

ACTUEL

LA RELÈVE DÉFILE
À LA SEMAINE DE LA MODE PAGE 8



UNE CRÉATION SIGNÉE FALBALA

RAFAËLE GERMAIN : BONNE FILLE, MEILLEUR HOMME PAGE 2

CANNIBALES

Pourquoi ils mangent
leurs semblables

JEAN-PHILIPPE FORTIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Horreur des horreurs, les cas d'anthropophagie viennent régulièrement défrayer la chronique. Condamné à huit ans et demi de prison en Allemagne la semaine dernière, Armin Meiwes, le cannibale de Rotenbourg, en est le dernier avatar. Après avoir recruté une victime consentante par Internet, Bernd Brandes, Meiwes a consommé son pénis avec lui, sous l'œil de la caméra. Il l'a ensuite assassiné et dépecé, pour s'en cuisiner une vingtaine de kilos.

«Comment des hommes séparés les uns des autres par de si grandes distances ont-ils pu se réunir dans une si horrible coutume ? Faut-il alors croire qu'elle n'est pas absolument aussi opposée à la nature humaine qu'elle le paraît ?»

Reprenant cette citation de Voltaire, *Actuel* a voulu satisfaire son insatiable curiosité.

Jacques de Guise enseigne la psychologie sociale depuis une trentaine d'années, au département de communication et d'information de l'Université Laval. Interrogé sur le cas de Meiwes, il confie : «Ma première réaction, ça a été de croire à un canular. Puis, quand on essaie de s'expliquer tout ça — une personne apparemment normale, une victime consentante — on se dit : ils étaient drogués.»

Mais se rappelant ses lectures psychanalytiques, il tente une explication plus générale du cannibalisme : «La formation de la personne, chez Freud, se fait à travers un processus d'identification. En psychologie sociale, on sait qu'on a tendance à aimer davantage les gens qui nous ressemblent. Par identification, un garçon imite son père pour devenir aussi fort que lui», explique-t-il.

En mangeant sa victime, le criminel cannibale ne chercherait donc qu'à faire un avec elle. L'identification, observe le professeur, «est une sorte d'appropriation dont l'acte par excellence est celui d'avaler».

Cuisine fusion

Gilles Côté, psychologue à l'Institut Philippe-Pinel, évoque des concepts proche de l'identification : la fusion et l'incorporation. Celui qui mange son prochain, sans être forcément psychopathe (il peut souffrir d'autres troubles de la personnalité), entretient un rapport problématique, angoissé, avec le monde et les choses. Dans son développement, l'enfant, d'abord en fusion avec le monde, apprend peu à peu à se différencier de celui-ci. Le malade, lui, n'a pas entièrement réussi.

«Une des façons de faire face à l'angoisse pour un individu, c'est d'incorporer l'objet, de le garder avec lui pour toujours. Généralement, c'est un processus fantasmatique.» Le psychologue évoque le cas d'une cliente, qui avait résolu le deuil de son mari ainsi : «Elle m'a confié : *Je l'ai en dedans de moi*. Elle a réussi ainsi à faire son deuil. Ce qu'elle a conservé, c'est en fait une approche de la vie, un certain nombre de valeurs qu'elle lui doit.»

Chez un déséquilibré, contrairement à une personne sensée, la métaphore n'opère pas bien. L'incorporation se fait alors au niveau concret : «À l'Institut, un carencé peut voler l'éducateur qu'il aime le plus, tout simplement pour garder avec lui une partie de ce dernier et se rassurer», illustre M. Côté.

➤ Voir **CANNIBALES** en page 4

SUITE DU DOSSIER EN PAGE 4

Le plus célèbre des anthropophages : Hannibal le cannibale, terrifiant personnage du film *Le Silence des agneaux*.

PHOTO PHIL BRAY. 2001 METRO-GOLDWYN-MAYER PICTURES INC

FESTIVAL INTERNATIONAL DE JAZZ DE MONTRÉAL

JAZZ À L'ANNÉE

Hiver - Printemps 2004

en collaboration avec



en collaboration avec

AIR FRANCE

Barbara Hendricks

et le Magnus Lindgren Quartet de Suède

24 FÉVRIER, 20 h, THÉÂTRE MAISONNEUVE, PdA

HENDRICKS CHANTE KURT WEILL, COLE PORTER, DUKE ELLINGTON ET GEORGE GERSHWIN !

en collaboration avec le

FESTIVAL MONTRÉAL EN LUMIÈRE

LA PRESSE

ACHETEZ VOS BILLETS

En personne au Spectrum
318, rue Sainte-Catherine Ouest

Par téléphone
(514) 908-9090

Sur Internet
www.ticketpro.ca

RENSEIGNEMENTS : (514) 871-1881
1 888 515-0515 • WWW.MONTREALJAZZFEST.COM

TECHNO

Cellulaires en folie

LUDOVIC HIRTZMANN
COLLABORATION SPÉCIALE

Il y en aurait 234 millions en Chine et 12 millions au Canada. Les téléphones cellulaires sont de plus en plus nombreux et de plus en plus présents dans notre espace quotidien et... malheureusement trop souvent envahissants. Alors que « la fin de semaine sans cellulaire » bat son plein, les Britanniques ont pensé à une parade...

« Je suis bientôt arrivé à la gare d'autobus. On vient de passer Sainte-Catherine », tonne une voix dans un téléphone cellulaire. La conversation dure déjà depuis quelques minutes à fort volume. Elle dérange une bonne partie des occupants du bus, lorsque miracle, une autre voix se fait entendre dans le cellulaire de l'indélicat et s'impose dans la discussion. Le dialogue est de plus en plus brouillé et l'homme est obligé d'écourter sa conversation. Le Somo 5 vient de frapper.

Ce prototype de téléphone portable émet des sons dans les conversations des cellulaires des autres usagers. Un designer londonien, Crispin Jones et une société d'innovation technologique britannique, Ideo, viennent de mettre au point cinq prototypes de *Social Mobiles*, des portables high tech fort peu conventionnels.

Le but de cette expérience est de sensibiliser les utilisateurs de cellulaires qui manquent de tact. En envahissant leur espace personnel, le Social Mobile amène les usagers à modifier leur comportement. Par exemple, lorsqu'un individu parle trop fort, le Somo 1 envoie une décharge électrique à ce dernier. Plus la personne parle fort et plus les décharges sont élevées.

Un autre modèle, le Somo 2, est en revanche le meilleur des systèmes pour converser silencieusement avec quelqu'un. L'appareil parle à votre place en envoyant des sons basés sur quelques expressions de type « oh », « ah »...

Ces téléphones ne seraient pas britanniques si une forte dose d'humour et d'originalité n'y étaient pas associés. Ainsi, l'un de ces cellulaires dont l'on peut voir le fonctionnement en vidéo sur le site d'Ideo est un téléphone musical en forme de trompette. Son possesseur le manipule comme un instrument de musique alors que des sons sortent au fur et à mesure de la composition du numéro téléphonique. « Nous n'avons pas réalisé ces téléphones comme des produits existants, mais plutôt afin de provoquer un débat sur l'impact social des téléphones portables » assure Ideo.

