

Andy Thê Anh

ACTUEL

< Mode : POW explose Page 4

Famille : 100 fois la même vidéo Page 7

La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 11 SEPTEMBRE 2003

Au feu, les pompiers!



ROBERT BEAUCHEMIN
collaboration spéciale

L'histoire de l'Amérique a commencé par un enchaînement d'erreurs. La première du lot, c'est que Christophe Colomb croyait dur comme fer qu'il avait atterri en Inde. Déjà, ça n'aurait pas bien pour les indigènes. Et parce qu'il s'y croyait, il a baptisé «pimento» ce qu'il croyait être du poivre, obsédé qu'il était par les épices. C'est qu'elles valaient plutôt cher. En réalité, il venait de découvrir l'une des plus importantes richesses botaniques du monde, un produit qui allait révolutionner les manières de table et les us de tous les peuples des tropiques : le piment fort ! Et le capsicum qu'on trouve en une vingtaine de sous-espèces dans le monde aujourd'hui n'a rien à voir avec le *Piper nigrum*, le poivre noir. Pauvre Colomb.

Peut-être originaire des forêts du Brésil ou de la Bolivie, le piment ou «chile» se serait répandu dans toute l'Amérique tropicale par la voie des airs, avec les oiseaux, qui ne devaient sûrement pas avoir les papilles bien fragiles. Ni les Amérindiens du reste, dont la cuisine, selon l'explorateur Humboldt, était saturée de piment. D'ailleurs, on a trouvé depuis des restes de *chile* vieux de 7200 à 5200 ans dans des fouilles archéologiques de la vallée de Tehuacan, au centre Sud du Mexique. Ce qui ferait des piments, l'une des plus anciennes variétés botaniques cultivées sans interruption.

La route du piment

Quoi qu'il en soit, le piment a marqué l'histoire du monde comme aucun autre produit des Amériques. Il a laissé des traces dans toutes les cuisines du littoral africain (grâce aux missionnaires portugais et espagnols qui hésitaient sans doute entre la foi en Dieu et dans le piment fort) et s'est rendu en Inde où il a métamorphosé la cuisine.

Pourtant, dites aux Indiens qu'avant la découverte de l'Amérique, il n'y avait pas de piments en Inde, et vous passerez pour un hérétique, je l'ai essayé.

Puis, le piment a continué sa route quelques années plus tard pour se retrouver en Thaïlande où il a été adopté avec une rare fougue, les indigènes manifestant un fort penchant pour la souffrance physique. Leur cuisine est la plus pimentée au monde. Par la suite, le *chile* a contourné la Chine, égratigné le Japon qui se faisait déjà souffrir avec une racine baptisée wasabi.

Par quel hasard le piment est-il devenu l'ingrédient principal de la cuisine coréenne, peut-être l'endroit le plus éloigné de sa patrie d'origine ? Mystère. Car les Coréens — qui ont eux aussi développé leurs propres variétés de piments — assaisonnent à peu près tout ce qu'ils touchent de piment fort. Un piment qui a continué sa route en revenant sur ses pas via la Chine et la Turquie et qui s'arrêta en Hongrie avant de se répandre aux pays basques et sur la rive sud de la Méditerranée, en Tunisie surtout et dans le sud de l'Italie, principalement en Calabre.

Le feu

Pourtant, malgré ce principal intérêt gastronomique, ce n'est pas la brûlure des chilis qui incita les Espagnols à les ramener dans leurs bagages mais bien leurs vertus médicinales. Les Amérindiens avaient compris que la consommation régulière de *chile* améliore la vue et prévient l'apparition de certaines maladies. Les Espagnols se rendirent vite compte que les piments les protégeaient du scorbut. Normal, de tous les végétaux, c'est le piment qui a l'une des plus grandes concentrations de vitamine C et de vitamine A.



Le piment est le seul végétal qui se venge quand on le mange. Mais il peut aussi faire des accros aux exquises douleurs qu'il engendre... Photo BERNARD BRAULT, La Presse©

Voir FEU en B2

Suite de dossier en B3



À lire, samedi dans La Presse VACANCESVOYAGE

CHYPRE

L'amour et la guerre



316737A



On mesure la force des piments avec l'échelle Scoville. À zéro, il y a les poivrons doux et à 300 000, des petits *habaneros* incendiaires !

Photo Bernard Brault, La Presse ©

FEU

Suite de la page B1

Au-delà de ces considérations, il est étonnant que les humains se soient intéressés au *chile* tout court, car c'est le seul végétal qui se venge quand on le mange. Des usages moins culinaires ont tout de même donné mauvaise réputation au *chile* : les Incas en faisaient brûler des quantités énormes pour que la fumée aveugle les envahisseurs espagnols alors que les Mayas

balançait les enfants turbulents au-dessus d'un brasier fait de piments, histoire de leur calmer un peu les nerfs. Sans parler du cataplasme que l'on appliquait sur les parties génitales de femmes de petites moeurs ou de celui que les Britanniques appliquaient sur les yeux des esclaves mutins lorsqu'ils gouvernaient les Antilles.

On voit encore aujourd'hui que l'utilisation des piments dépasse, et de loin, ses vertus gastronomiques avec les fameux gaz poivre, les *pepper spray* vendus dans le commerce aux États-Unis pour éloigner les agresseurs éventuels. Si vous avez un jour tripoté des piments habanero sans utiliser des gants, vous savez que c'est très efficace.

Plus de 1000 variétés

ROBERT BEAUCHEMIN

AUSSI DIFFICILES à comprendre tant ils sont dissemblables quant à leur forme, à leur puissance et à leur goût — on pense qu'il y aurait aujourd'hui plus de 1000 variétés commerciales — les piments nourrissent ce désir secret de souffrance qui anime parfois les hommes. On n'a qu'à penser à la douleur que cause une bouchée d'une soupe thaïe ou un curry sri-lankais pour le comprendre : les yeux se mettent à pleurer, la langue est figée, les papilles gustatives sont complètement paralysées et toute l'énergie du gourmand maso est préoccupée par ce délectable supplice.

Pourquoi souffrir si on peut jouir sans souffrir ? Peut-être que la souffrance de la bouche comporte de tels ravissements que l'on ne peut s'empêcher de recommencer. Mais les piments donnent aussi du goût à cause d'une palette exceptionnelle de nuances (ne riez ou ne pleurez pas) : un goût fumé, intense, terreux, poivré, des notes de cacao, de café même. Ainsi, certains plats mexicains requièrent au moins 20 chilis différents, traités chacun de manière spécifique et cuits à des moments différents. Chacun apportera sa note de parfum toute particulière.

Trucs

Les piments se présentent sur les comptoirs des commerces de deux façons : secs et frais. Frais, ils seront immatures s'ils sont verts ; matures s'ils sont rouges, jaunes, orange ou noirs. Et ils seront aussi moins forts que lorsqu'ils sont séchés, une technique qui contribue à intensifier le parfum ET la concentration de capsaïcine. On les rebaptise également : le *poblano* frais devient l'*ancho* une fois séché, le *guajillo* devient le cayenne, le *jalapeno* devient le *chipotle*, et ainsi de suite. Si on les manipule, attention aux doigts sensibles et, surtout, à ce qu'ils iront toucher par la suite. Pour accentuer le goût plutôt que la force on doit toujours les faire rôtir légèrement avant de les utiliser dans un plat, ce que font les Mexicains.

Carnet pratique

Encore un débat sur les mots qui concerneraient aussi tomates, poivrons, aubergines, etc. Sont-ce des légumes, des fruits ou des légumes-fruits ? En réalité, ce débat est bien vain. Ce que l'on définit comme fruit concerne la partie utilisée d'une plante et, par conséquent, l'usage que l'on fait. Et cet usage est culturel. Un légume est une plante que l'on a domestiquée pour s'alimenter. D'un point de vue anatomique, tous les légumes ont des racines, des feuilles, des fleurs et des fruits. Le fruit est tout simplement la partie ovulante (les ovaires, quoi !) d'une plante. Conclusion : tous les légumes ont des fruits, sinon ils cesseraient d'exister.

La force du piment

ROBERT BEAUCHEMIN
collaboration spéciale

ON MESURE la force des piments (dont il existerait plus de 200 variétés commerciales et plusieurs variétés sauvages, pas encore employées en dehors du Mexique) par une échelle que l'on appelle Scoville — du nom de la personne qui l'a conçue en 1912. Les vertus des différentes variétés (féroces ou placides) sont mesurées grâce à cette échelle qui évalue la quantité d'une substance alcaloïde appelé capsaïcine qu'on trouve principalement dans les membranes qui entourent la peau de l'intérieur du piment et dans ses graines, une substance qui résiste à toutes les manipulations culinaires, à la chaleur et à la congélation.

Pour éviter les morsures cruelles, je vous conseille fortement de les enlever.

> À zéro nous trouvons l'insignifiant poivron vert doux (que j'ai baptisé le poivron à pizza) que l'on devrait rejeter du revers de la main, un légume immature, indigeste et totalement dérisoire. Voilà du moins mon humble avis. Au lieu de piquer, il cause plutôt des ballonnements, la manière de Dame Nature de prendre sa revanche sur les humains qui osent manger des légumes pas mûrs. Si on laissait le poivron mûrir au soleil estival de Montréal, il deviendrait rouge foncé, et s'animerait même de quelques degrés Scoville. Oh ! pas suffisamment pour mordre, mais assez pour surprendre.

