



Fooding ou
fou dingue ?

Page 5

Famille

Que veulent
les enfants pour Noël ?

Page 7



CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 12 DÉCEMBRE 2002

La Presse

GLOU GLOU



DINDE 101

RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

Noël arrive avec ses innombrables recettes de dinde. Qu'on la serve avec des canneberges ou des marrons, qu'elle soit farcie ou non, c'est la reine du temps des Fêtes.

D'année en année, nous cherchons désespérément une nouvelle technique, un nouvel ingrédient, une dinde «with a twist». Avec ma copine Michelle, nous avons tout lu, du *Gourmet* en passant par le *Fine Cooking*. Même le chef français de la télé américaine Jacques Pépin y est allé de trucs et conseils sur la façon d'apprêter la dinde dans toutes les règles de l'art. Parmi les techniques «à la mode», il faut caresser sa dinde ou à l'opposé, la battre et même la noyer dans l'eau salée.

Noyer sa dinde

Ce n'est pas d'hier que l'on aime la dinde en Amérique. Elle a été domestiquée par les Mexicains il y a plus de 700 ans. Les conquérants espagnols l'ont baptisée «poule d'Inde» puisqu'ils se croyaient aux Indes au moment de sa découverte au Mexique. Les Anglais, quant à eux, ont cru qu'elle venait de Turquie, d'où son nom anglais «turkey». Véritable indigène d'Amérique, le volatile commercialisé aujourd'hui n'a que très peu en commun avec son lointain parent. De génération en génération, le dindon fut domestiqué, sélectionné et élevé en fonction de nos désirs, soit

une belle grosse poitrine bien blanche peu goûteuse et peu juteuse,

surtout si on la fait trop cuire.

Pour avoir une dinde plus juteuse et plus tendre, on peut la mariner avant de la cuire. C'est à essayer. Le procédé consiste à tremper la dinde entière (décongelée et parée, c'est-à-dire sans les abats) dans une saumure composée de 250 ml (1 tasse) de gros sel par 4 l (1 gallon) d'eau froide. Mettre la dinde parée dans un grand fait-tout. Ajouter l'eau froide en mesurant au fur et à mesure (à l'aide d'une grosse tasse à mesurer, par exemple) jusqu'à ce que l'oiseau soit largement couvert. Ajouter le sel en respectant la proportion suggérée. Jacques Pépin et le magazine *Fine Cooking* le recommandent. Laisser tremper la dinde dans cette saumure de 8 à 12 heures. Il est très important, pour des raisons d'hygiène, que la dinde soit marinée au froid. La dinde est ensuite rincée, égouttée et essuyée.

Battre sa dinde

Je vous ai aussi parlé de la possibilité de battre sa dinde. C'est qu'en théorie, à cause de sa situation géographique, la poitrine cuit plus vite que les cuisses et se dessèche donc plus rapidement. Il faut ramener la poitrine et les cuisses à la même hauteur. Pour ce faire, utilisez un couteau du chef et sectionnez le dos de la dinde le long de la colonne. Ouvrez la dinde en crapaudine, bien à plat, sur une surface de travail. Mais à ce moment, la poitrine est encore plus haute que les cuisses. Recouvrez la dinde d'une pellicule plastique et à l'aide du marteau aplatisseur ou d'un rouleau à pâte, frappez la bête jusqu'à ce que la poitrine et les cuisses soient à la même hauteur. La cuisson devrait être uniforme, mais vous pouvez dire adieu à l'aspect traditionnel de la dinde. Il est aussi possible de battre sa dinde et ensuite de la noyer. C'est une question de goût!

La «turducken», ça vous dit quelque chose?

C'est Amanda Hesser du *New York Times* qui m'a fait découvrir cette fameuse dinde. Si vous ne savez plus comment farcir votre dinde, cette recette est pour vous. Il s'agit de faire désosser une dinde, un canard et un poulet. Le poulet est enfoncé dans le canard et le canard dans la dinde. Une vraie poupée russe, le dindon. Chaque oiseau doit bien sûr être asséché et caressé avec des aromates.

Voir GLOU-GLOU en B2
Suite du dossier en B3



Photos PIERRE MCCANN, La Presse©



Offrez-lui...
pour le temps des Fêtes

À ne pas manquer
le 14 décembre

Une rubrique spéciale dans les PETITES ANNONCES de La Presse

Petites annonces La Presse

| AILLEURS |

Interdire le *haggis*? Oh, my Lord!

Une controverse sévit en Écosse, où le gouvernement a pensé interdire un plat traditionnel fort spécial

D'après le *New York Times*

ÉDIMBOURG, Écosse — De prime abord, on peut légitimement se demander comment le *haggis* a su inspirer un poème dithyrambique, devenir le plat national de l'Écosse et déclencher un début de révolte cette année, lorsque l'agence britannique de salubrité des aliments a laissé entendre qu'elle songeait à interdire le mets.

Emmaillotée dans un estomac de mouton jauni et rempli d'un mélange de graisse figée, d'oignons, de semoule fine d'avoine, de bouillon et d'abats (coeur, poumons et foie) hachés, c'est une étrange préparation bosselée que le poète Robert Burns lui-même a comparée à la vue d'un fessier nu.

Malheureusement, si l'idée de ce plat vous dégoûte déjà, vous ne serez aucunement réconforté par la description suivante de Burns. Voici ce qui arrive lorsque le couteau entaille la peau intestinale et fait gicler la farce d'abats hachés :

« Tranchant les entrailles, jaillissant vives

Comme d'un fossé ;
Et quel spectacle magnifique,
Bouillonnant, puant et riche ! »

Mais n'allez pas raconter de plaisanteries sur les usines à saucisses aux fabricants de ce mets mal compris.

« Nous ne recrutons que des gens qui savent me convaincre qu'ils ont la passion du *haggis* », dit Jo Macsween, 34 ans, qui avec son frère James, 30 ans, codirige l'entreprise familiale, Macsween of Edinburgh, qui produit plus de 500 tonnes par an.

Et n'allez pas dire aux Macsween que le *haggis* a un problème d'image. Ils viennent de licencier un créateur qui leur avait proposé un nouvel emballage jugé insultant. « Il voulait carrément le recouvrir ! » s'exclame Jo Macsween.

Cet été, l'Agence britannique des normes alimentaires a demandé à la Commission européenne d'étudier l'existence d'un lien possible entre la maladie de la vache folle et le mouton et d'examiner si, par conséquent, le *haggis* pouvait être considéré comme un aliment dangereux. À la mi-septembre, la commission a conclu qu'il n'y avait aucune preuve de lien et donc aucun danger, mais les barricades qui ont si souvent séparé cette terre de guerriers du reste de la Grande-Bretagne étaient déjà dressées.

Des journaux ont mené une campagne pour « sauver le *haggis* » et les écrivains écossais ont brandi leur plume. « Tout plat qui jaillit ou empesté est une abomination pour une agence déterminée à promouvoir l'idée de la nourriture comme



Photo PC
Bill Gibson, membre de la Scottish Society d'Edmonton, s'apprête à couper le *haggis* sous le portrait de Robbie Burns.

pasteurisée, aseptisée, stérilisée et insipide », écrit Magnus Linklater, auteur de la colonne écossaise du *Times* de Londres. « Ajoutez le mot entrailles et ils se précipitent sur le livre de règlements. »

Tout aussi emblématique de cette terre sombre et rude que le sablé, le tartan et le mauvais temps, le *haggis* est plus populaire que jamais. On le sert traditionnellement avec des « *neeps and tatties* » (purées de navet et de pommes de terre), précédé d'un verre de *single malt* et suivi de vin rouge. Son assaisonnement épicé de piment de Jamaïque, macis et noix de muscade lui donne un goût raffiné qui étonnera le néophyte.

« Les gens qui n'ont jamais mangé de *haggis* en ont une idée complètement erronée, car ils ont entendu dire que c'est farci

de tripes ou de cerveau — ces histoires circulent... », dit James Macsween. « Nous disons toujours : « Il faut goûter pour savoir. » »

Quand récemment un certain public s'est mis à dédaigner la viande, le sens purement écossais de la tradition s'est trouvé confronté au sens tout aussi écossais des affaires. Le commerce a eu la main haute et les fabricants de *haggis* à Édimbourg ont créé des versions végétariennes du plat, avec des haricots rouges, des lentilles et un mélange de légumes et de noix à la place du mouton.

« Nous faisons tous les dégoûtés, mais lorsqu'il s'agit de gagner de l'argent, nous ne reculons devant rien », admet Sandy Crombie, 62 ans, de Crombies of Edinburgh, Fournisseurs d'aliments fins.

Crombie dit qu'il produit également du *haggis* *halal*, préparé conformément aux rites de l'abattage musulman, et Macsween a même compilé une liste de recettes : poivrons rouges fourrés au *haggis*, canapés de « petits *haggis* cocktail » et garnitures de pâtes. « Vous n'avez rien vu tant que vous n'avez pas mangé de raviolis au *haggis* ! » s'extasie-t-il.

Bien qu'ils aient eu le dessus sur la « police sanitaire » cet automne, les producteurs de *haggis* d'Édimbourg se méfient. « Lors de la dernière visite chez moi d'un employé du service de l'environnement, j'ai failli pleurer », dit Alex Smith, 58 ans, boucher spécialiste du gibier et du *haggis*. « Tout est neuf ici, les sols, les frigos, les murs, les portes, même le système de distribution de l'eau... Le gars s'est malgré tout mis à quatre pattes sous le comptoir, pour voir s'il y traînait de la poussière. Je lui ai dit qu'il était pire que ma femme. »

L'idée de cuire les abats d'un animal dans son propre estomac est probablement venue de Scandinavie dans les chaloupes vikings, mais ce n'est qu'en 1786, quand Burns a publié son célèbre poème *Address to the Haggis*, que le *haggis* a gagné sa place d'honneur comme plat national. Aujourd'hui, le poème est récité tous les ans, le 25 janvier, lors de cérémonies marquant l'anniversaire du poète. Le *haggis* est escorté dans la salle sur un plat d'argent au son de la cornemuse, puis le maître des cérémonies le poignarde de sa dague et lui porte un toast au whiskey.

Le portrait de Burns trône dans toutes les boucheries d'Édimbourg. « C'est vraiment ce poème qui fait du *haggis* l'emblème de l'Écosse », insiste Jo Macsween. « C'est ce qui a lancé l'esprit écossais : non à la cuisine chichiteuse, pour se battre et être fort, il faut manger du *haggis* ! Nous lui devons beaucoup. »

| GLOU-GLOU |

Suite de la page B1

Il paraît que c'est un délice puisque le gras et le parfum du canard se répandent partout en aidant la dinde à ne pas se dessécher. Compter de quatre à cinq heures de cuisson. Il faut aussi trouver le boucher qui va vous désosser tout ça.

À l'achat

Peu importe la technique que vous choisirez, il faut d'abord acheter sa dinde. D'abord, au supermarché, elles sont habituellement congelées. Il faudra donc prévoir un temps de décongélation suffisant. On ne se pointe pas à son supermarché le 24 décembre pour acheter une dinde. À moins que votre épicier ait eu l'amabilité de la décongeler pour vous deux jours avant. C'est ce que prend un oiseau de 1,8 kg à 5,5 kg (de 4 à 12 livres) pour décongeler au réfrigérateur. Une dinde pesante de 5,5 kg à 9 kg (de 12 à 20 livres) décongèlera en trois jours environ.

Si on n'a pas tenu compte du temps de décongélation au réfrigérateur, on pourra décongeler la bête dans son emballage d'origine à l'eau froide. En changeant l'eau de temps en temps, il faut compter de deux à sept heures selon le poids. Une dinde décongelée doit être cuite sans attendre.

Parlant de cuisson, je connais des gens qui avaient acheté la dinde parfaite voyez-vous : grosse et dodue. Pas de farce ! Trente livres de chair ferme pour 10 personnes. C'est bien beau, mais la dinde n'est jamais entrée dans le four ! Un truc : Si on désire avoir un surplus de viande cuite pour réaliser des repas subséquents, il faut compter acheter environ 600 g de dinde non cuite (os inclus) par portion. Si la dinde ne doit servir qu'au repas de Noël, il faut prévoir environ 450 g par portion pour une dinde de moins de 5,5 kg.

