



Monsieur  
le ministre

Page 5

André Boisclair

Un fromage  
avec des yeux

Page 4



La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 19 JUILLET 2001

# SAVEURS DE PROVENCE



RICARDO LARRIVIÈRE

collaboration spéciale

Découvrir la Provence, c'est oublier la frénésie du reste du monde. En s'imposant un itinéraire trop chargé, on passe à côté de l'essence même du Sud. Pour moi, ce coin de France incarne le doux farniente sous les platanes, les plaisirs de bouche et le bruit des boules. Même les yeux fermés, on ressent la Provence. Il y a le fond de l'air et parfois le mistral qui nous font goûter la poussière ocre à travers nos volets fermés. Les scènes de Pagnol se goûtent au quotidien, que ce soit à la bergerie, au café du coin ou avec un pastis à la main devant une partie d'échecs. Apprivoiser la Provence, c'est suspendre le temps. Avec sa ratatouille, son pistou et ses plats de tomates, la cuisine provençale est synonyme de cuisine estivale.

Parce que l'été, certains de nos marchés publics me rappellent l'abondance des étals provençaux, je vous propose un bref aperçu gourmand au coeur d'une des régions les plus ensoleillées de France. Ses paysages ont inspiré Cézanne, Monet, Renoir et combien d'autres. La palette de sa cuisine comprend le vert du thym sauvage, le rouge de la tomate, le bleu de la Méditerranée où abondent poissons et coquillages, le jaune or de l'huile d'olive, et le violet de l'aubergine.

Si la trilogie ail-tomate-huile d'olive lui a valu l'appellation «à la provençale», la vraie Provence gourmande, celle de l'arrière-pays, a des racines autrement plus variées. C'est grâce aux Phéniciens que les Provençaux ont découvert l'huile d'olive mais ce sont surtout les Romains qui ont influencé, outre la culture et l'architecture, la cuisine de cette région. Par exemple, ils préparaient du garum, un condiment à base de poissons fermentés qui aurait inspiré la recette de l'anchoïade. Le chef Jean-François Vachon, du restaurant le Club des Pins, nous propose sa version dans la section recettes.

Nice ayant appartenu à l'Italie jusqu'en 1860, on a senti par la suite l'apport de la cuisine italienne en Provence avec la tradition des pâtes fraîches, de la polenta et du pesto. À cet effet, on mélange souvent le pesto et le pistou. Le pistou provençal est en fait l'équivalent du pesto italien. On ajoute toutefois des noix de pin à ce dernier et certains Provençaux omettent le parmesan dans le pistou. Les deux sont délicieux sur des pâtes, un blanc de poulet et dans la soupe aux légumes. D'ailleurs, on a donné le nom de soupe au pistou à cette soupe de légumes classique de la cuisine provençale dans laquelle on ajoute du pistou. Quant à la pissaladière, c'est bien entendu une variante de la pizza des Italiens, mais on la prépare avec une pâte à pain garnie d'oignons confits, d'anchois et d'olives noires.

On raconte que la gastronomie provençale est arrivée à Paris vers 1786 lorsque trois beaux-frères provençaux y ont ouvert le premier restaurant dédié à cette cuisine. La bouillabaisse, la brandade de morue et le miel de lavande ont vite connu le succès. Avant eux, Rabelais avait vanté le mouton aux câpres qu'il avait goûté dans le Midi, Nostradamus en parlait dans ses écrits et madame de Sévigné se faisait envoyer des calissons d'Aix par sa fille.

Voir PROVENCE en B2  
Suite du dossier en B3

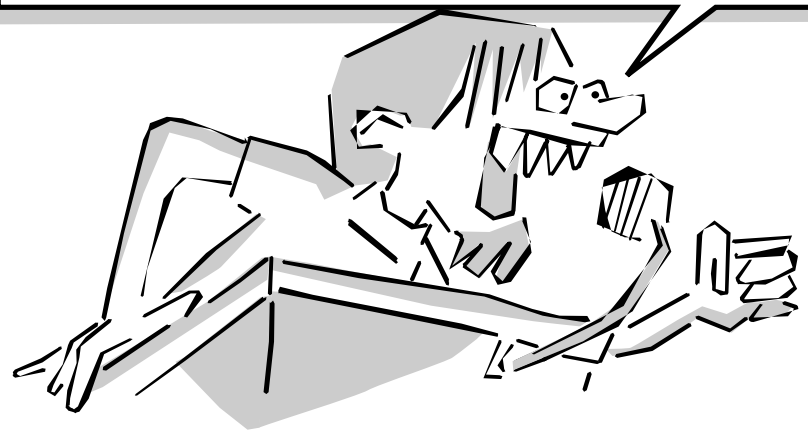


Photo MARTIN CHAMBERLAND La Presse ©

TIGER DÉFEND SON TITRE  
**AU BRITISH OPEN DE GOLF**  
AUJOURD'HUI DANS **La Presse**

## BANDE À PART

Unissons nos forces et créons un nouveau parti de gauche pour combattre l'injustice, la pauvreté, la mondialisation...



Et le virage à droite au feu rouge!



Fortin - St-Jean

## LE COURRIER DE RICARDO

Vous voulez poser une question à Ricardo Larrivée, notre chroniqueur gastronomique? Expédiez un courriel à l'adresse [actuel@la-presse.ca](mailto:actuel@la-presse.ca) ou laissez un message dans notre boîte vocale au (514) 350-4923.

**Q CHRISTINE DORAIS :** Qu'est-ce que le wasabi ?

**R RICARDO :** On l'appelle aussi raifort japonais. C'est un condiment de couleur verte très piquant, fait à partir d'une racine originaire de l'Asie. Le wasabi et le gingembre mariné sont toujours présents avec les sushis. Vous pouvez aussi l'utiliser pour ajouter un peu de piquant à une vinaigrette ou une marinade. On le trouve dans les épicerias asiatiques, fines et dans de nombreux supermarchés.

## Des nouvelles des producteurs de framboises

Les producteurs de framboises



des régions de Laval, Laurentides et Outaouais nous informent que c'est la meilleure semaine pour

acheter des framboises. On les trouve en quantité et le prix devrait être intéressant. On peut les acheter directement des producteurs, dans les marchés publics et dans les stands situés au bord des routes. On peut aller les cueillir soi-même. Voici un site Internet qui vous donnera les coordonnées des champs ouverts à l'autocueillette par région : [www.fraisesetframboisesduquebec.com](http://www.fraisesetframboisesduquebec.com) N'attendez pas ! La saison de la framboise est souvent très courte.

## Le maïs du Québec est arrivé

La récolte du maïs a débuté le week-end dernier au sud et au nord de Montréal, soit 10 jours plus tôt que l'an passé selon un producteur de Sainte-Marie-de-Monnoir. Les maïs de la première récolte étaient petits bien sûr, mais la saison s'annonce bonne.



Photo RICARDO LARRIVÉE

Le marché de l'Isle-sur-la-Sorgue : des kilomètres d'antiquités, de poteries, de nappes et de vaisselle provençale y côtoient tomates, herbes, saucissons, melons, fromages, poulets et lapins rôtis à la broche.

## PROVENCE

Suite de la page B1

On distribuait cette friandise aux fidèles en souvenir de la peste de 1600. À Montréal, vous pouvez vous en procurer entre autre à la Pâtisserie de Gascogne et à la Confiterie Louise Décarie. La Provence, c'est aussi la confiture de figues le matin sur une espèce de brioche appelée pompe à l'huile, les chichi-fregi, ces beignets roulés dans le sucre, le nougat noir ou glacé, la tarte aux noix de pin, les fruits confits ou la glace à la lavande du café Les Deux Garçons au Cours Mirabeau à Aix.

Au Québec, plusieurs restaurants offrent une cuisine exclusivement consacrée au sud de la France. Les boutiques d'inspiration provençale se multiplient. La parution d'*Une année en Provence* de Peter Mayle a correspondu à un pic touristique sans précédent. Plusieurs Provençaux ont senti les dangers d'une surexploitation commerciale de leur image et de leur cuisine.

J'adore l'agneau de Sisteron, le poulet à l'ail, les artichauts à la barigoule, la salade niçoise, mais sur la côte provençale, c'est la bouillabaisse qui obtient mes faveurs. Cette soupe rustique devenue un classique est malheureusement un des plats les plus galvaudés. La véritable bouillabaisse est assez complexe à reproduire et onéreuse à préparer en Amérique du Nord. Dans ce bouillon parfumé de tomates et d'ail, on doit retrouver une grande variété de poissons méditerranéens. Selon certains amateurs, au moins six espèces de poisson de roche doivent faire partie de cette soupe, dont la rascasse, le saint-pierre, le loup de mer, etc.

À l'origine, la bouillabaisse était préparée par les pêcheurs avec de l'eau de mer qu'ils faisaient chauffer sur la grève pendant qu'ils rangeaient les filets de pêche. Ils y mettaient les poissons invendus ou abîmés. Le safran est lui aussi indispensable à cette recette. Ni le paprika ni les herbes de Provence ne peuvent le remplacer. Certains y ajoutaient des pommes de terre. Ils augmentaient le feu durant la cuisson pour que le tout puisse « bouillir », puis ils « abaissaient » le feu pour donner de la consistance au bouillon, d'où le mot bouillabaisse. On sert souvent le poisson et le bouillon séparément. Le bouillon est versé traditionnellement sur une tranche de pain de ménage séchée et nappée de rouille. Cette sauce au nom évo-

quant sa couleur est composée de pain ou de pomme de terre broyées au mortier avec de l'ail et de l'huile d'olive, relevée avec du piment et parfois du safran. Chaque cuisinière a sa propre recette de bouillabaisse et de rouille.

## Les marchés provençaux

Bécaud avait raison de chanter les marchés de Provence. Tradition et vocation touristique font de la Provence l'endroit rêvé pour les marchés. Rien ne permet mieux de prendre le pouls d'un pays ou d'une région que de se mêler à la foule d'un marché. À mon arrivée dans une ville ou un village, je m'informe toujours du jour de marché. Le lundi, c'est à Cavaillon, le mardi à Vaison, le vendredi à Carpentras...

Le marché de l'Isle-sur-la-Sorgue est un de mes plus beaux souvenirs de Provence. Le dimanche, la rue appartient aux piétons. Les bras de la rivière Sorgue enserment le coeur de cette charmante ville, ce qui en fait la petite Venise du sud de la France. Des kilomètres d'antiquités, de poterie, de nappes et de vaisselles provençales y côtoient tomates, herbes, saucissons, melons, fromages, poulets et lapins rôtis à la broche. Les étals sont envahis par un heureux fouillis de laitues diverses qui composent le mesclun. À côté, les olives noires et luisantes macèrent dans des bacs d'huile d'olive. On va au marché pour faire provision d'identité locale. Frédéric Mistral avait bien raison de dire dans *Calendal* : « Qui a vu Paris s'il n'a pas vu Cassis n'a rien vu. »

Bonnes adresse : Le Club des Pins, 156 Laurier Ouest à Montréal, tél. (514) 272-9484; Un détour en Provence, 1328 Beaubien Est à Montréal, tél. (514) 279-4528. On peut y retrouver la plupart des spécialités provençales chez nous : tissus, nappes provençales, vaisselle, savons de Marseille, lavande et une gamme de produits fins dont la rouille, la tapenade et la soupe de poissons.

Le site de la Maison de la France ([www.franceguide.com](http://www.franceguide.com)) peut être pratique pour la préparation d'un voyage en Provence. On y trouve des informations d'ordre pratique (transport, hébergement, restaurants, etc.) ainsi que des suggestions pour des voyages à thème (gastronomie, théâtre, randonnée...).

## Tant qu'à tourner en rond,



## venez vous étourdir à La Ronde.

Spectacles, animation, cascades, plus de 35 manèges.

Mille et une sensations pour les vacances en famille.

De quoi étourdir petits et grands.

