

ACTUEL

QUESTIONS EXISTENTIELLES
ET LES ACTUELITÉS PAGE 4

QUAND
L'ARCHITECTURE
URBAINE DEVIENT
TERRAIN DE JEU

LE PARKOUR

DÉBARQUE À MONTRÉAL

TEXTE SOPHIE ALLARD – PHOTOS ANDRÉ PICHETTE

On les appelle traceurs ou parkouristes. Ils ont pour terrain de jeu la ville au grand complet, rien de moins. Tels des acrobates de l'extrême, ils escaladent des bâtiments, bondissent d'un toit à l'autre, gravissent des murailles et grimpent aux arbres. Le phénomène, déjà fort répandu en Europe, commence à prendre racine à Montréal. *La Presse* a suivi la trace d'une dizaine d'adeptes de parkour pendant un après-midi.

«**N**ous sommes encore peu nombreux dans la région métropolitaine, mais notre cercle grandit peu à peu, indique un des initiateurs du parkour au Québec, Jonathan Rooney, 25 ans. Je travaille fort pour que ça devienne gros et structuré.»

Une trentaine de traceurs, en majorité des hommes dans la vingtaine, sillonnent les rues de la ville, à la recherche de nouveaux obstacles à franchir, de tracés originaux à dessiner. Mis au parfum de l'existence d'un groupuscule montréalais par des forums électroniques, des amateurs de sensations fortes viennent grossir les rangs semaine après semaine.

Tous les week-ends, ils se réunissent dans un lieu prédéterminé, souvent au cœur du centre-ville. Après la séance d'échauffements, ils peuvent courir pendant des heures. À leur passage, les têtes se tournent, des attroupements de passants se forment, tous fascinés par le spectacle inédit qui se déroule sous leurs yeux. «Les gens ne comprennent pas ce que nous faisons, avance Mathieu Nadeau-Forget, 20 ans. Nous pourrions courir sur le trottoir comme monsieur et madame Tout-le-Monde, mais nous avons besoin d'adrénaline. Notre but est d'emprunter les voies non conventionnelles, de nous déplacer de façon rapide et originale en utilisant notre environnement immédiat.»

Comme pour appuyer ses dires, l'étudiant en génie mécanique file aux trousses de ses compagnons, enjambe une clôture, grimpe sur un muret et termine par un flip arrière sa chorégraphie improvisée. Agile et gracieux comme un chat, il laisse deviner des talents d'escaladeur — il a été moniteur et a fait de la compétition — et de gymnaste. «Les sensations n'étaient plus assez fortes, confie l'athlète, qui s'entraîne sur trampoline depuis trois ans. J'ai découvert le parkour par hasard, après avoir vu le film *Yamakasi* de Luc Besson. Ça me procure un immense sentiment de liberté: quand on saute des toits, l'adrénaline est au maximum!»

Les traceurs sont issus de diverses disciplines de la planche à roulettes

aux arts martiaux, en passant par la planche à neige et les arts du cirque. «Nous avons des profils différents et chacun met sa touche personnelle lors d'un enchaînement, indique Guillaume Lavoie, 18 ans. Il n'y a pas de moule, pas de compétition. Chacun a des forces et des faiblesses et y va à son rythme.»

C'est ce qui plaît à George Mavrokefolos, 33 ans, l'aîné du groupe. «J'ai rejoint la bande il y a six mois pour m'inciter à cesser de fumer et à maigrir, confie-t-il. Je m'entraîne quotidiennement à la maison et je me rends au gymnase une fois par semaine. J'ai perdu 20 livres et je ne fume plus que quatre cigarettes par jour. Mais ma véritable motivation en fin de compte, c'est le parkour.»

Si George est plutôt prudent dans ses manœuvres, certains sont sans surprise beaucoup plus casse-cou. Jonathan Rooney, informaticien, est un de ceux qui aiment pousser leurs limites à l'extrême. «C'est plus fort que moi, il faut que je tente le coup chaque fois», lance-t-il. Devant *La Presse*, il exécute un saut de trois mètres et perd pied lorsqu'il atterrit sur un toit de gravier. Malgré le dos écorché, son pantalon déchiré et ses mains couvertes de coupures, il sourit à pleines dents.

«Ça devient une drogue et on veut inmanquablement effectuer des sauts de plus en plus gros, mais les risques de blessures sont minimes, indique Mathieu, avouant du même coup s'être déjà cassé une jambe et quelques orteils. On répète nos mouvements extrêmement souvent et on ne fait pas des gestes qu'on sait en dehors de nos limites.»

Même si le parkour exige une force musculaire, une agilité évidente et une excellente condition cardio-respiratoire, «ça se passe avant tout dans la tête», croient les traceurs rencontrés par *La Presse*. «Quand on enjambe un trou de cinq mètres, il va sans dire que les sensations sont plus fortes, indique Mathieu. Il faut combattre nos craintes — c'est encore plus difficile après une blessure —, demeurer confiant et concentré. Le corps ne peut que suivre.»

Un sport, le parkour? Les traceurs rencontrés répondent tous par l'affirmative



et, à les voir transpirer et s'hydrater à répétition, les observateurs présents ne peuvent les contredire. «C'est l'émergence d'un nouveau sport extrême», croit Jason Cavalier, cascadeur professionnel et producteur. Accompagné de quelques collègues, il est venu observer ces athlètes en pleine action. «Je savais que cette discipline existait, mais j'ignorais qu'elle se pratiquait ici, à Montréal. Ce sont des cascadeurs nouveau genre et, si j'avais 20 ans, je serais assurément de la bande. C'est spectaculaire!»

Pour Jonathan, le parkour est une véritable passion, voire un mode de vie. «C'est de la planche à roulettes sans planche, du break dancing sans musique, une façon de se déplacer avec style, de s'appropriier la ville, dit-il, avec des yeux d'enfants. Jeune, je ne pouvais marcher normalement, je grimpais partout. Aujourd'hui, j'ai pris de la maturité, mais j'éprouve toujours ce besoin de jouer dans mon terrain de jeu... ma ville.»

SUITE DU DOSSIER EN 2 ET 3



SYSTÈME ANTI-RIDES de Lise Watier

Une gamme de produits haute performance pour contre efficacement les effets du vieillissement de la peau.

UNE PEAU D'APPARENCE PLUS JEUNE, PLUS LONGTEMPS!

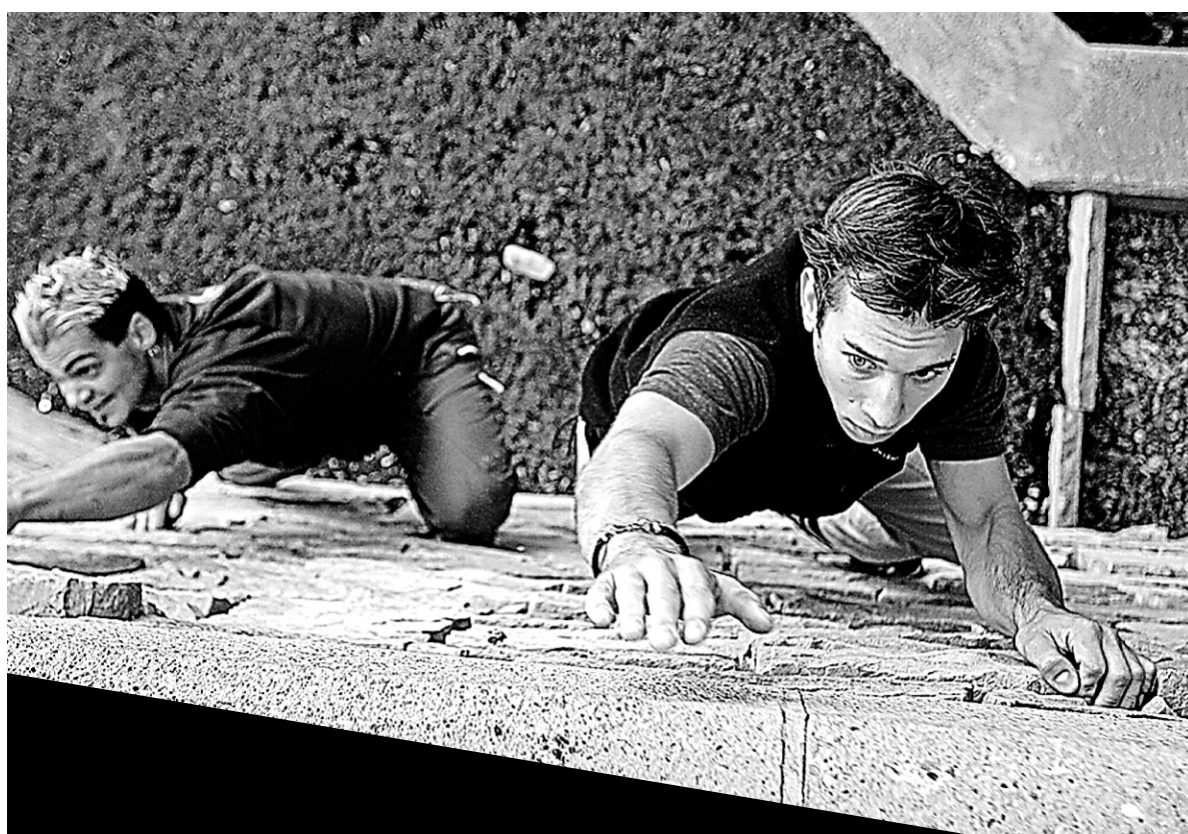
BIO SPÉCIFIQUE YEUX
Gagnant du Grand Prix Beauté Elle-Québec pour LE MEILLEUR SOIN CONTOUR DES YEUX dans sa catégorie

LISE WATIER

3273288A
3273288

ACTUEL

UN REPORTAGE PHOTO
ANDRÉ PICHETTE



COURIR SUR LES TOITS: UNE TENDANCE MONDIALE

SOPHIE ALLARD

Le film *Yamakasi, les samourais des temps modernes* de Luc Besson a propulsé, en 2001, les traceurs sous les feux de la rampe. Jouant les Robins des bois des cités, ils ont attiré les foules au cinéma et, du même coup, fait connaître le parkour dans le monde entier. Il n'en fallait pas plus pour que de nouveaux disciples se manifestent aux quatre coins du monde: de New York à Johannesburg, de Melbourne à Belfast, de Kuala Lumpur à Detroit. Au Canada, le phénomène est bien présent à Vancouver et compte maintenant des adeptes à Toronto, Ottawa, Montréal et même Calgary.

