

# ACTUEL

ACTUALITÉS ET  
QUESTIONS EXISTENTIELLES PAGE 5

L'ART DE CHANTER SANS RIEN DIRE: NEVER SURRENDER PAGE 3

## LES ANNÉES SIMPSON

Archétypes des splendeurs et misères de l'Amérique, les Simpson ont fait époque. Dans l'ouvrage *Planet Simpsons*, publié cet automne, l'auteur canadien Chris Turner rend hommage à la légendaire famille de Springfield. Fan invétéré de l'émission, Turner affirme que les Simpson ont exercé un impact culturel comparable à celui des Beatles. *Ay Carumba!* s'exclamerait Bart Simpson.

SYLVIE ST-JACQUES



n patriarche bête et goinfre qui vénère les beignets, la bière et le bowling. Une maman-muffin à la coiffure improbable et au jugement raisonnable, qui ressemble à un automate sorti des années 50. Une petite peste de fiston qui collectionne les mauvais coups. Une fillette surdouée et intello qui joue du sax et rêve d'une vie meilleure. Un riche patron véreux qui n'éprouve aucune pitié pour les employés sous-payés de sa centrale nucléaire. Des voisins ultra-cathos, un éternel bébé, un grand-père

sénile et isolé, deux belles-soeurs qui fument des cigarettes en regardant MacGyver à la télé...

La famille la plus éclatée du petit écran continue de défrayer la chronique et s'attirer d'enviables cotes d'écoute, 17 ans après ses modestes débuts dans *Life on Hell*, de mini-capsules diffusées dans le cadre du *Tracey Ullman Show* au réseau Fox.

« Dans 50 ans, les historiens et sociologues parleront des *Simpson* comme d'un document miroir de la culture populaire de notre époque. Cette émission, par son caractère autoréférentiel, est une forme très achevée de postmodernisme. Elle incarne parfaitement l'image de la représentation plastique des États-Unis telle qu'imaginée par Andy Warhol », commente Chris Turner en entretien téléphonique.

› Voir **SIMPSONS** en page 2



## La poutine au foie gras ? « Une révélation »

Un célèbre chef new-yorkais fait une virée gourmande à Montréal et en repart renversé

MARIE-CLAUDE LORTIE

Oubliez les journalistes gastronomiques new-yorkais. Maintenant, ce sont carrément les chefs qui viennent s'empiffrer à Montréal.

Aux États-Unis, Anthony Bourdain est une célébrité. Certains le connaissent à cause de son best-seller, *Kitchen Confidential*, qui raconte très crûment les dessous pas toujours appétissants de la restauration. D'autres l'ont vu à la télé, au Food Network, où il est le héros un peu dégingué d'une série de style *road movie*, *A Cook's Tour*, sur la cuisine du monde entier. On l'a ainsi vu manger des coeurs de cobras vivants, des insectes de

toutes natures, de l'utérus de vache, de la bile d'ours...

La semaine dernière, pour la première fois depuis belle lurette, Bourdain est venu faire un tour à Montréal, histoire de faire la promotion de son dernier livre, mais aussi de goûter un peu à la cuisine locale.

Il en est reparti renversé.

Il a aimé Toqué !, l'Express, les bagels, le smoked meat, le pain aux raisins d'Olive et Gourmando. Mais surtout, surtout, il est tombé en pâmoison devant Martin Picard et son restaurant, Au Pied de cochon.

« C'est mon nouveau héros. Sa cuisine viole à peu près toutes les lois de la décence. Ce restaurant à

lui seul vaut le voyage », nous a-t-il confié, joint tout de suite après son retour à New York.

Bourdain, disons-le, est au départ un amateur de cuisine pas politiquement correcte. Ses plats préférés : les abats, le porc bien gras. « Si je savais que j'allais mourir, le dernier plat que je demanderais, ce serait de la moelle de veau grillée avec un peu de sel et une salade de persil », dit-il.

Le chef s'est donc donné comme mission de convaincre les Américains de manger des rognons, du jarret, de l'épaule, des tripes et même de la tête de veau.

› Voir **BOURDAIN** en page 3

PHOTO ANDRÉ RICHIETTE, LA PRESSE

Anthony Bourdain, celebrity-chef new-yorkais, a totalement trippé sur Montréal



### SYSTÈME ANTI-RIDES de Lise Watier

Une gamme de produits haute performance pour contrer efficacement les effets du vieillissement de la peau.  
UNE PEAU D'APPARENCE PLUS JEUNE, PLUS LONGTEMPS!



**BIO SPÉCIFIQUE YEUX**  
Gagnant du Grand Prix Beauté Elle-Québec pour LE MEILLEUR SOIN CONTOUR DES YEUX dans sa catégorie

# LISE WATIER

## ACTUEL

## Les années Simpson

**SIMPSON**  
suite de la page 1

C'est que la populaire émission qui excelle dans le pastiche d'icônes du *mainstream* serait aussi une efficace critique sociale. Sous les rots d'Homer, la délinquance de Bart, les réflexions philosophiques de Lisa, la perfection maternelle de Marge et le machiavélisme de Mr Burns se dissimule une virulente satire des valeurs consuméristes et de la désillusion politique de l'Amérique profonde.

Antiaméricains, les Simpson ? « Non », soutient Chris Turner, qui précise au passage que critiquer les États-Unis n'équivaut pas à être antiaméricain. « Il y a toujours eu, dans les Simpson, une forte tendance à parodier l'hypocrisie et la corruption de l'autorité. Mais c'est aussi une célébration de l'Amérique. Avec sa bonhomie, sa naïveté, Homer incarne un côté sympathique de l'Américain moyen. »

Dans *Planet Simpsons*, Chris Turner retrace la genèse des Simpson, relatant que l'émission a vu le jour dans un contexte de platitude télévisuelle. La fin des années 80 était l'époque propette du *Cosby Show* et de *Family Ties*. En 1989, les patrons de Fox avaient décidé de donner une émission d'une demi-heure à ce dessin animé qui avait gagné l'affection du public du *Tracey Ullman Show*. La curieuse famille animée, aux coiffures et morphologies insolites, a connu un succès instantané. Les cotes d'écoute ont explosé, Bart a fait la couverture des *Time Magazine*, *Newsweek*, *Rolling Stone*, *Mad*, *Mother Jones*, l'émission a récolté de nombreux Emmy Awards et s'est réincarnée sur des t-shirts, figurines, etc.

Les Simpson, débarqués dans le paysage culturel à la même époque que le *grunge*, se sont également ralliés les disciples de « l'école » de Seattle. Rassemblés dans les bars de Toronto, les résidences étudiantes de Chicago et les appart' du Mile-End, des universitaires et leurs amis se délectaient de cette vision sarcastique du monde. Chris Turner établit d'ailleurs un rapprochement entre ces rituels collectifs autour des Simpson et la première apparition des Beatles au *Ed Sullivan Show*.

« En plus de faire rire ses fans, l'émission inculquait une forte notion de non-confiance envers l'autorité. Elle n'a pas tardé à aborder des thèmes controversés comme la religion, l'orientation sexuelle, les drogues, l'hypocrisie politique... Parce qu'il s'agissait de dessins

animés, ils s'en sortaient sans faire scandale », écrit Chris Turner.

Les expressions (« D'Oh », « Ay Carumba »), les personnages parodiques de Krusty The Clown ou Troy McClure, les « apparitions spéciales » de stars comme Bette Midler, Tom Jones, Meryl Streep, les Red Hot Chili Peppers et l'entrée des Simpson au corpus des programmes de sociologie universitaires, ont solidement assis l'émission au panthéon de la culture populaire. Et le métalangage que partagent les fans de la série témoigne de l'ampleur du phénomène. « Les Simpson n'était pas qu'une émission que vous regardiez mais un langage que vous parliez, un nouveau monde que vous adoptiez », note Chris Turner.

Ce nouveau langage se concrétisait évidemment par l'explosion du genre satirique dans la culture pop. « Dans les années 90, la satire a été le produit exportable de culture populaire aux États-Unis », mentionne Chris Turner. Dans cette foulée, les Simpson ont ouvert la voie pour des émissions comme *Seinfeld*, *That Seventies Show*, *Malcolm in the Middle*, *South Park*, *TV Nation* et *The Daily Show* (avec Jon Stewart). « À l'ère des Simpson, l'ironie grinçante et la parodie absurde constituent des outils de communication alternatifs qui s'infiltrèrent autant dans le discours politique que dans le bulletin de nouvelles de fin de soirée. »

#### Springfield US

Le monde des Simpson, illustre Chris Turner, est une caricature des multiples archétypes de la société américaine. Homer incarne le mâle moyen, qui évolue sans trop se questionner dans un univers à la *Supersize Me*, où règnent les portions géantes de frites et les gargantuesques véhicules utilitaires. Paresseux, sans scrupule, il détient sa carte du National Rifle Association et a choisi Springfield, un paradis de saturation consumériste, pour élever sa famille.

Irrévérencieux, subversif et amateur de planche à roulettes, Bart incarne quant à lui la figure du punk qui rejette l'autorité. « Comme tous les punks, Bart Simpson est un nihiliste pris d'un appétit pour la déconstruction et d'un instinct pour le désordre.(...) Lui, plus que tous les autres Simpson, est un produit exemplaire de notre époque saturée par les médias et obsédée par la célébrité.(...) Souvent irrité par les clichés des médias mais vouant un culte à Itchy & Scratchy et Krusty the Clown, il en-



PHOTO PC. ARCHIVES LA PRESSE

Irrévérencieux, subversif et amateur de planche à roulettes, Bart incarne la figure du punk qui rejette l'autorité.

retient une relation amour-haine avec sa culture », écrit l'auteur de *Planet Simpsons*.

Fine fleur de l'élite intellectuelle de Springfield, malgré ses 8 ans, Lisa Simpson incarne la conscience sociale des Simpson. Végétarienne, environnementaliste,oureuse du jazz, elle cite parfois le Talmud et paraphrase Allen Ginsberg. Zen bouddhiste et membre du sélect club Mensa, Lisa est un personnage qui existe pour nous rappeler que les idées progres-

sistes n'ont pas entièrement disparu de la société américaine. Selon Chris Turner, c'est le personnage qui se rapproche le plus des origines de Matt Groening, le créateur des Simpson.

« Groening est, de plusieurs façons, un gauchiste modèle : enfant des années 60, il est diplômé d'une université reconnue comme un bastion hippie, a travaillé pour un magasin de disques punk, a commencé sa carrière en faisant de la bédé under-

ground... » Marge Simpson, la mère pacifique et dévouée symbolise une idée du matriarcat qui appartient aux années 50. C'est la supermaman capable d'exécuter en même temps la lessive, changer la couche de Maggie et préparer le souper pour toute la famille. Celle qui connaît par coeur le type sanguin d'Homer, la pointure de chaussures de Lisa et les allergies de Bart.

Symbole d'un corporatisme inhérent, Mr Burns, le patron de la centrale nucléaire de Springfield est à l'image d'une vision pessimiste du travail typique des années 90. Pour cette décennie marquée par les McJobs, où les travailleurs de la classe moyenne s'identifient aux frasques de Dilbert, Mr Burns incarne le visage démoniaque d'un capitalisme sauvage déshumanisant.

Avec leurs défauts, leurs succès et leurs échecs, les Simpson offre un portrait plus réaliste de la famille moyenne américaine que bien d'autres séries télévisées.

