

ACTUEL

ARTS SPECTACLE

PHÉNOMIA : UN OPÉRA ROCK EST NÉ ! PAGE 6



MÉLODIE SYLVESTRE-LESIEUR

TRAITEUR DE STARS

STÉPHANE CHAMPAGNE
COLLABORATION SPÉCIALE

Traiteur de stars. C'est ainsi qu'on pourrait surnommer le chef Bernard Loucheur. Ce Français d'origine, arrivé au Québec en 1966 «avec 30 \$ en poche», a cuisiné pour Johnny Depp, Nicole Kidman, Anthony Hopkins, Charlize Theron, Guy A. Lepage, Jean-Nicolas Verreault et moult artistes du merveilleux monde du cinéma, de la pub et de la télévision.

Bernard Loucheur met son savoir-faire au service des artistes québécois, européens et états-uniens depuis 1988. Des vedettes, il en a servi des centaines, sans jamais vraiment les avoir rencontrées. Il fait presque figure de pionnier au pays de Claude Jutra. Des traiteurs de cinéma comme lui, le Québec en compte actuellement six ou sept. Tout le monde se connaît dans le milieu. Mais n'entre pas qui veut sur les plateaux de tournage avec des réchauds pleins de bouffe.

«Il faut travailler fort, toujours être à la hauteur, c'est une clientèle difficile. Les gens du cinéma travaillent entre 15 et 17 heures par jour. On ne peut pas leur servir n'importe quoi», explique Bernard Loucheur, dont l'entreprise Charcuterie France est située à Granby et dispose d'une cuisine mobile autonome (frigo, poêle au gaz, etc.)

Cette façon de penser lui rapporte, car le chef Loucheur, qui ne va que très rarement sur les lieux de tournage, compte plusieurs bons coups à son curriculum culinaire. Depuis quelques semaines, il cuisine pour Johnny Depp et son équipe, en tournage dans les régions de Bromont, Chambly, Montréal et North Hatley pour le film *Secret Window*, du géant Sony Pictures.

Cet été, le traiteur de Granby a préparé la bouffe pendant une bonne partie du tournage du film *Camping Sauvage*, réalisé et mettant en vedette Guy A. Lepage. Plus tôt dans l'année, c'est pour la jolie Charlize Theron, dans le film *Head in the Clouds*, de même que pour le tandem Nicole Kidman et Anthony Hopkins, au Québec pour le tournage de *The Human Stain*, que Bernard Loucheur s'est activé devant ses fourneaux.

«Et là, je vais peut-être avoir un Spielberg», confie avec un large sourire le chef Loucheur, qui a par ailleurs nourri toute l'équipe des *Aventures tumultueuses de Jack Carter*, avec Jean-Nicolas Verreault comme figure (ou goûteur) de proue. Autant de vedettes pour lesquelles le traiteur de star et son équipe gardent quelques souvenirs (voir autre texte).

➤ Voir **TRAITEUR** en page 4

AUTRE TEXTE EN 4



Nicole Kidman



PHOTO : ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

L'ART DE LA TARTE AUX POMMES

Types de pommes à tarte

Des variétés de pommes disponibles sur le marché actuellement, seules quelques unes feront des tartes acceptables. Le problème principal tient à la texture du fruit et sa capacité de garder sa forme une fois cuite. La plupart des pommes québécoises s'effondrent à la cuisson. Les Macintosh et les Empire par exemple sont trop fragiles, malgré leur goût exquis. Une tarte à la Macintosh ferait de la purée et détremperait votre pâte. La Granny Smith est la plus coriace à la cuisson, mais son goût n'est pas divin, trop acidulé. Quant à la Russet, elle est excellente pour la tenue mais côté goût, bof! La Cortland fond un peu, mais elle a un bel équilibre entre le sucre et l'acidité. De toutes les pommes que j'ai essayées c'est le meilleur compromis.

Astuces

Faites toujours préchauffer le four afin que le fond de la tarte soit bien saisi. Disons que règle générale, on préchauffe pendant 15 minutes et l'on cuit pendant 30 minutes à une température d'environ 375 °F-400 °F.

Allez chercher vos pommes dans la région de Rougemont, Saint-Paul d'Abbotsford ou Marieville en Montérégie. Les arbres sont pleins, la nature est spectaculaire et franchement, ce n'est qu'à une petite demi-heure de Montréal en voiture. En outre, vous réaliserez des économies substantielles puisque le labeur, c'est vous (ou vos enfants) qui le fournirez. Profitez-en tiens, pour jouer à Guillaume Tell ou Newton avec vos gamins. Vous pourriez aussi faire le tour des cidreries (hips!). Je ne saurais trop vous recommander celle de Michel Jodoin à Rougemont dont les produits sont réellement exceptionnels. Pour plus d'infos consultez le site pour obtenir la liste des 28 fermes qui pratiquent l'auto cueillette : www.regionrougemont.info ou téléphonez au (450) 460-0202

SUITE DU DOSSIER EN 2



ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Est-ce que la tarte aux pommes est québécoise? Si on se fie à la cote d'amour que nous avons tous envers ce fruit, à la qualité de nos pommes et envers la tarte en général, la réponse est oui. Si on se fie au fait que les Gaulois cultivaient déjà la pomme avant la conquête romaine et que les Américains en ont fait leur emblème gastronomique national — bien avant l'invention du *burger* — nous devons nous incliner : la tarte aux pommes est belle et bien planétaire.

Entre la tarte à une ou deux abaisses, la tourte, la renversée — accidentelle ou non — des soeurs Tatin, les variations contenant des amandes ou du gruau, celles épicées, vanillées, citronnées, les possibilités sont multiples. Voici un petit tour du monde de la tarte aux pommes contemporaines.

Les types de pâtes

LA PÂTE BRISÉE

C'est la pâte classique pour les tartes, salées et sucrées. Elle contient un rapport moins important de beurre et de sucre pour

le poids de farine que la sablée. Elle est donc moins fragile. L'oeuf n'est pas toujours nécessaire et on l'utilise rarement en Amérique. Elle convient parfaitement aux fruits très juteux. On en trouve même en boîte, préparée. Il ne manque que l'eau et le rouleau à pâte. Naturellement, ce sera plus gras et moins savoureux, mais des fois quand on est pressé...

LA PÂTE FEUILLETÉE (OU DEMI FEUILLETÉE)

Pour en faire, il faut se lever de bonne heure. Mieux vaut l'acheter chez un bon pâtissier où elle est souvent vendue au poids. Soyez quand même vigilants : plusieurs pâtisseries font le feuilletage avec de la graisse végétale. Si vous voulez une pâte feuilletée au beurre, assurez-vous de le demander. En revanche, le feuilletage à la graisse est moins riche en cholestérol (mais tout aussi lourd sur l'estomac). La pâte demie feuilletée contient deux fois moins de beurre. Elle convient mieux aux tartes froides, c'est-à-dire que la pâte est précuite avant de recevoir l'appareil.

LA PÂTE SABLÉE

C'est une pâte friable et fragile qui s'emploie pour les fruits déjà cuits ou pour les tartes à fruits ne devant pas cuire.

LA PÂTE LEVÉE

C'est une pâte rustique, ancienne, qu'on prépare avec de la levure de boulanger.



3133596A

Rabais de **50%** sur toutes les lentilles

vaut pour les lentilles **double foyer ou à foyer progressif** à l'achat de n'importe quelle monture

Certaines restrictions s'appliquent. Demandez les détails aux associés aux ventes. Au Québec, les lunettes sont vendues par l'optométriste indépendant du magasin LensCrafters®.



Place Montreal Trust	514.982.9339
Centre Rockland	514.737.9055
Carrefour Angrignon	514.367.5033
Promenade St. Bruno	450.441.4671
Fairview Pointe Claire	514.426.3622
Carrefour Laval	450.681.4255
Les Galeries d'Anjou	514.354.2622

3133597

ACTUEL

Recettes

J'AI TESTÉ

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Sucre de cannes pur bio Choix du Président



La marque maison des supermarchés Loblaws a réalisé un coup de marketing virtuose en s'imposant comme la seule chaîne de supermarché à proposer une réelle variété de produits étiquetés et certifiés complètement biologiques par le Conseil d'accréditation du Québec et vendus à un prix raisonnable. Et plus du quart de ces 200 produits sont fabriqués au Québec. J'ai essayé le sucre de canne proposé en carton de 900 g, pour faire de la tarte aux pommes et le résultat fut remarquable. La différence est subtile, mais le sucre de canne a un très léger parfum de mélasse qui donne une petite charpente aux pommes fondantes. En vente dans les Loblaws, Provigo et Maxi. 2,49 \$ pour 900g.

Appareil à peler les pommes Starfrit



Candide j'avoue : j'aime les gadgets de cuisine Starfrit. Parfois ils sont inutiles et pas très gracieux, disons-le. Mais souvent ces *bébélles* sont bien pensées et deviennent des ustensiles qu'on utilise au quotidien. Quand on les a, ils deviennent soudainement essentiels et nous aident à gagner du temps et surtout, de la précision. C'est le cas de cet appareil mécanique à peler les pommes qui nous permet de peler une pomme en 18 secondes chrono. On gagne même quelques centimètres de chair car la lame est fine et précise. Tout ce que vous devez faire c'est tourner la manivelle. En vente dans les grands magasins pour une douzaine de dollars.

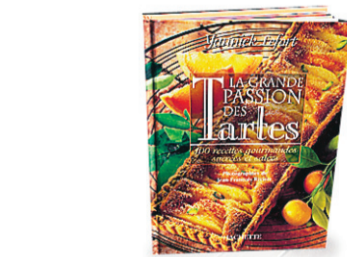
Maison du Gibier congelé



Voici la nouvelle génération de repas tout préparés de La Maison du Gibier. Première impression : je doute ! Puis je goûte. Et enfin, je me rends compte qu'il est tout à fait possible d'offrir des plats de très bonne qualité dans ce genre. La viande (lapin, oie, caille, etc.) est goûteuse, préparée et cuisinée avec soin. Selon moi, il s'agit des «TV Dinners» de l'an 2000 : rapides, d'excellente qualité, servis sans légumes (vous aurez donc un peu de travail à faire) et surtout très variés. Jugez vous-même: bourguignon de bison aux champignons des bois, civet de cerf sauce Grand Veneur, ballotine de poulet farcie aux mangues et asperges, etc. Si vous êtes pressés ou stressés, ces préparations représentent une solution aux longues heures passées devant les fourneaux. Vendu dans plusieurs supermarchés Métro et IGA. Prix allant de 13 \$ pour un plat de deux portions à 47 \$ pour un canard entier pouvant nourrir six personnes.

J'AI LU

La Grande Passion des tartes (Hachette)



Depuis le Moyen-Âge, la tarte fait partie du patrimoine gastronomique européen alors que la France et l'Angleterre en réclament chacune la paternité. Dans l'ouvrage du pâtissier français Yannick Lefort, (qui a longtemps oeuvré chez Dalloyau à Paris) on propose de faire un tour technique assez complet du sujet, de la confection de la pâte à celle de l'appareil. On déconstruit la tarte en un peu moins de 200 pages et en propose une soixantaine de variations contemporaines, saison par saison: flamiche classiques aux poireaux, tarte aux abricots pralinés à la crème Chiboust au chocolat, clafoutis, flans, croustillants américains, etc. En outre, l'auteur analyse la pâte et en propose une douzaine, expliquées avec beaucoup de détail et de précision. Un ouvrage très bien fait et qui est malheureusement passé un peu inaperçu lors de sa parution, il y a trois ans.

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Les sortes de tartes aux pommes sont aussi nombreuses qu'il y a de chefs — professionnels ou non. Et chacune à sa manière fait saliver. Pour toute la cuisine du nord de la France et la québécoise traditionnelle qui puise ses racines directement en Bretagne, en Normandie ou en Charente, la tarte aux pommes évoque l'enfance. Et l'automne. On peut la faire avec une base de crème pâtissière, juste saupoudrée de sucre (de canne, c'est encore mieux) comme le faisait ma mère, d'une pincée de cannelle et de muscade comme notre voisine ontarienne, ou avec du cheddar dans la pâte comme celle que faisait une tante éloignée. Qu'importe puisque c'est le fruit qui doit l'emporter, pâte double ou non, avec des épices, du caramel ou du fromage, renversée en Tatin, flambée au rhum. Les variations sont sans limites. En voici quelques unes.

La Tarte aux pommes

de la mamie française

La voici donc, la tarte française. Elle se distingue de la nôtre par l'usage d'une seule abaisse faite généralement d'une pâte sablée et d'un appareil plus riche aussi. Mais comme c'est bon. Et comme c'est simple à faire.

INGRÉDIENTS
4 pommes, coupées en minces lamelles
250 g de farine à pâtisserie
50 g de sucre
1 pincée de sel
125 g de beurre ou de crème fraîche
2 oeufs
2 c. à soupe de vieux rhum

PRÉPARATION

1- Mélangez et tamisez la farine avec un peu de sel et ajoutez le beurre coupé en morceaux. Puis ajouter l'oeuf et le sel. Mettez une goutte d'eau pour étaler la pâte. Pétrissez à la main. Laissez reposer au moins une heure au frigo.

2- Faites une belle abaisse bien ronde et tapissez le fond d'un moule à tarte préalablement beurré. Disposez les tranches fines de pommes en cercles sur le fond de la pâte.

3- Dans un bol, mélangez les oeufs, le sucre et la crème fraîche, fouettez et faites couler sur les pommes. Passer au four 10 min à feu 400 °F, baissez le feu à 350 °F et laissez cuire encore 20 minutes environ.

VARIANTES

Vous pouvez remplacer le rhum par de l'extrait de vanille naturel ou mieux les graines d'une gousse de vanille, de l'eau de fleur d'oranger ou même quelques gouttes de Ricard.

La Classique québécoise

(chez nos voisins «l'Apple pie» américaine)

Dans l'après-guerre, avant l'avènement des «super-highway», le long des grandes routes américaines, on pouvait s'arrêter dans des petits troquets de familles pour manger la tarte aux pommes baptisée «à la mode», lorsque servie chaude avec une grosse boule de crème glacée à la vanille. Du nord au sud, elle incarnait l'esprit aventurier yankee dans ce qu'il avait de plus simple et convivial. D'ailleurs l'écrivain Jack Kerouac dans son roman *Sur la route* affirmait ne manger que ça en faisant du stop, parce que c'était «nourrissant et délicieux». Au Québec, on n'en fit pas un plat national, mais les tartes étaient certainement connues dès les premières années du régime français. Celle-ci est la meilleure des 35 variantes que j'ai recensées, et la plus simple aussi.

INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE

400 g de farine à pâtisserie
230 g de beurre froid
2 c. à soupe de sucre
2 pincées de sel
12 cl d'eau glacée

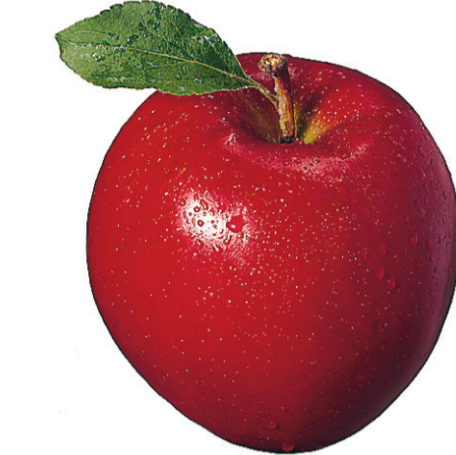
INGRÉDIENTS POUR L'APPAREIL

2 kilo de pommes acides, pelées, épépinées et coupées en morceaux (Granny Smith ou Cortland ici, York, Northern Spy ou la Braeburn aux États-Unis)
40 g de beurre non salé
200 g de sucre
1 c. à thé de cannelle
4 c. à soupe de jus de citron

PRÉPARATION

1- Pour la pâte, mettez tous les ingrédients — sauf l'eau glacée — dans le bol du robot culinaire et mélangez rapidement (une minute pas plus). Ajoutez l'eau petit à petit, et continuez à pétrir en vous servant du bouton-poussoir. Un truc pour réussir la tarte à tarte: la mélanger le moins possible.