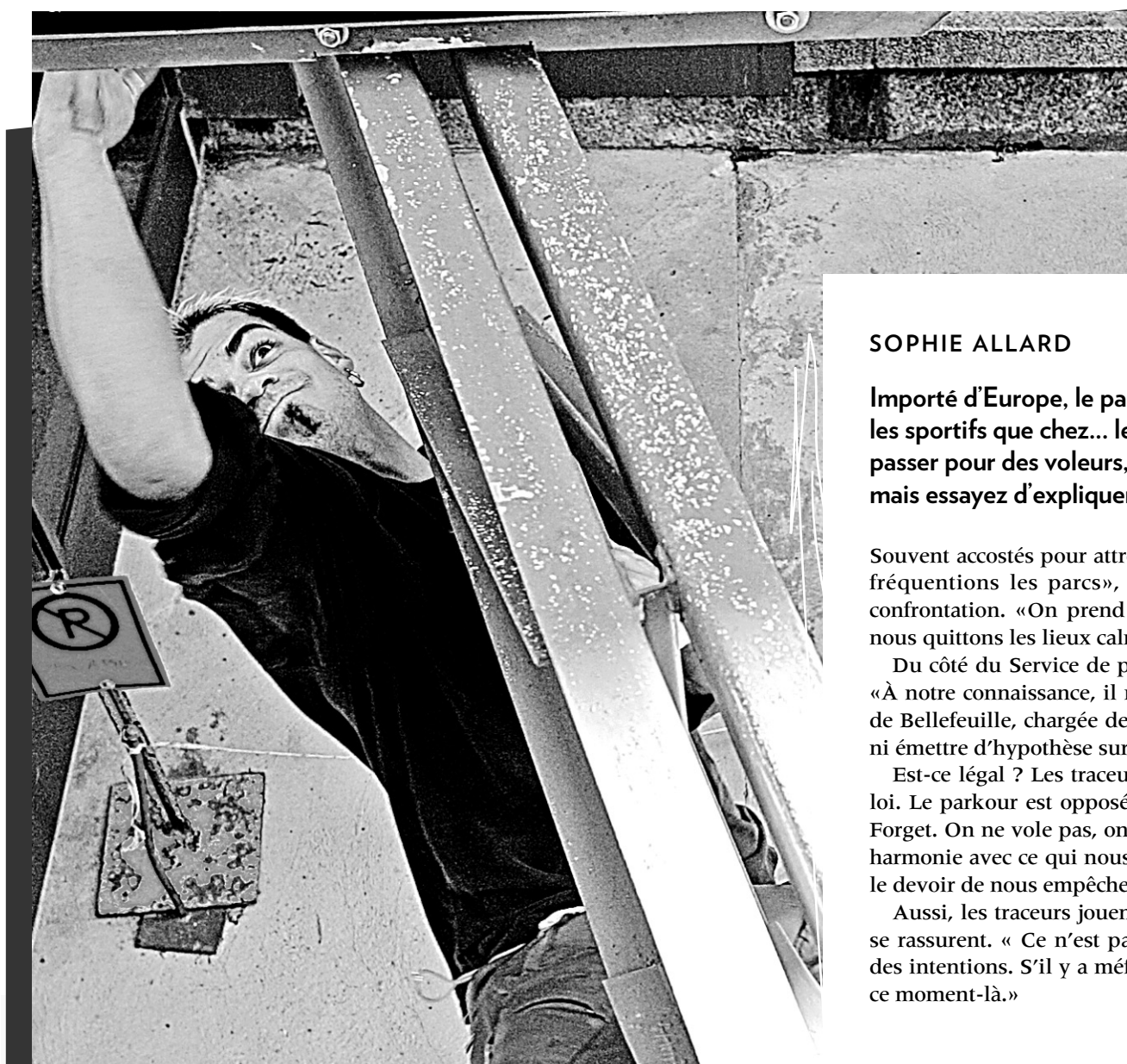
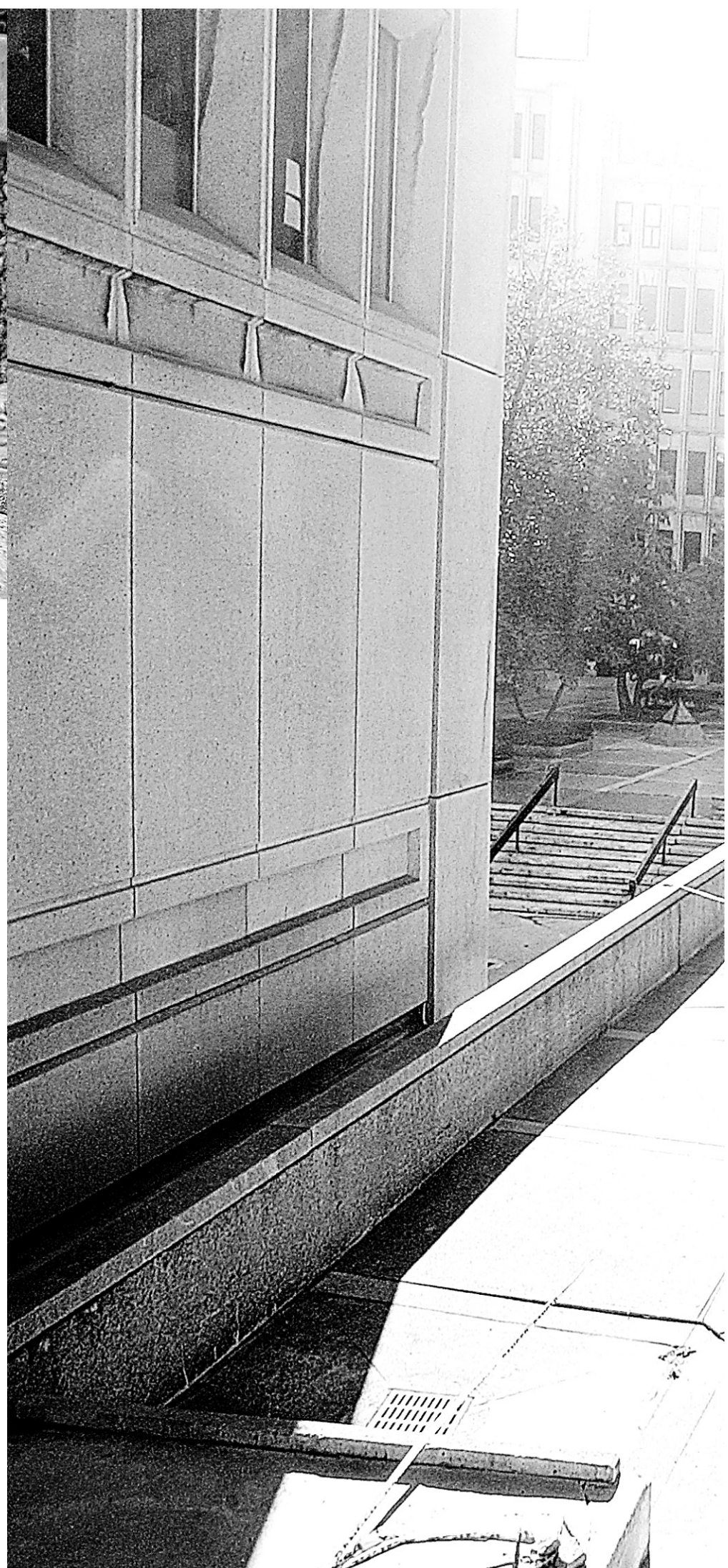
La Mecque des traceurs ? C'est sans contredit Londres. Le film *Jump London* diffusé l'an dernier sur Channel 4 n'est pas étranger à cette popularité. Dans ce documentaire, le National Theatre, le Millenium Bridge et le Tate Modern ont tour à tour servi de parc d'attractions pour quelques traceurs expérimentés, dont le Français Sébastien Foucan, cofondateur de la discipline.

«C'est désormais une tendance mondiale, le parkour est enfin pris au sérieux. C'est bien plus qu'une mode, confie à *La Presse* Sébastien Foucan, qu'on a pu voir dans des publicités télé de Nike et Toyota. Si les gens comprennent l'essence de ce que nous faisons, cette popularité durera. C'est un sport vraiment extrême par moments, mais c'est aussi un art,

un état d'esprit dont les mots-clés sont «mouvement» et «liberté».»