Pour en savoir plus
Ideo
<http://www.ideo.com>
Social Mobiles
<http://www.ideo.com/case—studies/social—mobiles/menu.html>

LIQUIDATION

chez

Les Ailes centre-ville de Montréal seulement

3 000 000 \$

à liquider dans tous nos rayons!

Robes variées pour femme à partir de 19⁹⁹	Fragrances Esprit à partir de 8\$	Chemises habillées pour homme à partir de 29⁹⁹
Sélection de culottes pour femme à partir de 99¢	Parapluies Les Ailes 5\$	Accessoires variés pour cheveux à partir de 99¢
Sacs en nylon Les Ailes 5\$	Maillots «Mix and Match» à partir de 9⁹⁹	Reproductions encadrées Divers formats à partir de 14⁹⁹



Complexe Les Ailes, centre-ville Montréal (514) 282-4537

Six mois d'anthropophagie

JEAN-PHILIPPE FORTIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Faire un plat de sa petite amie, de son voisin ou d'un correspondant Internet n'est heureusement pas fréquent. Même si l'on considère qu'il s'agit d'un phénomène d'ex-

ception, encore peu documenté en dehors de l'anthropologie, une revue de presse (non exhaustive) des derniers mois montre que le dossier « cannibale » est tout de même impressionnant. Avis aux psychiatres et criminologues en formation.
30 janvier : Le cannibale de Ro-

tenbourg, Armin Meiwes, est condamné à huit ans et demi de prison pour avoir dégusté le pénis de sa victime en sa compagnie, l'avoir ensuite tuée et dépecée sous l'oeil de la caméra. Fait incroyable, la victime recrutée via Internet parmi de nombreux candidats, était consentante. Meiwes aurait mangé un peu plus d'une vingtaine de kilos de sa chair. Le criminel de 42 ans écrira ses mémoires en prison. On l'aurait déjà approché pour un film.
14 janvier : Dans l'État de Michoacan, au Mexique, arrestation d'un jeune homme de 23 ans qui se serait repu de la cervelle et du sang de son père de 62 ans.
8 janvier : Le parquet allemand abandonne les procédures contre une prétendue secte satanique. En plus des rites sexuels, on soupçonnait que les membres pratiquaient des avortements, s'adonnaient à des sacrifices humains et au cannibalisme.
13 novembre : Les habitants de

Nabutautau (îles Fidji), hantés par le festin anthropophage de 1847 dans lequel le révérend Thomas Baker était au menu, ont organisé une cérémonie du pardon. Des descendants du martyr, de même que le premier ministre, y assistaient.
30 septembre : L'Écossais Allan Menzies, 22 ans, comparait à Édimbourg. Après avoir poignardé sa victime à 42 reprises, il avait bu son sang et dévoré une partie de son cerveau.
Août : Les milices de Charles Taylor, rapportent les médias, se seraient livrées au cannibalisme au Liberia.
25 août : Onze Camerounais, membre d'une société secrète, sont arrêtés. Ces sorciers-docteurs ont à leur compte 17 meurtres. Ils auraient consommé certains organes d'une de leurs victimes.
Juillet : des médias rapportent que des bandes armées se livrent au cannibalisme en Ituri (République démocratique du Congo) ainsi

qu'en Sierra Leone.
19 juillet : Un Français, inquiet d'être sans nouvelle de sa grand-mère de 86 ans, découvre la sauvagerie de son père de 61 ans qui vivait à Livry-Gargan. Après avoir dépecé sa femme à coups de hache, ce dernier aurait mangé ses yeux.
27 juin : Sumanto, qualifié par la presse de « Hannibal Lecter indonésien », est condamné à cinq ans de prison pour s'être régala d'une vieille dame. Jugeant la condamnation trop sévère, il a fait appel.
18 juin : Le rapport d'enquête des autorités guatémaltèques sur l'émeute survenue en décembre 2002 au pénitencier Pavoncito, à proximité de Guatemala City, conclut que quatre détenus ont été mangés par leurs pairs.
8 juin : La presse londonienne rapporte l'existence d'un marché anthropophage en croissance en Corée du Nord. Il s'agirait d'un triste effet de la réduction de l'aide alimentaire.

Se libérer de la

Oui, c'est possible !



FIBROMYALGIE

Conférence par

Dr Paul-André Pelletier, rhumatologue,
Lucie Bernier, psychologue
Jocelyn Demers, psychothérapeute

Mardi le 10 février, 2004 à 19hrs,
Collège O'Sullivan, auditorium,
1190, Rue de la Montagne, Métro Peel

ADMISSION : 10.00\$

514.845.9996

PSYCHOPhysio

L'utilitaire sport le plus puissant de sa catégorie.

Avec 250 chevaux sous le capot.



Un monde de différence

Le VUE V6 TA 2004 de Saturn

À PARTIR DE

349\$[‡] OU 29 135\$*

/MOIS/LOCATION 48 MOIS
2775 \$ COMPTANT

PDSF
TRANSPORT EN SUS (975 \$)

- V6 3,5 litre 250 hp
- Boîte automatique 5 vitesses
- Verrouillage des portes/glaces/rétroviseurs à commande électrique

- Roues de 16 po en alliage
- Système antiblocage avec traction asservie
- Capacité de remorquage de 1587,6 kg (3500 lb)

Caractéristiques	VUE V6 TA de Saturn	Hyundai Santa Fe GL V6	Mazda Tribute LX V6	Honda CR-V Ex
Puissance de série	250	173	200	160
Boîte de vitesses	Automatique 5 vitesses	Automatique 4 vitesses	Automatique 4 vitesses	Manuelle 5 vitesses
Consommation de carburant sur la route (appr.)	7.8 L / 100 km	8.3 L / 100 km	8.8 L / 100 km	8.6 L / 100 km
Empattement (pouces)	106.6	103.1	103.1	103.1
Longueur hors tout (pouces)	181.3	177.2	173.0	178.6
Poids à vide en ordre de marche	3,478 livres	3,737 livres	3,321 livres	3,287 livres
Panneaux de carrosserie en polymère	✓	✗	✗	✗
Roues en alliage de 17 pouces en option	✓	✗	✗	✗
Système antiblocage avec traction asservie	✓	✗	✗	✗

Le VUE 4 cylindres 2004 de Saturn

À PARTIR DE

259\$[‡] OU 22 745\$*

/MOIS/LOCATION 48 MOIS
2900 \$ COMPTANT

PDSF
TRANSPORT EN SUS (975 \$)

- Ecotec 2,2 litre 143 hp
- Boîte manuelle 5 vitesses
- Direction à assistance électrique

- Roues de 16 po
- Banquette arrière rabattable divisée 70/30

La berline ION 2004 de Saturn

À PARTIR DE

169\$[‡] OU 14 785\$*

/MOIS/LOCATION 48 MOIS
2050 \$ COMPTANT

PDSF
TRANSPORT EN SUS (975 \$)

- Ecotec 2,2 litre 140 hp
- Boîte manuelle Getrag 5 vitesses
- Direction à assistance électrique
- Sacs gonflables à déploiement adapté à l'avant
- Banquette arrière rabattable divisée 60/40

Retrouvez ces véhicules et ces offres spéciales sur saturncanada.com

Recherchez-vous sur le programme pour les diplômés.

Validez votre diplôme pour plus de détails.

