

# ACTUEL



Saveurs  
**Anise  
éclaté**

Page 7

Un premier **Défi**  
dans le vent

Page 6



La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | VENDREDI 7 JUIN 2002



Installés à l'extérieur des grands centres, des pépiniéristes audacieux ont choisi de s'écarter des voies habituelles pour se démarquer des autres. Fougères et plantes indigènes, annuelles inusitées, impressionnants rhodos ou petites alpines, ces passionnés contribuent à l'avancement de l'horticulture ornementale et à la beauté de nos jardins.

MARTHA GAGNON

Enfant, Adamo Senécal construisait des tipis qu'il recouvrait de fougères, loin de se douter qu'un jour il en produirait. «Je n'ai jamais oublié l'odeur merveilleuse du sous-bois qui me rappelle mon enfance à Terrebonne.» Les fougères ont été rasées par les béliers mécaniques des promoteurs immobiliers qui ont détruit la petite forêt où il allait s'amuser.

Depuis, Adamo cultive des fougères. À 26 ans, il essaie de se tailler une place dans le milieu très compétitif de l'horticulture en offrant un produit différent. «Je n'ai personne à copier; j'apprends sur le tas en faisant des essais et des erreurs. La production de fougères est très peu développée au Québec.»

En 1996, il a acheté un grand terrain à Sainte-Sophie dans les Basses-Laurentides pour y aménager sa pépinière, Les Fougères Boréales. «Après avoir habité dans un garage pendant deux ans, j'ai bâti une maison et quatre serres. Au début, je travaillais 80 heures par semaine et ça m'arrive encore. La phase de survie est terminée, du moins je l'espère. Je me concentre maintenant sur la recherche et le développement. J'ai actuellement 100 000 plants en production pour l'an prochain qui sont destinés aux centres de jardin», poursuit-il.

Adamo Senécal possède un diplôme d'études collégiales en horticulture. Il a aussi travaillé comme agent de conservation. «C'est en voyant des gens ramasser des fougères dans des lieux protégés que l'idée d'en produire a commencé à germer. Je me disais que l'une des façons de protéger les espèces était d'en produire des milliers à partir de spores pour offrir un produit abordable que les consommateurs pourraient se procurer facilement au lieu de courir les bois pour déterrer les plantes.»

Il a mis sa théorie en pratique en prélevant des spores sur les frondes de fougères indigènes qu'il fait fructifier en serres. «Mon but est de propager et de rendre disponibles plusieurs fougères d'ici. J'aime les défis et je cherche à me distinguer des autres. La spécialisation est la voie de l'avenir en horticulture.» Il est parvenu à multiplier une trentaine d'espèces de fougères québécoises et il a également plus d'une vingtaine de cultivars d'Europe et d'ailleurs.

«Après le semis, il faut prévoir environ huit mois avant que la fougère n'atteigne un pouce de hauteur et 15 mois pour qu'elle ait huit pouces et puisse être vendue», précise-t-il. Le repiquage est un travail de moine qu'il effectue avec l'aide d'un employé et de stagiaires qui utilisent des pinces chirurgicales de la grosseur d'une pince à sourcils. «Par la suite, il faut contrôler l'éclairage, l'humidité et les maladies fongiques en espérant que les pertes soient peu élevées.» Avec l'assistance d'un biologiste, il est à élaborer un protocole de culture pour améliorer sa productivité. Depuis six ans, il est passé de 2 000 pots à 30 000 cette année et il espère tripler sa production en 2003.

Adamo Senécal ne fait pas que cultiver les fougères, il les admire. «Au printemps, elles nous donnent un spectacle unique en s'ouvrant pour déployer tous leurs atours. J'aime toujours l'odeur du sous-bois mais je manque de temps pour m'y promener.»

#### L'homme qui aime les conifères

Isolée dans un rang à Sainte-Christine, près d'Acton Vale en Montérégie, la pépinière, Au Jardin de Jean-

# PASSIONNÉS DE PLANTES



Passionné des fougères, Adamo Senécal a réussi à multiplier une trentaine d'espèces indigènes dans sa pépinière à Sainte-Sophie dans les Basses-Laurentides.

Pierre, attire les amateurs et les professionnels de jardinage à la recherche de végétaux inusités souvent offerts en primeur. On y trouve 2 500 variétés. Plusieurs qualifient l'endroit de «mini jardin botanique» en raison de sa diversité et de l'originalité de plusieurs spécimens.

Fréquentée par les membres des sociétés d'horticulture, la pépinière est considérée comme l'un des attraits

touristiques de la région. «C'est une clientèle de passionnés», dit le propriétaire, Jean-Pierre Devoyault, toujours à la recherche de nouvelles variétés. «Certains reviennent chaque année, un peu comme un pèlerinage», ajoute-t-il.

Voir PLANTES en B3  
Suite du dossier en B2

BANDE À PART



# Une maladie contagieuse

« On commence seulement à découvrir les plantes alpines qu'on présente maintenant dans des auges décoratives »

MARTHA GAGNON

**Propriétaire d'une petite pépinière de plantes alpines au pied des monts Sutton et Écho dans l'Estrie, Maria Galletti est connue de plusieurs connaisseurs et collectionneurs américains.**

« C'est une vraie maladie contagieuse que j'ai attrapée le jour où je suis devenue membre d'une société de plantes alpines en Ontario. Un monde végétal qui ne cesse de me fasciner », explique la dame d'origine grecque qui souhaite répandre le virus au Québec.

Cette culture très spécialisée n'est pas encore très populaire ici. « On commence seulement à découvrir les plantes alpines qu'on présente maintenant dans des auges décoratives », dit-elle. Plantes de montagne et de milieu aride, généralement petites, elles fleurissent surtout au printemps et exigent des conditions particulières. Aux États-Unis, elles font la joie des amateurs de « rock garden ».

La pépinière Alpine Écho est la seule du genre au Québec et l'une des rares au Canada. Pour M<sup>me</sup> Galletti, « c'est un défi que de réussir à produire des plantes qui ne sont pas toujours disponibles ailleurs ». Cinquante pour cent de sa clientèle est américaine. Réputée pour la qualité et la variété de ces plants, elle est d'ailleurs invitée chaque année par *The North American Rock Garden Society*, qui compte 25 000 membres et organise des ventes de plantes et des expositions. Ce qu'elle considère comme un privilège.

« Nous propageons les plantes à partir de semences, de boutures ou de divisions. Plusieurs de nos semences sont récoltées par des collectionneurs qui parcourent le monde pour trouver ces plantes rares », mentionne M<sup>me</sup> Galletti sur son site Internet.

Son catalogue comprend 300 variétés de plantes vendues au détail et plusieurs autres n'y figurent pas encore. Contrairement à des fleurs annuelles qui prennent de quatre à cinq mois à produire, il faut trois à quatre ans pour qu'une plante alpine puisse être vendue. « C'est une passion avant d'être un revenu, même si, financièrement, ça commence à être plus encourageant », dit-elle. Son conjoint, qui travaille dans un autre domaine, est son principal relationniste. « Il est fier de ce que je fais et m'aide pour les gros travaux d'aménagement. »

Autre pépiniériste spécialisée, Yves Dubé, des Farfadets de Saint-Jean Port-Joli, cultive les plantes acidophiles : plus de 40 000



Maria Galletti et sa fille, Alexia, s'émerveillent devant la délicatesse des plantes alpines.

Photo ARMAND TROTTIER, La Presse ©

plants d'azalées et de rhododendrons de 150 variétés qu'il vend au gros.

« En choisissant ce type de plantes, j'ai choisi d'affronter bien des difficultés. Si je fais un bilan de dix ans, j'estime avoir connu des pertes équivalentes au salaire que je me verse. Il faut vraiment aimer le risque et vouloir apporter quelque chose de nouveau. »

Lorsqu'il s'est inscrit à l'Institut de technologies agroalimentaires de Saint-Hyacinthe en 1972, il était pourtant incapable de reconnaître un pétunia.

« Mais je voulais apprendre et c'est ce que je fais tous les jours. Les plantes sont une source inépuisable d'enseignement. Il suffit de les écouter. »

Yves Dubé a commencé dans le milieu en faisant la tournée des terrains de ses voisins pour prélever des végétaux de toutes sortes afin d'en faire des boutures. « Jusqu'à ce que je trouve la façon de me distinguer et d'avoir du plaisir dans ce que je fais. Tant que j'en aurai, je vais continuer. Ce n'est pas la *business* qui mène ma vie », précise-t-il.

Présenté à ciel ouvert entre Sherbrooke & Des Pins  
De retour à Montréal

En collaboration avec SAINT-LAURENT

Le Festival de la mode et du design de Montréal

Présentation d'une trentaine de collections de créateurs québécois

06-07-08 JUN 02  
BOUL. ST-LAURENT\_MONTRÉAL

**SENSATION**  
événement design

une production SENSATION MODE

JAGUAR

Québec BECK'S CINEMAS GUZZO DANONE Fonds Jeunesse Québec Omer DeSerres La Presse Affichage Astral Media SERCA CITE 107.3 FM

« Vivez l'expérience glamour La Presse »  
Vous avez plus de 18 ans et le glamour vous attire, remplissez le bulletin ci-dessous et courez la chance de vivre une journée inoubliable accompagnée de votre meilleur(e) ami(e)! Ainsi, une limousine vous transportera de plaisirs en plaisirs; du champagne aux bouquets de fleurs, d'un nouvel ensemble griffé québécois à un somptueux repas, pourquoi ne pas clore avec une soirée cinéma et nuit à l'hôtel!

Venez déposer le bulletin de participation dans les boîtes concours La Presse situées aux kiosques d'information sur le site de l'Événement Sensation Design. Une collaboration de:

BUFFALO DAVID BITTON Browns PUBLIX CINEMAS GUZZO RENAISSANCE HOTEL

Le concours débute le 28 mai 2002 et prend fin le 9 juin 2002. Le tirage aura lieu le 17 juin 2002. Les fac-similés ne sont pas acceptés; seul le bulletin de participation original est accepté. Les règlements complets du concours sont disponibles à La Presse.

Envoi postal:  
Sensation Design / Cinémotion Inc., 410, rue St-Nicolas, bureau 247, Montréal (Québec), H2Y 2P5. Le tirage aura lieu le 17 juin à 14h00.

NOM / PRÉNOM : \_\_\_\_\_  
ADRESSE : \_\_\_\_\_ VILLE : \_\_\_\_\_  
CODE POSTAL : \_\_\_\_\_ TÉL. : (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_ ÂGE : \_\_\_\_\_

## Pollinisation: les abeilles traînent la patte

RÉJEAN LACOMBE  
*Le Soleil*

CE PRINTEMPS, dans la région de Québec, les abeilles sont frileuses et font du *cocooning*.

Les commerçants vendent des imperméables et des parapluies en attendant que les clients s'intéressent vraiment à leurs vêtements d'été. Les annuelles se développent sous les néons des centres-jardins et les cafés-terrasses vendent peu de bière...

On ne sait plus trop si c'est l'hiver qui ne veut pas complètement déguerpir ou si c'est l'été qui refuse d'arriver à plein. Mais une chose est certaine, la nature a ses petits caprices et, cette année, elle traîne la patte. Et le mauvais temps pourrait avoir des conséquences à long terme, principalement au chapitre de certaines productions agricoles.

Les pommiers ont besoin d'être pollinisés, mais les abeilles qui font ce travail refusent de mettre le bout de l'aile hors de la ruche. On pourrait donc hériter, si la situation perdure, de moins de pommes et elles pourraient être plus petites. La production de miel pourrait également s'en ressentir.

De leur côté, les propriétaires des centres-jardins déchantent. Horticulteurs et jardiniers en herbe n'ont guère le coeur à la plantation. Mario Moraldo, des Jardins Moraldo, Gaëtan Hamel, des Centres-jardins Hamel, Paul Daoust, des Floriales de Jouvence et Sylvain Paradis, des Centres jardins Para-

dis, sont unanimes sur un point. Les ventes de fleurs annuelles et des produits pour le jardin ont fléchi dans la région de Québec.