2- Déposer la pâte (qui peut en fait avoir l'air d'une chapelure) dans du cellophane et façonner une boule. Elle se mettra à tenir. Divisez-la en deux, enveloppez les deux boules de cellophane et gardez au frigo au moins une heure. Certains affirment que deux heures sont essentielles, mais je n'ai vu aucune différence importante dans la tenue et



l'élasticité de la pâte. Abaissez les deux boules en disques assez minces.

3- Faites chauffer le four à 400 °F et beurrez un moule à tarte.

4- Versez le sucre, le jus de citron et la cannelle sur les pommes, puis mélangez afin que tous les morceaux soient bien enrobés.

5- Foncez le moule avec l'un des disques de pâte. Versez les pommes sur le fond de la tarte en les empilant en forme de monticule d'au moins 15 cm de haut (elles vont réduire) et parsemez de noix de beurre. Couvrez de l'autre abaisse et pincez ensemble les deux disques. Piquez le couvercle avec une fourchette enfournez et laissez cuire 15 minutes. Réduisez alors la température du four à 350 °F et laissez cuire environ 35 minutes ou jusqu'à ce que le couvercle soit bien doré.

VARIATIONS

Vous pouvez diminuer la quantité de cannelle de moitié et compenser avec de la muscade fraîchement râpée ou encore de la cardamome en poudre.

Vous pouvez ajouter un oeuf à la pâte et diminuer la quantité d'eau glacée.

Vous pouvez mettre des amandes grillées avec les pommes et le sucre et omettre les épices.

Vous pouvez ajouter une demi-tasse de raisins secs gonflés dans le rhum pendant 20 minutes, à l'appareil de pommes. Dans ce cas omettez la cannelle mais pas la muscade.

Vous pouvez râper le zeste de citron et l'ajouter aux pommes. Dans ce cas, les épices ne sont plus nécessaires.

Vous pouvez utiliser du cidre de pommes fortifié à la place du jus de citron et dans ce cas, laissez reposer au frigo une petite heure.

Enfin, rien ne vous empêche de mélanger poires et pommes, moitié-moitié, ou même de mélanger un peu de canneberges à vos pommes. Mais pas trop, les canneberges sont très acides.

La Tatin

de Madame Desbois

Il y a plus d'un siècle, les sœurs Tatin étaient reconnues pour leurs tartes aux pommes. Étrangement on ne se rappelle que de celle qui est tombée sur le plancher. Mais les sœurs Tatin, ingénieuses, l'ont simplement retournée et servie. Une bonne leçon de vie. Voici la version de Mme DesBois, journaliste gastronomique et cuisinière extraordinaire, qui en a testé des dizaines de variétés. Elle a choisi celle-la qui, de son propre aveu, «réussit à tout coup». Mme Desbois l'a même déjà servie à des membres de la confrérie solognote des Lichonneux de la tarte Tatin, d'où la recette est originaire, éminents défenseurs de la chose.

INGRÉDIENTS

125 ml de beurre non salé
125 ml de sucre
1,5 kilo de pommes (Granny Smith ou Cortland)
400 g de bonne pâte feuilletée (du commerce)
1 moule à tarte Tatin de 9 pouces ou un poêlon épais, au manche amovible

PRÉPARATION

1- Faites chauffer le four 375 °F. Pelez et

épépinez les pommes, et coupez-les chacune en huit quartiers.

2- Mettez le beurre et le sucre dans le moule et faites cuire sur un feu moyen jusqu'à coloration d'un caramel blond foncé. Attention : ne laissez pas brûler le caramel car il aurait un goût amer.

3- Disposez une première rangée de pommes en rosace directement sur le caramel. Remplissez le moule avec le reste des pommes. (Le moule doit déborder légèrement).

4- Laissez cuire sans remuer pendant 20 minutes, sur un feu assez vif. Les pommes doivent caraméliser et absorber le caramel en une sorte d'osmose, sans brûler. Laissez tiédir.

5- Abaissez finement la pâte feuilletée en un cercle de 10 pouces et déposez-la sur les pommes en introduisant le surplus de pâte à l'intérieur du moule. Piquez la pâte à plusieurs endroits avec une fourchette. Enfourez pendant 40 minutes.

6- Afin de démouler la tarte plus facilement, déposez-la sur un linge mouillé pendant cinq minutes. Déposez une assiette de service sur le moule et renversez la tarte. Servez tiède.

Si la tarte est faite plus tôt dans la journée, faites-la réchauffer au four.

Tarte Tatin aux pommes et aux pistaches

du «Naked Chef»

Ne cherchez pas cette recette dans les livres de Jamie Oliver, ce jeune chef britannique charmant qui zozotte et joue de la batterie entre deux plats. Je l'ai moi-même transcrite à partir d'un repas que le célèbre chef britannique a donné dans une émission appelée *Pukka Tukka* qui passe au Food Network. La raison: j'avais des doutes sur cette technique «facile», mais, merveille des merveilles, ça marche. À tout coup. La voici donc.

Pour une tarte d'environ 9 pouces de diamètre.

INGRÉDIENTS

200 g de sucre
6 pommes acides
50 g de beurre non salé, coupé en morceaux
255 g de pâte feuilletée
Quelques brindilles de thym
Une poignée de pistaches, émietées sous un couteau

PRÉPARATION

1-Faites chauffer le four à 325 °F. Dans un poêlon, faites chauffer la moitié du sucre avec quelques cuillerées d'eau jusqu'à ce qu'un joli caramel se forme.

2-Entre-temps, préparez vos pommes, pelées et épépinées. Saupoudrez avec le reste du sucre et laissez reposer une dizaine de minutes. Le sucre soulignera la douceur des pommes acides.

3-Si votre caramel est prêt, retirez du feu et ajoutez le beurre. Mélangez et mettez au fond d'un moule à tarte anti-adhésif de type Teflon ou Tefal.

4-Jetez les pommes dedans et répartissez tout au fond du moule. Saupoudrez des pistaches hachées et des brindilles de thym.

5-Faites votre abaisse jusqu'à ce qu'elle soit environ un pouce de plus large que le moule et déposez sur les pommes en enfouissant le surplus de pâte sous les bords du moule. Enfourez et laissez cuire environ 35 minutes.

6-Une fois cuite, et comme vous faites pour la Tatin classique, mettez une assiette de présentation sur le moule et retournez rapidement. Jamie Oliver recommande de ne pas s'empêcher de servir avec de la crème fouettée ou de la crème glacée même si c'est tout à fait contraire au us de la Sologne. Mais c'est pour ça qu'on l'aime le Jamie.

Vous voulez poser une question à Robert Beauchemin, notre chroniqueur gastronomique ? Envoyez-lui vos questions à actuel@lapresse.ca ou Robert Beauchemin, Actuel La Presse, 7, rue Saint-Jacques, H2Y 1K9.



ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

COURRIER

Q JOCELYNE DUGAS : Est-ce une légende urbaine ou autre, mais j'ai entendu dire que l'on pouvait s'empoisonner avec du céleri. Quelle est la durée de conservation du céleri? Est-ce que de laisser tremper les tiges debout dans l'eau est la meilleure méthode pour le conserver?

R ROBERT : Le céleri qui a l'air si bénin, un légume aux propriétés détoxiquantes, connu depuis le Moyen-Âge comme une arme contre l'arthrite, bourré de potassium et d'un peu de vitamine C, comment pourrait-il nous nuire?

Eh oui, certaines personnes sont allergiques à la partie feuillue de la plante (surtout des céleris sauvages) qui contient une quantité importante de nitrates surtout lorsqu'elle est exposée à une humidité importante comme le frigo. Les feuilles pourraient déclencher des picotements ou une forme d'urticaire. Mais cette condition est plutôt rare d'après le centre d'allergies de l'Université McGill. Pour la conservation, comme tous les légumes, il se conserve assez peu longtemps une fois cueilli: comptez au plus une semaine si vous l'enveloppez d'un sac de plastique perforé ou si vous lui faites tremper les pieds dans un peu d'eau et que vous le mettez au frigo. Notez que le trempage entraîne une perte nutritive.

Q ROLAND BOISVERT: Bonjour, j'aimerais savoir si le jicama originaire du Mexique et peut-être d'autres pays d'Amérique latine est disponible dans la grande région de Montréal? Serait-il possible de savoir ou et à quelle période

de l'année on peut se procurer ce jicama? Merci.

R ROBERT : Le jicama fait partie de ces légumes tropicaux qu'on aurait avantage à découvrir. J'en ai mangé en pleine Amazonie et ça m'a sauvé de la déprime gastronomique, la région n'étant pas reconnue pour sa riche tradition gourmande. On le trouve dans toutes les épicerie asiatiques (allez voir notamment dans le quartier chinois ou dans Côte-des-Neiges), à longueur d'année, où il est populaire car même cuit, il ne ramollit pas et ajoute un peu de croquant aux plats. Il remplace parfois les châtaignes d'eau dans la cuisine chinoise et vietnamienne, un légume frais plus difficile à trouver. On peut aussi le manger cru, en salade, à condition de le peler et de bien l'assaisonner car comme beaucoup de ce genre de légumes il n'a pas beaucoup de goût. Juste beaucoup de texture.

ACTUEL

Une nouvelle espèce de grenouille

AGENCE FRANCE-PRESSE

PARIS — Une nouvelle espèce de grenouille, un batracien de couleur violette, au corps boursoufflé, aux pattes boudinées et au museau protubérant, ayant des racines génétiques très anciennes, a été découverte dans le sud-ouest de l'Inde par une équipe de biologistes qui ont décidé de la classer dans une nouvelle famille, révèle la revue *Nature* publiée aujourd'hui.

Longue de 7 centimètres, la nouvelle grenouille a été baptisée *Nasikabatrachus sahyadrensis*. D'après son anatomie et l'analyse de son ADN, *N. sahyadrensis* représente une très ancienne branche de l'arbre généalogique des grenouilles, selon les auteurs de cette découverte, S.D. Biju, du Tropical Botanic Garden and Research Institute de l'État indien du Kerala, et Franky Bossuyt, du département biologie de l'Université de Bruxelles.

Dernière représentante d'espèces de batraciens vivant à l'époque des dinosaures, il y a plus de 65 millions d'années, *N. sahyadrensis* est la plus proche parente de quatre espèces de grenouilles, celles de la famille des Sooglosiidae, vivant encore actuellement aux îles Seychelles, près de Madagascar, à plus de 3000 kilomètres du continent indien.

Dr André Perreault M.D.



Chirurgie du PIED en privé
Sans liste d'attente HORS RAMQ
 2320, Fleury Est, Montréal
 (514) 387-3871

Chirurgien orthopédiste

Expertises médico-légales : pied-cheville et poignet-main.
 Certaines chirurgies de la main et cheville sont faites en privé.



à la Baie

Les chocolats
Valrhona

sont maintenant
 offerts à la Baie,
 centre-ville de Montréal.

3163919A

3174596

Moins chère et plus spacieuse qu'un condo sur le Plateau.

L'armoire ACTUS

899⁰⁰\$



3 MAGASINS DE 75 000 PIEDS CARRÉS
 Ouvert tous les jours de la semaine de 10 h à 21 h

LAVAL 2888, avenue du Cosmodôme (450) 687-3361
 ST-HUBERT 1651, boul. des Promenades (450) 443-1120
 QUÉBEC 5600, boul. des Gradins (418) 634-5454



MEUBLES & DÉCORATION



SUBARU

Incredroyable mais vraie



POSSIBILITÉ DE FINANCEMENT
 À L'ACHAT JUSQU'À
 60 MOIS

1,80%^{}**
 OFFRE INCROYABLE!



**IMPREZA TS
 2004**

**La Traction Intégrale Subaru,
 pour le plaisir de coller à la route.**

TRACTION INTÉGRALE SYMÉTRIQUE À PRISE DE CONSTANCE

- Moteur boxer 2,5 litres - 165 ch
- Transmission manuelle à 5 rapports
- Coussins gonflables conducteur et passager avant
- Climatiseur
- ABS aux 4 roues
- Et plus encore...

PRIX INCROYABLE
22,995\$*
 PDSF



ASSOCIATION DES CONCESSIONNAIRES SUBARU DU GRAND MONTRÉAL



GUIDÉE PAR UNE FORCE INTÉRIEURE™

SUBARU RIVE-SUD GREENFIELD PARK JOHN SCOTT SUBARU SAINT-LEONARD JOLIETTE SUBARU JOLIETTE CARREFOUR SUBARU/AUTO SAINTE-ROSE, LAVAL SUBARU AUTO CENTRE MONTRÉAL SUBARU DES SOURCES DOLLARD DES ORMEAUX SUBARU STE-AGATHE STE-AGATHE-DES-MONTS LACHUTE SUBARU BROWNSBURG SUBARU ST-HYACINTHE SAINT-HYACINTHE SUBARU DE LAVAL ADM AUTOMOBILES GRANBY CONCEPT AUTOMOBILES SUBARU REPENTIGNY REPENTIGNY SUBARU ST-ÉRODIME SAINT-ÉRODIME

* Pour le modèle Impreza TS 2004 5 vitesses 4GITS : PDSF (Prix de détail suggéré du fabricant). Transport et préparation 1295 \$. Taxes en sus. Le prix de vente du concessionnaire peut être inférieur. ** Possibilité de financement à l'achat au taux de 1,8% jusqu'à 60 mois, disponible sur tous les modèles Impreza TS 2004 (4G1TS, 4G2TS). Immatriculation, assurances, taxes sur les pneus neufs et autres taxes en sus. Frais d'inscription au Registre des droits personnels et réels mobiliers (RDPRM) en sus. Exemple de financement à l'achat : 10 000 \$ au taux annuel de 1,8% équivaut à des paiements de 174,40 \$ par mois pendant 60 mois. Coût d'emprunt de 464 \$ pour un remboursement total de 10 464 \$. Sujet à l'approbation de crédit par «Compagnie de Service de Financement Automobile Primus Canada». Pour plus d'information, voyez votre concessionnaire Subaru. Offre valide jusqu'au 31 octobre 2003.

3177095A

www.subaru.ca

ACTUEL

Les stars et leurs caprices

STÉPHANE CHAMPAGNE
COLLABORATION SPÉCIALE

Qui dit stars, dit caprices ? Pas nécessairement, affirme le chef Bernard Loucheur. Traiteur dans le milieu du cinéma, de la télé et de la pub au Québec depuis 15 ans, il avoue n'avoir jamais eu maille à partir avec une célébrité, un producteur ou un régisseur d'ici ou d'ailleurs.

Ne pas mettre d'ail dans les mets d'un acteur, préparer une assiette spéciale pour un membre de l'équipe de tournage qui est végétarien ou encore servir du poulet tous les jours pour des Américains qui n'en ont que pour la volaille, Bernard Loucheur n'appelle pas ça des caprices.

Éric Lamarre, propriétaire de De Bons Petits Plats, se fait plus critique. Pas de problèmes avec les artistes et artisans québécois qui « ne sont pas du tout difficiles », explique le jeune traiteur. Pour les Américains, il en va autrement. « Y'en a qui changent de traiteur seulement pour le plaisir de changer », révèle M. Lamarre qui dit toutefois adorer son métier.