Chaque Saturn comprend une garantie limitée de 5 ans ou 100 000 km sur le groupe propulseur. Achetez en ligne à saturncanada.com ou appelez au 1 888 4SATURN. *‡ Ces offres sont d'une durée limitée, s'excluent mutuellement, et s'appliquent aux modèles 2004 neufs en stock suivants : VUE TA V6 1SD, VUE 1SA et ION.1 1SA de Saturn. Le transport (975\$), l'immatriculation, l'assurance, PPSA, les frais d'administration et les taxes ne sont pas incluses. ‡ Pour un bail de location de 48 mois, les taux d'intérêt pour les VUE TA V6 1SD, VUE 1SA et ION.1 1SA de Saturn sont de 3,9 % et 1,4 %. Un acompte, un échange et/ou un dépôt de sécurité peuvent être exigés. Le montant total de l'obligation pour les exemples cités est de 19 532 \$ pour le VUE TA V6 1SD, de 15 345 \$ pour le VUE 1SA et de 10 166 \$ pour l'ION 1SA. Si vous désirez acheter votre véhicule Saturn 2004 au terme du bail de location, les montants respectifs seront de 13 897 \$, 10 957 \$ et 6 146 \$, taxes en sus. La limite de kilométrage annuelle est de 20 000 km, les frais pour chaque kilomètre excédentaire étant de 12 cents. Un acompte, un échange et/ou un dépôt de sécurité peuvent être exigés. D'autres options de location sont disponibles. *‡ L'immatriculation, l'assurance, les frais liés à l'inscription au Registre des droits personnels et réels mobiliers/PPSA, les frais d'administration, les droits, les taxes environnementales et les autres taxes ne sont pas incluses. *‡ Les détaillants peuvent fixer un prix ou des mensualités moindres. L'offre s'applique uniquement aux véhicules livrés au plus tard le 31 mars 2004. Offres sujettes à modification sans préavis. Une commande ou un échange de véhicules entre détaillants peut être nécessaire. Cette offre s'applique uniquement aux clients au détail admissibles. Cette offre est d'une durée limitée et ne peut, dans certains cas, être combinée à d'autres offres. Voyez votre détaillant participant pour les conditions et les détails.

Saturn Saab Isuzu de Laval

2800, boul. Chomedey
Laval
(450) 681-0028
www.bourassaauto.com

Mondial Saturn Saab Isuzu

9415, Papineau
Montréal
(514) 385-7222
www.mondialsaturn.com

Saturn Saab Isuzu de Brossard

5950, boul. Marie-Victorin
Brossard
1 866 662-3333
www.gravelauto.com

Saturn Isuzu de Terrebonne

1295, Carré Masson
Lachenaie
(450) 964-1374
www.saturndeterrebonne.saturncanada.com

Saturn Saab Isuzu Anjou

11 000, rue Renaude-Lapointe
Anjou
(514) 355-9933
www.anjousaturn.com

West Island Saturn Saab Isuzu

9775, route Transcanadienne
Ville Saint-Laurent
(514) 332-4424
www.westislandsaturn.com

Gravel Saturn Saab Isuzu

1, Place Ville-Marie, # 11 180
Montréal
1 800 724-7457
www.gravelauto.com

Saturn Isuzu de Blainville

249, boul. Seignurie Ouest
Blainville
(450) 437-6317
www.saturndeblainville.saturncanada.com

Décarie Saturn Saab Isuzu

6100, boul. Décarie
Montréal
1 866 750-2222
www.gravelauto.com

Le cannibal de Rotenburg, Armin Meiwes.

Cannibales: pourquoi ils mangent leurs semblables

CANNIBALES suite de la page 1

Mais ce n'est pas une règle absolue. Pour un autre malade, l'angoisse fera perdre ses repères et son sentiment de différence : il ne saura plus qui il est, entrera dans un rapport fusionnel avec le monde. En ce sens, bien des crimes crapuleux peuvent s'expliquer par un besoin irrépissible de « se sentir vivant », différent. Tuer, manger quelqu'un, peuvent être des gestes de cet ordre.

Beau à croquer

Chose certaine, dans notre langage et notre culture, l'idée d'être en fusion avec l'autre est fortement connotée de cannibalisme. « L'amour en est très proche, observe Jacques de Guise. On est porté à serrer les gens qu'on aime et, faire l'amour, c'est aussi être très proche. »

Et on dit du mariage qu'il est *consommé*... D'ailleurs, le langage regorge d'expressions aussi amoureuses que culinaires : elle est belle à croquer, se dévorer des yeux, n'en faire qu'une bouchée...

Cela va jusqu'à l'eucharistie, rappelle le professeur de Guise. « Il y a un symbolisme très fort dans le fait de manger dans la communion : c'est porter et avoir en soi le Dieu, mais c'est aussi un acte d'amour. »

Revenant au cannibale de Rotenburg et à sa victime, Jacques de Guise note que « ces individus ont brisé le tabou le plus solide : manger son prochain. Le premier commandement, c'est *Tu ne tueras point*, mais ils sont allés plus loin ».

L'obscénité de cette histoire crapuleuse, comme de tout fait divers, réside peut-être là, selon l'anthropologue Guy Lanoue. « L'horreur, ici, ce n'est pas tant l'acte de manger en soi, c'est la dévalorisation de la vie humaine. Par exemple, en Nouvelle-Guinée, c'était ritualisé, c'était un honneur de manger l'autre. » M. Lanoue publie un article ces jours-ci avec Nadia Ferrara, spécialiste de la culture crie, dans la revue *Antropologica*.

Le criminel n'a, dans cette perspective, aucun respect, chose qui se retrouve quand même dans les cas où l'on se nourrit de cadavres. « Pensez à ce groupe de footballeurs dont l'avion s'était écrasé dans les Andes il y a 30 ans « ... » ils n'ont pas tué, ils ont mangé pour survivre. Dans leur cas, ce n'est pas de l'horreur, c'est du dégoût. »

En 1972, l'avion en question s'écrasa avec 45 personnes à son bord, dont les membres d'une équipe de rugby uruguayenne. Pour survivre dans les neiges éternelles, la quinzaine de malheureux rescapés n'eut pas d'autre choix que de s'en remettre aux morts.

Nourrir les médias

Malgré tout, les lecteurs sont friands de ces histoires et la presse en fait son pain. Pour les uns, le cannibalisme alimente leurs conversations. « Du point de vue anthropologique, les gens aiment avoir le sentiment de braver la mort en s'intéressant à ce genre d'histoires. De la frôler, de la côtoyer fait du bien », poursuit-il. En quelque sorte, la lecture de ces nouvelles joue un rôle cathartique : « Cela permet une sorte de soulagement de savoir qu'on a pu supporter cela. C'est comme les montagnes russes : on a eu peur, on s'est mesuré à elles et ça fait du bien. » De son côté, la presse aime les histoires abracadabrantes : « Vous connaissez l'adage, rappelle le professeur De Guise : un chien qui mord un homme, ce n'est pas une nouvelle ; un homme qui mord un chien, c'en est une. Il y a « dans l'histoire de l'Allemand un *human interest* étonnant, d'autant plus que la victime était consentante ! Quand on pense, ajoute-t-il avec ironie, que la victime a goûté à sa propre viande, c'est quand même dur à avaler... »

3200922A

SAVEURS

ACTUEL

Réservé au samedi soir

FRANÇOISE KAYLER
RESTAURANTS

Les clubs privés... sont privés. À moins d'en être membre ou d'être invité par un membre, l'accès de ces lieux est très limité. Ils ont longtemps tenu à leur intimité et à leur politique interne. On a oublié, même si cela ne remonte pas au déluge, que les femmes ne pouvaient franchir la grande porte et devaient se contenter de la « petite » sur le côté. Celle qui, par exemple, au Club Mount Stephen, mène directement au *powder room*...