La cuisson

Calculez environ 12 minutes par 500 g de dinde non farcie ou 16 minutes par 500 g de dinde farcie. Il est très utile de vérifier le degré de cuisson de la viande à l'aide d'un thermomètre. Personnellement, je ne peux plus m'en passer. Le thermomètre fait la différence entre une dinde juteuse et une dinde sèche. La cuisson est parfaite quand le thermomètre piqué dans la partie la plus charnue du haut de la cuisse indique 80 degrés à 90 degrés Celsius (175 à 180 degrés Fahrenheit). La température de la farce devra être à 75 degrés Celsius (160 F). Ne vous fiez pas à la cuisse qui se détache de son articulation. À ce stade de cuisson, la dinde est hélas ! déjà trop cuite. Une fois la dinde cuite, la retirer du four, la déposer sur un plat de service chaud et bien la couvrir d'une feuille d'aluminium. Laisser reposer 20 minutes avant de la servir.

La dinde a cet immense avantage de presque toujours nous offrir des restes. Tant qu'à faire cuire un oiseau, pourquoi ne pas en profiter et en apprêter un plus gros ? Sandwichs, pâtés, salades, viandes froides : on pourra se régaler de plusieurs mets différents. De belles et bonnes façons de faire durer le plaisir. Joyeux Noël et bonne année. Je vous retrouve à la mi-janvier.



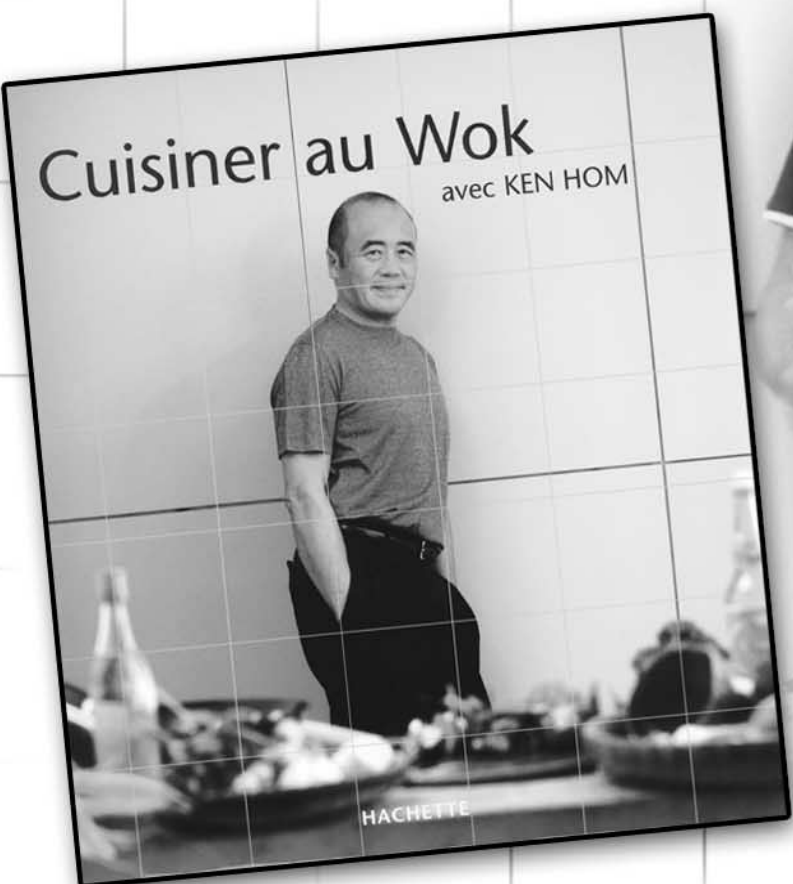
Photothèque La Presse
Le chroniqueur explique au dinde comment il va le faire cuire.

Cuisiner au Wok

avec KEN HOM

Toute la variété de la cuisine au wok, réunie dans un ouvrage écrit par un professionnel de la cuisine chinoise, pour réaliser une cuisine rapide et goûteuse, adaptée à la vie d'aujourd'hui. Une introduction décrivant l'équipement, les ingrédients, les techniques puis un contenu découpé par thème : entrées, soupes, poissons, crustacés, desserts...

Plus de 70 recettes pour composer un menu complet avec le wok.



Ken Hom a réalisé ici un livre invitant, aux saveurs multiples, qui répond bien au désir de cuisiner vite et bien.

Rollande DesBois,
journaliste gastronomique

...Son dernier ouvrage propose une cuisine chinoise au wok qu'il a su adapter aux méthodes occidentales. Des recettes simples et bien illustrées mettent en vedette cette remarquable cuisine aux saveurs orientales.

Philippe Mollé,
Le Devoir

...Le premier chapitre donne des explications très claires et très précises sur tout ce qu'il faut avoir autour de soi pour cuisiner au wok. Et pour faire, avec un minimum de préparation, dans peu de temps, une cuisine qui a de la fraîcheur, de la couleur, de la saveur. Par chapitre clairement basé sur les produits, les recettes sont largement illustrées et présentées de façon appétissantes...

Françoise Kayler,
La Presse

www.hachette.qc.ca

Boutique
Un détour en Provence^{mc}

- Cadeau d'entreprise
- Tissu, nappe provençale
- Vaisselle provençale
- Herbes de Provence
- Lavande séchée
- Savon de Marseille
- Accessoires RICARD
- Huile d'olive AOC
- Produits alimentaires fins
- Poupée utilitaire

1328, rue Beaubien Est, Montréal
(514) 279-4528

LE SPA 4 ÉTOILES

Forfait Douceur pour une nuit à partir de 140\$
(incluant massage à l'huile chaude)

Forfait Détente pour deux nuits à partir de 270\$
(incluant massage à l'huile chaude et exfoliation)

Par personne, hébergement en occupation double, petit déjeuner chaque matin, accès à la piscine, au bain turc, au sauna et à toute l'abondance des Laurentides.

CHAMBRE SEULEMENT À PARTIR DE 64,50\$
Par pers., occ. double.

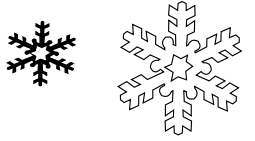
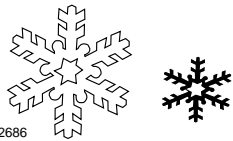
MANOIR
SAINT-SAUVEUR
HÔTEL DE VILLAGIATURE
4 SAISONS

246, chemin du Lac Millette, Saint-Sauveur, Qc J0R 1R3

Détails de tous nos forfaits 4 étoiles :
1 866 482.5447 • www.manoir-saint-sauveur.com

Offrez un petit meuble précieux pour Noël... nous vous offrons les taxes.

La Galerie Art Sélect inc. 100, avenue Laurier Ouest Montréal (Québec) H2T 2N7 Tél. : (514) 273-7088



J'AI TESTÉ

RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

Mouûts de P.O.M. Canneberge

Créé en 1994, le jus de pommes pétillant original a maintenant un petit frère : le jus pommes-canneberges, lui aussi effervescent. Proposé comme un produit naturel et sans alcool haut de gamme, le Mouût de P.O.M. se définit simplement : « Jus avant fermentation ». Vérification faite, la liste d'ingrédients est courte, comme on les aime : jus de pommes, jus de canneberges et bioxide de carbone (les bulles, quoi). Chaque bouteille renferme d'ailleurs le jus de près de 3 livres de pommes ! L'heureux mariage de la canneberge et de la pomme (principalement de la McIntosh) donne un bel équilibre de saveurs et une couleur, ma foi, rosée juste-ce-qu'il-faut pour séduire l'oeil. Présenté au SIAL à Paris en octobre dernier, le produit en a étonné plus d'un. Une bois-

son idéale pour servir au brunch, avec des crêpes ou en apéro dans un beau verre pour les enfants, les femmes enceintes et tous ceux qui préfèrent s'abstenir d'alcool, mais pas de goût, ni de plaisir. C'est fête après tout. Préparé par Pommerae Orford-Magog. Environ \$6 la bouteille de 750 ml. Disponible présentement au Marché des saveurs (marché Jean-Talon), chez IGA et dans plusieurs magasins d'aliments naturels. Devrait arriver bien-tôt dans les autres chaînes d'alimentation. Pour infos : (819) 843-6278.

Photo PIERRE MCCANN La Presse©



■ ■ ■



Sucette en sucre d'orge d'antan

Ces sucettes de sucre d'orge en forme de lumière sont tout indiquées pour le bas de Noël. Les couleurs rouge, jaune, vert, bleu et orangé sont éclatantes, mais ce sont surtout les saveurs qui impressionnent : fraise, poire, carambole, cassis et orange, toutes des essences naturelles. Le parfum est franc. Sur la petite carte qui accompagne la sucette, on souhaite même Joyeux Noël en différentes langues. Du sucre d'orge de qualité fait par l'entreprise québécoise Sweet Tooth qui dessert environ 200 points de vente au Québec (pâtisserie, confiseries, chocolateries, etc.). Pour connaître le point de vente le plus près de chez vous : (450) 446-9378. Vendu 2\$ la sucette.

J'AI LU

Je veux du chocolat !



Sensualité, nostalgie, émotion, gourmandise pure : Le chocolat, c'est un peu (beaucoup, passionnément, à la folie) tout ça à la fois. Magnifiquement illustré, cet ouvrage est le deuxième succès de Trish Deseine qui nous avait donné l'an dernier *Petits Plats entre amis*. Très hip, les sections du livre correspondent à des envies de chocolat très spécifiques : chocolat en kit (brownies, ganaches, mousses, fudge), chocolat à croquer (truffes, orangettes, rochers, biscuits), chocolathérapie (au moins, on en est conscient !), chocolat chic (dont des quenelles et un pesto au chocolat) et bien sûr, chocolat kids (des recettes faites pour et par des enfants, loin de tout souci de «branchitude»). À cette ode à la chocolaterie s'ajoutent des astuces de pro. Mais puisque l'auteur se qualifie elle-même de cuisinière autodidacte, paresseuse, inpatient et désorganisée, ce livre devient pour nous du gâteau. Chez Marabout (2002), 25,95\$



RECETTES



RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

Dindon farci et sa sauce aux canneberges et au gingembre

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : environ 2 heures
Portions : 6

Ingrédients

1 dindon d'environ 3 kg (6 1/2 livres)
Beurre fondu

Farce

2 oignons, hachés finement
30 ml (2 c. à soupe) de beurre
30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre balsamique
250 g (1/2 livre) de porc haché mi-maigre
1 oeuf
2 pommes, pelées, épépinées et coupées en morceaux
2 tranches de pain croûté, coupé en cubes
15 ml (1 c. à soupe) d'estragon frais, haché
Sel et poivre

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Préparation de la farce

1- Dans une poêle, cuire doucement les oignons dans le beurre et le vinaigre balsamique une quinzaine de minutes. Saler et poivrer. Laisser tiédir puis déposer dans un grand bol. Ajouter le reste des ingrédients de la farce et bien mélanger.

2- Farcir le dindon et le déposer sur la grille d'une rôtissoire. Verser environ 250 ml (1 tasse) d'eau au fond de la rôtissoire.

3- Cuire dans le bas du four environ 2h ou jusqu'à ce que le jus qui s'en écoule soit clair. Le dindon est cuit quand le thermomètre inséré dans la cuisse atteint 82 °C (180 °F). Badigeonner le dindon de beurre fondu 5 minutes avant la fin de la cuisson. Couvrir si le dindon dore trop rapidement. Ajouter de l'eau au besoin au fond de la rôtissoire. À la fin de la cuisson, rectifier l'assaisonnement du jus de cuisson et le servir en saucière. Accompagner de sauce aux canneberges et au gingembre.

Sauce aux canneberges et au gingembre

3 échalotes françaises, hachées finement
30 ml (2 c. à soupe) de beurre
300 g (10 oz) de canneberges fraîches ou surgelées
45 ml (3 c. à soupe) de miel
60 ml (1/4 tasse) de vin blanc
60 ml (1/4 tasse) d'eau
15 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais, râpé
Sel et poivre

Préparation

1- Dans une casserole, faire fondre les échalotes dans le beurre. Ajouter les canneberges et le miel. Couvrir et laisser cuire environ 5 minutes à feu moyen. Ajouter le reste des ingrédients et laisser mijoter 5 minutes. Saler et poivrer.