« À plusieurs occasions, les Simpson se sont ouvertement moqué de la morale proprement souvent véhiculée par les sitcoms », remarque Chris Turner.

#### Planète Simpson

Quelques jours avant l'élection présidentielle américaine, un sondage effectué par une chaîne de télévision britannique révélait qu'une majorité d'habitants de la Grande-Bretagne jugeait que Homer Simpson ferait un meilleur président des Grande-Bretagne que Bush ou Kerry.

« Les Simpson sont très populaires en Grande-Bretagne. Je pense qu'en se prononçant ainsi, les Britanniques ont exprimé que si Homer n'était pas nécessairement plus compétent que l'un ou l'autre des candidats, il avait au moins le mérite d'être honnête », suggère Chris Turner.

Traduit en plusieurs langues et regardé aux quatre coins du monde, le règne des Simpson perdure encore aujourd'hui. Selon Chris Turner, Matt Groening et son équipe n'ont pas encore entamé leur déclin créatif, même si l'impact de l'émission est aujourd'hui moins éclatant que dans ses premières années.

« La Planète Simpson est un état d'esprit (...). C'est un endroit peuplé de gens qui regardent les Simpson chaque semaine, qui tiennent des sites Web pour les fans des Simpson, qui ne perdent jamais aux jeux de société des Simpson, et qui autrefois ne manquaient aucune émission, même si ces jours-ci, ils ne regardent plus autant l'émission. »

## La succession Simpsons

SYLVIE ST-JACQUES

#### The Daily Show with Jon Stewart

Ce faux bulletin d'information de « vrais sujets » avec un point de vue humoristique et éditorial qui change de la rectitude des bulletins traditionnels. Selon Chris Turner, l'auteur de *Planet Simpsons*, cette émission est « sans doute plus crédible pour les fans des Simpson que tout ce qui est diffusé à CNN. »

#### Shrek, Finding Nemo, Antz et compagnie

Des dessins animés qui plaisent autant aux adultes qu'aux enfants, avec un sous-texte ironique et des personnages qui font la caricature d'archétypes culturels. Les Simpson ont créé un genre qu'a récupéré Disney et Pixar pour faire des fortunes au box office.

#### Seinfeld

Une émission dont le propos est « rien ». Aucune sincérité, aucune émotion, aucun sens. Le vide. La renonciation totale à l'égard de l'autorité morale. Selon Chris Turner, « si les Simpson était un portrait hebdomadaire qui démontrait le monde comme une pile de m..., *Seinfeld* était en faveur de la morne notion existentielle voulant que même la m... serait de la m... »

#### South Park

Plus vulgaire, plus trash, la bande de *South Park* font passer Bart Simpson pour un enfant de choeur. Le contexte géographique (la petite ville américaine), l'ironie et la critique sociale sont en solide filiation avec les Simpson. *South Park* a été la suite logique des Simpson, en poussant un peu plus loin la subversion.

#### The Onion

L'un des sites les plus populaires sur le Web, *The Onion* est un journal en ligne qui traite exclusivement de nouvelles farfelues et inventées de toutes pièces. Le site se permet également, toujours sous le couvert de l'ironie, des critiques virulentes de la société américaine. Au lendemain des élections de la semaine dernière, *The Onion* avait par exemple comme grand titre « Les États-Unis inspirent le monde entier avec leur tentative de tenir une élection démocratique ». Ce site est imprégné du ton *simpsonien*.

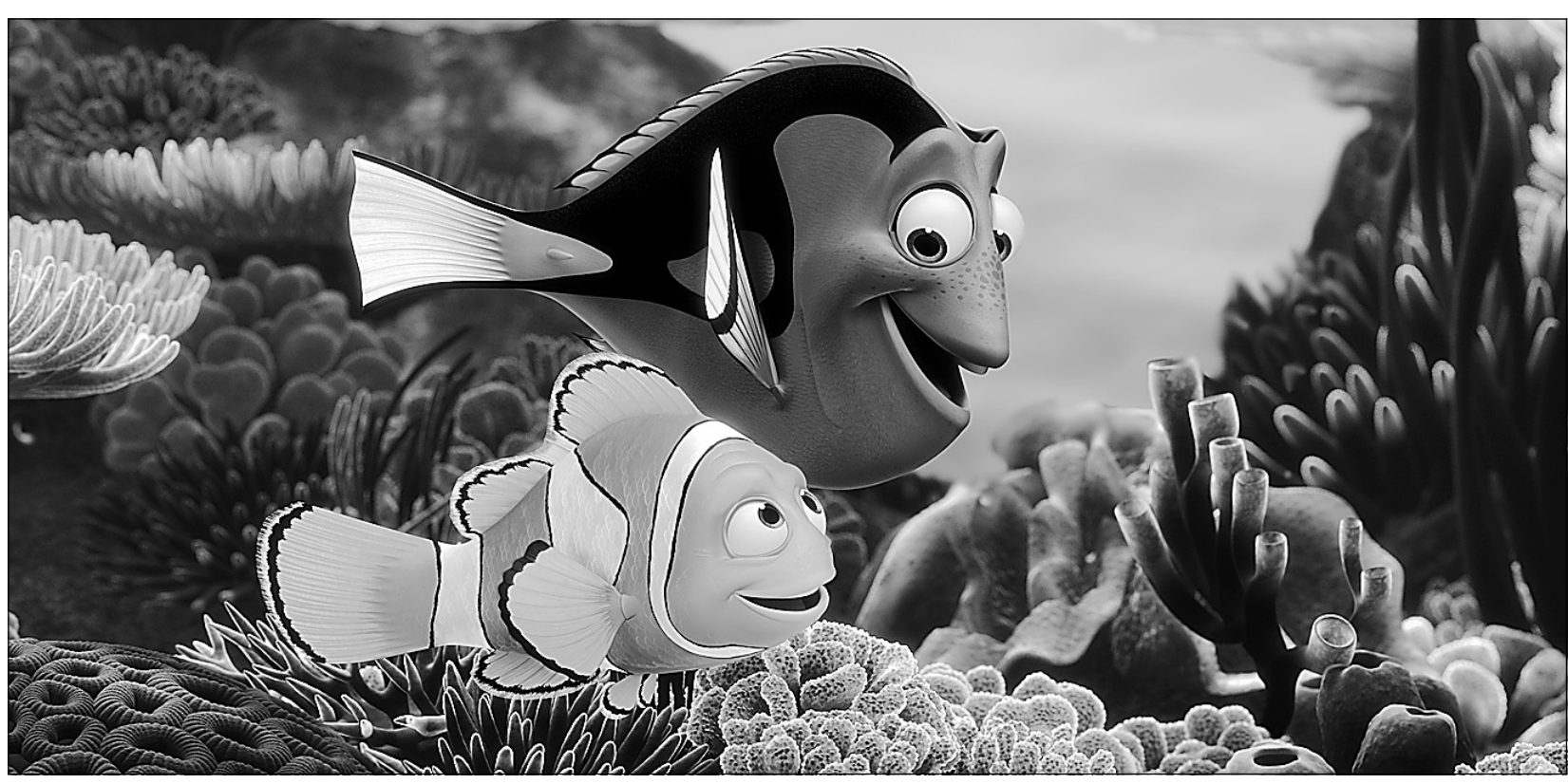


PHOTO FOURNIE PAR WALT DISNEY

Les Simpson ont créé un genre qu'a récupéré Disney et Pixar, notamment avec le film d'animation *Finding Nemo*.



PHOTO AP. ARCHIVES LA PRESSE

*Seinfeld*: aucune sincérité, aucune émotion, aucun sens et la renonciation totale à l'égard de l'autorité morale.



PHOTO GETTY IMAGES

*The Daily Show with Jon Stewart*, un bulletin d'information qui n'a pas la rectitude des bulletins traditionnels.

# Plus faux que les originaux

Britney le fait. Madonna, Milli Vanilli et récemment Ashlee Simpson ont été accusés d'en abuser. Mais Never Surrender, une formation montréalaise qui voue un culte aux années 80, élève le *lipsync*, ce mal-aimé du *showbiz*, au rang du grand art. Avec Ryan Wilner, Mike Paterson, Scott Faulconbridge et Tim Robnett (absent lors de l'entrevue), les nostalgiques de l'émission *Video Hits* revisitent les classiques de Meatloaf, Laura Branigan et bien sûr Corey Hart.

SYLVIE ST-JACQUES

Virtuose du mimétisme, les gars de Never Surrender ne s'embarrassent pas de détails aussi encombrants qu'un arsenal d'instruments, des musiciens doués ou une voix capable de pousser la note.

En effet, pourquoi faire compliqué quand on peut faire semblant ? Leur instrument de travail se résume à un disque compact où sont gravées les versions originales des *hits* qu'ils ridiculisent. Sur scène, ils font publiquement ce que bien des ados exécutent en cachette dans leur sous-sol : ils imitent les vedettes pop en grattant de l'air et en chantant sans voix.

« À mon avis, Ryan est le meilleur *lipsynqueur* au monde. Son répertoire est impressionnant : il *lipsynque* avec brio des voix féminines et masculines », note Mike Paterson, le « *air* claviériste » du groupe. « Je suis d'accord. Je pense qu'il a réellement rehaussé le standard », approuve Scott Faulconbridge, virtuose de la batterie virtuelle.

Ryan Wilner reçoit ces compliments sans fausse modestie. « Britney n'a pas encore atteint mon calibre. Chanter en *lipsync* *I Will Always Love You* de Whitney Houston ? Aucun problème », affirme le jeune leader du groupe, dont le minois angélique aurait été parfait en une du *Wow* ou du *Bop* (des magazines d'ados des années 80).

Obéissant avec imagination au photographe de *La Presse* qui, lors de l'entrevue, leur a demandé d'exécuter des mimiques inspirées de la première génération des vidéoclips, Paterson, Wilner et Faulconbridge ont montré leur don inné pour la gestuelle à la Corey Hart.

« La musique des années 80 a été marquée par des *hits* d'un quêtaine consommé qui véhiculaient toujours un « message positif » aux jeunes. Nous sommes très inspirés par cet esprit typique des *after school specials*. Nous encourageons les jeunes à rester à l'école et à éviter la drogue », prêche Mike Paterson, aussi comédien dans l'émission pour enfants *Edible Incredible*.

## Rouler sa bosse

D'abord humoristes, les membres de Never Surrender ont rodé leurs performances de *lipsync* dans les soirées « Open mike » des clubs mon-

tréalais Brutopia et Comedy Works. Leurs interprétations de *Gloria*, *Sunglasses at Night* et *Anything for Love* ont rapidement conquis le public grisé par la nostalgie, le gin tonique et leur sens du ridicule. De sorte que la formation encouragée par ce succès instantané, a enrichi son répertoire et présenté son faux tour de chant aux festivals *Fringe* et *Just For Laughs*, l'été dernier.

Invité du Festival de théâtre gai, lesbien, bisexuel et transsexuel (GLBT), Never Surrender présentera son spectacle *Never Surrender's Greatest Adventure*, une comédie musicale totalement préenregistrée. Fidèle à leur concept de fausseté absolue, toute la pièce est en *lipsync*, même les dialogues.