Les femmes entrent maintenant par la grande porte. Et, deux fois par semaine, on peut s'attabler au club sans être membre, le samedi soir et le dimanche midi pour le brunch. Les réservations sont de mise ainsi que la tenue de ville. On comprend bien que le jean n'y est pas à sa place et que ceux qui le porteraient pourraient être mal à l'aise.

Cette grande maison fête cette année son 75^e anniversaire. Elle fait partie des témoins de ce fameux Mille carré doré. Construite par George Stephen, cofondateur et premier président du Canadien Pacifique, elle est classée monument historique. Et c'est dans l'histoire que l'on pénètre lorsque l'on pousse la grande et lourde porte. On dit que les boiserie dans chacune des pièces sont d'une essence différente. Et l'on peut s'instruire avec plaisir et étonnement, car la visite des

lieux est offerte. Il faut la faire.

Aller dîner là le samedi soir est une occasion unique de plonger dans l'atmosphère de cette maison, de pénétrer dans les souvenirs d'une autre époque. Attablé dans une salle à manger, l'ambiance est différente de celle d'un restaurant. Le décor est imposant, plafond haut à caissons, boiserie sombres omniprésentes, belle cheminée, grandes tables nappées de blanc et largement espacées les unes des autres. Une harpiste accompagne la soirée. Dans ce décor où l'on a tendance à chuchoter, on s'attendrait à trouver un service protocolaire. Il est, au contraire, assez détendu.

Un petit amuse-bouche ouvrait le repas. Dans une cuillère chinoise, une bouchée de saumon flattait l'oeil et les papilles. Les deux entrées adoptaient la vaisselle japonaise. Sur une assiette rectangulaire, la terrine de lapin était bien mise en valeur, accompagnée d'une sauce aux agrumes parfumée et de bouchées d'un pain moelleux. La terrine, de texture un peu serrée, bien épicée, piquée de noisettes n'avait que le défaut d'être servie trop froide. Le millefeuilles qui n'en était pas un, proposait, entre des lamelles croustillantes, un effiloché de confit de canard généreux, servi tiède, ayant malheureusement un goût de réchauffé mal conduit.

Dans la proposition de la carte, la muscade et le safran accompagnant le service des pétoncles était intrigante. Dans l'assiette, les noix étaient belles, bien saisies, tendres. Une semoule légère, une belle tombée de légumes

complétaient l'assiette avec une trace de sauce, en « signature », mais... adieu muscade.

L'assiette de ris de veau était décevante. La fricassée de légumes ne correspondait pas à ce que l'on attendait, la texture des ris était lourde et compacte. L'ensemble était banal.

Au dessert, la crème brûlée servie dans la petite assiette qui lui convient était fine, coiffée d'un sucre brûlé sans être caramélisé. Une tulle légère, quelques fruits complétaient le service.

Tiède, le gâteau aux poires et aux épices était tout à fait dans l'esprit de la maison.

CLUB MOUNT STEPHEN
1440, rue Drummond
849-7338

Ouverture : salle à manger ouverte au public le samedi soir et le dimanche pour brunch.

Fumée : non

*Millefeuilles de canard confit, purée de céleri-rave
Terrine de lapin aux noisettes
Noix de ris de veau rôti, polenta crémeuse, fricassée d'artichaut, jus de veau
Noix de pétoncles poêlés, muscade, fine crème au safran
Crème brûlée
Gâteau aux poires et aux épices
Infusion*

Menu pour deux, avant vin, taxes et service : 81,30 \$
Des frais d'administration (service) de 15 % sont ajoutés automatiquement sur l'addition.

Il s'appelait Bernard Loiseau

FRANÇOISE KAYLER

LIVRES

Dans le cadre du festival Montréal en lumière, le chef Éric Gonzalez du restaurant Lutétia de l'hôtel de la Montagne proposera une soirée « Hommage à Bernard Loiseau », celui qui lui « a donné le goût de ce métier ».

L'année dernière, les cuisiniers français invités à participer à cet événement avaient appris avec stupeur la mort brutale de leur confrère Loiseau. Entré comme commis à La Côte d'or, il en est sorti chef de partie. Ces jours-ci arrive dans nos librairies un livre que tous les cuisiniers devraient lire : *Bernard Loiseau, mon mari* écrit par Dominique Loiseau.

C'est un livre qui ne laisse pas indifférent, mais dont la lecture procure une certaine gêne. On a parfois la sensation désagréable

que l'écriture a tenu lieu de thérapie à celle qui l'a écrit. On peut la comprendre, mais certains passages intimes dérangent. On entre dans la vie du couple. Et l'on revit le suicide sans que cela soit bien utile à la connaissance de Bernard Loiseau. Cependant, même si c'était un professionnel hors du commun, bien des femmes qui partagent la vie d'un cuisinier se reconnaîtront.

Les passages les plus intéressants sont ceux où Dominique Loiseau donne la parole aux collaborateurs de son mari. Elle le fait avec intelligence et générosité. Par petites touches, grâce aux répétitions dans les témoignages, le cuisinier vit dans les textes de ceux qui ont été des débuts de La Côte d'or, qui ont cru en ce jeune chef qui représentait une maison en ruine, mais une maison qui avait été un temple de la gastronomie, celle où avait officié le grand Dumaine.

BERNARD LOISEAU MON MARI
Dominique Loiseau — Michel Lafon

Chocolat ou savon?

La région de Rougemont a pris prétexte de la Saint-Valentin pour attirer les touristes et faire découvrir, en dehors de la saison de la floraison des pommiers ou de la récolte de l'eau d'érable, des petits producteurs spécialisés. La chocolaterie de Colombe Ménard décline ses

produits en jouant sur la circonstance particulière où ils seront offerts. La savonnerie Les douceurs d'Aurélié joue sur le même thème pour plaire aux Valentins. www.regionrougemont.info

F. K.

Un oeuf Fabergé, une micro-puce et un chapeau Tilley.

Il existe aujourd'hui de pures merveilles de design, mais combien d'entre elles protègent contre les ultraviolets ?

Conçu après une observation rigoureuse des lois de la nature et des besoins de l'humain, le *chapeau Tilley* est fait pour l'aventure. Confortable et élégant, il est assuré contre la perte et garanti à vie contre l'usure. Il a même une pochette secrète !



CERTIFIÉ
IPU 50+

Chaque *chapeau Tilley* a fait l'objet d'une attention spéciale dans les moindres détails. Portez-le sans souci — et sans froncer les sourcils.