Tel des médecins, nos deux traiteurs de stars sont en quelque sorte liés par le secret professionnel. Ils ont toutefois accepté de raconter une poignée d'anecdotes sur les habitudes alimentaires de quelques stars qu'ils ont nourries au fil des ans. Tour de table.

Johnny Depp : au Québec pour le tournage de *Secret Window*, l'acteur de 40 ans ne serait pas une fine gueule. M. Depp, qui ne sort jamais de sa roulotte, raconte-t-on, serait allergique à un légume en particulier, mais pas au chou, qu'il aime notamment dans la choucroute. On raconte également dans le milieu que M. Depp est un fan de hamburgers.

Nicole Kidman : lauréate d'un Oscar en 2002 pour sa prestation dans *The Hours*, l'Australienne avait des demandes culinaires particulières lors de son séjour à Montréal au début de l'année 2003. Tous les jours, on de-

vait lui apporter des mets tels qu'une salade d'épinards ou une omelette à base de blanc d'oeufs, « en back-up » au cas où elle n'aimerait pas le buffet. Charlize Theron : de passage à Montréal l'hiver dernier pour le tournage du film *Head in the Clouds*, la star n'est pas très gourmande. Certes, elle mangeait tous les jours au buffet mais en petite quantité.

Guy A. Lepage : l'auteur de *Un gars, une fille*, de passage dans la région de Granby cet été pour le tournage de *Camping Sauvage*, ne s'est pas montré difficile. Sa seule demande : ne pas mettre d'ail dans la bouffe à cause des scènes de baiser qu'il devait jouer. L'ex-membre de RBO a mangé de tout. Il a particulièrement craqué pour la pâte phyllo aux chanterelles de Bernard Loucheur.

Sharon Stone : la belle d'Hollywood partageait tous ses repas avec l'équipe de tournage. Friande de salades, celle qui incarnait une toxicomane dans le film *Casino* avait des demandes spéciales pour ce qui est des desserts, qu'elle voulait légers : gâteau aux canneberges et mousse à base de yogourt faible en gras.

Anthony Hopkins : dans la vraie vie, l'interprète du désormais célèbre Hannibal ne consomme pas son prochain. Il aime plutôt les mélanges. À Montréal l'hiver dernier pour le tournage de *The Human Stain*, le sympathique acteur anglais a demandé qu'on lui serve du poulet général Tao par-dessus une portion de spaghetti italien. Quelque peu mal à l'aise, un serveur aurait hésité avant de servir M. Hopkins. Ce dernier aurait agité la tête, les yeux mi-clos, pour signifier : « envoie, c'est pas grave ! »

Donald Sutherland : même s'il y a de cela plusieurs années, le traiteur se souvient des goûts particuliers de M. Sutherland. L'acteur canadien ne mangeait que des plats à base de riz. « Il était au régime, je ne sais pas », s'interroge encore le chef qui l'a servi à l'époque.

Traiteur de stars

Ou comment être bon sur les plateaux



PHOTO STÉPHANE CHAMPAGNE, LA PRESSE ©

« Il faut toujours être à la hauteur avec les gens du cinéma, c'est une clientèle difficile. Ils travaillent entre 15 et 17 heures par jour, on ne peut pas leur servir n'importe quoi », explique le chef Bernard Loucheur, qui dispose d'une cuisine mobile autonome.

Depuis quelques années, les mets végétariens sont très tendance sur les plateaux de tournage, explique le chef Bernard Loucheur. Les plats en sauce et les repas lourds ont fait place aux aubergines farcies au ricotta, tourtes bourbonnaises, salades « vivantes » et autres légumes sautés à l'huile d'olive.

Les salades vivantes, très prisées, offrent un sacré coup d'oeil, dit le traiteur de star. À l'aide de petits ciseaux, les invités se servent à même des caissettes contenant des plants, encore en terre, de laitue, de luzerne ou de pois mange-tout.

Tous les jours, Bernard Loucheur dit offrir à ses célèbres invités de quatre à huit variétés de salades, un plat végétarien, un plat de poisson, deux plats de viande, des légumes crus et cuits, des fromages et des desserts.

Vedettes ou pas, « c'est une tendance de plus en plus répandue de bien vouloir manger. Pour être bon sur les

plateaux, il faut être capable de plaire à tout le monde », croit Éric Lamarre, propriétaire du service de traiteur De Bons petits plats, à Outremont.

Selon M. Lamarre, diplômé de l'ITHQ, les goûts se divisent comme suit sur les plateaux : 50 % veulent des choses connues, 25 % sont des fines gueules et 25 % n'en ont que pour les hot-dogs.

Pour Bernard Loucheur, « le plus difficile, c'est de plaire autant à ceux qui aiment manger santé, qu'à ceux qui veulent du pâté chinois. On peut vite devenir leur bouc émissaire ».

« La première journée est déterminante », ajoute Éric Lamarre. Si par hasard, le tournage commence mal, qu'une pièce d'équipement brise, il y a de grosses chances que les gens chialent pour la bouffe. » Et parfois le verdict est sans équivoque. « Je me suis déjà fait dire en pleine face que ce n'était pas mangeable ce que je servais », se souvient le traiteur.

Éric Lamarre évolue dans le domaine depuis 1996, année où il a fondé son entreprise. Contrairement au chef de Granby, M. Lamarre se rend régulièrement sur les plateaux. Le pre-

mier tournage du jeune traiteur : *Isn't She Great* avec Bette Midler. La star de *The Rose* avait lancé un regard empoisonné à Éric Lamarre parce que ce dernier ne l'avait pas illico reconnu en lui apportant un plat de fruits.

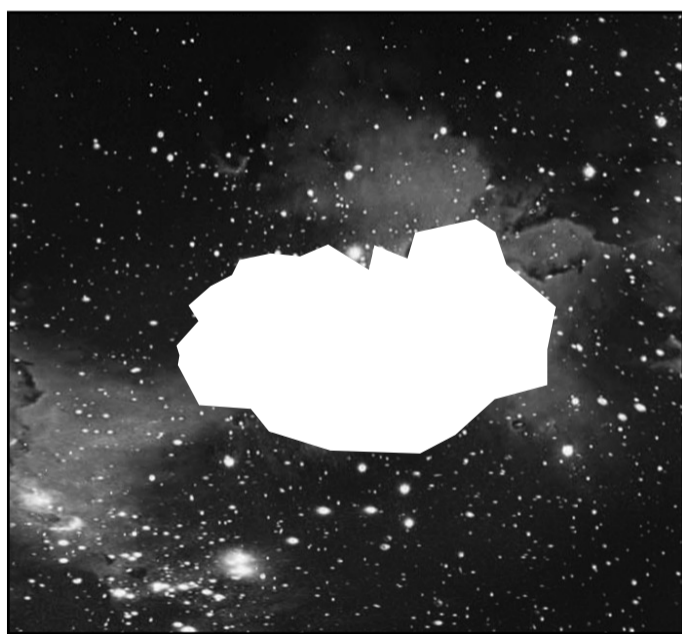
Bernard Loucheur, qui a été chef à Expo 67, puis professeur de cuisine et responsable de plusieurs cafétérias d'écoles secondaires de la région de Granby, s'est retrouvé à cuisiner pour des stars et des équipes de tournage un peu par hasard. Une de ses connaissances, le régisseur Bernard Vincent, l'a invité en 1988 à servir une équipe en place à Saint-Césaire pour le tournage de *La Misère des riches*.

Le suite n'est qu'une série de festins que le chef de Granby prépare dès les premières lueurs du jour. M. Loucheur, diplômé de l'École d'hôtellerie de Toulouse, utilise agneau et champignons qui proviennent de sa ferme de Saint-Joachim-de-Shefford.

Ni Bernard Loucheur, ni Éric Lamarre ne sont des groupies. Mais ils ne se font pas prier pour rencontrer Sharon Stone ou Penelope Cruz... privilège qu'a eu Éric Lamarre. Ah, les avantages d'être traiteur de stars !

ANNONCE PUBLICITAIRE

Astéroïde en trajectoire de avec la terre. Des millions de personnes sont



Stephan Webster, AP

Image prise par le télescope Hubble.

Stockholm • « nos calculs s'avèrent » affirme le Professeur Mats Fjordsen de l'Université de Stockholm. « Selon nos données, cet astéroïde mesurant plus de de diamètre traverse notre système solaire à une vitesse de . Sa trajectoire de risque de toucher la terre d'ici environ un mois. »

Nos chercheurs ont pu vérifier nos données avec la Communauté scientifique européenne lors d'une session convoquée à Bruxelles hier. Les permutations appliquées à nos calculs ne prévoient qu'une marge d'erreur de , ce qui nous porte à des conclusions plutôt . Tous les jours, la terre est de petites masses spatiales dont la plupart cependant dans l'atmosphère avant de la planète. « Cette masse

est cependant beaucoup plus que la plupart des autres . De fait, nous estimons que ces dimensions sont comparables à celles d'un autre qui aurait frappé la terre, il y a des millions d'années. Ce qui est cependant plus , c'est la vitesse qu'il atteint et qui à mesure qu'il approche. » Les experts concluent qu'une telle masse, à une telle vitesse, pourrait avoir des conséquences .

« Il pourrait la terre de son axe de de plusieurs degrés, et cela suffirait à de conséquences. Et il s'agit là du scénario le plus positif.

Le monde scientifique de que l'astéroïde pourrait non seulement à court terme mais aussi à long terme, tant pour la région directement que pour le reste du monde, de poursuivre Fjordsen.

Les Nations Unies doivent se réunir en assemblée la semaine prochaine pour tenter de prévoir et de mettre en place des mesures visant à minimiser les et à préserver des nations les plus . Le Professeur Fjordsen et ses collègues travailleront sans relâche à la et collaboreront avec les autorités internationales selon les besoins.

Une histoire de Samuel Welling.



Brita filtre ce qu'il y a de mauvais.
Remplacez votre filtre Brita régulièrement pour boire une eau saine et délicieuse purifiée à 98 % du plomb et du chlore.

BRITA
Brita.com

Brita Canada Corporation ©2003

la **Baie** encore plus



ROCKPORT

40 % de rabais
chaussures confort tout-aller
ROCKPORT pour elle et lui

Sélection de modèles.

Du jeudi 16 oct. au dim. 2 nov.



chaussures de marche
Pour lui. Ord. 150 \$. Solde 89,99 \$



chaussures confort Brimfield Pour elle. Ord. 100 \$. Solde 59,99 \$

Le choix varie selon le magasin. Les rabais sont sur nos prix ordinaires, sauf avis contraire. Exceptions : articles « Notre meilleur prix chaque jour », « Nouvellement réduit », « About griffe », « Achat-choix » et ceux des rayons concédés.



OBTENEZ JUSQU'À 50 % PLUS DE POINTS* EN UTILISANT CONJOINTEMENT VOTRE CARTE DE CRÉDIT HBC ET VOTRE CARTE PRIMES HBC.



FAMILLE

COLLAGE

ISABELLE AUDET
COLLABORATION SPÉCIALE

Sortie de la semaine

La décoration de la citrouille pourrait bien prendre toute une journée cette année ! Plusieurs producteurs permettent aux familles de venir chercher leur potiron directement au champ. Le verger Denis Charbonneau, à Mont-Saint-Gégoire, au sud de Montréal, est de ceux-là. Il est possible d'y rencontrer des animaux de la ferme, et même d'assister à un spectacle de magie au passage ! Les enfants apprendront-ils à transformer leur citrouille en carrosse ? Ils se feront à tout le moins de gros muscles puisqu'ils ne manqueront pas de choisir le plus gros potiron ! Coût : l'accès au verger, à la ferme et la balade en carriole sont gratuits. Les visiteurs ne paient que les produits qu'ils achètent. Le verger Denis Charbonneau est situé au 575, Rang de la Montagne, à Mont-Saint-Grégoire. Infos : (450) 347-9184 ou www.vergersdc.qc.ca.



PHOTO ARCHIVES LA PRESSE
Citrouille décorée

produits qu'ils achètent. Le verger Denis Charbonneau est situé au 575, Rang de la Montagne, à Mont-Saint-Grégoire. Infos : (450) 347-9184 ou www.vergersdc.qc.ca.

Sortie intérieure de la semaine

Dans les films d'épouvante, la musique et l'horreur se marient très bien. Claquements de dents et instruments se retrouvent dimanche prochain, pour le spectacle *Frissons à l'OSM*, sur la scène du Théâtre Maisonneuve de la Place des Arts. Pour l'occasion, les comédiens Martin Drainville et Luc Guérin prendront tour à tour le visage de plusieurs monstres, magiciens et personnages colorés. Appuyés par des musiciens de l'Orchestre Symphonique de Montréal, sous la direction du chef André Moisan, ils livreront un spectacle musical spécialement adapté à leur jeune public. Les comédiens ne sont d'ailleurs pas les seuls à être déguisés : les enfants sont invités à arriver costumés à la représentation. Trente minutes avant le spectacle, les petits monstres, sorcières et fantômes pourront aussi rencontrer les musiciens. *Frissons à l'OSM* est présenté à 13h30 et 15h30. Coût : 9,10 \$ pour les enfants de 12 ans et moins et 23,50 \$ pour les adultes. Infos et réservations : www.osm.ca ou (514) 842-9951.

Petites vites

> Le Musée McCord se propose d'aider les enfants à préparer leurs décorations d'Halloween. Samedi, les jeunes artistes sculpteront une maison hantée en argile pour la sorcière et ses chats. Dimanche, les petits fabriqueront des chats pour orner les fenêtres de la maison. Coût : inclus avec l'achat d'un billet pour le musée (3 \$ pour les 7 à 12 ans et 9,50 \$ pour les adultes). Le Musée est situé au 690, rue Sherbrooke Ouest, métro McGill. Infos : www.musee-mccord.qc.ca.
> Le cinéma Imax du Centre des sciences de Montréal présente jusqu'au 4 avril le film *Bestioles*, mettant en vedette Hiérodoule, la mante religieuse, et Papilio, le papillon. Pendant 40 minutes, et en 3D par-dessus le marché, les spectateurs assisteront au train-train quotidien de ces insectes. Coût : 7 \$ pour les 4 à 12 ans, 9 \$ pour les ados et 10 \$ pour les adultes. Horaires : www.centredessciences-demontreal.com ou (514) 496-4724.

Citations de la semaine

> Marc-Antoine, 4 ans, écoute attentivement sa mère raconter à son père le rêve qu'elle a fait la nuit précédente. Lorsque qu'elle a terminé, elle lui demande si lui aussi a fait un rêve. Il répond : « Non, parce que la nuit, je garde les yeux fermés ! » (Envoyé par maman Julie Mélançon)

Vous avez des mots d'enfants, des suggestions de sortie, des sites Internet à proposer ? Faites-nous les connaître à : actuel@lapresse.ca ou La Presse, a/s section Famille, 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.



Le lecteur DVD dans une fourgonnette familiale captive les enfants.

PHOTO PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE

Pour ou contre le DVD en auto ?

« Maman, c'est long ! Quand est-ce qu'on arrive ? Envie pipi ! » À chaque voyage, c'est le même refrain. Les longs trajets en voiture sont souvent perçus comme d'interminables séances de torture pour les enfants, transformant un supposé joyeux départ de vacances en véritable cauchemar pour les parents. Que faire pour meubler tous ces kilomètres, là est la question.