« Le froid a ralenti la ferveur, constate M. Moraldo. La fièvre du printemps n'est pas là. Depuis 25 ans, je n'ai jamais vu pire au chapitre du froid. On est en retard d'au moins 15 jours. »

Cependant, M. Moraldo précise que les ventes d'arbustes, d'arbres et de produits de pépinière sont bonnes. Pour sa part, M. Hamel anticipe quelques jours de chaleur et de beau temps afin de réactiver la machine. « On a enregistré une accalmie au mois de mai, dit-il, mais là, on constate que ça démarre lentement. L'an dernier, on a eu un mois de mai exceptionnel. Mais là, on n'a pas envie de jouer dans le jardin. »

M. Paradis s'ennuie du mois de mai 2001 et constate que l'on n'a eu que trois jours de beau temps. « On voudrait, tranche-t-il, des mois de mai comme celui de l'an dernier. Mais si les ventes d'annuelles ont ralenti, j'avoue que dans les autres secteurs ça va bien. »

M. Daoust estime que les gens sont extrêmement prudents dans l'achat de végétaux. « Mais dans l'ensemble, dit-il, ça va bien. L'achalandage est là. On est quand même loin de ce qui est arrivé en 1981, on a eu un gel terrible au mois de mai. Tout était gelé. »

PASSION: HORTICULTURE



Photos ARMAND TROTTIER et ROBERT MAILLOUX, La Presse ©

Marc Meloche (à gauche) présente un splendide phlox divariqué, une plante indigène méconnue de plusieurs. Quant à Normand Tellier, de la Jardinière du Nord, à Saint-Félix-de-Valois, il offre un choix impressionnant de variétés de fleurs annuelles.

# Du jardin sauvage au jardin moderne

MARTHA GAGNON

Après avoir attiré l'attention en vendant de simples fleurs des champs, marguerites et boutons d'or, dans la boutique qu'il avait ouverte rue Saint-Denis et que fréquentait surtout la clientèle artistique, Marc Meloche s'est lancé dans la culture de plantes indigènes.

« J'ai longtemps passé pour un hurluberlu qu'on invitait dans des émissions de télévision parce que je détonnais dans le milieu horticole. En réaction à l'aménagement paysager moderne, souvent tape-à-l'oeil, je fais la promotion de la simplicité. Généralement peu flamboyantes, les plantes indigènes donnent de l'âme au jardin plus que de la couleur », explique Marc Meloche qui se décrit comme « autodidacte et fier de l'être ».

Il a adapté et rédigé des livres sur l'horticulture, travaillé dans

l'aménagement de balcons et terrasses au centre-ville de Montréal pour finalement ouvrir sa pépinière en 1988 à Saint-Jacques près de Joliette. « Sans doute la plus petite pépinière du Québec », mentionne-t-il. En blaguant, il ajoute que c'est une entreprise « sans but lucratif ».

Le pépiniériste vend seulement au détail. « J'en vis mais péniblement. J'ai, au moins, la satisfaction d'accomplir un travail utile en contribuant à mieux faire connaître notre flore. » Sa clientèle lui ressemble. « Elle aussi est un peu en marge. Des gens qui préfèrent le jardin sauvage au jardin moderne. »

Marc Meloche n'est évidemment pas d'accord avec les puristes du milieu botanique qui s'opposent à la vente de plantes indigènes. Selon lui, la production à partir de graines ne dérange en rien les populations sauvages. « Je pense qu'au contraire, on limite leur destruction en permettant de les multiplier et de les offrir aux amateurs qui peuvent s'en procurer dans les jardinerias. »

C'est aussi l'avis d'Isabelle Dupras, propriétaire de la pépinière

Indigo qui produit plus de 100 000 plantes indigènes et vend en gros. « À partir de semences, on peut, par exemple, produire de 30 000 à 50 000 trilles », dit-elle.

Mme Dupras et son conjoint, Jean Daos, architecte paysagiste et horticulteur d'origine belge, collaborent à plusieurs projets gouvernementaux et municipaux de renaturalisation. Ouverte en 1993, la pépinière est en croissance. « Je ne savais vraiment pas dans quoi je m'embarquais le jour où j'ai demandé à un Belge de venir avec moi faire pousser des plantes indigènes du Québec. Il fallait être un brin audacieux », lance-t-elle.

**Les annuelles de Normand Tellier**

Normand Tellier, lui, est dans un tout autre domaine. Sa pépinière, La Jardinière du Nord, située à Saint-Félix-de-Valois dans la région de Lanaudière, est reconnue pour son nombre imposant de variétés de fleurs annuelles. « J'avais 2000 variétés l'an dernier et 1200 cette saison. J'ai diminué parce que le consommateur évolue plus lentement. Il faut l'étonner, mais ne pas

l'étourdir en lui en montrant trop », explique-t-il.

En tant que détaillant, il offre un choix unique. « Si tu ne trouves pas ce que tu cherches, va faire un tour chez Tellier », a-t-on l'habitude de dire dans le milieu horticole. « Je suis un maniaque de nouveautés. Je dois me limiter car le marché n'est pas prêt à prendre tout ce que j'ai envie de produire et les coûts ont doublé depuis dix ans. »

Il y a parfois des pertes. « Je suis victime de mon enthousiasme. L'an dernier, plusieurs nouveautés sont restées sur les tables, dont des lavandes annuelles. Mais c'est plus fort que moi ; j'aime faire des essais, découvrir des variétés. » On l'a déjà surnommé « Monsieur Poinsettia » à une époque où il en produisait pour une entreprise. « C'était un défi à cause des conditions rigoureuses de culture. Plus c'est difficile à produire, plus ça m'intéresse. »

La Jardinière du Nord, dont le chiffre d'affaires est d'un million, dessert principalement une clientèle régionale, de Joliette à Saint-Michel-des-Saints. « Il ne faut pas

avoir peur de la température pour vendre des annuelles dans une région où le risque de gel est présent jusqu'au début de juin », souligne-t-il. Les mois de mai et juin représentent 75 % du chiffre d'affaires. « Les clients se précipitent tous en même temps. En une seule journée l'an dernier, il en est passé 750. Il faut être prêt à répondre à toutes les questions. »

Président du conseil d'administration de l'Institut québécois du développement de l'horticulture ornementale au Québec, un organisme privé qui aide les entreprises à améliorer leur production et leur rentabilité, Normand Tellier tient à être à l'avant-garde. En plus d'être très impliqué dans le milieu, il visite les foires horticoles à l'extérieur du Canada.

Avant d'ouvrir sa pépinière, il a suivi un cours en technologie agricole à l'Institut de Saint-Hyacinthe et travaillé durant plusieurs années dans la vente d'engrais. « J'ai été élevé derrière une vache à la campagne et me voilà dans les fleurs. Je suis parti de zéro pour créer mon entreprise et je travaille autant d'heures qu'au début. Sans passion, je ne pourrais pas continuer. »

**PLANTE**

Suite de la page B1

Ce pépiniériste passionné s'est donné une mission d'éducation et de promotion de l'horticulture. « J'essaie d'élargir le choix des consommateurs pour leur faire découvrir de nouvelles choses. » Il est parmi les principaux instigateurs du Rendez-Vous horticole du Jardin botanique, grand marché de fleurs qui, cette année, a attiré 17 000 personnes. « Un signe que l'horticulture est un hobby de plus en plus populaire. »

M. Devoyault a aussi participé à la création du Jardin des nouveautés aménagé au Jardin botanique auquel il contribue fidèlement. Avec les années, il a établi des contacts aux États-Unis et en Europe pour importer de nouvelles sélections.

Promoteur de disques durant plusieurs années, Jean-Pierre Devoyault a changé de style de vie et de travail en 1976. « Je me suis découvert un intérêt pour l'horti-

culture en devenant membre des Amis du Jardin botanique. Après avoir suivi un cours de deux ans, j'ai vendu ma maison à Montréal pour acheter un terrain à la campagne où je me suis établi avec ma femme et mes deux jeunes enfants.

Durant les cinq premières années, on a mangé du beurre de peanut et toutes nos économies. » Il a fallu aussi éloigner les chevreuils grâce à une clôture et tendre des appâts aux mulots, grands amateurs de plantes et responsables de plusieurs pertes. C'est sa femme, Claire, qui lui a transmis le goût de la nature. « Sans elle, le jardin n'existerait pas », souligne-t-il. Une oeuvre commune dont ils sont fiers. « Perdus dans le fond d'un rang, nous avons réussi à attirer une clientèle qui a grossi avec les années. Pour ça, il fallait y croire et se démarquer des autres. Aujourd'hui, l'entreprise, qui

« Perdus dans le fond d'un rang, nous avons réussi à attirer une clientèle qui a grossi avec les années. »

vend au gros et au détail, nous fait bien vivre. »

Jean-Pierre Devoyault affectionne particulièrement les conifères. « C'est mon dada », dit-il. Il s'est, entre autres, spécialisé dans les conifères nains. Il est membre de l'American Conifer Society. Selon lui, un jardin devrait être composé d'un tiers de conifères. « Ces arbres travaillent 52 semaines par année, alors que les feuillus prennent de longues vacances. »

Lui et sa femme envisagent de confier progressivement la relève de l'entreprise à leur fils de 28 ans qui a fait un stage à la réputée pépinière Iseli en Oregon.

« Il a les connaissances mais est-ce qu'il voudra mettre autant d'heures que nous ? » se demande Jean-Pierre Devoyault qui espère finir ses jours dans sa maison bâtie sur un pic rocheux au coeur de la pépinière.

Jean-Pierre Devoyault présente un de ses mélèzes nains à l'occasion du Rendez-Vous horticole du Jardin botanique dont il est un des instigateurs.



Photo ARMAND TROTTIER, La Presse ©

Concours **Partez en vacances** à bord d'une **HONDA CIVIC 2002**

Écoutez Y'é trop de bonne heure, entre 6 h et 9 h, du lundi au vendredi pour connaître l'indice et remplissez le coupon de participation dans le nouveau cahier L'Auto publié lundi dans La Presse.

La Presse **ckoi.com 96.9 FM**

**HAMEL Honda** 332, rue Dubois, Saint-Eustache (voie de service de la 640) (514) 875-1919 www.hamilhonda.com

**CHAMBLY Honda** 850, boul. Périgny, Chambly (route 112) (514) 990-6699

# En attendant Schumi



**MARIE ALLARD**  
mallard3@lapresse.ca

HIER MATIN, Arabi Feras, 19 ans, faisait le guet à l'angle des rues Peel et Cypress, une casquette de Ferrari bien enfoncée sur la tête. « J'ai appris dans un site Internet que Michael Schumacher donnait une conférence de presse ici », a-t-il dit, en montrant du doigt l'immeuble Windsor, juste derrière lui.

« J'aimerais bien le prendre en photo, parce que c'est le plus fort des pilotes », a expliqué le jeune Montréalais, qui a raté l'arrivée de Schumi en raison du match France-Uruguay, qu'il a regardé à la télé. « Par contre, à sa sortie, je veux être sûr de l'attraper. C'est pour ça que je me suis posté au coin de la rue : même si Schumacher sort par le côté de l'édifice, je pourrai courir pour le voir », a précisé le petit futé.

Autour d'Arabi Feras, seuls deux touristes japonais semblaient attendre la sortie du champion. « Vous parlez français ? Speak English ? » leur avons-nous demandé, sans obtenir de réponse. « Schumacher ? » avons-nous insisté, ce qui a immédiatement fait briller leurs yeux. « Yes, Schumacher, waiting, Ja-

pan ! » se sont-ils écrit avec un bonheur communicatif.