Tilley Endurables

Tilley. Les meilleurs chapeaux et vêtements de voyage au monde

Montréal : 1050, av. Laurier Ouest

(deux rues à l'ouest de Park Avenue) (514) 272-7791

Pour obtenir un catalogue ou l'adresse d'un détaillant : 1 800 465-4249

MARIANOPOLIS
COLLEGE

3880, chemin de la Côte-des-Neiges
Montréal (Québec) H3H 1W1
Pour information
514.931.8792

www.marianopolis.edu

3204747

DATE LIMITE DE DEMANDE D'ADMISSION: 1^{er} MARS 2004

Science
Social Science
Social Science (Commerce)
Music
Music & Science
Creative Arts, Literature & Languages
Liberal Arts
Arts & Sciences **NOUVEAU**

ERRATUM Veuillez prendre note qu'une erreur s'est glissée dans l'annonce de l'APCHQ MONTRÉAL - DOMUS 2003 parue en page 15 du cahier Mon toit d'aujourd'hui. Parmi les finalistes de la catégorie **Projet et/ou développement résidentiel de l'année, multifamilial**, au lieu de Les Constructions Marc Langlois inc., Le Rothschild on aurait dû lire **Les Développements Mas inc., Les Lofts du Pont 2**, tel que présenté ci-dessous.

Les Développements Mas inc.
Les Lofts du Pont 2

Trente unités d'habitation ont été bâties dans la seconde phase de ce projet aux abords du pont Jacques-Cartier. D'architecture contemporaine et conviviale, trois nouveaux immeubles de type "sixplex", placés en L, dissimulent l'aire de stationnement à l'arrière des bâtiments. Les logements, aménagés en lofts ou en pièces fermées, ont été conçus pour une belle qualité de vie et un confort maximal : terrasses et cours privées, entrées individuelles, hauts plafonds, grandes douches, lumière naturelle abondante, isolation acoustique sans pareille, appareils V.R.C... Les appartements du troisième, avec leur mezzanine qui émerge au coeur d'un toit-terrasse, laissent particulièrement rêver.



Collège André-Grasset

Journée portes ouvertes

Mardi 10 février 2004

de 16 h à 21 h - visite et information -

Sur présentation de vos bulletins de 4^e secondaire du Ministère et de 5^e secondaire (deux premières étapes), votre dossier sera évalué sur place, et ce, gratuitement. Vous pourrez vous inscrire le soir même.

Programmes préuniversitaires

Session d'accueil et d'intégration

Sciences de la nature

Sciences de la santé et de la vie

Sciences pures et appliquées

DEC^{Plus} en Sciences de la nature

Sciences de la santé et de la vie

Sciences pures et appliquées

Sciences humaines

Le monde des affaires et l'administration

connaissance de soi : l'individu et la société

L'international : le monde contemporain

Arts et Lettres

Cinéma et communication

Sciences, lettres et arts

1001, boul. Crémazie Est
Montréal (Québec) H2M 1M8
Téléphone : (514) 381-4293
Télécopieur : (514) 381-7421
Courriel : inform@grasset.qc.ca
Site Internet : www.grasset.qc.ca

Grande liquidation

chez

Labelle

70%

et plus sur
marchandises
sélectionnées.

Solde
*Vison femelle 2 500 \$
*Castor rasé 1 950 \$
*Mouton renversé 930 \$
*Pelisse avec vison 570 \$
*Nutria rasé 750 \$

TOUT DOIT PARTIR
Nous liquidons plus de 100 000\$ de stock

Labelle, une entreprise bien de chez nous

6570, RUE SAINT-HUBERT, MONTRÉAL (514) 276-3701

Le classement 2003 des crus bourgeois



JACQUES BENOIT
DU VIN
jbenoit@lapresse.ca

La SAQ a mis en vente, mercredi, dans plusieurs dizaines de succursales, très exactement 87 bordeaux rouges 2000. D'un millésime considéré comme l'un des meilleurs des dernières décennies, il s'agit soit de seconds vins de domaines réputés, et donc élaborés avec les fruits des jeunes vignes, soit de crus bourgeois.

Ceux-ci, rappelons-le, sont tous des vins du Médoc, et furent classés pour une première fois en 1932.

Au fil des ans, toutefois, le nombre d'adhérents à l'organisme dont relève ce classement, le Syndicat des crus bourgeois, a augmenté de façon vertigineuse, comme l'explique *La Revue du vin de France* (RVF) dans son numéro de février.

« Alors que le Syndicat des crus bourgeois ne comptait que 94 adhérents en 1961, ils étaient 315 quarante ans plus tard... Pire, on recensait en l'an 2000 plus de 600 étiquettes vendues avec la mention *cru bourgeois* », mentionne la revue.

Autrement dit, le classement de ces vins, lesquels sont jugés théoriquement inférieurs à ceux du célèbre Classement des crus classés du Médoc, devenait de moins en moins crédible.

Or, avec ce qu'on considère aujourd'hui comme un rare courage, le président du Syndicat des crus bourgeois, Dominique Hessel, lui-même propriétaire de deux de ces crus, a persuadé les pouvoirs publics, dont le ministère de l'Agriculture, d'établir un nouveau et véritable classement des crus bourgeois.

En bref : on constitua un jury de 18 professionnels reconnus, dont le directeur et oenologue du Pomerol Château Pétrus Jean-Claude Berrouet et l'oenologue Denis Dubourdieu, de la faculté d'Oenologie de Bordeaux, qui furent chargés d'étudier les dossiers des... 490 domaines candidats à ce titre.

Tous ces châteaux devaient aussi

soumettre des échantillons de leur vin, des millésimes 1994 à 1999 inclus, qui furent dégustés à l'aveugle.

Le jury, dont les décisions ont été connues en juin dernier, après environ un an et demi de travaux, a retenu 247 vins sur 490.

Ceux-ci ont été classés en trois catégories : crus bourgeois, crus bourgeois supérieurs et enfin, au sommet de l'échelle, les crus bourgeois exceptionnels.

Ces derniers, au nombre de neuf seulement (comparativement à six selon le classement de 1932), sont jugés comme les plus remarquables de tous, et du niveau de crus classés figurant dans le classement de 1855.

Les neuf vins en question, dont certains n'ont pas été vendus au Québec depuis fort longtemps, sont les suivants : Châteaux Siran et Labégorce-Zédé, d'appellation Margaux ; les Saint-Estèphes de Pez, Haut-Marbuzet, Les Ormes de Pez et Phélan-Ségur ; les Moulis Chasse-Spleen et Poujeaux, et, finalement, le Médoc Potensac.

Le classement est devenu officiel en juin, et a donc été homologué, par arrêté ministériel.

Tout cela, finalement, a soulevé une tempête à Bordeaux, provoquée par les 243 refusés. Ainsi, des vandales se sont même attaqués au vignoble du Château Tour Blanche, dans l'appellation Médoc, qui est l'un des deux domaines de Dominique Hessel...

Pour ne pas être en reste, par ailleurs, la RVF a tenu une dégustation des 247 vins retenus, des millésimes 2000 et 2001, et a établi son propre classement, de 100 vins seulement.

La revue écrit, non sans raison : « Certains trouveront cette sélection sévère, mais nous restons persuadés que le succès historique du Classement de 1855 vient du fait qu'il réunissait moins de 100 châteaux, un nombre plus facile à mémoriser par les amateurs. »

Quelques vins très réputés, dont le Haut-Médoc Château Sociando-Mallet, avaient décidé de ne pas soumettre leur candidature au jury chargé d'établir le classement 2003.