SILVIA GALIPEAU

Et si on regardait la télé ? De malins petits constructeurs y ont déjà pensé, et les lecteurs DVD commencent à faire leur apparition en magasins. Certains modèles de voitures sont aussi offerts avec DVD en option. Pour la modique (!) somme de mille dollars minimum, pour l'écran, le lecteur, et l'installation du bijou, vous pourriez ne plus jamais avoir à vous casser la tête en jeux, chansons et autres devinettes. Imaginez un peu : enfin, un trajet en auto tranquille.

Mais avant de courir chez votre fournisseur de radio d'auto le plus proche, pensez-y à deux fois. Car d'après tous les experts consultés, le petit écran est peut-être une arme à double tranchant. Et parce que les devinettes ne sont peut-être pas si inutiles que ça, justement.

Parlez-en à Véronique Meunier. Mère de deux jeunes enfants, elle s'avoue « un peu gênée » d'avoir un lecteur DVD dans sa voiture. Seulement voilà, promotion oblige, quand le contrat de location de sa Dodge Caravan est arrivé à terme, le concessionnaire lui a offert le modèle qu'elle voulait, avec un DVD en prime. « On s'est dit : pourquoi pas ? Et on n'y a pas pensé sur le coup ».

Aujourd'hui, elle affirme devoir scrupuleusement gérer l'utilisation de la petite machine. « Il faut que je gère, sinon ce serait facile de toujours écouter un film, dit-elle. Je ne le regrette pas, mais c'est clair que c'est réglémenté. »

Car dès que les petits mettent le pied dans la voiture et qu'ils voient la boîte noire, elle fait toujours face à la même rengaine : « Je veux voir un film, maman ! ».

« C'est seulement pour les longs trajets », insiste la jeune mère. Pas question d'allumer le DVD le matin en allant à l'école, ou le soir

en rentrant à la maison. Mais pour des trajets de plusieurs heures, la machine est fort appréciable, souligne-t-elle. « Quand on part au chalet, avec la circulation, ça peut prendre deux heures. Alors ça tient les enfants occupés sans qu'ils demandent sans cesse : quand est-ce qu'on arrive ! »

Et pour se donner bonne conscience, elle insiste pour que les films visionnés soient en anglais. Le favori du moment : *Winnie the Pooh*. « Je me suis dit : bon, trouvons un côté pédagogique, pour que le DVD ne soit pas qu'un nouvel objet de consommation », dit-elle. Une fois arrivés, non seulement les petits sont tranquilles (et les parents reposés !), mais en plus ils ont appris de nouveaux mots : *bear, honey*, etc.

Attention ! Danger

Les vendeurs contactés confirment qu'outre les jeunes qui souhaitent épater la galerie, les grands amateurs de lecteurs DVD en voiture sont les familles, qui cherchent à occuper leurs petits. Mais attention, danger ! rétorquent trois spécialistes interrogés.

« Si c'est utilisé de façon raisonnable, cela peut être pratique », accorde le psychologue Russell Calvert. Pendant un long trajet, que maman et papa cherchent la route, effectivement, calmer les marmots peut être fort utile. Mais là s'arrête l'utilité, poursuit l'auteur de *l'Art de rendre les enfants heureux et les parents contents*. « C'est une question de gros bon sens. Il s'agit de trouver un équilibre entre l'occupation utile des enfants et le climat de communication. »

Car comme la télévision, l'Internet ou le Nintendo, le DVD dans l'auto s'ajoute à la longue liste de médias faisant tout sauf stimuler la communication de la famille, une activité en voie de disparition. « Il n'y a pas une famille qui me consulte qui n'ait pas de

problèmes de communication ! » affirme le psychologue.

Même son de cloche de la part de Louise Turgeon, professeur à l'école de psychoéducation de l'Université de Montréal. D'accord pour le DVD pour une « longue route », mais pas plus. Une demi-heure max, et ensuite on fait autre chose, suggère-t-elle. Car peut-être « qu'on se prive d'un moment d'interaction qui serait agréable. La voiture est un contexte formidable pour parler et échanger. On n'a rien d'autre à faire ! »

Ce qui ne veut pas dire que les familles communiquaient davantage avant l'apparition des DVD en voiture, reprend Russell Calvert. « Il n'y avait pas nécessairement moins de problèmes de communication », lance-t-il. Exit le mythe des familles rose bonbon d'antan, qui chantaient toutes en chœur en partant faire du camping en Gaspésie, aux îles ou ailleurs. « Avant, la communication était unilatérale ». Les parents ordonnaient, et les enfants exécutaient, tranche-t-il.

Reste qu'aujourd'hui, les petits moments pour jaser sont comptés. Louise Turgeon compare l'utilisation du DVD en auto à la télé au souper, deux utilisations à éviter. « Ce sont des petits moments privilégiés et sacrés pour se raconter des choses. On en a besoin parce qu'ils sont rares », dit-elle.

« Les parents ne voient plus leurs enfants », déplore à son tour le psychologue François Dumesnil, auteur du livre *Parent responsable, Enfant équilibré*. Ils partent de plus en plus tôt le matin, rentrent tard le soir, et n'ont plus que la soirée et les fins de semaines à leur accorder, « quand ça n'est pas une fin de semaine sur deux ». « Souvent le voyage en auto est une occasion de parler avec ses enfants », dit-il. En installant un lecteur DVD, « on court le risque de l'annuler ».

BAMBINS

Un jour, bébé ne rampe pas et joue sagement sur sa couverture. Le lendemain, le voilà parti à la conquête d'un nouveau monde, pas nécessairement sûr pour lui ! Saviez-vous qu'une maison contient en moyenne 250 produits toxiques ? Votre barrière devant l'escalier respecte-t-elle les normes canadiennes ? La section réservée à la sécurité des enfants sur le site de Santé Canada va au-delà des cache-prise et des dispositifs pour bloquer les tiroirs. Elle donne des conseils aux parents pour prévenir les étouffements (même les décorations de Noël ressemblent à des bonbons !), les noyades et les brûlures. Il est d'ailleurs spécifié que la peau d'un bébé brûle quatre fois plus rapidement que celle d'un adulte. Alors gare au robinet d'eau chaude du bain ! Santé Canada dresse aussi une liste du matériel que devrait comprendre une trousse d'urgence familiale en cas de panne d'électricité ou de désastre. Infos : www.hc-sc.gc.ca/dca-dea/main-f.html

ENFANTS

Qu'ils les effraient ou pas, les insectes intriguent les enfants. Ces bibittes à six, huit ou mille pattes n'ont plus de secret pour les spécialistes de l'Insectarium de Montréal. Mais attention, vos entomologistes en herbe pourraient en connaître presque autant en visitant le site www.toiledesinsectes.qc.ca. Mise en ligne par l'Insectarium en collaboration avec d'autres partenaires du milieu entomologique, la Toile des insectes présente des fiches complètes sur des dizaines d'insectes, des jeux interactifs et des suggestions d'activités (comme la chasse aux petites choses grouillantes !). Et pas besoin de connaître le nom latin des insectes avant d'entreprendre une recherche : avec les mots « bibitte à patates », nous avons trouvé un tas d'informations sur les doryphores. Alors la prochaine fois que vous appellerez votre enfant « ma petite coccinelle » ou « ma sauterelle », il saura vraiment de quoi vous parlez !

ADOS

Les graffitis ne datent pas d'hier. À l'occasion du tour *Graffitis, murales et tags*, présenté par Kaléidoscope à Montréal, les ados seront surpris d'apprendre que les Grecs de l'Antiquité s'exprimaient eux aussi en écrivant sur les murs. À 13h, samedi, un guide racontera à son groupe l'origine des graffitis, leur évolution, et... ce qui est légal ou pas. Coût de la visite : 10 \$ tarif réduit et 12 \$ pour les adultes. Réservations requises : (514) 990-1872. Et les ados de 13 à 17 ans qui auraient la piqûre pourront se pratiquer en toute légalité samedi le 25 octobre, à la bibliothèque Sylvain-Garneau de Laval. Un graffiteur leur expliquera l'art de manier la bombonne sur des toiles. L'activité est gratuite et le matériel est fourni sur place. La bibliothèque est située au, 187 boulevard Sainte-Rose, dans le quartier Sainte-Rose. Réservations requises : (450) 978-3940.

Isabelle Audet
collaboration spéciale

ARTS ET SPECTACLES

PHÉNOMIA

Un opéra rock est né!

CHANTAL GUY
COLLABORATION SPÉCIALE

Hier au Monument-National, les fans de *Phénomia* — qui a remplacé la très populaire émission *MixMania* — ont pu voir environ 50 minutes de l'opéra rock qu'ils ont vu se construire sous leurs yeux pendant 10 semaines sur VRAK.TV.

L'heure de vérité était arrivée pour les neuf participants, qui avaient passé la journée à répéter dans un environnement entièrement adapté au spectacle. Dès 15 h, les chanceux ayant gagné les rares billets pour assister à cette première très courue faisaient la queue.

À 19 h 30, c'était le départ, sur scène et devant les caméras de télé, puisque la représentation sera diffusée sur les ondes du Méchant Canal demain à 19 h.

Le public a donc été propulsé en l'an 2281, au moment où l'on s'apprête à fêter tristement le bicentenaire de la mort du Soleil, qui n'inonde plus de sa lumière la surface de la Terre, prisonnière d'une ère de glace. Les êtres humains sont forcés de vivre dans des villes souterraines, mais tout pourrait changer, car huit jeunes, les Phénomias, travaillent à sauver rien de moins que l'humanité.

Sauf qu'il leur manque un neuvième élément pour parvenir à compléter leur mission, et cet élément c'est Phen, qui pourtant semble si faible avec son handicap... Il devra convaincre la bande de l'accepter dans ses rangs, ce qui ne sera pas facile. Et le temps presse!

Les Phénomias, ce sont Hori (Anthony), Océane (Valérie), Émy (Émilie), Angela (Julie), Yoan (Mathieu), Malen (Marie-Michèle), Paco (Jean-François), Nim (Mélodie) et Phen (Philippe). Des personnages créés par Anne Vivien, dont les chansons ont été écrites par Patrick Lafleur et mises en musique par Francis Collard, et qui sont interprétés par ces neuf adolescents de 13 à 17 ans, choisis au terme d'auditions pour participer au projet, dont l'élaboration était filmée du début à la fin pour les besoins de l'émission.

Dès le milieu de la série, nous étions plusieurs téléspectateurs à nous demander si les jeunes allaient parvenir à relever le défi, tant les exigences de leur chorégraphie, Mylène Roy, et leur metteur en scène, Michou Sylvain, étaient grandes. Mais la performance qu'ils ont livrée hier était remarquable pour une équipe



La Phénomia Julie Lefebvre en pleine performance au Monument National.

PHOTO IVANOH DEMERS, LA PRESSE ©

formée il n'y a que 10 semaines, et qui ne connaissait pratiquement rien du métier.

Disons que ce qu'on a proposé au public n'avait rien à voir avec un spectacle de fin d'année dans un gymnase. Bien sûr, l'opéra rock *Phénomia* n'est pas encore parfait, mais il n'est même pas encore terminé!

L'intégralité du spectacle, qui devrait durer un peu moins de 1 h 30, sera présentée en mars, et André Lauzon de Zone 3 (qui s'occupera du projet après la fin de la série télé) attend de connaître la demande avant de confirmer les dates et les lieux de la tournée.

Ce qui est certain, c'est que le décor de *Phénomia* a été conçu en fonction d'une tournée. En attendant, les « phénomiaques » pourront se préparer en se procurant l'album des chansons, en magasin dès la mi-novembre.

Pendant le show, chaque chanson, que les fans connaissent par coeur, était accueillie par des cris de joie, puis un silence respectueux, puisque tout le monde les

entendait enfin dans le contexte du spectacle, avec costumes, éclairages, chorégraphie, décor, qui sont plutôt surprenants, pour ne pas dire professionnels.

Les neuf membres de *Phénomia* étaient eux-mêmes éblouis par le dispositif qu'on avait déployé pour eux. « Je capote », a dit en coulisse Valérie, pendant que tout le monde retouchait son maquillage avant le grand soir. « Ça

Remarquable performance, pour une équipe formée il n'y a que 10 semaines.

a vraiment valu la peine de faire des efforts », a poursuivi Julie.

Fébriles, mais pas trop nerveux, les jeunes n'ont eu que deux heures entre la fin des répétitions et le début du spectacle pour se reposer... et accorder quelques entrevues. « J'ai confiance, ils sont prêts, a confié Mylène Roy, qui n'a pas toujours eu ce discours au cours des dernières semaines.

C'est tellement émouvant de les voir se dépasser comme ça. Nous sommes tous émus. » Ensemble ils ont vu grand, ensemble ils ont survécus... pour reprendre la chanson thème des Phénomias!

L'audience moyenne pour la durée de la série est d'environ 350 000 téléspectateurs, selon Denis Dubois, de VRAK.TV. « C'est un peu moins que pour *MixMania*, mais on s'y attendait, explique-t-il. Il n'y avait plus l'attrait de la nouveauté et nous avions choisi de cibler un peu plus les 9-14 ans, alors que la première série couvrirait un auditoire plus large. »

Tout de même, à cause du succès de *MixMania*, trois fois plus d'adolescents ont proposé leur candidature pour *Phénomia*. Mais les exigences étaient différentes, selon André Lauzon. « Il fallait trouver des jeunes qui avaient non seulement une belle voix, mais une capacité d'interprétation, puisqu'il s'agit d'un opéra rock. Cela demandait une grande maturité et nous sommes

très satisfaits. Ils sont prêts et ils ont pris leur travail à coeur. C'est une belle gang. »

Le concept de *Phénomia* était interactif, comme pour *MixMania*, c'est-à-dire qu'on demandait la participation des téléspectateurs, qui ont pu choisir par vote la distribution des rôles et le look de l'opéra rock, par exemple. Hier, ils pouvaient enfin avoir un aperçu général de leurs choix et connaître celui ou celle ayant remporté le prix *Phénomia*, récompensant le participant qui réunit le plus les valeurs positives de l'émission — et qu'on ne peut dévoiler avant samedi, par respect pour les 600 000 internautes qui ont voté depuis le début de l'émission. Ces valeurs étaient à l'image de l'opéra rock : solidarité, entraide, esprit d'équipe, effort, participation... ce qui n'est pas vraiment la tendance actuelle de la télé-réalité...

D'ailleurs, Denis Dubois annonce que sa chaîne a fait le tour de ce concept et qu'on ne donnera pas de suite aux séries *MixMania* et *Phénomia*.

CKAC perd Paul Arcand

STÉPHANIE BÉRUBÉ

CKAC perd sa figure de proue : l'animateur de *Bonjour Montréal*, le journaliste Paul Arcand, a annoncé mardi à son patron qu'il ne reviendrait pas l'année prochaine pour l'animation de l'émission du matin. Paul Arcand était numéro un à Montréal, le matin, depuis huit ans.

Le mois dernier, Sylvain Chamberland, le nouveau propriétaire de Radiomédia, aurait demandé à Paul Arcand de signer une nouvelle entente, pour étendre son contrat de deux années. « Et j'ai pris un mois pour y penser », a confié Paul Arcand hier après-midi. À l'issue de

cette réflexion, Arcand aurait décidé non seulement de ne pas prolonger son contrat, mais de quitter *Bonjour Montréal*. « Il y a une clause dans mon contrat qui stipule que je dois avertir mon employeur de mon départ un an à l'avance », indique Paul Arcand. C'est ce qui explique que la nouvelle est rendue publique maintenant.