« C'est le récit du propriétaire d'un petit magasin de disques, Big Al, qui est sur le point d'être acheté par Corporate Record, une grosse compagnie du type Wal-Mart qui veut contrôler le monde. Chaque fois qu'un personnage de la pièce affronte un problème, nous entonnons une chanson qui apporte une solution. Par exemple, lorsqu'il est sur le point d'abandonner la bataille, nous chantons *Never Surrender* pour encourager Big Al », résume Mike Paterson.

Aspirent-ils à un destin fulgurant à la Milli Vanilli ? À quoi rêvent-ils ? Prennent-ils du temps pour eux ? Espèrent-ils accéder au rang d'icônes gaies ?

« J'adorerais devenir une icône gaie », répond immédiatement Scott Paterson. « Oui, le terme icône me plaît », approuve Mike Paterson. « Tous les nouveaux fans sont les bienvenus », tranche Ryan Wilson.

En attendant la consécration, *Never Surrender* peaufine de nouvelles chansons (planchant ces jours-ci sur une interprétation de *Hold On*, de Wilson Philips). Et puis la formation, qui prépare une tournée canadienne, ne cache pas ses idées de grandeur.

« Nous adorerions faire la première partie de Van Halen, qui sera bientôt en spectacle à Montréal. D'ailleurs, Ryan saute plus haut que David Lee Roth, dans notre imitation de *Jump* », affirme Mike Paterson.

**Never Surrender sera sur la scène de la Station C, ce soir, à 22h15. Pour plus d'infos : [www.neversurrender.net](http://www.neversurrender.net).**

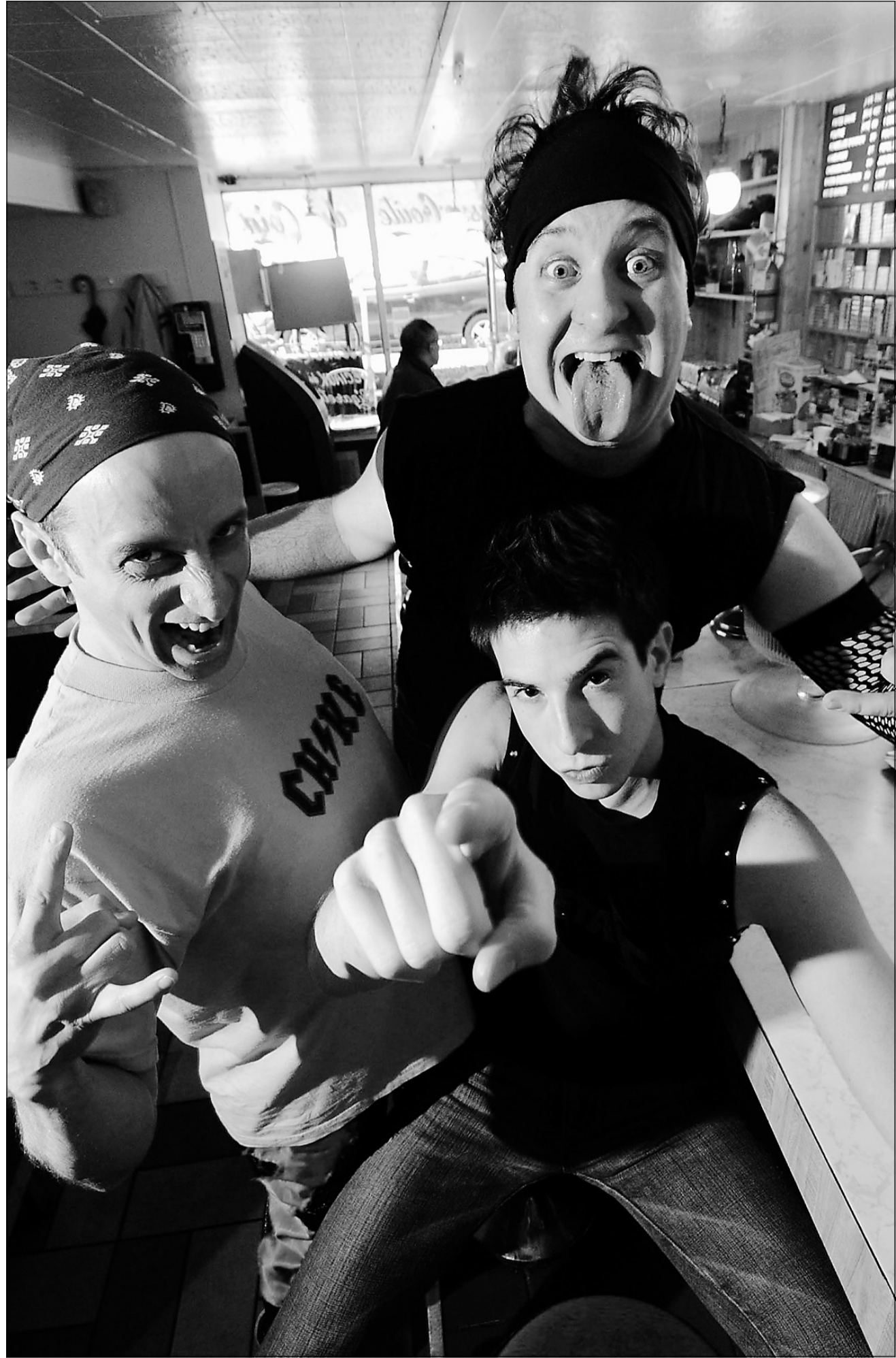


PHOTO PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE

Trois des membres du groupe Never Surrender, de faux chanteurs hilarants spécialisés dans le *lipsync* : Scott Faulconbridge, Mike Paterson et Ryan Wilner.

# La poutine au foie gras? « Une révélation »

## BOURDAIN

suite de la page 1

Son dernier livre, *Les Halles Cookbook*, est un hommage à la cuisine française bien viandeuse. Selon lui, c'est dans ce créneau très boudin, très *flyé* pour les Américains, que ça bouge le plus, et de la façon la plus intéressante en ce moment à New York.

Et ça se passe dans les meilleures cuisines, que ce soit à la brasserie Les Halles (prononcez à l'anglaise), dont il n'est plus maintenant que le chef spirituel, ou dans les nombreux restaurants de son ami, un autre *celebrity-chef*, Mario Batali.

Cela dit, Anthony Bourdain ne se doutait pas à quel point il aimerait le Pied de cochon. En fait, on sentait même qu'il avait quelques réserves lors de son arrivée en sol canadien. En entrevue à Montréal, juste au début de son séjour, il s'était en effet déclaré contre, par principe, à l'idée de mettre du foie gras sur de la poutine, une spécialité de Picard. « Le foie gras incarne la beauté, avait-il dit. On ne combine pas des choses qui sont philosophiquement opposées. »

Mais au terme de son périple, il n'avait plus que des bons mots pour son collègue et pour Montréal, et même pour cette poutine de luxe. « Ce n'est pas à la mode, c'est provocant. J'adore que ce ne soit pas chic et qu'on se fiche de ma célébrité. » Selon Bourdain, on parle de quelque chose d'unique qui mé-



PHOTO IVANOHO DEMERS, ARCHIVES LA PRESSE

**Il faut mettre fin à la rivalité entre bagels new-yorkais et montréalais, dit Anthony Bourdain. « Ce sont deux choses différentes. On ne peut comparer. »**

rite sans hésitation qu'on se déplace de New York pour tenter l'expérience. « Moi, en tout cas, je compte profiter de toutes les occasions pour retourner à Montréal, vivre à nouveau cela. »

Parmi les grands moments de son séjour, il y a aussi eu la visite chez Toqué ! « Préparé avec expertise », a-t-il commenté, avant de préciser toutefois que malgré toute son admiration pour Laprise, son cœur penche pour Picard.

Bourdain a aussi eu une révélation en essayant le *smoked meat* chez Schwartz. « C'était divin. — Pourquoi les Américains sentent-ils toujours le besoin d'aller aux extrêmes en cuisine ? — Que voulez-vous dire ? demande Bourdain. — Je vous donne un exemple,

res ». Mais il faut mettre fin à la rivalité entre bagels new-yorkais et montréalais, dit-il. « Ce sont deux choses différentes. On ne peut comparer. »

## Un bum dans les cuisines

Mario Batali a dit d'Anthony Bourdain qu'il était un peu Escoffier, un peu Jack Kerouac. Avec sa boucle d'oreille, son foulard en coton indien, ses cigarettes omniprésentes, Bourdain est en effet un personnage. — Pourquoi les Américains sentent-ils toujours le besoin d'aller aux extrêmes en cuisine ? — Que voulez-vous dire ? demande Bourdain. — Je vous donne un exemple,

très américain : il n'y a que chez vous qu'on trouve des choses style glace au triple chocolat, avec morceaux de brownies et sauce au chocolat ?

— Ça, c'est dû à l'excellente qualité de notre marijuana...

Après avoir fumé ladite mari, il lui arrive parfois d'essayer des plats surprenants, comme le macaroni au fromage Kraft. « Je n'ai pas nécessairement envie qu'on me voie en manger, mais ça m'arrive. Et si je suis assez soûlé, je peux manger des ailes de poulet Kentucky parfois... »

Tout cela cadre en fait avec un de ses grands principes : ne pas être snob, tout essayer. L'autre principe, c'est de respecter la tradition. La fusion des genres lui donne de l'urticaire. Un pot-au-feu, c'est un pot-au-feu. Un pho vietnamien, c'est un pho, et ainsi de suite. Oubliez les mélanges et surtout, surtout, ne mettez pas d'huile de truffe sur un hamburger — l'huile de truffe est devenu le nouveau ketchup des riches, affirme le chef et pour lui, c'est une aberration.

En fait, dit Bourdain, la plupart des chefs devraient réaliser qu'ils sont des artisans et non des artistes et respecter les règles de leur art. Pour la création, laissons seulement les vrais artistes s'exprimer et actuellement, ils sont surtout espagnols, Ferran Adria et Juan Arzak, croit le chef.

Ducasse, Verrat ? « Les Français, ce qu'ils font de mieux, c'est leur cuisine bourgeoise, ça, c'est leur vraie gloire. »

## Quelques pensées d'Anthony Bourdain

**Le plus grand crime :** se prendre pour Ferran Adria.

**Son pays préféré :** le Vietnam. Ses restaurants préférés : ceux qui n'ont jamais changé... « Ça me fait pleurer. »

**Le fast-food :** plus dangereux pour le reste du monde que la CIA et les armes nucléaires.

**Les nutritionnistes :** les talibans de l'Amérique.

**Le bio :** tout ce qui compte, c'est que ça soit bon. Je m'en fiche si ça donne des tumeurs aux rats de labo une fois de temps en temps.

**Le cholestérol :** c'est moins dangereux que la violence.

À éliminer : les *snacks*.

**Escargots, steaks :** ils m'ennuient, j'en ai trop servi.

**La bile d'ours :** ça goûte ce que la bile d'ours est supposée goûter !

## ACTUEL

## Amour interrompu



RAFAËLE GERMAIN

**JE T'AIME  
MOI NON PLUS**  
COLLABORATION SPÉCIALE

« Ça ne va pas très bien avec Martin », dit Josée. Sa soeur Liliane lui sourit : en neuf ans, ce n'est pas la première fois que « ça ne va pas très bien ». Josée est une fille très passionnée, Martin est un garçon introverti : les accrochages sont fréquents, mais jamais insurmontables.