■ ■ ■

Suprêmes de dinde farcis aux champignons, sauce demi-glace à la gelée de groseilles

Temps de préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : environ 40 minutes
Portions : 6

Ingrédients

2 demi-poitrines de dinde (environ 1,5 kg) désossées et sans la peau

Farce

4 échalotes françaises, hachées finement
75 ml (1/3 tasse) de pignons
30 ml (2 c. à soupe) de beurre
227 g de champignons, coupés des fins
1 branche de céleri, hachée finement
250 ml (1 tasse) de croûtons à l'ail, émiettés
5 ml (1 c. à thé) d'estragon séché
1 oeuf, légèrement battu
Sel et poivre

Demi-glace à la gelée de groseilles

310 ml (1 1/4 tasse) de demi-glace (de type Knorr)
75 ml (1/3 tasse) de gelée de groseilles

Préparation

1- Dans une poêle, faire revenir les échalotes et les pignons dans le beurre à feu moyen-élevé environ 5 minutes. Ajouter les champignons et le céleri. Poursuivre la cuisson 5 minutes. Retirer du feu et laisser tiédir. Ajouter les croûtons, l'estragon et l'oeuf battu. Saler et poivrer.

2- Pendant ce temps, dans une petite casserole, préparer la demi-glace selon les indications du fabricant. Ajouter la gelée de groseilles. Réserver.

3- Préchauffer le four à de 180 °C (350 °F).

4- Placer les demi-poitrines de dinde sur une planche à découper. À l'aide d'un couteau, ouvrir la dinde en portefeuille (trancher à l'horizontale sans couper complètement). Ouvrir chaque suprême et couvrir d'une pellicule plastique. À l'aide d'un maillet, aplatir la dinde. Retirer la pellicule plastique.

5- Répartir la farce sur chaque moitié de suprême. Refermer. Déposer la dinde farcie dans un plat de cuisson beurré. Badigeonner la dinde avec environ 60 ml (1/4 tasse) de sauce. Couvrir d'une feuille d'aluminium.

6- Cuire au four environ 40 minutes. À la sortie du four, laisser reposer 5 minutes avant de trancher. Accompagner de la sauce.

■ ■ ■

Soupe à la dinde et ses variations

Deux soupes ou trois, pourquoi pas, ce qui prouve qu'une carcasse peut aller loin!

Bouillon

1 carcasse de dinde

Eau froide

Environ 10 tiges de persil

1 feuille de laurier

5 branches de thym frais (ou 10 ml

(2 c. à thé) de thym séché

Bouts feuillus de 1 pied de céleri

1 poireau bien lavé, coupé en 2

(partie verte / partie blanche)

1 oignon piqué de 3 clous de girofle

2 grosses carottes coupées en tronçons

10 grains de poivre

Préparation

1- Dans un grand fait-tout, couvrir la carcasse de dinde d'eau froide. Préparer le bouquet garni en enfermant le persil, le laurier, les branches de thym et le bout feuillu du céleri dans la partie verte du poireau. Ficeler solidement. Déposer avec la carcasse.

2- Ajouter le reste des ingrédients. Porter à ébullition. Laisser mijoter 1h30 à petit feu. Passer le bouillon dans un tamis. Si désiré, le laisser refroidir pour le dégraisser.

Pour une soupe à saveur orientale

1- Parfumer le bouillon en y laissant infuser un morceau de 2,5 cm (1 po) de gingembre frais piqué sur un bâton. Ajouter 1 sac de légumes à l'orientale surgelés, un peu de sauce soya au goût. Saler et poivrer. Ajouter de la dinde cuite coupée en dés et 1/4 de paquet de vermicelle de riz, préalablement cuit à part.

2- Au service, retirer le morceau de gingembre. Garnir de coriandre fraîche ciselée et d'une tranche de lime.

Soupe de dinde à l'italienne

1- Au bouillon, ajouter un sac de légumes à l'italienne surgelés. Saler et poivrer. Ajouter quelques cuillerées de pesto, des tomates italiennes pelées et épépinées coupées en dés, de la dinde cuite coupée en dés, des petites pâtes à soupe et des haricots blancs en conserve, égouttés et rincés.

2- Au service, décorer chaque portion d'un filet de bonne huile d'olive. Garnir de persil italien haché finement et saupoudrer de parmesan râpé.

Soupe à la dinde et aux légumes traditionnelle

1- Ajouter au bouillon des cubes de pommes de terre, des tronçons de carottes, des branches de céleri troupées en morceaux, des pois verts congelés, du maïs congelé, des oignons hachés grossièrement. Ajouter bien sûr de la dinde cuite et assaisonner la soupe d'une cuillerée d'herbes salées au goût.

■ ■ ■

Pâté à la dinde

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 1 heure
Portions : 6

Ingrédients

60 ml (1/4 tasse) d'échalotes françaises hachées finement
125 ml (1/2 tasse) de beurre
125 ml (1/2 tasse) de farine
750 ml (3 tasses) de bouillon de poulet, chaud
250 ml (1 tasse) de crème 15% champêtre, chaude
5 ml (1 c. à thé) d'herbes de Provence
1 sachet d'environ 284 g de petits oignons blancs, blanchis 4 minutes, pelés
1 paquet de 227 g de petits champignons, pochés avec les petits oignons
500 g de légumes surgelés (brocoli, chou-fleur, carottes, haricots verts)

1 litre (4 tasses) de dinde cuite, coupée en cubes
Pâte à tarte au choix (voir ma recette ci-bas)

Préparation

1- Dans une casserole, faire suer les échalotes dans le beurre. Ajouter la farine, cuire à feu moyen 2 minutes en brassant, sans laisser colorer. Ajouter le bouillon et la crème. Cuire en brassant jusqu'aux premiers bouillons, réduire la chaleur. Laisser mijoter 3 ou 4 minutes.

2- Retirer du feu. Saler, poivrer, ajouter les herbes de Provence ainsi que les légumes et la dinde. Bien mélanger.

3- Verser dans un plat à cuisson de 3 l (12 tasses) ou de 23 x 33 cm (9 x 13 po), tiédir. Couvrir de pâte brisée.

4- À cette étape, on peut congeler le pâté puis l'envelopper soigneusement. Bien l'identifier et le dater.

5- Pour servir, décongeler le pâté 24 heures au réfrigérateur.

6- Badigeonner la croûte de jaune d'oeuf battu avec un peu de lait. Saupoudrer de gros sel de mer. Cuire le pâté dans un four préchauffé à 190 °C (375 °F) de 40 à 45 minutes.

Note

À la place d'un seul grand pâté, avec la même préparation on peut faire de 8 à 10 pâtés individuels dans des petites assiettes à tarte profondes, jetables. Une fois congelés, les emballer dans des sacs de plastique hermétiques.

■ ■ ■

Pâte brisée (2 abaisses)

Ingrédients

430 ml (1 3/4 tasse) de farine
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
155 ml (10 c. à soupe) de beurre doux, très froid, coupé en morceaux
30 ml (2 c. à soupe) de graisse végétale, très froide, coupée en morceaux
De 60 à 75 ml (1/4 tasse à 1/3 tasse) d'eau glacée

Préparation

1- Dans le bol du robot culinaire, déposer la farine et le sel. Actionner une seconde juste pour mélanger.

2- Ajouter le beurre et la graisse végétale. Actionner de façon intermittente quelques secondes jusqu'à ce que le mélange ait une texture grossière et granuleuse.

3- Ajouter 60 ml (1/4 tasse) d'eau glacée. Actionner de façon intermittente et ajouter un peu d'eau au besoin jusqu'à ce qu'une boule commence à se former. Retirer la pâte. Former une boule avec les mains. Fariner puis envelopper la pâte dans une pellicule de plastique. Laisser reposer environ une heure au réfrigérateur avant d'abaisser.

■ ■ ■

Salade de dinde aux pommes et aux canneberges

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : environ 15 minutes
Portions : 6 à 8

Vinaigrette

375 ml (1 1/2 tasse) de mayonnaise
125 ml (1/2 tasse) de yogourt nature
30 ml (2 c. à soupe) de moutarde à l'ancienne
30 ml (2 c. à soupe) de miel
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sauce anglaise (Worcestershire)
Sel et poivre au goût

Salade

375 ml (1 1/2 tasse) de noisettes (facultatif)
1 litre (4 tasses) de dinde cuite, coupée en cubes
Le zeste râpé et le jus d'un citron
2 pommes Granny Smith non pelées, coupées en gros dés et arrosées du jus de citron
4 branches de céleri, tranchées
4 oignons verts, hachés
250 ml (1 tasse) de persil italien, haché
250 ml (1 tasse) de canneberges séchées
Sel et poivre

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Vinaigrette

1- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette. Réserver au frais.

Salade

1- Déposer les noisettes sur une plaque de cuisson. Faire griller au four. Frotter les noisettes dans une serviette pour enlever la peau. Hacher grossièrement les noisettes et réserver.

2- Dans un grand bol, mélanger la dinde, le zeste de citron, les pommes et le jus de citron, le céleri, les oignons verts, le persil, les noisettes et les canneberges. Saler et poivrer.

3- Ajouter la vinaigrette et bien mélanger.

| SAVEURS |

Le Pavillon des saveurs vole la vedette

Le Salon des métiers d'art a réservé une vingtaine de stands à l'art de la table

CHANTAL GUY
collaboration spéciale

DANS L'ATMOSPHÈRE feutrée du Salon des métiers d'art cette année, il n'y a pas que nos yeux qui sont sollicités par le plaisir. Les papilles aussi y trouvent leur compte. En raison du succès des deux ou trois stands de produits alimentaires artisanaux des années précédentes, le Salon a décidé d'inviter plus d'une vingtaine d'artisans à venir loger jusqu'au 22 décembre à la Place Bonaventure. C'est un succès. On est au coude à coude et ça se bouscule dans le « Pavillon des saveurs » qui vole presque la vedette aux autres exposants. Il faut dire que nos magiciens de la table offrent des dégustations aux visiteurs affamés, ce qui explique la cohue.

Des prix plus bas

C'est aussi que les trouvailles alimentaires garniront les tables de Noël et s'offriront facilement dans les échanges de cadeaux, puisqu'elles sont vendues à des prix beaucoup plus bas que d'autres objets de luxe du Salon, parce qu'elles sont périssables et comestibles, probablement. Ce petit côté éphémère n'enlève rien à leurs artisans qui déploient ici des trésors d'imagination pour nous ravir.

Ma première découverte fut celle des rillettes et terrines des Ducs de Montrichard, de Lennoxville. Impossible de résister à leurs terrines de bison au poivre noir, de cerf rouge aux abricots et genièvre, de lapin aux noisettes, de sanglier aux pruneaux et à leurs rillettes de canard à l'orange ou au cognac. J'ai bien tenté de réserver mes achats pour Noël, mais j'ai tout bouffé, sans aucune culpabilité. De retour au Salon, j'ai dû me battre avec les « madames » pour parvenir au comptoir et ce, pour me faire dire



Les mélanges fraise-champagne, orange-brandy et pêche-cerise-amaretto des Vergers écologiques Duhaime devraient remplir les sacs des amateurs de douceurs.

qu'il n'y avait plus de bison au poivre. On m'a promis qu'il y en aurait vendredi, car ça prend au moins sept jours de macération... J'en aurais presque pleuré.

Autre découverte et succès auprès de mes invités : la vinaigrette à l'érable et au porto des Fantaisies de l'érable, entièrement naturelle. C'est doux, c'est sucré, c'est bon et ça fait penser à une cabane à sucre de luxe. On peut aussi s'en servir comme marinade pour la volaille et les viandes blanches.

Si on a la dent sucrée, le Pavillon laisse une large place aux artistes de la confiture et de la compote. Rhubarbe-orange, poire-vanille, cantaloup-framboise de « En robe

des champs » ou les mélanges fraise-champagne, orange-brandy et pêche-cerise-amaretto des Vergers écologiques Duhaime devraient remplir les sacs des amateurs de douceurs.

Vous désirez que votre pot-au-feu exhale un fumet original ? Il faut visiter le stand de l'Anse aux Herbes, où les propriétaires se feront un plaisir de vous montrer les photos de leur ferme des Îles-de-la-Madeleine où ils font pousser leurs herbes. Huiles aromatisées au persil de mer, à l'origan, au basilic, à la tomate ; Vinaigres aromatisés aux bleuets sauvages, à la fraise des champs, à l'estragon ; assaisonnements offrant un mélange de

persil, d'origan, de basilic, de sarriette, d'estragon, de marjolaine et de thym... Et même des onguents et des huiles de massage à base de millepertuis, de consoude, de calendula et de camomille sont disponibles. Au même stand, on trouve aussi des oeufs de cailles marinés, si ça vous dit de faire des entrées différentes dans le temps des Fêtes. Au stand de « Gourmet sauvage », de nouvelles surprises attendent les gourmands curieux : ici, on ne se gêne pas pour créer des saveurs à partir d'ingrédients dont on ne soupçonnerait même pas les possibilités. On trouve donc des gousses d'asclépiades, des coeurs de quenouilles, des baies de genièvre, de la compote de chicoutés,

d'airelles ou d'amélanancier et du cèdre en gelée.