Paul Arcand affirme qu'il n'a pas de projets concrets pour le moment. Évidemment, à CKAC, on est très intéressé à le garder à l'animation, pour des émissions spéciales ou des collaborations. La nouvelle est toute fraîche, l'animateur et la station de radio devront discuter des avenues possibles.

Paul Arcand devra aussi discuter avec la direction de TVA. Son émission hebdomadaire, *Arcand*, ne sera pas de retour l'année prochaine. « Je vais revenir à TVA, mais pas dans le format actuel », dit Paul Arcand qui réaffirme qu'il n'est pas en pourparlers avec qui que ce soit pour une nouvelle émission. Le seul projet concret de l'animateur est la coproduction d'une série télévisée, destinée à TVA, qui porte sur la délation au sens large du terme. La série comprend trois épisodes d'une heure et sera présentée quelque part en 2004. Paul Arcand est clairement intéressé à travailler aussi derrière la caméra. « Je ne prends pas ma retraite ! J'ai 43 ans,

il n'est pas question que j'arrête de travailler, mais j'avais fait le tour du jardin à CKAC. »

L'animateur restera néanmoins derrière le micro de *Bonjour Montréal* jusqu'en mai 2004, à moins d'une entente contraire avec son employeur.

À CKAC, c'était la consternation hier. Paul Arcand est la locomotive de la station. Son départ risque de faire très mal au 730 de la bande AM. Sylvain Chamberland, qui a mis la main sur CKAC et les sept autres stations de Radiomédia au Québec il y a environ un mois, ne cachait pas sa déception.

► Voir ARCAND en ACT 7



PHOTO MARTIN TREMBLAY, LA PRESSE ©

Le *morning man* de CKAC, aussi apprécié des téléspectateurs comme en témoigne son Metrostar gagné en mars, ne reviendra pas à *Bonjour Montréal*.

Caféine vous amène au pays du café !

À GAGNER 10 voyages au Costa Rica

Du 20 octobre au 21 novembre 2003

Valeur des prix offerts
46 300 \$

Demain à Caféine

La recette de
Thierry Daraize
dès 6 hTQS
.ca

CONCOURS

Caféine
le show du matin

LA PRESSE

TQS

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____ Ville : _____

Code postal : _____ Tél.(1): _____ Tél.(2): _____

Retourner le coupon de participation à l'adresse suivante :
Concours Caféine : 550, rue McGill, Montréal, Qc H3C 5R1
Règlement disponible à TQS. Ce concours s'adresse aux personnes de 18 ans et plus.
Les fac-similiés ne sont pas acceptés.

Coupons publiés du lundi au jeudi, jusqu'au 18 novembre 2003.

FLASHES

ROCK

Evanescence au Centre Bell

Sur la foi d'une seule chanson, *Bring Me to Life*, Evanescence a connu un succès monstre confirmé par une imposante tournée mondiale qui passera finalement par Montréal. Et pas n'importe où : Amy Lee — qu'on pourrait décrire comme une espèce de Tori Amos gothique — et ses amis donneront leur premier concert chez nous dans le plus grand amphithéâtre en ville, le Centre Bell. La messe noire aux accents pop aura lieu le 12 décembre, juste avant le congé des Fêtes. Evanescence reprendra la route en janvier pour une série de concerts en Nouvelle-Zélande et en Australie. Les billets seront en vente samedi à midi.

TRAMES SONORES

Christal Films dans la musique

La maison Christal Films a fait l'annonce hier de la création de la division Christal Musik, étiquette sous laquelle la compagnie de distribution mettra sur le marché des trames sonores de certains de ses films. Le premier enregistrement sera disponible dès décembre. Il s'agit de la bande originale du film *Miaou*, une comédie d'aventures réalisée aux Pays-Bas (et relayée chez nous par La Fête en février prochain). Sur ce disque figurent les noms des artistes d'ici (Gabrielle Destroismaisons, Ima et Gage notamment) qui ont prêté leurs voix pour la version qui sera bientôt présentée au Québec. Le nouveau label aura pour mandat d'offrir au public des trames sonores réalisées localement.



Luc De Larochellière et Lulu Hughes sont des artistes réunis par Le Refuge autour de Dan Bigras pour le show du 12 novembre.

Rockeurs avec une cause

JEAN BEAUROYER

Dan Bigras est convaincant lorsqu'il parle du Refuge des jeunes de Montréal et peu d'artistes ont refusé l'invitation de participer au *Show du Refuge* animé et préparé par Bigras depuis 13 ans. Cette année, ce spectacle-événement aura lieu le 12 novembre, à 20 h, au Métropolis et réunira Éric Lapointe, Lulu Hughes, Martin Deschamps, Mario Pelchat, Luc De Larochellière, Stefie Shock et fort probablement Garou. Lorsqu'on apprend que des en-

fants viennent frapper à la porte du Refuge, dans la nuit, au beau milieu de l'hiver, parce qu'ils ont été abandonnés, on comprend mieux la nécessité du Refuge. Certes, la mission de cette maison d'accueil est de venir en aide aux jeunes hommes en difficulté âgés de 17 à 24 ans, mais on ne laisse personne dehors au Refuge.

La fondatrice du Refuge, France Labelle parle des besoins croissants des jeunes, de leur solitude, de leur misère et de la difficulté qu'a l'organisme de boucler son budget. Le

Refuge doit assurer son autofinancement à plus de 55 % de son budget d'un million et compte sur une levée de fonds annuelle, le *Show du Refuge* et des dons et du bénévolat.

Une autre source de revenus pour le Refuge, c'est la vente exceptionnelle du numéro du 16 octobre du journal *Voir*, qu'on peut se procurer aujourd'hui, en échange d'une contribution volontaire. L'activité principale de financement du Refuge des jeunes, demeure cependant le *Show du Refuge* qui a permis d'amasser plus d'un million depuis sa création.

L'animateur contemple les avenues possibles

ARCAND
suite de la page ACT 6

« C'est sûr que Paul, on aurait aimé le garder 150 ans », a-t-il affirmé, très respectueux de la décision de son animateur-vedette. « Paul sentait que le moment était venu de passer à autre chose, ajoute-t-il. Il rêve de grandes émissions d'affaires publiques à la télévision. Le travail de *morning man* est extrêmement exigeant et ne peut concorder avec quelqu'un qui veut développer d'autres projets. »

Maintenant, CKAC doit penser à la relève. Tout un défi quand on doit remplacer sa grande star. Les derniers sondages de la firme BBM plaçaient encore Arcand numéro un, bien que René Homier-Roy à la radio de Radio-Canada se rapprochait sérieusement de lui, en ce qui concerne les parts de marché. CKAC devra définir dans les semaines qui viennent si elle modifie tout le concept de son émission du matin ou si elle trouve un remplaçant à Paul Arcand, en tant qu'animateur de *Bonjour Montréal*.

Un autre départ pourrait être annoncé prochainement à CKAC. Des rumeurs persistantes voudraient que Jean Lapierre fasse le saut en politique, avec Paul Martin. Chamberland en a eu vent. « Jean Lapierre m'a dit qu'il n'était pas question qu'il aille en politique », affirme toutefois Sylvain Chamberland.

Quant à savoir si le départ de Paul Arcand est un coup dur pour CKAC, le propriétaire de la station affirme que seul le temps le dira.

Super Cirque
AIR HEADS
Cherry / Cerise

Venez fêter avec nous ce samedi de 10 h à 13 h et épargnez les frais de service*!

Centre Bell
Exclusivement à la billetterie du Centre Bell
(1260, rue De La Gauchetière Ouest)

Mot magique : **ÉNERGIE**
énergée 94.3

Barbe à papa mais soufflé et ballons gratuits!

Billets en vente ce samedi à 10 h!
Du **25 au 28 décembre**

Billets en vente à la Billetterie du Centre Bell, sur Admission ou composez le 514 790.1245 / 1 800 361.4595 www.admission.com www.geg.ca

CELINE DION
1 fille & 4 types

Le nouvel album en magasin le mardi 14 octobre
Incluant la chanson #1 **Tout l'or des hommes**

Regardez le spécial Céline Dion animé par Julie Snyder le dimanche 19 octobre à 18h30

également disponible

TVA
www.sonymusique.ca
www.celinedion.com

COLUMBIA

À lire le jeudi 16 octobre

semaine de la coopération

aujourd'hui dans votre journal

ARTS ET SPECTACLES

Guichet unique pour les billets de spectacles

STÉPHANIE BÉRUBÉ

Les Montréalais, et les touristes de passage, pourront bientôt acheter leurs billets pour un concert de l'Orchestre Symphonique de Montréal ou pour une pièce de théâtre avant-gardiste à la même adresse.

Le projet de guichet unique pour les billets de spectacles, un projet dévoilé il y a deux ans par Tourisme Montréal, devrait voir le jour l'année prochaine.

Plusieurs intervenants du monde du spectacle de Montréal sont réunis dans le projet de Vitrine culturelle de Montréal.

Lorraine Pinal, directrice du Théâtre du Nouveau Monde, Alain Simard, président de l'Équipe Spectra, Marie-Hélène Falcon, directrice du Festival de Théâtre des Amériques, et Marie

Lavigne, directrice de la Place des Arts sont tous des membres du conseil d'administration de ce nouvel organisme qui veut créer un comptoir offrant aussi des billets de dernière minute, comme on en retrouve déjà dans plusieurs grandes métropoles du monde, à Londres et à New York notamment.

Ce projet s'inscrit dans le développement du Quartier des spectacles.

Un groupe dirigé par l'impresario Jacques Primeau, souhaite établir un Broadway montréalais, en uniformisant le centre-ville, riche en offre culturelle.

On veut, entre autres, proposer un nouveau système de signalisation qui annoncerait les théâtres, musées et salles de spectacles. Le ministère de la Culture et des Communications étudie toujours ce dossier.

À la pêche au jazz...

CHRISTIAN CÔTÉ
COLLABORATION SPÉCIALE

Les organisateurs de l'événement *Silence... on jazz* ont tendu leur ligne de l'autre côté de la grande mare québécoise et présentent à compter ce soir leurs prises les plus fraîches. Des spécimens uniques venus d'autres provinces canadiennes, mais aussi des États-Unis, qui côtoient pour l'occasion quelques artistes issus du bassin québécois.

S'il y a un élément marquant cette année dans la programmation établie par le directeur Daniel Vachon, c'est bien cette diversité d'origines chez les musiciens présents pour la 13^e reprise de *Silence... on jazz*, à la maison de la culture Frontenac.

On décolle ce soir, 20 h, sur les ailes du jeune pianiste Michael Kaeshammer qui nous arrive de Victoria avec son trio formé aussi d'un batteur et d'un contrebassiste.

L'alliage jeunesse et sagesse sera d'ailleurs exploité à son meilleur lors de cette soirée, car à 22 h, le vénérable batteur Archie Alleyne, qui a joué avec Lester Young, Chet Baker et Billie Holiday, sera de la partie en compagnie du groupe Kollage.

Demain, ce seront les Américains du Matthias Lupri Group qui poursuivront l'exploration outre-frontières. Allemand d'origine, Lupri s'est taillé une jolie place en faisant résonner son vibrapone avec une finesse et une intensité rares. Il sera accompagné de trois musiciens et d'un invité spécial, Greg Osby.

D'autres Américains se sont ajoutés à la programmation de *Silence... on jazz*. On note en premier lieu, la présence, samedi, du saxophoniste ténor Seamus Blake et du pianiste Bryn Roberts. Seamus revient aussi le lendemain en compagnie de la trompettiste Ingrid Jensen qui se double du Project O.

Le même soir, à 22 h, Jensen verra d'ailleurs sa soeur, Christine, établie à Montréal, prendre d'assaut la scène avec son quartet et Geoffrey Keezer. L'équipe québécoise de jazz est d'ailleurs forte d'une présence variée au *Silence... on jazz*. Charles Papisoff, saxophone à l'affût, apparaîtra entouré de «iks», cette formation à cinq lurons qui nous invitent à nous aventurer sur de nouveaux sentiers de jazz contemporain. On se fait un pense-bête pour le mercredi, à 20 h.

Le trio Michel Donato dirigera les intentions dans une autre direction samedi soir, précédé du Nuevo tango de Astorias. Plus tard durant la semaine, le Jean Vanasse Quartet et Yannick Rieu, le quintette Michel Dubeau et quelques autres apporteront à leur façon de la couleur à cet événement gratuit.

Du côté de nos voisins canadiens, on note la présence de Harry Manx, apôtre du blues suintant, évoquant avec sa guitare *slide* de multiples parfums sonores captés à plus d'un style musical.

En terminant, soulignons la présence du groupe The Nearness Of You qui se rapproche de nous l'histoire d'une soirée donnée en hommage à la musique de Hoagy Carmichael à qui l'on doit notamment *Georgia On My Mind*.

Silence... on jazz se termine le 25 octobre. Tous les concerts sont gratuits, à l'exception du spectacle d'ouverture de ce soir. La Chaîne culturelle de Radio-Canada enregistre les 16 spectacles de l'édition.

SILENCE... ON JAZZ à la maison de la culture Frontenac, jusqu'au 25 octobre. Infos: 872-7882.

EVANESCENCE

AVEC INVITÉS SPÉCIAUX
Finger Eleven & SEETHER & GODHEAD

EN VENTE CE SAMEDI @ MIDI!

VENDREDI 12 DÉCEMBRE

BILLETS DISPONIBLES À LA BILLETTERIE DU CENTRE BELL, SUR ADMISSION OU COMPOSEZ LE 514.790.1245 / 1 800 361.4595. COMMANDEZ PAR INTERNET WWW.ADMISSION.COM

Centre Bell

3177515A

BERLIN SEATTLE TORONTO
ATLANTIC SUNDANCE

BRENT OLYMPIA JANE DON SARAH PARKER
CARVER DUKAKIS LEEVES MCKELLAR POLLEY POSEY

The EVENT
UN FILM DE THOM FITZGERALD

13 ANS DÈS DEMAIN !

version originale anglaise
LE FORUM 22 ✓

Ven. au jeu.: 13h55
16h35 - 19h10 - 21h45

SON DIGITAL

SNOWBOARDER
SURFEUR DES NEIGES

UN FILM DE OLIVIER BARCO

CHRISTAL FILMS

À L'AFFICHE DÈS LE 24 OCTOBRE

LE BAL DES OISEAUX

Respighi : *Les Fontaines de Rome*
Tchaïkovski : *Le Lac des cygnes*
Stravinski : *L'Oiseau de feu*
Palmer : première mondiale

Yannick Nézet-Séguin, chef
Zab Maboungou, danseuse
Le lundi 20 octobre 2003

Orchestre Métropolitain du Grand Montréal
Yannick Nézet-Séguin

Théâtre Maisonneuve
Place des Arts

Billets en vente au 514 842 2112 et au www.pda.qc.ca Réseau Admission 514 790 1245

3178054A

LOFT STORY

LA CHRONIQUE DU LOFT

Animateur **Phillipe Fehmiu**

Nadia au ballottage : fait-elle peur aux gars ?

Procurez-vous l'album **loft story**. En vente maintenant.