« Qu'est-ce qui ne va pas très bien ? demande-t-elle doucement. — Je pense..., dit Josée, je pense... »

Elle n'arrive pas à croire qu'elle va le dire enfin, qu'elle va le formuler. Parce que tant que les mots restaient en elle, tant qu'elle ne faisait que se les répéter, de temps en temps, dans la solitude de son petit bureau, pour vérifier si vraiment elle les sentait, elle pouvait se faire croire qu'ils ne voulaient rien dire. Une lubie de fille qui voit la quarantaine approcher et qui rêve d'un peu de changement, les propos enflammés d'une femme qui s'est laissée prendre au jeu de l'adultère.

« Je pense, répète-t-elle avec un peu plus d'assurance cette fois, je pense que je ne l'aime plus. » Voilà. C'est fait. Les mots sont là, maintenant, devant elle, hors d'elle, et Josée réalise qu'elle ne les regrette pas, qu'elle les pense vraiment — et c'est cette réalisation qui lui donne un peu envie de pleurer.

« Pardon ? » demande Liliane, qui depuis neuf ans croit elle aussi que Josée et Martin c'est « pour la vie ».

« Martin. Je ne l'aime plus. » Comme c'est déjà plus facile. Elle

baisse de nouveau les yeux, et se met à pleurer, sans trop savoir pourquoi.

« Mais voyons, dit Liliane. Voyons. T'es juste mêlée... » Elle lui dit les banalités d'usage, puis elle s'arrête. Josée pleure toujours devant elle, et Liliane commence à comprendre que c'est vrai, qu'elle n'aime plus Martin. Alors elle lui demande ce qui s'est passé, et Josée essuie ses larmes et commence à s'expliquer.

Il y a eu d'abord ces baisers volés avec ce prof qui travaille à la même école qu'elle, lors du party de Noël. Puis les courriels de moins en moins innocents, le premier rendez-vous dans un café loin de chez eux, les premières étreintes, cette fois où, après un souper un peu trop arrosé, Josée est montée chez lui et s'est abandonnée dans ses bras. Elle réalise, en parlant, que son histoire est banale et un peu étriquée, alors elle s'arrête, et fait un geste impuissant.

« Tu es tombée amoureuse de l'autre gars ? demande Liliane.

— Oui. Peut-être. Je sais pas. Mais c'est pas ça qui est important. Peut-être que c'est cette histoire-là qui a précipité les choses, mais j'ai compris il y a quelques mois que j'aimais plus Martin. En tout cas plus comme avant.

— Mais pourquoi tu m'en as pas parlé avant ? »

Bonne question, se dit Josée. Elle réfléchit quelques instants. « Parce que, dit-elle en se remettant à pleurer, parce que ça me terrorise. Je suis avec Martin depuis neuf ans. Pendant tout ce temps-là, j'ai pensé que je passerais ma vie avec lui. Et là, de me rendre compte que cet amour est plus là... ça me donne le vertige. » Elle pleure de plus belle, en s'en voulant un peu, parce que si elle pleure c'est pour elle, et non pas pour Martin à qui elle va devoir dire ces mots qu'on ne devrait jamais avoir à dire.

« Je me sens tellement écoeurante, soupire-t-elle. Et j'ai vraiment essayé, tu sais. J'ai arrêté de

voir l'autre gars, j'ai essayé d'être rationnelle, de me dire que c'était juste une passade, mais il y a rien à faire... »

— Tu sais, lui dit Liliane, souvent, quand on craque pour quelqu'un d'autre, c'est parce qu'on a le coeur disponible, si tu vois ce que je veux dire. Peut-être que t'avais déjà commencé à t'éloigner de Martin, sans t'en rendre compte.

— Peut-être. Mais reste que je peux pas, tu comprends ? Je peux juste pas lui dire que je l'aime plus... Honnêtement, j'en suis à

son *high-school sweetheart*, avec qui il est depuis, mon Dieu, 18 ans.

« Dix-huit ans ! répète-t-il pour la centième fois. Dix-huit ans ! Je ne peux pas foutre 18 ans en l'air simplement parce que j'ai l'impression de ne plus aimer ma blonde. »

— As-tu l'impression de ne plus l'aimer ou est-ce que tu ne l'aimes plus tout court ? » lui demande Karine. Depuis une heure, elle lui a posé toutes les bonnes questions, elle l'a confronté là où il devait l'être — Jean-Sébastien soupçonne qu'elle doit être le

bonne raison, la seule qui compte. Mais Jean-Sébastien a l'impression que ce serait moins pire, moins ingrat s'il y avait quelque chose d'extérieur à lui pour justifier cet abandon. Là, il se voit simplement en train de dire à Lydia qu'il ne l'aime plus, qu'il préfère même être seul qu'être avec elle, que l'amour s'est enfui, tout simplement, parce que quelqu'un d'autre l'a attiré loin de leur couple, mais parce qu'ensemble, ils n'ont pas été capables de le retenir.

« Tu sais ce que les Anglais disent, lui lance Karine. Des fois, *you fall out of love*. Ce n'est pas de ta faute. Ce qui va être de ta faute, par contre, c'est si tu commences à être dur ou froid avec elle parce que tu t'en veux à toi et que tu n'es pas capable de la laisser et qu'inconsciemment ou pas, tu espères que ce soit elle qui te laisse. »

— Je sais, dit Jean-Sébastien. J'ai déjà commencé. Je suis lâche, hein ? »

Et Karine se met à lui expliquer que non, il n'est pas lâche, que c'est normal d'avoir peur, qu'en amour rien n'est jamais si simple — il ne l'écoute pas vraiment en fait, puisqu'au bout du compte, il se fout pas mal d'être lâche ou noble. Il pense à Lydia, qu'il a aimée et qui l'a aimé pendant 18 ans et peu importe comment il essaie de voir la chose, il sait qu'il ne pourra pas supporter de lui faire du mal.

Puis il entend Karine lui dire : « Tu sais, des fois, nos plus grands chagrins d'amour sont ceux qu'on fait aux autres. »

— Ce n'est pas une excuse », lui répond-il. Mais il sait déjà que dans les mois à venir, il va se répéter cette phrase, peut-être même chaque jour.

**Questions? Commentaires? On peut écrire à Rafaële Germain à [actuel@lapresse.ca](mailto: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.**

**Et Josée fond en larmes parce qu'elle se trouve méchante et infidèle et sans coeur, parce qu'elle ne peut s'empêcher de s'apitoyer sur son sort à elle alors qu'elle s'apprête à briser le coeur d'un homme qu'elle a aimé et qu'elle aimera toujours, mais plus jamais comme avant.**

me dire que c'est plus facile de se faire laisser que de laisser quelqu'un.

— Dis pas ça. »

Et Josée fond en larmes à nouveau, parce qu'elle se trouve méchante, et infidèle, et sans coeur, parce qu'elle ne peut s'empêcher de s'apitoyer sur son sort à elle alors qu'elle s'apprête à briser le coeur d'un homme qu'elle a aimé pendant neuf ans, et qu'elle aimera toujours, mais plus jamais comme avant.

À l'autre bout de la ville, dans une tour à bureaux, Jean-Sébastien fait les 100 pas devant Karine, sa collègue. Il ne sait pas trop pourquoi il s'est mis à lui raconter tout cela, mais quand Karine a penché la tête sur le côté et lui a demandé : « Tu es sûr que ça va ? » il n'a pas pu s'empêcher. Et là il est 19 h, et ça va bientôt faire une heure qu'il lui casse les oreilles avec son histoire.

C'est une histoire assez simple, en fait. À 34 ans, Jean-Sébastien vient de réaliser qu'il n'est plus amoureux de Lydia, sa copine,

genre de fille qui lit des livres de psycho-pop et pour une fois, il trouve que c'est une bonne chose.

« Je ne l'aime plus, dit-il. J'ai essayé, pourtant. J'ai vraiment essayé, Karine. »

Il hésite un peu, avec l'impression d'être sur le point de confier un crime : « En fait, ça fait presque deux ans que je ne l'aime plus. Je veux dire : je l'aime, je l'adore, c'est une fille géniale... c'est pour ça même que je me dis que ça se peut que je ne l'aime plus, tu comprends ? » Il ne laisse pas à Karine le temps de répondre et pousse un grand « ohhhh... » navré en s'assoissant dans son fauteuil.

« Est-ce qu'il y a quelqu'un d'autre ? demande Karine. »

— Oh ! Non. Non, il n'y a personne d'autre. C'est ça le pire. Il me semble que si au moins je parlais pour une raison... »

— Mais tu pars pour une raison, dit Karine. Tu ne l'aimes plus.

— Oui mais... » Oui mais quoi ? Karine a raison : c'est une

Ici au Canada



Une expérience capitale!

**FORFAITS  
Escapade  
D'AUTOMNE**

2 NUITÉES  
à partir de  
**107\$\***  
PAR PERSONNE

VALIDE JUSQU'AU 30 NOVEMBRE 2004

\* Basé sur l'hébergement en occupation double. Taxes et transport en sus. Offre selon la disponibilité. Certaines conditions s'appliquent. Prix susceptibles de varier.

Ottawa vous surprendra cet automne! Évadez-vous pour une fin de semaine et découvrez une scène culturelle vibrante incluant des expositions majeures au Musée des beaux-arts du Canada et au Musée canadien des civilisations. Savourez un dîner romantique, sortez pour une soirée de divertissement au Centre national des Arts ou au Théâtre du Casino, faites une promenade dans le quartier branché du Marché By — voyez tout cela dans un décor dont l'architecture gothique est à couper le souffle. Allez en ligne ou appelez dès aujourd'hui pour découvrir les escapades d'automne qu'Ottawa peut vous offrir, y compris des forfaits romantiques, culinaires, culturels et de loisirs.

**forfaitsottawa.ca**  
**1 866 644-1234**



© Marque déposée de Visa International Service Association. Visa Canada est un usager licencié.

Plus d'idées de voyage?

Visitez [www.voyagecanada.ca/coop](http://www.voyagecanada.ca/coop)

Une généreuse nature



# ACTUELITÉS

Informations, observations et poésie chaque samedi

NICOLAS LANGELIER  
COLLABORATION SPÉCIALE

## GROSSE SEMAINE POUR...

### Le Canada

Tapez « Moving to Canada » dans Google et vous aurez une idée des milliers de références à un possible exil dans notre beau grand pays faites récemment dans les quotidiens, blogs et bulletins d'information états-uniens. Le phénomène a commencé tout doucement pendant le premier mandat de George W. Bush et s'est amplifié à l'approche des élections, mais il atteint cette semaine son paroxysme, avec des conseils pratiques et des entrevues avec notre ministre de l'immigration. En fait, s'il y avait une Bourse des destinations rêvées pour progressistes américains déprimés, le Canada serait sûrement l'action la plus convoitée, en ce moment.

Combien s'exileront vraiment? Pas des masses, bien sûr. Ils ont beau détester Bush, peu d'entre eux seront prêts à quitter travail, parents et amis pour venir s'installer dans notre Whalalla socio-démocrate. Mais plusieurs le feront quand même, bravant l'inconnu, l'hiver et notre byzantin système d'immigration. Mais on devrait peut-être les avertir, à propos de Stephen Harper?

# LE HAÏKU

L'actualité hebdomadaire sous la forme du poème classique japonais.

Adieu, Mirabel!