Le parkour (ou *freerun*) a été fondé à Lisses, en banlieue parisienne, vers la fin des années 80 par un groupe d'adolescents, dont Sébastien Foucan et David Belle, initié à la «course à obstacles» par un père militaire. Au fil des ans, les deux camarades ajoutent à cette nouvelle discipline des techniques issues de la gymnastique et des arts martiaux et, en 1997, ils décident de former le clan Yamakasi. Le nom tiré d'une expression zairoise signifie « esprit fort, corps fort, homme fort ». «Lorsque nous étions enfants, nous faisons tous du parkour à notre façon, dit Foucan, aujourd'hui traceur à temps plein. Nous avons structuré la discipline et, maintenant, j'essaie de la développer, de la rendre accessible à tous, en particulier aux filles qui sont peu nombreuses, et de transmettre les valeurs qui y sont liées.»

Quelle est la recette pour devenir un bon traceur ? «Beaucoup, beaucoup de temps, lance-t-il. De l'entraînement, du sérieux, de la passion et de la prévention. Le danger est grand si l'on cherche à vouloir pratiquer à un haut niveau trop vite. Risquer sa vie n'est pas nécessaire, si le parkour ne se limite qu'aux sauts de fond et au franchissement du vide, ce n'est plus un art. Où sont la créativité et l'évolution ? Si on a une bonne approche, c'est une façon idéale de trouver le bien-être et de retrouver nos sensations d'enfants. »



JOUER AU CHAT ET À LA SOURIS LÉGAL OU NON, LE PARKOUR ?

SOPHIE ALLARD

Importé d'Europe, le parkour est encore peu connu de ce côté de l'océan, tant chez les sportifs que chez... les policiers. «Lorsqu'on se rassemble le soir, on peut facilement passer pour des voleurs, confie Jonathan Rooney. On court et on saute pour le plaisir, mais essayez d'expliquer ça aux policiers ! »

Souvent accostés pour attroupement illégal — « comme du temps où nous étions ados et que nous fréquentions les parcs », précise Rooney —, les traceurs préfèrent la voie diplomatique à la confrontation. «On prend soin d'informer les policiers. Nous expliquons ce que nous faisons et nous quittons les lieux calmement.»

Du côté du Service de police de la Ville de Montréal (SPVM), on dit ne rien savoir du parkour. «À notre connaissance, il n'y a pas d'événements de ce genre qui ont été signalés», indique Lissia de Bellefeuille, chargée de communication au SPVM. «On ne peut donc pas parler de phénomène, ni émettre d'hypothèse sur la crainte que nous pourrions avoir que ce « phénomène » se répande.»

Est-ce légal ? Les traceurs eux-mêmes sont dans le flou. «Je ne sais pas si nous sommes hors la loi. Le parkour est opposé au conformisme, mais nous respectons la société, dit Mathieu Nadeau-Forget. On ne vole pas, on essaie de ne pas dégrader notre environnement. Nous sommes plutôt en harmonie avec ce qui nous entoure. Mais comme c'est un sport risqué, je crois que les policiers ont le devoir de nous empêcher de passer à l'action. »

Aussi, les traceurs jouent au chat et à la souris avec policiers et gardiens de sécurité. Mais qu'ils se rassurent. « Ce n'est pas illégal en soi, dit Lissia de Bellefeuille, du SPVM. En fait, ça dépend des intentions. S'il y a méfait, intrusion de nuit, danger encouru pour autrui, etc., il y a infraction à ce moment-là.»

ACTUEL

QUELQUES SITES INTERNET

www.le-parkour.com
parkour.com

pk514.com/roonbeat/
www.urbanfreeflow.com/



Questions ? Commentaires ?
Écrivez-nous à actuel@lapresse.ca



C'EST UN SPORT VRAIMENT EXTRÊME PAR MOMENTS, MAIS C'EST AUSSI UN ART, UN ÉTAT D'ESPRIT DONT LES MOTS-CLÉS SONT «MOUVEMENT» ET «LIBERTÉ».



ACTUEL

Les questions de Marie



RAFAËLE GERMAIN

JE T'AIME MOI
NON PLUS

Souvent, quand Marie parle d'elle-même, elle cite son appartenance à la très intense « génération X ». Elle a beau dire qu'elle trouve cette idée de génération un peu surfaite, je sais qu'elle aime être une « X-er » ; elle considère encore que les années 80 ont été la plus belle décennie de sa vie, elle parle de la fin du mouvement punk, du *new wave* et du *new age*, des épaulettes, de Douglas Coupland et de *St. Elmo's Fire*, du sentiment qui les habitait, à l'époque, d'être en train d'assister à l'agonie de la culture.

Il y avait un côté sombre à avoir 20 ans en 1985 que Marie aimait beaucoup — le pessimisme et le défaitisme étaient permis et les baby-boomers pouvaient être blâmés pour à peu près tout.

« On chialait contre nos parents, raconte-t-elle. On méprisait la culture baby-boomer. On se disait qu'on ne serait jamais comme eux, qu'on n'allait jamais faire de compromis comme eux, qu'une fois émancipés, on n'aurait plus besoin d'eux et de tout ce qu'ils représentaient. Moi, j'avais l'impression que les miens appartenaient à une autre époque. »

Et c'était un peu le cas — les deux parents de Marie sont nés bien avant la guerre, et ils l'ont eue sur le tard. Nés dans les années 20, ils n'avaient pourtant rien à voir avec les baby-boomers et quand Marie répétait que c'était eux qui avaient pris tous les bons jobs et qui avaient construit une société à

leur image, son père lui rappelait qu'il avait fait la guerre et sa mère qu'elle avait été femme au foyer toute sa vie.

Et aujourd'hui, en 2004, alors que ses deux adolescents lui posent régulièrement des questions aussi déconcertantes que « des fois, maman, tu ne t'en veux pas d'avoir mis des gens au monde dans un monde aussi malade ? », Marie se rend compte que ses parents sont devenus vieux. « C'est tellement ironique, dit-elle. Quand on avait 20 ans, on parlait toujours de ça, on répétait que non seulement la génération de nos parents avait pris tous les bons jobs, mais qu'on allait devoir s'occuper d'eux plus tard, et qu'ils seraient plus nombreux que

Marie, aussi, a peur d'aimer moins ses parents si elle les prend chez elle. Elle a peur de les voir comme un poids, peut-être même de ne plus les reconnaître si jamais ils dépérissent. (...) Elle se demande si l'amour qu'elle a pour ses parents est aussi viscéral et aussi fort qu'elle le voudrait.

nous et vivraient jusqu'à 100 ans... mais tu sais quoi ? Je n'ai jamais pensé que ça serait vrai. »

En fait, M. Langevin, son père, à presque 85 ans, se porte comme un charme. Il marche encore 5 km par jour, il conduit sa voiture, il monte les escaliers de leur maison sans s'essouffler et sa mémoire est impeccable. Mais la mère de Marie, elle, va moins bien. Elle n'est pas si âgée, pourtant, 76 ans à peine, mais elle souffre de diabète, et surtout de terribles pertes de mémoire qui la font paniquer. Elle répète souvent à sa fille qu'elle est « confuse », se plaint qu'elle a souvent de la difficulté à suivre ses émissions préférées. M. Langevin appelle alors sa fille, parce qu'il est trop inquiet, et qu'il ne sait pas quoi faire.

« C'est épouvantable, dit Marie, mais j'ai toujours tenu pour acquis que mon père partirait avant ma mère. Il a huit ans de plus qu'elle,

et puis on dit que les hommes vivent moins longtemps. Mais là, il la regarde dépérir et je pense que pour la première fois de sa vie, il se rend compte qu'il est totalement dépendant d'elle. Il n'est pas capable de se faire cuire un oeuf. Il ne sait même pas vraiment où est le IGA. C'était elle qui payait les factures et qui s'occupait de leurs pensions. Et surtout, je pense qu'il n'est pas capable de supporter l'idée que sa femme puisse partir avant lui. Ou qu'elle doive être placée. »

C'est là le noeud du problème. Devant le désarroi de son père, c'est Marie qui a amené sa mère passer tous ses tests. Rien n'a été décelé, on l'a assurée qu'il ne s'agissait pas d'Alzheimer. Quelqu'un a mention-

Marie, entre deux courses, a commencé à se poser la question suivante : « Et si je les prenais chez moi ? » et elle est terrifiée. « Pourtant, ajoute-t-elle, quand j'étais petite, les parents de ma mère vivaient chez moi, et j'ai adoré ça. Ma mère avait quatre enfants et elle s'occupait aussi de ses parents et ça me semblait totalement naturel. Et maintenant je me pose la question, et je m'en veux, juste de me la poser. »

Je commence à lui dire que c'est normal, que c'est une très grave question, puis je me tais : *évidemment* que c'est une grave question, niaiseuse — Marie n'a pas besoin de moi pour lui apprendre cela. C'est une question de devoir, et de

ont fait le contraire. « La question, dit Marie, c'est : est-ce que j'ai le droit de les placer ? »

— Ça ne serait pas plutôt, est-ce que tu *veux* les placer ?

— Mais non, je ne veux pas. Non, si ce n'était les considérations matérielles et le fait que la maison est petite et que j'ai deux ados, je les amènerais vivre à la maison tout de suite. Je les adore, mes vieux. C'est pour ça que je m'en veux tellement de simplement douter, pour des raisons aussi futiles que l'argent et l'espace. C'est ce qui me fait dire que je n'ai pas le droit de me poser ces questions-là. »

Marie, aussi, a peur de les aimer moins si elle les prend chez elle. Elle a peur de les voir comme un poids, peut-être même de ne plus les reconnaître si jamais ils dépérissent, et même si elle a aimé instantanément ses enfants, avant même de savoir quelle serait leur personnalité, elle se demande si elle va encore aimer spontanément ses parents quand les leurs se seront émoussées. Elle se demande si l'amour qu'elle a pour ses parents est aussi viscéral et aussi fort qu'elle le voudrait.