Plus de 1,5 millions de célibataires vous attendent sur netclub.ca

Son oncle Ronald: « Ces gars-là ont deux, trois visages. Ils veulent juste l'argent ! »

« Samuel est con ! Il parle juste d'escrime ! ». Cette phrase choc est sortie de la bouche de Nadia mardi alors qu'elle discutait sur la terrasse avec Julie. Des propos qui confirment ce que la blonde coloriste a aussi dit: « Je n'ai pas d'affinités avec ces gars-là ». Ronald, son oncle, acquiesce: « Nadia a beaucoup de valeurs. Elle fait peur aux gars. C'est pas une courailleuse. D'après moi, Guy Cloutier a voulu montrer où la société est rendue. Ça fait mal ! ». Il insiste beaucoup sur l'authenticité de sa nièce: « C'est une fille vraie. Je ne suis pas surpris du ballottage. Elle n'est pas comme les autres filles. Et les gars, eux-mêmes, ils n'ont rien à perdre. Y veulent juste l'argent et sont prêts à tout pour l'avoir. »

Le public a vite remarqué la timidité quasi maladie de Nadia. Caroline, amie depuis les études secondaires, croit que Nadia n'était pas prête pour l'expérience *Loft story*: « Ses parents l'ont beaucoup protégée. C'est une petite princesse. Elle sait qu'elle doit améliorer sa façon de s'exprimer. » Pour y arriver, il semble que Nadia souhaite s'initier au théâtre, un projet qu'elle pourrait bien réaliser en janvier. « Nadia est une belle fille. Elle n'a jamais fait les premiers pas avec les gars. Elle pensait sans doute que ce serait la même chose dans le loft », affirme Caroline.

La mise en ballottage de Nadia a-t-elle de quoi surprendre? Caroline s'est

Nadia: 1-900-273-8771 Marie-Laurence: 1-900-273-8772
TQS(1) TQS(2)

1,00\$ par appel 18 ans et +

Demain, les réactions de l'entourage de Marie-Laurence, elle aussi soumise au ballottage.

La suite ce soir 19 h

ELLE
CKOI 96.9 FM
105.7 Rythme FM
LA PRESSE
TQS

CONTE

Unis par la parole

ÈVE DUMAS

En entrevue, ils se complètent. Marc Laberge le conteur pose sur son art un regard de praticien, tandis que Serge Bouchard l'anthropologue y va de grandes vérités universelles sur notre soif d'histoires. Ils sont respectivement directeur et président d'honneur du Festival interculturel du conte du Québec, qui se tient du 17 au 26 octobre.

La rencontre se tenait au Musée McCord il y a quelques semaines déjà. Le prétexte était bien sûr de parler de ce septième Festival qui marque aussi le dixième anniversaire de l'événement fondé en 1993 et devenu biennal. Mais les échanges ont largement dépassé le dévoilement de la programmation.

« Le conte, c'est le propre de l'humanité, a laissé tomber l'animateur des *Chemins de travers*, en guise d'entrée en matière. C'était le seul divertissement des premiers humains. La mémoire, la beauté, la magie, la mythologie, histoires et légendes sont communs à tous. Ce sont toujours les mêmes thèmes : la force, la faiblesse, les peurs, la mort. Nous sommes des clients d'histoires. Aujourd'hui, le conte, c'est le cinéma. On ne fait plus confiance au pouvoir d'évocation de l'être humain qui se présente seul devant une assemblée. »

C'est pour cette raison, justement, que certains conteurs ont senti le besoin d'aller voir du côté des « effets spéciaux » pour rehausser leurs spectacles. Une chose que déplore Marc Laberge, plutôt puriste en la matière. « En France, on va beaucoup du côté de l'artifice. Mais plus il y a d'artifices, plus on perd contact. Le conte a cette capacité de s'adresser à l'imaginaire. Il faut que ça se passe dans la tête. Je ne vois pas l'utilité d'élaborer, sinon, ça devient du théâtre. Le conte ne cherche pas nécessairement le divertissement. Il vise à nous faire nous retrouver en nous-même. »

Dans le programme du Festival, qui, cette année, porte le titre *La Solidarité dans la diversité*, le directeur a ces

mots : « À l'heure où la mondialisation n'est pas forcément synonyme d'humanisation, continuer à partager les richesses contenues dans les contes et dans l'art de conter ne pourrait-il être une manière de s'inscrire en faux contre ce qui porte atteinte à l'essence de l'être humain et, par là même, à l'humanité ? »

Chose certaine, le conte permet à la fois de déterrer les racines communes à chaque être humain et d'exprimer les particularités culturelles de chaque être. Se côtoieront, cette année, au Festival, des conteurs du Congo (Pie Tshibanda), d'Italie (Sergio Diotti et Pepe Medri), du Tchad (Abakar Adam Abaye), de France (Claire Bartoli), de Suisse (Patrizia Ceresa) et du Liban (Jihad Darwiche), entre autres. Du Québec, les habitués Michel Faubert, Jocelyn Bérubé, Jean-Marc Massie, Alain Lamontagne, Fred Pellerin et compagnie seront au rendez-vous.

Les spectacles prometteurs du septième Festival interculturel du conte s'annoncent nombreux. Il ne faut pas rater la Grande Nuit du Conte, qui ouvre l'événement demain soir, au musée Pointe-à-Callière. Les quatre soirées hommage rassembleront également de belles brochettes d'invités.

Se tenant dans près d'une trentaine de salles, de bars, de maisons de la culture et autres espaces, le Festival propose tous les jours une foule de spectacles, sans compter les stages, ateliers et entretiens. Le programme fait également mention d'une demi-douzaine d'événements de contes se déroulant à l'extérieur de Montréal, dont Le Rendez-vous des conteurs à Saint-Élie-de-Caxton, L'Île d'Orléans en contes et légendes, le Festival de conte Louis-Frédéric et le Rendez-vous Contes à Mont-Tremblant. Des conférences se tiendront à Trois-Rivières, tandis que Saint-Jean-sur-Richelieu accueillera un spectacle de François Lavallée demain soir.

LE FESTIVAL INTERCULTUREL DU CONTE DU QUÉBEC, du 17 au 26 octobre.

THÉÂTRE

Causes désespérées

ANNE-MARIE CLOUTIER

CRITIQUE

COLLABORATION SPÉCIALE

Réaliste, violente, imbibée de cynisme et d'humour vitriolique, gravitant autour de jeunes hommes (très) en colère, *Gagarin Way* se fonde aux murs de La Licorne comme un uppercut à un gant de boxe. En quête de bons sentiments? Fuyez ce spectacle. Sinon, serrez les dents. Vous n'en sortirez pas indemnes.

Ils sont quatre. Dans le coin gauche, Gary. Ex-représentant syndical, communiste devenu socialiste, il cumule trois ou quatre jobs depuis qu'il a fait trois ou quatre enfants. Gary fait le trafic de puces électroniques avec son copain Eddie. Un jour, ils décident de passer aux actes. À « la propagande par l'action ». Pour exprimer leurs « objections au capitalisme multinational », ils kidnappent, justement, un grand patron de multinationale. En vue de le tuer.

Dans le coin droit, Frank. Le patron kidnappé. Cinquante-six ans, séparé, Frank est éteint. Il sait que le pouvoir est un leurre. Que, toutes ces années, il n'a été que le porte-parole d'une maudite machine omnipotente et autonome. Frank ne tient plus à la vie.

Entre les deux, Eddie. Trente-deux ans, travaille à l'usine depuis sept ans. Eddie est une bombe à quelques secondes de l'explosion. La perspective de tuer l'excite. Sa rage est le carburant de la pièce. Paradoxalement, il en est aussi l'élément comique.

Et puis, il y a Tom. Vingt-deux ans, frais émoulu de l'université en sciences politiques, Tom est gardien de sécurité à l'usine « en attendant ». Mais parce qu'il oublie sa casquette, il devient malgré lui un maillon de cette chaîne infernale.

Tous débattent du sort de Frank. Et ils débattent tout court. Dans ce « huis clos sociopolitique », on parle. En vrac, il y est question de Sartre, de Netchaïev, de Genet, de communisme, de socialisme, d'identité masculine, de capitalisme, d'exploitation ouvrière. Et pas un instant, on ne s'étonne. On suit ce grand débat d'idées à la veille d'un assassinat comme s'il allait de soi.

La traduction d'Yvan Bienvenue y est sûrement pour beaucoup. L'efficacité des images, le rythme syncopé des dialogues, ponctués de sacres, rendent l'urgence du moment.

Et, bien sûr, il y a les comédiens. Dans un huis clos aussi proluxe, tout reposait sur eux. Ils sont ahurissants. Michel Monty les a dirigés avec telle-

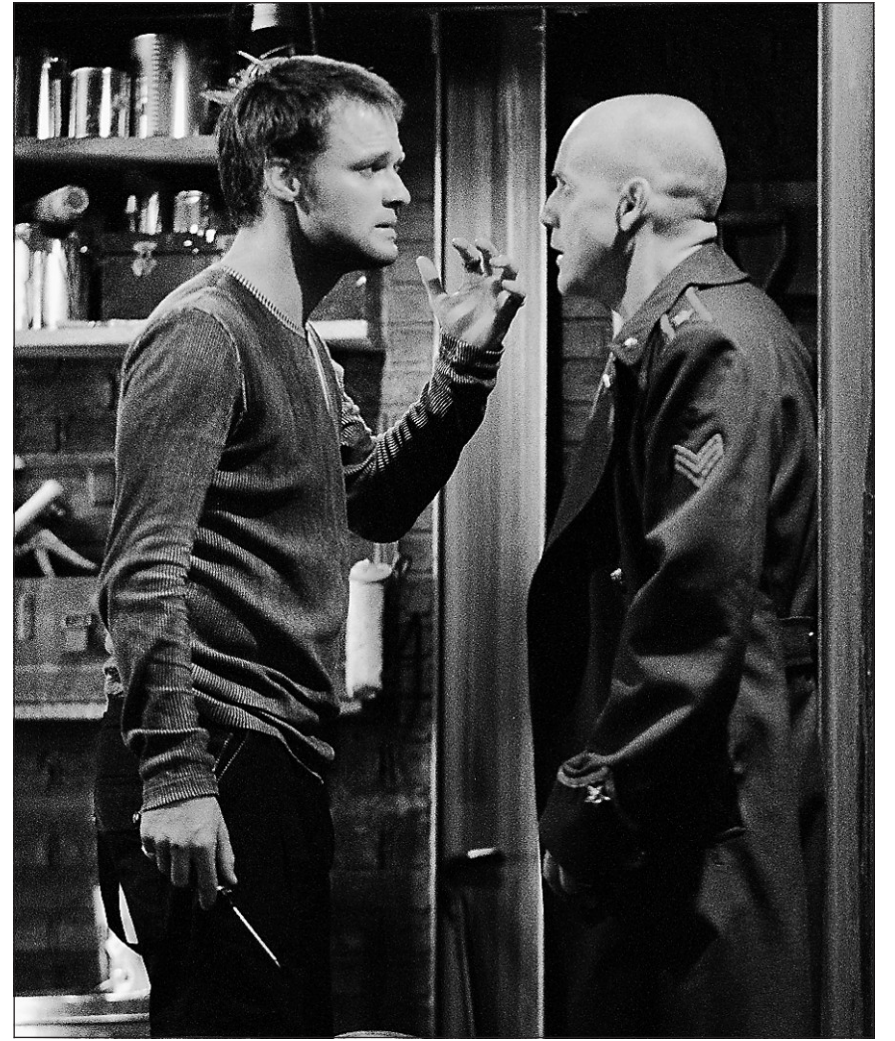


PHOTO GRACIEUSETÉ THÉÂTRE DE LA MANUFACTURE
David Boutin (à gauche) livre, dans cette pièce, une de ses grandes prestations récentes. Frénétique, hystérique, il est l'incarnation du *loose cannon*.

ment de fougue qu'on a presque peur pour eux. Ils se battent, se lancent, se projettent contre les murs, c'est du théâtre extrême.

David Boutin livre une de ses grandes prestations récentes. Frénétique, hystérique, il est l'incarnation du *loose cannon*. À lui seul, il porterait la pièce.

Heureusement, il n'a pas à le faire. Stéphane Jacques, douloureux Gary, le soutient dans son désespoir et touche par ses remises en question. Francis Poulin, dont c'est la première expérience professionnelle, rend tout à fait la naïveté de Tom. Et il n'y avait que Daniel Gadouas pour donner à Frank cette luminosité douce, cette force paisible du détachement.

D'ailleurs, une des dynamiques les plus troublantes de *Gagarin Way* est celle entre Gary et Frank. Avant d'en finir avec son otage, Gary supplie celui-ci de justifier son point de vue. À l'ancien communiste, il faut un ennemi, sinon plus rien n'a

de sens. « Pourquoi tu défends pas c'que tu fais ? » Mais Frank en serait bien incapable. Il assume mais ne défend rien. « Crisse que vous êtes pas une menace, rajoute-t-il. Vous êtes même pas une alternative. »

Un bref instant, les deux hommes, les deux extrêmes, ont un terrain d'entente. Ils se découvrent le même sentiment d'impuissance. Il n'y a plus d'ennemis. De bonne ou de mauvaise cause. Seulement cette maudite machine omnipotente et autonome.

GAGARIN WAY, de Gregory Burke. Traduction : Yvan Bienvenue. Mise en scène : Michel Monty. Interprétation : David Boutin, Daniel Gadouas, Stéphane Jacques et Francis Poulin. Décors : Olivier Landreville. Éclairages : Martin Labrecque. Musique originale : Jean-François Pedno. Costumes : Sarah Balleux. À l'affiche de La Licorne jusqu'au 15 novembre.

FLASH

THÉÂTRE

La critique a aimé...

L'Association québécoise des critiques de théâtre a dévoilé, hier, les finalistes du Prix de la Critique à Montréal et à Québec pour la saison 2002-2003. Les critiques de la métropole ont particulièrement apprécié *Hippocampe* de Pascal Brullemans et Éric Jean (coproduction du Quat'Sous et de Persona Théâtre), *L'inoublié ou Marcel Pomme-dans-l'eau* :

un récit fleuve de et avec Marcel Pomerlo (Momentum) et *La Société des loisirs* de François Archambault, mise en scène de Michel Monty (Théâtre de la Manufacture). Dans la Vieille Capitale, le metteur en scène Gill Champagne et le Théâtre du Trident se sont doublement démarqués avec *Le Roi se meurt* d'Ionesco et *Marie Tudor* de Victor Hugo. La troisième production en liste est *Macbeth* de Shakespeare, mise en scène de Frédéric Dubois (Théâtre de la Bordée). Les lauréats seront connus le 21 octobre.

POUR NOS 20 ANS!
Œuvres de Chostakovitch

Yuli Turovsky
VIOLONCELLISTE

Présenté par
VIA Rail Canada

L'ORCHESTRE DE CHAMBRE
I MUSICI DE MONTREAL
YULI TUROVSKY

LA SÉRIE CONCERTS CENTRE-VILLE

LE JEUDI 23 OCTOBRE 2003, 20 H

Salle de concert Pollack
Pollack concert hall 555, rue Sherbrooke Ouest

Renseignements : 514.982.6038 imusici.com

RÉGULIER	AÎNÉ	ÉTUDIANT
27\$	23\$	10\$

Commanditaire de la saison 2003-2004
Great-West, London Life

Commanditaire de la Série Concerts Centre-Ville
BANQUE NATIONALE, RCI, LA PRESSE, CREDIT UNION

Natasha St-Pier

Théâtre Lionel-Groulx Sainte-Thérèse 19 octobre 20 h 450.434.4006 www.theatrelg.com	SDS Saint-Hyacinthe 23 octobre 20 h 450.778.3388 www.sds-st-hyacinthe.qc.ca	Théâtre des Deux Rives Saint-Jean-sur-Richelieu 14 novembre 20 h 450.358.3949 www.spec.qc.ca
---	--	--

Réseau Scènes, La Presse

À vos marques, prêt, jouez !

3 super étages pour bouffer et s'amuser !

Plus de 60,000 pieds carrés d'amusement !