On va s'ennuyer de toi

Mais pas de la B

# 5

Les cinq plus intrigantes manchettes britanniques de la semaine :

- 5) Un homme avale sa brosse à dents
- 4) Une cure de désintoxication pour le chat du pub
- 3) « Tchernobyl a transformé notre maïs en M&M »
- 2) La jambe gauche de Saddam mise en vente
- 1) Des fermiers utilisent du Coke pour exterminer la vermine

## LE MOT À SUPPRIMER

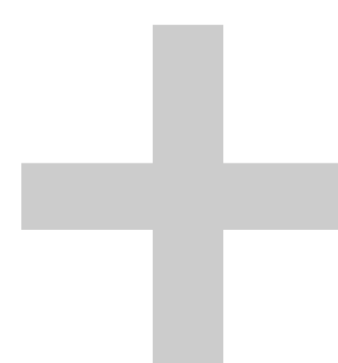
### Vague

Nous revendiquons ici une suppression partielle. Par exemple, dans le sens de « inégalité de la surface d'une étendue liquide », *vague* peut rester. D'abord parce que c'est une jolie définition, empreinte d'une poésie toute naturaliste, mais surtout parce que tout le monde — petits et grands, conservateurs et progressistes, libres-penseurs et partisans d'une pesante forme d'unanimité qui exige de tous les membres d'une collectivité d'être présent lors de toutes les fêtes de ladite collectivité, même si les membres en question sont, disons, en Gaspésie à ce moment-là — tout le monde, donc, adore les *vagues* liquides et le bruit qu'elles font, sur la plage.

C'est plutôt dans son sens figuré que *vague* doit être banni. Plus spécifiquement en raison de son utilisation dans des expressions médiatiques comme *vague* de crimes, *vague* de vandalisme ou *vague* de violence. Oh, si ces phénomènes pouvaient vraiment être comparés à une *vague*, en raison de leur ampleur ou de leur puissance, on tolérerait l'expression. Le problème, c'est qu'il s'agit plus généralement de deux ou trois événements distincts, mais qui, reliés entre eux par l'emploi du mot *vague*, deviennent artificiellement une Nouvelle. Ce n'est pas pour rien que, étrangement, les *vagues* de quelque chose se produisent surtout l'été, quand les vraies nouvelles se font rares...

(NB : en tant qu'adjectif, *vague* peut aussi rester. Mais nous l'avons à l'oeil, en raison de l'utilisation intensive du concept par les politiciens, relationnistes et autres individus qui ont des choses à cacher.)

## CE QU'ON AIME



### L'optimisme

Les optimistes vivent plus longtemps, selon une nouvelle étude.

*I'm So Excited*, version Le Tigre  
On l'est aussi.

### L'eau d'ici

Écosse? Pologne? Fidji? C'est quand même bien juste de l'eau! Cette nouvelle passion pour l'eau exotique est économiquement, écologiquement et gastronomiquement absurde.

## CE QU'ON AIME MOINS

### Le Réseau Info-Sports

Une bonne idée malheureusement gâchée par des lecteurs de nouvelles qui confondent l'accent tonique et un marteau-piqueur.

### La Ville de Montréal

Pourquoi fermer les pistes cyclables le 1<sup>er</sup> novembre, alors qu'il reste encore un gros mois avant la neige?

### La fatigue post-présidentielle

Plus de graphiques ni de sondages, s.v.p. Ni d'énième explication du fonctionnement du collage électoral. Pas avant, oh, trois ans et demi, en tout cas.

# Désespoir!

NATHALIE COLLARD  
BILLET

Jusqu'à cette année, la série télévisée qui plaisait le plus aux filles racontait l'histoire de quatre copines célibataires cherchant l'âme sœur dans l'immensité de Manhattan.

Cette année, nous avons rangé nos Manolo Blahnik et bu la dernière goutte de nos Cosmopolitan. Notre nouveau rendez-vous hebdomadaire se nomme *Desperate Housewives* et son univers se trouve à des années-lumière de celui de *Sex And The City*.

Non, *Desperate Housewives* n'est pas une nouvelle catégorie d'électrices déçues par la perspective d'un second mandat de George W. Bush. Ni un nouveau groupe de pression formé de femmes qui revendiquent une plus grande participation des hommes aux travaux ménagers.

Il s'agit tout simplement d'une très bonne émission de télévision en voie de devenir une série-culte auprès de femmes majeures, vaccinées et ma foi, assez équilibrées merci.

Ces téléspectatrices accros ne sont pas encore sorties du placard pour

DIFFICILE DE QUALIFIER *DESPERATE HOUSEWIVES*. CE N'EST PAS UNE COMÉDIE DE SITUATION (IL N'Y A PAS DE RIRES EN BOÎTE), MAIS PLUTÔT UNE SÉRIE DRAMATIQUE À MI-CHEMIN ENTRE *TWIN PEAKS* DE DAVID LYNCH ET LE FILM *STEPFORD WIVES*...

avouer haut et fort leur dépendance, alors permettez-moi d'être la première.

*Desperate Housewives* raconte l'histoire de cinq amies vivant dans une petite banlieue cossue tout ce qu'il y a de plus cliché: pelouses vert émeraude taillées au ciseau, petites clôtures blanches, double entrée de garage devant lesquelles les voisins se saluent le matin...

La série débute par la mort subite d'une de ces femmes, Mary Alice, qui deviendra la narratrice. D'outre-tombe, elle veille (souvent avec ironie) sur ses quatre copines qui tentent de percer le mystère caché derrière la façade pourtant si parfaite du bungalow de la défunte. Au fil des épisodes, des personnages mystérieux viendront peupler la petite vie de moins en moins idyllique de ces banlieusards soi-disant modèles.

Difficile de qualifier *Desperate Housewives*. Ce n'est pas une comédie de situation (il n'y a pas de rires en boîte), mais plutôt une série dramatique à mi-chemin entre *Twin Peaks* de David Lynch et le film *Stepford Wives*. Dotée d'un certain humour noir, *Desperate Housewives* oscille entre l'observation de moeurs et l'enquête policière, avec des super bonnes blagues à décoder au second degré.

Par exemple, les quatre personnalités féminines incarnent chacune un archétype de la femme moderne: il y a Lynette, ex-femme de carrière aujourd'hui à la maison pour s'occuper de quatre enfants turbulents; Susan, maman d'une ado, divorcée, super sexy mais plutôt candide face à l'amour; Gabrielle, ex-mannequin latino mariée à un riche homme d'affaires, et qui s'envoie en l'air avec le jardinier de 17 ans. Et enfin, Bree, la plus spectaculaire des quatre. Grande, rousse, impeccablement coiffée, elle est l'incarnation de la perfection domestique, la « *control freak* » qui fait passer Martha Stewart pour une amatrice négligente.

Autre détail amusant: les quatre femmes ont toutes l'air d'être passées sous le bistouri du chirurgien plastique, ce qui leur donne une allure un peu irréelle qui ajoute au côté étrange de la série.

Des quatre femmes, Bree et Lynette sont les deux personnages les plus intéressants. Bree parce que son sourire forcé cache un mariage en morceaux, son mari n'étant tout simplement plus capable de supporter son souci de la perfection. Le couple se résigne donc à consulter un thérapeute mais Bree craint tellement les qu'en-dira-t-on qu'elle



correspond rarement à la réalité.

L'autre aspect subversif concerne la réalité des femmes à la maison. Aussi incroyable que cela puisse paraître, *Desperate Housewives* est écrit par un homme. En entrevue dans la presse américaine, l'auteur, Marc Cherry, a expliqué que c'est à la suite d'une conversation avec sa mère concernant un fait divers que l'idée de la série a germé. « On parlait de cette femme qui avait noyé ses enfants et je demandais: comment peut-on faire une chose pareille? Et ma mère a répondu: « Il fût un temps, lorsque mes enfants étaient jeunes, où j'aurais pu faire la même chose. »

Frappé par cet aveu, Cherry a donc décidé d'exploiter le filon en s'amusant à déterrer quelques squelettes dans la vie des femmes qui ont choisi de s'épanouir à la maison plutôt que dans les réunions d'un conseil d'administration: la solitude, le doute, l'ennui, la dépression, les pressions de la société qui s'attendent à ce que vos enfants et votre soufflé au chocolat soient parfaits en tout temps...

Vous croyez que ces sujets sont réglés? Détrompez-vous, ils sont plus que jamais d'actualité.

Des annonceurs sans humour (comme Kellogg) ont retiré leur publicité de *Desperate Housewives*, sous prétexte que les valeurs familiales étaient absentes de la série.

Certaines féministes ont pour leur part dénoncé la série parce qu'elle montrait des femmes à l'allure parfaite obsédées par les hommes.

Tous ces gens n'ont visiblement pas compris que ce qui est génial avec *Desperate Housewives*, c'est qu'il s'agit d'une parodie.

Une parodie parfois plus efficace pour comprendre la vie des femmes que bien des essais sérieux sur le même sujet.

## GÉNÉRIQUE

- > *Desperate Housewives*
- Dimanche 21h
- ABC
- MUSIQUE
- Ce billet a été écrit au son de :
- > Frank
- > Amy Winehouse

## QUESTIONS EXISTENTIELLES

L'éthique dans la vie de tous les jours.

# Ménager la femme de ménage?

NICOLAS LANGELIER  
COLLABORATION SPÉCIALE

Nous avons une femme de ménage depuis deux ans. Nous pouvons nous le permettre en sacrifiant de petits luxes (des repas au resto, par exemple). Depuis quelque temps, la dame souffre de maux de dos qui ont nécessité un arrêt de travail pendant tout l'été. Nous avons réussi à suppléer surtout grâce à mon conjoint, qui se vantait de faire le travail aussi bien qu'elle (je crois que le coeur à l'ouvrage était en lien avec les économies réalisées). Elle est maintenant de retour, mais ne peut accomplir de la même façon les tâches effectuées dans le passé. Comme elle n'a pas de sécurité d'emploi et a besoin d'un revenu, il me semble que cela aurait été une mauvaise action de la remercier. J'ai donc décidé de la garder tant et aussi longtemps qu'elle pourra satisfaire aux exigences minimales. Est-ce une décision correcte?

— Une fidèle lectrice

Ce geste est tout à votre honneur, bien sûr. Notre monde a certainement besoin de plus de solidarité, et de moins d'individualisme. Cependant, vous auriez tort de penser qu'il s'agissait d'une obligation morale, et que de ne pas vous y être soumise aurait constitué une « mauvaise action », pour reprendre votre expression. Déchirant, oui. Mais mal, non.

En dépit des liens affectifs qui se sont développés entre vous, la relation qui vous lie à votre femme de ménage est avant tout d'ordre commercial. Et si ce type de relation — comme toutes les relations — comporte sa part de considérations humaines, il a aussi son cadre, ses limites plus ou moins floues au-delà desquelles on passe de la catégorie « obligation morale » à « surrogation ». On n'est pas moralement obligés, par exemple, d'encourager notre petit épicier du coin et ses prix inévitablement plus élevés que ceux du supermarché. Pas plus qu'on est obligés de manger tous nos repas à ce restaurant dont la propriétaire a cinq enfants et un vieil oncle malade à nourrir (sans parler de la famille élargie, restée au Guatemala). Juste pour être clair: on peut bien sûr le faire, c'est un geste admirable, mais on n'est pas moralement tenus de le faire.