CARRÉMENT DÉBILE  
COMPLÈTEMENT



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

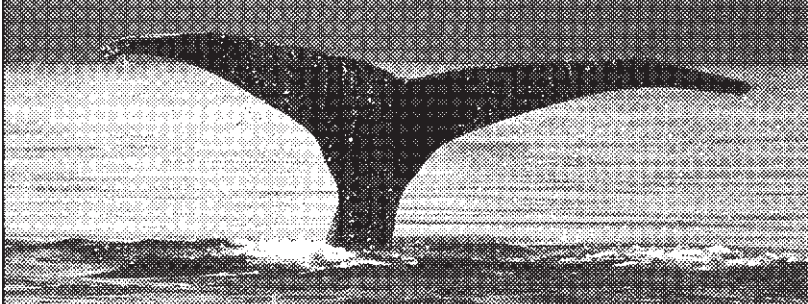
Pour s'y rendre carrément plus vite, prenez l'autobus ou le métro.

Jean-Drapeau (autobus 167) ou Papineau (autobus 169 - exclusif à La Ronde). Renseignements généraux : (514) 872-4537 ou 1 800 797-4537

2973395A

2974634

## À GAGNER



## 5 séjours inoubliables à La Malbaie, incluant :

- une excursion chez les baleines pour 2 adultes et 2 enfants;
- 2 nuits à L'Auberge des falaises, dans une chambre avec vue sur le fleuve, 2 déjeuners et un souper. (Valeur approximative : 720 \$)

Un tirage par semaine, du 9 juillet au 12 août.

Regardez Contact animal pour connaître tous les détails.

Règlement disponible chez Canal D.

## Contact animal

LUNDI AU VENDREDI 18 H

EN RAPPEL À 7 H ET À 13 H

En collaboration avec :



2974107

## PROVENCE

## Recettes provençales

## | J'AI TESTÉ |

## Pommes de terre Primeur Plus du Québec

Chaque été, l'arrivée de ces pommes de terre est un vrai bonheur. Les pommes de terre nouvelles maintenant appelées pommes de terre Primeur Plus du Québec sont faciles à identifier dans leur sac bleu (5 livres) ou dans leur carton ciré bleu (50 livres). Leur chair est ferme, lisse et se marie à merveille à un peu de beurre froid et du gros sel de mer. Elles sont parfaites cuites au sel, vous vous souvenez? Déposez les pommes de terre dans une poêle en fonte en une seule rangée et couvrez-les de sel de mer ou de gros sel. Faites cuire au four environ 1 heure à 350 °F (180 °C) et renversez dans une assiette de présentation. Un délice. Surtout, ne faites pas de purée avec elles. Elles ne se conservent pas longtemps. Alors mangez-les aussi en salade et en robe des champs. Elles sont récoltées le matin et acheminées en moins de 16 heures dans les étals des grandes chaînes d'alimentation, des fruiteries et des marchés publics.

Limonade Minute Maid  
Limonade Picnic

Sur papier, la limonade Minute Maid concentrée congelée se rapproche plus de notre recette de limonade maison que de sa rivale Picnic. Par contre, après dégustation à l'aveugle, le verdict fut le même pour tous mes goûteurs: la limonade Minute Maid est trop sucrée. Tous ont préféré l'acidité rafraîchissante de la Picnic malgré l'ajout d'acide citrique, de citrate sodique et d'amidon modifié non présents dans la Minute Maid. Dans les deux cas, laisser macérer des tranches de citron et de lime pendant quelques heures donne un résultat fort intéressant. Reste à savoir s'il ne serait pas plus simple de faire soi-même sa limonade avec des citrons frais. Vendu au comptoir des surgelés des épiceries au coût d'environ 0,59\$ pour la limonade Picnic et 0,69\$ pour la limonade Minute Maid.

## Tatziki de Liberté

Nous avons goûté plusieurs sortes de tatziki. La présence du concombre est toujours très subtile, les morceaux y sont presque inexistantes ou très petits. Liberté offre une sauce avec la consistance de la crème sure sans avoir son acidité. L'assaisonnement est parfait et la présence de l'ail n'est pas trop envahissante. Par contre, j'aime y ajouter plus de concombre. À utiliser sur les pommes de terre en robe des champs, en salade, en trempette avec des mini pains pita et des croustilles. Vendue dans les épiceries au coût de 3,49\$.



## | J'AI LU |

## Ma Provence dans votre assiette



Ma Provence dans votre assiette, c'est en fait la Provence de Flora Mikula, saison par saison. Émule d'Alain Passard, c'est la cuisine de son enfance revue et présentée à sa façon. Native d'Avignon, elle a ouvert Les Olivades à Paris en 1996 et présente par sa cuisine son coin de pays sans se soucier du poids des traditions. Sa cuisine en est une d'auteur où les produits du terroir provençal sont cuisinés de façon inventive. Magnifiquement illustré, c'est une Provence moderne et délicate plutôt que rustique et traditionnelle qui nous est offerte. Si vous aimez le livre et la cuisine de Daniel Vézina, vous allez aimer ce livre qui interprète la cuisine provençale de façon aussi éclatée que Daniel travaille notre terroir. Tout en étant très provençal, elle sort des sentiers battus en mariant les contrastes de texture et de saveur sans tomber dans l'excès. Pissaladière de caviar d'aubergine et oignons confits gratinée au parmesan, rillettes de lapin de garenne au romarin, giroldes au vinaigre, poires rôties au caramel de fruits secs, glace à la fleur d'oranger et ainsi de suite. Ce n'est pas une cuisine de tous les jours mais ne serait-ce que pour les idées, j'aime ce livre. Éditions Aubanel

RICARDO LARRIVÉE  
collaboration spéciale

Le restaurant montréalais Le Club des Pins se spécialise dans les plats du sud de la France. Son chef Jean-François Vachon nous livre sans chichi quatre recettes d'inspiration provençale. Vous remarquerez que l'huile d'olive baptise tous les plats provençaux. Le propriétaire, Carl Chevalier, a aussi composé une carte des vins garnie de plusieurs importations privées du sud de la France. De quoi ensoleiller nos repas d'été!

Pour débiter, un tartare de saumon servi avec une anchoïade. Si vous trouvez que les plats à base d'anchois sont trop salés, faites-les dessaler dans du lait quelques heures. Vous pouvez ajouter un peu de cette sauce à une salade César ou dans une marinade pour le poisson.

Bien que la tomate soit le légume phare de la cuisine provençale, l'aubergine est aussi omniprésente. Jean-François Vachon nous propose un millefeuille aux aubergines rôties et chèvre frais. Le millefeuille est tout simplement une superposition d'aubergine, de fromage de chèvre, de tomates séchées et de tapenade. Qu'elle soit noire ou verte, selon le type d'olives utilisées, la tapenade ne doit pas son nom à l'olive qui en est pourtant le principal ingrédient, mais aux câpres, «tapeno» en provençal. La tapenade se sert aussi sur des croûtons en amuse-bouche et dans les sandwichs d'inspiration méditerranéenne.

En plat principal, on a choisi la daurade royale. Ce poisson est particulièrement apprécié en Provence. Elle est servie avec une vinaigrette aux petits pois et une brandade de morue. Celle-ci est un classique qui remonte à l'époque où les marins scandinaves échangeaient de la morue qu'ils avaient pêchée et séchée avec de l'huile d'olive et du vin des Provençaux. Ne sachant plus quoi faire avec la morue qui s'entassait dans les greniers, les Provençaux ont eu l'idée de l'apprêter avec l'huile d'olive, qu'ils avaient en abondance, ce qui donna la fameuse brandade.

Comme dessert, le chef nous propose des poires pochées dans du muscat de Rivesaltes. C'est un vin blanc doux naturel du Roussillon. Vous pourriez le remplacer par un autre muscat équivalent ou du pineau des Charentes.



## RECETTES

Tartare de saumon  
à l'huile vierge,  
concassé d'avocats et anchoïade

Temps de préparation: 20 minutes  
Temps de cuisson: -  
Portions: 4

## Ingrédients

6 1/2 oz (200 g) de saumon très frais, sans arêtes et sans peau  
1 échalote française, hachée  
1/2 botte de ciboulette fraîche, hachée  
2/3 tasse (150 ml) d'huile d'olive  
1/3 tasse (75 ml) de caviar d'Espagne (facultatif)  
Sel de mer et poivre en grains  
1 jaune d'oeuf  
Environ 20 filets d'anchois en conserve  
2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre balsamique  
1 avocat mûr  
5 c. à thé (25 ml) de jus de citron

## Préparation

1- Couper le saumon en fines lanières puis en petits dés. Ajouter l'échalote française, la ciboulette, 1/4 tasse (50 ml) d'huile d'olive et le caviar si désiré. Saler et poivrer. Mélanger le tartare délicatement.

2- Préparer l'anchoïade en mettant le jaune d'oeuf et les anchois dans un mélangeur. Ajouter le reste de l'huile en un filet et terminer avec le vinaigre balsamique. L'anchoïade doit avoir la consistance d'une vinaigrette crémeuse.

3- Couper l'avocat en deux, le dénoyauter et le peler. Concasser l'avocat en petits morceaux et le mélanger au jus de citron. Saler et poivrer.

4- Au moment de servir, déposer le concassé d'avocat au centre d'une assiette bien froide et disposer le tartare de saumon sur le dessus. Arroser de quelques cuillères d'anchoïade.

Millefeuille aux aubergines rôties  
et chèvre frais

Temps de préparation: 20 minutes  
Temps de cuisson: 20 minutes  
Portions: 4

## Ingrédients

2 aubergines  
Environ 1/2 tasse (125 ml) d'huile d'olive  
Sel et poivre  
6 1/2 oz (200 g) de fromage de chèvre frais  
2 boîtes de basilic frais

3 gousses d'ail, pelées  
1/2 tasse (125 ml) de parmesan frais râpé  
1/3 tasse + 5 c. à thé (100 ml) de tapenade  
24 tomates séchées dans l'huile, égouttées

## Préparation

1- Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Emincer les aubergines en tranches de 1/2 po (1 cm) d'épaisseur. Les badigeonner d'huile d'olive, saler et poivrer. Étendre à plat sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé. Cuire au four environ 15 minutes.  
2- Travailler le fromage de chèvre à la spatule. Ajouter le sel, le poivre et un peu de basilic ciselé.  
3- Pour le pesto, mélanger au robot l'ail, le reste de l'huile d'olive, le parmesan et 1 botte de basilic. Ajouter un peu d'eau froide au besoin.  
4- Monter en couches successives aubergines, fromage de chèvre, tapenade et tomates séchées.  
5- Au moment de servir, passer le millefeuille au four environ 5 minutes.  
6- Pour servir, étendre le pesto dans le fond des assiettes. Y disposer au centre le millefeuille et surmonter le tout de basilic frais.

Daurade royale rôtie,  
brandade de morue et vinaigrette  
aux petits pois frais

Temps de préparation: 20 minutes  
Temps d'attente: 24 heures  
Temps de cuisson: 35 minutes  
Portions: 4

## Ingrédients

5 oz (150 g) de morue salée  
2 pommes de terre Russet  
2/3 tasse (150 ml) de lait  
6 c. à table (90 ml) de crème 35%  
2 gousses d'ail, hachées  
1/3 tasse + 5 c. à thé (100 ml) d'huile d'olive  
1 tasse (250 ml) de petits pois frais, écossés  
1 échalote française, hachée  
1/2 botte de ciboulette fraîche, hachée  
1/2 botte de persil frais, haché  
Sel de mer et poivre en grains  
1/4 tasse (50 ml) de vinaigre balsamique  
4 filets de daurade royale d'environ 5 oz (150 g) chacun, écaillés

## Préparation

1- Mettre la morue à dessaler pendant 24 heures dans de l'eau. Changer l'eau régulièrement.

2- Pour la brandade de morue, cuire les pommes de terre avec la peau. Les éplucher après la cuisson et les réduire en purée.