> Le palier passe à 800 degrés Scoville pour les Anaheim de Californie, 1200 pour les *poblanos* mexicains (ce qui équivaut à une petite morsure sexy), le plus connu et le plus aimé des *chiles* mexicains, que l'on trouve maintenant aux marchés Jean-Talon et Atwater.

> Puis on gravit les paliers à 8000 pour le *jalapeno* qu'on retrouve dans les *guacamole* (dont la blessure irrite d'abord puis séduit). Ensuite on gravit rapidement l'échelle à 20 000 pour les *serranos* (utilisés dans la cuisine mexicaine du Nord et aux États-Unis).

> À 40 000, on parle d'une variété japonaise appelée *yatsufusa*, puis du minuscule piment thaï qui entre dans la composition des petites bombes des Thaïlandais.

> À 60 000, on est encore dans les piments de Thaïlande. Certains Thaïs vaguement masos (ou machos) aiment à croquer ces piments crus, avec graines et membranes, pour prouver leur virilité !

> L'échelle culmine à un palier brutal de 300 000 avec trois espèces, l'*habanero* mexicain, le *rocotillo* jamaïcain et le *malagueta* brésilien. Trois petits piments de la taille d'une pièce de 25 cents qui peuvent rendre aveugle, infirme ou alité au centre des grands brûlés tous ceux qui ne savent pas en tirer les propriétés gustatives — pourtant bien réelles. On n'a qu'à penser aux vraies *salsas* mexicaines et aux assaisonnements qui donnent du caractère aux *feijoada* brésiliennes et aux *jerks* de Jamaïque.



Poivrons et piments sur un étal du marché Jean-Talon.

Photo BERNARD BRAULT, La Presse ©

 **le milanais**
restaurant de fine cuisine italienne
tél. (450) 973-1118
2277, boulevard Le Corbusier, Laval • Fermé le Dimanche •

NOUS PAYONS LES TAXES.**



Arte Pelle
L'ART DE VIVRE.

VENTE DE PRÉ-SAISON
SUR LES VÊTEMENTS
DE SUÈDE ET DE CUIR

JUSQU'À 50%
DE RABAIS*

LIQUIDATION DE SURPLUS
DE PLANCHER

Centropolis, coin St-Martin et autoroute 15 à Laval
(derrière le cinéma Colossus) tél.: (450) 978-3030

* À partir du prix régulier.



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

Piments : les recettes

J'AI TESTÉ

ROBERT BEAUCHEMIN



Biscotti de la pâtisserie Alati-Caserta

ILS SONT connus jusqu'à New York où on les importe à grands frais. Les biscotti de la pâtisserie Alati-Caserta sont les splendeurs méconnues de la cuisine sucrée des Italo-Montréalais. Ce sont des sortes de biscuits à base d'amandes et de pâte d'amandes, durs et secs (à double cuisson) d'origine toscane que l'on ne consomme jamais tels quels, mais qu'on sert à la fin d'un repas aux côtés d'un espresso bien serré ou mieux d'un verre de Vinsanto ou d'un autre vin de dessert. Le truc est de tremper son biscotti dans le vin et si ça fait des miettes, tant mieux ! Cette maison sicilienne de la Petite Italie en prépare plusieurs versions, chocolat, amandes entières, café. Tous excellents. Pâtisserie Alati-Caserta, 277, rue Dante (514) 729-2891.

■ ■ ■

Eau minérale polonaise



MÊME SI les Polonais ne sont pas réputés pour leur consommation d'eau minérale, (32 litres par personne par année comparé aux 100 litres et plus des Français, Italiens et Allemands) et qu'ils préfèrent les sodas et la vodka, ils savent l'ex-traire de leur sous-sol. Comme le prouve l'excellente Galičanka, une eau pétillante aux bulles très fines, qui jaillit naturellement des sources de ce pays. Faible en sodium et en gaz carbonique, elle facilite la digestion sans ballonnements. Une des bonnes surprises de la semaine. En vente chez Euro-Deli Batory, 115 rue Saint-Viateur Ouest, (514) 948-2161, 1,97\$ le litre.

■ ■ ■

Huiles d'olive AOC

de France de la maison À l'olivier



IL Y a actuellement cinq régions françaises bénéficiant de l'appellation contrôlée pour les huiles d'olives : Haute-Provence, la vallée des Baux-de-Provence, Aix-en-Provence, Nice et Nyons. Ces appellations garantissent l'identité et le caractère des huiles de chaque région et protègent la variété des fruits selon le relief, le climat, la taille des arbres même, et le savoir-faire des oléiculteurs. La maison de négociant À l'olivier fondée en 1822 à Nice continue de faire la promotion des huiles de son terroir avec cette jolie série de petites boîtes qui permettra de reconnaître les différences entre les AOC de qualité. Parfait pour des *partys* de dégustation. En vente (autour de 18\$ pour chaque boîte de 250 ml), Aux Douceurs du marché, au marché Atwater, (514) 939-3902 et au Fouvrac 1451, avenue Laurier (514) 522-9993.

J'AI LU

Peut-on encore manger sans peur ?

(Le Pommier)



BELLE LECTURE en cette fin d'été. De quoi vous mettre en appétit, quoi. En tout cas, passer à travers les 61 pages de cette plaquette écrite par Pierre Feillet, directeur de recherche à l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) a de quoi nous rassurer. Car, contrairement à tout ce qui se publie sur la question ces temps-ci, l'ouvrage de Feillet semble adopter un angle différent. L'auteur essaie de nous convaincre que nous n'avons jamais aussi bien mangé, et jamais de manière aussi sécuritaire car, insiste-t-il, les risques ont été minimisés par des applications techniques, et l'action commune des gouvernements (lesquels au juste ?) et des associations professionnelles. Oui mais et les OGM ? Il n'y a aucune preuve qu'ils sont dommageables nous dit l'auteur. Et le drame de la vache folle ? Il a été très vite contenu selon Feillet, preuve que l'État est fonctionnel et efficace dans les cas d'urgence. Bref, en quelques pages, l'auteur fait l'apologie de l'État et accuse plutôt les individus, responsables de leur état de santé. Un constat plutôt provocateur.

PHOTOS : RÉMI LEMÉE, La Presse



RECETTES

En cuisine, les piments sont presque toujours utilisés comme un accent ou un coup de mas-sue. Presque jamais comme interprète principal. Ils donneront de l'esprit à une salade en Thaïlande, de la charpente à une omelette en Inde, de l'intérêt à un plat de *frijoles* au Mexique, du mystère à un *sambal* indonésien ou un petit rien d'incendiaire à un *mouham-mara* syrien. Seul le Mexique (ou à peu près) a développé une réelle cuisine à partir du *chile*. Si vous êtes du genre tendre, soyez circonspects. Sinon, allez-y et mettez du piquant dans votre vie.

Suprêmes de volaille farcis à la coriandre, sauce au poblano

Voici une recette mexicaine, arrangée pour l'occasion par un Américain, c'est-à-dire moi.

4 personnes

Ingrédients

1 c. à thé d'huile végétale (ou d'olive)
1 gousse d'ail
3 c. à soupe de feuilles de coriandre fraîche, ciselées
sel marin
4 petits suprêmes de volaille
2 tasses de sauce aux piments poblano rôtis (voir autre recette)

Préparation

1. Faites chauffer le four à «broil». Mélangez l'ail finement émincé, la coriandre et le sel. Graissez une plaque allant au four.

2. Faites une incision horizontale dans les suprêmes de manière à obtenir une cavité d'environ un pouce de long.

3. Mettez environ 1 c. à thé du mélange ail-coriandre dans chaque cavité des suprêmes et tassez bien avec vos doigts.

4. Déposez les suprêmes sur la plaque et frottez-les avec un peu d'huile. Assaisonnez bien et installez la plaque à cinq ou six pouces de la source de chaleur. Faites bien rôtir de chaque côté (de trois à cinq minutes par côté).

5. Servez avec la sauce poblano.

■ ■ ■

Sauce de piments poblano rôtis

Les piments poblano sont d'une taille moyenne et d'un vert émeraude foncé et ne se mangent jamais crus, toujours grillés ou fumés. On en trouve présentement au stand des frères Birri au marché Jean-Talon ainsi que chez certains producteurs installés au marché Atwater.

Pour deux tasses de salsa

Ingrédients

6 chiles poblano
450 g de tomates, coupées grossièrement (environ 2 l.)
1/2 tasse d'oignons finement émincés
1/4 tasse d'olives vertes finement émincées
3 c. à soupe de coriandre fraîche, ciselée
2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
1 c. à soupe de jus de lime frais
sel et poivre

Préparation

1. Faites rôtir les piments poblano sous le grill ou sur le barbecue jusqu'à ce qu'ils soient complètement noircis. Mettez dans un bol et couvrez d'une pellicule de plastique pendant environ cinq minutes, le temps que la vapeur permette à la peau de se détacher aisément.

2. Enlevez la peau des piments et retirez les graines puis coupez en petits morceaux. Mélangez aux autres ingrédients, salez et poivrez. Vous pouvez servir cette sauce avec du poisson grillé, du porc mariné et grillé et même du boeuf.

Soupe thaïe aux courges et au basilic

Il y a pas mal de piments dans cette soupe. Plutôt que de diminuer la quantité de piment, garnissez la table de riz blanc vapeur dont vos convives pourront se servir pour arrêter le feu. Car sans piment, il n'y a tout simplement pas de cuisine thaïe.