D'après ce que j'en comprends, votre femme de ménage souffre de douleurs chroniques qui l'empêcheront encore longtemps — sinon pour toujours — d'effectuer adéquatement les tâches pour lesquelles vous la payez. Comptez-vous suppléer encore longtemps à ses carences? Si oui, la question est réglée. Mais je soupçonne que vous avez écrit à Questions existentielles parce que vous cherchez une autre solution, plus équitable pour toutes les parties impliquées.

Ses autres clients l'ont peut-être déjà remerciée, ou s'apprentent à le faire. Si ses problèmes de dos ne se résorbent pas, elle devra rapidement se réorienter vers un travail plus adapté à sa condition physique. C'est dommage, mais inévitable. Une possibilité: lui offrir de continuer à l'employer pendant quelques semaines ou mois, le temps qu'elle se trouve un autre gagne-pain, ou qu'elle entreprenne un processus de recyclage professionnel. En prenant toutefois la peine de lui expliquer clairement que la situation ne pourra pas durer éternellement.

À moins bien sûr que votre conjoint, dont les compétences ménagères semblent impressionnantes, ne reprenne tous les clients de votre femme de ménage, pendant que cette dernière devient le cerveau de l'entreprise et consacre ses énergies à de diaboliques plans de croissance stratégique qui en feront éventuellement le Wal-Mart de l'entretien ménager, avec des succursales partout dans le monde...

Bon, c'était juste une idée comme ça.

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

ACTUEL

SAVEURS

# Le Bordelais en crise



JACQUES BENOIT

DU VIN

Seulement deux des nombreux vignobles de France, « la Champagne et l'Alsace, ne souffrent pas, partout ailleurs il y a surproduction », disait en début de semaine Christian Delpuech, nouveau président du Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux (CIVB).

Le Bordelais lui-même est en crise, puisqu'il produit plus de vin qu'il ne réussit à en vendre.

En gros, Bordeaux a une production, bon an mal an, d'environ sept millions d'hectolitres, mais ne réussit à en commercialiser que de 5,5 à 5,8 millions d'hectolitres.

Les viticulteurs restent donc, tous les ans, avec 1,5 million d'hectolitres de vin invendus, soit l'équivalent de 16,7 millions de caisses de 12 bouteilles...

C'est ce que les Américains appellent le *wine lake* — le lac de vin !

Toutefois, ce ne sont pas tous les producteurs qui souffrent, mais essentiellement ceux des appellations les moins prestigieuses,

telles que Bordeaux, Bordeaux supérieur et les vins de Côtes, dont les Côtes de Castillon, de Bourg, etc., précisait ce jour-là Christian Delpuech, venu faire goûter au Québec quantité de bordeaux 2001.

« Mais 70 % des bordeaux se portent bien », ajoutait-il.

Autrement dit, les petits... tirent le diable par la queue, alors que les domaines réputés prospèrent toujours davantage.

Quel est donc le problème puisque les prix des bordeaux les plus modestes ont beaucoup diminué, de moins en Europe ?

« Il faut regarder les choses en face et admettre qu'une partie de nos vins ne correspond pas à l'attente du consommateur », écrit à ce sujet, dans sa plus récente circulaire à ses membres — *La Lettre du Président*, d'octobre 2004, Christian Delpuech, qui est également le grand patron de la maison de négoce bordelaise Gineset.

Il ajoute que, dans le cas des vins courants, la demande est pour « des vins ronds, colorés, moins tanniques », et « à boire rapidement ».

Lundi de cette semaine, à l'occasion d'un dîner de presse, il mettait les points sur les i en ces termes : « Notre problème à régler, c'est les tannins et les goûts herbacés. »

Pour cela, il faut utiliser des fruits plus mûrs, et dont les tan-

nins ont eux aussi mûri comme tout le reste du raisin.

« À 80 % de maturité, vous avez réglé 80 % des problèmes, vous avez la générosité, la maturité, la tendreté des tannins. »

Car, explique-t-il, alors qu'autrefois les nouveaux consommateurs commençaient à boire du vin à 14 ans, aujourd'hui c'est à 20 ans, après avoir bu entre autres, pendant leur adolescence, des boissons gazeuses sucrées.

« Si le vin est tannique, ils ne comprennent pas. Le consommateur veut un vin plaisir, sur le fruit », dit à propos de ces jeunes et nouveaux consommateurs le président du puissant CIVB, dont sont membres tous les acteurs du milieu du vin de Bordeaux (viticulteurs, négociants, courtiers, etc.).

Le grand problème qui est à la source de tout cela a pour nom... le rendement, c'est-à-dire la quantité de vin produite à l'hectare.

En deux mots : plus un hectare compte de pieds de vigne, plus le rendement peut être élevé, sans que la qualité du vin en soit affectée. Inversement, moins il y a de pieds de vigne à l'hectare, plus il faut réduire le rendement pour obtenir des vins de qualité.

Car ce qui importe avant tout, c'est que chaque pied ne produise pas trop... Plus il y a de grappes sur un pied de vigne, en effet, plus les fruits sont pauvres en sa-

veurs, et plus ils ont de difficulté à bien mûrir.

Or, selon les règles en vigueur dans le Bordelais pour l'appellation Bordeaux, le nombre minimal de pieds à l'hectare est très peu élevé, soit 2000 pieds, pour un rendement autorisé de 58 hectolitres à l'hectare.

Le rendement autorisé en Bourgogne pour les vins de simple appellation Bourgogne est plus bas, à savoir 55 hectolitres, pour une densité minimale de 8000 pieds à l'hectare.

Et même le Beaujolais fait mieux, avec le même rendement autorisé de 58 hectolitres que pour l'appellation Bordeaux, mais pour un nombre minimal de 6000 pieds par hectare.

Simple et mathématique, donc...

« Pour les vins d'appellation Bordeaux, il ne faudrait pas plus de 50 hectolitres à l'hectare, mais les producteurs disent « à 70 hectolitres, on ne gagne même pas notre vie », et je leur réponds « à 70 hectolitres, vous allez disparaître », explique Christian Delpuech.

Le CIVB songe à toutes sortes d'autres moyens pour résoudre la crise, notamment l'arrachage de vignes, la possibilité pour les viticulteurs de commercialiser une partie de leur vin comme vins de pays, etc.

Immense vignoble, le Bordelais comprend aujourd'hui 124 000 hectares de vignes en production.

C'est la France elle-même qui est le plus important consommateur de vins de Bordeaux (63 % de la production est commercialisée sur le marché français), alors qu'au Canada, c'est avant tout le Québec qui est friand des vins du Bordelais, avec 70 % des ventes totales sur notre marché.

**Des bordeaux 2001**

Voici donc de courtes descriptions de quelques bordeaux dégustés ce jour-là, en allant des moins chers aux plus chers.

Passablement coloré, le 1<sup>ères</sup> Côtes de Blaye 2001 Château des Tourtes, assez nuancé au nez et rappelant les Saint-Émilion par ses arômes de fruits rouges bien Merlot, est un vin plutôt souple, bien fait, aux tannins tendres.

\$, 889899, 17,25 \$  
★★(★) \$\$, à boire, 1-2 ans

Toujours bien en chair, le Bordeaux Supérieur 2001 Domaine de l'île Margaux, un peu boisé au nez, est moins corsé dans ce millésime, tout en affichant une finesse qui, à mon sens, est quelque chose de nouveau pour ce vin.

C, 043125, 22,75 \$,  
★★(★) \$\$\$(\$), à boire,  
1-2 ans également

Plus cher, le 1<sup>ères</sup> Côtes de Bordeaux 2001 Château Reynon se présente avec un bouquet passablement nuancé, avec une note de vanille (le bois). Suit une bouche un peu plus que moyennement corsée, veloutée, aux tannins de qualité. Très bon bordeaux, mais dont il reste peu de bouteilles.

S, 941187, 25,90 \$,  
★★★ \$\$\$, à boire, 2-3 ans

Plus cher encore, de facture moderne, le Fronsac 2001 Château Villars est un vin au bouquet dominé par des arômes de petits fruits noirs à l'eau-de-vie, et relevé par une note de noix de coco (le bois). Vin qui a du corps sans être très concentré, ses tannins sont lisses, charmeurs, et donnent l'impression qu'il a été élevé au moins en partie dans des fûts de chêne neuf. Dans ce cas aussi, il en reste peu.

S, 860577, 31,25 \$,  
★★★(★) \$\$\$(\$), à boire, 3-4 ans

Le Pomerol 2001 Château La Pointe Riffat est un vin au style proche du précédent, au bouquet de petits fruits noirs à l'eau-de-vie, genre Merlot très mûr, flatteur en bouche... travaillé, comme on dit à cause de l'élevage en fûts, mais intelligemment.

S, 891333, 35,25 \$,  
★★★(★) \$\$\$(\$), à boire,  
2-3 ans au moins

La palme, toutefois, revenait ce jour-là, selon moi, au Barsac 2001 Château Caillou — un très grand millésime pour ces vins qui peuvent aussi porter l'appellation Sauternes —, couleur paille, d'une grande élégance au nez, bien boisé, encore très jeune, et tout aussi distingué en bouche. Grand vin, donc.

S, 10242046, 61 \$,  
★★★★ \$\$\$(\$), à attendre,  
6-7 ans au moins

**NETTOYAGE RÉSIDENTIEL @ la Baie**

**Nettoyage de moquettes**  
**Rabais de 30%**

**19 \$ par pièce**  
minimum de 3 pièces\*  
Notre prix ord.: 87\$ pour 3 pièces

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

**Nettoyage de meubles**  
**Rabais 10\$**

**89 \$ 1 canapé et 1 fauteuil†**  
Notre prix ord.: 99\$

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

Renseignez-vous au sujet de nos offres spéciales de tapis d'appoint!

3267120A

Offre valide jusqu'au 13 novembre 2004

**Hbc SERVICES À DOMICILE**

- 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](http://www.hbc.com)

\*Minimum de 3 pièces. 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. © 2004. Tous droits réservés. Compagnie de la Baie d'Hudson

**Le monde vous attend!**

**COLLÈGE LASALLE**

**PORTES OUVERTES**  
**Samedi 6 novembre de 10 h à 16 h**  
**Mardi 9 novembre de 11 h à 20 h**

**DEC dans les domaines suivants : (DEC intensifs de 2 ans aussi disponibles)**

- Gestion internationale
- Mode
- Hôtellerie et tourisme
- Informatique

Le Centre de formation des adultes offre également une gamme complète de formations intensives subventionnées, AEC, de jour ou du soir, dans ces domaines.

2000, rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec H3H 2T2

Tél.: (514) **939-2006**  
Sans frais : **1 800 363-3541**

[www.clasalle.com](http://www.clasalle.com)

**CONCOURS**

**MOUTON CADET et LA PRESSE**

**vous convient au Festival de Cannes**

Découvrez le nouveau Mouton Cadet et courez la chance de gagner un voyage de 5 jours pour 2 personnes à Cannes et à Bordeaux.

Règlements et détails dans les S.A.Q.

Pour participer, remplissez le coupon de participation et faites-le parvenir à :  
**Concours Mouton Cadet C.P. 32040, succursale Saint-André, Montréal (Québec) H2L 4Y5.**

nom: \_\_\_\_\_ prénom: \_\_\_\_\_

adresse: \_\_\_\_\_ app.: \_\_\_\_\_

ville: \_\_\_\_\_ code postal: \_\_\_\_\_

tél. résidence: ( ) \_\_\_\_\_ tél. travail: ( ) \_\_\_\_\_

question d'habileté: (48 ÷ 6) + 2 = \_\_\_\_\_

Le concours s'adresse aux résidents du Québec âgés de 18 ans et plus. Date limite d'inscription le 10 décembre 2004.