Pas très loin, l'Herborerie et les Condiments Varia proposent eux aussi des saveurs inoubliables avec des pestos, des confitures, des gelées, des huiles et des vinaigres aromatisés. La confiture d'oignons et de poivrons est particulièrement délicieuse et la gelée de porto ou de vin remplace divinement bien les atocas... Pourquoi être plate à Noël, hein ? On n'a aucune excuse !

Vin de glace

On sait que le vin de glace fait fureur depuis quelques années, mais au Salon, quelques artisans pourront vous faire déguster du cidre de glace ou de la pomme de glace, question d'asséner le coup de grâce à vos invités au jour de l'An.

En guise de dessert, les chocolats d'Alain Vaidie et de Norbert Lenartz s'envolent comme des petits pains. Il faut dire qu'ils ne se vendent qu'au Salon des métiers d'arts, ce qui provoque les hauts cris des acheteurs, dont moi-même quand j'ai choisi de belles truffes au gingembre, ou des « sushis » aux abricots. On n'en fait que pour le Salon, m'a-t-on répondu, ignorant ma mine déconfitée devant les confiseries.

Les artisans sont des gens indépendants et impitoyables. C'est ça, l'artisanat : on découvre la terrine de ses rêves, le chocolat ultime et on se fait dire que c'est fini !

Sans blague, ce Pavillon des saveurs est une excellente idée, puisqu'on y découvre, en condensé, plusieurs produits artisanaux disponibles dans des épicerie fines ou des boutiques spécialisées. Si vous n'avez pas le temps de courir pour dénicher la saveur rare, le Salon des métiers d'arts est vraiment un incontournable cette année.

Vibrez et faites vibrer à Noël

Votre première mensualité est gratuite

+

tous les appels locaux durant ce premier mois sont illimités.

Choisissez parmi une vaste gamme d'appareils GSM

MOTOROLA C333
24⁹⁹\$
(à la caisse)

NOKIA 3590
34⁹⁹\$
(à la caisse)

MOTOROLA V60
149⁹⁹\$
(après crédit de 50 \$)



Forfait Maximum :
seulement 25 \$
par mois*

- Soirs et week-ends
- Messages texte entrants sans frais

En prime :

- 100 minutes de jour par mois
- Affichage des appels

ROGERS AT&T

MONTRÉAL
1104, rue Ste-Catherine O.
(514) 877-0090
3573, boul. St-Laurent
(514) 288-0600
Centre Eaton
(514) 844-9366
2360, rue Notre-Dame O.
(514) 983-1666
Place-Ville-Marie
(514) 394-0000
8984, boul. de l'Acadie
(514) 387-9999
1201, avenue Greene
(514) 933-8000
5150, rue Jean-Talon O.
(514) 341-2221
5954, boul. Métropolitain E.
(514) 257-8826
6224A, rue St-Jacques O.
(514) 389-4000
Centre Rockland
(514) 735-0886
Place-Alexis-Nihon
(514) 865-9949
Place-Versailles
(514) 355-0003
Les Galeries d'Anjou
(514) 356-0596
997, rue St-Antoine O.
(514) 866-3326
505, boul. de Maisonneuve O.
(514) 845-8333
3339, boul. des Sources
(514) 683-3333
15, boul. Don-Quichotte
(514) 425-5005
2758, boul. St-Charles
(514) 428-9000
8457, boul. Newman
(514) 368-4000
Carrefour Angrignon
(514) 368-0290
Place Vertu
(514) 745-0745
2100, boul. Marcel-Laurin
(514) 856-1884
Fairview Pointe-Claire
(514) 695-1544
Complexe Desjardins
(514) 842-0288
BOUCHERVILLE
Promenades Montarville
(450) 449-4998
BROSSARD
7005, boul. Taschereau, bur. 150
(450) 331-1111
Mail Champlain
(450) 671-3300
Place Prato-Bellio
(450) 671-4744
CANADIAC
878-4, boul. Marie-Victorin
(450) 444-2100
CHATEAUGAY
129, boul. St-Jean-Baptiste
(450) 692-2201
Centre Régional Châteaugay
(450) 431-2355
DRUMMONDVILLE
1585, boul. Lemire
(450) 478-9977
965, boul. St-Joseph
(819) 478-9977
Promenades Drummondville
(819) 475-5024
GATINEAU
360, boul. Maloney O., bur. 1
(819) 663-8580
Promenades de l'Outaouais
(819) 561-3031
GRANBY
575, boul. Boivin
(450) 777-6612
Galeries Granby
(450) 271-3335
JOLIETTE
517, rue St-Charles-Borromée N.
(450) 755-5000
Galeries Joliette
(450) 760-5000
LA PRAIRIE
50, boul. Taschereau
(450) 444-0991
LAVAL
2142, boul. des Laurentides
(450) 629-0960
379, boul. Curé-Labelle
(450) 622-0303
Centre Laval
(450) 978-1081
3364, boul. St-Martin O.
(450) 682-4940
241C, boul. Samson
(450) 969-1771
Carrefour Laval
(450) 687-5386
1273, boul. Curé-Labelle
(450) 680-1234
LONGUEUIL
1490, chemin de Chambly
(450) 442-1566
MAGOG
221, rue Principale O.
(819) 843-4455
REPERTIGNY
110, boul. Industriel
(450) 581-4666
Les Galeries Rive-Nord
(450) 581-7756
ROSEMÈRE
209, boul. Curé-Labelle
(450) 971-0707
Place Rosemère
(450) 971-2000
SAINT-BRUNO
Promenades St-Bruno
(450) 653-7472
SAINT-EUSTACHE
360, boul. Arthur-Sauvé
(450) 974-9299
SAINT-HYACINTHE
Les Galeries St-Hyacinthe
(450) 281-9991
SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU
Carrefour Richelieu
(450) 379-4941
SAINT-RODOME
Carrefour du Nord
(450) 436-5895
108, boul. du Carrefour
(450) 431-2355
SHAWINGAN
2563, boul. des Héberts
(819) 539-5006
SHERBROOKE
2980, rue King O.
(819) 566-9555
Carrefour de l'Estrie
(819) 822-4650
SOREL
2605, chemin Saint-Roch
(450) 742-6000
Promenades Sorel
(450) 746-2079
TERREBONNE
1270, boul. Moody, bur. 10
(450) 964-1964
Les Galeries de Terrebonne
(450) 964-8403
TROIS-RIVIÈRES
5335, boul. des Forges
(819) 372-5000
5635, boul. Jean-XVII
(819) 372-5000
Centre Les Rivières
(819) 694-4812
VALLELDIEU
Centre Valleyfield
(450) 373-0519
VICTORIAPOLIS
495, boul. des Bois-Francis Sud
(819) 758-8840

Au lit, plus de stress que de plaisir

Agence France-Press

HAMBURG — Le sexe est pour une courte majorité d'Allemands plutôt un moment de « stress » qu'une partie de « plaisir », selon un sondage paru hier dans le magazine santé allemand *Fit for fun*.

Cette tendance se remarque davantage chez les hommes que chez les femmes, selon cette étude effectuée auprès des 18-55 ans. Ainsi, 58 % d'entre eux estiment que le sexe représente « du stress plutôt que du plaisir ». Les femmes de la même tranche d'âge sont 51 % à partager cet avis.

Le magazine cite « le manque de temps, de connaissances, de dialogue et d'envie » pour expliquer ce phénomène.

Cependant, 33 % des hommes et 35 % des femmes interrogés se félicitent de ne pas être sous pression lorsqu'ils accomplissent leurs devoirs conjugaux.

Une majorité de personnes (58 % d'hommes, 61 % de femmes) confie par ailleurs « ne pas connaître assez » le corps de son ou sa partenaire. Mais une femme sur dix (11 %) affirme « tout » connaître de son partenaire, tandis que les hommes sont 8 % à le prétendre.

L'institut Gewiss a interrogé 1015 hommes et femmes pour les besoins de ce sondage.

De nouvelles « motocrottes » pour Paris

Agence France-Press

PARIS — La mairie de Paris va tester de nouvelles machines de nettoyage pour améliorer la propreté de ses trottoirs et rues et remplacer les célèbres « motocrottes ».

L'une des nouvelles machines qui va être testée est un tricycle avec deux brosses tournantes et un aspirateur, beaucoup moins bruyant que les laveuses de trottoirs et marchant au gaz. Elle est adaptée aux grandes surfaces planes, mais avec forte circulation de piétons et obstacles sur les trottoirs.

L'autre est une machine plus légère, le « piktou », aspirateur branché sur un grand bac de 120 litres, manipulable par un homme, et qui peut aller dans les coins, nettoyer les caniveaux, les grilles d'arbres, les pelouses. Il marche aussi au gaz.

Ces nouvelles machines vont remplacer les « motocrottes », dont Paris utilise encore 25 exemplaires.

ACHETEZ EN LIGNE

CONSULTEZ LE WWW.ROGERS.COM/CADEAU, COMPOSEZ LE 1 800 IMAGINE OU RENDEZ-VOUS CHEZ NOS DISTRIBUTEURS ROGERSSM AT&T^{MD} PARTICIPANTS.

ROGERS AT&T
COMMUNICATIONS SANS FIL

*Le crédit postal de 50 \$ sera appliqué au compte de l'abonné sur réception d'une preuve d'achat. *Applicable à toute nouvelle entente de deux ans sur forfaits sélectionnés. Limite de 1 000 minutes pour les appels effectués les soirs et week-ends. Les minutes supplémentaires seront facturées 25 cents la minute. Les appels de jour de semaine doivent être effectués entre 7 h et 20 h, du lundi au vendredi. Limite de 2500 messages texte entrants. Chaque message texte supplémentaire sera facturé 15 cents. Les frais de mise en service, les frais d'accès au système et au service d'urgence 911, les frais d'interurbain et de déplacement, les frais liés aux services additionnels en option, la messagerie texte facturée à l'utilisation ainsi que les taxes exigibles associées à ces services seront également facturés mensuellement. Certaines conditions s'appliquent. Offre disponible jusqu'au 31 décembre 2002. SMRogers Communications inc. Utilisé sous licence. ^{MD}AT&T Corp. Utilisé sous licence.

RadioShack. CELLULAND. FUTURE SHOP. CENTRE HI-FI. LA CABINE TELEPHONIQUE. Dumoulin BatteriesPlus

| SAVEURS |



Le « fooding » ludique, comme un pique-nique au Palais de Tokyo.

Fooding ou fou dingue ?

Inventé en 1999, le concept qui signifie « manger avec esprit » continue sa percée en France. Adopté par les chefs, relayé par la presse, le *Fooding* s'est trouvé une mission, celle de secouer la gastronomie française.

KATIA CHAPOUTIER
collaboration spéciale

PARIS — Le lundi 9 décembre, tout le gratin parisien pique-nique sur 4000 pieds carrés de pelouse installés à l'intérieur du Palais de Tokyo, le temple de l'art contemporain. Les plus grands noms de la cuisine, de la musique, du design et de la presse sont là pour fêter la fin de la troisième semaine du *Fooding*. Le mélange des genres et des sens, on est dans l'essence même du concept.

« La bouffe, c'est très important mais cela ne suffit pas à faire un bon repas, le contexte, la présentation, les vibrations qui bourdonnent autour de la table pèsent aussi sur le goût » explique Alexandre Cammas, inventeur du *Fooding*.

« Le *Fooding* n'est pas un label. Le mot en soi c'est manger avec *feeding*, c'est une attitude. En France, quand on aborde la table ou ce qu'il y a dessus seulement à travers le prisme de la gastronomie, on passe à côté de pleins de choses. En gros, l'idée c'est de passer à table non pas seulement avec son palais mais aussi avec ses yeux, son ouïe, son toucher et son odorat. Au moins, avec tous les sens en éveil, on court moins de risques de rater des choses essentielles. »

Lancé en 1999, repris immédiatement par l'ensemble de la presse, le mot *Fooding* est accueilli au départ comme un concept snob et parisien.