Ingrédients

1 c. à soupe d'huile d'arachide ou végétale
450 g (1 lb) de chair de courge d'hiver ou de potiron
1 oignon émincé
2 gousses d'ail écrasées et émincées
1 c. à thé de gingembre frais, râpé (ou mieux du galangal, vendus dans les épiceries asiatiques sous le nom de «Laos»)
1-2 chile thaï frais, émincé, graines et tout
1 c. à soupe de pâte de curry rouge thaïe
1 litre de bouillon de volaille
175 ml (6 onces) de lait de coco
8 feuilles de basilic thaï (ou à défaut, n'importe quel basilic)
sel marin et poivre

Préparation

1. Faites chauffer l'huile dans un poêlon profond et faites revenir les morceaux de courge d'hiver pendant trois ou quatre minutes.

2. Ajoutez l'oignon, l'ail, le gingembre ou le galangal et le chile frais et faites revenir encore deux minutes.

3. Ajoutez la pâte de curry rouge et laissez cuire encore une minute ou jusqu'à ce que l'odeur des épices envahisse la cuisine. Ajoutez le bouillon, amenez à ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter jusqu'à ce que la courge soit tendre.

4. Rajouter le lait de coco et les feuilles de basilic que vous aurez pris soin de chiffonner un peu.

■ ■ ■

Poulet jerk de Jamaïque

Si vous goûtez une seule fois au vrai poulet (ou du filet de porc, c'est selon) jerk, vous aurez un choc, exquis. Car c'est réellement incendiaire. En Jamaïque, on fait cuire ces poulets directement sous la braise. Ici, servez-vous plutôt du barbecue pendant qu'il en est encore temps.

La marinade

1 oignon
3 échalotes (ou ciboules)

2 piments scotch bonnet émincés (prenez des gants pour les manipuler)
2 gousses d'ail
1 c. à soupe de cinq-épices
1 c. à soupe de piment de la Jamaïque
1 c. à soupe de poivre noir entier
1 c. à thé de thym sec
1 c. à thé de muscade
1/2 tasse de sauce soja
1 c. à soupe d'huile végétale
Sel marin

Ingrédients

2 poulets entiers coupés en morceaux

Préparation

1. Dans un robot, mettez tous les ingrédients de la marinade (sauf la sauce soja) et broyez lentement jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ajoutez la sauce soja lentement.

2. Mettez la marinade dans un bol et mettez-y les poulets pour une nuit entière au minimum.

3. Le lendemain, faites griller vos morceaux de poulet sur le barbecue pendant de 35 à 45 minutes en les retournant occasionnellement. Vous pouvez servir ce plat avec du riz vapeur comme on le fait en Jamaïque et un peu de chutney à la coriandre. Tant qu'à faire pimenté !

■ ■ ■

Chutney à la coriandre

Ce chutney convient à tout : en Inde on en met sur les *massala dosa* au sud, sur les fritures de légumes au nord, et, en Amérique du Sud, on en prépare une version moins savante pour accompagner les viandes ou même les poissons grillés. L'important est de préparer ce chutney avec de la coriandre très fraîche. Il se conservera aisément quelques jours.

Ingrédients

4 tasses de coriandre fraîche (l'équivalent d'environ deux paquets). Vous pouvez utiliser les racines dans cette recette si vous le voulez, elles sont délicieuses et croustillantes.
4 échalotes fraîches
1 tasse de noix de coco séchée et légèrement grillée
2-3 piments jalapeno émincés, sans les graines
1 c. à soupe de gingembre frais, râpé
1/4 de tasse d'huile végétale
3 c. à soupe de vinaigre de vin blanc (ou de cidre)

Préparation

1. Mettez tous les ingrédients dans un robot et broyez en vous assurant que tous les ingrédients sont bien mélangés, mais pas transformés en purée.



Photo BERNARD BRAULT, La Presse

M. Birri est reconnu comme un des grands spécialistes des piments au marché Jean-Talon.

COURRIER

et de maïs frais. Rappelez-vous cependant de ne jamais le faire cuire mais de l'ajouter à la fin, non pas en garniture mais en contrepoint.

Q BERNARD SALVAIL: Bonjour, John Le Carré, dans un roman intitulé *Notre jeu*, fait référence à un mets qu'il désigne sous le vocable «poulet vindalou». On peut en effet lire: «Eh bien ! Hier soir, on va dîner au Vice-Roi des Indes, il engloutit un poulet vindalou et il découvre le paradis.» J'ai eu beau chercher dans tous les dictionnaires à ma disposition, y compris dans *Le Larousse gastronomique*, je n'ai pas trouvé d'entrée au mot «vindalou». Vous comprendrez que j'aimerais en savoir un peu plus sur ce mets dont un des attributs est de nous faire découvrir le paradis.

R ROBERT : Vous avez raison, le *Larousse* est un ouvrage remarquable pour... tout ce qui est européen. Dans un cas comme celui que vous nous soumettez, on voit la limite d'un tel ouvrage. Curieusement, bien que le vindalou soit une spécialité de la province de Goa en Inde, c'est un plat importé par les colons portugais qui aimaient manger du porc. Car le vindalou est un curry que

l'on utilisait avec de la viande de porc marinée dans du vinaigre, de l'ail et beaucoup de chilis. Pour en avoir une bonne recette, il faut consulter un livre sérieux. Je vous recommande ceux de l'actrice indienne Madhur Jaffrey ou de Pat Chapman qui se trouvent facilement. Cela dit, je pense que Le Carré (ou son héros) devait certainement être un peu maso, car le vindalou (du portugais «vinha d'alhos» ou «vin d'ail») — quand il est fait selon les règles de l'art, ce qui est rare — est l'un des currys les plus épicés de la cuisine indienne. Ouille !

R ROBERT: Elisabeth Champion, une lectrice, a rajouté quelques informations intéressantes au sujet de ce que je disais des mesures dans les livres de recettes rédigées en France. Selon elle «TH ne veut pas dire thermomètre mais thermostat et thermostat 6 correspond à environ 180 °C /190 °C. Mais *Le Larousse de la cuisine* a une traduction différente! D'autre part, pour mesurer certains ingrédients, il existe des verres gradués en différentes unités (dont les grammes pour la farine et le sucre) de marque Trudeau notamment, en vente dans différents magasins d'articles de cuisine, Fenton notamment.» Merci Mme Champion !



ROBERT BEAUCHEMIN
collaboration spéciale

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.

Q BRUNO BELLEROSE: Bonjour, j'ai planté du basilic citronné au printemps. Voici venu le temps des récoltes. Qu'est-ce que je fais avec cette herbe ? Merci.

R ROBERT: Le basilic, c'est du basilic. Mais entre la variété italienne courante à grosses feuilles et les dizaines de variétés thaïs (dont quatre ou cinq sont disponibles à l'année dans les épiceries laotiennes du Quartier chinois) vous aurez tout un monde de nuances à découvrir. Le truc est de toutes les essayer. Le basilic citronné, comme ses petits frères s'accommode parfaitement bien de tomates, d'ail, de salades, il ranime les plats de haricots



Photos PATRICK SANSFAÇON, collaboration spéciale

Jumelé à des satins chatoyants, des mousselines et du lin extensible, le plastique transparent, comme celui qui double cette jupe, occupe une place de choix dans la collection printemps-été de POW, hommage aux déesses de notre temps.



Événement fort attendu comme à chaque saison, le défilé de POW, la griffe du jeune Andy Thê-Anh, a encore une fois volé la vedette de la Semaine de mode grâce à son éclat.

| MODE |

POW explose!

SOPHIE ST-LAURENT
collaboration spéciale

À L'AVANT-DERNIÈRE journée d'une Semaine de mode de Montréal bien remplie, le défilé électrisant de la griffe POW par Andy Thê-Anh a décidément retenu l'attention.

« C'est après avoir vu l'exposition *Goddess* au Metropolitan Museum of Art de New York que j'ai eu l'idée d'une collection printanière basée sur les déesses et leur incarnation de l'idéal féminin. Toutefois, j'ai plutôt imaginé une déesse moderne calquée sur un personnage de bande dessinée ou de jeu vidéo, par exemple », explique Andy Thê-Anh.

Au Belvédère du Vieux-Port de Montréal, les belles des passerelles fringuées en POW ont donc fait honneur aux muses techno et autres héroïnes du cyberspace comme Lara Croft et Simone.

Événement fort attendu comme à chaque saison, le défilé de Pow a encore une fois volé la vedette de la Semaine de mode grâce à son éclat. Quand la foule applaudit les différents passages, on peut dire qu'on assiste à un beau moment de mode.

Pour sa sixième collection sous le label POW, le créateur n'a pas lésiné sur les moyens de donner vie à ses « déesses numériques » en montrant le corps sous ses plus beaux atours.

Avec des bases classiques, Thê-Anh sublime les formes. Silhouettes sablier, taille étranglée, jupe étroite, poitrine en évidence et dos nu prédominant dans un assemblage sexy de tenues.

Jumelé à des satins chatoyants, des mousselines et du lin extensible, le plastique transparent occupe une place de choix dans la collection. Jeux de multiples bretelles

plastifiées ornées de cristaux, insertions de vinyle cristallin ou jupe en pvc limpide confèrent à l'ensemble des tenues une touche novatrice. « J'ai résisté longtemps avant de me décider à utiliser le plastique dans ma collection, car je ne voulais pas tomber dans un futurisme cliché à la Rabane ou à la Cardin », dit-il.