Restaurant Les Légendes
L'endroit idéal pour manger et se rencontrer — pour manger ou grignoter en tout temps. Régalez-vous avec notre BBQ burger des Étoiles, nos immenses salades, nos pizzas classiques, nos steaks et nos pâtes!
Avec **40 Écrans GÉANTS!**

Les quilles des Légendes
Les plus belles allées de quilles disco à Montréal!
Il faut le voir pour le croire !

Le billard des Légendes
tables de calibre professionnel.

Jeux des Légendes
Une salle de jeu d'une valeur de plus d'un million de dollars remplie des jeux les plus récents : simulateurs, jeux interactifs ainsi que vos bons vieux jeux favoris!

Achetez une carte de jeu et obtenez-en une autre de valeur équivalente **GRATUITEMENT!**

ou
Obtenez une partie de quilles gratuite à l'achat d'une autre partie!*

ou
Achetez une heure de billard et obtenez la deuxième **GRATUITEMENT!**

ou
Dégustez nos nouveaux plats et recevez un rabais de **25%**! Non-valable sur les menus pour enfants. Non-applicable sur les breuvages alcoolisés.*

Ne peut être combiné à aucune autre offre. Valeur maximale de 20,00\$. Expire le 16 nov. 2003. Un coupon par personne par jour.

Légendes du Forum
Sainte-Catherine et Atwater
(514) 228-3030
www.legendesduforum.com

FORUM PEPSI

Code: L10163

Faucher et Lepage au Mexique

Les mythes vont un jour en enfer

BRIGITTE MORISSETTE
COLLABORATION SPÉCIALE

MEXICO — Stupeur, ferveur, un brin d'ennui aussi. Des applaudissements aimables quoique sans passion ont accueilli *La Casa Azul* (La Maison bleue), spectacle de Sophie Faucher et Robert Lepage qui atterrit au Mexique après un demi-tour du monde. Présenter au public mexicain une nouvelle mise en scène de deux de ses icônes — comme dit Sophie Faucher, auteur du texte et interprète de la peintre Frida Kahlo — est forcément périlleux.

La pièce mise en images et en lumière par Robert Lepage arrive à Mexico six mois après le film hollywoodien produit par l'actrice Salma Hayek. Et l'événement a donné lieu à une nouvelle sortie d'un docufiction tourné par le Mexicain Paul Leduc au début des années 80 sur la vie de la peintre ayant fait de ses souffrances tout un art. Donc fatal sentiment de déjà vu, alors que Sophie Faucher a mis en marche sa Frida trois ans avant la sortie du film.

Ce n'est pas la langue qui dérange les Mexicains habitués aux sous-titres au cinéma comme à l'opéra. Sophie Faucher, Lise Roy et Patric Saucier ont présenté leur version française à Mexico et reprendront la version anglaise — créée à Londres — au Festival Cervantino qui vient de débiter à Guanajuato (jolie ville située à cinq heures de Mexico).

Un sérieux reproche, cependant, est adressé aux créateurs qui ont esquissé le personnage de Diego Rivera comme un noceur et un ivrogne alors que le muraliste a réalisé en 30 ans une oeuvre colossale mondialement admirée.

Le personnage de Trotski, créateur de l'Armée rouge exilé au Mexique, assassiné dans la maison de Diego, devient aussi lilliputien dans la peau de son interprète féminine. Tous les mythes vont un jour en enfer... La

touche iconoclaste des Québécois trouve néanmoins des défenseurs enthousiastes chez de jeunes artistes pas du tout contrariés par la démythification des idoles de leur pays. Il faut dire que dans le Mexique de la mondialisation, on a même déboulonné Juárez, héros qui a stoppé les envahisseurs américains.

Beaucoup de professionnels du spectacle — metteurs en scène, comédiens — ont savouré *La Casa Azul* comme un grand cru de Lepage, metteur en scène culte au Mexique. Pourtant, les installations électriques vieillottes de l'Hydro mexicaine ont privé les Québécois de leur effet le plus spectaculaire, quand Frida est emportée dans un rayon de lumière blanche, à la fin de la pièce. La pièce éblouit néanmoins par ses couleurs, ses cadrages minimalistes derrière ce rideau invisible sur lequel Lepage projette des murales de Diego Rivera et des tableaux de Frida.

La mort rôde autour de Frida Kahlo et taille un joli succès à Lise Roy; ce personnage insolite présent sous mille astuces retient l'attention des « aficionados » du théâtre québécois.

Si certains spectateurs reprochent à *La Casa Azul* un rythme trop lent, la doyenne des critiques Olga Harmony exprimait son admiration à la première pour le dispositif scénique. Tout en éprouvant un vif agacement face à la « fridamanie » et « aux excès folkloriques qu'éveille le Mexique chez les étrangers ». Sans doute pensait-elle aussi au peintre Rivera curieusement confondu avec un Pancho Villa prompt à toutes les détentés!

En présentant la pièce au Festival Cervantino la semaine prochaine, Sophie Faucher suscitera un nouveau son de cloche. Le Festival Cervantino est d'abord un défi linguistique imposé par des organisateurs qui ne jurèrent que par la langue de Shakespeare, « pour plus d'efficacité ».

Cervantes doit tenter dans sa tombe d'abattre ce nouveau moulin!

LE CHAOS S'INSTALLE À L'ÉCOLE SAINTE-JEANNE-D'ARC.



VIRGINIE

ce soir 19 h

www.radio-canada.ca/virginie

3178713A



présente

En collaboration avec

LA PRESSE

l'événement

salon

domicilia

2003

déco-design • réno • immobilier • finance • constructeurs

Nos porte-parole



Charles Lafortune Sophie Prigent

Charles et Sophie

vous invitent
à passer
au salon.

Conférenciers



Philippe Dagenais Jean-Daniel Pilon Dominique Michel



On vous ouvre toutes les portes. • Plus de 100 kiosques !



Rencontrez
Annie Villeneuve
de Star Académie
à l'espace du
Groupe Cholette !

Une invitation du
Réseau immobilier



À gagner :

28 certificats-cadeaux de 500 \$
applicables à l'achat ou à la vente
d'une propriété avec Réseau
immobilier La Capitale

Palais des Congrès de Montréal

201, rue Viger Ouest Place-d'Armes

Horaire

24 octobre, de 12 h à 21 h
25 octobre, de 10 h à 21 h
26 octobre, de 10 h à 18 h

Admission (taxes incluses)

Adultes : 10 \$
Étudiants : 6 \$
Enfants de 6 à 13 ans : 5 \$
Moins de 6 ans : gratuit

Nos partenaires



www.salondomicilia.com

3177148A

Rabais de 2 \$ à présenter à la billetterie pour une entrée au Salon pour une personne

Valide du 24 au 26 octobre 2003

Ce soir...



Télé-Québec
telequebec.tv

Derrière les barreaux.

21 h

Chartrand et Simonne

Michel est de nouveau emprisonné. Simonne se retrouve seule face aux difficultés quotidiennes. Avec Luc Picard et Geneviève Rioux.

Scénario : Diane Cailhier Réalisation : Alain Chartrand



20 h

CIA : guerres secrètes

Que savons-nous des vrais rapports entre la CIA et les présidents américains ?



22 h

100 Québécois qui ont fait le XX^e siècle

Joseph-Armand Bombardier, Pierre Péladeau...



Télé-Québec, ça change de la télé

3160901A

Loft Story n'est pas scénarisé, dit Guy Cloutier

HUGO DUMAS
TÉLÉVISION

hdumas@lapresse.ca

Le producteur Guy Cloutier a trouvé honnête le reportage de l'émission *Enjeux* sur la télé-réalité, sauf pour un point : son *Loft Story* n'est pas scénarisé.

« C'était du bon *Enjeux* et je savais dans quoi je m'embarquais en acceptant d'y participer. Mais il n'y a pas de texte, il n'y a pas de scénario dans *Loft Story*. C'est certain qu'il y a un concept de départ, parce que c'est un jeu et qu'il y a des règles à suivre, mais personne n'écrit les phrases que disent les lofteurs », explique Guy Cloutier.

Diffusé mardi soir à Radio-Canada et regardé par 714 000 personnes, le reportage d'*Enjeux* montrait notamment un ex-lofteur français, William, qui affirmait avoir été écarté parce qu'il ne respectait pas le scénario. L'équipe du journaliste Alain Gravel a aussi tourné dans les bureaux parisiens d'Endemol, la compagnie de production à l'origine de nombreuses émissions de télé-réalité, où travaillait un scénariste.

Guy Cloutier reconnaît que le casting de *Loft Story* a été fait selon des critères précis et qu'il faut également proposer des défis aux lofteurs, question qu'ils ne s'ennuient pas trop. « On leur soumet des idées pour qu'il y ait de l'action dans le loft. Souvent, les lofteurs s'emmerdent, ils n'ont rien à faire et nous demandent même de leur donner des idées. C'est normal, il n'y a pas de radio, pas de télé, pas d'Internet dans le loft, il n'y a rien. Moi, je virerais fou avoir à vivre là-dedans », continue le producteur.

Ainsi, on a demandé aux lofteurs d'organiser un défilé de mode ainsi qu'un party disco la semaine dernière. Bientôt, ils auront à participer à un concours de *lip-sync*.



Guy Cloutier (ici en compagnie de l'animatrice Renée-Claude Brazeau et de Luc Doyon, vice-président à la programmation de TQS) reconnaît que des défis sont proposés aux lofteurs de *Loft Story*, mais il considère que l'émission n'est pas scénarisée.

« On leur fournit le matériel et c'est tout. On ne leur dit pas quoi dire. Quand Marie-Laurence a dit (à la suite de sa mise au ballottage) qu'elle aurait aimé ça être un gars, personne n'avait écrit ça. Et si *Loft Story* était scénarisé, on aurait droit à toutes sortes d'aides du gouvernement », rappelle Guy Cloutier.

D'ailleurs, Guy Cloutier ne partage pas l'avis de l'animatrice et productrice Julie Snyder qui affirmait dans le reportage d'*Enjeux* que *Star Académie*, c'était du documentaire et de la variété. « *Star Académie*, c'est un *reality show*. C'est le pre-

mier *reality show* qui est arrivé au Québec et je n'ai rien contre ça. Mais c'est 14 jeunes qui vivent ensemble, dans un manoir, avec des caméras », dit-il.

Rappelons que le gouvernement québécois a annoncé cet été que les émissions de télé-réalité n'ont plus accès au programme des crédits d'impôt.

Aux Productions J, la compagnie de Julie Snyder responsable du succès de *Star Académie*, on défendait hier la position du documentaire. « Depuis le début, on dit que *Star Académie* est un documentaire, on a toujours tenu ces propos-là.

On avait un but précis : suivre les jeunes dans leur formation et la majorité du temps à la caméra, c'était pour leur formation et la préparation pour le gala du dimanche. On ne les mettait pas dans une maison à ne rien faire », répond le porte-parole des Productions J, Louis Noël.

La valse du dimanche soir

Céline Dion ou les lofteurs ? Grosse soirée de télévision en perspective dimanche soir prochain pour

TQS et TVA, qui ont remanié stratégiquement leur grille horaire en réaction l'un à l'autre. C'est que TVA devait initialement présenter son émission spéciale sur Céline Dion à 20 h. Les bonnes performances du loft ont cependant modifié la donne : TVA a déplacé l'émission sur Céline Dion à 18 h 30, soit une demi-heure avant le début de *Loft Story*.

De son côté, TQS a réagi en repoussant son talk-show du dimanche à 20 h. Il commence normalement à 19 h. Au bout du compte, les téléspectateurs sortent gagnants de ce jeu du chat et de la souris. À 18 h 30, ils pourront regarder Julie Snyder interviewer Céline Dion sur son nouvel album en français, pour ensuite assister à l'élimination en direct d'une lofteuse, Marie-Laurence ou Nadia. Tout ça sans avoir à programmer le magnétoscope.

Toujours concernant *Loft Story*, les quotidiennes de lundi et mardi ont de nouveau franchi la barrière du million, avec des cotes d'écoute respectives de 1 075 000 et 1 169 000. *Virginie* de Radio-Canada se classe encore en deuxième place dans la case de 19 h. TVA a cependant basculé au troisième rang avec son quiz *La Bonne Étoile* animé par Jean-Michel Anctil, regardé lundi et mardi par respectivement 562 000 et 532 000 téléspectateurs.

Lundi soir, TVA a obtenu deux émissions millionnaires : *Les Auditions de Star Académie* (1 362 000) et *Annie et ses hommes* (1 014 000). *Jack Carter* à Radio-Canada n'a pas encore réussi à rattraper son million (893 000).

Mardi, trois émissions de TVA ont dépassé 1,2 million, soit *Les Auditions de Star Académie*, *Histoires de filles* et *Km/h*. Et *Enjeux* est venu à un cheveu de battre *Caméra Café*, ce qu'on avait rarement vu cette saison. Comme quoi la télé-réalité, c'est payant. Même pour Radio-Canada.