« Le mot *Fooding* est devenu notre meilleur ami et notre pire ennemi, il a existé tellement vite. Les journalistes ont écrit beaucoup de choses, trop de choses même. On commence tout juste à grandir et à dire les choses qui nous semblent importantes » explique Emmanuel Rubin, critique gastronomique au *Figaroscope* et pilier du concept. « On a cru que l'on voulait se désintéresser de ce qu'il y avait dans l'assiette pour seulement se concentrer sur le futile. Tout le monde a mis ce qu'il voulait mettre dans le terme de *Fooding* mais les meilleurs alliés se sont avérés les chefs, ils ont tout de suite été des partenaires volontaristes. »

En effet, ils ont vu l'occasion de toucher un public nouveau, plus jeune et plus curieux, et par la

même occasion, de se renouveler, d'explorer d'autres horizons.

« Avec le *Fooding*, on a décidé de déculpabiliser le consommateur, faire descendre la gastronomie dans la rue et montrer que la bouffe pouvait être ludique », explique Alexandre Cammas. Ludique comme ce chef venu de Vichy qui, lors d'une performance culinaire, a créé un gâteau avec des bonbons à la menthe, les célèbres pastilles de Vichy. Ludique aussi comme Frédéric Grasser-Hermé, inventrice de recettes ébouriffantes comme son désormais mythique poulet au coca. Ludique comme le grand chef Alain Ducasse, grand collectionneur de récompenses, qui ouvre une sandwicherie. Loin des restaurants gastronomiques coincés où le client ose à peine vivre de peur qu'une horde de serveurs ne s'abatte sur lui.

« Trop longtemps, la gastronomie a été un cercle fermé, nombriliste. Aujourd'hui nous voulons ouvrir ce cercle. Surtout qu'un grand nombre de restaurants n'a plus rien à dire, ils sont usés. Ils doivent se réveiller, aller au devant d'une nouvelle clientèle, sinon ils risquent de se trouver dans l'obligation de mettre la clé sous la porte. » précise Emmanuel Rubin.

L'esprit plus large que l'assiette

Alors, pour dépoussiérer la gastronomie, pourquoi ne pas aborder les sorties au restaurant d'une autre manière ? Ne plus aller au restaurant comme les anciennes générations mais appréhender cela comme un voyage, un dépaysement.

« Le mot gastronomie est très étriqué, très réducteur, il ne prend pas en compte tous les aspects de la table. Alors que le mot *Fooding* permet d'aborder la table avec l'esprit plus large que l'assiette », confirme Alexandre Cammas. D'où l'avènement des « ambiances » musicaux, aussi appelés « sound designers », comme Béatrice Ardisson, femme de l'animateur aujourd'hui reconnue dans tout Paris pour créer des identités sonores. La décoration doit aussi surprendre le client. D'ailleurs de plus en plus de designers, à l'instar de Philippe Starck ou de Terence Conran profitent de cette nouvelle mode pour ouvrir

leur propre restaurant. Les différents domaines de cultures se télescopent, les plaisirs et les loisirs se mélangent. Les frontières tombent.

« Mais attention le *Fooding* ne veut pas dire nier le bon goût des choses », précise Cammas. Si certains chefs franco-français regrettent une perte d'identité de la cuisine française, les adeptes de cette nouvelle tendance sont au contraire enthousiasmés par la nouveauté. World food, Fusion food, sucré-salé, soupes en tous genres. Tout est permis, l'essentiel étant le plaisir.

Et pour convaincre les réticents, les organisateurs de la semaine du *Fooding* ont décidé d'en distribuer, du plaisir. Chaque jour, des enseignes affiliées à la tendance proposaient un repas offert pour un repas acheté. De la même manière, tous les midis, un grand chef s'installait dans un marché parisien pour faire déguster gratuitement une de ses soupes. L'occasion pour monsieur-Tout-le-Monde de côtoyer des grands noms de la cuisine française et ainsi de faire descendre, littéralement, la gastronomie dans la rue.

Pour les plus curieux, la Grande Épicerie proposait une performance culinaire quotidienne orchestrée par un chef venu de province, comme cette lyonnaise qui a imaginé toutes les variations possibles autour du thème de la mouillette et de l'oeuf coque.

Pour faire un clin d'oeil à ses détracteurs, la semaine du *Fooding* a même essayé de répondre à la question « Mange-t-on du plat ou mange-t-on du style ? » au cours d'un débat où les défenseurs de la forme et du goût sont arrivés à la conclusion suivante « Si c'est bon, autant que ce soit beau aussi, on n'en tirera que plus de plaisir. »

Enfin, à ceux qui trouvent cette vague snob et sans intérêt, les organisateurs brandissent la bannière de l'humour. En effet, le *Fooding* est à la gastronomie ce que l'art contemporain est à la peinture classique. Il faut l'aborder sans a priori, ne pas le prendre au premier degré, ni même trop au sérieux et se laisser porter. Tout de suite, cela paraît plus agréable, plus ludique, ludique comme un pique-nique au Palais de Tokyo...

www.lefooding.com

Dîner « intime » pour les Prix Nobel 2002

Agence France-Presse

STOCKHOLM — Les lauréats des prix Nobel 2002 étaient les hôtes du roi Charles XVI Gustave de Suède et de la reine Silvia hier soir au Palais royal à Stockholm, pour un dîner « intime ».

La reine Silvia s'est fait accompagner à sa place par le lauréat du prix Nobel de littérature, l'écrivain hongrois Imre Kertész, par ailleurs traducteur d'allemand, langue paternelle de la souveraine, d'origine germano-brésilienne.

Le roi, quant à lui, a conduit Mme May Woolf Brenner, femme du lauréat de médecine, Sydney Brenner.

Au menu du dîner offert par la maison royale suédoise dans la galerie Karl XI : mousse de foie de canard, raviolis de fruits de mer dans un bouillon de homard, filet de chevreuil sur châtaignes glacées et champignons.

Le dessert était constitué de crème glacée à l'orange meringuée. Le président du parlement

Bjoern von Sydow et le ministre de l'Éducation Thomas Oestros étaient présents, aux côtés des princesses Lilian et Christina, de même que les ambassadeurs représentant à Stockholm les pays des lauréats.

Ces derniers avaient participé la veille au soir à un banquet rassemblant près de 1400 convives à l'hôtel de ville de la capitale après avoir reçu des mains du souverain leurs diplômes et médailles.

Ils recevront par ailleurs 10 millions de couronnes suédoises (1,7 million CAN), à se partager éventuellement entre colauréats.

Le prix Nobel de la paix avait été remis à l'ancien président américain Jimmy Carter plus tôt dans l'après-midi, à l'hôtel de ville d'Oslo.

La remise officielle a lieu chaque année, le 10 décembre, jour anniversaire du décès de l'« inventeur » des prix, le savant suédois Alfred Nobel, en 1896, à San Remo (Italie).

DU CARACTÈRE!

Tous les dimanches dans **La Presse**

LECTURES

ROLEX
Lady-Datejust
En or rose 18 carats.

BIJOUTERIE
ITALIENNE

192, rue St-Zotique Est, Montréal
514.279.5585

3091899



La table, tous sens en éveil.

Ensemble Vin et Porto
Carafe + 6 verres INAO 50 \$*Riedel Promotion spéciale : Collection Vinum
Bordeaux ou Bourgogne Rouge 185 \$* (6 verres)
Chardonnay ou Chablis 145 \$* (6 verres)

3103656A

Château Laguiole et Forge de Laguiole à partir de 150 \$*



Ensemble Dégustation : Carafe + 4 verres Ouverture de Riedel 100 \$*

Vinum
design

1480, rue City Councillors, Mtl (près de La Baie, centre-ville)
Tél. : (514) 985-3200 • www.vinumdesign.com

*Avant taxes. Jusqu'à épuisement des stocks.

Quoi faire avec vos jeunes

WWW
SUR LE WEB
AUJOURD'HUI

SI VOUS aimez les films d'animation ou les productions de Disney, vous avez sûrement déjà remarqué l'arrivée du film *Treasure Planet* dans nos salles de cinéma. Parallèlement à la sortie du film vient se greffer celle du jeu vidéo — dont la version française sera disponible en magasin à compter du 17 décembre. Donc pour ceux qui ont craqué pour le film ou tout simplement pour cet univers fantastique de bateaux volants et de pirates intergalactiques, sachez qu'il existe un site (www.treasureplanet.com) sur le sujet. Pour un

site qui, à la base, doit servir à mousser l'intérêt du public pour le film et ses produits dérivés, j'avoue que celui-ci est plutôt généreux dans son contenu. Je vous recommande particulièrement la section Games, où vous trouverez deux jeux très amusants qui se jouent en ligne sans avoir à télécharger quoi que ce soit. Si c'est la bande-annonce du film qui vous intéresse, vous la trouverez également à la même adresse.

Plus tôt cette semaine, je vous parlais des conseils de prévention en matière de jouets, des conseils en provenance de la Fédération canadienne des services de garde à l'enfance. Aujourd'hui, je reviens sur le sujet des enfants avec une suggestion que m'a fait parvenir Frédéric Persoons, le webmestre du site

du ministère de la Famille et de l'Enfance. Ils ont eu la bonne idée de mettre en ligne, à l'intention des éducateurs des services de garde et des parents, une petite mine d'or de suggestions d'activités extérieures à faire avec les jeunes. En visitant le Répertoire des activités extérieures (www.mfe.gouv.qc.ca/activites.asp), vous obtiendrez plus de 65 fiches d'activités à faire avec les enfants et ça, selon la saison évidemment. À mettre à vos signets.

Je termine avec une initiative très originale pour aider au développement du milieu rural. Un site gaspésien est à la recherche des jeunes originaires de la région de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine. On cherche plus particulièrement ceux qui se trouvent ail-

leurs dans d'autres régions du Québec ou ailleurs au Canada. Le Portail jeunesse des jeunes Gaspésiens & Madelinots (www.portailjeunesse.ca) veut rejoindre les jeunes exilés ainsi que tous les mordus qui désirent s'y établir un jour. Le site est en grande campagne d'inscription pour créer une communauté d'intérêts de jeunes de 16 à 35 ans qui s'intéressent à cette région du Québec. Une fois au site, les intéressés auront accès à une gamme de services et seront directement reliés aux entreprises et aux organismes de la région. Le Portail des jeunes veut devenir un outil pour suivre l'évolution des jeunes, pour conserver un tissu social et aider à développer la Gaspésie et les Îles par et pour ses jeunes, la ressource première de la région.

Bruno Guglielminetti
collaboration spéciale

ENFANCE

Il faut donner la parole aux enfants, prône l'UNICEF

Associated Press

MEXICO — Les gouvernements du monde entier doivent donner davantage la parole aux enfants car des millions de jeunes se sentent exclus et se méfient des institutions politiques, selon le rapport 2003 sur la situation des enfants dans le monde, publié hier par l'UNICEF (Fonds des Nations unies pour l'enfance).

Cette dernière édition baptisée *Les Enfants au cœur de l'action* exhorte les détenteurs du pouvoir à transmettre aux enfants les valeurs démocratiques, à étendre leur accès à l'éducation et leur participation politique.

« Si nous n'encourageons pas la participation dès un âge précoce, nous manquons une occasion incroyable d'enraciner la démocratie et la dignité humaine à travers le monde », a relevé Carol Bellamy, la directrice générale de l'UNICEF, à l'occasion de la publication du rapport. « Notre échec laisse aux jeunes un sentiment d'impuissance et d'exclusion, qui peut coûter très cher. »

Le rapport 2003 a été présenté à Mexico, où Mme Bellamy a félicité le président mexicain Vicente Fox pour avoir accordé une place centrale aux enfants dans son action.

« L'Amérique latine détient une avance remarquable pour ce qui est d'écouter et de respecter les opinions des enfants », a loué la directrice générale de l'UNICEF. « Je remercie tout particulièrement le président Fox pour son engagement en faveur des droits des enfants et pour avoir montré à sa nation à quel point il peut être important de les impliquer dans la construction d'un avenir meilleur. »

Le rapport, qui met l'accent sur les initiatives de jeunes ayant apporté des changements positifs dans leur communauté, cite notamment l'action de ces scouts d'une province pakistanaise. Au Baloutchistan, où le taux d'alphabétisation des femmes est de 2 %, ces

garçons ont fait pression sur les responsables de l'éducation pour qu'ils permettent aux filles de s'inscrire à l'école. Résultat : quelque 2500 écolières ont pu entrer en première année.

Autre exemple, dans l'État nigérian d'Abia, des lycéens ont organisé une campagne de porte-à-porte pour convaincre les 25 000 habitants d'Afugiri de faire vacciner leurs enfants.

Dans un entretien téléphonique avec l'Associated Press, Carol Bellamy a expliqué que, contrairement aux précédents rapports, centrés sur des questions mondiales, *Les Enfants au cœur de l'action* était destiné à aider les gouvernements nationaux à résoudre les problèmes liés à l'enfance. « Nous pensons qu'on ne peut pas changer le monde sans les enfants », a-t-elle noté.