Clin d'oeil

En clin d'oeil aux pixels du monde numérique, le créateur a utilisé des surpiqures anatomiques structurantes façon sellier et des impressions cubiques d'aluminium sur une résille noire. Les coloris flash tels que fuchsia, bleu électrique et jaune font écho à des tailleurs et des robes inspirées des couturiers-cultes des années 80 comme Montana, Mugler et Alaïa.

Robes et jupes constituent l'essentiel de la garde-robe de la nymphe virtuelle. On aime sa proposition de la jupe étriquée sous laquelle apparaît un faux jupon contrastant ou encore, sa jupe à quilles taillée dans un satin à plis couchés. Et que dire des robes? D'un côté, les moulants fourreaux de sirènes qui fusèlent l'anatomie et de l'autre, les robes dont le corsage rappelle un corset façonnent les formes anguleuses.

À chaque passage, on peut noter la maturité et la maîtrise du design dont Andy Thê-Anh fait preuve, surtout avec ses vestes acérées aux proportions parfaites et ses chemisiers impeccables. Si sa collection puise son essence dans l'univers des déesses numériques, c'est aux femmes bien réelles que POW s'adresse. Designer affranchi, Thê-Anh réussit le tour de force de combiner féminité suggestive accentuée d'un zeste de folie à un produit commercial et accessible.

Événement fort attendu comme à chaque saison, le défilé de Pow a encore une fois volé la vedette de la Semaine de mode grâce à son éclat.

la **Baie** encore plus

**SUPER PROMO
DE DUOS-SOMMEIL
À LA BAIE!**



Venez profiter de prix jamais vus!

Duos-sommeil Sealy*

- une place : 299 \$ • deux places : 349 \$
- grand lit : 399 \$ • très grand lit : 599 \$

*Composés d'un matelas et d'un sommier. Ne peuvent être vendus séparément. Tant qu'il y en aura.

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

*Certaines exceptions s'appliquent. Précisions en magasin.

CORRECTION DE LA VUE AU LASER



Pierre Demers, MD
Ophtalmologiste
11 000 chirurgies

Avi Wallerstein, MD
Ophtalmologiste
20 000 chirurgies

Mark Cohen, MD
Ophtalmologiste
20 000 chirurgies

Expérience

Notre équipe de chirurgiens de Montréal a effectué plus de 50 000 interventions au LASIK.

Technologie

Nous utilisons le laser Bausch & Lomb 217, ainsi que la nouvelle technologie de correction de la vue sur mesure, Zyoptix.

Résultats

La majorité de nos patients bénéficient d'une vision 20/20 après la chirurgie.

FINANCEMENT DISPONIBLE

Nos frais incluent l'examen pré-opératoire, le traitement au LASIK et les suivis post-opératoires.

*Se termine le 30 septembre 2003. Certaines conditions s'appliquent. Le prix peut varier selon votre prescription. Applicable sur une chirurgie des deux yeux. Informez-vous sur notre politique de prix garanti.

À partir de **590\$** /oeil*

LASIK MD
VISION

DES SOINS DE QUALITÉ
À UN PRIX ABORDABLE

(514) 845-1515

1250 boul. René-Lévesque Ouest, Niveau MD • Métro Bonaventure

Montréal Toronto Mississauga Niagara Falls

1-866-366-2020 • www.lasikmd.ca

HISTOIRE

Un des plus fervents partisans de la bombe à hydrogène n'est plus

Agence France-Presse

WASHINGTON — Le physicien Edward Teller, mort mardi à l'âge de 95 ans, a participé à la mise au point de la bombe à hydrogène dont il est devenu le grand promoteur, s'assurant de l'entrée de la bombe H dans l'arsenal américain et défendant toute sa vie les vertus de la dissuasion thermonucléaire.

Le chercheur né à Budapest en 1908, aux États-Unis depuis 1935 et naturalisé américain en 1941, a rejoint le laboratoire secret de Los Alamos (Nouveau Mexique) dès sa création en 1943, pour prendre part au projet Manhattan de mise au point de la première bombe atomique, sous la direction de Robert Oppenheimer.

L'idée de la bombe H, basée sur la fusion atomique, est généralement attribuée au physicien italien Enrico Fermi, qui a émis devant M. Teller en 1941 la théorie qu'une explosion atomique crée les conditions de la fusion de l'hydrogène, libérant une énergie très supérieure à la simple bombe atomique.

En 1943, le premier objectif était la mise au point de la première bombe A, mais après la guerre, M. Teller, à la différence de nombreux physiciens aux yeux desquels la bombe atomique était suffisante, a continué de militer en faveur de sommes dédiées à la mise au point de la bombe H, thermonucléaire.

En 1950, un an après l'explosion de la première bombe atomique soviétique, des sénateurs ont réussi à convaincre le président Harry Truman de prendre position pour la poursuite de la recherche nucléaire sous toutes ses formes. Le premier test thermonucléaire a été mené en novembre 1952 dans le Pacifique. En 1955, les Soviétiques sont parvenus au même résultat.

Dès 1950, le chercheur a milité pour la création d'un laboratoire dédié à la bombe H, distinct du laboratoire de Los Alamos, idée repoussée par son directeur, le professeur Oppenheimer.

Ce laboratoire, le Lawrence Livermore, a été créé en 1952 après le succès du premier test. Directeur adjoint du laboratoire depuis 1953, M. Teller l'a dirigé de 1958 à 1960 avant de reprendre le poste de directeur adjoint chargé de la physique, jusqu'à sa retraite en 1977.

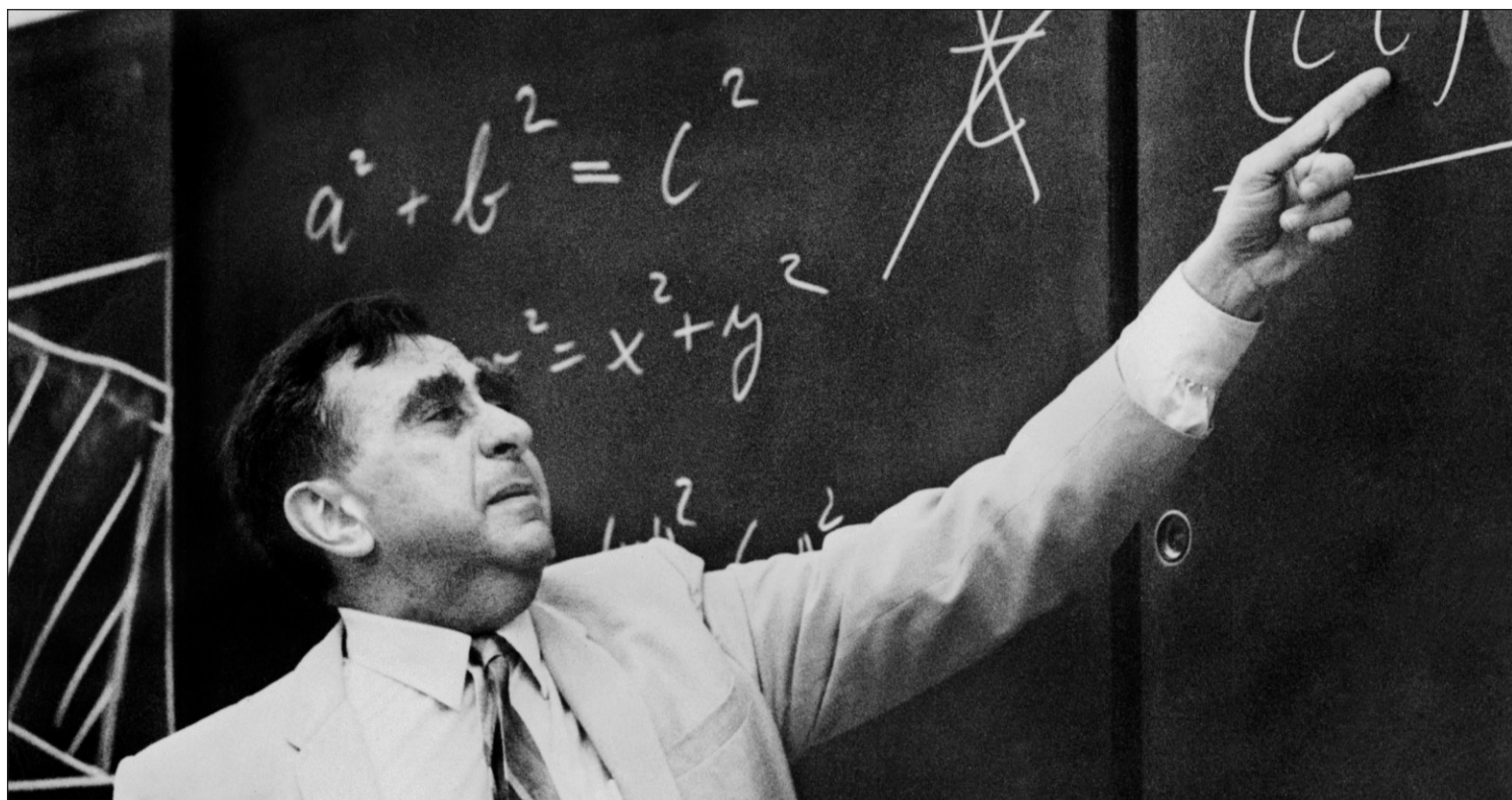
Au début des années 80, il a défendu encore auprès du président Ronald Reagan le concept de guerre des étoiles, pour une défense américaine antimissiles.