## Pied de grue sous les lustres

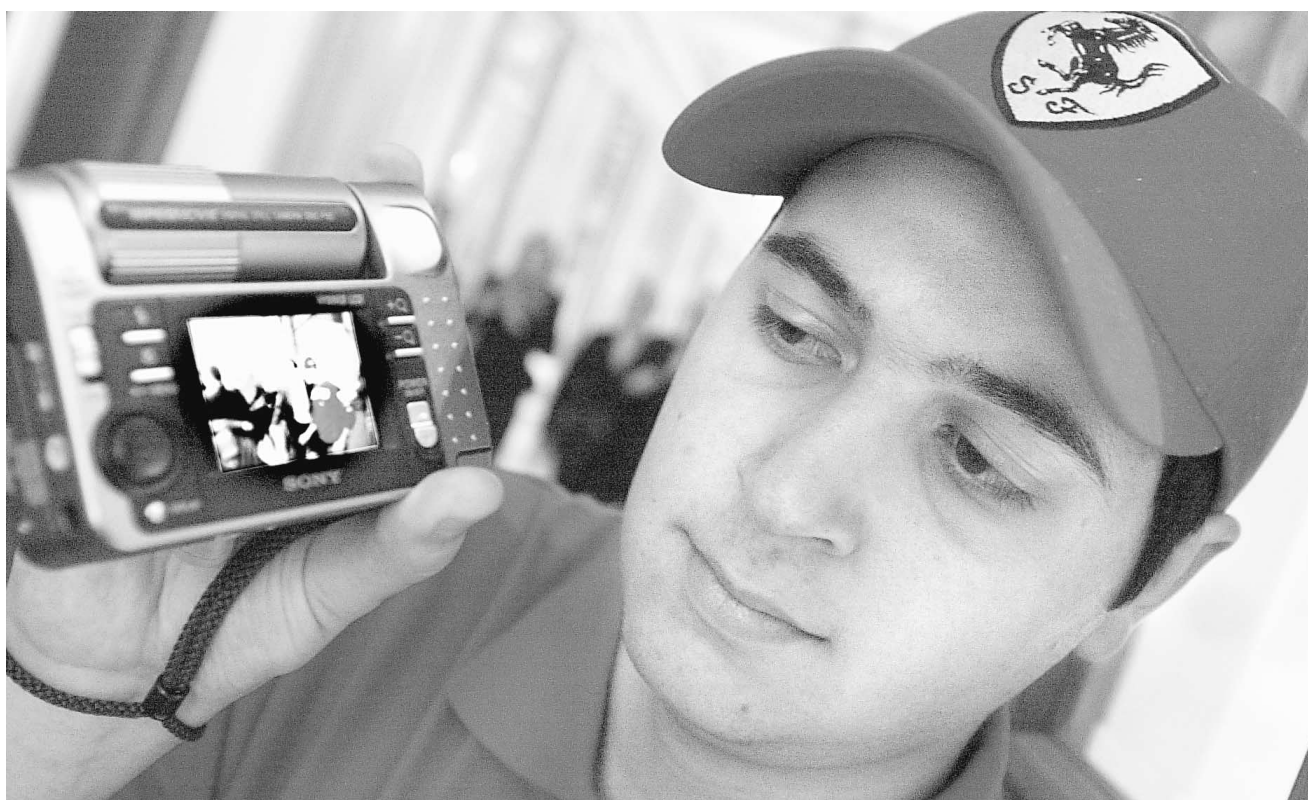
« Il y a plein d'autres fans, mais ils sont entrés dans le hall pour attendre Schumacher », a indiqué Arabi Feras. Qui disait vrai, puisque sous les lustres de verre, juste derrière un cordon de sécurité, une vingtaine de *tifosi* faisaient effectivement le pied de grue. Parmi eux se trouvait Pierre Bilodeau, un fan de Jacques Villeneuve que nous avions photographié mardi, devant le Newtown, et qui était cette fois habillé en rouge de la tête aux pieds. « Je préfère Jacques Villeneuve, mais il ne faut pas le dire trop fort », a chuchoté l'homme de 37 ans, qui espérait obtenir un autographe de Schumi « parce que ce sont les plus rares ».

Arrivé à 8h45, Pierre Bilodeau commençait à trouver le temps long. « Tu ne me passerais pas ta carte de presse ? » a-t-il demandé, vers 10h15.

Impossible. « Une feuille de ton calepin, alors, pour prendre son autographe ? » Ça, c'était tout à fait possible, si bien que nous avons distribué des feuilles à la ronde...

## Schumi aime danser

Que faisait Schumi, pendant ce temps ? Quittant momentanément nos amis fans, nous nous sommes servis de notre carte de presse pour le savoir. Assis sur une estrade, le pilote allemand répondait tout bonnement à diverses questions



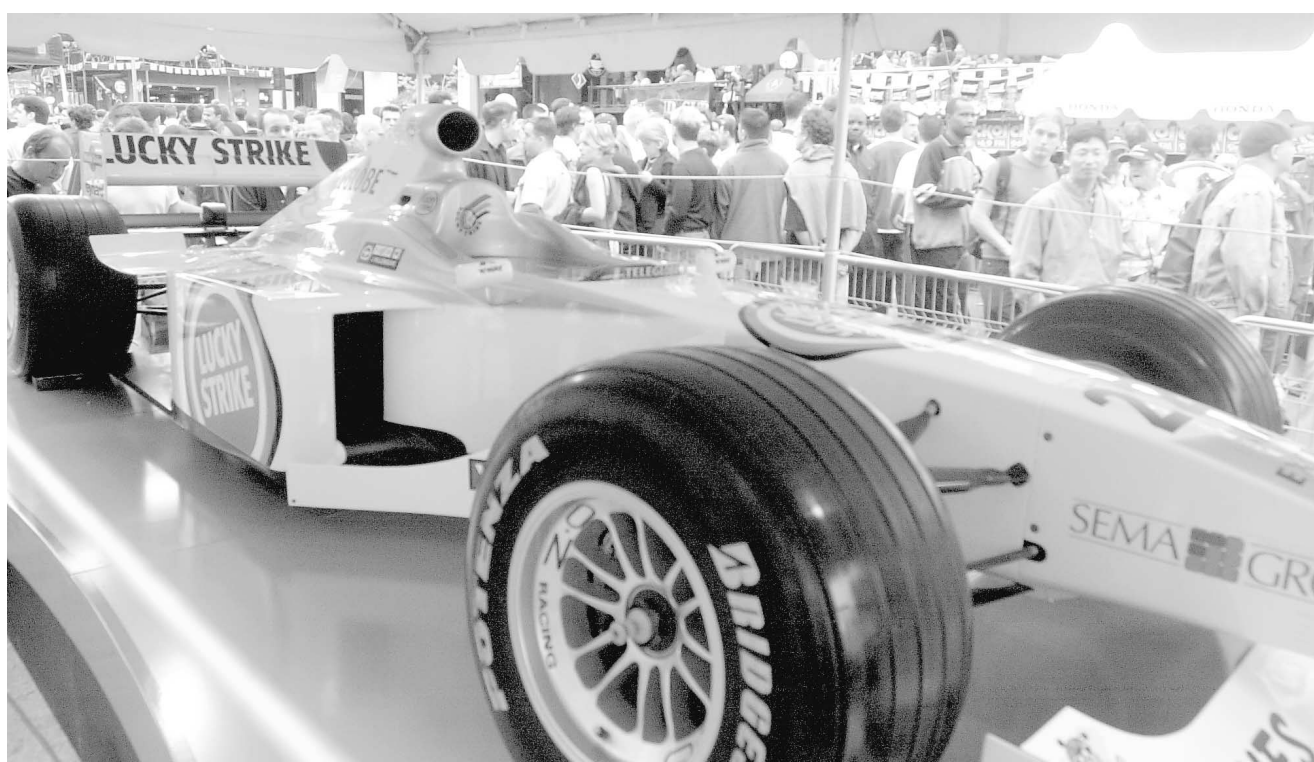
« Je suis un fan de Formule 1 depuis que je suis tout petit », a indiqué hier Arabi Feras, 19 ans, après avoir photographié Michael Schumacher avec son appareil numérique.

(voir le texte de Réjean Tremblay dans le cahier Grand Prix). Allait-il aller passer ses soirées au Newtown ? « Si on m'offre un repas gratuit, pourquoi pas », a répondu en souriant le pilote. Lâchait-il parfois son fou ? « Oui, il m'arrive même de danser », a-t-il assuré.

De danser... et de se sauver, aurait-il pu ajouter, puisque dès la fin de la conférence de presse, Michael

Schumacher s'est éclipsé. S'est ensuivie une course folle, dirait-on pour parodier Marc Labrèche. N'écoutez que leur courage, les *tifosi* ont en effet contourné le cordon de sécurité pour se lancer à la poursuite de leur héros... qui s'est enfui par une porte de côté. C'est alors que les fans — et le journaliste de *La Presse* — ont pivoté sur eux-mêmes pour courir jusqu'à la sortie rue Cypress...

Où de rares chanceux l'ont aperçu. Arabi Feras, le jeune homme qui s'était posté à l'angle des Peel et de Cypress, n'était pas peu fier de sa tactique. « J'ai réussi ! J'ai pris une photo de Schumacher ! » a-t-il indiqué, en montrant le résultat sur son appareil numérique. « Je suis très, très content. Je vais l'agrandir, et l'apporter au Grand Prix pour la faire signer. »



Photos MARTIN CHAMBERLAND, La Presse ©

C'est bel et bien le début de l'été, quand la foule se masse autour de la voiture de Jacques Villeneuve, rue Crescent...

## Que la fête commence!

MARIE ALLARD

TOUS LES NOCEURS vous le diront : c'est le jeudi avant le Grand Prix que la saison de la nouba commence à Montréal. Pour savoir si c'est vrai, nous avons mené l'enquête hier soir.

Premier arrêt, à 17h30 : la rue Crescent, où se déroule le Festival du Grand Prix. Pas de doute, nous avions affaire à un happening populaire : la foule déambulait entre les voitures de Formule 1600 et les stands de souvenirs, un sourire aux lèvres...

« Nous entrons enfin dans la seule fin de semaine où il est possible d'avoir *du fun* à Montréal ! » ont confié Amélie Évangéliste et Julie Lavallée, deux demoiselles de 23 ans qui se sont parées de leurs plus beaux atours (camisoles DKNY, pantalons de cuir, lunettes de soleil rosées) pour l'occasion. « Cette année, ce sera particulièrement *hot*, parce que le temps froid nous a permis de garder toute notre énergie pour le Grand Prix ! »

Il reste qu'hier soir, la canicule n'était vraiment pas de la partie. Sur la terrasse hyper-bondée du Newtown, les jeunes hommes en chapelet ne se départaient pas de leurs vestes. Alors tomber la chemise, c'était carrément hors de question...

## Ferrari et pistolets à eau

Deuxième arrêt, à 18h15 : la rue Peel, devant le restaurant Alexandre, rendez-vous traditionnel des amateurs de Formule 1. Fermée aux automobiles — enfin, celles qui roulent habituellement au centre-ville —, la rue Peel était dédiée à... une vingtaine de voitures Ferrari, au grand plaisir des amateurs qui se collaient le nez sur les vitres de ces bolides rouges.

Troisième arrêt, à 19h : le boulevard Saint-Laurent, envahi par l'événement Sensation Mode. Réservée aux piétons entre les rues Sherbrooke et Prince-Arthur, la Main était joliment achalandée. Tandis que les uns mangeaient sur les terrasses des restos (celles qui sont couvertes de chapiteaux étaient particulièrement plébiscitées, mercure frileux oblige), les autres assistaient aux divers défilés de mode donnés en pleine rue.

« C'est lié au Grand Prix, toute cette animation ? » a demandé Christian Sempé, un joueur de rugby français qui mettait les pieds à Montréal pour la première fois, hier. « En tout cas, j'apprécie. C'est la première fois que j'assiste à un défilé de mode pour hommes, et j'aime bien la touche d'humour. » Derrière le rugbyman passaient, en effet, les mannequins de Dénommmé Vincent, vêtus tantôt de costards de mafioso, un pisto-



Line Themens, Lucie Boucher et Sylvie Bernier s'amusent hier soir durant un concert donné en plein air, rue Crescent.

let à eau à la main, tantôt de shorts de gringo, un cornet de crème glacée près des babines...

« C'est sympa, sobre et passe-partout comparé à d'autres créations de couturiers », a noté le touriste, en soulignant qu'il n'était pas un expert en mode. « Tout est bien : le public est cosmopolite et il y a de jolies filles », a ajouté son comparse Benjamin Fournil, lui aussi membre de Morlaas Rugby (leur équipe !).

À 19h30, c'était au tour de la compagnie de maillots de bain Shan de divertir le public avec une performance aussi étonnante qu'athlétique. Au lieu de défiler tranquillement, une bande de mannequins-gymnastes enchaînaient en effet les pirouettes sur trampoline, tandis que de jeunes nymphettes en bikini rose y allaient de quelques mouvements de danse quasi moderne... Le tout était accompagné par le chant d'une cantatrice qui semblait inspirée de la chanteuse extraterrestre du film *Le Cinquième Élément*.

« Est-ce que Montréal est toujours comme ça ? » a demandé Christian Sempé, notre rugbyman français. Non, bien sûr, mais si ce n'est là que le coup d'envoi de l'été, on ne risque pas de s'ennuyer...

## Quelques événements où s'amuser

MARIE ALLARD

### Sensation Design Jaguar

AUJOURD'HUI ET demain, boulevard Saint-Laurent, entre Sherbrooke et des Pins. Une partie de hockey mettant en vedette les pilotes Eddie Irvine et Pedro de la Rosa, ainsi que les athlètes Bruny Surin, Marc Gagnon et Sara-Maudé Boucher a donné le coup d'envoi de Sensation Design, hier. La suite ? Une vingtaine de défilés de rue, présentés tous les jours de 16h à 22h30, et plusieurs autres surprises...