3- Pendant ce temps, pocher la morue dessalée environ 15 minutes dans le lait, la crème et l'ail. Au batteur électrique, mélanger la purée de pommes de terre et la morue. Ajouter de l'huile d'olive en un filet et ajouter un peu du liquide de cuisson de la morue pour obtenir une consistance plus crémeuse. Garder au chaud.

4- Pour la vinaigrette, blanchir les petits pois dans de l'eau bouillante salée environ 1 minute. Égoutter et mettre immédiatement dans de l'eau glacée pour préserver la couleur. Mélanger l'échalote, la ciboulette, le persil avec l'huile d'olive, le sel et le poivre. Ajouter les petits pois bien égouttés.

5- Déposer la daurade dans une poêle très chaude avec de l'huile d'olive et cuire du côté peau environ 5 minutes. Pour que la peau devienne croustillante, tourner le poisson et le retirer aussitôt.

6- Dans une assiette, déposer la brandade de morue au centre, la daurade par dessus et verser de la vinaigrette tout autour. Arroser d'un filet de vinaigre balsamique.

Poires pochées au muscat de  
Rivesaltes et à la vanille

Temps de préparation: 10 minutes  
Temps de cuisson: 40 minutes  
Portions: 4

## Ingrédients

4 poires bosc  
2/3 tasse (150 ml) de sucre  
3/4 tasse (200 ml) de muscat de Rivesaltes  
1/4 tasse (60 ml) de brandy  
1 gousse de vanille, fendue en deux  
1/4 tasse (60 ml) de raisins secs  
1/4 tasse (60 ml) de noisettes  
Glace à la vanille  
Cannelle moulue

## Préparation

1- Éplucher les poires et les épépiner par la base avec une cuillère parisienne.

2- Pour le sirop, faire fondre le sucre dans une petite casserole avec le muscat et le brandy. Porter à ébullition et ajouter la gousse de vanille.

3- Ajouter les poires et pocher lentement environ 30 minutes. Ajouter les raisins et les noisettes. Poursuivre la cuisson environ 10 minutes.

4- Servir les poires chaudes avec de la glace à la vanille et saupoudrer de cannelle moulue.

# Le biographe de Madonna en ligne



Madonna

Photo AP

## WWW SUR LE WEB AUJOURD'HUI

LE GROUPE ANGLAIS Radiohead est en concert au site House of Blues ([www.hob.com](http://www.hob.com)) à compter de 15 h. Pendant une période de 24 heures, vous pourrez visionner ce concert enregistré à Dublin. Restons dans le monde de la musique pour souligner que le biographe de la chanteuse Madonna, J. Randy Taraborrelli, participera ce matin à 11 h à une session de clavardage organisée par le site Web de CNN ([www.cnn.com](http://www.cnn.com)). Il y également la session de clavardage avec le chanteur français Patrick Fiori à l'amphithéâtre du site de la Cyberpresse ([www.cyberpresse.ca](http://www.cyberpresse.ca)). Il sera en ligne pour vous répondre à partir de midi.

LES AMATEURS de voitures vont raffoler

d'une nouvelle série spécialement conçue pour le Web que iNEXTV lance aujourd'hui sur son site Web. Au programme, 13 semaines de reportage consacrés aux véhicules les plus marquants de l'histoire automobile nord-américaine. La série Legends of the Road ([www.inextv.com/iNEXTV/au00lor.shtml](http://www.inextv.com/iNEXTV/au00lor.shtml)) permettra de découvrir l'histoire de véhicules qui sont entrés dans la légende, telle la mythique Aston Martin ou encore la Hummer H2.

LA SOCIÉTÉ canadienne du cancer vient de mettre en ligne un nouveau système pour faire de la collecte de fonds sur Internet. En visitant leur site ([www.quebec.cancer.ca](http://www.quebec.cancer.ca)), vous pourrez accéder à une section qui vous permet de faire un don à partir de votre ordinateur. Comme tout bon commerce ou institution financière, l'organisme utilise un système sécurisé pour traiter les dons.

EN TERMINANT, je souligne la parution d'un petit guide papier pour les internautes qui sont à la recherche de sites Web du gouvernement français. Le *Guide des sites Internet publics* est extrait d'une section du site portail de l'administration française ([www.service-public.fr](http://www.service-public.fr)) sur lequel on trouve une foule de renseignements au sujet des divers services et activités offerts par l'État français. Le site pourrait peut-être inspirer nos trois ordres de gouvernements et les inciter à faire de même pour permettre aux contribuables de s'y retrouver dans les services offerts en ligne. Je reviens au petit guide français, il recense plus de 3200 sites qui vont des grands sites des ministères en passant par les sites départementaux et communaux. Alors avis aux intéressés. Pour plus de renseignements sur le guide, passez au site de la documentation française ([www.ladocfrancaise.gouv.fr](http://www.ladocfrancaise.gouv.fr))

Bruno Guglielminetti  
collaboration spéciale

# Le Frère Jacques, un fromage avec des « yeux »

MICHEL BELLEMARE  
collaboration spéciale

Frère Jacques, Frère Jacques, dormez-vous, dormez-vous? Sonnez les matines, sonnez les matines... Chanson universellement connue, seule fromagerie au pays à être gérée par des moines, trois Jacques dans le comité de direction, un moine chimiste et microbiologiste, un distributeur à l'imagination débordante, voilà la recette du Frère Jacques, un des derniers nés de la fromagerie de l'abbaye de Saint-Benoît-du-Lac dans les Cantons-de-l'Est.

« Le père Minier voulait depuis longtemps mettre au point un fromage pour les jeunes. Moi, je suis arrivé avec le concept, le logo et tout, et ça a donné le Frère Jacques à la fin de 1998 », lance fièrement Daniel Allard, directeur des ventes et du marketing chez JCB Dionne, maintenant filiale de Saputo et responsable de la mise en marché des fromages de l'abbaye de Saint-Benoît dont le Bleu Bénédicte qui a remporté l'an dernier le Grand Prix des fromages canadiens. « Nous avons visé la clientèle jeune. Nous avons testé le produit dans les écoles, etc. Notre objectif a été atteint, les ventes de Frère Jacques sont en progression », poursuit M. Allard.

Le père Minier, lui, Dominique Minier, a dirigé la fromagerie de l'abbaye pendant une vingtaine d'années. Il est un des quelques experts fromagers que compte le Québec. Assis dans une petite pièce du sous-sol de l'abbaye pour les fins de l'interview avec un morceau de Frère Jacques emballé sous vide entre les mains, le père Minier tient un discours moins commercial. Il parle du Frère Jacques comme un artiste parle de son oeuvre : « Nous voulions un fromage ferme mais tendre, doux mais au goût particulier. Nous voulions rester dans la ligne des fromages de type gruyère. Nous voulions viser la clientèle jeune, il nous fallait un fromage avec des « yeux ». Les « yeux » sont les trous dans le fromage créés par l'action de la bactérie propionique qui produit du gaz carbonique. »

Pour ce qui est du nom donné au fromage, il s'inscrit certainement dans la lignée des autres noms donnés par les moines à leurs fromages : le Bleu Ermite, le Bleu Bénédicte, le Moine, le Chanoine, l'Archange, etc. Le lien de ce nom avec les trois moines membres du comité de direction de la fromagerie,

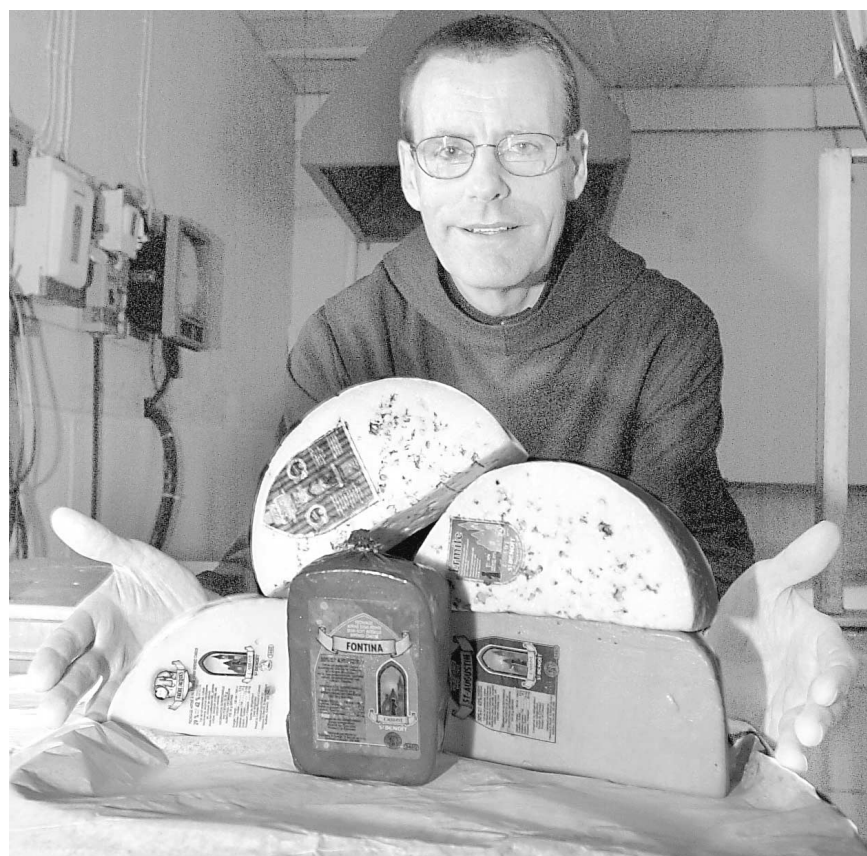


Photo RÉMI LEMÉE, La Presse  
Le père Minier est l'un des quelques experts fromagers que compte le Québec.

rie, Jacques Bolduc, Jacques Duquay et Jacques Garneau, est par contre moins clair. « Au départ, l'idée était de faire le lien avec la chanson, mais il y en a qui pensent que ce fromage a pris ce nom de Frère Jacques à cause des nombreux pères ici dont le prénom est Jacques... », lance le père Minier en échappant un sourire révélateur.

Comme tous les fromages de type gruyère, le Frère Jacques est donc fabriqué à partir de cultures bactériennes propioniques et lactiques. Il est salé en saumure puis ressuyé, c'est-à-dire séché à température relativement élevée et mis en maturation en cave chaude (température normale ambiante).

Le ressuyage lui donne sa croûte qui sera volontairement maintenue mince sous l'action de l'emballage et qui sera colorée à l'aide d'un colorant naturel. Vingt-cinq jours s'écoulent entre le début de la fabrication du Frère Jacques et sa mise en marché.

Le Frère Jacques est vendu dans les grandes surfaces plus que dans les boutiques spécialisées. Le fait qu'il soit destiné à une clientèle jeune, qu'il ait, pour ce, un goût et une texture modérés propres à

plaire aux enfants n'en fait pas un fromage recherché par les grands amateurs de fromage. « Les marchands de fromages fins le trouvent trop commun », explique Daniel Allard. Le père Minier soutient que « ce fromage est un fromage supérieur. Il mériterait de gagner des prix. J'espère que la direction actuelle de la fromagerie présentera sa candidature l'an prochain ». Mais il admet que pour plaire aux enfants, le Frère Jacques ne doit pas être trop typé : « C'est un fromage pour initier les enfants à la dégustation des fromages ».

Le Frère Jacques est « excellent pour la collation des enfants », dit la publicité de la fromagerie. Le père Minier ajoute à cela l'explication scientifique : « C'est vrai qu'il est bon pour les enfants. Comme son acidité est peu marquée, la décalcification du fromage est moindre que pour un autre fromage ; le calcium reste dans le fromage, et on sait que les enfants ont besoin de calcium. » Les adultes eux peuvent déguster le Frère Jacques avec un vin blanc comme tout gruyère. Le père Minier a ses habitudes ; il le déguste personnellement avec du cidre. Du cidre de l'abbaye, évidemment...