Le rapport 2003, qui s'appuie sur une enquête de trois ans auprès de 40 000 enfants sur quatre continents, conclut que les jeunes « doutent de l'utilité du vote comme moyen d'améliorer leur vie et ne considèrent pas les dirigeants politiques comme des modèles ». La participation des jeunes les rend plus « respectueux et soucieux de leurs droits et de ceux des autres », observe le rapport, ajoutant qu'elle donne également des adultes plus actifs.

« Les enfants et les adolescents ont prouvé que lorsqu'ils s'impliquent, ils peuvent changer les choses autour d'eux, relève encore l'UNICEF. Ils ont des idées, des expériences et une perspicacité qui enrichissent la compréhension des adultes et contribuent positivement aux actions adultes. »

Enfin, alors que 6000 enfants sont infectés chaque jour par le virus du sida, le rapport fournit de nombreux exemples de jeunes menant des actions d'éducation et de prévention pour en sensibiliser d'autres aux risques encourus.

AILLEURS



Photo AP

Des écolières japonaises. Les persécutions psychologiques et physiques entre écoliers, appelées *ijime*, restent très fréquentes au Japon.

L'ijime : persécution scolaire, version japonaise

Agence France-Press

TOKYO — Les persécutions psychologiques et physiques entre écoliers, appelées *ijime*, restent très fréquentes au Japon, en dépit de contre-mesures gouvernementales, et sont même plus pernicieuses, selon des experts.

Mitsuyo Ohira parle d'une voix douce des brimades qui débutent au collège parce qu'elle change d'école en cours d'année, de l'indifférence des profs, de sa tentative de suicide à 14 ans, de sa violence envers ses parents qui l'ont remise dans la même école, de ses errances de semi-délinquante et de son mariage raté avec un mafieux pour lequel elle se fera tatouer.

L'histoire de Mme Ohira, qui a repris sur le tard, avec le soutien d'un ami de famille, des études abandonnées à 16 ans et est aujourd'hui une avocate connue, spécialiste de la délinquance juvénile, n'est pas unique.

Des milliers de Japonais, enfants et adultes, souffrent quotidiennement de la tyrannie de leurs camarades ou collègues de bureau. Mitsuyo Ohira, 37 ans, a relaté son expérience dans un récit très émouvant (*So can you* en anglais, éditions Kodansha), best-seller au Japon avec 2,15 millions d'exemplaires vendus en deux ans.

« Après le livre, j'ai reçu beaucoup de lettres disant « maintenant je comprends comment mes enfants ont souffert d'ijime » mais cela ne signifie pas que l'ijime a cessé, au contraire, cela augmente », estime Mme Ohira, qui présentait récemment son livre à la presse étrangère.

L'ijime s'étend, selon elle, « parce que les enfants sont sous l'effet d'un stress très grand. Le gros problème c'est l'examen d'entrée des universités : les enfants fréquentent (toute leur scolarité) les écoles de bachotage, ils doivent mémoriser énormément de connaissances. Les parents les forcent à beaucoup étudier, il faudrait changer cette approche ».

L'ijime est difficile à détecter car « les persécuteurs se comportent très bien devant parents et enseignants, ce sont des enfants modèles », selon Mme Ohira.

Selon le ministère de l'Éducation, les cas d'ijime occasionnant « une grave souffrance » ont chuté de 60 000 en 1995 à 25 000 en 2001. « C'est le fruit de la politique introduite en 1996 avec la mise en place de conseillers internes aux écoles », a affirmé un responsable du ministère.

« Je me méfie des chiffres, on ne parle que des cas qui filtrent sous les portes mais quand il y a *ijime*, la première réaction de l'école c'est de se serrer les coudes, de laver le linge sale en famille », estime Muriel Jolivet, professeur à l'Université Sophia de Tokyo et auteur d'essais sociologiques.

Elle souligne que de nombreux cas de phobie scolaire — plus de 100 000 enfants hors du système actuellement — sont le résultat de l'ijime.

Pour Mme Jolivet, l'ijime est un cancer qui ronge la société japonaise à tous les niveaux parce que « le principe, c'est d'éviter la confrontation. On ne dit jamais les choses en face, mais on fait sentir ce qu'il faut faire. Si l'on se rebelle, l'ijime commence ».

« Si on est un peu plus beau, grand ou fort que la moyenne, on lance un signal invisible. Quand on est désigné, tout le monde vous abandonne et la mentalité de groupe des Japonais accentue ce phénomène. »

Mme Jolivet pense que « le Japon soutient les persécuteurs puisque l'on conseille à la victime d'être forte, de résister. C'est une honte d'être persécuté. Les enseignants jouent les autruches et de toute façon, ils pratiquent l'ijime entre eux ».

Mitsuyo Ohira est allée en Corée du Sud et en Grande-Bretagne et a constaté que l'ijime y existe. Mais la différence, c'est que les Britanniques, par exemple, ont créé des centres éducatifs où se côtoient victimes et auteurs de persécutions. « Rien n'est fait au Japon pour les auteurs d'ijime, c'est très important de s'en occuper », selon Mme Ohira.

Les parents ont aussi un rôle à jouer. « Il y a deux choses qu'ils ne doivent pas faire : avoir peur du qu'en-dira-t-on et chercher à résoudre le problème en emmenant l'enfant chez le médecin, en lui faisant prendre des tranquillisants », souligne-t-elle.

Puissance et performance!

Ensemble gratuit!

À l'achat d'un Micor. Détails en magasin.

6 mois sans frais ni intérêt!**

REPLACEZ votre clavier et souris par un ENSEMBLE SANS FIL Yahoo! pour seulement 68\$ de plus à l'achat d'un Micor Innova.

Moniteur LG 17" INCLUS!

L'illustration diffère.

Boreal Inno 140
Processeur Intel Pentium IV 1.7 GHz
• Mémoire : 256 Mo
• Disque rigide : 40 Go
• CD-RW : 40x/10x/40x
• Fax/modem : 56K V90
• Port réseau 10/100
• Carte de son 128 voix • Windows XP
• Microsoft Works 7.0

Micor Innova 340
Processeur Intel Pentium IV 2.4 GHz
• Mémoire : 512 Mo
• Disque rigide : 80 Go 7200 RPM
• Lecteur DVD : 16x • CD-RW : 40x/10x/40x
• Fax/modem : 56K V90
• Port réseau 10/100 • Port IEEE 1394
• Carte vidéo NVIDIA 64 Mo avec sortie TV
• Carte de son 128 voix • Windows XP
• Microsoft Works 7.0

1298\$
+ ensemble gratuit
+ 6 mois sans frais ni intérêt!**

1998\$
+ ensemble gratuit
+ 6 mois sans frais ni intérêt!**

500\$ en coupons rabais

Windows XP
Intel Inside
pentium 4
GRAVEUR de DC

Bell Mobilité
Motorola 120c
Valeur de 99\$

LECTEUR de DVD

SONY VAIO

Processeur Mobile Intel Pentium 4 de 1.8 GHz

• Mémoire : 256 Mo DDR
• Disque rigide : 30 Go
• Lecteur combiné DVD/CD-RW • Baie permutable
• Écran 15" TFT XGA (1024 x 768)
• Logiciel d'édition numérique Sony
• Disponible en français

2598\$*

+ 6 mois sans frais ni intérêt!**
* Après remise postale de 100\$.

Windows XP
Intel Inside
pentium 4
LECTEUR COMBO

Grande sélection d'ordinateurs disponible en magasin!

Magasinez en ligne! dumoulin.com

Dumoulin

Électronique • Informatique • Photo • Communications

MONTRÉAL 8390, 8251, rue St-Hubert • MONTRÉAL (CENTRE-VILLE) 2050, boul. St-Laurent • ST-LÉONARD 6852 rue Jean-Talon Est • LASALLE 7197 boul. Newman
MONTRÉAL-NORD 5095 boul. Henri-Bourassa E. • WEST ISLAND 2315 route Transcanadienne • LAVAL 1599 autoroute 440 O. • CARREFOUR LAVAL 3035 boul. Le Carrefour
PLACE ROSEMERIE rue Le Boulthillier • BROSSARD 5705 boul. Taschereau • PROMENADES ST-BRUNO • LONGUEUIL 2203 ch. Chambly

Plus de 55 succursales partout au Québec! Composez le **1-877-DUMOULIN** pour joindre la succursale la plus près de chez vous.

**Aucun paiement ni intérêt si le prix de vente est payé en totalité 6 mois suivant la date d'achat, à défaut de quoi des frais d'intérêts seront exigés à partir de la date d'achat. Taxe payable en magasin lors de l'achat. Sujet à l'approbation du crédit par l'institution financière. Détails en magasin. Ces promotions se terminent le 20 décembre 2002 ou jusqu'à épuisement des stocks sauf indication contraire. Les illustrations peuvent différer. Certains modèles ne sont pas disponibles dans toutes les succursales.

VEUILLEZ JOINDRE ET EXPÉDIER AVEC VOTRE DON DÈS MAINTENANT

Repas complet pour Noël—1,97\$

Nous avons besoin de votre aide pour servir des repas chauds ou fournir d'autres services essentiels aux personnes qui ont faim, qui sont sans abri et qui souffrent dans la région de Montréal en cette période de Noël.

Pour seulement 1,97\$, vous pouvez procurer un repas chaud ou d'autres services vitaux qui pourraient être le point de départ pour une nouvelle vie.

S'il vous plaît, aidez-nous à donner de la nourriture et des soins à ceux qui ont faim, aux sans-abri et à ceux qui souffrent en postant votre don dès maintenant.

19,70\$ pour aider 10 personnes 39,40\$ pour aider 20 personnes
 59,10\$ pour aider 30 personnes 78,80\$ pour aider 40 personnes
 197\$ pour fournir 100 repas ou des services essentiels
 _____ \$ pour aider autant de personnes que possible

Pour porter votre don sur votre carte de crédit veuillez composer le (514) 523-5288.

YVES
MONTROIS
ESPRESSO

Nom _____
Adresse _____ App. _____
Ville/Prov./Code Postal _____
Telephone (____) _____
E-mail _____@_____

Veillez émettre votre cheque à:

La Mission Bon Accueil
C.P. 894, Succursale St-Jacques, Dept. 56175
Montréal QC H3C 2V8
Situé au 1490 rue Saint-Antoine ouest
www.mbawhm.com

La Mission Bon Accueil est un organisme de charité enregistré: BN10819 5215 RR0001. Un reçu d'impt sera émis pour tout don de 10\$ et plus. Les montants mentionnés sont des codes moyens et comprennent les frais de préparation et de service des repas.

3097800A

NOTRE 110E ANNÉE DE SERVICE À MONTRÉAL

FAMILLE



COLLAGE



La campagne, la voilà !

Sortie de la semaine - à l'extérieur

OÙ SE TROUVE la campagne ? À l'angle des boulevards Saint-Laurent et Saint-Joseph, voyons ! En effet, le parc Lahaie se transforme en village de campagne en plein coeur de la ville pour le temps des Fêtes. Depuis maintenant 10 ans, l'Auguste Théâtre se charge d'animer magnifiquement l'endroit où on peut en tout temps se faire cuire des guimauves sur feu de bois ou écouter de la musique ! La fin de semaine, des activités culturelles de toutes sortes se déroulent dans cet univers où, sur trois scènes (la Crèche musicale, le Sapin Opéra et la Boule Univers), se produisent gratuitement des musiciens, juste pour le plaisir des spectateurs. Tenez, ce dimanche, par exemple, on pourra y entendre de l'espéranto, de la musique maghrébine, de la cornemuse et les Petits Chanteurs du Mont-Royal. Tout cela sans oublier des contes, une exposition de photos et des promenades en calèche, là aussi gratuitement. En fait, la seule chose qui n'est pas gratuite, ce sont les sapins de Noël qu'on peut acheter sur place. Jusqu'au 22 décembre, de 9h à 21h. Informations : (514) 281-1579 ou www.augustetheatre.com

Sortie de la semaine - à l'intérieur

EN DÉCEMBRE 1843, Charles Dickens a écrit *A Christmas Carol*, texte qui allait marquer profondément la culture anglo-saxonne et donner naissance au personnage de Scrooge, le « gratteux grincheux » ! Depuis, on estime qu'il existe une centaine de versions théâtrales et cinématographiques du fameux conte de Noël de Dickens. Pourquoi pas une centième version, celle proposée par le Théâtre des Ventrebleus (qui nous a déjà donné l'hilarante pièce *Capitaine Horribifabulo*) et baptisée *Scrooge*, jusqu'au 29 décembre au Théâtre Denise-Pelletier ? Mis en scène par le très dynamique Jean-Guy Legault, ce *Scrooge* devrait faire plaisir aux jeunes spectateurs (à partir de 10, 11 ans) et à ceux qui les accompagnent. En cette ère où l'économie et la mondialisation défraient la chronique, pourquoi ne pas aller rire un bon coup aux dépens de cet avaricieux de Scrooge, qui finira bien par s'humaniser un peu ? Informations : (514) 253-8974.