### Festival du Grand Prix Air Canada sur Crescent

AUJOURD'HUI ET demain, de 12h30 à 21h. L'Association des marchands de la rue Crescent organise, pour une cinquième année, diverses activités liées de près ou de loin aux autos de course. Compétition d'arrêts aux puits, grand encan Honda et divers concerts sont au menu.

### Party Mini

AUJOURD'HUI, RUE Peel. Cinq DJ montréalais s'exécutent en plein air pour célébrer l'arrivée de la nouvelle Mini de BMW. La rue Peel est fermée pour l'occasion.

### Bal Mercedes-Benz

CE SOIR À 18h30, à la gare Windsor, de 6000 \$ à 10 000 \$ par table de 10 personnes. Robes longues et smokings sont attendus au bal de la F1. Au programme : martini, champagne et cigares, au son de la musique de François Bourassa. Mitsou est à l'animation (avec Aaron Rand pour les anglos) et les pilotes David Coulthard et Kimi Räikkönen devraient s'y pointer le bout du nez.

### Soirée de l'écurie BMW

DEMAIN SOIR au restaurant Alexandre, rue Peel. Ça va faire pop ! chez Alexandre, demain soir, puisqu'on ouvrira une bouteille de champagne de 15 litres. Pour vous donner une idée du gigantisme de la chose, notez qu'un magnum ne contient que 1,5l de boisson à bulles... L'écurie BMW — et ses invités — devrait en profiter.

### Événement des Imposteurs

DEMAIN SOIR, 19h, au studio de cinéma Mel's, dans le Technoparc (20 000 \$ pour une table Argent de 10 personnes). Ce party, organisé par Alexandre Daigle et

Derek Aucoin, permet de goûter aux mets de Wolfgang Puck, d'entendre chanter Sheryl Crow, puis de danser jusqu'aux petites heures de la nuit en compagnie de Ben Affleck, Kiefer Sutherland et Matt Dillon.

### Red Fever 2002

DEMAIN SOIR au Nouvel Hôtel, boulevard René-Lévesque, 50 \$ par personne. Le Ferrari F1 Club de Montréal — un club de *tifosi* — présente cette soirée où l'on pourrait apercevoir des gens de Ferrari. « Buffet, musique et prix de présence », promet l'invitation.

### Rave Forza

DANS LA NUIT du samedi 8 au dimanche 9 juin, de 1h à 9h, au Forum Pepsi. Pratique pour ceux qui veulent être sûrs d'arriver tôt au Grand Prix, ce *rave* - le premier présenté par les Productions 514 à l'occasion du Grand Prix — se termine à 9h, le jour de la course. « Notre invité spécial, le dj Tiësto de Hollande, est particulièrement content de venir à l'occasion de la course », indique Karoline Labelle, directrice des communications de 514.

### Party privé de Jacques Villeneuve

DIMANCHE SOIR au Newtown, rue Crescent. « Du Moët & Chandon sera servi exclusivement aux quelques 300 invités de Jacques Villeneuve, qui se réuniront après la course, dimanche soir, dans le Club privé du restaurant », dit un communiqué de presse envoyé par la maison de champagne. « Les *groupies* pourront déguster leur Moët au verre au bar du Newtown, tout en regardant la parade de célébrités faire leur entrée. »

### Party privé de Guy Laliberté

DIMANCHE SOIR à la propriété du *big boss* du Cirque du Soleil, à Saint-Bruno. Toutes sortes de légendes urbaines circulent à propos de cet événement, auquel est convié le « glitterati » interplanétaire (du moins, c'est ce qu'on en dit). Des hélicoptères survolent le lieu pour s'assurer que personne n'est caché dans un arbre, disent les uns. Les ondes des cellulaires sont brouillées pour que nul ne puisse décrire ce qui s'y passe, soutiennent les autres. Ce qui s'y passe, au fait ? Des orgies au bord d'étangs ? De l'alcool qui coule à flots pendant trois jours ? En fait, on n'en sait rien, puisque bien malin celui qui réussit à y être invité.

> VOS FINANCES PERSONNELLES 2002

PETITES SOCIÉTÉS, GRANDES GAGNANTES EN BOURSE



À NE PAS MANQUER DIMANCHE DANS **La Presse**



Une accro à l'opium de Mae San, en Thaïlande. La drogue que glorifiait Baudelaire est encore largement disponible là-bas ainsi qu'au Laos.

## L'opium, oublié mais présent

NICOLAS BÉRUBÉ

À première vue, le reportage promettait d'être génial. *Vanity Fair*, le célèbre magazine américain, envoie l'auteur Nick Toshes, bien connu pour ses livres sur les origines du rock'n'roll, faire un voyage autour du monde. Sa mission : dénicher une fumerie d'opium et goûter aux splendeurs macabres de la drogue des poètes.

À la manière d'un Tintin version « majeur et vacciné », Toshes, muni d'un farameux compte de frais, est donc parti sillonner les bas-fonds de San Francisco, Paris, Hong Kong, et Bangkok à la recherche de la drogue oubliée. Sans succès. « Tous les gens que j'ai rencontrés m'ont dit que les fumeries d'opium n'existaient plus depuis longtemps, écrit-il. En Thaïlande, vous pouvez tomber sur 200 franchises de Poulet Frit Kentucky, mais vous ne trouverez aucune fumerie d'opium. »

Puis son jour de chance arriva. Dans un petit village d'Indochine « où les rues n'ont même pas de noms » (il n'en révèle pas l'emplacement exact), il parvient finalement à goûter à l'opium. Ravi, il affirme avoir trouvé « la dernière fumerie d'opium du monde ». Il en tirera un article de 13 pages, publié dans le numéro de septembre 2000 de *Vanity Fair* et qui vient de paraître aux éditions Bloomsbury sous la forme d'un petit livre de poche.

L'histoire serait parfaite si ce n'était du détail suivant : trouver de l'opium en Thaïlande ou au Laos est à peu près aussi compliqué que de dénicher du cannabis à Montréal. Bien sûr, on n'en trouve pas à tous les coins de rues. Mais celui qui fait l'effort de chercher peut difficilement revenir bredouille...

### L'opium du peuple

Depuis quelques années, dans certains villages de Thaïlande et du Laos, les touristes occidentaux se font littéralement aborder dans la rue par des revendeurs d'opium. Pour quelques dollars, on vous propose de passer une soirée à respirer la fumée défendue, celle que Baudelaire inhalait pour faire taire les douleurs de sa syphilis et qui laissait l'écrivain Thomas de Quincey « rempli d'une lumière calme et constante ». Cette pratique n'est d'ailleurs un secret pour personne : dans son guide sur le Laos, *Lonely Planet*, la bible des *backpackers*, signale même que le nombre de touristes qui meurent d'une surdose d'opium est en hausse au pays...

« Dire qu'il n'y a pas d'opium en Thaïlande, c'est comme dire qu'il n'y a pas de cappuccino à New York », explique Michelle Golberg, journaliste au webzine *Salon* à San Francisco. Lors d'un récent voyage en Asie, elle a voulu goûter à l'opium, un vieux rêve qui la hantait depuis longtemps. « Avant de partir, j'avais lu l'article de *Vanity Fair*, alors j'étais un peu désespérée, dit-elle. Je m'attendais à chercher longtemps avant d'en trouver. »

Mais après quelques jours passés à fureter dans les cafés, elle fait la rencontre d'un Québécois qui voyageait en Asie depuis quelque temps, et lui fait part de son projet. « Le soir même, je posais ma tête sur un vieil oreiller, et je prenais ma première bouffée d'opium. »

La fumerie était située dans la remise d'un villageois du coin, aménagée pour faire fumer les touristes curieux. « Pour l'équivalent de 50 cents, nous avions droit à une pipe d'opium, se souvient Michelle. Après trois ou quatre bouffées, un homme venait remettre un morceau d'opium dans la pipe. Au cours d'une soirée, j'ai ainsi dû consommer cinq ou six pipes. »

### De l'opium au pays?

Pas besoin de traverser la moitié de la planète pour essayer l'opium. La drogue, quoique marginale, est présente au Canada. Depuis quatre ans, la GRC a ainsi saisi 163 kilos d'opium au pays, pour une valeur de plus de 8 millions de dollars sur le marché noir.

« C'est une substance qui demeure peu utilisée comparativement aux autres drogues comme la marijuana ou le haschisch, explique Léo Vaillant, analyste aux renseignements criminels de la GRC. Nous en saisissons un peu plus depuis quelques années, mais les quantités demeurent infimes. »

S'il est extrêmement difficile de trouver de

l'opium sur le marché noir au Canada, il est en revanche beaucoup plus simple de le faire pousser soi-même. Surtout depuis que les graines de pavot, d'où provient l'opium, sont en vente libre dans Internet.

Marc (nom fictif), un Montréalais dans la vingtaine, a commandé des graines de pavot sur un site Web américain l'an dernier. « Ça faisait longtemps que je cherchais de l'opium, et je n'ai jamais réussi à en trouver. Quand j'ai su que l'on pouvait en commander des graines sur le Net, j'ai aussitôt sauté sur l'occasion. »

Mais Marc n'a pas le pouce vert et, faute d'arrosage, ses petits plants de pavot sont morts après avoir atteint environ 10 centimètres de hauteur. « Mais je vais essayer encore cet été, et je vais mieux m'en occuper cette fois », se promet-il.

Robert, propriétaire de Izmir Oil & Spice Company, fait figure de pionnier dans le domaine de la vente sur le Web : depuis neuf ans, il vend des graines de pavot *somniferum* (celles qui sont utilisées pour faire de l'opium) sur son site Internet. Il affirme être le premier à avoir ouvert un site de vente de graines de pavot. « Avec Internet, je rejoins des consommateurs partout dans le monde, et surtout aux États-Unis, dit-il à partir de son bureau de Quesnel, en Colombie-Britannique. Mes graines proviennent d'Europe de l'Est, je ne suis que le revendeur. Mes opérations sont légales, et jamais la police ne m'a contacté. Mais ça pourrait changer, car de plus en plus de personnes s'intéressent au phénomène... »

De la vingtaine de sortes de graines qu'il vend, toutes sont de types *somniferum*. « Les gens sont libres de faire ce qu'ils veulent avec leurs plants de pavots. Je mets tout de même un avertissement sur le site, qui dit que l'usage d'opium peut être dangereux et crée la dépendance. »

Et la dépendance à l'opium ne doit pas être prise à la légère. Dans *Opium for the Masses*, un livre sur la culture de l'opium, l'auteur Jim Hogshire explique que les fumeurs en sevrage vivent un calvaire perpétuel. « Les habitués qui essaient d'arrêter se sentent comme si leurs nerfs étaient en feu, comme si un millier d'aiguilles leur piquaient la peau. Bouger est douloureux. Rester couché est douloureux. Le corps entier devient un bloc de douleur. »

La police n'essaie pas très activement d'interdire le commerce de graines sur le Net. « Nous savons qu'il y a un commerce de graines de pavot *somniferum* qui se fait sur le Net, mais nous n'avons pas les ressources nécessaires pour nous en occuper, explique Léo Vaillant de la GRC. Juridiquement, c'est très difficile de condamner quelqu'un qui vend sur Internet : les serveurs informatiques peuvent être situés n'importe où dans le monde. Et puis les juges donnent des peines très faibles, et nous disent qu'on leur fait perdre leur temps. C'est ça, la réalité. »

Le site d'Izmir Oil & Spice Company n'explique pas comment faire de l'opium à partir des plants de pavots. Mais d'autres sites s'en chargent largement. Sur *poppies.org*, dédié à la culture et à la transformation de l'opium, on peut lire l'avertissement suivant : « Il faut une volonté de fer pour parvenir à résister à la tentation de l'opium. Mais si vous succombez, (...) la drogue vous ruintera la santé, et ne fera qu'une bouchée de votre raison. »

« Dire qu'il n'y a pas d'opium en Thaïlande, c'est comme dire qu'il n'y a pas de cappuccino à New York. »  
- Michelle Golberg, journaliste

## Saviez-vous que?

AU CANADA, l'opium était utilisé au XIX<sup>e</sup> siècle par la diaspora chinoise. L'« Opium Act » instauré par Ottawa en 1908 a rendu illégale l'utilisation de la drogue au pays. Cette loi faisait suite à l'entrée en vigueur d'une interdiction similaire survenue en 1905 aux États-Unis. Aujourd'hui, la drogue est principalement consommée en Asie et au Moyen-Orient. La Birmanie (Myanmar) produit 68 % des volumes mondiaux d'opium, alors que l'Afghanistan en produisait 23 %. La quasi-totalité des récoltes est ensuite transformée en héroïne, une drogue beaucoup plus en demande que l'opium sur les marchés mondiaux.