Malgré tout, *La Revue du vin de France* l'a mis en lice... et l'a classé par la suite au premier rang, devant les 99 autres !

Quelques bordeaux 2000
Le millésime 2000, comme il en

était question la semaine dernière, a donné dans les meilleurs des cas des bordeaux rouges splendides, denses, plein d'éclat et aux saveurs pures, avec des tannins à la fois gras et bien serrés.

À cause du millésime, mais aussi parce que ce sont des vins modernes, vinifiés à cet effet, les 2000 peuvent être bus dès maintenant.

Et les 87 vins ? Malheureusement, et contrairement à son habitude lors d'opérations du genre, la SAQ n'a pas tenu de dégustation de ces bordeaux rouges — du moins d'une partie d'entre eux — à l'intention de la presse spécialisée.

Impossible, donc, d'en parler en détail. Cependant, histoire sans doute d'appâter la clientèle, la société d'État en a distribué des échantillons, au compte-gouttes...

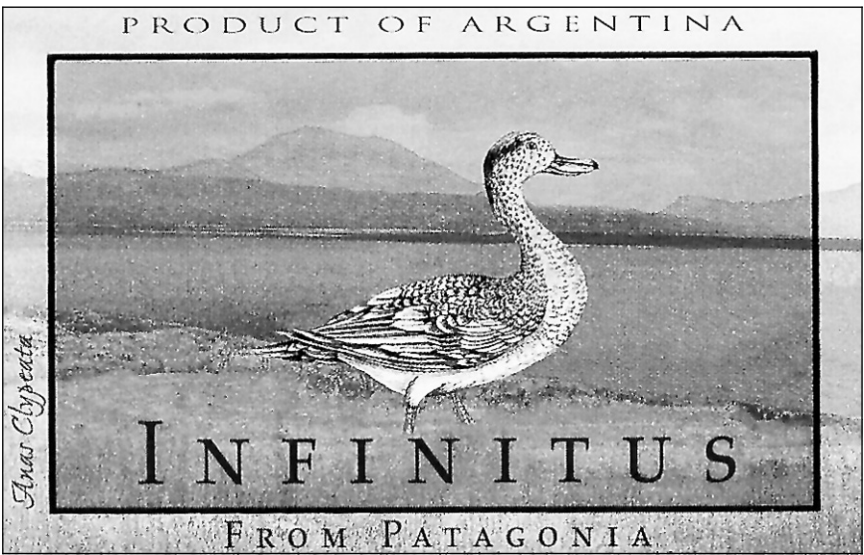
Classé cru bourgeois supérieur en 2003, mais déjà goûté précédemment (une bouteille achetée en Ontario), le **Haut-Médoc 2000 Château Cambon La Pelouse** compte de toute évidence parmi les bonnes affaires de l'opération.

Très coloré sans être opaque, son bouquet est de très bon volume, passablement torréfié (des notes de pain grillé, surtout), invitant. Et la bouche suit, charnue, avec du corps, de l'éclat, et de beaux tannins à la fois fermes et gras. Très beau bordeaux, et à prix correct.

S, 736843 30\$
★★★(★) \$\$\$(\$)
à boire, 4-5 ans

Deuxième et dernier échantillon, le **Pauillac 2000 Carruades de Lafite**, qui est le second vin du premier grand cru classé Château Lafite-Rothschild. Très coloré lui aussi, il est encore plus généreux au nez, le fruit encore là très pur, avec des notes épicées-boisées discrètes, sans le côté torréfié du précédent. La bouche est dense, concentrée, corsée, les tannins substantiels et enrobés. Grand vin ? Pas tout à fait, m'a-t-il semblé, bien qu'il soit supérieur au précédent. Toutefois, le prix est dément.

S, 737478, 738674, etc.
120\$
★★★(★) \$\$\$\$\$
à boire, 5-6 ans au moins



Vendu beaucoup moins cher, quoique son prix soit lui aussi élevé, le **Saint-Émilion Grand cru classé 2000 Château Chauvin**, qui ne fait pas partie de cette promotion, est pour sa part un authentique grand vin.

Violacé, presque opaque, il se présente avec un magnifique bouquet tout ce qu'il y a de plus distingué, nuancé, ample et aux notes torréfiées sans que cela masque le fruit, qu'accompagne une bouche de velours, très serrée, au charme souverain. Quel vin, et quel millésime !

S, 914465 79\$
★★★★(★) \$\$\$\$\$
à boire, 6-7 ans aisément

Beaucoup moins cher, le **Montagne Saint-Émilion 2000 Château Maison Blanche**, à la belle robe foncée pourpre-grenat, a de son côté un bouquet retenu, de fruits rouges et noirs, peu expressif pour l'instant. Dense et compact en bouche, il est toutefois plutôt unidimensionnel sur le plan des saveurs. Très bon malgré tout.

S, 862656 34\$
★★★ \$\$\$(\$)
4-5 ans environ

Autre très beau bordeaux 2000, dont il était déjà question samedi

dernier, le **Saint-Estèphe Château Phélan-Ségur**, à la fois distingué et charnu, est le seul cru bourgeois exceptionnel à faire partie de la promotion de la SAQ. Excellent.

S, 739490 et 739508 75\$
★★★★ \$\$\$\$\$
à boire, 6-7 ans environ

Enfin, mais d'Argentine celui-là, quoique du même millésime, l'**Infinitus Cabernet Merlot 2000 Fabre-Montmayou**, au beau bouquet charmeur et épicé-boisé de fruits rouges, un peu plus que moyennement corsé, étonne par la qualité et le poli de ses tannins. À prix très correct.

S, 883769 16,55 \$
★★★ \$\$
à boire, 1-2 ans

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.

METS ET VINS

Ne manquez pas la chronique Mets et Vins du sommelier François Chartier, tous les vendredis dans le nouveau magazine Actuel.

Patrimoine facilite votre bonheur

Durant tout le mois de février, bénéficiez d'une facilité de paiement allant jusqu'à 24 mois,* à l'achat de tout mobilier non soldé. La Maison assumera les frais.

*Conditionnel à l'approbation de crédit.

Offre de février
Jusqu'à 24 mois sans intérêt

MAISON DE MEUBLES
Patrimoine

3932 Autoroute Laval Ouest (coin Curé-Labelle)
Laval (Qc) H7T 2P7 450.687.6867

NETTOYAGE RÉSIDENTIEL

@ la **Baie**

Nettoyage de conduits

Aucuns frais cachés!

Un seul prix*

Pour système de chauffage simple et système monozone.

169\$ Rabais de 10\$ Notre prix ord. 179\$

- AUCUNS frais de départ
- AUCUNS frais par conduit
- AUCUNS frais d'accès

Notre équipement de qualité professionnelle nettoie par aspiration les conduits d'aération et de ventilation. Il est muni de filtres à très haute efficacité, qui retiennent jusqu'à 99,97 % des irritants en suspension dans l'air. Renseignez-vous au sujet de nos filtres électrostatiques et de notre désinfection entièrement naturelle!

Cette semaine seulement!