« Je n'arrête pas de me demander ce qu'ils feraient à ma place, poursuit-elle. Comment ils gèreraient ça. Comment ils trouveraient le courage, l'amour et l'abnégation. C'est ridicule, non ? Quand j'avais 20 ans, j'avais juste hâte de ne plus dépendre de mes parents. Et maintenant qu'ils ont besoin de moi, eux, je me rends compte que j'ai besoin d'eux plus que jamais. »

Questions ? Commentaires ? On peut écrire à Rafaële Germain à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9. À l'occasion, dans ses chroniques, elle répondra à certaines questions de ses lecteurs.

Le prince William préférerait « se battre avec ses hommes »

AGENCE FRANCE-PRESSE

LONDRES — « Si j'entraais dans l'armée, ce serait pour me battre avec mes hommes », a affirmé dans une rare interview hier le prince William, second dans l'ordre de succession de la couronne britannique.

« La chose la pire pour moi serait que l'on me chouchoute ou qu'on me traite comme si j'étais en sucre », a déclaré le prince dans une interview à la BBC et à l'agence britannique Press Association.

William, 22 ans et actuellement étudiant en dernière année de

géographie à St Andrews en Écosse, a participé pour la première fois la semaine dernière à l'hommage rendu par la famille royale aux anciens combattants et aux victimes de guerres. Il a trouvé ces manifestations « très émouvantes ».

William, qui doit décider de ce

qu'il fera après ses études, a évoqué avec les journalistes la possibilité d'entrer à l'académie militaire de Sandhurst (sud-ouest de Londres), où son frère cadet Harry entrera en janvier, et par laquelle nombre d'hommes de sa famille sont passés.

William « pense que les soldats

qui sont en Irak, et surtout ceux du régiment Black Watch, vivent une expérience très dure ».

« Je voudrais vraiment aller à Sandhurst », a-t-il avancé.

« Mais là-bas, c'est à la dure. C'est pour cela que j'y ai d'abord envoyé Harry comme cobaye », a ajouté le prince en plaisantant.



PHOTO DAVID CHESKIN, ASSOCIATED PRESS/©

Le prince William envisage d'entrer à l'académie militaire Sandhurst. Il ne veut cependant pas profiter d'un traitement de faveur.

48 pages
d'idées
cadeaux

NOËL

UN CAHIER SPÉCIAL
AUJOURD'HUI DANS
LA PRESSE

2004

5^e édition

SALON NATIONAL DES ANIMAUX DE COMPAGNIE

Stade olympique 20-21 novembre 2004

Voyez sur l'aire de jeu

Plus de 3000 animaux en rotation
des chiens, des chats, des oiseaux
des reptiles : serpents, iguanes...
des poissons, des tarentules
des rongeurs, des furets
le Père Noël et ses chiens
des concours d'agilité
des jeux gonflables
un mini zoo !
et bien plus...

Samedi 20 : 10h à 22h
Dimanche 21 : 10h à 18h

Entrée gratuite pour les 4 ans et moins

Gracieuseté de
GRATUIT : remise d'un CD-ROM aux 2000 premiers visiteurs de moins de 16 ans. **Mondou**

Notre porte-parole
Josée Bournival en
compagnie de Chico,
Frimousse et Goglu

www.snac.ca

IAMS Eukanuba présentent les Expositions canines de championnat en conformation, obéissance et agilité

LA PRESSE **totaro.biz**

Kodiac **VETERINET** **QUALITY SUITES** **TVR** **Sortie fichtes.com**

ACTUELITÉS

Informations, observations et poésie chaque samedi

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

GROSSE SEMAINE POUR...

La philosophie

Jeudi avait lieu la Journée de la philosophie, une sorte de gros party international de la réflexion existentielle, organisée par l'UNESCO pour la troisième année consécutive. Plus de 70 pays — dont l'Azerbaïdjan, la Moldavie et le Malawi — ont ainsi célébré cette « heureuse opportunité de réfléchir sur des questions souvent oubliées », comme « à quoi négligeons-nous de réfléchir? » ou « à quelles réalités intolérables nous habituons-nous? »

Parlant de réalité intolérable, c'était également jeudi qu'avait lieu la grande finale d'*Occupation double*. Ce qui, bien sûr, n'était pas un hasard. Car Hugo, comme les Azerbaïdjanais, était lui aussi confronté à de difficiles questions, puisqu'il devait déterminer avec quelle fille il allait partager sa vie, ou à tout le moins la couverture d'une bonne demi-douzaine de magazines. Mais les filles aussi avaient leurs questionnements : « On n'a aucune estie d'idée de ce qui va se passer à l'élimination » (Isabelle), ou encore « J'en reviens pas que mes boules ont failli sortir de mon *suit!* » (Isabelle, encore).

Mais nul doute que, pendant toute la durée de ce déchirant processus décisionnel, tout le monde aura gardé en tête ces « authentiques fondements de la coexistence pacifique que sont la démocratie, les droits humains, la justice et l'égalité ». Et la grosseur des boules, bien sûr.

LE HAÏKU

L'actualité hebdomadaire sous la forme du poème classique japonais.

*Expos... Alouettes...
et toujours pas de hockey
Ça ne va pas bien*

LE TOP



Les provinces où on écoute le plus la télé :

- 5) Manitoba (21,6 h/sem.)
- 4) Terre-Neuve-et-Labrador (22,7 h)
- 3) Nouveau-Brunswick (23,3 h)
- 2) Nouvelle-Écosse (23,7 h)
- 1) Québec francophone (24,5 h)

(Source : Statistique Canada)

LE MOT À SUPPRIMER

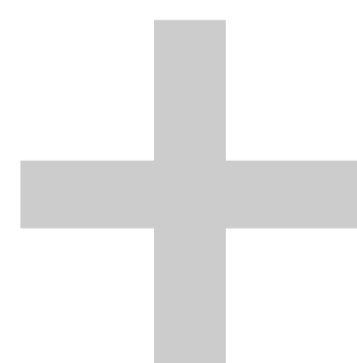
Putain

Régions tout de suite le cas de *putain* au sens — littéral ou figuratif — de prostituée. Si nous avions le temps, l'argent ou le moindre intérêt pour ce genre de choses, un groupe de discussion nous révélerait sûrement qu'il existe un large consensus social selon lequel *putain*, dans ce sens-là, est aujourd'hui un terme purement péjoratif, et que sa disparition ne serait pas vraiment une grosse perte. Un peu comme *wops*, ou police plein de pisse.

Mais c'est surtout à *putain* en tant que juron que nous désirons nous attaquer aujourd'hui. D'abord parce que, pour un juron, il est un peu ridicule et pas vraiment choquant. C'est finalement très fils à maman, comme juron. Mais au-delà de cela, le principal problème est son utilisation grandissante par le locuteur d'origine canadienne-française, comme dans « *Putain!* J'ai un ticket sur mon *char*. » Autrement dit, quand *putain* est un juron emprunté, une affectation prise Dieu sait où, à la manière d'un drôle d'accent adopté lors d'un séjour de coopération au Gabon, ou une nouvelle passion pour le surf. Ce n'est sûrement pas un hasard si, au Québec, *putain* est abondamment utilisé par les étudiants en théâtre : pour utiliser un juron emprunté, il faut nécessairement joué un rôle. Et c'est ce manque flagrant d'authenticité que nous désirons combattre : bannissons *putain!* Jurons vrai!

Note : les francophones non canadiens peuvent continuer à utiliser putain, s'ils le désirent.

CE QU'ON AIME



« **Suroît, terminé** »
Wouhou.

**Les nouveaux terre-pleins
gazonnés, boulevard
Saint-Joseph.**

Bon, ça ne leur rendra pas leur splendeur d'antan, mais c'est déjà mieux.

Alexander Graham Bell

Brillant, humble, impliqué socialement et responsable d'une des plus importantes inventions de l'histoire : a notre vote, pour *The Greatest Canadian*.

CE QU'ON AIME MOINS

Bell Canada

Alexander doit se retourner dans sa tombe, s'il est abonné à Sympatico...

**Les chauffeurs de taxi
qui parlent au téléphone**

Désagréable, et manifestement périlleux.

Les lunettes pour chiens

Probablement un autre signe annonciateur de l'Apocalypse.

R=h(u(y,s,z,t))+e ou l'économie du bonheur

NATHALIE COLLARD
BILLET

Si on vous disait que le bonheur vaut plusieurs milliers de dollars, seriez-vous plus heureux?

Dans le plus récent numéro du magazine *Psychology Today*, on nous révèle les résultats d'une étude plutôt originale menée par une équipe de chercheurs de l'Université Warwick, en Angleterre. L'étude en question, intitulée *Money, Sex And Happiness : An Empirical Study*, se penche sur les liens entre l'activité sexuelle et le bonheur et révèle que plus on est actif sexuellement, plus on est heureux.

Ce qu'il y a de surprenant dans cette étude, c'est qu'on associe désormais une valeur pécuniaire au bonheur. L'économie du bonheur est le

lama, c'est au tour des économistes de nous indiquer le chemin qui nous conduira à la félicité.

Sauf qu'un économiste sans chiffres se sent comme David Beckham sans ballon. Alors les économistes attribuent désormais une valeur pécuniaire à tous nos comportements.