**RADIO**  
Première Chaîne  
Radio-Canada

# Haïti-Québec

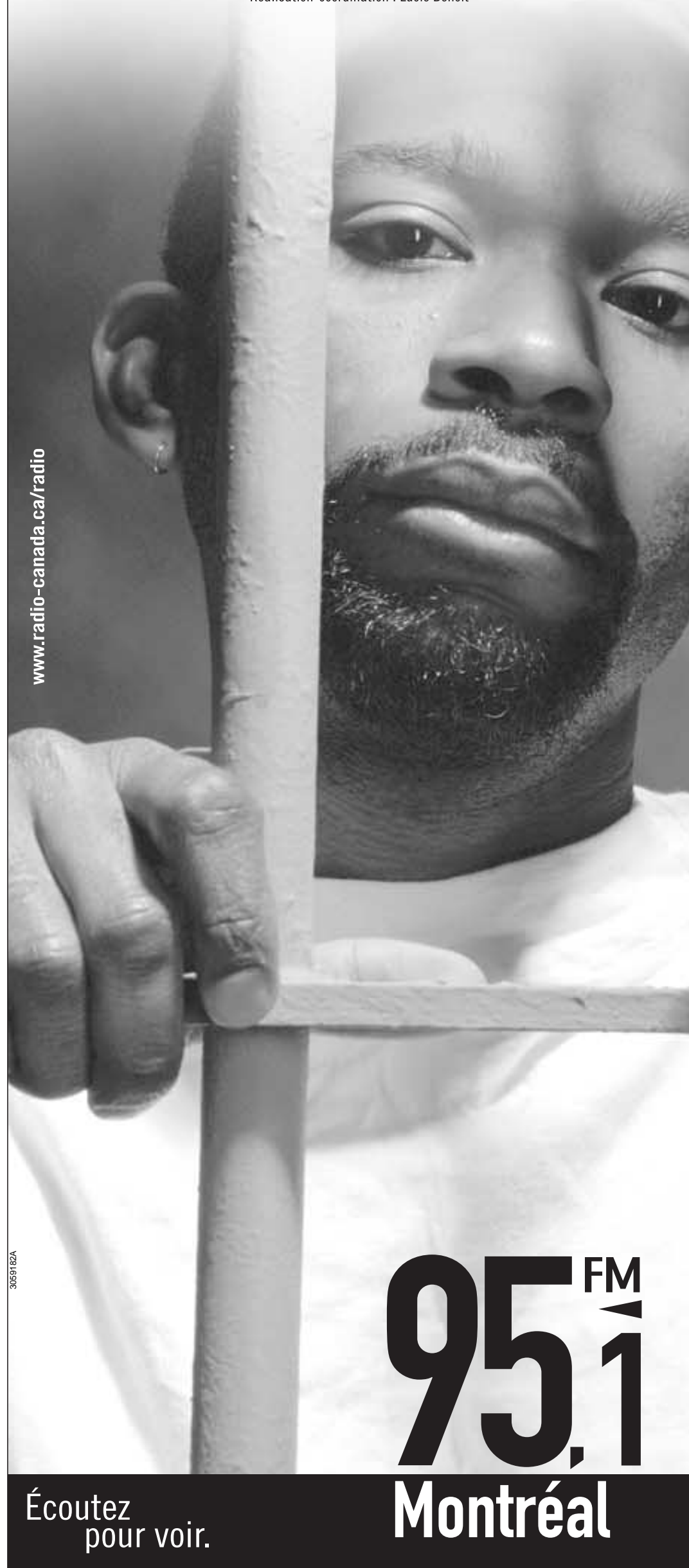
## Immigration, déportation, désillusion.

Aujourd'hui **12h15**

« *Il neige pas à Port-au-Prince* »,

un documentaire de Mohamed Lotfi diffusé dans le cadre de l'émission *La tribune du Québec*.

Réalisation-coordination : Lucie Benoit



www.radio-canada.ca/radio

95.1<sup>FM</sup>  
Montréal

Écoutez pour voir.



Photo courtoisie de Vélo Québec

Les amateurs de vélo désiraient une nouvelle épreuve plus costaud que le Tour de l'Île mais moins longue que le Grand Tour.

# Un premier Défi dans le vent



**RICHARD CHARTIER**  
**OXYGÈNE**

richard.chartier@lapresse.ca

À DÉFAUT d'avoir 1200-1500 km dans les pattes comme certains de mes copains, je m'étais fait des plans de mise en forme, en jambes surtout, pour les deux semaines qui précédaient ce premier Défi métropolitain. Puis, j'avais réduit ça à une semaine et finalement à trois jours, en me disant que les sorties avec mon fils ti-Georges dans la remorque comptaient pour double. Quand on m'a passé le ruban plastifié autour du poignet, j'ai enfourché la bécane à l'assaut d'un 100 kilomètres pour lequel je n'étais absolument pas préparé. Depuis longtemps, les amateurs de vélo réclamaient un nouveau produit, quelque chose de plus costaud que le Tour de l'Île, mais qui ne monopoliserait tout de même pas huit jours comme le Grand Tour. Les responsables de Vélo-Québec ont répondu à leurs attentes en leur offrant le Défi métropolitain, deux boucles de 100 ou 150 km au choix, un parcours bien tassé facilement réalisable si le vent de face ne vient pas ralentir nos derniers coups de pédale, comme ce fut le cas il y a 10 jours. À Vélo-Québec, considérant que les plus gourmands pouvaient maintenant se rabattre sur le nouveau Défi, on en a profité pour démocratiser encore plus le Tour de l'Île organisé le lende-

main en le réduisant de 65-70 km à quelque 50 km.

On ne peut plus raisonnable, j'ai choisi d'attaquer le Défi avec la boucle de 100 km qui devait nous mener, à travers la campagne, d'Oka, à Saint-André Est et à Sainte-Scholastique entre autres. La journée s'annonçait clémente mais nos pronostiqueurs météo — qui visent de plus en plus juste — prévoyaient des vents soutenus de l'ouest en après-midi. Il valait donc mieux décoller tôt pour ce premier Défi métropolitain.

## À la grâce de Dieu...

À 9h33, pas avant, et je vous fais grâce de la catastrophe des préparatifs, le peloton du Défi s'est finalement ébranlé. Du parc national d'Oka jusqu'à la célèbre côte Saint-Michel, mon cœur s'est allégé car j'ai dû doubler au moins 30 cyclistes. Et je savais qu'il y en avait plusieurs qui n'étaient pas encore en route. Quand même : deux vieux baveux m'ont dépassé au bas de ladite côte.

Je moulinais solo parce que, en tant que jeune père de famille, la planification, c'est foutu ! La dernière fois que j'ai organisé une sortie, mes amis sont partis sans moi et mes espoirs d'être pris au sérieux sont désormais nuls. Seul en selle donc, mais du même coup plus seul du tout : je faisais maintenant partie d'un groupe de 2000 cyclistes, qui avaient répondu à l'invitation au voyage lancé par Vélo Québec.

À Kanesatake, je craignais le manque de réserve de quelques pitous mal attachés, c'est parfois le cas chez nos frères Amérindiens, mais c'est à peine si on a entendu un aboiement ou deux. À peine sorti de la réserve, je roulais à environ 27-28 km/h face à un vent léger, continuant de me faire plaisir en doublant tout ce qui traînait sur le bord du chemin.

Puis, des voix féminines me sont parvenues de l'arrière et ça jasait, et ça se rapprochait, et ça jasait, et je poussais en me disant, non, elles vont pas me rattraper en se racontant comment réussir une pâte à tarte, calvaise ! Mais elles faisaient du 28-29 km/h, alors c'était comme si elles marchaient lentement derrière moi. Elles ont fini une première recette puis sont tombées sur un autre sujet. Et elles n'arrêtaient pas.

Finalement, la gang m'a doublé sous les regards avachis d'une douzaine de Herefords et sans aucun effort, je me suis laissé aspirer en enroulant un braquet plus dur. Les deux filles ont cédé le relais à leurs chums, qu'elles avaient tirés sans effort, et la vitesse de croisière est tombée à 24-25 km/h, mais je me suis bien gardé de les repasser. De dos, ils avaient l'air sympathiques, alors pourquoi ne pas profiter d'eux ?

« Dites donc, mesdames, vos gars doivent vous aimer ! »

En fait, ils étaient deux couples et deux jeunots s'étaient greffés à eux. Deux ti-culs habillés pour faire du jogging, mais poussant des braquets seniors ! Je flairais la folie, puis la cassure, vers l'heure du midi...

Je me suis bientôt retrouvé à prendre le relais avec Bernard, parce que nous avions des similitudes de gabarit et de cadence. Les filles trouvaient que nous faisions un beau couple tracteur.

Le vent d'ouest nous parvenait faiblement, sans doute en raison des arbres et des habitations qui font écran à la rivière des Outaouais que nous « remontions » jusqu'à Saint-Placide puis Saint-André-Est. Cette route, la 344, me rappelait le bon temps où je partais d'Outremont pour rouler jusqu'à Carillon et revenir de l'autre bord par l'Ouest de l'Île, *as they say*. Maudite jeunesse en allée, va !

Nous salivions à l'idée de prendre à droite à Saint-André, direction Saint-Augustin, soit une trentaine de kilomètres vent dans les voiles.

Bernard venait juste d'avertir les jeunes de moudre davantage s'ils voulaient faire le

parcours de 150 km — ils étaient sur le *boeuf*, comme tous les enfants qui veulent prouver qu'ils sont increvables — lorsque, justement, le sifflet d'une crevaillon est parvenu à nos oreilles affligées. On aurait tous juré que c'était moi. Mais non, c'était un des kids.

Bernard, devenu expert en la matière quelque part en Alsace il y a deux ans — c'est là qu'avait eu lieu la rencontre avec Nicole et Michel, l'autre couple — a dirigé le changement de chambre à air. En gang, ça niaise pas !

## Un peu de social

Tiens, Michel B. qui passe avec sa blonde que je n'avais pas encore rencontrée. Un peu de social et c'était le temps de remonter en selle pour me rendre compte que nous n'avions pas rêvé tantôt : j'avais, moi aussi, une crevaillon. Rebelote, Bernard affirmant que les « crevés » qu'on a secours devaient payer la bière. La deuxième fois, on les abandonne. J'ai eu beau lui dire de m'abandonner tout de suite, Bernard, qui semblait pourtant avoir soif, m'a aidé à réparer.

Vent de dos, on développait le gros braquet, 37-40 km/h en chantant La Marseillaise. Mais je vous le disais tantôt, manque de *millage*, j'ai « cassé » peut-être cinq kilos avant Saint-Augustin où nous attendait le lunch du midi. Les jeunes, eux, s'étaient laissés larguer bien avant moi...

73 kilomètres dans les pattes, on avait l'estomac dans les talons.

Ceux qui avaient fait la boucle prévue aux 150 km, vers Saint-Janvier, Terrebonne et Sainte-Thérèse, n'avaient pas l'air trop épatés par le choix des routes. À la décharge des organisateurs, il faut dire que les routes ressemblent généralement à leur région.

Les 30 kilomètres du retour ont été pour la plus grande part pénibles car il fallait combattre des rafales de face ou de côté qui atteignaient, paraît-il, les 50-60 km/h. Dans un faux-plat descendant de la montée Villeneuve, j'avais du mal à atteindre 15 km/h. Ouache !

Je n'ai plus revu mes nouveaux amis jusqu'au parc d'Oka. Le site, avec ses chapiteaux, sa musique et son ambiance copains-copines était emprunté aux haltes du Grand Tour auquel d'ailleurs ce Défi métropolitain servait de vitrine. Bernard, volubile et bon pédaleur — on ferait une bonne équipe, mais ce jour-là, il avait 300 km de plus que moi, et c'a paru — m'a vanté les bonheurs du Grand Tour qu'il pratique régulièrement : « C'est comme ça tous les soirs. Le Grand Tour, c'est intense ! intense ! intense ! »

Je n'ai pas eu à payer la bière, mais je n'ai pas résisté à la tentation d'en boire une, une seule, puis j'ai filé sans demander mon reste, oubliant même de prendre le T-shirt officiel du Défi.