SAVEURS

ACTUEL

# Un bon restaurant mal nommé

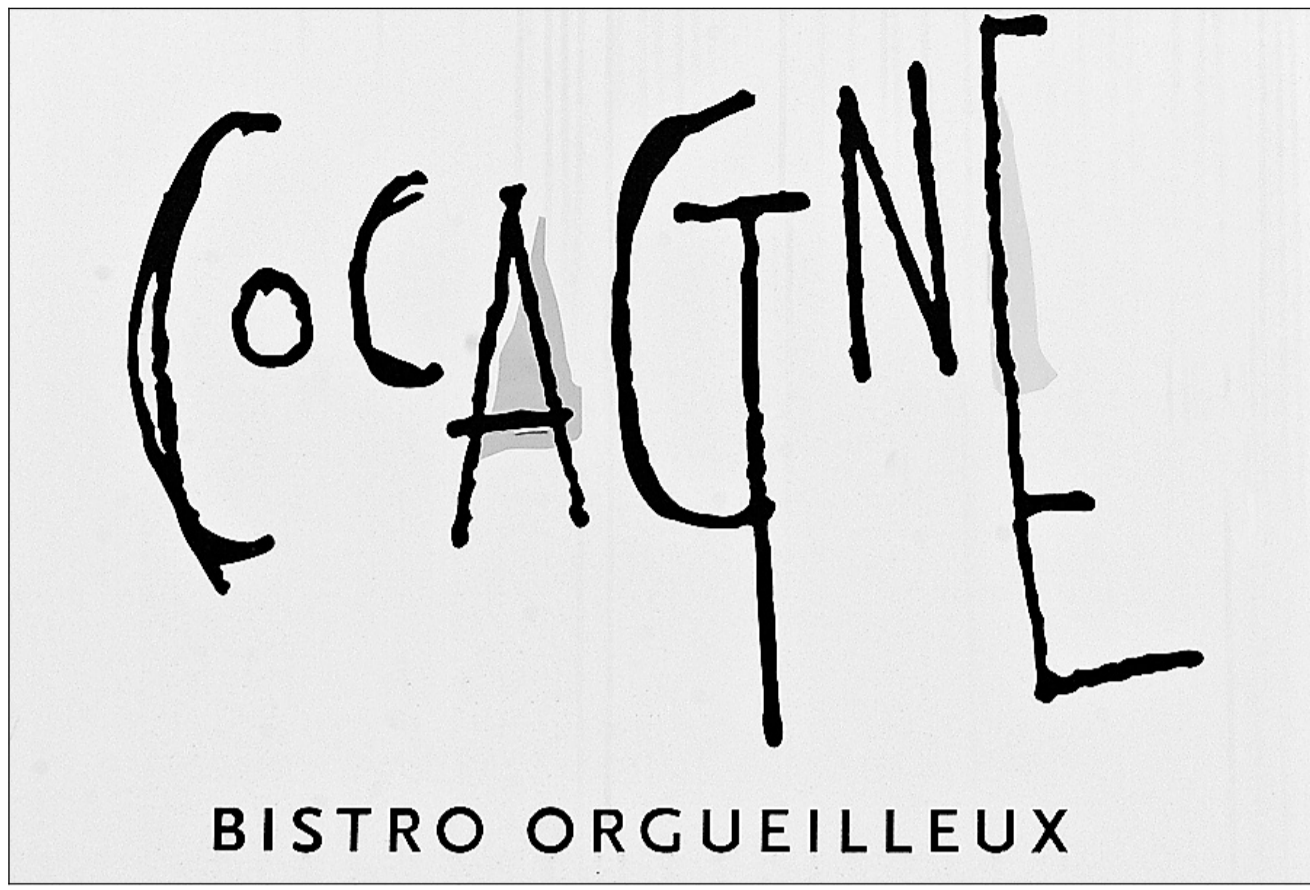
FRANÇOISE KAYLER  
RESTAURANTS

Le cadre peut être banal et le restaurant très animé. Le décor peut être beau et l'ambiance inerte et c'est malheureusement le cas de Cocagne. Ce qui est d'autant plus dommage que la cuisine est d'une grande qualité.

«Cocagne, bistrot orgueilleux» c'est le nom et la définition que cet établissement a choisis quand il s'est installé à la place de Toqué! lorsque celui-ci a déménagé.

Cocagne est sans doute un très joli mot. Le pays de Cocagne est celui du bonheur, d'abord celui des «friandises» puis celui de toutes les réjouissances. Encore faut-il que ce mot soit évocateur pour celui qui choisit d'aller au restaurant. Cela ne semble pas être le cas. Orgueilleux, qu'un bistrot le soit, ne vas pas de soi. D'autant moins que Cocagne n'en est pas un. C'est un restaurant. Ni la cuisine ni le décor ne sont ceux que l'on associe à un bistrot.

Le décor est beau comme le sont ceux que créent les décorateurs. Il a les défauts des décors que les décorateurs oublient d'associer à la vie d'un restaurant. Couleur sombre, éclairage morne, tables rangées dans un ordre bien rectiligne, rien ne retousse, rien ne dépasse. Le bar est très beau. C'est celui de Toqué!, Tout le reste est nouveau et tout est bien choisi. Bien choisi pour être décoratif. On comprend mal qu'en ayant pris tant de soin pour le cadre on n'ait pas pensé à «habiller» le personnel qui travaille dans cette salle.



BISTRO ORGUEILLEUX

Le style du service pourrait être celui qui sied au bistrot. Alerte, aimable, bien au courant de la cuisine et la mettant en valeur, mettant en valeur aussi le souci que l'on a eu de choisir des produits québécois de qualité, assurant un service parfait pour le vin, même pour le service au verre, il est sans reproche, mais ne peut réchauffer l'ambiance.

La carte est relativement courte, bien équilibrée avec un ajout du jour dans chaque séquence du menu. Les assiettes sont belles. Elles sont composées pour que

tous les éléments du plat fassent un tout. Il n'y a pas de garniture. Il y a un mets qui porte la marque du cuisinier. Les portions sont comme elles doivent l'être.

Les couleurs de l'automne étaient dans cette belle crème de patate douce. La douceur du légume était coupée judicieusement, pour le goût avec des épices choisies autant pour parfumer que pour mettre un peu de piquant et, pour la texture, avec l'emploi de ces pignons qui ne croquent pas mais qui granulent la mâche. Ce

pourrait être un plat de bistrot dans son énoncé, mais dans l'assiette, c'est un plat de cuisinier que cette poitrine de porc, servie presque tiède, entrecoupée de chair confite de poivron rouge, de lamelles d'oignon mariné. Le doux, le croquant, le moelleux s'y conjuguent avec une petite huile «verdurette» que l'on efface de l'assiette avec un peu de pain. Du très bon pain fait sur place.

Mi-fumé, mais tout de même bien marqué, le ris de veau avait toutes les qualités de cet abat très fin. Mais comme le goût en était

rehaussé, le cuisinier l'avait accompagné d'éléments marquants, des champignons texturés et goûteux, de petits haricots secs, de la tomate confite parfaite, un jus que l'érable parfumait légèrement.

Le citron va bien au poisson. Une sauce presque crémeuse, mais citronnée avec art accompagnait un saumon parfaitement cuit reposant sur une purée très fine de céleri-rave avec, en accolade, un champignon shitaké et une feuille de bok choy.

Le sucré était à l'égal du salé dans ce menu, autant pour le clafoutis en portion individuelle accompagné de yogourt glacé que pour l'ananas poêlé associé au cacao et à l'anis. La preuve qu'il peut y avoir deux types de desserts, différents mais d'égales valeurs, ceux des pâtisseries et ceux des cuisiniers.

**COCAGNE**  
3842, rue St-Denis  
(514) 286-0700

Ouverture : du dimanche au mercredi, de 17 h 30 à 22h30 ; du jeudi au samedi, de 17 h 30 à 23 h 30.  
Fumée : Non

Poitrine de porc braisée, poivrons et oignon rouge mariné  
Crème de patates douces aux épices  
Ris de veau mi-fumé et poêlé, jus au vinaigre d'érable  
Saumon poêlé à la purée de céleri-rave, sauce au citron épicée  
Clafoutis aux griottes et yogourt glacé à la prune  
Ananas poêlé au caramel à la badiane, glace au gingembre et tuile de cacao  
Café

Menu pour deux, avant vin, taxes et service : 78,25 \$

## Protégez-vous

FRANÇOISE KAYLER  
GASTRONOTES

Quand l'an 2000 n'était qu'un futur de science fiction, on s'amusait à dire qu'à cette époque improbable, on se nourrirait de pilules!

En 2004, effectivement, on se nourrit de pilules. Y a-t-il une différence entre une ordonnance rédigée par un médecin, remplie par un pharmacien et le libellé d'une étiquette d'à peu près n'importe quel produit alimentaire acheté au supermarché. Dans un cas, comme dans l'autre, on ne comprend généralement rien. Et l'on retient souvent qu'il y a bien «du chimique» dans ce qu'on lit.

Le SIAL vient de se tenir à Paris, le Salon international de l'alimentation réservé aux professionnels. À quelques jours d'intervalle se tenaient à Turin, le Salon du goût et Terra Madre (réunion des communautés nourricières du monde entier avec 5000 représentants) organisés par Slow Food. Le grand public participe au Salon du goût. On a beaucoup parlé du premier, on n'a presque rien dit du second. Le SIAL est le Salon des industries alimentaires.

Ce que le SIAL expose, ce que le rayon des «innovations» propose est bien du domaine de «la pilule».

Il semble que les industries alimentaires et les industries pharmaceutiques s'associent pour nous nourrir.

On n'a plus besoin de manger du poisson pour avoir notre ration d'oméga-3, le lait en contient. On n'a plus besoin de boire de lait pour trouver notre dose de calcium, les jus de fruits en contiennent. On ne se contente plus d'enrichir les aliments, on trafique aussi les prêts à cuire, les prêts à boire, les prêts à grignoter.

Une boisson, le Vita'latte est enrichie en vitamines A et C, en calcium, en phosphore et en magnésium. Un mini-croissant surgelé est enrichi en oméga-3. Un hamburger végétarien à base de pruneaux est vanté pour sa richesse en fibres, en protéines, en calcium et en fer. Un jambon «santé» est vendu pour sa richesse en oligo-éléments, en oméga-3 et en oméga 6. Un substitut de crème est «riche» en oméga 3, en acides aminés, en vitamine B et E, en oligo-éléments.

Même l'eau est touchée. L'une est «oxygénée» et l'autre est enrichie en vitamines B3, B5, B6, B11...

**Une «p'tite granule avec ça»?**

On ne mange plus des «aliments». On mange des «nutriments». Bientôt il faudra lire le *Guide alimentaire* d'une autre façon. Au lieu de compter des portions de légumes et de fruits, de céréales, etc.,

il faudra se demander si l'on a bien pris sa dose d'oméga 3 et d'oméga 6, de B3, B5, B6, etc... Les premiers enrichissements d'aliments avaient été décidés pour pallier des carences (l'iode dans le sel, par exemple). C'était une décision des responsables de la santé publique. Qui décide maintenant d'enrichir ce que nous mangeons?