voilà! VOTRE SOIRÉE DE TÉLÉVISION

	CANAUX	18h00	18h30	19h00	19h30	20h00	20h30	21h00	21h30	22h00	22h30	23h00	23h30	VD	VDO
SRC	2 (9)	Aujourd'hui (17:00)	L'union fait la force	Virginie	L'Épicerie	Un gars, une fille et...	Catherine	Cap Random (6/8)		Le Téléjournal/Le Point		Les Grands Documentaires de Découverte		4	4
	13														
TVA	4 (7)	Le TVA 18 heures	Ultimatum	Demandes spéciales / Kevin Parent, Nanette Workman		Occupation double		Tribu.com		Le TVA	Merci bonsoir / Gildor Roy	Michel Jasmin (23:18)		7	7
	8 (10)														
TQ	15 (17)	Macaroni tout garni	Ramdam	Diabolo menthe	Le Septième	Les Grands Documentaires / CIA: guerres secrètes		Chartrand et Simonne		100 Québécois qui ont fait le XXe siècle / Les Bâtisseurs		Diabolo menthe	Cultivé et bien élevé	8	8
	24 (45)														
TQS	16 (30)	Grand Journal (16:30)	Flash / Bruno Pelletier	Loft Story	Fun noir & Cie / J.-N. Verreault	LE PORTEUR D'EAU (5) avec Adam Sandler, Kathy Bates				Le Grand Journal		110%	Loft Story	5	5
	35														
CTV	12	News		Access H.	eTalk Daily	Just for Laughs Gags	Scrubs	CSI: Crime Scene Investigation	ER			CTV News	News	11	11
	8													45	58
CBC	6	CBC News: Canada Now		Opening Night / Classical Brit Awards				How to be a Prince (2/2)		The National		The National	ZeD (23:25)	13	13
	22	Simpsons	ABC News	Will & Grace		Threat Matrix		Extreme Makeover		Primetime Thursday		Frasier	Night. (23:35)	22	22
CBS	3	News		CBS News	E.T.	Survivor: Pearl Islands		CSI: Crime Scene Investigation		Without a Trace		News	Late... (23:35)	21	21
	5	News	NBC News	Jeopardy	Wheel of...	Friends	Scrubs (20:32)	Will & Grace	Whoopi	ER			Tonight... (23:35)	18	23
NBC	5	News	NBC News	Jeopardy	Wheel of...	Friends	Scrubs (20:32)	Will & Grace	Whoopi	ER			Tonight... (23:35)	18	23
	33	The Newshour		Bus. Report	...Delivery	The New This Old House Hour		Frontline / Chasing the Sleeper Cell		Globe Trekker / Peru		BBC World News	Charlie Rose	43	64
PBS	57	BBC News	Bus. Report	The Newshour		Water's Journey...				A Cancer Rainbow				46	24
A&E		City Confidential / Newberry		American Justice		RAIN MAN (3) avec Dustin Hoffman, Tom Cruise						Third Watch		73	39
		Îles...	Un air de...	L'Héritage		Parole et Musique	Portraits: Édith Piaf	Passion...	Les Filles de Caleb		Le Garage			31	31
ARTV															
		Bravo! Videos	Little Men		Richler, Ink		RANDOM HEARTS (5) avec Harrison Ford, Kristin Scott Thomas					Law & Order		72	34
CD		Méga Construction		La Filière canadienne		Dossiers FBI / Polly Klaas	Biographies / S. Lussier...	NYPD Blue				Héros de la peur		20	20
		Physiologie et Vieillesse		Centre... de l'automobile		Le Monde à la carte	Introduction à Culture	...médias				Commission scolaire...		47	26
CS		Frontiers of Construction		Daily Planet		Wild Discovery / Cheetahs	Ultimate: Engineering	Ultimate / Ultimate Strike Plans				Daily Planet		37	37
		Aventuriers des îles oubliées		Vu d'en haut	...pratique	...le spa	...Italie	Europe...	Eau, Plaisirs	Reiselust	Zone limite	...de luxe	Échappades	23	51
EV		All that	The Brendan	...so Raven	Jett Jackson	Boy Meets...	...Heartbeat	ALMOST AN ANGEL (5) avec P. Hogan		Boy Meets...	The Brendan	Alf		67	
		That '70s	Seinfeld	That '70s	Seinfeld	The O.C. OU Baseball / Red Sox - Yankees (si nécessaire)	...Harvey's (s.r.)	...Kennedy (s.r.)	What I Like...	Run of...				36	46
FOX		Global News	National	E.T.	... (19:28)	Survivor: Pearl Islands	Will & Grace	Without a Trace		Global News	Sports			3	3
		Global News	National	E.T.	... (19:28)	Survivor: Pearl Islands	Will & Grace	Without a Trace		Global News	Sports			3	3
GBL-Q		Les deux font la loi		Tournants de l'Histoire		Trouvailles... / Tadoussac	JAG			L'ENLÈVEMENT DES SABINES (6) avec R. Moore, M. Demongeot				25	53
		History's Courtroom / DNA		Tour of Duty		Turning Points / Seal Wars	Adolf and Eva			Hitler's Henchmen		12 O'Clock High		49	47
HIST		Zoo Diaries	Dogs, Jobs	...Homes	...Weddings	Extra	Matchmaker	Crisis Zone	English...	Out in... City	Extra	Matchmaker		71	29
		Max Musique		Salut les amoureux!		Musicographie	Révélation d'Hollywood	Génération 80 / 1985		Musicographie				32	48
LIFE		Top 5 anglo	Top5 franco	2 Faces...	M. Net	Décompte...	Vidéo Clips	Dollarclip	ConcertPlus / Our Lady Peace	...attaquent				30	30
		Vento di Passione		That '70s...	Arte Mondo	...libanais	La Caravane	Sino Montreal	Teleritmo	Répertoire	Late... (23:35)			14	14
MP		BBC News	CBC News	CBC News: Canada Now		Passionate Eye Special		The National		Rough Cuts / My Student Loan		>play		48	25
		Le Journal	Capital Actions	Le Monde	La Part...	Jean-Paul II, autobiographie		Le Téléjournal/Le Point		25e Anniversaire du pontificat du pape Jean-Paul II				19	19
MTL		Sports 30 Mag.	Sports 30	Hors-jeu...		Hockey / Penguins - Canadiens				Baseball (si nécessaire)		Sports 30		33	33
		Brigade des mers		Le Caméléon		Agents doubles		Les Soprano		UNE MORT POUR UNE VIE avc L. Jeanne, A. Zambeaux				24	52
NW		This Hour...	Made in...	Poltergeist		Cold Squad		Twitch City	Trailer Park	SCREAM 2 (4) avec Neve Campbell, Courteney Cox				40	40
		Outer Limits		Relic Hunter		Stargate SG-1		Angel		Buffy the Vampire Slayer		Angel			32
RDI		Sportsnetnews	Soccercentral	Snapshots		Hockey / Penguins - Canadiens				Sportsnetnews		Overtime	You Gotta...	38	38
		Tékitoi	Volt	Panorama		Villages et Visages		LE PAPE JEAN-PAUL II (4) Documentaire		Panorama					
RDS		Clean Sweep		Medical Detectives / See no Evil - Eight Man out				Against the Law / Getting Away with Murder		Medical Detectives				39	27
		Off the Record	Sportscentre	That's Hockey	Classic Boxing	Boxing / Victoriano Sosa - Miguel Angel Huerta		Sportscentre		2002 Pikes...				28	28
S+		Mucha...	Sacré Andy!	Yakkity Yak	Ratz	Scooby Doo		Les Simpson	Les Griffin	Planète crue	Daria	Les Simpson	Déchiqueteurs	34	45
		Cible (17:30)	... (18:10)	Journal FR2	Le Jeune Casanova (1/2)			La Grande Paix de Montréal		Le Journal	Complément d'enquête / Corse...			15	15
SHOW		G. Shrinks	Big Bang	Film 101	Imprint	Studio 2		The Royal		Masterworks		Film 101	Studio 2	74	56
		...miracles	...Nicolas	L'AFFRONT (5) avec Tiffani-Amber Thiessen, Brian Austin Green		Quand la vie est un combat		Décore ta vie	Métamorphose	...médecine	...miracles			35	44
SPN		... (17:30)	La Justice...	Planifier...	L'Urbaine	Certifié bio		L'Équipe		Quoi de neuf	Mélina...	Regard'D	Sac Ados	9	9
		...Montana	...galaxie	...bizarre!	Guenièvre...	Buffy contre les vampires		Vice Versa	Réal-TV					16	16
TFO		Spongebob	J. Neutron	Dexter's...	Hey Arnold	Dragon Ball	Dragon Ball	Goosebumps	Radio Active	Ready or not	Big Wolf...	Addams...	My Family	44	18
		Au-delà du réel		...Nerdz	Infrarouge	Mutant X		Les Chroniques du paranormal		Alerte Météo		Andromeda		26	54
TTF															
TV5															
TVO															
VIE															
VOX															
VRAK															
YTV															
Z															
CANAUX															

THÉRÈSE PARIEN
COLLABORATION
SPÉCIALE

19H 10

DEMANDES SPÉCIALES

Kevin Parent et Nanette Workman se joignent aux «académiciens».

19H30 35

FUN NOIR

Le beau Jean-Nicolas Verreault (*Jack Carter*) est à *Fun noir*. On va toutes craquer quand il va se déhancher en chantant *Kiss* de Tom Jones!

19H30 RDS

LA SOIRÉE DU HOCKEY

C'est le temps d'en profiter pendant que le Canadien gagne! Ce soir, Pittsburgh est à Montréal.

20H 10

OCCUPATION DOUBLE

Les mamans des trois gars viennent vanter leurs fistons devant les filles... Jane (Natacha) et Tarzan (Éric) sont perdus dans la jungle!

20H 17

LES GRANDS DOCUMENTAIRES

Que savons-nous vraiment des rapports entre la CIA et les présidents américains? Ce documentaire plutôt inquiétant de William Karel (réalisateur du fameux documentaire *Opération Lune*) tente de démêler le vrai du faux. Cette fois, ce n'est pas du bidon.

20H 2

UN GARS, UNE FILLE, UN MARIAGE

Guy A. Lepage a regroupé les meilleurs saynètes de *Un gars, une fille* où il est question de mariage. Pour elle, c'était un rêve; pour lui, un cauchemar. On sait qui a gagné!

21H 10

BIOGRAPHIES

Une biographie terriblement divertissante: celle de Sylvie

ARTS ET SPECTACLES

Les 40 ans de la Cinémathèque québécoise

Dans un cinéma près de chez vous

ALEKSI K. LEPAGE
COLLABORATION SPÉCIALE

Un anniversaire, ça ne sert vraiment à rien si personne n'est là pour vous donner des cadeaux. La Cinémathèque québécoise a pensé à tout et, non seulement célèbre-t-elle son propre 40^e anniversaire, mais elle choisit de nous faire des cadeaux, à nous du public, dans le but évident de se rendre aimable. Car les gens de cette noble institution ont la ferme intention de rejoindre davantage à peu près tous les amoureux du cinéma, toutes tendances confondues, de rattraper les jeunes surtout, et d'ainsi se débarrasser définitivement — si ce n'était déjà fait en partie — d'une image d'austérité, de sérieux et de rigidité qui lui collerait à la peau.

Comment mettre le grappin sur ces jeunesse avides de sensations, et sur tout ce public potentiel qui ne pense pas toujours spontanément à la Ciné-

mathèque comme à un lieu de divertissement? En diversifiant au possible sa programmation (ce qu'elle fait depuis longtemps) et par cette semaine Portes ouvertes — du 28 octobre au 2 novembre — pendant laquelle n'importe qui pourra pénétrer les lieux et s'adonner aux quelques activités spéciales prévues.

Résolus à plaire, la présidente Monique Simard et le directeur général Robert Boivin, appuyés par leur porte-parole Marie Tifo, ne manquent ni de bonne volonté ni d'enthousiasme.

À la conférence de presse, il était clair qu'à leurs yeux, même si l'institution jouit d'une excellente réputation auprès des spécialistes du cinéma et des grands cinéphiles, il lui faut quand même redoubler d'efforts pour attirer dans ses salles ceux qui, justement, n'ont pas l'idée de les fréquenter. Ils n'iront quand même jamais jusqu'à présenter en rafale l'intégrale des *Police Academy*, mais la

programmation de la semaine Portes ouvertes est très hétéroclite. On y va des classiques de cinémathèques, qui ont donné à des générations le goût du septième art : de l'incontournable *Les Temps Modernes* de Chaplin à l'inévitable *Les Quatre Cents Coups*, de Truffaut. On passe par les choses plus « pointues » qui ont fait pas mal jaser, comme *Le Mépris* de Godard.

Puis, pour les amateurs d'ovnis cinématographiques que nous sommes, on frôle quelques joyaux du cinéma le plus étrange jamais produit : quelques courts métrages animés du génial Svankmajer, qui a créé un genre à lui tout seul. Aussi, une vieilleries macabre (et muette!), *The Lodger*, film réalisé en 1926 par maître Hitchcock. Et, cerise des cerises, l'in vraisemblable *Frankenstein* de Paul Morrissey, mieux connu sous le titre plus spécifique de *Flesh For Frankenstein*, produit par Andy Warhol et coréalisé en secret par le routier ita-

lien Antonio Margheriti. Ce morceau de bravoure *gore* — présenté aux journalistes mardi dernier, tout de suite après le déjeuner de presse! — sera projeté dans sa glorieuse version 3D, pour Halloween.

Un peu de sérieux... Les après-midis de la semaine, journées « pédagogiques » de la Cinémathèque, seront réservés aux films convenant aux écoliers, du primaire à l'université, mais tout le monde y est chaleureusement convié. Un spécialiste viendra présenter chacune des oeuvres, nombreuses et variées : un Antonioni ici (*Zabriskie Point*) un Buñuel par là (*Viridiana*) de même que le long-métrage d'animation *La Planète sauvage*, de René Laloux, pur produit des années 70, complètement *space*. Le samedi, l'illustre Denys Arcand lui-même — dont le fameux *Gina* est au program-

me — viendra jaser cinéma et répondre gentiment aux questions du public admiratif.

Voilà quelques-unes des surprises de ce 40^e anniversaire de ce grand temple de la haute culture cinématographique, avec son petit resto chic et ses expos, son centre de documentation et ses voûtes de bobines à Boucherville, mais aussi un cinéma de quartier, situé très exactement là où se croisent les profs, les étudiants, les touristes, les artistes, les punks et les junkies. C'est donc à ses risques et périls que la Cinémathèque nous dit : « Bienvenue à tous ! » Allez, allons de ce pas souligner en fluo dans nos programmes...

SEMAINE PORTES OUVERTES à la Cinémathèque québécoise. Du 28 octobre au 2 novembre.

ON N'A PLUS
LES CONTES
QU'ON AVAIT



(Cendrillon)

CELLE QUI, DIT-ON, AURAIT PERDU SA CHAUSSURE

Chorégraphie : Stijn Celis, Musique : Sergèï Prokofiev
Orchestre des Grands Ballets Canadiens de Montréal
Ermanno Florio, chef invité

COMPLET 16, 17, 18, 22, 23 ET 25 OCTOBRE 2003

Théâtre Maisonneuve
Place des Arts

Billets : 514 842-2112 • Groupe : 514 849-8681
www.grandsballets.qc.ca

LES GRANDS BALLETS CANADIENS DE MONTRÉAL
GRADIMIR PANKOV, DIRECTEUR ARTISTIQUE

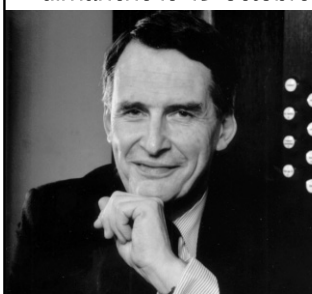


1803 • 2003 Deux siècles, ça se fête!
Un patrimoine vivant



The Church of St Andrew and St Paul

3415, rue Redpath, Montréal, Québec H3G 2G2
Dans le cadre des célébrations du Bicentenaire de notre Église, nous avons l'honneur d'accueillir ce dimanche le 19 octobre



Simon Preston

L'organiste de réputation internationale, qui donnera un seul récital cette année en Amérique du nord

L'artiste a eu des critiques très élogieuses dans plusieurs journaux, comme *The New York Times*, le *Washington Star*, la *Chicago Tribune*, le *San Francisco Examiner* à la suite des concerts donnés dans ces villes. On y lit, entre autres, que c'est un virtuose possédant une maîtrise superbe de l'instrument ainsi qu'une brillante technique et une musicalité remarquable.

Pour que l'auditoire puisse mieux voir l'artiste, la console de l'orgue sera déplacée de sorte que l'instrument soit bien en vue.

Prix des billets : 20\$
Étudiants avec carte d'identité : 10\$

Tél. : 514-842-3431
Pour de plus amples renseignements :
www.standrewstpaul.com

le milanais
restaurant de fine cuisine italienne

tél. (450) 975-1118
2277, boulevard Le Corbusier, Laval • Fermé le Dimanche

LADIES' MORNING MUSICAL CLUB
MIAMI STRING QUARTET, cordes
Lydia Artymiw, piano
Beethoven, Schumann, Dohnányi

Le dimanche 19 octobre 2003, à 15 h 30

Salle Pollack - 555, rue Sherbrooke Ouest
Renseignements / Réservations (514) 932-6796
Billet : 35 \$ / Étudiants (22 ans) : 15 \$

Hydro Québec présente

Concours
MA PREMIÈRE PLACE des ARTS

10^e ÉDITION

QUI ?

Vous êtes auteur-compositeur et/ou interprète et chantez en français

OÙ ?

Au Studio-théâtre de la Place des Arts

QUAND ?

Les lundis soirs de janvier à juin

PRIX À GAGNER !

- ★ PRIX DISTINCTION FONDATION RENÉ MALO
- ★ PRIX HYDRO-QUÉBEC
- ★ PRIX PREMIÈRE CHAÎNE RADIO-CANADA
- ★ PRIX ÉTOILES GALAXIE DE RADIO-CANADA
- ★ PRIX OFQM/MUSICACTION/ SODEC LE GRAND 8

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION
Jusqu'au 15 novembre • (514) 285-4343 • sacef.com