# L'Espagne sous la menace d'une grève de la corrida

Agence France-Presse

**MADRID - L'Espagne pourrait se retrouver privée de corrida, pour la première fois dans son histoire, à partir du 24 juillet à la suite d'un préavis de grève du secteur professionnel protestant contre les mesures gouvernementales de lutte contre la maladie de la vache folle.**

Douze associations professionnelles, couvrant l'ensemble de la tauromachie espagnole, ont décidé lundi de suspendre toutes les manifestations taurines si le gouvernement ne trouve pas une solution aux pertes financières résultant de l'interdiction totale de commercialiser la viande de « toro de lidia » (taureau de combat). Cette mesure d'interdiction a été prise le 1<sup>er</sup> juillet par le ministère de la Santé pour faire face à l'épizootie d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB).

Une réunion est prévue aujourd'hui entre la profession taurine et les ministères de l'Intérieur, de l'Agriculture et de la Présidence (du gouvernement), pour tenter de trouver des solutions à l'interdiction de vente de la viande qui pénalise particulièrement les petits spectacles taurins dans les villages d'Espagne.

La perspective d'une Espagne sans toros en plein été est sans précédent en plus de deux siècles de corrida dans un pays où la tauromachie est non seulement un symbole d'hispanité (la *fiesta nacional*), mais aussi une source de revenus importante.

Quelque 17 000 spectacles taurins sont organisés chaque année en Espagne, de mars à octobre, et tout particulièrement aux mois de juillet et août, lorsque quotidiennement des dizaines de villages d'Espagne célèbrent leurs fêtes locales.

La vente de la viande des six taureaux participant traditionnellement aux corridas et novilladas (réservées aux jeunes apprentis matadores) représente de l'ordre de 600 000 à 800 000 pesetas (environ 700 000 dollarsUS), soit une part importante du budget d'organisa-

tion d'un spectacle taurin dans un village.

Déjà en février, une première interdiction avait frappé le secteur, qui s'était vu indemniser, jusqu'au 30 juin, 320 pesetas par kilo de viande devant être incinérée. Les éleveurs de toros demandent soit une prolongation de ce plan de compensation, soit le financement d'une congélation de la viande qui pourrait être commercialisée après tests prioniques.

Mais les éleveurs mettent surtout en doute les arguments qui ont prévalu à la décision du ministère et ont demandé des contre-expertises pour déterminer le degré de danger de la viande de « toro de lidia ». Entre congélation et incinération — deux solutions adoptées respectivement en France et au Portugal, les deux autres pays européens où la tauromachie a droit de cité —, existe en Espagne la possibilité de vendre la viande de toro si l'animal n'a pas été tué par un outil endommageant le cerveau et la moelle épinière, comme le font le « descabello » et la « puntilla », deux types de poignard utilisés dans la corrida pour achever le toro.

Un village d'Estrémadure a déjà utilisé la semaine passée un pistolet à gaz pour achever les toros à l'occasion d'une novillada sans picador.

« Les pistolets n'ont pas leur place dans la « fiesta nacional » qui doit conserver sa liturgie », a fermement estimé lundi Jaime Sebastian de Erice, porte-parole de la plate-forme des associations taurines. Selon cette dernière — qui regroupe éleveurs, matadores et leurs managers, gérants d'arènes et professions subalternes (banderilleros, picadores, mozos de espada, etc.) — 102 spectacles taurins ont déjà été suspendus et les écoles de tauromachie ont dû suspendre leurs travaux pratiques et les mises à mort correspondantes depuis la publication de l'ordre du ministère de la Santé le 1<sup>er</sup> juillet.

Si la grève devait se concrétiser, outre des dizaines de petits spectacles de village, seraient annulées quelques grandes ferias telles que celles de Valence, Santander, Huelva et Vitoria.

## Cercle des Gouverneurs

### Campagne corporative 2001

Monsieur Gregor Angus  
Vice-président exécutif et Directeur général  
PMBD Communications inc.

Madame Lise Bacon  
Secrétaire  
Gouvernement du Québec

Monsieur Daniel Bénéteau  
Vice-président Québec  
Telus Mobility

Monsieur Luigi Carola  
Représentant des ventes  
PFI

Monsieur Robert Charvet  
Président  
Les Deux Voleurs Améliorés

Monsieur Patrick Desmarais  
Conseiller  
Polygone

Monsieur Ugo Dionne  
Président  
Société inc.

Monsieur Jacques L. Durai  
Président et chef de division  
Marletel

Monsieur Patrick Faurel  
Président  
Les Talents des Deux Pôles inc.

Madame Julie Gauthier  
Vice-présidente  
JDE E-Asstics

Monsieur Yves Gosselin  
Vice-président, Exécutif  
Sara

Donnez généreusement à Leucan

Président d'honneur du Cercle des Gouverneurs  
Monsieur Alban d'Amours  
Président du Mouvement des causes Déjà

Ensemble pour guérir la vie!

Monsieur Vincent Joli-Cœur  
Directeur général  
RBC Dominion services inc.

Monsieur Michel A. Laramée  
Ancien directeur de la Santé Québec  
Téléthon de la vie

Madame Hélène Labrière  
Vice-présidente, Développement des affaires  
Besseaux Inc.

Monsieur Marco Leclerc  
Président, Développement international  
Banque Laurentienne du Canada

Monsieur Jacques A. Lévesque  
Vice-président, Développement  
Téléthon de la vie

Monsieur Stéphane Lévesque  
Vice-président  
Mouvement des causes Déjà

Monsieur Jean-François Lévesque  
Directeur Marketing produits de Santé  
Banque Laurentienne du Canada

Monsieur Jacques Marc  
Président, Développement  
RBC Énergie

Monsieur Marc Perron, C.A.  
Directeur principal  
Samson B&A

Madame Hélène Soudard  
Conseillère principale  
Affaires publiques et communications  
Sur Vie du Canada

Monsieur Thierry Vandal  
Vice-président, Développement  
Avenir Québec

Monsieur Paul Wilson  
Vice-président, Affaires publiques  
Pausette Labrie

3045, chemin de la Côte-Sainte-Catherine, Montréal (Québec) H3T 1C4 • (514) 731-3696 • 1-800-361-9643 • courriel : leucan@qc.aira.com

## RENDEZ-VOUS



| VINGT-QUATRE HEURES DANS LA VIE DE |

# André Boisclair

André Boisclair a 35 ans, un charisme ravageur et de longues années d'expérience en politique. Ministre de l'Environnement du gouvernement Landry, le jeune loup - ouvertement gay - partage ses journées entre la lecture du mythe de Sisyphe, vu par Camus, et une tournée des régions du Québec. Au total, bien des préoccupations... qui lui font parfois oublier l'essentiel. Comme d'apporter des chaussures à Québec, et pas que des sandales! Portrait de la vie d'un ministre occupé.



MARIE ALLARD

«S'IL Y a un domaine où l'adage «Les jours se suivent et ne se ressemblent pas» s'applique, c'est bien la politique», indique André Boisclair, l'actuel ministre de l'Environnement. «La vie de n'importe quel député ou ministre, c'est très, très, très hétéroclite.»

Assis dans une salle de réunion de son bureau du comté de Gouin, au cœur de Montréal, le politicien, jeune mais aguerri, tente tant bien que mal de résumer son quotidien. «Quand on m'a parlé de l'entrevue, qui allait porter sur une journée-type dans ma vie, je me suis dit: Qu'est-ce que je vais raconter? avoue-t-il, l'air candide. Ça semble tellement en désordre, mon affaire!»

Un désordre que le leader adjoint du gouvernement Landry arrive à expliquer, quitte à écarquiller ses grands yeux gris-vert, pour être sûr de bien convaincre son interlocuteur. «Le lundi, c'est sacré, c'est la journée que je consacre aux concitoyens et aux organismes du comté, débute-t-il. Mardi, c'est la journée du comité ministériel. Je suis habituellement à Québec à partir de ce moment. Mercredi, il y a un Conseil des ministres, jeudi, une réunion du comité de direction, puis vendredi, je participe à une activité en région, du fait de mes responsabilités ministérielles.»

Un tourbillon? «Il y a tout de même des choses que je fais chaque jour, répond le ministre. D'abord, je prends souvent des rendez-vous au petit-déjeuner.» À 5 ou 6 heures, comme les poules? «Non, non, je suis plutôt du genre à me lever à 7h ou à 7h30, et à regarder le bulletin d'information de RDI et LCN avant de sortir.

Ce matin, par contre, j'ai dû me lever à 6h30 parce que je déjeunais avec le président du conseil régional de l'environnement de Montréal à 7h15... Je l'ai invité dans mon comté, ce qui me donne l'occasion de voir mes concitoyens, et donc de faire d'une pierre deux coups.»

La suite? «Je donne un coup de fil à ma chef de cabinet et à mon sous-ministre, afin d'avoir une bonne discussion», indique André Boisclair. Puis, il faut lire les journaux. «Le Devoir, La Presse, Le Journal de Montréal, et beaucoup du Globe and Mail et le

National Post », précise-t-il.

Ah bon? Ne sont-ce pas là de drôles de lectures, pour un péquiste? «J'aime bien ouvrir les horizons sur autre chose que le débat québéco-québécois, fait-il valoir. En environnement, les rapports que nous entretenons comme peuple avec les autres peuples du monde sont aussi déterminants que la législation québécoise. Les Américains nous annoncent qu'ils vont construire, dans le Midwest, une centrale au charbon par semaine, pendant les 20 prochaines années», illustre André Boisclair. «Il y a là des conséquences pour nous, puisque des pluies acides vont affecter nos érablières et faire ralentir le rythme de croissance des forêts québécoises. Je dois donc faire la revue de presse de façon large...»

Après cette lecture éclair, s'il est de retour dans la réalité concrète de son bureau, le ministre Boisclair enfle les rendez-vous. S'il doit plutôt se rendre à Québec, il multiplie appels et lecture de documents, tout en roulant. «Les 2h30 passées sur la route sont très productives», assure-t-il. Il faut dire que le député-ministre a plus d'une occupation, étant aussi membre du Comité ministériel de l'emploi et du développement économique, et membre du Comité ministériel de la

recherche, de la science

et de la technologie.

«J'en suis venu à développer un grand talent d'organisateur», indique André Boisclair. «Ce n'est pas simple, de se promener en deux lieux. Il faut, par exemple, s'assurer que nos habits repassés et nettoyés soient au bon endroit, au bon moment. Combien de fois j'ai laissé mes souliers à Montréal? Je me suis retrouvé à Québec en sandales ou en *running shoes*, et j'ai dû acheter des chaussures avant d'entrer au bureau!»

Au total, le boulot ne manque pas, surtout si l'actualité interpelle directement le responsable de l'Environnement. «J'essaie de con-

trôler mon agenda, de le planifier avec les gens qui m'entourent, mais je sais aussi que tout peut être bouillonné si une nouvelle fait soudainement aboutir les caméras à mon bureau, constate le ministre. C'est stimulant le quotidien. Quand on fait une bonne déclaration qui se retrouve en manchette des bulletins de d'information, on montre notre présence, notre intérêt, on a une récompense immédiate. Mais ma job, c'est aussi de travailler sur les enjeux de fond.»

Est-ce possible? «Éviter d'être



Photo PIERRE MCCANN LA PRESSE

happé par le quotidien, et organiser des lieux dans sa journée pour réfléchir ou rencontrer des gens, c'est mon grand défi, affirme M. Boisclair. C'est vraiment mon grand défi.» Songeur, le ministre l'est autant quand il réalise qu'il détient le portefeuille de l'Environnement depuis déjà cinq mois. «Le temps passe vite, c'est incroyable...» répète-t-il. Il faut dire que cet économiste formé à l'Université de Montréal était président de la Fédération des associations étudiantes collégiales à 18 ans, membre du conseil exécutif national du Parti québécois à 22 ans, avant d'être député de Gouin à 23 ans, puis ministre à 29 ans. Pas de quoi s'ennuyer.

«En somme, l'activité ministérielle, le job de député, le travail de membre du Parti québécois, les discussions avec les collègues, les rencontres, les rendez-vous, ça fait de bonnes journées», indique par ailleurs M. Boisclair. «C'est rare que je sois à la maison avant 11h, après un souper au resto.»