Un économiste de l'Université de la Colombie-Britannique évalue par exemple qu'être marié au Canada vaut environ 100 000 \$. En d'autres mots, pour être aussi heureux que son voisin casé, un célibataire canadien devra gagner 100 000 \$ de plus. L'étude citée dans le numéro de novembre de *Psychology Today* nous apprend pour sa part qu'un orgasme vaut environ 7000 \$ et que des contacts physiques fréquents valent quant à eux autour de 28 000 \$. Pensez à tout l'argent que vous avez perdu chaque fois que vous avez dit « Pas ce soir chéri (e), j'ai mal à la tête... »

Une des têtes d'affiche de l'éco-

UN ÉCONOMISTE DE L'UNIVERSITÉ DE LA COLOMBIE-BRITANNIQUE ÉVALUE QU'ÊTRE MARIÉ AU CANADA VAUT ENVIRON 100 000 \$. POUR ÊTRE AUSSI HEUREUX QUE SON VOISIN CASÉ, UN CÉLIBATAIRE CANADIEN DEVRA GAGNER 100 000 \$ DE PLUS.

nom de ce nouveau champ de recherche apparu il y a une dizaine d'années dans les milieux universitaires et qui fait appel à plusieurs disciplines comme la psychologie, la sociologie, l'économie et la neuropsychologie.

Comment expliquer cet intérêt soudain pour nos états d'âme? Est-ce parce que la Terre ne tourne pas rond ces jours-ci? Toujours est-il que les études sur le bonheur sont en pleine explosion. Par exemple, une équipe de chercheurs du prestigieux Brookings Institute à Washington publiait l'an dernier une étude intitulée *Est-ce que le bon-heur paie?* dans laquelle ses auteurs établissaient une corrélation entre le bonheur, l'optimisme et la promesse de revenus plus élevés dans l'avenir. Tout ça dans un esprit très scientifique comme en fait foi la formule mathématique qui se retrouve dans le titre de ce texte et qui est tirée d'une de ces études.

Le Canada n'échappe pas à cette fascination pour le bonheur. Cette année, le département de psychologie de l'Université Carleton à Ottawa consacre environ 500 000 \$ à la mise sur pied d'un laboratoire consacré à l'étude du bonheur. À quand un brevet?

Le bonheur « chick a chick »

Ainsi, après les psys, les motivateurs, les gourous et le dalai-

nomie du bonheur est un économiste britannique du nom de Lord Richard Layard. Codirecteur du Centre pour la performance économique de la London School of Economics et ancien conseiller du gouvernement britannique, Layard n'est pas le premier venu. Dans *Happiness : Lessons From the New Science of Emotional Well-Being*, un livre qui sera publié en Amérique du Nord en janvier prochain, Lord Layard observe que même si les sociétés développées ont vu leurs revenus augmenter au cours des 50 dernières, leurs habitants ne sont pas plus heureux.

L'indice du bonheur

Selon Layard, il y a certains facteurs qui permettent d'évaluer notre niveau de bonheur : nos revenus, notre vie privée, notre rapport à la communauté, notre santé, notre liberté et notre philosophie de vie.

Lord Layard explique que notre faible taux de bonheur — nous Occidentaux gâtés pourris — s'explique par notre rapide accoutumance au confort. Nous sommes comme des fumeurs compulsifs qui augmentent le nombre de cigarettes quotidiennes pour atteindre une certaine satisfaction.

Une autre façon de dire que nous sommes blasés, que nous en voulons toujours plus.



L'argent ne fait pas le bonheur

Dans *L'Art du bonheur*, le dalai-lama nous dit que pour être heureux, il faut savoir faire preuve de compassion, trouver la paix intérieure, être à l'écoute des autres. Dans *Happiness*, Lord Richard Layard parle plutôt de « produire les conditions qui génèrent le bonheur ». En effet, les économistes du bonheur travaillent dans une perspective de politique publique et planchent très sérieusement sur une série de recommandations qui pourraient aider les gouvernements à rendre leurs sociétés plus heureuses. Parmi les suggestions de Lord Layard : une politique de plein emploi, la conciliation travail-famille, une meilleure politique de la santé... Bref, des idées qui circulent déjà mais qui seraient désormais présentées dans une nouvelle formule de recherche du bonheur.

On imagine déjà les campagnes électorales que ça pourrait donner : Votez pour le parti X, celui qui vous rendra le plus heureux. Je choisis le parti du bonheur, etc.

L'économiste anglais Andrew Oswald va encore plus loin. En entrevue au *Globe and Mail* l'automne dernier, il prédisait que d'ici quelques années, il y aurait même un indice du bonheur dans les bulletins d'information.

Après le facteur humidex, l'index Euphorique de la journée? À bien y penser, il y a quelque chose d'inquiétant à entendre les économistes parler de notre bien-être émotif. C'est qu'ils seraient bien capables de tous nous entraîner vers un déficit de bonheur.

GÉNÉRIQUE

› Site de l'étude de l'Université Warwick
<http://www2.warwick.ac.uk/fac/soc/economics/staff/faculty/oswald/finalsentscanjsex04.pdf>

› Banque de données mondiale sur le bonheur
<http://www2.eur.nl/fs/w/research/happiness/index.htm>

MUSIQUE

Ce billet a été écrit dans le bonheur total au son de l'album *Cinquième As* de Mc Solaar qui, malgré des musiques complètement entraînantes, ne chante pas toujours des choses très joyeuses.

QUESTIONS EXISTENTIELLES

L'éthique dans la vie de tous les jours.

Payer le plombier ?

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

Il y a plus de trois ans, j'ai eu un problème de plomberie. Après de longues recherches, j'ai réussi à trouver un plombier qui a travaillé environ trois heures. Mais il n'a pas trouvé la source du problème et nous avons convenu qu'il reviendrait la semaine suivante. Je lui ai demandé combien je lui devais. Il m'a répondu 75 \$ en ajoutant « vous me paierez tout ensemble lorsque je reviendrai ». Mais voilà, il n'est jamais revenu, ni pour finir le travail ni pour se faire payer.

Récemment, après un dégât d'eau, ma conjointe a appelé le même plombier. En me voyant, il m'a dit : « Je ne travaille pas pour vous, vous ne payez pas vos factures. » Il est parti en vitesse sans que nous puissions nous expliquer. Plus tard, je lui ai écrit une lettre d'explication en incluant un chèque de 75 \$, même si je sais qu'il ne reviendra pas travailler chez moi.

Mon frère me dit que je suis plus catholique que le pape, que je n'avais pas à le payer puisqu'il n'avait pas fait le travail et m'avait laissé tomber sans explication. Quel est votre avis?

— Pierre Pagé
Lavaltrie

De toute évidence, il y a eu malentendu. Comment, autrement, expliquer qu'un plombier n'ait pas cherché à se faire payer? C'est probablement un cas unique,

dans la longue et onéreuse histoire des problèmes de tuyauterie.

D'où vient ce malentendu? Là-dessus, seul le plombier pourrait vous éclairer. Peut-être a-t-il attendu que vous le rappeliez pour fixer un nouveau rendez-vous? Ou simplement oublié la fin de l'histoire, sans pour autant oublier que vous lui deviez de l'argent? Ou peut-être est-ce vous qui aviez mal saisi un détail de l'entente?

Quoi qu'il en soit, il semble assez évident que le tort ne repose ni totalement sur vous ni totalement sur lui : juridiquement, le plombier était tenu de vous faire parvenir une facture s'il estimait que vous lui deviez de l'argent, ce qu'il n'a pas fait (peut-être parce qu'il travaillait au noir, ce qui n'aide pas son cas, éthiquement parlant). Mais éthiquement, justement, il aurait été honorable de votre part de communiquer avec lui, question de convenir d'une nouvelle visite, ou à tout le moins d'un règlement financier.

Trois ans plus tard, était-ce « plus catholique que le pape » de lui envoyer un chèque? Pas vraiment, puisque ce travail avait bel et bien été fait, bien que de manière incomplète. Et si ce geste contribue à régler votre différend, tout le monde risque d'en sortir gagnant : votre plombier aura eu son argent, et vous pourrez compter sur ses dévoués services...

J'ai gagné 135 \$ au tirage moitié-moitié de la fondation de notre hôpital. La personne qui m'a vendu mon billet m'a lancé en riant : « Tu dois remettre la moitié de ton prix à celle qui t'a vendu le billet! » Plus tard, j'ai réfléchi et pensé que ce serait bien de lui offrir un petit quelque chose, par exemple une bouteille de vin. Mon conjoint n'est pas d'accord. Qu'en pensez-vous?

— Une fidèle lectrice.

Rien, dans le grand livre imaginaire des règles du moitié-moitié, n'oblige un gagnant à récompenser le vendeur du billet. Ce ne serait donc pas déplacé de votre part de ne rien donner. Mais si vous en avez envie, pourquoi ne pas le faire? Une chose est sûre, vous ne commetriez aucun manquement à l'éthique, puisqu'il s'agit de tirages au sort et que votre cadeau ne risque donc pas d'en influencer l'issue. Et puis la personne qui vous a vendu votre billet est très certainement une bénévole, et un petit cadeau pourrait être une belle manière de la remercier pour son engagement social...

Vous avez des interrogations éthiques, des dilemmes moraux déchirants et autres questionnements existentiels? Écrivez-nous à Questions existentielles, à ethique@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9.

Le millésime 2003 à Chablis



JACQUES BENOIT

DU VIN

Le vin est un produit agricole, ce qu'on a tendance à oublier devant les milliers de bouteilles qui s'offrent à notre vue...

Ses producteurs, comme les autres producteurs agricoles, sont donc extrêmement dépendants de la météo.

Plutôt en abondance pendant la période de maturation des raisins, ceux-ci grossissent rapidement et peuvent gonfler en quelques heures d'au moins 10 % en volume.