Le point sombre de la carrière du chercheur, qui lui valut des inimitiés dans la communauté scientifique, restera son témoignage sur le professeur Oppenheimer, soupçonné de collaboration avec les Soviétiques en pleine chasse aux sorcières du maccarthysme. Sans mettre en doute la loyauté du père de la bombe atomique américaine, M. Teller en dressa un portrait peu flatteur. À l'issue des auditions, le professeur Oppenheimer a perdu l'autorisation d'entrer dans son laboratoire.

« Le professeur Teller restera longtemps dans nos mémoires comme l'un des plus grands scientifiques. Il a consacré sa vie à la défense de la liberté, la recherche de connaissances et la transmission de sa passion pour les sciences et pour l'enseignement à des générations d'étudiants », a estimé Michael Anastasio, qui dirige aujourd'hui le laboratoire créé par le physicien.

De confession juive, M. Teller a étudié à Leipzig et Göttingen avant de fuir l'Allemagne nazie. En 2003, il s'était vu attribuer la médaille présidentielle de la Liberté, plus haute décoration décernée aux États-Unis, remise à sa fille Wendy par le président George W. Bush.

« Le professeur Teller était un géant de la physique du 20^e siècle. Il était un fervent partisan de l'application de la science à la pratique et avait été l'un des responsables techniques les plus influents dans la défense nationale, de la Deuxième Guerre mondiale jusqu'à aujourd'hui », selon le communiqué du laboratoire Livermore.



À la différence de nombreux physiciens aux yeux desquels la bombe atomique était suffisante, Edward Teller (vu ici en 1968) a milité en faveur de la mise au point de la bombe thermonucléaire.

3 dernières semaines! 2 000 000 \$
LIQUIDATION ~~5 000 000 \$~~
 de **25 %** à **50 %**
 de rabais sur le meilleur prix affiché



merchandise sélectionnée • quantités limitées!



Notre plus grande vente depuis 30 ans

Literie • salle de bain • matelas • parures de fenêtres • table porcelaine • cristal • cadeaux • batteries de cuisine • et beaucoup plus



TOUT POUR LA MAISON AUX PRIX GARANTIS LES PLUS BAS

* Exclut le Magasin d'entrepôt Langelier et les ventes d'entrepôt où la marchandise est déjà réduite jusqu'à 70%.

Garantie
 30 JOURS CONDITION
 CHAQUE JOUR/TOUTE L'ANNÉE
 Si vous trouvez la même marchandise ailleurs à plus bas prix, nous respecterons non seulement ce prix mais nous vous accorderons un rabais additionnel de 10 %

LINEN CHEST
 DÉCOR DÉPÔT

PORCELAINE
 CRISTAL & CADEAUX
LISTE DE MARIAGE

- La Cathédrale centre-ville (514) 282-9525
- Place Portobello Brossard (450) 671-2202
- Centre Rockland (514) 341-7810
- Les Galeries Laval (450) 681-9090
- Magasin d'entrepôt Carrefour Langelier (514) 254-3636
- Service à domicile GRATUIT (514) 331-5260

Erratum

IL S'EST glissé un lapsus dans le texte *Le poids des photos*, publié hier dans le cahier *Actuel*. « Ce qui caractérise le 11 septembre » n'est pas « la masse immonde de photos », comme l'affirmait Vincent Lavoie, mais bien la « masse immense » des photos. Nos excuses à toutes les personnes concernées.

Bouge, grimpe et saute...

Arbraska en famille ou entre amis
 (450) 834-5500 • 1 877 866 5500
 www.arbraska.com

MOT MYSTÈRE

INSECTES - Un mot de 10 lettres

S R A M C N O I T A V R E N A
E L L I A C E U Q E H T O O E
A N T E N N E S U P M E Y R
M A I L U E I N A R U A S A I
A P E O N Q I D E E L Y T R E
N I T O T O I R N P P D R T P
T O C R U E S H A U D I E I E
E N I S U O C S C C O R N E R
P E L R E I P E U G A I L E I
I P A C G M F U L C Y D O U S
T E H C R A L E N I E R R M T
S I R R E G A T E A U R I E A
S Y R H P O T E R M I T E N L
L A B R E E B A R A C S R E E
R E H C U R E M I A S S E N E

- ACARIEN ECUSSON HALICTE PATTE
AGRION ELYTRE IMAGO POU
AILE EMPUSE LABRE PUCE
ANTENNE EPEIRE LUCANE PUNAISE
APION EPINE MANTE RAYON
ARCHET ERISTALE MARS REINE
CADRE ESSAIMER MIEL RUCHER
CETOINE EUMENE NEPE SCARABEE
CHIQUÉ FLAT NERVATION STIPE
CORNE GATEAU NID SUCER
COUSIN GERRIS OESTRE TERMITE
DDT GUEPIER OOTHEQUE TOTO
ECAILLE GYRIN OPHRYS URANIE

Solution du dernier problème : ARROGANT

11/09/2003

LA PETITE PRESSE

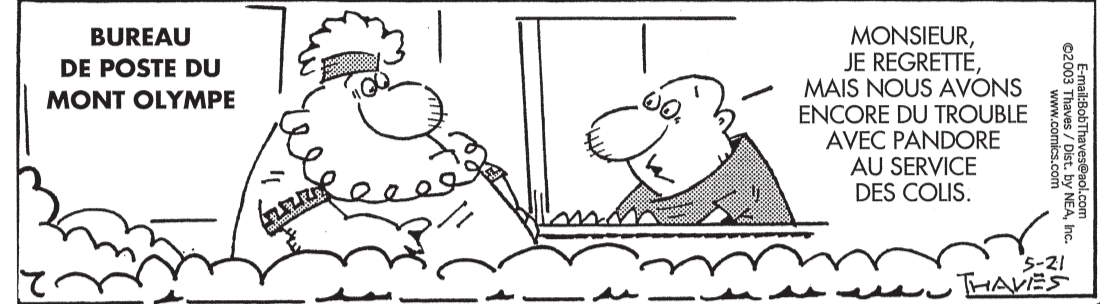
BEN



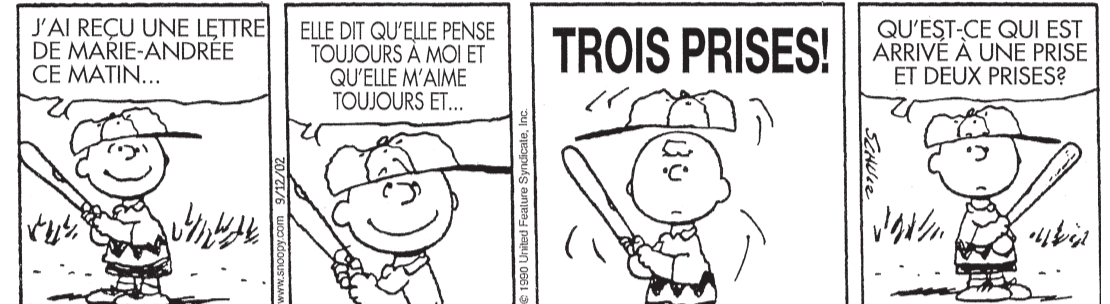
LA DÉVEINE



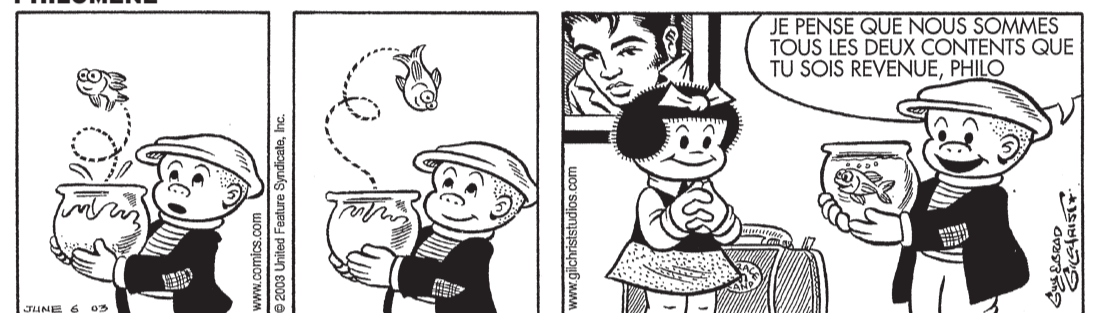
FRANK ET ERNEST



PEANUTS



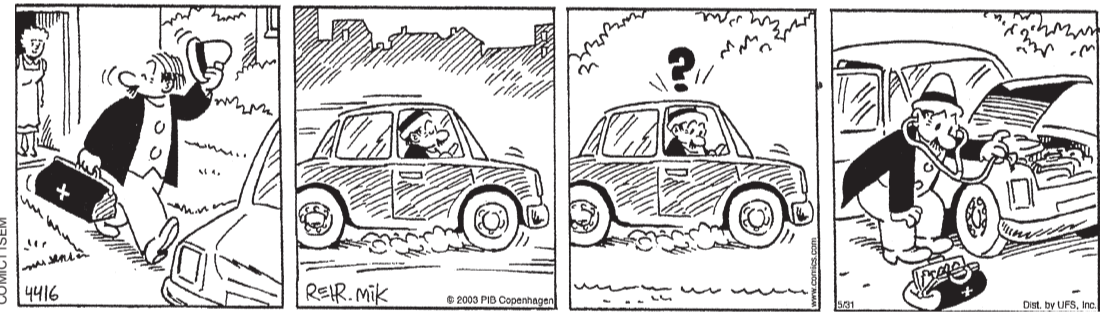
PHILOMÈNE



GARFIELD



FERDINAND



LA PHRASE SECRÈTE

Thème: Citation de Georges Raby

Placez les lettres de chaque colonne dans la case appropriée de manière à former une phrase complète. Les mots sont séparés par une case noire

PH849

Grid for the word search puzzle with letters N, S, M, A, R, S, E, V, N, D, N, E, A, S, E, I, P, O, R, A, V, C, F, I, A, U, R, I, N, T, E, O, N, N, U, D, O, E, C, S, D, T, T, P, R, S, I, O.