Un repas officiel? «Pas toujours», répond le ministre. À travers tout ça, j'ai aussi une vie privée, qui est importante. J'ai un réseau d'amis que je vois depuis 15 ou 20 ans, des amis précieux, à qui je consacre du temps. Pas suffisamment, mais assez pour entretenir les relations.»

André Boisclair voit aussi son jeune frère, avec qui il discute des différences entre le secteur public et l'entreprise privée. «Il faut des repères, un équilibre», affirme-t-il. «Je suis en train de lire *Le Mythe de Sisyphe*, de Camus, qui nous entretient de la grande question du rapport de l'absurde à la vie. Ça m'interpelle beaucoup dans ma façon de me percevoir

comme homme public, dans mes rapports aux autres. J'essaie d'être complet, et non pas unidimensionnel. De prendre une distance, qui n'est pas de l'indifférence.»

Le ministre aime entre autres faire du sport, histoire d'évacuer stress et fatigue accumulée. «J'aime être en bonne forme physique. Mais au mois de juin, en session intensive (à l'Assemblée nationale), je ne suis pas allé m'entraîner une seule fois», regrette-t-il. Heureusement, son nouveau travail de ministre de l'Environnement l'amène en canoë sur la Batis-can, quand ce n'est pas en escalade dans un lieu protégé. «Je suis aussi allé au Festival de jazz», indique André Boisclair. «J'ai d'ailleurs autant de plaisir à y aller en jeans et en t-shirt, incognito, qu'en allant assister à la soirée d'ouverture en veston-cravate. Je suis passionnément amoureux de Montréal, en fait...»

Pourtant, cette semaine, le ministre de l'Environnement est à Bonn, en Allemagne, afin de discuter du protocole de Kyoto. Ensuite, les vacances? «Cet été, je ne prends qu'une semaine de congé, alors que normalement j'en prendrais trois», indique le ministre, qui a décidé d'écourter son repos pour mieux connaître les fonctions qui sont les siennes depuis le printemps. «De Bonn, je vais passer une semaine à Prague, une ville où je rêvais d'aller depuis longtemps. Ça, ce seront mes vacances, puis je recommencerai à travailler le 29 juillet», conclut le ministre. Avant de lancer à la journaliste, à la toute fin de l'entrevue: «J'espère que t'es convaincue que j'ai du fun!»

## LE CARNET DE ANDRÉ BOISCLAIR

› Le roman *Le Souffle de l'armattan* (de Sylvain Trudel, chez Typo, 2001 pour l'édition de poche) «Ce roman raconte l'histoire d'un jeune Québécois adopté, qui rencontre un réfugié africain. C'est un petit bijou, que j'ai relu récemment.»

› Le film *Le Souper* d'Édouard Molinaro, avec Claude Brasseur et Claude Rich (1993) «Un plaisir pour les amateurs de bonne bouffe comme pour les amateurs de la langue française. Met en scène le repas qu'ont pris ensemble Talleyrand et Fouché, en 1815, alors que le sort de la France se jouait.»

› Le livre de recettes *Essentials of Classic Italian Cooking* (de Marcella Hazan chez Knopf, 1992). «Je fais mes pâtes, mes sauces. J'adore bien manger! J'adore la cuisine italienne!»

› Les restaurants Casa Napoli (6728, Saint-Laurent, 274-4351) et Da Emma (777, de la Commune Ouest, 392-1568)

› Je vais à la Casa Napoli, dans la petite Italie, pour des plats traditionnels et chez Da Emma, dans le Vieux-Montréal, pour une cuisine plus familiale»

› La boutique Arthur Quentin (3690 Saint-Denis, 843-7513) «Quand je vais un peu moins bien, je me fais plaisir en allant chez Arthur Quentin, où il y a de superbes accessoires de cuisine», indique le ministre. «J'ai un très profond rapport à la casserole.»



DALI SANSCHAGRIN

IN ET OUT

collaboration spéciale

Bon, je suis dans l'appart de mon ami Olivier à Paris, rue de Valenciennes dans le onzième arrondissement. Tout le monde (les vrais hot, je veux dire) habite maintenant dans le dixième ou dans le onzième, en bordure du dixième. Vous le saurez!

OUT

LA BASTILLE

Bon, c'est bien La Bastille à Paris, mais pour les touristes peu aventureux. C'est bien pour aller faire un saut à la boutique de ma copine, la top designer

Isabel Marant, rue de Charonne ou pour bouffer Chez Paul, juste en face, mais sinon, les vrais de vrais ont fait un mouvement vers le canal Saint-Martin. Sauf ma copine Pascale Gaultier, qui devance toujours les tendances et qui arpente le quartier depuis plus de dix ans en criant haut et fort que c'est le meilleur.

IN

LE CANAL SAINT-MARTIN

Surtout depuis que Audrey Tautou, héroïne du nouveau film-culte parisien *Le Fabuleux destin d'Amélie Poulain* a fait des ricochets dedans. Pas très loin de toutes ces nouvelles petites boutiques de jeunes créateurs branchés qui s'ouvrent en bordure du canal, la place Sainte-Marthe et particulièrement la terrasse du Panier attire une foule des plus trippantes! Quartier multiethnique, s'il en est, le dixième est rempli de restos arabes et de bistros sympas. Le nouveau bar in de la Ville lumière, Le Charbon, est juste à côté, rue Ober-

kampf, mais les purs et durs traîneront à La Mercerie, un endroit indescriptible. Bonne veillée!

OUT

LE TIRAMISU

Pourquoi? Eh bien! peut-être parce qu'il est un peu trop riche. Toujours est-il qu'il ne fait pas partie des desserts branchés de l'heure, on le redécouvrira sans doute la saison prochaine.

IN

LES BISCOTTIS

Vous savez, ces fameux petits biscuits ultra-ennuyeux aux amandes? Eh bien! à découvrir, les Croquants de Marseille, tout à fait le même principe que le biscotti mais en meilleur. Bref, pourquoi c'est in? Parce qu'on m'en a servi tout le mois dans les cocktails luxe et soupers classes de New York à Paris.

OUT

LES SEINS

Lors des récents défilés haute couture à Paris, qui ont eu lieu du 7 au 12 juillet, et où j'ai vu les créations les plus époustouflantes du monde, un détail était frappant: les créateurs ont misé sur le cul! Les seins n'étaient plus dévoilés à tout vent sous les étoffes transparentes et les ventre sont recachés de nouveau. Fini les nombrils et les seins à l'air, au grand désespoir des photographes de mode. Youppii!

IN

LES FESSES

Si les designers ont eu la sagesse de cacher le haut, ils n'y vont pas de main morte avec le bas! Robe à voile transparent sur un cul très présent, faux culs rebondis, ouvertures audacieuses, bref, l'accent est sur le derrière! donc, peut-être moins d'implants mammaires dans l'air!



# QUOI FAIRE CE WEEK-END

ADRESSEZ VOS COMMUNIQUÉS À : RUBRIQUE QUOI FAIRE, LA PRESSE, 7, RUE SAINT-JACQUES, MONTRÉAL (QUÉBEC) H2Y 1K9



## Dora Maar, muse et artiste

Voir Expositions



## Les Bons Bardes Déments

Voir Fêtes, festivals



## François Parenteau au Festival C'pas juste pour rire

Voir Fêtes, festivals

### DANS LES PARCS

#### >>> Jeudi 19 juillet

>>> **Parc Père Marquette-Sud**, rues Marquette et Bellechasse, à 19h. La Roulotte présente *L'Oiseau vert*.

>>> **Promenade Bellerive**, rue Notre-Dame et av. Lebrun, à 20h30. Le groupe Alter Ego.

>>> **Parc La Fontaine**, Théâtre de Verdure, à 20h30. *Vues d'Afrique* présente Trogodé, et Aditya Verma, musique indienne.

#### >>> Vendredi 20 juillet

>>> **Parc Saint-Aloysius**, rue Adam et av. Valois, à 19h. La Roulotte présente *L'Oiseau vert*.

>>> **Parc La Fontaine**, Théâtre de Verdure, à 20h30. Les ensembles Darbazie et Hereti, chant et musique de Georgie.

#### >>> Samedi 21 juillet

>>> **Parc La Fontaine**, Théâtre de Verdure, à 20h30. Asere, musique cubaine. Bayuba Cante, musique du monde

>>> **Parc Gardenville**, rues Perrault et Joliette à Longueuil, à 18h30. *Sur les planches, spectacle Parc-O-Mètre*.

>>> **Parc Saint-Léonard**, 8255, boul. Lacordaire, à 20h30. Bernard Bruel chante Brel.

#### >>> Dimanche 22 juillet

>>> **Parc La Fontaine**, Théâtre de Verdure, à 19h30. Orchestre Métropolitain du Grand Montréal.

#### >>> Lundi 23 juillet

>>> **Site des Moulins**, île de la Visitation, rue du Pont et de Lorimier, à 19h. La Roulotte présente *L'Oiseau vert*.

>>> **Parc Maisonneuve**, 4601, rue Sherbrooke Est, à 20h30. Luba et ses musiciens.

>>> **Parc Pine Beach**, chemin Bord du Lac et boul. Pine Beach à Dorval, à 19h30. Uni-Cuivres.

#### >>> Mardi 24 juillet

>>> **Parc Campbell-Ouest**, rues Eadie et Dubois, à 19h. La Roulotte présente *L'Oiseau vert*.

>>> **Parc Ahuntsic**, rue Lajeunesse, au nord de la rue Fleury, à 20h30. Luba et ses musiciens.

>>> **Parc La Fontaine** Théâtre de Verdure, à 19h30. L'Harmonie Rivé-Sud.

>>> **Site historique de l'Île-des-Moulins**, à Terrebonne, à 19h30. Orchestre symphonique de Montréal, avec Rolf Bertsh, chef d'orchestre, et Lyne Fortin, soprano.

#### >>> Mercredi 25 juillet

>>> **Parc La Fontaine**, rue Duluth et av. du Parc La Fontaine, à 10h30. La Roulotte présente *L'Oiseau vert*.

>>> **Parc Ignace-Bourget**, av. Newman et de Montmagny, à 20h30. Luba et ses musiciens.

>>> **Parc La Fontaine**, Théâtre de Verdure, à 20h30. Chasse-galerie, musique traditionnelle.

>>> **Parc Saint-Léonard**, 8255, boul. Lacordaire, à Saint-Léonard, à 20h30. Charles Wizen et son quartette. Jazz.

>>> **Parc Jonathan Wilson**, rue Chèvremont à l'Île-Bizard, à 20h. Montcorbier.

### EN PLEIN AIR

>>> **Les chauve-souris GUEPE** offre l'atelier *À la rencontre des chauve-souris*, le jeudi 19 juillet de 20h à 22h, Rendez-vous au chalet d'accueil du parc-nature du Bois-de-Liesse, 3555, rue Douglas-B.-Florensi, à Saint-Laurent. Suivi d'une sortie d'observation. Coût : 10 \$. Inscription obligatoire : 514 280-6829.

>>> **Vélo Passion** organise une randonnée de 64 km, le dimanche 22 juillet. Rendez-vous à 9h30, au bureau de poste de la ville de

Brownsburg, au 315, rue Bank. Pour les 18 ans et plus ; port du casque obligatoire ; vitesse de 22 km/h et plus. Coût : 4 \$. Rens. : 450 437-2985.

>>> **Randonnée en canot**. Le Service d'éducation du parc des Îles-de-Boucherville organise une randonnée en canot dans les chenaux du marais, les samedi 21 et dimanche 22 juillet à 9h30, au parc des Îles-de-Boucherville (autoroute 25, sortie #1). Prix d'entrée : 3,50 \$, 1,50 \$. Coût de l'activité : 2 \$, 1 \$. Inscription obligatoire : 450 928-5088.