99\$ Nettoyage de la soufflerie et des serpents Notre prix ord.: 158\$

Offre valide jusqu'au 14 février 2004.

Avant Après

- NETTOYAGE RÉSIDENTIEL
- DÉCORATION INTÉRIEURE
- RÉNOVATION RÉSIDENTIELLE

QUALITÉ • FIABILITÉ • COMMODITÉ

1 800 818-7779

Pour les services de nettoyage résidentiel Hbc, faites le «1».

www.hbc.com

NETTOYAGE RÉSIDENTIEL

@ la **Baie**

Nettoyage de moquettes

Rabais de 25 %

49\$ 2 pièces et 1 vestibule* Rabais de 19\$. Notre prix ord.: 68\$

99\$ 5 pièces et 1 vestibule* Rabais de 36\$. Notre prix ord.: 135\$

Notre méthode de nettoyage en profondeur déluge la saleté, ravive les couleurs et rafraîchit les fibres.

Nettoyage de meubles

59\$ canapé†

†Nettoyage à la vapeur. Frais additionnels pour tissus spéciaux, coussins de dossier non attenants et meubles modulaires.

Offre valide jusqu'au 14 février 2004.

- NETTOYAGE RÉSIDENTIEL
- DÉCORATION INTÉRIEURE
- RÉNOVATION RÉSIDENTIELLE

QUALITÉ • FIABILITÉ • COMMODITÉ

1 800 818-7779

Pour les services de nettoyage résidentiel Hbc, faites le «1».

www.hbc.com

*Services résidentiels seulement. L'équipement illustré peut être différent de celui qui est utilisé. Services non offerts dans toutes les régions.

*Minimum de 2 pièces. Vestibules jusqu'à 10 pi. Les pièces de plus de 200 pieds carrés comptent pour deux pièces ou plus. Prix fixé séparément pour les escaliers et les vestibules. Moquette fixe seulement. Frais additionnels pour moquette en laine. Renseignez-vous sur notre désodorisant et notre traitement de protection des fibres. L'équipement illustré peut être différent de celui qui est utilisé. Services non offerts dans toutes les régions.

LA RELÈVE DÉFILE

Tyler Longshaw, Eve Gravel et Falbala

SOPHIE ST-LAURENT
COLLABORATION SPÉCIALE

La troisième journée de la Semaine de mode de Montréal a été consacrée aux défilés de la relève. D'abord, un nouveau venu, le Torontois Tyler Longshaw. C'est la première fois qu'un créateur de la Ville reine s'associe à l'événement. Présentant des modèles féminins et masculins, le jeune designer a impressionné par la précision de ses coupes et son style très personnel, malgré le fait qu'il en soit à sa toute première collection officielle. Avant d'entreprendre sa démarche comme créateur de mode, Longshaw a d'abord été sculpteur et designer d'ameublement, ce qui a forcément influencé son œil pour la pureté des lignes et les formes anguleuses.

Suggérant un prêt-à-porter masculin à la fois viril et minimaliste, Longshaw propose des silhouettes fuligineuses qui accentuent la carrure de la physionomie masculine. D'allure un brin mauvais garçon, les mecs qu'habillent Longshaw sont ténébreux et authentiques et ne jouent assurément pas la carte de l'androgynie.

Les proportions sont justes et harmonieuses, et les menus détails apposés aux différentes pièces témoignent d'un sens poussé de l'esthétisme. Applique de cuir sur l'épaule d'une chemise, ourlet de pantalon en tricot, subtile quincaillerie ornementale et coutures à vif sont la signature du créateur. Très influencé par le vêtement de travail, Longshaw utilise les matières rigides et la structure, allant jusqu'à proposer deux versions de la traditionnelle combinaison du mécano.

Si les modèles pour hommes séduisent, les pièces féminines, quant à elles, se démarquent peu. On a bien vu quelques jeux fort adroits avec la proportion et de mignonnes silhouettes corsetées flanquées d'une mini, mais rien pour crier au génie.

Comme il semble déjà avoir trouvé sa signature, Longshaw devrait

se concentrer sur l'évolution de sa griffe masculine, alors qu'il peut profiter de l'engouement actuel pour le vêtement de créateur masculin.

Comme un diamant à l'état brut, le talent de Longshaw ne demande qu'un certain effort dans le raffinement des finitions et dans le choix des matières pour exploser. Chose que seule l'expérience peut apporter.

Pour la deuxième saison consécutive, les griffes Eve Gravel et Falbala se sont unies pour la présentation d'un défilé commun. D'entrée de jeu, la collection automne-hiver 2004 de la jeune Gravel assure la continuité d'une signature déjà révélée. Cette saison, la designer joue sur quelques-unes de ses inspirations favorites : la culture 80 et le chic approximatif du style *vintage* pour créer des *looks* jeunes pour filles bien roulées.

Célèbre pour ses pulls aux encolures complexes et pour ses mariages inusités de coloris, la créatrice semble réussir le tour de force de faire tomber parfaitement des matières bon marché.

Mi-disco, mi-*girly*, les silhouettes proposées par Eve Gravel jouent les oppositions comme la fluidité d'un fin jersey et la rigidité d'un velours empesé. Les détails ont la cote chez Eve Gravel.

Menues boucles en appliques sur un pull moulant, poches demi-lune plissées sur un pantalon droit et manche capsule de couleur contrastante sur une robe géométrique contribuent à accentuer le côté rafraîchissant de la griffe.

Toniques, les coloris de l'automne tels que l'orangé et le fuchsia se marient à des gris acier à charbon. Rafraîchissante, sa proposition de la robe-pull bicolore qui fait office de mini, se pare de collants à motifs fauves, et ses pantalons moulants rentrés dans des chaussettes soulignent l'excentricité de l'époque Studio 54.

Boursière de la Fondation du maire de Montréal, Eve Gravel est parrainée par Marcel Dénommée, designer de la défunte griffe masculine



PHOTO MARTIN CHAMERLAND ET ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

Très influencé par le vêtement de travail, le designer torontois Tyler Longshaw propose deux versions de la traditionnelle combinaison du mécano. A droite, le clou de la collection automnale de Falbala : l'imprimé géométrique pied-de-coq qui s'illustre avec grand chic lorsqu'il orne un sublime et sexy tailleur pantalon.

Dénommée Vincent. Ce dernier a d'ailleurs assisté à la présentation de sa protégée, une jeune femme qui a l'aplomb d'une créatrice aguerrie et mène ses affaires avec une poigne de fer.

« Eve est dotée d'un esprit créateur doublé d'un réel sens de l'entrepreneurship. Je l'épaule dans sa démarche et la fait profiter de mon expérience, ce qui lui évite parfois des erreurs et des détours inuti-

les », dit-il, résolument heureux de l'évolution de la griffe Eve Gravel.

Créé par le duo composé des sœurs Sophie et Mélanie Veilleux, l'univers Falbala rend hommage à la féminité.

Vestes cintrées au décolleté vertigineux, robe chemisier qui enserre la taille d'un ruban précieux, corsage bandeau et coquine camisole tunique s'affichent comme la garde-robe d'une

vraie femme aux formes affirmées, mais sans toutefois tomber dans le piège de la vulgarité.

Le clou de la collection automnale signée Falbala ? L'imprimé géométrique pied-de-coq qui s'illustre avec grand chic lorsqu'il orne un sublime et sexy tailleur pantalon.