Citations de la semaine

> On demande à Simon, 7 ans, en quelle année il étudie : « Je suis en première année du primaire. Après, ça va être le secondaire, le cégep et l'éternité (envoyée par Ann-Marie Picard) ».

> Alexis, 6 ans et 3/4, demande si la famille aura, un jour, un cinéma maison. « Peut-être, quand je retournerai au travail », lui répond sa maman en congé de maternité. À quoi Alexis répond : « C'est vrai qu'en ce moment, pour l'argent, il n'y a que papa qui travaille et moi qui perds des dents ! » (envoyée par Nadine Lavoie)

> Juliette, 4 ans, a fait un bonhomme de neige avec son papa, qui l'avertit que le bonhomme peut fondre. « Est-ce qu'on peut sortir dehors, demande Juliette quelques heures plus tard, pour voir si le bonhomme de neige est encore vivant ? »

> Léonard, 5 ans, fait un tour à la « toilette des hommes » avec son père, à qui il pose une question fondamentale : « Pourquoi on appelle ça un urinoir si c'est blanc ? »

Site Web de la semaine

IL Y A DES FOIS où on trouve que les personnes de 10 ans et plus sont bien chanceuses d'être nées en même temps qu'Internet. C'est en tout cas la réflexion que je me suis faite en visitant le site www.onfjeunesse.ca/cliposcope, qui permet de créer, éditer et sauvegarder des petits clips d'animation très rigolos, un peu comme si on était soi-même cinéaste d'animation. Et c'est gratuit ! Le site est ultrasécuritaire (on y recommande même aux visiteurs de ne pas donner leur vrai nom) et demande, il est vrai, un peu de concentration : la visite guidée de Cliposcope s'impose pour comprendre le mode d'emploi et un petit clic sur l'espèce de « U » est parfois nécessaire pour faire défiler les écrans (notamment au moment de l'inscription). Mais dans tous les cas, c'est un bien beau petit cadeau que fait là l'Office national du film aux jeunes amateurs de cinéma. Et qui sait s'il ne nous vaudra pas quelques vocations ?

Vous avez des mots d'enfants, des suggestions de sortie, des opinions, des expériences, des questions portant sur la famille au sens du large du terme ? Faites-nous les connaître à l'adresse suivante : actuel@lapresse.ca ou La Presse, als section Famille, 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.

MARIE-CHRISTINE BLAIS
collaboration spéciale



Kristine Thelle prépare Noël. « Je cherche une maison de poupées en bois pour ma fille, mais c'est très difficile à trouver et surtout très cher. »

Photo ALAIN ROBERGE, La Presse

CADEAUX

Conseils de survie pour les retardataires

ISABELLE LANDRY
collaboration spéciale

ON LE SAIT, les cadeaux proviennent du ciel étoilé du Grand Nord, tout emballés et directement de la poche du père Noël qui laisse le tout au pied de la cheminée.

C'est pour cela que la fête de Noël est merveilleuse, que papa et maman sont si détendus et qu'ils n'ont qu'à penser aux guirlandes et à la maison en pain d'épices...

Retour à la réalité. Cette année encore, les parents canadiens dépenseront plus de 1,5 milliard en jouets, sous le ciel illuminé par... les néons des grandes surfaces.

On s'était promis d'entreprendre les courses de Noël avant le mois de décembre, d'offrir à nos proches des surprises pertinentes, achetées au gré de l'automne dans les boutiques les plus mignonnes de la ville, pour passer ainsi le mois de décembre à boire du vin chaud et à écouter Bing Crosby en turlutant.

Là encore, retour à la réalité : vous n'avez pas commencé vos emplettes des Fêtes ? Voici quelques petits conseils de survie dans la jungle du temps des Fêtes.

Des sites

Tout d'abord, voici quelques sites pour le magasinage de Noël, qui offrent la pos-

sibilité de commandes et de livraisons pour les retardataires :

www.Futurshop.ca

Pour satisfaire tous les goûts électroniques de l'heure de vos enfants et ados, du walkie-talkie pour les pentes de ski au Sony PlayStation 2, du DVD au baladeur. www.scholarschoice.ca

Vous trouverez une panoplie de jouets de renom sur ce site ainsi qu'une catégorie de cadeaux à offrir aux professeurs. www.hbc.com

Le site de La Baie et Zellers.

www.CanadianTire.ca

Pas que des pneus ! Des jouets aussi ! www.Amazon.com

Livres, CD, DVD et les jouets de Toysrus.com, un sous-site qui offre des suggestions par catégorie d'âge.

Mais n'oubliez surtout pas de conduire prudemment sur l'autoroute de l'information et pour cela, faites votre premier arrêt sur le site du CTC (The Canadian Toy Testing Council) au www.toy-testing.org où chaque année, depuis 50 ans, plus de 1000 enfants canadiens de 3 à 16 ans testent des jouets pour cet organisme à but non lucratif.

Des gagnants

Quelques grands gagnants de 2003 :

> Dans la catégorie « jouets à piles » : le camion Tonka Bobble Boys ATV (4 ans et plus).

> Dans les autres catégories : les crayons Crayola Window Writers (3 ans et plus), le train Fisher-Price Little People Fun Sounds Train (1 à 3 ans), les accessoires pour poupées molles Groovy Girl (3 ans et plus), le manuel d'instructions pour la fabrication de cartes Klutz (12 ans et plus), le château Légo Hogwarts de Harry Potter (8 à 12 ans), et l'édition canadienne du jeu Cranium (14 ans et plus).

De l'avis des experts — prenez bien note, garçons de 9 à 16 ans — bien qu'il soit préférable de choisir des jouets qui stimulent la créativité et la mémoire, plutôt que des jeux électroniques qui encouragent la passivité, il est difficile d'ignorer le techno jouet. Toute l'énergie de l'industrie du jouet va d'ailleurs dans la recherche pour l'invention de nouveaux jouets électroniques. Mais pour ses propres enfants, Caroline Drouin, psychopédagogue, demeure fidèle au jeu Architek, aux Lego et aux Playmobil, des jeux qui « animent l'imagination de l'utilisateur », dit-elle. Cadeaux électroniques ou simples débris scintillants, qu'ils soient modestes ou extravagants, soyez ludiques en cette période des Fêtes. Allez jouer en paix. Ho ! Ho ! Ho !

De la bouche des principaux intéressés

POUR CEUX QUI croient que la vérité sur les jouets sort de la bouche des enfants, nous avons demandé à des jeunes de nous parler de leur espoirs-cadeaux 2003. Nous avons aussi posé quelques questions à des parents et des grands-parents, pour qu'ils nous livrent en primeur tout ce qui pourrait se cacher sous les emballages rouge, vert et blanc.

Les petits

Myriam 12 ans : ensemble de peinture acrylique, jeux d'ordinateur Harry Potter ;

Gabrielle 10 ans : gros toutous, jeux de société et casse-tête ;

Sophie 8 ans : des meubles mous pour la poupée Groovy Girl et un livre ;

Paul-Erik 9 ans : une voiture téléguidée ;

Solveig 3 ans : une Barbie ;

Françoise 8 ans : une poupée avec une suce ;

Élise 9 ans : des vêtements et du maquillage ;

Pierre 16 ans : le jeu Risk du Seigneur des Anneaux ;

Andréa 4 ans : la voiture coccinelle pour Barbie ;

Laura 15 ans : la tuque rayée Gap, du maquillage et du parfum ;

Thomas 13 ans : des jeux d'ordinateur ;

Christophe 9 ans : des jeux pour Game-Boy ;

Antoine 12 ans : une console Xbox ;

Xavier 4 ans : un avion à télécommande ;

Jules 3 ans : un déguisement de prince ;

Les grands

Madeleine Delisle, 61 ans, trois petits-enfants : « Je vais donner des sacs d'école sur roulettes pour protéger le dos de mes petits-enfants ! »

Paule Fortin, 40 ans, cinq enfants : « Des skis et de l'électronique pour mes garçons ! »

Kristine Thelle, 32 ans, deux enfants : « Je cherche une maison de poupées en bois pour ma fille, mais c'est très difficile à trouver et surtout très cher. »

Paule Robitaille, 40 ans, deux enfants : « Je déplore le fait qu'il n'y a pas de grands magasins de jouets au centre-ville près de chez moi. Je n'ai aucune idée de ce que je vais offrir à mes enfants. Je suis très anxieuse. »

BAMBINS

LE PLANÉTIARIUM propose des spectacles spécifiquement conçus pour les différents groupes d'âge. Pour les 4 à 7 ans, il propose le spectacle interactif *Une aventure de Noël*, où les plus petits suivent les aventures du lutin Glaçon chargé d'explorer la galaxie à la recherche de tous les enfants possibles, à la demande du père Noël ! Inutile de dire qu'il aura besoin de l'aide de tous les petits visiteurs pour accomplir sa lourde tâche : c'est grand en *titi*, le système solaire. Représentations à 10h30, les samedi et dimanche, jusqu'au 5 janvier. Le Planétarium est situé au 1000, rue Saint-Jacques Ouest (métro Bonaventure, sortie rue de la Cathédrale) ; un stationnement est également accessible à l'arrière du Planétarium. Informations : (514) 872-4530.



ENFANTS

LE MUSÉE d'art contemporain propose des ateliers de création délicieusement bruyants pour le temps des Fêtes : les Tintamarres d'hiver, tous les dimanches, à 13h, 14h, 15h ou 16h, proposent aux jeunes visiteurs la création d'instruments de musique biscornus et colorés, conçus à partir de ce qu'on trouve dans un bac de recyclage. L'activité est gratuite à l'achat d'un billet d'entrée et pour les moins de 12 ans accompagnés d'un adulte.

Et ce n'est pas tout : le Musée d'art contemporain remet également aux jeunes et à leurs adultes une trousse d'activités sur le thème de l'hiver, inspirée des œuvres de la collection du Musée.

Le Musée est situé au 185, rue Sainte-Catherine Ouest (métro Place-des-Arts). Informations : (514) 847-6226.

ADOS

DÉCOUVRIR LE jazz en compagnie de Bernard Primeau ? N'importe quand ! L'incroyable batteur et communicateur qu'est Bernard Primeau, accompagné de son Montréal Jazz ensemble, invite les plus jeunes à découvrir les grands courants du jazz (negro-spiritual, swing, be-bop, dixieland, cool et compagnie) avec un spectacle pas piqué des vers et une seconde partie consacrée à plusieurs airs traditionnels du temps des Fêtes, sur des arrangements évidemment jazzés. Les représentations ont lieu dimanche, 15 décembre, à 13h et 16h30, au Centre Pierre-Péladeau. En passant, le programme Top5 du Centre permet aux jeunes âgés de 12 à 18 ans d'obtenir deux billets pour 5 \$ (en nombre limité, toutefois). Le Centre Pierre-Péladeau est situé au 300, boulevard de Maisonneuve Est (métro Berri-UQAM). Informations : (514) 987-6919, www.centrepierrepeladeau.com et www.top5arts.com

Marie-Christine Blais
collaboration spéciale

| PORTRAIT |

Moscou l'ange, Moscou la diablesse

La photographe Heidi Hollinger dit «do svidania» à sa vie moscovite et s'installe à Montréal

LAURA-JULIE PERREAULT
collaboration spéciale

QUAND HEIDI HOLLINGER parle de son départ de Moscou, après 10 ans de vie intense derrière l'objectif de son appareil photo, pour venir s'installer dans Westmount, elle ne peut retenir un long soupir, teinté à la fois de nostalgie et de soulagement. C'est que la photographe a connu le meilleur et le pire de la capitale russe.

Le meilleur, c'était l'effervescence, l'exubérance de cette ville en mutation, lance la photographe montréalaise, devenue célèbre en croquant des portraits, tantôt sucrés, tantôt salés, des politiciens post-soviétiques — elle a entre autre immortalisé l'ultranationaliste Vladimir Jirinovski en sous-vêtements.