Doivent-ils être cueillis dans cet état (par exemple si la pluie continue de menacer), les vins risquent d'avoir des saveurs diluées, de manquer de concentration.

Inversement, un temps très sec, accompagné de chaleurs torrides, peut avoir des effets tout aussi désastreux.

Ainsi, au-delà d'une certaine température (40 degrés Celsius et plus, environ), le raisin cesse de mûrir, il tombe pour ainsi dire... en catalepsie, il y a blocage de la maturité, disent les viticulteurs.

C'est ce qui s'est passé à Chablis en 2003, ce à quoi s'ajouta au moins un autre problème grave, expliquait la semaine dernière Jean-Paul Durup, du Château de Maligny, venu faire goûter, précisément, ses Chablis 2003.

« 2003 est une année atypique, comme je n'en ai jamais connue », disait-il ce jour-là.

Voyons donc, brièvement, quelles furent les sautes d'humeur de mère nature et quelles frayeurs elles suscitérent dans ce vignoble ! D'abord, au printemps, pendant toute une nuit et le jour suivant, il fit à Chablis plus froid (-10 degrés Celsius) qu'il n'avait jamais fait là-bas.

Résultat, des bourgeons gelèrent, ce qui réduisit la récolte...

Puis, en août, ce fut l'inverse, avec des chaleurs accablantes, sans pluie, « de 42,5 degrés pendant 10 jours », un record pour Chablis !

Normalement, on coupe des rameaux avec leurs feuilles pour



mieux exposer les raisins aux rayons du soleil, afin de favoriser une maturation plus poussée. C'est, dit-on, le rognage.

Mais à Chablis, cet été-là, on y mit le holà...

« Chaque feuille servait de parasol, et on a arrêté le rognage », raconte Jean-Paul Durup.

Car, à la mi-août, les raisins étaient en train littéralement de sécher au soleil. Il y avait blocage des maturités, accompagné d'un phénomène supplémentaire, qui aggravait la situation.

Lorsqu'elle est terriblement assoiffée, en effet, comme c'était alors le cas, la vigne va puiser de l'eau dans les raisins pour se nourrir. Déjà eux-mêmes pauvres en eau, les raisins se trouvaient ainsi deséchés davantage.

« La vigne s'est nourrie pendant un moment des raisins, dit Jean-Paul Durup, et a suivi un mouvement de panique, les gens voulaient vendanger. »

Autrement dit, avant que la situation ne s'aggrave davantage.

Les vendanges commencèrent donc à Chablis à la mi-août, « pour la première fois depuis 1691 », indique-t-il.

Jean-Paul Durup et son père Jean firent le pari d'attendre, malgré tout, quoiqu'ils exploitent le plus grand domaine de Chablis (186 hectares en production, ce qui est énorme).

Or, tout indique qu'ils ont gagné leur pari, à en juger par les 10 Chablis 2003 de ce domaine goûtés ce jour-là.

Le vendredi 27 août, dans l'après-midi, une pluie bienfaisante arrosa en effet le vignoble de Chablis, ce qui leur évita à tous deux d'avoir davantage de cheveux blancs...

Cela eut trois effets : le blocage des maturités prit fin et les fruits recommencèrent à mûrir ; le niveau d'acidité, devenu trop bas à cause de la chaleur, remonta jusqu'à un

niveau souhaitable. « Et la pluie a permis aux raisins de regonfler, ce qui fait qu'on n'a perdu qu'un quart de la récolte normale », ajoute le viticulteur.

À cause aussi de la hausse du degré d'acidité, ce domaine — comme cela arrive — n'eut pas à acidifier ses vins, c'est-à-dire à relever le niveau d'acidité des moûts par l'ajout d'un acide (l'acide tartrique, normalement).

Résultat ?

Non boisés, les 10 vins goûtés ce jour-là, dont plusieurs premiers crus (j'y reviendrai), sont un peu plus colorés qu'on ne s'y attend de Chablis si jeunes, et donnent également l'impression, au nez et en bouche, par la maturité de leur fruit et de leurs arômes, d'être quelques années plus vieux qu'ils ne le sont en réalité.

En même temps, ils ont un fruit séduisant, très pur et la plupart sont tendres, mais sans manquer d'acidité.

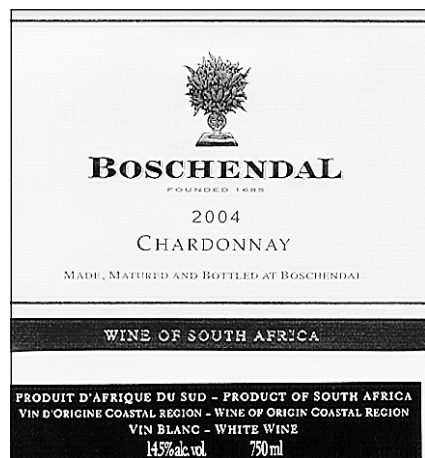
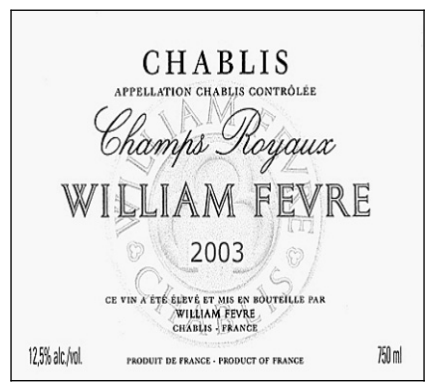
Tel est le Chablis 2003 La Vigne de la Reine Château de Maligny, de couleur or fin, au bouquet élégant, tout en finesse, plutôt léger en bouche, distingué et aux saveurs franches. Bref, un très beau style.

C, 00560763, 24,05 \$, ★★★(★) \$\$\$, à boire, 4-5 ans.

À noter que ce vin, déjà arrivé, doit succéder au même Chablis du millésime 2001, ce dernier, dont j'ai déjà fait état, étant d'allure et de style comparables, mais en plus épanoui, plus expressif, et absolument prêt à boire.

Autrement dit, il se peut qu'on trouve, côte à côte, les deux millésimes sur les tablettes. Expérience à faire, qui ne peut être qu'instructive : les goûter ensemble si on a le nombre de convives voulus.

Vendu lui aussi dans de nombreux



ses succursales, le Chablis 2003 Albert Bichot, peu coloré, est un vin au bouquet délicat, non boisé également, avec une note minérale discrète, et tout aussi délicat en bouche, mais bien fait, et aux saveurs relevées par un peu de gaz carbonique.

C, 01789, 22,05 \$, ★★★ \$(\\$), à boire, 2-3 ans.

Autre très beau vin, le Chablis 2003 Les Champs royaux William Fevre, très discrètement boisé, est un vin de style différent, à cause notamment du bois, plus ample au nez et en bouche que les deux précédents, aux saveurs pures, et dont le boisé s'efface devant le fruit. Du grand art. Et impeccable.

C, 276436, 22,55 \$, ★★★(★) \$(\\$), à boire, 4-5 ans.

Très souvent, les vins de Chardonnay du Nouveau Monde (Afrique du Sud, Australie, Californie, etc.) sont, eux, à ce point boisés qu'on s'en lasse dès la deuxième ou la troisième gorgée.

Quoiqu'il soit passablement boisé, avec aussi comme des notes de noisette au nez, ce n'est pas le cas du Coastal Region 2003 Chardonnay Boschendal, d'Afrique du Sud, sans doute parce qu'il n'y a qu'une partie de ce vin (40 %) qui a été élaboré en fûts.

Beaucoup de bois aussi en bouche, mais il y a tout le fruit voulu pour l'absorber, si l'on peut dire, avec de l'ampleur, du moelleux, la seule réserve qu'on puisse émettre est qu'il s'agit d'un vin au degré alcoolique élevé (près de 15 %), et

qu'on perçoit la chaleur alcoolique sur la langue. À boire, donc, à table plutôt qu'en apéritif, avec par exemple une viande blanche. Toutefois, il en reste peu.

S, 935833, 15,95 \$, ★★★ \$(\\$), à boire, 1-2 ans.

Autre vin blanc, mais fort différent, le Coteaux du Languedoc 2003 Château St Martin de la Garrigue, de couleur presque paille, au bouquet ample, de fruits confits, et rappelant les vins blancs de la vallée du Rhône, est un vin ample en bouche lui aussi et aux saveurs nettes, au boisé bien dosé, et donc équilibré. Très beau vin blanc du Languedoc, qui accompagnera lui aussi fort bien une viande blanche ou des fruits de mer, par exemple en sauce.

S, 875328, 18,85 \$, ★★★ \$(\\$), à boire, 1-2 ans.

Un vin rouge

Vin d'une appellation peu connue de la vallée du Rhône, le Côtes du Vivarais 2001 Domaine Gallety, très coloré, enchante les amateurs de vins du Rhône par la densité de son bouquet — très épicé-boisé — de fruits noirs, la générosité de sa matière, sa densité, la solidité de ses tannins. Un peu carré, un peu chaud aussi sur la langue (14 % d'alcool), mais parfaitement savoureux.

S, 918615, 25,55 \$, ★★★(★) \$\$\$, à boire, 3-4 ans.



PEOPLE

Corin et Vanessa Redgrave créent leur parti politique

MICHELLE HOFFMAN
AGENCE FRANCE-PRESSE

LONDRES — L'actrice britannique engagée Vanessa Redgrave et son frère, le comédien Corin, vont officiellement lancer leur parti politique, pour dénoncer les violations des droits de l'homme du gouvernement Blair et réclamer le retrait des troupes britanniques de l'Irak.