On a aussi craqué pour les immenses broches fleurs imprimées qui accessorisaient la majorité des styles.

VOS MEILLEURS
COUPS SONT
DANS
NOS ALLÉES



EXPO 2004 GOLF

LA PRESSE

PALAIS DES CONGRÈS
5, 6, 7 MARS



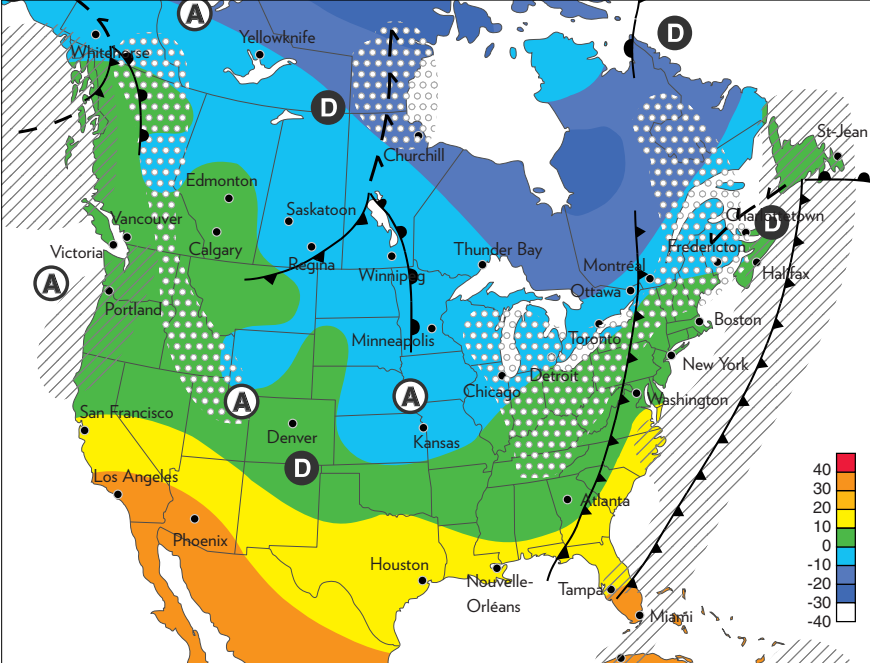
MÉTÉO

www.meteomedia.com



LES SYSTÈMES MÉTÉOROLOGIQUES

©Services Commerciaux MM 2003

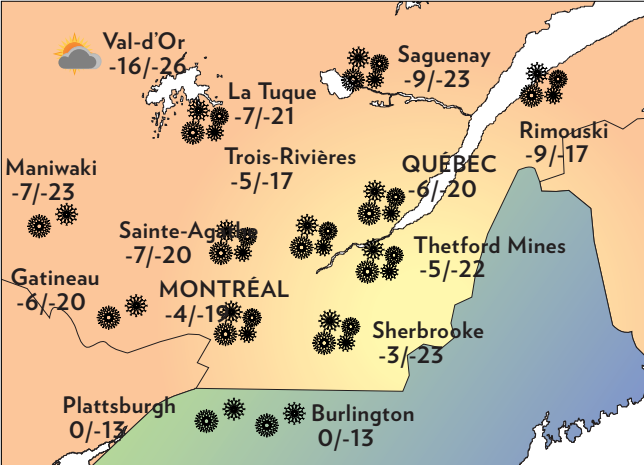


- Front chaud
- Front froid
- Occlusion
- Creux
- Anticyclone
- Dépression
- Neige
- Pluie
- Pluie verglaçante
- Orages

MONTRÉAL ET LES ENVIRONS

AUJOURD'HUI MAXIMUM -4	Nuageux avec averses de neige en matinée, 1 à 3 cm de neige en l'après-midi. Vents du nord à 15km/h tournant du nord-ouest à 20km/h. Probabilité de précipitations: 80 %. Facteur éolien -10.	DEMAIN MAX / MIN -12/-14	Passages nuageux. Probabilité de précipitations: 10 %.
CETTE NUIT MINIMUM -19	Nuageux avec averses de neige cessant en soirée, généralement dégagé au cours de la nuit. Facteur éolien -28. Vents légers. Probabilité de précipitations: 60 %.	LUNDI MAX / MIN -5/-10	Plutôt nuageux avec possibilité d'averses de neige. Probabilité de précipitations: 60 %.

PRÉVISIONS RÉGIONALES



QUÉBEC AUJOURD'HUI 5 à 10 cm de neige. -6/-20. DEMAIN Ciel variable. -11/-20.	OTTAWA AUJOURD'HUI Nuageux avec averses de neige. -6/-20. DEMAIN Passages nuageux. -12/-15.	TORONTO AUJOURD'HUI Nuageux avec percées de soleil. -6/-14. DEMAIN Ciel variable. -5/-9.	BAIE-COMEAU AUJOURD'HUI 1 à 3 cm de neige. -9/-17. DEMAIN Ciel variable. -8/-20.
--	--	---	---

L'ALMANACH QUOTIDIEN POUR MONTRÉAL

TEMPÉRATURE	MAX	MIN
Hier	-8	-14
Normales du jour	-5	-14
Auj. l'an passé	-5	-11
(Observé hier à 15h)		

RECORDS		
Plus haut maximum	5	en 1965
Plus bas minimum	-28	en 1993

FACTEUR VENT	
Aujourd'hui	-10

INDICE UV	
Aujourd'hui	Bas

PRÉCIPITATION	
Hier	3 mm

LE SOLEIL ET LA LUNE		
7h09	17h09	Durée totale du jour: 10h00
		

AU PAYS		AUJOURD'HUI
Calgary	Ensoleillé	4 -7
Charlottetown	Verglas	0 -12
Edmonton	Beau	0 -14
Frédéricton	10+cm	-3 -15
Halifax	Averses	3 -11
Iqaluit	Éclaircies	-13 -25
Régina	Variable	-6 -18
Saint-Jean	Neig fond	3 -6
Saskatoon	Beau	-4 -18
Vancouver	Variable	6 3
Whitehorse	Variable	-2 -10
Winnipeg	Éclaircies	-11 -19
Yellowknife	Éclaircies	-9 -23

LE MONDE		AUJOURD'HUI
Beijing	Beau	7 -1
Boston	Venteux	5 -5
Bruxelles	Pluie	9 9
Lisbonne	Nuageux	18 11
Londres	Nuageux	7 6
Los Angeles	Variable	21 8
Madrid	Nuageux	15 3
Mexico	Beau	21 10
Moscou	Nuageux	-6 -10
New York	Beau	6 -6
Paris	Pluie	10 7
Port-au-Prince	Éclaircies	34 21
Rome	Beau	11 4
Tokyo	Averses	5 4
Washington	Venteux	8 -5

AU SOLEIL		AUJOURD'HUI
Acapulco	Variable	31 24
Cancun	Averses	29 18
La Havane	Averses	29 19
Honolulu	Beau	27 21
Miami	Orages	25 10
Myrtle B.	Venteux	12 -1
Orlando	Averses	18 4
Tampa	Averses	17 5
Virginia B.	Averses	10 -2
West Palm B.	Orages	23 8