>>> **Le parc d'Oka** offre des randonnées à vélo, sur la géologie du parc, les samedi 21 et dimanche 22 juillet à 10h et à 13h30, au 2020, chemin d'Oka, Oka. Départ du stationnement du Calvaire. Pour s'y rendre : autoroute 640 Ouest. Entrée : 3,50 \$, 1,50 \$. Rens. : 450 479-8365.

>>> **Le Festival international de Lanaudière** présente l'Orchestre symphonique de Montréal, avec Sondra Radvanovsky et Martin Thompson, le samedi 21 juillet à 20h, à l'amphithéâtre (1575, boul Base-de-Roc, Joliette). Au programme : duos de Verdi. Entrée : 15 \$ (place sur le gazon). Rens. : 450 759-4343, 1 800 561-4343.

>>> **Guitare en fête**. Les Jardins de rocailles présentent un concert avec Michel Beauchamp, le samedi 21 juillet à 16h30, au 1319, rue Lavoie, à Val-David. Au programme : musique d'Espagne. Entrée 12,50 \$. Réservation et rens. : 819 322-6193.

>>> **Le parc archéologique** de la Pointe-du-Buisson présente une fête amérindienne, le dimanche 22 juillet de 13h à 17h, au 333, rue Émond, à Melocheville. Au pro-

>>> **Le Centre des sciences de Montréal** présente des expositions scientifiques interactives, du dimanche au mercredi de 10h à 18h, du jeudi au samedi de 10h à 21h, au Vieux-Port de Montréal, au 741 King Edward, au pied du boul. Saint-Laurent à Montréal. Entrée : 9,95 \$, 8,95 \$, 7,95 \$. Rens. : 514 496-4724.

>>> **La Ferme Angrignon** offre activités et animations sur la vie à la ferme, tous les jours de 9h 30 à 17h (angle du boul. Trinitaire et rue Lacroix, métro Angrignon). Au programme : cueillette des oeufs, visite des lieux, repas des animaux, traite des vaches ; animaux en liberté et en enclos. Entrée libre. Rens. : 514 872-2816.

>>> **Le Jardin botanique de Montréal** en collaboration avec la ville d'Athènes présente *Merveilleux oliviers*, à la Maison de l'arbre du Jar-

10h à 17h jusqu'au 12 août, à la Maison du village (2495, rue de l'Église, à Val-David). Oeuvres de Shimaoka, Fujiwara, Tsuji et Gaëtan Beaudin. Entrée libre. Rens. : 819 322-6868.

>>> **Les Mosaïcultures internationales de Montréal** présentent cette semaine *Fête des Nations du Monde*, jusqu'au 22 juillet de 9h à la tombée du jour, au parc des Écluses dans le Vieux-Port de Montréal (angle des rues McGill et de la Commune), métro Square Victoria. Coût : 10 \$, 8,50 \$, 4,50 \$. Rens. : 514 868-4000.

>>> **La Maison Trestler** présente *L'Espace et le geste*, peintures par cinq artistes, jusqu'au 12 août, du lundi au vendredi de 10h à 17h et le dimanche de 13h à 16h (au 85, chemin de la Commune, Vaudreuil-Dorion). Coût : 3,50 \$, 2,50 \$ (incluant la visite du lieu historique).

>>> **La Galerie Port-Maurice** présente *L'Aérogaphie dans la publicité*, de Domenic Coladonato, jusqu'au 3 août, durant les heures régulières d'ouverture, 8420, boul. Lacordaire, Saint-Léonard. Entrée libre. Rens. : 514 328-8585.

### DANS LES MUSÉES

>>> **L'Écomusée du fier monde** présente *Si le sida m'était conté... images d'une pandémie*, affiches et autres documents, jusqu'au 26 août, durant les heures régulières d'ouverture, au 2050, rue Amherst, Montréal. Coût : 5 \$, 4 \$. Rens. : 514 528-8444.

>>> **Le Musée d'art urbain** présente les oeuvres d'artistes montréalais dans les rues de Montréal : Tousignant (coin Cherrier et Saint-Denis), Mihalcean (parc Jarry, coin Jarry et Saint-Laurent), Gutsche et April (Vieux-Port, entre Saint-Laurent et place Jacques-Cartier), Wozniakowska (coin Laurier et Saint-Denis), Blatherwick (marché Bonsecours, rue Saint-Paul Est). Rens. : 514 284-4936.

>>> **Le Musée des beaux-arts de Montréal** présente *Picasso érotique* (peintures, dessins, gravures et sculptures du maître), jusqu'au 16 septembre, du lundi au dimanche, de 10h à 18h (le mercredi de 10h à 21h), au pavillon Jean-Noël Desmarais, 1380, rue Sherbrooke Ouest. Coût : 15 \$, 7,50 \$, 3 \$. Rens. : 514 285-2000.

>>> **Le Musée d'art contemporain** présente *Métamorphoses et clonage* oeuvres de 11 artistes québécois, canadiens et étrangers (photo, sculpture, peinture, etc.), au 185, rue Sainte-Catherine Ouest, métro Place-des-Arts. Durant les heures régulières d'ouverture. Coût : 6 \$, 4 \$, 3 \$, gratuit pour les moins de 12 ans. Rens. : 514 847-6226.

>>> **Le Musée Marguerite-Bourgeoys** présente la pièce *L'École des femmes de Marguerite*, mise en scène par Odette Guimond, du jeudi au dimanche à 15h30, jusqu'au 9 septembre (au 400, rue Saint-Paul Est, métro Champ-de-Mars). Entrée : 5 \$, 3,50 \$ (incluant la visite de l'exposition en cours). Rens. : 514 282-8670.

### RETROUVAILLES

>>> **Grondin**. Rassemblement des familles Grondin, les 18 et 19 août à Longueuil. Inscription et rens. : 450 468-5426.

>>> **Héroux**. Rencontre annuelle des familles Héroux, le 4 août à Trois-Rivières. Inscription et rens. : 514 729-0075.

>>> **Mathon**. L'Association des Mathon d'Amérique procède au dévoilement d'une plaque commémorative à la mémoire de leur ancêtre, le 5 août à Neuville. Rens. : 819 537-9198.

>>> **Mercier**. Rencontre annuelle des Mercier D'Amérique, les 25 et 26 août à Sainte-Foy. Inscription et rens. : 450 671-1455.

>>> **Nadeau**. Rassemblement des familles Nadeau, les 10, 11 et 12 août, à Montréal. Inscription et rens. : 514 351-0259.

>>> **Racine**. Rassemblement des familles Racine, les 11 et 12 août à Longueuil. Inscription et rens. : 450 674-8141.

Recherche et textes : **André Cloutier**



## Rythmes d'Afrique

Durant trois jours, en plein coeur de Montréal, le Festival international Nuits d'Afrique présente chants, musiques et danses de 16 formations venues de Centrafrique, de Guadeloupe, de Cuba, d'Haïti et de plusieurs autres pays. Voir Fêtes, festivals.

gramme : chants et danses traditionnelles, dégustation de la banique et de l'esturgeon fumé, tir à l'arc, outils amérindiens, etc. Coût : 4 \$, 3 \$, 2 \$, gratuit enfants de 5 ans et moins. Rens. : 450 429-7857.

### ACTIVITÉS EN FAMILLE

>>> **Le canot d'écorce**. Le Centre d'interprétation du site archéologique Droulers présente une démonstration de la fabrication d'un canot d'écorce de bouleau, les samedi 21 et dimanche 22 juillet de 10h à 17h, au 1800, chemin Leahy, à Saint-Anicet. Pour s'y rendre : route 138 Ouest, vers Huntingdon. Coût : 7 \$, 5 \$, (famille, 15 \$). Rens. : 1 866 690-3030.

>>> **Les plantes médicinales**. Le Centre touristique et éducatif des Laurentides offre une conférence de Marie-Laure Vachon sur les plantes médicinales, le samedi 21 juillet à 14h (5000, chemin du lac Cordon, Saint-Faustin-Lac-Carré). Suivie d'une randonnée en forêt. Pour s'y rendre : autoroute 15 Nord, sortie 83. Coût : 5 \$. Rens. : 819 326-1606.

>>> **Aérofête**. Des jeux gonflables gigantesques sont offerts aux jeunes Montréalais de 6 à 12 ans, les samedis 21 et 28 juillet, 4 et 11 août, de 10h à 14h30, aux arènes Howie-Morenz (8650, av. Querbes), Raymond-Préfontaine (3175, rue de Rouen) et Saint-Charles (1055, rue Hibernia). Entrée libre. Rens. : 514 872-0060.

>>> **Feu d'artifice**. Le Mondial des feux d'artifice de Montréal présente les feux de la France, le samedi 21 juillet à 22h, à La Ronde dans l'île Notre-Dame. Accès au parc par la station de métro Jean-Drapeau. Entrée sur le site : 16 \$. Rens. : 872-4537, 1 800 797-4537.

>>> **Les Dimanches au cirque**. L'Ensemble Strada (musique nomades de la vieille Europe) présente un concert animation, le dimanche 22 juillet à 11h, sur la terrasse extérieure du Cirque du Soleil (au 8400, 2<sup>e</sup> Avenue, Montréal). Apportez votre pique-nique. Entrée libre. 514 872-2237, # 500.

din botanique de Montréal (4101, rue Sherbrooke Est, Montréal, métro Viau). Coût : 10 \$, 7,50 \$ (étudiant, aîné), 5 \$ (enfant), gratuit pour les 4 ans et moins. Rens. : 514 872-1400.

### VISITES COMMENTÉES

>>> **Kaléidoscope** offre une visite à pied dans les rues de Montréal afin de comprendre l'épiphénomène des murales, graffitis et tags qui enjolivent ou balafrent le visage de la ville, le samedi 22 juillet. Départ à 14h, à la sortie du métro Mont-Royal, côté Ouest. Coût : 12 \$. Réservation nécessaire : 514 990-1872.

>>> **Héritage Montréal** offre une visite à pied du *Saint-Henri industriel*, le dimanche 22 juillet. Départ à 14h, angle des rues Saint-Ferdinand et Saint-Jacques, métro Place Saint-Henri. Coût : 10 \$, 8 \$. Rens. : 514 286-2662.

>>> **Les jardins des Hospitalières**. Le musée des Hospitalières de l'Hôtel-Dieu de Montréal offre une visite guidée des jardins du couvent, sur l'histoire de l'Hôtel-Dieu et de la vie des Hospitalières, le dimanche 22 juillet. Départ du musée à 14h. Coût : 8 \$. Réservation obligatoire. Rens. : 514 849-2919.

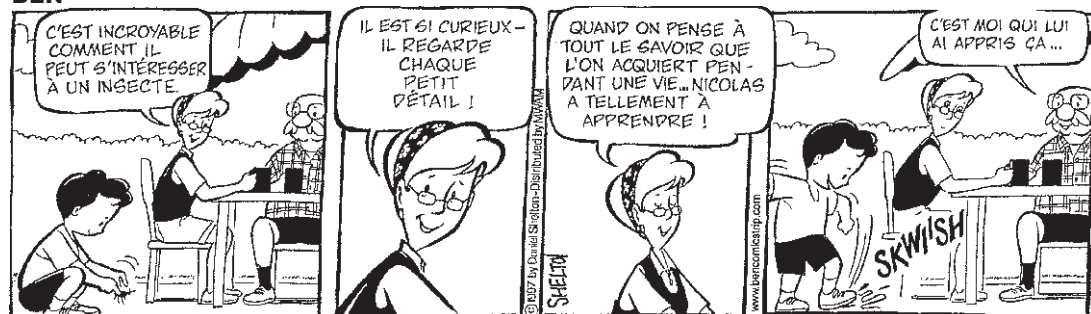
### EXPOSITIONS

>>> **Dora Maar, muse et artiste**. Le Centre de référence et de documentation Alfred Dallaire présente 43 esquisses et natures mortes réalisées par celle qui fut la compagne de Picasso, du lundi au dimanche jusqu'au 29 juillet de 8h à 22h (au 4231, boul. Saint-Laurent, Montréal). Entrée libre. Rens. : 514 270-3111.