11-09-2003

Solution du dernier numéro : Dans l'adultère, la honte du partage ne le cède qu'à ses avantages.

MOTS CROISÉS

www.hannequart.com

Crossword grid with numbers 1-12 indicating starting positions.

11 septembre 2003

Q6916

HORIZONTELEMENT

- 1 Déstabilisé - Masse de pierre très dure.
2 Fasciné.
3 Possessif - Couverts.
4 Troisième période de l'ère tertiaire - Construit.
5 Pronom - Personne qui abuse de son autorité.
6 Démonstratif - Carré d'étoffe porté par un cycliste lors d'une compétition.
7 Marque la postériorité dans le temps - Canton de Suisse.
8 Fétides.
9 Thulium - Inflorescence - Préfixe qui multiplie.
10 Incline vers le bas - Éléphants.
11 Que l'on a dès la naissance - Pénuries.
12 Se dit d'une voix très puissante - Fromage suisse.

VERTICALEMENT

- 1 Préparation de viande séchée utilisée par les Indiens des plaines - Gris foncé.
2 Trouble - Formidable.
3 Opinion favorable - Fait comme une vache.
4 Tour - Vendus - Circule au

SOLUTION AU PROCHAIN

Grid for the next crossword solution with words like CRISIS, RENAL, OBSÈNE, QUI VERGLAS, USNEE, IUTMENE, SHERPA, AVOINE, REUNI, MARTEAU, ESSESTRESSE.

SOLUTION DU DERNIER NUMÉRO

LE PARI de Dominique Demers

- 125 -

Les classes ont repris en septembre et j'ai travaillé très fort pendant des années. J'avais les meilleures notes du lycée...

Là-bas, tu vas fonder une famille et tes enfants n'auront pas honte de leur pays. Un jour, tu auras un grand domaine à leur donner...

Pauvre papa... J'ai été refusée en médecine. Pourtant, mes résultats étaient presque parfaits à l'examen d'entrée...

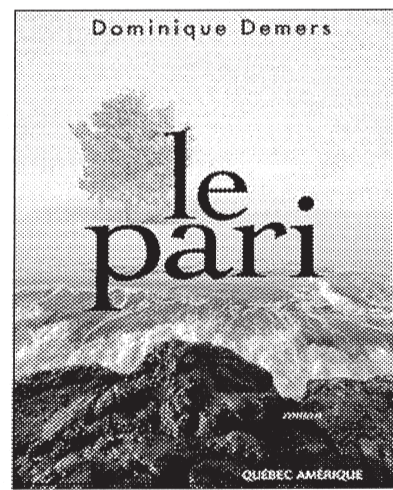
Maman m'a fait fabriquer de faux papiers et finalement j'ai été acceptée en sciences infirmières. Cette année-là, maman est morte d'une infection pulmonaire...

Pour payer mes études, j'ai trouvé un emploi de secrétaire dans un petit bureau de traduction. Je travaillais tous les après-midi après les cours...

Il étudiait à la faculté de médecine. Pour moi, c'était un signe. Il réussirait là où j'avais échoué...

La guerre m'avait affaibli, j'étais restée mince comme une anguille. Trois ans après notre mariage, mon ventre était encore plat...

Ala avait ri avant d'interrompre l'enregistrement, comme si cette grossesse était une formidable espièglerie, un grand pied de nez au destin...



dit qu'elle avait rajeuni, qu'elle était redevenue la jeune femme amoureuse du beau Jozef.

J'avais trente ans à la naissance d'Ana. C'était un bébé... magnifique... formidable. Jozef recevait des patients dans notre logement...

Cette année-là, la chasse aux ennemis du parti est devenue plus grave. Toutes les semaines des gens disparaissaient. Ils étaient dénoncés par des voisins...

J'avais Jozef... comme on ne peut aimer qu'un seul homme dans sa vie. Parfois, pourtant, je rêvais qu'il me dénonçait...

La guerre m'avait affaibli, j'étais restée mince comme une anguille. Trois ans après notre mariage, mon ventre était encore plat...

Ala avait ri avant d'interrompre l'enregistrement, comme si cette grossesse était une formidable espièglerie, un grand pied de nez au destin...

un visa pour Ana. C'était leur truc: garder les enfants en otages. C'était plus facile que construire une prison.

Jozef travaillait secrètement à un livre qui racontait l'histoire de la Pologne, «la vraie histoire, pour que tous les enfants sachent», disait-il.

Un jour, à l'école, Ana a confié à sa meilleure amie que son père écrivait «la vraie histoire» de la Pologne. L'institutrice d'Ana nous aimait bien...

Un brusque déclin. Je songeai soudain que moi aussi je pouvais arrêter l'enregistrement. Ne plus entendre la voix fragile d'Ala...

Après la disparition de Jozef, j'avanciais dans un brouillard, mon cœur battait toujours, mes poumons s'emplissaient d'air...

À SUIVRE



Éditions Québec Amérique www.quebec-amerique.com

© 1999 Éditions Québec Amérique Inc.

FAMILLE



COLLAGE

Sortie de la semaine

DIMANCHE, c'est en patins à roulettes, en vélo et en chaussures de sport que les sportifs seront invités à dépenser un peu d'énergie dans la métropole. Le Festival de la santé de Montréal, c'est un marathon, mais c'est aussi une grande fête à laquelle même les enfants peuvent participer. Les familles apprécieront surtout la Randonnée Vélo Santé (départ à 9 h 45 sur le pont Jacques-Cartier), un circuit de 40 kilomètres dans l'île Sainte-Hélène, l'île Notre-Dame, le Vieux-Montréal, et le centre-ville de Montréal. Après une telle balade, les participants pourront lâcher leur fou au parc Lafontaine, où des clowns, des amuseurs publics et des jeux gonflables attendront les enfants. Vous ne comptez pas participer à l'un des événements sportifs du Festival ? Tant pis ! Vous êtes tout de même les bienvenus à la fête au parc Lafontaine dès 11 h 15. Informations sur les inscriptions (avant samedi) et horaire détaillé : www.festivaldelasante.com ou (514) 879-1027.



Photo Archives La Presse

Une maman et son bébé au Festival de la santé de l'an dernier.

Sortie couche-tard de la semaine

VOICI UNE bonne raison de se coucher plus tard : l'événement La Magie des lanternes revient demain au Jardin botanique de Montréal. Jusqu'au 2 novembre, les 700 lanternes fabriquées à la main par des artisans à Shanghai, brilleront dans les sentiers du Jardin de Chine. Cette année, l'événement s'intitule *Voyage vers l'Occident*. Tout le long du parcours, les visiteurs suivront les aventures de Sun Wu Kong, le Roi-Singe. Le héros de la littérature chinoise doit accompagner son maître, le moine Xuan Zhang, dans son voyage vers l'Inde. De quoi faire de beaux rêves ! Ouvert tous les jours jusqu'à 21 h (le Jardin botanique est situé au 4101 rue Sherbrooke Est (métro Pie XIX)). Coût : 10,50 \$ pour les adultes, 8 \$ pour les étudiants et les 65 ans et plus, 5 \$ pour les enfants de 5 à 17 ans et gratuit pour les tout-petits. Informations : www.ville.montreal.qc.ca/jardin/propos/lanternes.htm ou (514) 872-1400.

Il est encore temps!

LA SAISON chaude tire peut-être à sa fin, mais la plupart des grandes attractions touristiques ouvertes uniquement l'été continuent d'accueillir des visiteurs. Voici les horaires modifiés de quelques-unes d'entre elles.

> Zoo de Granby : ouvert seulement les samedis et dimanches, jusqu'au 12 octobre et le lundi de l'Action de grâce, de 10 h à 18 h. L'Amazoo est fermé. Infos : 1 877 472-6299.

> Parc Safari : ouvert les vendredis, samedis et dimanches, jusqu'au 12 octobre et le lundi de l'Action de grâce, de 10 h à 18 h. Infos : (450) 247-2727.

> La Ronde : ouverte tous les samedis et dimanches de septembre de 10 h à 19 h ainsi que tous les vendredis, samedis et dimanches d'octobre (jusqu'au 26) pour la fête de l'Halloween. Infos : (514) 397-2000.

> Expéditions sur les rapides de Lachine : il est possible de faire du saute-mouton jusqu'à la mi-octobre, selon le temps. Lorsqu'il fait très beau, le Jet Saint-Laurent aussi part en expédition. Il est suggéré d'appeler avant de se déplacer au (514) 284-9607.