Dans la collection *Protégez-vous*, guide de pratique de l'alimentation, vient de paraître sous le titre «Bien acheter pour bien manger» est précieux. C'est un document à posséder pour qui veut comprendre ce qu'il achète et pourquoi il le choisit. On le consulte comme on parcourt les allées d'un supermarché, les sujets traités suivant l'ordre des aliments habituellement mis sur les tablettes. Le texte est dense, mais il est d'une rédaction claire. Les illustrations allègent la présentation.

À peu près tout ce que l'on veut ou que l'on doit savoir est dans ce guide. Ce serait une bonne idée de l'offrir aux jeunes gens qui quittent le foyer familial (où ils ne mangent pas forcément bien) pour vivre en appartement et devenir responsable de ce qu'ils vont manger.

**Bien acheter pour bien manger est vendu en kiosque et en librairie, mais il disparaît vite. Pour le commander :**  
www.pv.qc.ca  
1-866 895-7186

**BISTRO • BAR**  
**RESTO • TAPAS**

**Casa Galicia**  
de Montréal  
Gastronomie espagnole depuis 1977  
Spectacle de flamenco  
Tapas avec festival de la paella  
Table d'hôte  
Menu spécial pour groupes de 15 à 50 pers.  
Réservation : (514) 843-6698  
Web : www.casagaliciamontreal.com  
2087, rue Saint-Denis Métro Sherbrooke

**Les Barcelles**  
restaurant 1982-2007  
Fine cuisine française  
Table d'hôte du midi et du soir  
Menu découverte  
Brunch du dimanche  
Salons privés  
1031, rue Victoria, Saint-Lambert  
Réservation : (450) 671-0946  
www.lessbarcelles.com

**LEZVOS & WEST**  
CUISINE MÉDITERRANÉENNE  
Venez fêter notre 5e anniversaire  
Offres spéciales, lundi et mardi soir  
TOUS LES POISSONS, pour deux : 33,95 \$  
PROMOTION : 24,95 \$  
ASSIETTE DE CREVETTES : 18,75 \$  
PROMOTION : 14,95 \$  
LEZVOS 1227A, av. du Mont-Royal Est (514) 523-4222  
LEZVOS WEST 4235A, boul. Décarie (514) 484-0400

Restaurant espagnol  
**El Gitano**  
Cuisine méditerranéenne  
«Réservez pour vos «partys» de Noël.»  
«Une souper délé avec spectacle de flamenco»  
3507, av. du Parc ~ (514) 843-8212

RESTAURANT  
**Le Fripon**  
Cuisine française et fruits de mer  
TOUS LES SOIRS  
SUPER TABLE D'HÔTE  
Choucroute/Huîtres/Coquillages  
Salles disponibles pour partie de Noël  
436, Place Jacques-Cartier, Vieux-Montréal  
Rens. : (514) 861-1386 • www.lefripon.com

**CONFUSION**  
Tapas du Monde  
Menu pour 2  
7 services  
à partir de 15 \$ / personne  
Réservez tôt pour vos «partys» des fêtes!  
SPÉCIALITÉS :  
FOIE GRAS  
POISSONS ENTIERS AU SON DE BLÉ  
CALMARS  
TRILOGIE DE TARTARES  
1635, rue St-Denis • 288-2225  
(face au Théâtre St-Denis)

LA SÉLECTION **CHARTIER** 2005  
GUIDE D'ACHAT DES VINS ET D'HARMONISATION AVEC LES METS  
Les Éditions LA PRESSE

CONCOURS **Partez au Portugal** AVEC LA SÉLECTION CHARTIER 2005  
LE NOUVEAU GUIDE D'ACHAT DES VINS ET D'HARMONISATION AVEC LES METS  
Courez la chance de gagner un séjour d'une semaine pour deux personnes dans la région viticole du Douro, au Portugal.

**1er PRIX**  
Un voyage pour deux personnes dans la région viticole du Douro, au Portugal, pour un séjour d'une semaine, gracieuseté de l'Institut des vins du Douro et de Porto, d'une valeur de 5 300 \$. Le forfait comprend un vol aller-retour Montréal-Paris-Porto/Lisbonne-Paris-Montréal pour deux en classe économique, une voiture de location de catégorie B pour 7 jours, 7 nuits d'hébergement, taxes et frais de service.

**2e PRIX**  
Un cellier d'appartement de couleur ocajou à porte vitrée d'une capacité de 100 bouteilles, gracieuseté de la boutique Vinum design, d'une valeur de 1 395 \$.

**3e 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 \$.

**4e 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 \$.

**5e PRIX**  
Un séjour de deux nuitées pour deux personnes à l'Auberge Hatley incluant deux repas du soir et les petits déjeuners, gracieuseté du Groupe Germain Villégiature, 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 :** Dans quelle vallée sont cultivées les vignes servant à l'élaboration du porto?  
A) Vallée du Douro B) Vallée du Rhône

**Réponse :** \_\_\_\_\_

Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_  
Adresse : \_\_\_\_\_ App. : \_\_\_\_\_  
Ville : \_\_\_\_\_ Code postal : \_\_\_\_\_  
Tél. bur. : ( ) \_\_\_\_\_ rés. : ( ) \_\_\_\_\_  
Adresse électronique : \_\_\_\_\_

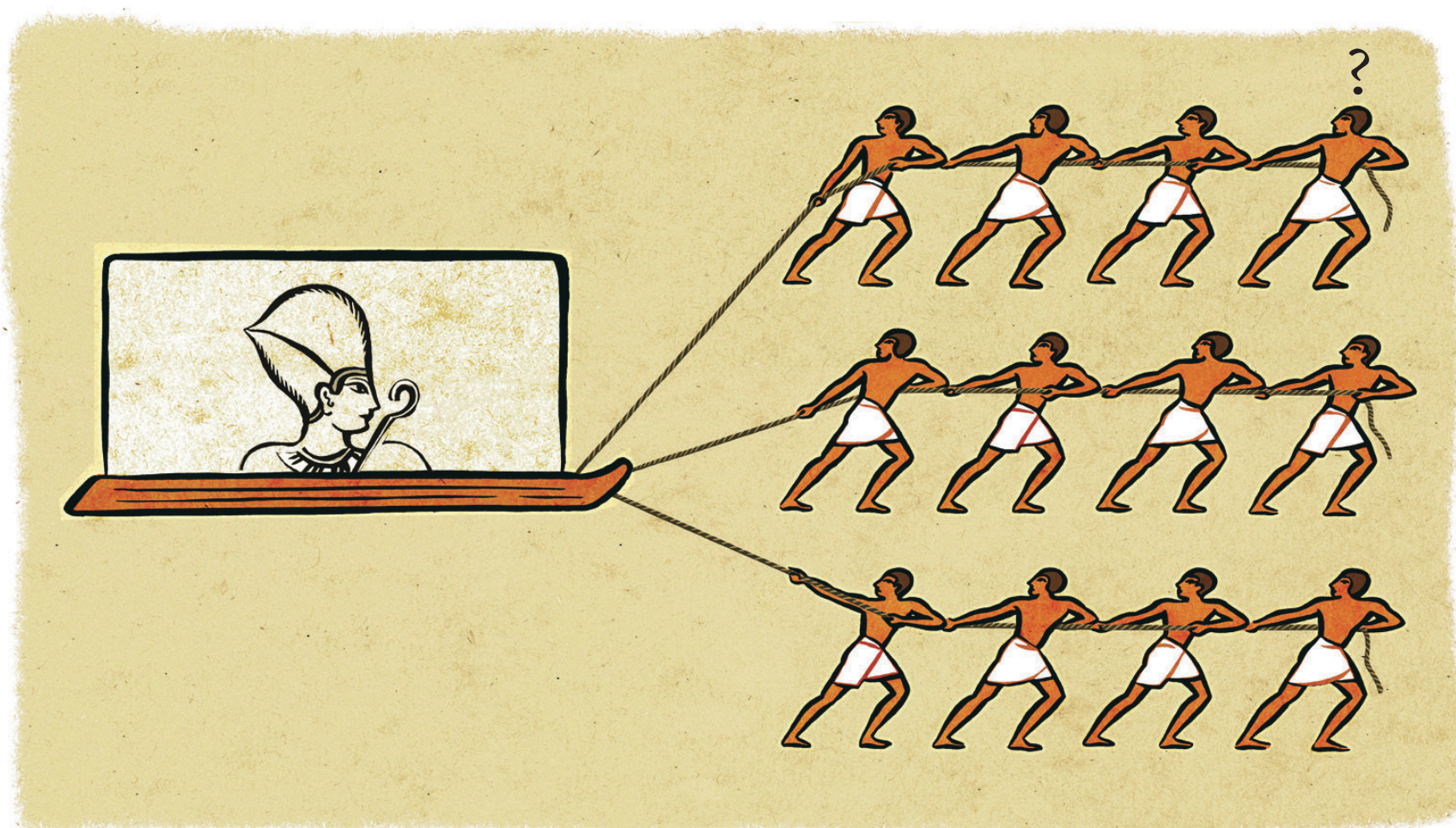
**L'Armoricain**  
FINE CUISINE FRANÇAISE  
LE CÉLÈBRE BRETON vous propose  
une table d'hôte  
Sa carte de saison son menu dégustation  
Vendredi et samedi soirée musicale avec orchestre  
Espace fumeur et non-fumeur  
1550, rue Fullum (coin de Maisonneuve)  
(514) 523-2551 • www.armoricain.com

**PINO**  
RISTORANTE • BAR • LOUNGE  
... vous invite à célébrer vos parties du temps des fêtes dans une nouvelle ambiance.  
Nous pouvons accueillir des groupes allant jusqu'à 300 personnes.  
Veuillez nous contacter pour des suggestions de menus.  
Essayez nos petits - déjeuners et brunchs tous les samedis et dimanches jusqu'à 15h.

● Le concours commence le 6 novembre 2004 et se termine le 31 décembre 2004 à minuit.  
● Ce concours s'adresse aux personnes âgées de 18 ans et plus.  
● Les fac-similés ne sont pas acceptés.  
● Valeur totale des prix : 10 465 \$.  
● Règlements disponibles aux Éditions La Presse.  
● Le tirage aura lieu le 4 janvier 2005.  
● Ce concours est organisé avec la participation de nos commanditaires.

icep|portugal  
INSTITUT DES VINS DU DOURO ET DE PORTO  
SAO  
LA PRESSE  
cyberpresse.ca  
AUBERGE HATLEY  
Vinum design  
HOTELS

**PINO**  
Ristorante Bar Lounge  
Tél.: (514) 289-1930  
1471, rue Créscent, Montréal  
www.pinorestaurant.com



## POURQUOI TRAVAILLER POUR UN AUTRE ?

Vous voulez être votre propre patron ? Tapez **www.acquization.biz** : le nouveau service Internet voué à la recherche d'entreprises et de franchises. Simple, sûr et confidentiel, il est gratuit pour les acheteurs. Entrez vos critères de recherche et vous serez avisé par courriel aussitôt qu'un vendeur éventuel se manifeste. Vous pouvez aussi y repérer agents, courtiers et autres ressources professionnelles. Chez Acquization.biz, l'occasion fait le patron.

# Acqui<sup>z</sup>ition.biz

Pour acheter ou vendre une entreprise : **www.acquization.biz**