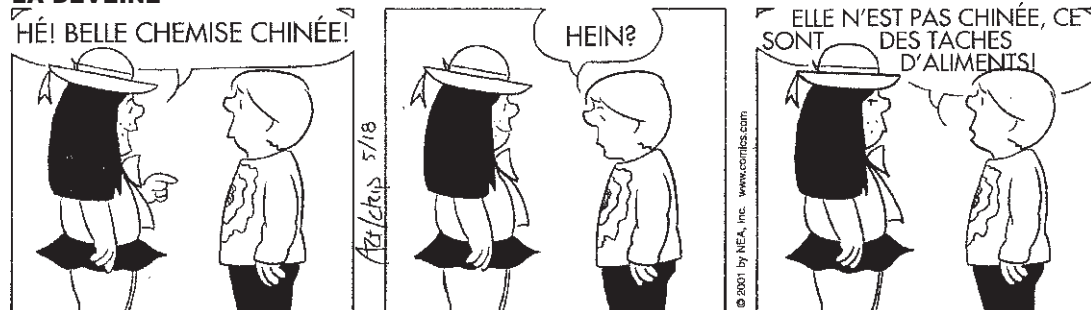
>>> **La bibliothèque Saint-Michel** présente des costumes et accessoires du Cirque du Soleil, jusqu'au 31 août durant les heures régulières d'ouverture, au 7601, rue François-Perrault, métro Saint-Michel. Entrée libre. Rens. : 514 872-3899.

>>> **1001 Pots**. À l'occasion de cette exposition de céramique, un encan silencieux a lieu tous les jours de

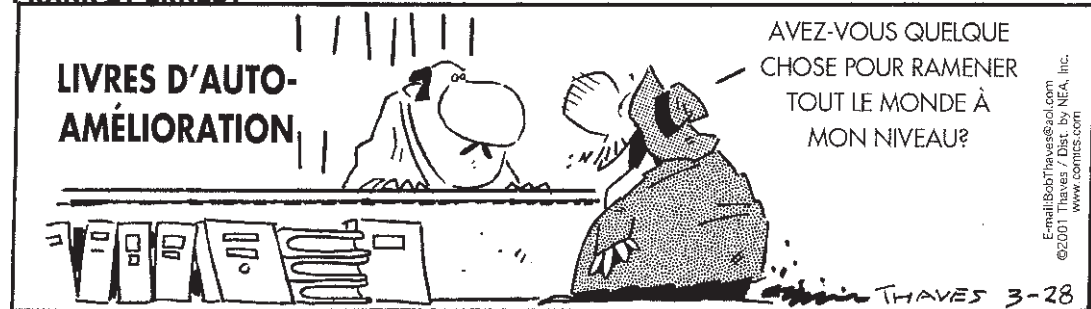
**BEN**



**LA DÉVEINE**



**FRANK ET ERNEST**



**PEANUTS**



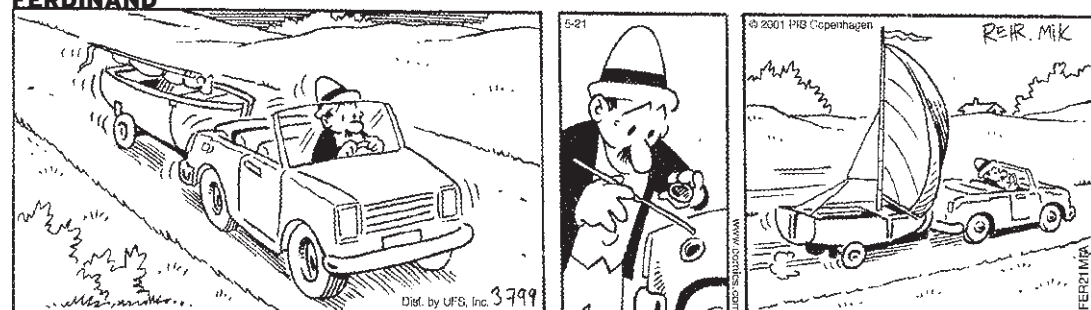
**PHILOMÈNE**



**GARFIELD**



**FERDINAND**



**DOCTEUR PATCH ADAMS**

- 23 -

Dans l'un des premiers bulletins, je parlais d'une communauté spécialisée dans les soins de santé, basée sur l'interdépendance et l'amitié, avec des membres du personnel vivant *intra muros* avec leurs familles dans une ambiance collective où régnaient la folie, l'amour, la créativité et la coopération. Comme elle l'avait garanti dans le passé, une telle atmosphère devait permettre d'améliorer la santé et de soulager les souffrances comme aucune autre force ne pouvait le faire. Dans un tel environnement, exercer la médecine ne pouvait donc que se faire dans la joie.

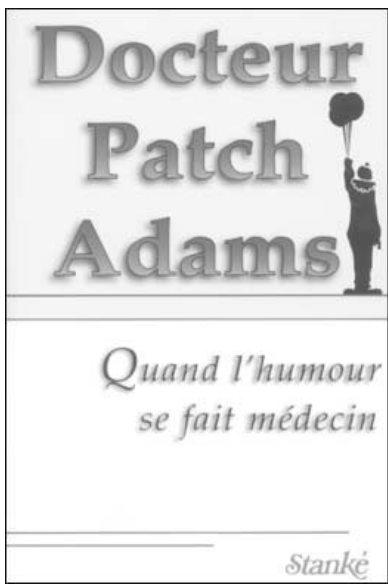
Nos rêves relatifs à ce genre d'installations médicales ont persisté et, alors que nous incorporions d'autres idées, sont devenus de plus en plus forts au fil des années. Nous continuerons à accueillir des idées nouvelles. Au cours des douze premières années, notre projet d'un Institut *Gesundheit* demeura pratiquement inconnu et personne ne travailla à sa réalisation sauf ceux d'entre nous qui soignaient des patients. Aujourd'hui, un très grand nombre de gens connaissent notre rêve et souhaitent le voir se concrétiser; mais les grands rêves sont longs à échafauder et à prendre forme.

Quoi qu'il arrive, je pense que notre objectif primordial n'est pas tant de créer un hôpital, mais de manière beaucoup plus globale, de persévérer dans la poursuite de notre rêve.

**PREMIÈRE PARTIE**

**DOTER L'EXERCICE DE LA MÉDECINE D'UNE CERTAINE VISION ET D'UNE JOIE CERTAINE**

La médecine moderne est en quête d'espoir. L'Association médicale américaine (AMA), les rédacteurs spécialisés dans le domaine de la santé comme les journalistes généralistes déplorent avec véhémence l'orientation qu'elle a prise. Jamais nous n'avons aussi bien



compris les mécanismes des fonctions du corps humain. Pourtant, médecins et infirmières, directions d'hôpitaux, cliniques et professionnels de la santé sont peu enclins à faire preuve d'un enthousiasme débordant lorsqu'il s'agit de rendre service à leur clientèle. Nous avons à l'esprit l'image d'un régime de santé bien mal en point, de gens qui souffrent, d'un monde de douleur. Je crois qu'on peut se débrouiller pour faire mieux.

Dans un cadre idéal, exercer la médecine devient une interaction humaine fondée sur l'amour du prochain, et non une transaction commerciale. Le professionnel de la santé s'intéresse à des gens qui expriment leur douleur et leur vulnérabilité. Il y a là matière à la création de liens solides, voire amicaux. Pourtant, dans les faits, très peu de malades ou de soignants ressentent un tel rapprochement. J'estime que ce manque alimente une bonne partie de la critique dont la médecine moderne fait les frais dans l'opinion publique, en plus de contribuer à augmenter le nombre de plaintes pour fautes professionnelles et à priver les praticiens de toute joie d'exercer la médecine.

La médecine s'est déplacée du niveau communautaire au niveau du capital-action pour devenir l'industrie nationale numéro un. Soigner les gens ne peut pas être une industrie. Comment un couple, une famille, un groupe, une communauté, une nation ou même le monde peuvent-ils se dire forts si la santé et le bien-être public ne sont pas pour eux une priorité? La façon actuelle de faire tout converger vers les affaires plutôt que vers le service est la cause d'un grand malaise qui se reflète à la fois sur les coûts des soins de santé et sur les poursuites judiciaires pour fautes professionnelles.

J'ai écrit ce livre pour stimuler l'espoir et susciter une vision collective et une interaction communautaire qui devraient se manifester chez tous les professionnels de la santé. Je ne peux que les exhorter à déployer tous leurs efforts afin d'exercer la médecine selon les critères qu'ils estiment être les meilleurs et je leur dis: «Trouvez des compagnons qui caressent le même rêve que vous et faites preuve d'autonomie. Les joies de la médecine sont accessibles à tous les soignants qui pratiquent leur art et appliquent leurs connaissances sans conponction. Aidez-vous les uns les autres à atteindre cette joie et ce bien-être.»

**À SUIVRE**

**Stanké**

© Les Éditions internationales  
Alain Stanké, 2000

**MOT MYSTÈRE**

VÊTEMENTS - Un mot de 10 lettres

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

- |           |          |           |          |
|-----------|----------|-----------|----------|
| AJUSTE    | DROIT    | LIN       | RUBAN    |
| AMAZONE   | ECHARPE  | MANCHE    | SAIE     |
| ANTIMITTE | EFFETS   | METTRE    | SERGE    |
| ATOURS    | EFFILE   | MISE      | SHORT    |
| AUBE      | ELEGANT  | NEUF      | SOIE     |
| BERMUDA   | EPITOGÉ  | NOEUD     | TAFFETAS |
| BLEU      | ESCOT    | NYLON     | TENUE    |
| BURE      | ETOFFE   | ORLON     | TISSU    |
| CABAN     | ETOLE    | OUATE     | TOILE    |
| CILICE    | FAGOTAGE | OUATINE   | USE      |
| COL       | FLANELLE | PAGNE     |          |
| COTTE     | IMPER    | PAN       |          |
| CREPE     | LAMEE    | QUEUE     |          |
| DEVANT    | LEGER    | REPRISER  |          |
| DOUBLE    | LEVITE   | RHINGRAVE |          |

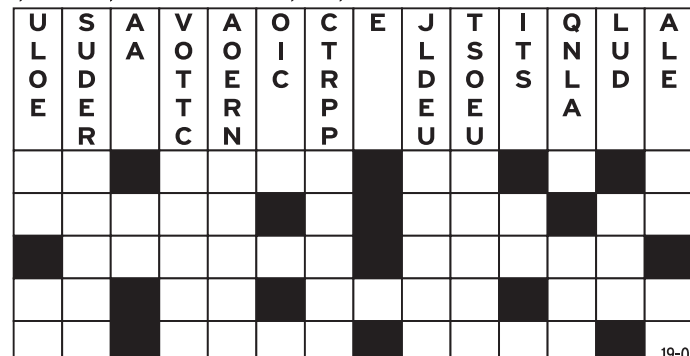
Solution du dernier problème : **GESTAPO**

19/07/2001

10671

**LA PHRASE SECRÉTÉE**

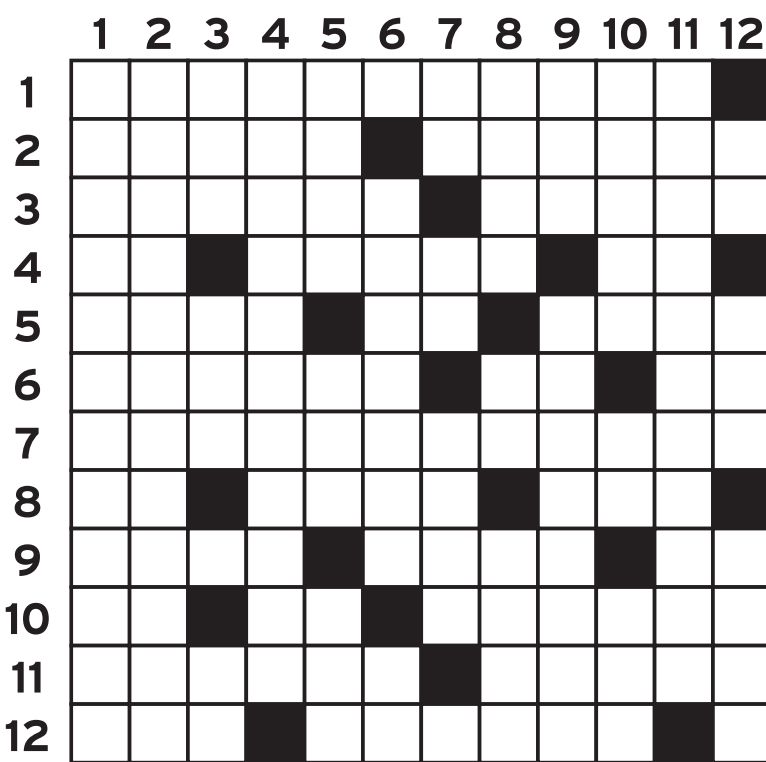
Thème: Citation de Cocteau  
Placez les lettres de chaque colonne dans la case appropriée de manière à former une phrase complète. Les mots sont séparés par une case noire.