Le vélo, c'est une drogue. À preuve, le lendemain, j'emmenais ti-Georges, 14 mois et demi, à son premier Tour de l'Île, normalisé cette année à 50 km, ce qui le rend encore plus abordable pour tous les types de cyclistes et facilite la découverte de nouveaux talents sur deux roues.

Nous avons abandonné à la hauteur du marché Atwater, à mi-chemin, parce que Zum Zum s'impatientait : pique-niquer dans l'herbe mouillée, au froid, bof, on remettra ça !

## Pédaler, pédaler...

Le Grand Tour a lieu du 3 au 10 août prochains. Départ de La Pocatière, dans le Bas-Saint-Laurent, arrivée à Richmond, dans les Cantons-de-l'Est, huit jours et 662 km ou 804 km plus tard, selon les variantes de parcours. On se renseigne aux 514-521-TOUR, 1 888 899-1111, [www.velo.qc.ca](http://www.velo.qc.ca).

Une autre belle cavale : la randonnée Hydro-Québec, soit le tour du lac Saint-Jean sur la Véloroute des Bleuets, à lieu du 26 au 29 juin. On accorde 20 % de rabais à ceux qui s'inscrivent avant samedi (15 juin). On se renseigne au 418-668-8430 ou à [www.liberteavelo.ca](http://www.liberteavelo.ca).

RENDEZ-VOUS

Tous les dimanches dans

La Presse

SANTÉ

Viens t'amuser avec **OLI** en haut de la Tour de Montréal.

Parc olympique Québec

Croix-Rouge canadienne  
Division du Québec

En tout lieu.  
En tout temps.

1 800 592-7649  
[www.croixrouge.ca](http://www.croixrouge.ca)

**Institut de tourisme et d'hôtellerie Québec**

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec remercie les entreprises, associations, fondations et organismes qui ont attribué des bourses à ses élèves les plus méritants en 2001-2002.

**ENTREPRISES**

- ◆ Berthelet ◆ Laliberté et associés inc. ◆ La Maison Dansereau Traiteur ◆ Lassoche inc. ◆ Le Groupe Perrier du Canada Ltée ◆ Natrel inc. ◆ Relais & Châteaux ◆ Sagetra inc. (Couteaux Sanelli) ◆ Service alimentaire Best Foods ◆ Services d'entretien d'édifices Allied (Québec) ◆ Tremblant ◆ Valrhona, division Chocolats ◆

**ASSOCIATIONS**

- ◆ Association canadienne des épices ◆ Association des fournisseurs d'hôtels et de restaurants inc. ◆ Association des Vignerons du Québec ◆ Association générale des étudiantes et des étudiants de l'ITHQ ◆ Confrérie des Vignerons de St-Vincent ◆ Les Amis d'Escoffier de la province de Québec ◆ The International Wine & Food Society - Chapitre de Montréal ◆

**FONDATEURS**

- ◆ Canadian Hospitality Foundation ◆ Fondation Alcide-Théberge ◆ Fondation des Amis de l'Art Culinaire ◆ Fondation Gérard-Delage ◆ Fondation Jules-Roiseux ◆ Fondation Magnani-Montaruli ◆ Fondation Marc-Bourgie ◆

**ORGANISMES**

- ◆ Association des hôteliers du Québec - Société des Alcools du Québec ◆ Casino de Montréal ◆ Office franco-québécois pour la jeunesse ◆

# SAVEURS

## La binerie revisitée

SYLVIE ST-JACQUES  
collaboration spéciale

À MONTRÉAL, qui se donne la peine de sortir des sentiers battus s'expose à des trouvailles aussi agréables qu'imprévues. Prenons par exemple la rue Sherbrooke, à l'ouest de Décarie. Ni Westmount ni Notre-Dame-de-Grâce, cette zone grise géographique mi-anglo, mi-multiethnique, ne valent la peine qu'on s'y attarde le temps d'une petite avant-midi.

Au milieu des commerces bon marché et des immeubles à logement d'un autre temps, de sympathiques repères d'étudiants émergent. L'un des favoris de la faune mcgilloise et concordienne du quartier, le restaurant Oxford, rue Sherbrooke, à l'angle d'Oxford, s'est taillé une honorable réputation avec ses déjeuners copieux servis à toute heure du jour et des repas rapides à moins de 12 \$.

Si un décorateur inspiré par le style des cafés granolas de San Francisco décidait de refaire le look d'un typique *diner* à la new-yorkaise, le résultat risquerait de ressembler au restaurant Oxford. Du jaune moutarde et du vert sur les murs, quelques tableaux d'artistes locaux, beaucoup de plantes vertes ainsi qu'une tonne de fleurs séchées occupent un petit local tout en longueur. Fort heureusement, on a conservé le comptoir bordé de tabourets qui donnent tout son sens au mot « binerie » ainsi que d'autres archétypes qui rappellent que ce resto n'est pas né de la dernière pluie.

C'est en 1944 que le restaurant Oxford a servi ses premières frites au vinaigre et hot-dogs aux résidents du quartier. Au début des années 1990, le snack-bar est passé aux mains de Mohammed Salgooghian et de sa femme Gitty Pour, tous deux d'origine iranienne, qui en ont modernisé le menu et le style. « Nous avons reçu beaucoup d'encouragement des gens du quartier », souligne Mohammed Salgooghian.

L'affluence qui atteint son paroxysme les jours de week-end fait de l'endroit l'un des principaux quartiers généraux du quartier. Fort de ce succès, le couple Salgooghian-Pour a ouvert en 2000 un second restaurant Oxford rue Sainte-Catherine, à l'angle d'Atwater.

Le menu du restaurant Oxford ne révolutionne pas le genre et comporte les incontournables oeufs-bacon, crêpes au fruits, pains dorés, omelettes et oeufs bénédicte. « Nous faisons les meilleures crêpes en ville », déclare le proprio.

Bien sûr, pas besoin de s'appeler Normand Laprise pour réussir un oeuf au miroir mais certaines règles de base s'imposent. Tout amateur de déjeuner qui se respecte sait que le test ultime pour évaluer la qualité (et la potentielle longévité) d'une « binerie » est celui des pommes de terre sautées. Celles aux fines herbes du restaurant Oxford sont délicieuses.

Autres éléments en sa faveur, les assiettes sont accompagnées d'une généreuse portion de fruits frais et le coût du repas (de 5 \$ à 12 \$) ne ruinerait aucun étudiant, aussi fauché soit-il.

RESTAURANT OXFORD, rue 5630 Sherbrooke Ouest, Montréal, 514 485-5720. Heures d'ouverture : 7 h à 21 h.



Photo RÉMI LEMÉE, La Presse ©

**Mohammad Salgooghian et sa femme ont fait du restaurant Oxford un des repères favoris des étudiants.**



## Anise éclaté

MARIE-CLAUDE LORTIE

Niché rue Laurier, dans un local étroit tout en hauteur, le nouveau restaurant Anise a beaucoup de belles qualités. Décor magnifique, service courtois et intelligent. Son concept, aussi, est plus qu'intéressant puisqu'on y propose une cuisine basée sur les parfums du Moyen-Orient mais déclinée selon des principes modernes et une technique complexe et soignée. L'atmosphère est agréable, calme.

On voudrait aimer. En fait, on voudrait adorer. On attend le coup de foudre pour un bon parti qui a tout pour plaire. Mais la qualité inégale de plats plutôt chers finit par nous laisser un peu songeurs.

### Décor superbe

Le soir où nous y sommes allés, sans crier gare, tout a très superbement commencé par un apéro de vin de Saumur moussoux, légèrement sucré au sirop de thé à la menthe et servi avec une framboise. Un liquide délicieux et idéal pour ouvrir l'appétit et laisser aux convives le temps d'admirer le décor à la fois frais et chaleureux de ce très joli restaurant.

Signé Jean-Pierre Viau, un des décorateurs commerciaux les plus talentueux de la métropole, l'aménagement d'Anise est doucement spectaculaire.

Jaune des murs au plafond, l'environnement respire plutôt que de nous envelopper comme un après-midi de canicule trop collant, probablement grâce à l'éclairage blanc caché dans les élégantes ondulations intégrées aux murs, qui donnent au tout une touche légèrement gaudi-ésque.

Près des toilettes, un jeu de lumière évoque les jets d'eau d'une fontaine tandis que les meubles de velours carmin rappellent sobrement les étoffes des contes de mille et une nuits. L'Orient est suggéré par petites touches, comme ces grains d'anis étoilé qu'on dépose sur les serviettes de table.

### L'ensemble est fort élégant

Malheureusement, le repas que nous prépare la talentueuse Racha Bassoul, chef autodidacte d'origine libanaise, n'arrive pas à maintenir sans faille le charme absolu du premier coup d'oeil. La disparité des plats donne une allure un peu bancale à ce qu'on attend comme un festin.

### ANISE

104, Laurier Ouest  
(514) 276-6999

Entrées : entre 8 \$ et 18 \$  
Plats principaux : entre 22 \$ et 32 \$  
Desserts ou assiette de fromage :  
8 \$ ou 9 \$

★★★

L'entrée d'aubergines propose ce fruit en fines tranches grillées, arrosées d'huile d'olive et parfumées au cumin, puis déposées en étages sur une fondation d'humus. Le tout est accompagné de morceaux d'oignons frits et d'une brunoise de poivrons rouges et jaunes et de racines de persil. Le tout est accompagné de tomates cerise jaunes minuscules.

Le souci du détail est impressionnant et on sent que tout a été préparé avec une grande minutie. Mais en dégustant ce plat des plus savoureux, on se demande un peu pourquoi on s'est donné autant de mal pour une assiette qui finit par rallier en bouche les goûts de caviars d'aubergines moins complexes.

L'entrée de pieuvres sur tarte Tatin d'oignons caramélisés est plus surprenante et délicieuse de surcroît, grâce, notamment, aux effluves sucrés des oignons jumelés au goût fumé d'une pieuvre aussi tendre que possible, légèrement grillée.

### Cailles et saumon confit

Puis arrivent, pour certains convives, quelques joues de flétan, servies ce soir-là à la place des pétoncles, avec la sauce au homard habituellement prévue pour les coquillages. Malheureusement, avec leur fermeté légèrement filandreuse, les joues supportent mal la comparaison aux fondantes coquilles Saint-Jacques évoquées sur le menu. On n'arrive pas à les oublier et on finit par ne pas apprécier les joues à leur pleine valeur, ordinaires à côté de leur monticule de risotto.

La caille aux raisins au porto, pistaches et foie gras, en revanche, est fort réussie. Poêlée et désossée, la petite bête est présentée en pièces détachées, en étage, avec des chips de racines de radis. Le tout est couronné par un morceau de foie poêlé à la

perfection. Savoureux, riche et satisfaisant, fort joli. Rien à reprocher. Par contre, l'osso buco de cerf au couscous n'est pas assez chaud, ce qui ne permet pas d'apprécier pleinement ce plat servi avec du couscous, nettement plus intéressant en théorie qu'en pratique.

Un autre convive a choisi le saumon confit, une pièce de filet marinée longuement dans le sucre et le sec, puis les écorces d'agrumes et enfin pochée dans l'huile d'olive à une température très basse. Parfumé tel un *gravlax* oriental, le poisson est doux et fondant. Mais voilà le genre de plat qui profite d'être servi en doses réduites, tels le *lox* ou le carpaccio.

En fin de repas, le fondant au chocolat et à la badiane est couronné dessert le plus réussi. Fondant en son centre, ce petit gâteau riche et très chocolaté (on le prépare avec du Valhrona Manjari) laisse discrètement s'affirmer l'anis étoilé, qui n'a pas la chance de devenir trop capiteux, trop réglisse. Même ceux qui n'ont pas de penchant particulier pour cette saveur controversée seront heureux. L'anis profite tout de même de l'occasion pour personnaliser le cacao et rendre peu banal ce dessert autrement classique. Une glace maison à la pistache accompagne le tout, légère et impeccable.

En revanche, la glace à l'eau de rose n'a pas fait grand adepte, ni le dessert à la cardamome. À la table, les convives s'entendent. « J'aimerais tellement aimer ça, résume l'un d'eux. C'est ma bouche qui ne suit pas. » On retiendra plutôt de ces desserts le morceau d'aubergine confite, sucré à souhait et complètement surprenant, déposé en garniture.