De 1991 à 2000, alors que la Russie était en pleine redéfinition, elle était de tous les grands événements marquants, de toutes les fêtes. Non seulement était-elle la photographe préférée des leaders du pays, de Gorbatchev à Poutine, et des stars russes, mais elle était devenue elle-même une vedette, photographiée à satiété par ses collègues slaves.

Arrêt sur image. Festival international des films de Moscou. Mme Hollinger immortalise Jack Nicholson et Nikita Mikhalkov qui arrivent ensemble à une des réceptions huppées de la manifestation artisti-

que. Le réalisateur de *Soleil trompeur* voit le petit bout de femme de 5'3 derrière son gros appareil Canon. Il le lui enlève, l'embrasse sur le front. Déferlement de flashes de tous les côtés sous les yeux de l'acteur américain et de l'auteure de ces lignes. «Ma vie était complètement démente. Je passais mes journées à jongler avec deux téléphones cellulaires, à courir d'un rendez-vous à l'autre dans ma limousine», se rappelle-t-elle. Elle était la coqueluche des médias russes, la meilleure amie du populaire boys band Na-Na, une des célibataires les plus courues du Tout-Moscou. «Je «fite» à Moscou», ajoute en anglais la jeune femme de 33 ans, qui a gardé son studio de photo et son appartement là-bas.

Lors de la prise d'otages d'un théâtre moscovite par un commando tchéchène en octobre dernier, elle n'a pas fermé l'oeil pendant deux nuits. «Mais je n'avais aucune intention de sauter dans le prochain avion comme je l'aurais fait il y a cinq ans. Cette époque-là est révolue», dit-elle.

Wild Wild East

Si la capitale russe lui a donné les années les plus enivrantes de sa vie, elle lui a aussi donné la frousse de son existence. Au printemps 2000, alors qu'elle était au volant de sa Mercedes, quatre hommes l'attaquent. Ils la sortent de sa voiture, la frappent, la retiennent pri-

sonnière à l'arrière du véhicule et lui cachent le visage. «Je les ai suppliés de me laisser partir. J'étais déjà enceinte de deux mois.» Les ravisseurs ont largué la jeune femme à près de 30 minutes du centre de Moscou.

Après cet incident pour le moins traumatisant, deux autres de ses amis proches ont aussi goûté au côté «Wild Wild East» de la Russie.

«Cette violence envers les femmes est un nouveau phénomène. Quand je suis arrivée à Moscou, je me sentais très en sécurité, mais la situation est de pire en pire. Cette violence croissante n'a pas été à la base de ma décision de revenir à Montréal, mais ça m'a rendu le choix plus facile.»

Bébé Luka arrive

En fait, c'est le petit bonhomme qui lui poussait dans le ventre qui a pesé le plus dans la balance du retour au bercail. «Puisque je suis une mère seule, je voulais me rapprocher de ma famille. Aussi, j'ai toujours cru que Montréal était un meilleur endroit pour élever un enfant. L'air y est beaucoup plus frais qu'à Moscou.»

C'est donc rue Arlington, dans Westmount, que maman Hollinger et son petit Luka ont élu définitivement domicile la semaine dernière. C'est d'ici qu'Heidi supervise ces jours-ci le lancement de son dernier livre, *The Russians Emerge*, publié par un éditeur new-yorkais. Ce livre a survécu de justesse à la tragédie du 11 septembre. Le bureau de l'éditeur était à quelques pas des deux tours. *The Russians*

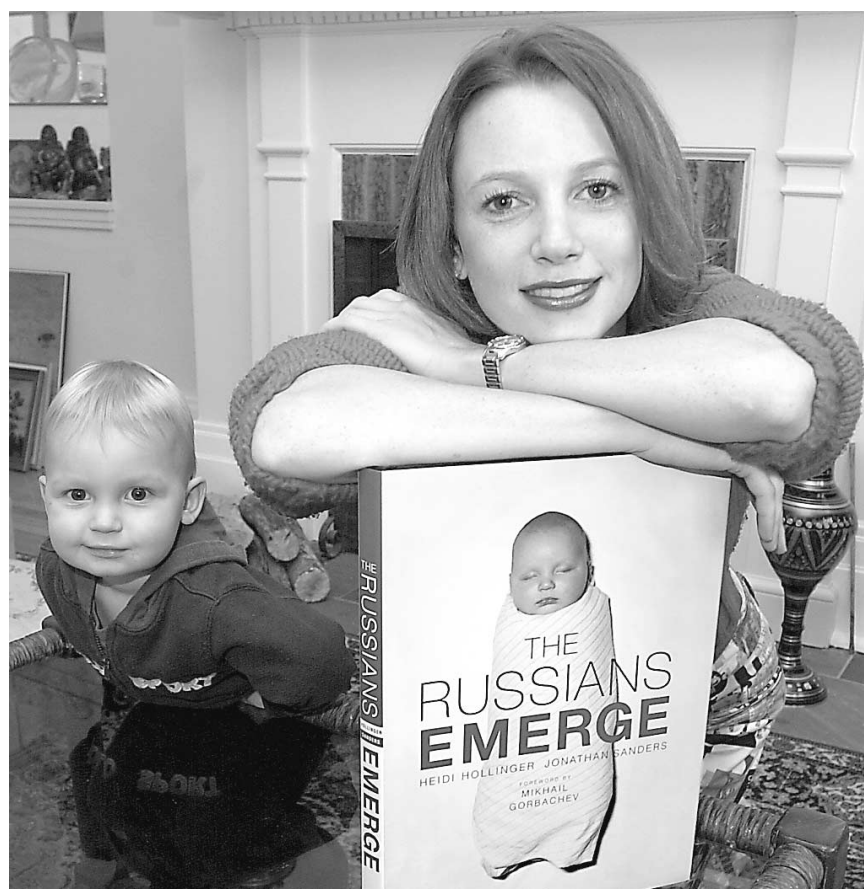


Photo ROBERT MAILLOUX, La Presse

Heidi Hollinger, photographe devenue vedette en Russie où elle a travaillé pendant 10 ans, a pris la décision de revenir à Montréal pour élever son petit Luka.

Emerge, explique Heidi Hollinger, est le résumé de sa belle et grande aventure russe, qui l'a conduite des restaurants chic de la capitale aux villages de la Tchétchénie. Plus de 175 pages de photos et de textes — écrits par le journaliste américain

Jonathan Sanders — auscultent les grands chambardements de la dernière décennie. L'oeil de la photographe s'est attardé sur les Russes eux-mêmes, ceux qui ont fait sa vie moscovite et qu'elle a décidé d'inviter dans son studio : du balayeur de rue aux starlettes des grands soirs. Clin d'oeil au destin, Heidi a choisi une photo de son bambin, enrubbanné à la russe, pour la couverture du bouquin. Cet enfant blond a pour père un célèbre journaliste russe.

Mais comment Heidi Hollinger va-t-elle tenir en place à Montréal, après 10 ans à s'offrir le vaste empire déchu des Soviétiques? «J'aime la grandeur de Montréal et j'ai l'intention d'écrire sur mon expérience, sur la Russie que j'aime, pour que les gens comprennent un peu mieux, qu'ils s'imprègnent de l'atmosphère de ce pays si méconnu ici.»

Et l'appareil photo? «Il est encore là, pas très loin. J'ai toujours le doigt près du déclencheur de ma caméra, mais ce n'est plus le centre de ma vie. Maintenant, j'ai envie de raconter mon histoire, mais aussi de fonder une famille. Après, on verra...»

Lancement du livre *The Russians Emerge*, le vendredi 13 décembre, librairie de l'Université McGill, 3420 MacTavish, Montréal, de 18h à 20h.

La vie vous appartient
Cet héritage en plus



infantry 800.665.4095

SWISS ARMY

Bijouterie Mont-Réal Montréal Bijouterie Chemin d'Or St-Léonard Bijouterie Moïse Longueuil

3101450

AVIS PUBLIC

Ouverture des commerces
durant le temps des fêtes

Les commerces pourront ouvrir leurs portes de **13 h à 21 h le 26 décembre** et de **8 h à 17 h les 24 et 31 décembre**. Les commerces devront être fermés les **25 décembre, 1^{er} et 2 janvier**.

Seuls les quelques commerces bénéficiant déjà des exemptions des articles 5 à 14 de la *Loi sur les heures et les jours d'admission dans les établissements commerciaux* (L.R.Q., c. H-2.1) pourront déroger à ces restrictions.

Les dispositions usuelles sur les heures et les jours d'ouverture des commerces s'appliqueront les 21, 22, 23, 27, 28, 29 et 30 décembre 2002, de même qu'à compter du 3 janvier 2003.

Les dispositions de la loi sur les heures et les jours d'ouverture des commerces favorisent une saine concurrence entre les établissements commerciaux, tout en maintenant un équilibre entre les droits, les intérêts et les besoins des différents commerçants, ceux de leurs employés et ceux des consommateurs.

Finances, Économie
et Recherche
Québec

3103938A

VENTE EXCLUSIVE



**TAPIS PERSANS
ET ORIENTAUX**

À LA DEMANDE GÉNÉRALE - CE N'EST PAS UN ENCAN
Liquidation complète de tout le stock

PREMIER ARRIVÉ,
PREMIER SERVI!

TOUS LES
TAPIS

AUSSI EN
GRANDES
DIMENSIONS

De 100\$ à 600\$

PAYEZ ET
EMPORTEZ

Venez choisir le vôtre.

6 HEURES SEULEMENT

DIMANCHE 15 décembre - 12 h à 18 h

chez

LIQUIDATEURS ROYAL

5814, AV. DU PARC, MONTRÉAL (514) 272-4778

VOYEZ plus grand!

Panasonic

HD TV

GRAND ÉCRAN 16:9

Projection de 47"

- Compatibilité d'affichage HDTV (1080i)
- Image sur image avec écran partagé
- Convergence dynamique sur 9 points
- Convertisseur à balayage progressif
- 2 entrées vidéo à composants
- Écran protecteur intégré

Rég. : 2988\$

2588\$

*Après remise postale de 200\$.

ou 75,49\$ par mois**



Modèle 2002



Offrez le cadeau Panasonic
GAGNER UNE
maison de rêve
1 000 000 \$

*Détails en magasin. Aucun achat nécessaire.

PI47A052

HD TV GRAND ÉCRAN 16:9

SONY



Projection de 57"

- Format grand écran 16:9
- Compatibilité d'affichage HDTV (1080i)
- Convergence "Flash Focus"
- Entrée DVI (HDCP)
- Image sur image avec écran partagé
- 2 entrées vidéo à composants
- Circuit "DRC" multifonctionnel
- Inversion de pas des cadres d'images 3:2 "CineMotion"
- Écran protecteur intégré

Les meilleurs prix en ville!

Épargnez jusqu'à 500\$ sur les projections Sony sélectionnés

PROMOTION sur tous nos téléviseurs à projection en magasin!

500\$ en coupons rabais

CORBEIL ÉLECTROMÉNAGERS APPLIANCES

FINANCEMENT DISPONIBLE jusqu'à 48 mois**

Grande sélection de projections à partir de 1888\$

Magasinez en ligne! dumoulin.com

Dumoulin
Électronique • Informatique • Photo • Communications

MONTRÉAL 8390, 8251, rue St-Hubert • MONTRÉAL (CENTRE-VILLE) 2050, boul. St-Laurent • ST-LÉONARD 6852, rue Jean-Talon Est • LASALLE 7197, boul. Newman
MONTRÉAL-NORD 5095, boul. Henri-Bourassa E. • WEST ISLAND 2315, route Transcanadienne • LAVAL 1599, autoroute 440 O. • CARREFOUR LAVAL 3035, boul. Le Carrefour
PLACE ROSEMÈRE, rue Le Boulthier • BROSSARD 5705, boul. Taschereau • PROMENADES ST-BRUNO • LONGUEUIL 2203, ch. Chambly

Plus de 55 succursales partout au Québec! Composez le **1-877-DUMOULIN** pour joindre la succursale la plus près de chez vous.

**Financement de 48 mois basé sur un taux d'intérêt de 13,5% composé mensuellement. Sur approbation de crédit. Taxes en sus. Détails en magasin. Sujet à l'approbation du crédit par l'institution financière. Détails en magasin. † Les livrets de coupon-rabais sont échangeables lors d'un prochain achat et ne sont disponibles que chez les détaillants participants. Détails en magasin. Ces promotions se terminent le 20 décembre 2002 ou jusqu'à épuisement des stocks sauf indication contraire. Les illustrations peuvent différer. Certains modèles ne sont pas disponibles dans toutes les succursales.