Citations de la semaine

> JEANNE, 2 ANS, sait depuis quelque temps qu'elle ira à la garderie et elle en est très heureuse. La veille d'y faire son entrée, elle rencontre ses futurs camarades au parc. Au moment de partir, un peu triste, elle s'écrie : « Je veux y aller tout de suite à la galette de riz ! » (Envoyé par maman Huguette)

> CHERCHANT À réconforter sa mère qui se dit déçue de son tour de taille, la petite Camille, 4 ans, lui dit, pleine de bonnes intentions : « Tu sais maman, tu n'est pas aussi grosse que tu en as l'air ! » Nous sommes de tout cœur avec vous, maman de Camille ! (Envoyé par un grand-papa blagueur)

> ÉTIENNE, 5 ANS, voit passer un avion tirant une banderole publicitaire : « Regarde papa, l'avion a encore son étiquette ! » (Envoyé par papa Gilles Carignan)



Photo DENIS COURVILLE, La Presse ©

Pas la peine de paniquer si les enfants se repassent en boucle leur film préféré.

Maman, je veux revoir mon film

New York Times

Comme la plupart des enfants de son âge, Benjamin Colson, 7 ans, a un film fétiche.

« Je crois bien que j'ai vu *Jimmy Neutron : un garçon génial* mille fois, affirme-t-il. C'est un film vraiment, vraiment, vraiment compliqué. Je ne peux pas vous raconter tous les détails, mais je comprends tout. »

Il aime tellement ce film qu'il en a mémorisé tous les dialogues. Il a découvert la fonction « arrêt sur image » du magnétoscope et passe des heures à regarder le film plan par plan. « Je ne savais même pas qu'on pouvait faire cela », sourit sa mère, Karen Paul. Certaines répliques sont même passées dans leur langage familier.

Si vous avez un enfant, il y a des chances que vous ayez vécu cela vous aussi. Faut-il s'inquiéter quand son bambin insiste pour revoir *Shrek*, *Toy Story* ou *La Petite Sirène* une énième fois ?

Des livres d'images aux comptines, les enfants ont toujours aimé la répétition. Aujourd'hui, ils savent qu'il leur suffit de glisser leur vidéocassette (ou leur DVD) préféré dans le lecteur pour regarder le même film trois fois d'affilée. Ils peuvent même éditer leur propre version du film en jouant une scène comique ou en sautant celles qui font peur. Mais pour cela, il aura fallu attendre l'invention du magnétoscope, qui n'est apparu en masse dans les foyers nord-américains que dans les années 80. Au temps des premières machines, on pensait que les vidéos se loueraient surtout : après tout, mis à part quelques mordus du cinéma et les gens du métier, personne ne voudrait de ça chez soi, non ? En fait, ce sont les parents qui, après avoir dépensé une petite fortune pour louer 50 fois *La Belle et la Bête*, ont commencé à acheter des cassettes vidéo.

« Nous avons rapidement découvert que le marché des vidéos pour enfants était un créneau porteur », explique Ann Daly, ancienne directrice de la division vidéo de Disney et qui supervise aujourd'hui l'animation et la vidéo long métrage chez DreamWorks. « Ce n'était pas une

tendance passagère. C'était pour de vrai. »

Un mal bénin

Il n'existe que peu d'études scientifiques sur les effets physiques du visionnement excessif de vidéos par les enfants. On recommande depuis longtemps aux parents de limiter le temps que passent leurs bambins devant le petit écran. La American Academy of Pediatrics préconise d'interdire la télévision aux enfants de moins de deux ans et de la limiter ensuite à une heure ou deux par jour, à la fois pour éviter leur exposition à des messages insidieux sur la violence, le sexe et le sexisme et parce que les médecins considèrent que les petits ont bien mieux à faire.

Mais d'autres experts en développement de l'enfant, ainsi que les rares spécialistes qui ont réalisé des études empiriques, soutiennent que le « syndrome de la répétition » est un mal généralement bénin. Tant que l'enfant ne présente pas de signes de troubles (cauchemars, comportement antisocial, pensées obsédantes), le fait de visionner 100 fois le même film peut même être bénéfique, affirment les chercheurs. La vidéo préférée peut conférer le même sentiment de confort et de compréhension qu'un livre qu'on relit chaque soir au coucher.

« C'est selon moi un outil formidable pour les enfants et leurs parents, dit Marie-Louise Mares, qui a étudié le phénomène au département de communication de l'Université de Pennsylvanie. Tant que le film est tranquille et rassurant, même si vous le trouvez complètement ennuyeux, je pense que l'enfant en retire quelque chose de positif. »

Comme un bon bain chaud

Mares a aidé à préparer une étude nationale, réalisée par le centre de politique publique Annenberg, sur les habitudes de visionnement des enfants. Soixante-dix pour cent des parents d'enfants âgés de 2 à 4 ans ont témoigné que leurs enfants aimaient regarder certains films plusieurs fois de suite. À mesure que les petits grandissent, le phénomène s'estompe : 61 % des parents d'enfants âgés de 5 à 7 ans, 49 % des parents d'enfants de 8 à 10 ans et seulement 34 % des parents de préadolescents de 11 à 14 ans ont répondu par l'affirmative à la même ques-

tion. À la suite de cette enquête, Mares a interrogé 300 enfants sur les raisons pour lesquelles ils aiment revoir les films.

Elle a appris que le besoin de répétition est lié au fait que les enfants ne comprennent pas tout du premier coup. Une petite fille de 3 ans a indiqué qu'elle était capable d'anticiper certaines scènes du film *Mary Poppins*, mais qu'elle ne comprenait pas bien l'histoire ni les thèmes exprimés.

Le fait de revoir une vidéo donne aussi aux enfants le sentiment assez rare de savoir exactement ce qui va se passer et le plaisir de pouvoir l'annoncer à l'avance.

« Les tout-petits adorent les rituels, cela les rassure, explique Kyle Pruett, professeur en psychiatrie infantile au centre d'étude de l'enfant de Yale. Ils ne contrôlent pas leur propre vie ni le moment où papa et maman rentrent à la maison. Mais avec leur vidéo préférée, ils savent qu'ils vont rire, que les problèmes vont se résoudre et qu'ils vont comprendre la fin de l'histoire. C'est comme un voyage émotionnel, visuel et cognitif. »

D'autres raisons physiologiques et psychologiques expliquent que les enfants se repassent le même film. S'ils l'ont aimé la première fois, c'est comme se glisser dans un bon bain chaud.

Jack Mintz, 13 ans, se rappelle lorsqu'il avait 3 ou 4 ans : « Je regardais *Peter Pan* tous les jours sans faute. »

« J'aimais tellement l'histoire que je voulais la revivre encore et encore, ajoute-t-il. Quand il dit : *Je ne veux pas grandir*, je comprenais si bien. Je venais de commencer l'école et ça me paraissait si compliqué. »

Ce phénomène atteint son comble chez les élèves du primaire avant de diminuer, mais cela peut reprendre à l'adolescence. À cet âge-là, la répétition vient souvent du désir d'une expérience de groupe.

Alors, vaut-il mieux laisser ses enfants regarder leurs films préférés en boucle plutôt que d'insister pour qu'ils finissent leurs légumes ? Pas tout à fait. Même les experts admettent qu'il faut être vigilant. La fille de M. Pruett, âgée de 4 ans, a vu *La Petite Sirène* au moins 20 fois.

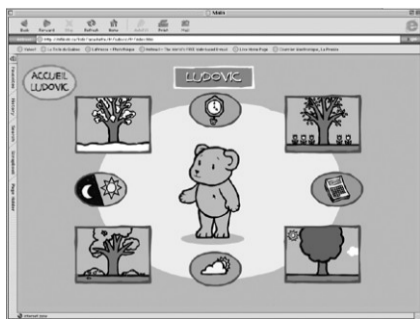
« C'est une technologie terriblement séduisante, admet-il. Mais parfois il s'entend dire à sa fille : *Assez d'Ariel pour aujourd'hui. Viens, on va dessiner.* »

FAMILLE



BAMBINS

DIFFICILE DE le croire, mais les quatre Teletubbies ont été délogés par un seul petit ours ! Un expert de 20 mois, inconditionnel de Lala et de toute sa bande, leur préfère le sympathique Ludovic, un personnage créé par le cinéaste d'animation Co Hoedeman. Sur Internet, du moins ! Il faut dire que le site (www.onfjeunesse.ca/ludovic) sur lequel s'amuse l'ourson a de quoi captiver les petits. Ludovic leur présente les saisons, l'horloge et le calendrier, dans un univers simple et coloré. Conçu pour les enfants de 3 à 6 ans, le site hébergé par l'ONF, plaît aussi à un public plus jeune, en autant qu'un adulte manie la souris ! Et si vos jeunes internautes y tiennent vraiment, voici tout de même l'adresse du site officiel des Teletubbies : <http://pbskids.org/teletubbies>.