« Peace and Progress » (Paix et Progrès), qui existait déjà en tant qu'association depuis le début de la guerre en Irak, se transformera le 27 novembre en parti politique afin de pouvoir participer aux élections législatives attendues pour le printemps 2005.

« Notre parti s'occupera de tout ce qui est relatif aux droits de l'homme », déclare Corin Redgrave, 65 ans, dans un entretien téléphonique avec l'AFP.

« Il se penchera sur les problèmes posés par la guerre en Irak. Mais il prendra en compte toute une série d'autres problèmes comme le droit d'asile, les retraites, les allocations familiales, le logement », ajoute l'acteur, qui se trouvait à Newcastle, où il joue dans *Le Roi Lear*, mise en scène de la Royal Shakespeare Company.

Corin et Vanessa, qui font partie d'une dynastie de comédiens, sont



PHOTO KIERAN DOHERTY, REUTERS

Déjà très active sur la scène politique, Vanessa Redgrave pousse plus loin son engagement en fondant avec son frère un parti qui participera aux législatives de 2005.

depuis toujours active sur la scène politique. Leur père, l'acteur britannique Michael Redgrave, avait

en son temps été mis sur la liste noire de la BBC pour ses sympathies communistes.

Vanessa, 67 ans, qui a reçu de nombreuses récompenses pour ses talents d'actrice, dont un Oscar en 1977 pour *Julia*, a pris sous son aile Akhmed Zakaïev, émissaire du président tchétchène Aslan Maskhadov, réfugié au Royaume-Uni et dont la Russie souhaite l'extradition.

En janvier, elle a fondé avec Corin la Commission des droits de l'homme de Guantanamo pour protester contre la détention sans limitation de durée ni inculpation de personnes soupçonnées d'être des terroristes, sur la base militaire américaine à Cuba.

Corin, 65 ans, a confié au *Guardian* s'être retrouvé sans proposition de travail pendant un long moment du fait de ses activités politiques et n'être revenu sur scène que depuis que « les gens se sont rendus compte que le marxisme n'était plus aussi dangereux ».

L'acteur pourrait « envisager d'être candidat (aux élections législatives) pour son parti si on le lui demandait ».

Le gouvernement de Tony Blair et l'opposition conservatrice « se définissent de plus en plus par leurs positions contraires aux droits de l'homme », estime-t-il.

« Beaucoup de personnes s'approprient le terme de droits de l'hom-

me pour servir leurs propres intérêts, même ceux qui font la guerre », observe-t-il, accusant Tony Blair et le président américain George Bush de justifier abusivement l'invasion de l'Irak par des raisons humanitaires.

Le parti Peace and Progress sera lancé officiellement lors d'une conférence à Londres le 27 novembre, qui réunira, outre les Redgrave, le journaliste russe Anna Politkovskaya, des avocats américains spécialisés dans la défense des droits de l'homme et le père d'un des détenus de Guantanamo.

Le manifeste de Peace and Progress appelle au retrait des troupes en Irak, à l'abrogation des lois anti-terroristes, l'annulation de la dette des pays pauvres et l'élimination des armes de destruction massive. Il réclamera une nouvelle disposition constitutionnelle pour contraindre Tony Blair et ses ministres « à rendre des comptes sur leurs actions ».

Le parti envisage de présenter trois candidats aux prochaines élections.

« Nous ne songeons pas en priorité aux élections. C'est plutôt ce que nous ferons entre les scrutins électoraux qui comptera. Les élections seront juste un test pour montrer si nous avons réussi », souligne-t-il.

MENUS INSPIRANTS

Les Éditions
gesta



Savourez
le magazine
Ricardo
En kiosque dès
maintenant

SAVEURS

Le caneton des Canardiens

FRANÇOISE KAYLER
GASTRONOTES

Y a-t-il un avenir pour le canard après le foie gras, le magret, le confit? Cet engouement pour le canard gavé a bénéficié au canard du lac Brome, ce canard de Pékin que l'on ne gave pas, que les restaurants chinois laquent depuis longtemps et que l'on a redécouvert en le confondant souvent avec son parent d'une autre espèce.

Une autre voie s'ouvre. Celle du caneton. Les cuisiniers français font grand cas de la canette. Ce volatile n'existe pour ainsi dire pas ici. Il va pouvoir entrer par la grande porte, celle de la préparation du « canard à la presse » et faire son petit bonhomme de chemin ensuite.

On a entendu parlé des célèbres canards « numérotés » de la Tour d'argent, à Paris. Ceux qui n'ont pu se régaler de ces canards-là ont peut-être goûté ceux que le Lutétia de l'hôtel de la Montagne préparait en s'inspirant de cette tradition. Et ceux qui ont la chance de connaître un cuisinier possesseur d'une presse à canard connaissent la richesse des saveurs de ce plat que l'on sert en deux temps. On appelle caneton rouennais celui qui est destiné à ce traitement puisque la tradition vient de Rouen et de la Normandie. Mais un caneton d'une autre race peut aussi avoir cet honneur. Comme l'a démontré récemment Olivier Poissenot de l'auberge La Biche au bois, en servant de cette façon un caneton mulard de la ferme Canards, délices et pommes, d'André Cherrier, à Prévost.

Le « canard des Laurentides à la presse » était servi à l'occasion du retour de l'Ordre des canardiens au Québec et de l'intronisation de plusieurs membres par le Maître ca-

nardier Olivier Poissenot, responsable du consulat du Québec de l'Ordre. Jean-Pierre Corlay, membre fondateur et président de l'Ordre des canardiens était venu assister à la création de ce chapitre québécois.

La préparation du canard à la presse est spectaculaire. Elle se fait en salle. Le caneton, qui ne doit pas dépasser le poids de deux kilos, est cuit de manière à demeurer saignant, pendant moins de 20 minutes. Transféré en salle, le canard est découpé de manière à libérer la carcasse. C'est elle qui intéresse l'officiant. Transférée dans cette presse spectaculaire qui est autant un objet d'art que de torture, il en coulera un jus abondant avec lequel la sauce sera liée, une bordelaise sérieuse.

Le caneton rouennais tel qu'on le prépare à Rouen, et ailleurs aussi, est un canard qui doit être étouffé et non saigné. Il est interdit ici d'étouffer une volaille; elle doit être saignée. L'Ordre des canardiens du Québec a donc obtenu une dispense. À part cette différence dans l'abattage, le processus de préparation est fidèle au modèle. Et l'on peut dire que le canard étant cuit pour demeurer saignant, le jus que récolte la presse a les qualités voulues pour que le cuisinier puisse faire une bonne sauce.

À Prévost, dans les Laurentides, André Cherrier n'élève que des mulards. Mais il les élève dans deux canadiennes différentes. L'une est réservée aux canards destinés à être gavés. L'autre ne produit que des canetons. Ils sont élevés selon les normes habituelles d'un élevage biologique. Le total de la production annuelle ne dépasse pas 2000 canards, canards gras et canetons confondus. Si le canard gavé a des débouchés connus, le caneton commence à intéresser sérieusement les cuisiniers.



PHOTO BERNARD BRAULT, ARCHIVES LA PRESSE ©
Bien qu'ils soient de la même famille, le canard sauvage et le canard d'élevage n'ont pas les mêmes caractéristiques.

Coquillages et crustacés

FRANÇOISE KAYLER
RESTAURANTS

Tuesday's pour les uns. Les Beaux Jedis pour les autres. Les uns et les autres se retrouvent dans l'ambiance de ce restaurant où chacun peut trouver un peu ce qu'il cherche. Souvent c'est une ambiance qui, pour certains, est l'image stéréotypée du restaurant français. On est dans l'Ouest, dans la mythique rue de la Montagne. Les Beaux Jedis ont ce caractère particulier d'être encore ce qu'il était il y a des années et des années. Une continuité rassurante pour ceux qui étaient là dans les débuts. Un dépaysement pour les autres.

À côté de la carte, qui conserve des plats que l'on ne voit plus beaucoup et des plats du jour, comme ce gigot d'agneau servi à volonté et que l'on découpe à table directement dans l'assiette du dîneur, le restaurant affiche un festival de coquillages et de crustacés. Saison des huîtres oblige, le coquillage est offert à la pièce et décline des variétés du Nouveau-Brunswick, de l'Île-du-Prince-Édouard, de la Colombie-Britannique, permettant ainsi de faire une jolie dégustation.

La soupe aux huîtres, bien servie, chaude et consistante est une soupe aux huîtres « beaux jedis ». Il ne faut pas s'attendre à retrouver le potage des traditions culinaires québécoises. Dans un fond crémeux et assez lourd en texture et en saveurs, les huîtres étaient rares.

Les crevettes, qui font partie de ce festival et jouent leur rôle dans plusieurs préparations, sont proposées à la douzaine et accompagnées d'une mayonnaise. C'est une très belle assiette faite d'une couronne de crustacés de bonne grosseur, d'un rose rutilant. La chair a une belle fermeté, mais presque pas de goût (et c'est presque rassurant). La mayonnaise est, elle aussi, assez neutre. Trop pour un convive, ces 12 crevettes peuvent devenir une entrée que l'on partage. En plat principal, la dégustation n'a pas assez d'intérêt. On se lasse vite.

Le gratin de fruits de mer est « à l'américaine ». Cela veut peut-être dire que ce n'est pas un gratin. Car ce n'en est pas un. C'est un plat mitoyen entre une assiette du pêcheur et une bouillabaisse. Dans une grande assiette creuse, un très grand nombre de fruits de mer, coquillages en coquille et pétoncles avec le corail, crevettes et calmars découpés en longues lanières reposent sur un fond qui pourrait ressembler à une soupe de poisson costaud. L'assiettée est trop grosse dans tous les sens. Elle manque de cette sorte de délicatesse particulière qui sied aux produits de la mer.