Pour réussir auprès du bassin réduit d'amateurs de restaurants exotiques haut de gamme que compte Montréal et assurer sa survie, Anise doit relever tout un défi. Il lui faudra vite analyser clairement ses bons et ses moins bons coups, afin de choisir quels éléments du menu sauront établir un lien de confiance crucial envers l'établissement. L'exotisme et l'audace en cuisine, quand on les paie ce prix, ne peuvent attirer une clientèle régulière si l'assurance formelle du délice n'est pas à l'horizon.

Espérons qu'Anise aura le temps de s'imposer ainsi. Il serait dommage de gâcher un si joli décor et, surtout, de ne plus avoir accès à beaucoup de bonnes idées et autant de talent.

## Dégustés pour vous

> ères Côtes de Blaye 99 Château Haut-Bertinerie. Vin rouge de la même propriété que le Château Bertinerie 2000 blanc. Bordeaux rouge au plus moyennement corsé, au bouquet distingué, relevé par une note de tabac. Les tannins sont fins, serrés. Mérite ses trois étoiles. S, 720847, 20,95\$, ★★★ \$((\$), à boire, 1-2 ans.

> Bordeaux Supérieur 99 Château de Parenchère Cuvée Raphaël. C'est la cuvée prestige de ce domaine, et, dans ce millésime, moins ample que d'ordinaire, m'a-t-il semblé. Bouquet de bon volume, boisé sans excès, il a un passablement de corps sans être très concentré, sur des tannins plutôt fermes. Fort bon. Mais bien cher. S, 975631, 26,45\$, ★★(\*) \$\$\$, 2-3 ans.

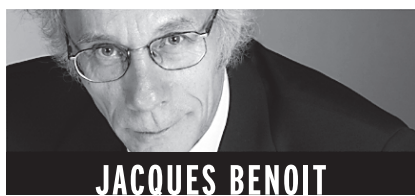
> Saint-Joseph 2000 Le Prieuré de Saint-Joseph. Vin de Syrah du Rhône, bien coloré, son bouquet, de bon volume mais un peu austère, a les arômes de fruits noirs et d'olives noires propres à la Syrah. Assez corsé, tannique, un peu astringent, il a aussi quelque chose d'austère en bouche. S, 871681, 25,40\$, ★★★ \$\$\$, 3-4 ans.

> Rioja Gran Reserva 94 Marqués du Puerto. Grenat clair, très vanillé-boisé à l'espagnole, avec des notes de cuir, de champignon, etc. Au plus moyennement corsé, souple, également très marqué en bouche par les arômes boisés. Pour amateurs du genre. Trop cher, cependant. S, 903765, 32\$, ★★(\*) \$\$\$(\$), à boire, 2-3 ans.

★	Vin correct	★★★★	Excellent
★★	Bon	★★★★★	Exceptionnel
★★★	Très bon	(★)	Égale une 1/2 étoile

La règle  
- Plus d'étoiles que de \$, le vin vaut largement son prix, autant d'étoiles que de \$, il vaut son prix, moins d'étoiles que de \$, il est cher ou même très cher.  
- C indique qu'il s'agit d'un vin « courant », vendu dans la plupart des succursales, et S désigne les vins de « spécialité », en vente uniquement dans un nombre limité de succursales. Le nombre d'années figurant après la note indique le potentiel de garde approximatif à partir de maintenant.

## Comment noter les vins ?



JACQUES BENOIT  
LE VIN

Il faut noter les vins, sur une échelle ou une autre, estiment avec raison la majorité des auteurs de guides et des journalistes du vin.

Car c'est une façon — instantanée — de les juger. Et donc de donner une idée de leur niveau de qualité.

Il y a toutefois deux façons de procéder. Soit qu'on les note dans leur catégorie, c'est-à-dire en déterminant où ils se situent par rapport à l'ensemble des vins de leur appellation ; soit dans l'absolu, et donc par rapport à l'ensemble des vins de la même couleur (rouges, blancs ou rosés), toutes appellations et tous pays confondus.

Un exemple récent : le Muscadet 2000 Sèvre et Maine sur lie Expression de Granit Domaine de l'Écu (ce vin n'est pas disponible au Québec), auquel le Classement des meilleurs vins de France 2002, de Michel Bettane et Thierry Desseave, accorde neuf sur dix, soit l'équivalent de quatre étoiles sur cinq, comparativement à deux étoiles, à l'aveugle, en ce qui me regarde.

Autrement dit, le guide français le note dans sa catégorie, alors que je l'ai noté dans l'absolu.

Chacun est libre, et personne n'empêchera donc quelqu'un d'autre de noter les vins dans leur catégorie, comme le fait ce guide...



L'avantage de ce dernier système : il permet de se faire une bonne idée de l'écart existant entre les meilleurs et les moins bons vins d'une même appellation. En d'autres termes, on peut mesurer ainsi jusqu'à quel niveau de qualité peuvent monter... ou descendre les appellations.

Ce Muscadet plutôt léger, au bouquet net et aux saveurs franches, bien fait, ayant été noté neuf sur dix, on peut en déduire (en supposant que les dégustateurs ne se soient pas trompés), que même les meilleurs Muscadets ne sont jamais de grands vins. Néanmoins, même un Muscadet peut se voir attribuer cinq étoiles, selon ce système.

Le système en question a aussi, inversement à mon sens, un énorme désavantage. Très facilement, en effet, le consommateur peut être induit en erreur... Car devant une telle note (pour garder le même exemple) décernée à un Muscadet, beaucoup sont aussitôt portés à croire que c'est là un vin de très grande qualité. Ou même un grand vin.

D'où, à mon avis, la supériorité, sur le plan pratique, de la notation dans l'absolu.

Elle ne renseigne pas forcément sur les différents niveaux qualitatifs d'une même appellation (sauf si le vin concerné a droit à quatre étoiles ou plus, auquel cas on peut

conclure que son appellation peut donner de grands vins).

Toutefois, et il s'agit là de sa plus grande utilité, toujours à la condition que le dégustateur ait bien goûté, elle situe véritablement le vin concerné dans l'échelle globale des vins de la même couleur. Et, partant, le consommateur sait mieux à quoi s'en tenir.

De ce point de vue, les deux étoiles de ce Muscadet, à mon avis du moins, disaient bien à quel niveau il se situe. Bon, bien fait, mais, dans l'absolu, sans rien de vraiment remarquable.

### Un bordeaux blanc

Les mêmes adjectifs, du moins les deux premiers, pourraient assez bien décrire le 1<sup>ères</sup> Côtes de Blaye 2000 Château Bertinerie blanc, élaboré avec 100 % de Sauvignon blanc, au bouquet délicat, net, au caractère peu marqué sur le plan aromatique. Et puis plutôt léger lui aussi, le caractère du Sauvignon blanc se manifeste un peu plus en bouche, une bouche à la fois simple et non sans une certaine finesse. Bref, il a quelque chose de plus que le précédent. S, 707190, 13,35 \$, ★★(\*) \$((\$), à boire, 1 an.

Demain : Du Languedoc à la Californie

INTERNET

# Fous de foot

LUDOVIC HIRTZMANN  
collaboration spéciale

**S'ils devaient être jugés en fonction de leur passion pour le soccer, les Sud-Américains décrocheraient sans conteste la Coupe du monde.**

Cette année, six équipes d'Amérique centrale et latine participent au Mondial 2002 : le Mexique, le Costa Rica, l'Uruguay, l'Équateur, le Paraguay et bien sûr l'Argentine ! Et encore, c'est sans compter le géant brésilien.

Avec leurs 68 et 69 ans respectifs, le premier ministre Jean Chrétien et le président français Jacques Chirac font figure de jeunes face à Cesare Maldini. L'entraîneur de l'équipe du Paraguay vient en effet de fêter ses 70 ans.

Cesare Maldini fait preuve d'une longévité professionnelle exceptionnelle dans un sport des plus physiques. Le soccer est héréditaire dans la famille Maldini. Le fils de Cesare, Paolo, joue dans la sélection italienne.

Cesare Maldini est un revenant puisqu'en tant que sélectionneur de l'équipe italienne, il avait mené au désastre (quarts de finale) la Squadra Azzura lors de la Coupe du monde 1998. L'Asociacion paraguayana de futbol détaille amplement sur son site Internet l'arrivée de l'entraîneur au début de cette année. Avec des gages de 760 000 dollars américains (1,17 million de dollars canadiens) pour mener l'équipe paraguayenne jusqu'à la fin du Mondial, el señor Maldini est devenu une star controversée. Le quotidien d'Asun-

cion, *El Diaro ABC Color* (<http://www.diaroabc.com.py/>) consacre une large part de son édition à l'évolution de l'équipe nationale dans la coupe du monde.

**Du Costa Rica à l'Argentine**

Les équipes sud-américaines sont de redoutables collectionneuses de Coupes du monde. Comme le rappelle le site Coupe du monde Online (<http://www.worldcup.fr/histoire/histocup.html>), les Latino-Américains ont remporté la moitié des 16 trophées depuis la première coupe en 1930. Les Brésiliens ont remporté quatre victoires, suivis des Uruguayens et des Argentins auréolés pour leur part de deux succès.

Pourtant, depuis ses victoires dans les années trente et cinquante, il reste que l'Uruguay a du mal à briller en coupe du monde. L'Équateur, classé 36<sup>e</sup> par la FIFA, et le Costa Rica, classé 2<sup>e</sup>, devraient aussi connaître bien des difficultés lors de ce Mondial. Ce qui n'empêche pas les médias des deux pays de s'intéresser avec passion au sort de leurs équipes respectives. Au Costa Rica, le quotidien *La Nacion* suit de près le Mondial 2002 (<http://www.nacion.com/mundial2002/>). L'une des meilleures sources d'information pour obtenir un bon éclairage de l'actualité quotidienne de toutes les équipes, notamment sud-américaines, est certainement le site belge Mondial 2002 (<http://worldcup2002.saipm.com/teams.phtml>).

En Amérique latine, les journaux et magazines s'appellent bien souvent *La Nacion*, *El Diaro* ou *La Prensa libre* ! C'est pourquoi l'excellent hebdomadaire mexicain *La Aficion* fait figure d'original. *La Aficion* dispose en outre



Photothèque La Presse

**Les Brésiliens Ronaldo et Ronaldinho se félicitent après un but marqué contre la Turquie durant la Coupe du monde 2002.**

d'une remarquable couverture sportive du Mondial et évalue les chances de l'équipe mexicaine.

En Argentine, une des grandes favorites de ce Mondial, le site Argentinesoccer.com (<http://www.argentinesoccer.com/>), offre aux Argentins la possibilité de suivre les chances de l'équipe nationale. Le quotidien *La Nacion* (<http://www.lanacion.com.ar/>) a créé un forum où les Argentins peuvent exprimer leurs opinions calmement. Une intention louable car les matchs sont souvent violents en Amérique du Sud.

Comme le rappelle le site Archéofoot, la

Coupe du monde 1938 en France a été sanglante lors d'une rencontre entre le Brésil et la Tchécoslovaquie : « Deux Brésiliens expulsés ; un Tchèque expulsé ; deux blessés chez les Brésiliens et trois blessés chez les Tchèques. En fin de match, il ne restait plus que sept joueurs de chaque côté. »

Dans les années soixante et soixante-dix, de nombreuses rencontres entre équipes latino-américaines ont dégénéré, causant des centaines de morts. En 1964, un match entre le Pérou et l'Argentine causera 320 morts et 1000 blessés à cause d'un but refusé par l'arbitre.

Plus récemment, rappelle le site Archéofoot, lors du Mondial 1986 au Mexique, et d'un « match Uruguay-Écosse, le défenseur José Batista se voit sanctionné d'un carton rouge après 53 secondes de jeu pour une agression sur l'écossais Gordon Strachan. » !