ENFANTS

POUR FAIRE plaisir à un enfant, il suffit parfois de lui envoyer une «vraie» lettre, à son nom, par la poste. Pour faire durer le plaisir, pourquoi ne pas l'abonner à un magazine ? Parmi les publications jeunesse, notons *Pom d'Api*, pour les enfants de 3 à 7 ans, qui présente les aventures de Petit Ours Brun et de SamSam, ainsi que des comptines, des histoires, et même un courrier des lecteurs. Ensuite, *Les Explorateurs* fait appel à l'esprit curieux et inventif des jeunes de 6 à 10 ans. Ce mois-ci : les mystérieux hippocampes. Savez-vous comment ils font pour se tenir sur la queue ? Les plus grands apprécieront le réputé magazine *Les Débrouillards*. Le dernier numéro leur enseigne l'art de fabriquer du papier recyclé. De belles cartes de Noël en perspective !



ADOS

VOUS VOULEZ initier votre adolescent au théâtre, mais vous n'arrivez pas à choisir une pièce qui puisse lui plaire assurément ? Ne cherchez plus : *L'Odyssée*, l'oeuvre d'Homère adaptée par Dominic Champagne et Alexis Martin, effectuée (enfin) un retour à Montréal. L'histoire d'amour passionnée, les rebondissements époustouflants et les obstacles fréquents que surmonte Ulysse (François Papineau) non sans tressaillir sauront river le jeune public à son siège. Mieux encore qu'un film d'action hollywoodien, même si le texte original a été écrit aux environs du VIII^e siècle avant J.-C. Le récit est donc tout à fait accessible à de jeunes adolescents, et leur laissera sûrement une excellente impression du théâtre. Il reste encore des billets pour toutes les dates, et à tous les prix (de 35,95\$ à 56,65\$). Place des Arts : (514) 842-2112.

Isabelle Audet
collaboration spéciale

TECHNO

La nouvelle génération d'Apple bientôt au Québec

NICOLAS RITOUX
collaboration spéciale

PRÉSENTÉ AUX médias du Québec hier matin, le nouveau G5 d'Apple est une bête de course. On pourrait passer un long moment à vous détailler ses caractéristiques techniques. Mais le plus important, c'est qu'il est de toute beauté!

Le G5 se vante d'être, pour le moment, l'ordinateur personnel le plus puissant au monde. Mais la première question qui vient aux lèvres des fans de Macintosh — parmi lesquels on trouve bon nom-

bre de designers — est de savoir s'il sera plus beau que son prédécesseur.

La réponse est oui. On l'a déjà vu en photo lors de son dévoilement fin juin à San Francisco, mais c'est autre chose de le voir en personne. Massif et d'un silence surprenant (si on prend en compte ses trois ventilateurs), il ne renvoie pas la lumière comme le luisant G4, mais retrouve plutôt l'esthétique sobre de la hi-fi du début des années 80.

Le G5 est équipé par défaut de ports USB 2.0 et FireWire 800, avec

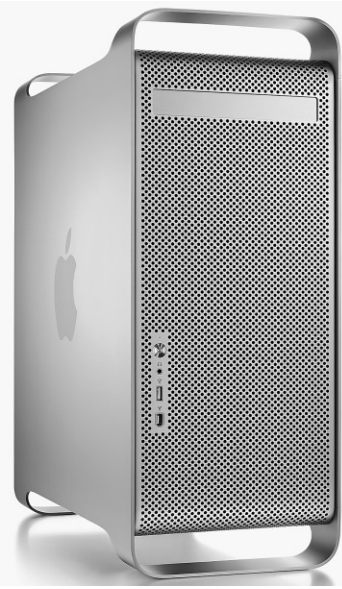
des prises sur le devant de l'appareil (un aspect pratique indéniable). Un SuperDrive est installé par défaut, qui permet de lire et graver aussi bien des CD que des DVD (jusqu'à 8x pour les DVD).

Lors d'une démonstration de l'utilisation du logiciel Photoshop, il exécute de lourdes tâches environ 50 % plus rapidement que son prédécesseur. Selon Apple, il est généralement 1,5 à 2,2 fois plus rapide qu'un Pentium IV de 3 GHz sous Windows.

Côté plomberie, le G5 (à partir de 2800 \$) a un processeur 64 bits,

franchit la barrière des 4 Go de mémoire vive, et peut accueillir deux processeurs de 2 GHz.

Interviewé par *Wired News*, Jonathan Ive, le designer britannique qui a conçu son casier en aluminium, avoue avoir cherché le maximum de simplicité. « On s'est débarrassé de tout ce qui n'était pas absolument essentiel, en repartant toujours de zéro », dit-il. Le résultat : un boîtier découpé en quatre compartiments équipés de glissières et fixations qui permettent d'ajouter des périphériques très facilement.



Le G5 de Apple: un esthétique sobre.

la **Baie** encore plus

LES JOURS SONY @ LA BAIE!

Du jeudi 11 au dimanche 14 septembre

solde 699⁹⁹Chaîne
cinéma maisonN° HTIB DAVFC7
Ord. 799,99 \$

SONY®

solde 629⁹⁹Télé Sony, 69 cm
(27 po)N° KV27FS100
Ord. 699,99 \$solde 169⁹⁹Lecteur DVD Sony
N°s DVPNS325
et DVPNS325SM.
Ord. 179,99 \$solde 1 299⁹⁹
Télé Sony, 81 cm (32 po)N° KV232FS100
Table-télé en prime. N° SU32FS1
Ord. 1 399,99 \$solde 159⁹⁹Magnétoscope
Sony
N° SLVN700
Ord. 169,99 \$solde 329⁹⁹Lecteur DVD
et VHS Sony
N° SLVD300
Ord. 349,99 \$solde 649⁹⁹Caméscope
numérique Sony
N° DCRTRV250
Ord. 699,99 \$solde 379⁹⁹Appareil-photo
numérique Sony
N° DSCP52
Ord. 399,99 \$Garantie de prix imbattable
LE PLUS BAS PRIX, GARANTI!

Trouvez un même appareil électronique annoncé à meilleur prix, apportez-nous l'annonce et nous égalons le prix avec plaisir! Précisions auprès d'un associé à la vente.

En prison
pour avoir
fait chanter
Coca-Cola

Agence France-Presse

PRAGUE — Un Bulgare, Anastas Stanev, a été condamné mardi à Prague à huit ans de prison pour un chantage à l'empoisonnement contre la filiale tchèque du groupe Coca-Cola, a annoncé le tribunal municipal.

Arrêté en avril par une unité spéciale de la police tchèque, le maître-chanteur a réclamé en vain à plusieurs reprises au groupe des sommes de 90 000 à 150 000 euros (135 000 à 225 000 \$). Il a pu être convaincu à la suite d'une série de preuves indirectes, incluant l'identification de son téléphone portable, selon le procureur.

Vivant en République tchèque depuis 10 ans, Stanev — marié et père d'un enfant — a fait aussitôt appel, clamant son innocence.

« Il est nécessaire d'adopter une attitude sévère envers cette forme d'activité criminelle, qui est très étendue ces derniers temps », a déclaré le juge Pavel Benda. Ces derniers mois, les affaires de chantage se sont multipliées en République tchèque.

En mars, un inconnu a placé une bombe sur un pont ferroviaire à Olomouc et menacé de placer d'autres engins dans la ville. La police a alors tenté de payer la rançon demandée de 320 000 euros (480 000 \$), mais l'argent n'a pas été ramassé et aucun attentat n'a eu lieu.

En mai, la police a arrêté l'auteur d'un chantage au cyanure contre des hôpitaux pragoïses : il a placé des ampoules de cyanure dans l'enceinte d'une maternité de la capitale tchèque.

Fin août, les policiers tchèques ont également arrêté dans la capitale Prague un malfaiteur qui réclamait à l'État 460 000 euros (690 000 \$), après avoir endommagé une voie ferrée à l'appui de ses menaces.

Vraies dents,
faux dentistes

Agence France-Presse

PARIS — Vingt-trois faux dentistes qui soignaient à domicile avec leur matériel dans une valise, ont été arrêtés hier après avoir fait pendant au moins un an de sérieux dégâts dans les mâchoires de leurs patients, pour la plupart des personnes à faibles revenus.

Une centaine de gendarmes ont été mobilisés pour procéder à leur arrestation dans un hôtel du nord de Paris.

Tous de nationalité syrienne, ils n'hésitaient pas à pratiquer n'importe quelle intervention de l'extraction des mauvaises dents, à la pose de couronnes, en passant par le traitement des caries.

Leur clientèle était généralement composée de personnes aux faibles revenus, résidant clandestinement en France et qui de ce fait ne pouvaient avoir accès à la médecine légale.

Dans leurs valises, ils transportaient médicaments, pansements, amalgames, pinces et même une petite roulette qu'ils branchaient au domicile de leurs patients. Leurs honoraires étaient environ le quart de ceux d'un dentiste avec pignon sur rue.

L'enquête qui a permis de les arrêter a commencé en 2002 à la suite d'une plainte d'un patient dont la mâchoire s'était infectée.

Les charlatans, eux-mêmes en situation irrégulière, ont été mis en examen (inculpés) pour exercice illégal de la profession de dentiste.

REMISE POSTALE DE 100 \$
après la remise 2 499⁹⁹
Télé à projection Sony, 117 cm (46 po)
N° KP46WT510.
Table-télé en prime. N° SU46WT5.
Ord. 2 799,99 \$. Solde 2 599,99 \$.



Le choix varie selon le magasin. Les rabais sont sur nos prix ordinaires, sauf avis contraire. Exceptions : articles « Notre meilleur prix chaque jour », « Achat-choc » et « Achat spécial ».



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

*Certaines exceptions s'appliquent. Précisions en magasin.