Les mêmes reproches s'adressent à l'assiette du pêcheur. La présentation est belle, le service est généreux avec coquillages, crevettes, scampis, demi-homard. Le choix est bon mais les chairs sont trop cuites. Tout glisse finalement dans une uniformité et dans l'ennui. Peut-on faire un véritable festival de coquillages et de crustacés au cœur de Montréal, au cœur de l'automne?

Au moment du dessert, on retrouve l'esprit des Beaux Jedis. La Charlotte aux pommes, « traditionnelle » disait le menu, était vraie et bonne. Elle renouait avec l'histoire. Car c'est bien avec du pain et des pommes que tout a commencé dans la vie de cette « charlotte » dont on a oublié les origines véritables. Et que l'on retrouve rue de la Montagne! Avec ces pruneaux qui ont perdu leur innocence et gagné du caractère, avec cette crème fouettée légère, on oublie l'insignifiance du feuilleté.

Le décor des Beaux Jedis est unique, chargé à l'extrême avec des éléments disparates qui finissent par faire une unité et par créer une ambiance enveloppante. Située au premier étage, la salle est très grande. Mais elle est si judicieusement divisée que l'on peut s'y perdre au milieu des autres. Et c'est un des charmes des Beaux Jedis.

LES BEAUX JEUDIS
1430, rue de la Montagne
281-5320

Ouverture: du lundi au vendredi, de 11h30 à 23h. Le samedi, de 17h à minuit. Le dimanche de 10h à minuit.

Fumée: oui
Douze crevettes, mayonnaise
Soupe aux huîtres
Gratin de fruits de mer à l'américaine
Assiette du pêcheur
Feuilleté de pruneaux à l'armagnac
Charlotte traditionnelle
Cafés
Menu pour deux, avant vin, taxes et service: 98\$

ACTUEL

INTERNET

Chasser avec sa souris

LUDOVIC HIRTZMANN
COLLABORATION SPÉCIALE

Live-shot.com est l'une des traductions les plus crues du monde virtuel. Désormais, à l'abri de son clavier, dans la chaleur de son foyer, il est possible de chasser l'antilope ou le mouton à des milliers de kilomètres. Live-shot.com est la concrétisation de ce que d'aucuns craignaient du réseau des réseaux.

De votre canapé, vous pouvez désormais tirer une dizaine de balles de 22 pendant une vingtaine de minutes sur des cibles situées dans un ranch du Texas. Sur l'écran de votre ordinateur, une caméra dirige un fusil et vous voyez en direct ce qui se passe dans l'enclos d'un ranch à quelques milliers de kilomètres plus au sud. Lorsque vous appuyez sur une touche, vous déclenchez un signal et un tir de 22 dans le Rocksprings Ranch du Texas. Pour l'instant, les internautes se contentent de viser des cibles en papier, mais ils peuvent cepen-

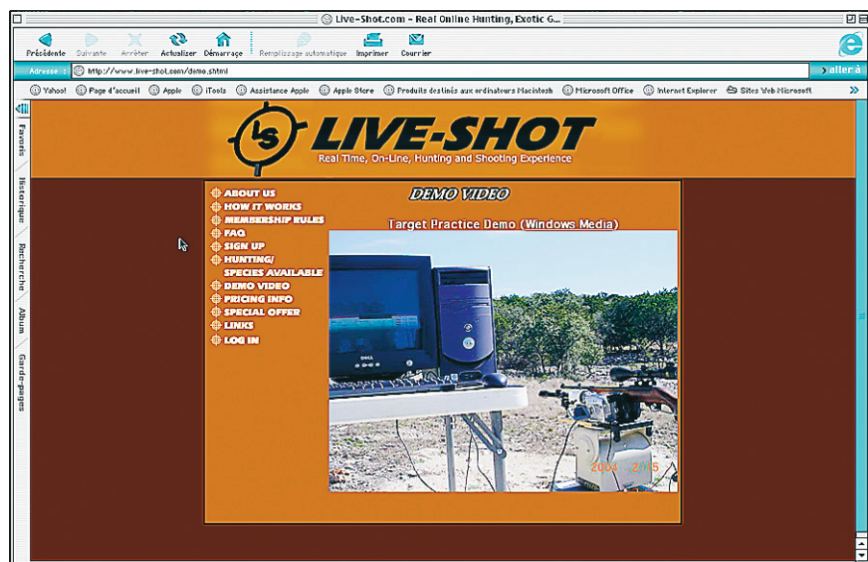


PHOTO FOURNIE PAR LIVE-SHOT.COM

Le chasseur-internaute manie le fusil avec sa souris. À des kilomètres de son salon, quelque part dans un ranch au Texas, une arme véritable vise une cible de papier, laquelle pourrait bientôt être en chair et en os.

dant comparer leurs performances à celles d'autres cyberchasseurs. Bientôt, il devrait être possible d'abatte

réellement les animaux et de se les faire envoyer chez soi, empaillés ou en quartiers prêts à consommer.

Si la chasse virtuelle vous inspire, il suffit de vous inscrire sur le site live-shot.com. Pour une vingtaine de dollars américains, vous aurez droit à ce privilège pendant une période de 30 jours. L'inventeur du concept s'appelle John Lockwood, originaire du Texas. « Les gens qui cherchent quelque chose de différent se plaisent sur ce site », explique-t-il.

Son idée de départ était « de permettre à des chasseurs handicapés de pouvoir continuer à chasser ». Mais le concepteur ne semble pas persuadé que ses clients handicapés soient très nombreux. Si le Texan revendique la paternité de l'idée, il souligne que celle-ci lui est venue

grâce à un ami qui avait vu un site animalier sur lequel les internautes pouvaient envoyer des photographies d'animaux. « Cet ami m'a dit : « Est-ce que ce ne serait pas une bonne idée si on pouvait tirer sur ces animaux ? » C'est comme cela que live-shot.com est né. »

Bien entendu, le site comporte tous les liens nécessaires à tout passionné des armes qui se respecte. Parmi ceux-ci, le site de la National Rifle Association, mais aussi celui d'une entreprise de taxidermie. Au delà de son côté jouet pour intellectuels du biceps, live-shot.com est un concept tout bonnement révolutionnaire...

S'il est encore trop tôt pour juger du succès de ce site, il est tout de même permis de se demander si la chasse ne prendra pas un nouveau tournant avec cette invention. Ce lien entre l'espace imaginaire et le monde réel laisse entrevoir d'autres possibilités et applications dans le

Bientôt, il devrait être possible d'abattre réellement les animaux et de se les faire envoyer chez soi, empaillés ou en quartiers.

cyberespace. Si l'on se plaît à rêver de sites de pêche virtuels, ce ne sont là que quelques-unes des multiples éventualités. Avis aux amateurs !

Live-shot.com
<http://www.live-shot.com>

PHOBIE DES GLUCIDES?



VOUS AVEZ MAINTENANT DES OPTIONS. Si vous portez une attention particulière à ce que vous mangez, vous savez à quelle vitesse les glucides peuvent s'accumuler. D'autant qu'on les retrouve dans les aliments de tous les jours, comme les pommes de terre, les pâtes, les marinades ou le beurre d'arachide. C'est pourquoi les produits Carb Options vous donnent toutes sortes d'astuces pour respecter votre régime alimentaire sans vous priver de ce que vous aimez. Ils contiennent entre 0,1 et 12 gr. de glucides par portion, et parce qu'ils vous sont offerts par des marques de confiance telles que Knorr, Hellmann's et Lipton, le goût est toujours au rendez-vous. C'est garanti ou vous serez remboursé. N'ayez plus peur des glucides. Et mangez sans vous priver. **Carb Options™ POURQUOI SE PRIVER?**

87408443

À L'ACHAT DE TOUT PRODUIT CARB OPTIONS® SÉLECTIONNÉ, OBTENEZ GRATUITEMENT UN PLAT D'ACCOMPAGNEMENT CARB OPTIONS!

AU DÉTAILLANT : Unilever Canada vous remboursera la valeur nominale de ce bon-rabais plus nos frais de manutention spécifiés à la condition que vous l'acceptez de votre client à l'achat du produit précis. Une demande de remboursement pour toute autre raison pourrait constituer une fraude. Des factures prouvant l'achat, dans les 90 jours précédents, d'une quantité de marchandise suffisante pour couvrir tous les bons-rabais à rembourser devront être fournies sur demande. À défaut, nous nous réservons le droit d'annuler ces bons-rabais. Tous les bons-rabais présentés deviennent notre propriété. Il est strictement interdit de reproduire le présent bon. Pour remboursement, postez à : Unilever Canada, P.O. Box 1600, Pickering, Ontario L1V 7C1.

AU CLIENT : Il est possible que le détaillant vous fasse payer la taxe sur le prix total de l'article et déduise ensuite la valeur du bon, conformément à la loi provinciale en vigueur. Le cas échéant, le crédit de TPS/TVQ/TVH est compris dans la valeur nominale du bon.

Limite d'un bon par achat. Offre valable uniquement au Canada. Date d'expiration : le 31 mars 2005

*Comprend les vinaigrettes, les tartinades aux arachides, les sauces barbecue, les marinades, la sauce à bifteck, le mélange à thé glacé, les cristaux pour boissons, le condiment de style ketchup, la sauce Jardinière ou la sauce Alfredo Carb Options.



Visitez le www.carboptions.ca pour plus de détails sur notre garantie-saveur, ou pour obtenir de délicieuses recettes faibles en glucides pour le temps des fêtes.