Solution du dernier numéro : Depuis que les femmes écrivent, les hommes ont perdu des plumes.

**MOTS CROISÉS**

www.hannequart.com



**HORIZONTALEMENT**

- Concurrents.
- Le réseau internet - Bâtiments de la marine de guerre.
- Fleur - Très crasseuse.
- Se dit en Algérie - Malotru - Révérend père.
- Grillé - Dans la gamme - On le donne pour nourrir.
- Ravager - Prêtresse d'Héra - Article.
- Contraires à la raison.
- Sud-est - Obstiné - Plante parasite.
- Devenu aigre - Dialecte gaélique - Titre ecclésiastique.
- Manillon - Omoplate - Non-métal d'une couleur jaune clair.
- Très grande - Commun.
- Point cardinal - Repli cousu au bord d'une étoffe.

**VERTICALEMENT**

- Action de prendre contact avec le sol.
- Qui affligent.
- Méprisable - Salve - Astate.
- Disqualification.

- Rassasié - Succède au printemps - Service du travail obligatoire.
- Désagrégé - Patrie des frères Anguier.
- Symbole de l'or - À cet endroit - Plantigrade.
- Général - Câblé - Qui n'a pas bu que de l'eau.
- Ville du Brésil - Préoccupée.
- Allongé - Possédé - Tonneau.
- Pour laver les planchers.
- Sélénium - Venus au monde - Embrouille.

**SOLUTION AU PROCHAIN NUMÉRO**



SOLUTION DU DERNIER NUMÉRO

06154

# Y'en a marre de l'autocar !

## Le Plateau Mont-Royal, haut lieu du tourisme montréalais ?

CHANTAL GUY

C'EST SOUS LE regard ahuri de la faune branchée du Plateau Mont-Royal que des autobus à impériale (à deux étages, le second découvert) remplis de touristes passent — plusieurs fois par jour — dans les rues Duluth et Saint-Denis.

« Vous voyez, c'est une rue très colorée, où il y a de bons restaurants et de belles boutiques », dit d'une voix blasée la guide touristique dans son micro. C'est à peu près tout ce que l'on saura, qu'il y a de beaux endroits à Montréal. Et encore moins, si l'on choisit de s'asseoir au deuxième étage, là où évidemment tout le monde veut une place au soleil : entre le brouhaha du centre-ville et le bruit du moteur de l'autobus, difficile d'entendre le guide.

Dans la rue, les natifs (ou les autochtones si l'on préfère) nous montrent du doigt et on en voit même rigoler. Dans cette « faune urbaine », il y a tout de même de beaux spécimens représentatifs de l'espèce BCBG ou plutôt, BOBO.

Ça fait deux ans que la société Impérial Autocar offre le circuit « Carrousel de Montréal » en double-decker aux touristes pressés de faire le tour sans se donner mal aux jambes. Pour la première fois cette année, on a choisi de faire un détour vers le Plateau Mont-Royal.

« On se sent au zoo de Saint-Félicien », dit à la blague une serveuse du restaurant La Prunelle rue Duluth. Même réaction de Jonathan, qui dînait au café Chez José. « Je trouve ça bizarre que des gens en autobus nous regardent manger. »

Annick, serveuse au café, trouve ça idiot. « Qu'est-ce que ça donne ? se demande-t-elle. C'est à



Photo PIERRE McCANN, La Presse

Ça fait deux ans que la société Impérial Autocar offre le circuit « Carrousel de Montréal » en double-decker aux touristes pressés de faire le tour sans se donner mal aux jambes. Pour la première fois cette année, on a choisi de faire un détour vers le Plateau Mont-Royal.

« pied qu'il faut découvrir le quartier ! C'est juste une autre façon de faire du cash. » Elle ajoute que certains voisins commencent à être exaspérés et que d'autres, plus comiques, ont déjà jeté des ballons d'eau sur les touristes.

Pour Zula, une dame qui travaille dans le coin, c'est plutôt positif. « C'est super, ça donne de la

vie au quartier ! » Françoise Saliou, maître-verrier qui tient boutique à l'angle de Duluth et Laval, salue toujours les touristes. Elle souhaite qu'ils soient bien informés. « Il ne faudrait pas que ça soit comme à Harlem et que les gens n'osent pas descendre ! On devrait leur expliquer que la rue Duluth a été créée par les artistes. » La guide nous a

surtout mentionné qu'il s'agissait d'un quartier attirant à l'origine beaucoup d'immigrants à cause des usines de textiles.

Personne n'a encore porté plainte, selon Agostino Dalesio d'Impérial Autocars, visiblement inquiet par la question. Selon Pierre Bellerose, vice-président de Tourisme Montréal, ça fait long-

temps que le Plateau Mont-Royal est une destination privilégiée, surtout chez les touristes qui en sont à leur deuxième visite. « Le Plateau a beaucoup amélioré sa trame commerciale au fil des ans. De plus, il est situé près des attractions traditionnelles comme le Vieux-Montréal. » Il ajoute que le tourisme ne devrait pas nuire aux besoins des habitants du quartier.

Un groupe de Françaises de la région parisienne faisaient partie du voyage. « Je suis en train de lire les *Chroniques du Plateau Mont-Royal* de Michel Tremblay », dit l'une d'elles. « Dans tous les guides, on dit que c'est un bel endroit. Moi, je trouve ça très mignon. » Une autre trouve affreux les fils électriques qu'elle a vu un peu partout à Montréal. « J'ai vu ça au Cambodge ! » Et d'ajouter : « Je trouve que l'architecture est parfois anarchique et ce n'est pas très beau. » Ça tombe bien, madame, nous passons devant l'Institut d'hôtellerie rue Saint-Denis, champion des prix Citron en architecture...

Trois dames de Beauharnois en vacances de leurs maris ont choisi de faire le tour pour avoir des informations sur la ville à donner aux amis en visite. « Nous voulions voir Montréal avec les yeux des touristes, mais on a été déçues. On n'apprend rien. »

Tout de même, il y a plusieurs arrêts où les curieux peuvent descendre et s'aventurer dans les quartiers proposés avant de reprendre le bus aux points d'arrêt, quand ils le veulent. Le billet, valide pour deux jours, coûte 25 \$. Jusqu'en septembre, des autobus partiront tous les jours à toutes les heures, entre 11 h et 16 h. À compter du 7 septembre, jusqu'au 7 octobre, on réduira à la fin de semaine.

## EN BREF

### Ça grogne à Pearson

DES COMPORTEMENTS agressifs des voyageurs ont grimpé en flèche, l'an dernier, à l'aéroport le plus fréquenté du pays. Selon les données recueillies par la police régionale du comté de Peel, en Ontario, le nombre d'altercations entre les passagers en attente de vols à l'aéroport international Pearson, de Toronto, a bondi de 339 % en 2000, pour atteindre le chiffre de 360 incidents. En 1999, la police n'en avait signalé que 82. Les travaux en cours et la confusion résultant de la fusion d'Air Canada et de Canadien International sont à l'origine de cette augmentation des comportements disgracieux, a indiqué le sergent Malcolm Bow, de la police aéroportuaire. — d'après PC

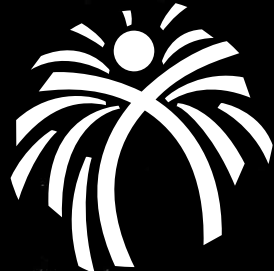
### Teflon: ça ne colle plus

LE TEFLON, utilisé dans les poêles à frire pour empêcher les aliments de coller, et d'autres substances similaires se dégradent pour produire des substances chimiques potentiellement toxiques, selon une étude publiée aujourd'hui par des chercheurs de l'Université de Toronto dans la revue *Nature*. Cette découverte met en question l'utilisation de tels produits chimiques, dont les effets à long terme sur l'environnement sont inconnus. Le Teflon et d'autres polymères fluorés sont utilisés dans les fours, dans la fabrication d'ustensiles de cuisson et des moteurs de combustion. Or, lorsqu'ils chauffent, ils dégagent un cocktail de produits dérivés, écrivent Scott Mabury et ses collègues. Ces substances comprennent les trifluoroacétates (TFA), des composés hautement persistants qui sont légèrement toxiques pour les plantes, des perfluorocarboxylates, qui s'accumulent dans les tissus des animaux (et des humains), ainsi que des petites quantités de chlorofluorocarbones (CFC), qui détruisent la couche d'ozone. Les effets à long terme restent peu connus, l'utilisation continue du Teflon pourrait devenir controversée. « Nous utilisons des composés qui persistent dans l'environnement pour de très longues périodes de temps », signale M. Mabury.

### Vers les couples homosexuels

LA COUR constitutionnelle allemande a donné son feu vert mercredi à la loi instaurant un contrat de vie commune pour les homosexuels, en rejetant un recours des États régionaux de Bavière (Sud) et de Saxe (Est), qui entendaient faire bloquer son application. La loi, adoptée début décembre par le parlement allemand, pourra entrer en vigueur comme prévu le 1<sup>er</sup> août. Les couples homosexuels qui le souhaitent pourront à partir de cette date se faire enregistrer auprès des autorités compétentes. La Cour constitutionnelle, basée à Karlsruhe (Ouest), a considéré que, contrairement à ce que les deux Länder plaignants affirment, la loi ne porte pas ombrage à l'institution du mariage, garantie par la Constitution allemande. — d'après AFP

LE MONDIAL SAQ  
LES FEUX D'ARTIFICE DE MONTRÉAL



La France, c'est plus

# GEANT

à La Ronde.

Il n'y a qu'à La Ronde que feux et musique s'harmonisent en toute splendeur.

RÉSERVEZ VOS SIÈGES DÈS MAINTENANT  
À PARTIR DE

**27<sup>39</sup>\$\***

\*Prix du billet pour un soir de feux (incluant un siège réservé et l'accès à tous les manèges). Taxes et frais de gestion en sus. Prix sujet à changement sans préavis.

Les feux débutent à 22 h, beau temps, mauvais temps.

Groupe de 20 personnes et plus : (514) 935-5161 • 1 800 361-8020

Renseignements généraux sur les feux et La Ronde : (514) 872-4537 • 1 800 797-4537

www.lemondialsaq.com

Pour se rendre plus rapidement à La Ronde :

☎ Jean-Drapeau (autobus 167) ou

☎ Papineau (autobus 169 - exclusif à La Ronde)



Mercredi	20 juin	Ouverture La Ronde
Mercredi	27 juin	Allemagne
Samedi	30 juin	Portugal
Samedi	7 juillet	Taiwan
Mercredi	11 juillet	Espagne
Samedi	14 juillet	États-Unis
Mercredi	18 juillet	Canada
Samedi	21 juillet	France
Mercredi	25 juillet	Australie
Samedi	28 juillet	Clôture La Ronde

La Ronde  
MEMBRE DE LA FAMILLE SIX FLAGS



CKAC 730



La Presse

TQS



107.3 FM



Québec