Pour en savoir plus sur les Sud-Américains et le soccer :

- La FIFA [www.fifa.com](http://www.fifa.com)
- Archéofoot : [perso.wanadoo.fr/archeofoot](http://perso.wanadoo.fr/archeofoot)
- Asociacion paraguayana de futbol [www.apf.org.py](http://www.apf.org.py)
- Asociacion del futbol argentino [www.afa.org.ar](http://www.afa.org.ar)
- Federacion ecuatoriana de futbol [www.ecuafutbolonline.com](http://www.ecuafutbolonline.com)
- Federacion mexicana de futbol [www.femexfut.org.mx](http://www.femexfut.org.mx)
- La Aficion [www.milenio.com/deportes/default.asp](http://www.milenio.com/deportes/default.asp)

**aubaines lève-tôt : 2 heures seulement! Samedi 8 juin, de 8 h à 10 h**

- 60 % de rabais  
rôtissoire French White,  
4 litres. Ord. 44,98 \$.  
**Solde 17,99 \$**
- 40 % de rabais  
chaussures de ville  
FLS de Forshiem®  
pour homme
- 40 % de rabais  
litterie en sac
- seulement 19<sup>99</sup>  
chemises tout-aller  
Natural Issue pour lui  
Ord. 34,99 \$.
- 50 % de rabais  
chaussures de sport  
pour enfant
- 40 % de rabais  
• sous-vêtements Prodigé  
pour homme  
• corsages à manches  
longues Mantles™  
et ToGo™ pour elle
- solde 99 ¢  
slips en liquidation  
pour femme  
Prix original 6 \$.  
Dernier prix 2,99 \$

Les rabais indiqués sont sur nos prix ordinaires, sauf avis contraire. Exceptions : articles « Nouvellement réduit », « Aubaine la Baie », Market Square, Outline et « Achat spécial ». Les aubaines lève-tôt ne peuvent être jumelées à d'autres offres. Tant qu'il y en aura.

# la Baie J'aime, j'achète!

## ce week-end

DU VENDREDI 7 AU DIMANCHE 9 JUIN

**POUR FEMME**

**40 % DE RABAIS**  
SOUTIENS-GORGE ET SLIPS EN BOÎTE  
WonderBra et Warner's.

**30 % DE RABAIS**  
• MODE PRINTEMPS-ÉTÉ POUR FEMME  
Mantles™, Alia, Villager,  
Alfred Dunner, Haggar® pour elle, Alia Sport,  
Nygård Collection, Emma James et Evan Picone.  
Tailles petites et fortes dans certaines marques.

• SÉLECTION MODE FÉMININE GRIFFÉE  
Liz Claiborne, Jones New York Sport,  
Tommy Hilfiger et autres.

• MODE GUESS JEANS, IKEDA,  
LEVI'S®, MANAGER, BUFFALO  
ET HOT KISS POUR FEMME

**25 % DE RABAIS**  
DESSOUS ET SLIPS POUR FEMME  
Exceptions : slips Joe Boxer et dessous Jockey, Calvin Klein,  
Outline, « Aubaine la Baie » et ceux des promos « 3 pour... ».

**30 % DE RABAIS ADDITIONNEL**  
MODE FÉMININE GRIFFÉE  
EN LIQUIDATION Sur nos derniers prix étiquetés.

**POUR HOMME**

**30 % DE RABAIS**  
CHEMISES DE VILLE ET CRAVATES  
Pour homme. Arrow, Jones New York et Geoffrey Beene.

**25 % DE RABAIS**  
PANTALONS EN SERGÉ POUR HOMME  
Dockers®, Haggar®, Calvin Klein, Savane et Lee.

**SOLDE 29<sup>99</sup>**  
CHEMISES DE GOLF GRAND SLAM  
Pour homme. Ord. 50 \$.

**PROMO JOCKEY**  
**25 % DE RABAIS**  
SOUS-VÊTEMENTS ET CHAUSSETTES  
JOCKEY POUR HOMME  
En vigueur jusqu'au dimanche 16 juin.

**POUR ENFANT**  
**30 % DE RABAIS**  
TOUS LES MAILLOTS DE BAIN  
POUR ENFANT

**25 % DE RABAIS**  
TOUS LES SHORTS  
POUR HOMME  
Dockers®, Haggar® et ToGo™.

**30 % DE RABAIS**  
INTERCHANGEABLES  
TOUT-ALLER TOGO™  
POUR FEMME

PLUS, VENDREDI ET SAMEDI SEULEMENT

**10 % DE RABAIS ADDITIONNEL**  
PRESQUE TOUT EN MAGASIN  
EN RÉGLANT AVEC VOTRE CARTE  
DE CRÉDIT HBC, LA BAIE OU ZELLERS.  
MARCHANDISE À PRIX ORDINAIRE,  
DE SOLDE ET DE LIQUIDATION.

Exceptions : articles « Achat spécial », « Aubaine la Baie », « Aubaines lève-tôt », Market Square, Home Studio, Outline et ceux des rayons concédés ; meubles de jardin, ainsi que ces modèles de rayon de fin de série ou sans suite ; meubles, duos-sommeil, appareils électroniques et gros électros. D'autres exceptions s'appliquent : précisions en magasin.

**30 % DE RABAIS**  
MODE OSH KOSH  
Bébé, tailles 12 à 24 mois.

**50 % DE RABAIS**  
BATTERIES DE CUISINE  
CHOISIES ET ARTICLES  
SUIVIS ASSORTIS

un présent  
la joie d'offrir... à papa  
LE DIMANCHE 16 JUIN  
CONSULTEZ NOS CAHIERS  
POUR VOIR D'AUTRES OFFRES  
EXCEPTIONNELLES!

**BAGAGES**

**50 % DE RABAIS**  
TOUS LES BAGAGES ATLANTIC  
Dans le lot : Integrity, Cobalt IV, Infinity IE,  
Eternity III et Professional extensibles.  
sauf les modèles à parois rigides.

**ACCESSOIRES MODE**

**JUSQU'À 50 % DE RABAIS**  
SÉLECTION D'ACCESSOIRES MODE  
Dans le lot : sacs à main, portefeuilles, chapeaux,  
écharpes et ceintures signés Nine West®, Guess, Liz  
Claiborne, Kenneth Cole, Jones New York et autres.  
Prix tels qu'étiquetés.

**30 % DE RABAIS**  
TOUTES LES LUNETTES DE SOLEIL

**25 % DE RABAIS**  
MONTRES  
Bulova, Cardinal, Hugo Max, Perry Ellis, Seiko, Sierra,  
Timex® et Casio. Exceptions : montres Expedition et Ironman  
de Timex et montre appareil photo de Casio.

**30 % DE RABAIS ADDITIONNEL**  
BIJOUX ET MONTRES À PRIX DÉJÀ RÉDUITS

**MAISON**

**50 % DE RABAIS**  
TOUS LES DUOS-SOMMEIL

**20 % DE RABAIS**  
TOUS LES MEUBLES DE SÉJOUR, SALLE  
À MANGER ET CHAMBRE À COUCHER

**ARTICLES ET LINGE DE MAISON**

**50 % DE RABAIS**  
• SERVIETTES UNIES  
ToGo™, Mantles™, Wamsutta, Excalibur et Palatial

• OREILLERS  
ToGo™, Wamsutta, Royal Velvet,  
Laura Ashley et Healthy Living®.

**10 % DE RABAIS**  
PETITS APPAREILS ÉLECTRIQUES  
DE CUISINE ET DE SOIN PERSONNEL,  
RASOIRS, FERS À REPASSER  
ET PURIFICATEURS D'AIR

# La Chine à la recherche du but

LUDOVIC HIRTZMANN  
collaboration spéciale

CELA FAIT MOINS d'une décennie que le football n'est plus un sport amateur en Chine. Les joueurs chinois évoluant dans des clubs étrangers sont encore peu nombreux. Cette année est un événement national puisque l'Empire du Milieu fait sa première apparition en coupe du monde.

« C'est notre première participation à une coupe du monde. Ce sera très difficile et important. Il y a beaucoup de fans en Chine. » Candy, 21 ans, est étudiante en langues étrangères et vit à Shanghai. C'est également de cette mégalopole de 16,5 millions d'habitants que vient Fan Zhiyi, le joueur chinois de soccer le plus connu en Chine et à l'étranger. Fan Zhiyi est l'un des rares joueurs chinois à avoir bénéficié d'un transfert international dans le club britannique de Chrystal Palace (<http://www.cpfcc.co.uk>). Évidemment, cette gloire est toute relative puisque les Eagles de Chrystal Palace ne décollent pas du purgatoire dans le classement du soccer anglais. Cependant, en octobre 2001, grâce à la qualité de son jeu, la star chinoise a pu signer avec le club écossais de Dundee (<http://www.dundeeffcc.co.uk>) avant de quitter celui-ci en mars dernier.

**Retour de Grande-Bretagne**

Mais à l'échelle chinoise, Fan Zhiyi est une étoile et de nombreux sites Internet lui sont consacrés. C'est par exemple le cas de celui de Chinastar, un nom plutôt évocateur de la renommée de Fan Zhiyi. En fait, même les autorités chinoises s'intéressent au défenseur chinois. Le porte-parole de l'équipe de Dundee affirme sur soccernet.com que le gouvernement chinois a même ordonné son retour de Grande-Bretagne pour préparer la Coupe du monde.

Mais Fan Zhiyi n'est pas le seul joueur international. L'un des meilleurs sites Internet pour découvrir l'équipe de Chine est sans conteste celui de la FIFA. Cette dernière propose une biographie de chacun des joueurs. Parmi eux, Sun Jihai est en dépit de son jeune âge, 24 ans, l'autre vedette de l'Empire du Milieu, notamment pour avoir joué lui aussi pendant une courte période dans le club de Chrystal Palace.

Mais l'écart reste grand entre les clubs asiatiques et européens ou sud-américains. Comme le déclare le milieu de terrain Ma Mingyu qui a joué en Italie, « J'ai découvert ce qu'était le football à haut niveau et vu la différence entre le football chinois et le football de classe mondiale ». Le site de la FIFA bat en brèche les mythes populaires puisque la plupart des joueurs de l'équipe nationale mesurent plus de 1,80 mètre.

**Pepsi-Cola Football League**

Le site de la Chinese Football Association qui relève de l'Armée de libération du peuple est composée de plusieurs ligues de soccer parmi lesquelles la Pepsi-Cola Football League, l'équivalent de la première division et la Fujifilm FA Cup.

Ce compromis pour le moins surprenant entre l'économie socialiste de marché et le capitalisme laisse pantois. Pourtant, pour se tenir au courant de l'actualité du ballon rond en Chine, rien ne vaut un site comme celui du *Quotidien du Peuple* disponible sur le Web en français. Il est ainsi possible de consulter les communiqués de l'équipe chinoise depuis le début de l'année.

Une autre initiative originale est celle de l'édition d'outremer du *Quotidien du Peuple* sur le site China.org ([www.china.org.cn/french/](http://www.china.org.cn/french/)) : « Une activité intitulée Signature des Chinois du monde entier pour soutenir l'équipe chinoise de football a été inaugurée à Beijing... Les messages signés sont destinés à encourager l'équipe de football et les joueurs, à donner des recommandations aux supporters à l'étranger et à prévoir les résultats des matches. »

Les footballeurs chinois ne sont classés que 51<sup>e</sup>. C'est pourquoi, si les prestations de l'équipe de la République populaire de Chine vous laissent de glace, pourquoi ne pas découvrir le site Internet de Shaolin Soccer, un drôle de film mêlant football et arts martiaux.

- Pour en savoir plus sur le soccer asiatique :
- FIFA World Cup — Équipe de Chine [fifaworldcup.yahoo.com/en/t/t/sp/chn.html](http://fifaworldcup.yahoo.com/en/t/t/sp/chn.html)
  - Chinese Football Association [www.fa.org.cn/en/](http://www.fa.org.cn/en/)
  - Le Quotidien du Peuple [french.peopledaily.com.cn](http://french.peopledaily.com.cn)
  - Shaolin soccer [www.upcomingmovies.com/shaolinsoccer.html](http://www.upcomingmovies.com/shaolinsoccer.html)
  - Chinastar [1chinastar.com/ee/1/22515.shtml](http://1chinastar.com/ee/1/22515.shtml)
  - Soccer.net.com
  - worldcup.espnoccernet.com

Pourquoi certains articles ne sont-ils jamais en solde? Parce que ceux de nos marques maison Market Square, Outline et Home Studio, ainsi que les articles « Aubaine la Baie » vous sont offerts aux meilleur prix, chaque jour.

Les rabais indiqués sont sur nos prix ordinaires, sauf avis contraire. Le choix et les marques varient selon le magasin. Exceptions : articles « Nouvellement réduit », « Attout griffé », « Achat spécial » et ceux des rayons concédés.

Transformez vos achats de tous les jours en récompenses.

Amassez des points dans tous les magasins de la Compagnie de la Baie d'Hudson : la Baie, Zellers, Déco Découverte ou hbc.com. AMASSEZ RAPIDEMENT DES POINTS EN UTILISANT VOTRE CARTE HBC, LA BAIE OU ZELLERS. OBTENEZ 25 POINTS ADDITIONNELS POUR PRESQUE CHAQUE DOLLAR DÉPENSÉ.