

ACTUEL



Internet et le monde arabe

Page 4

La porcelaine boit la tasse

Page 5



CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 18 OCTOBRE 2001

La Presse

Cuisine «vintage»



RICARDO LARRIVIÈRE
collaboration spéciale

Mode «vintage», jeans délavé au look «vintage», robe «vintage» Valentino portée par Julia Roberts lors de la dernière remise des oscars. Cet automne, ma collègue Dali Sanschagrin n'a que ce mot sur les lèvres. Moi à part le porto, le vintage...

Selon Dali, le «vintage», c'est s'habiller avec des vêtements anciens, a priori griffés représentant un grand cru, une bonne année. Ah, les bonnes années, les grands crus, ça je m'y intéresse.

Le mot «vintage» vient du monde du vin. Mais cette année, on l'emploie à toutes les sauces, que ce soit en mode, en fleuristerie (oui, oui, on présente des arrangements floraux «vintage» dans les magazines américains) ou dans le cas qui nous intéresse, en cuisine. Le magazine *Food and Wine* de ce mois-ci propose un article sur les «Vintage desserts».

La cuisine «vintage» pure est donc un retour aux plats à succès des grands chefs de ce monde: les Escoffier, Point, Bocuse, Troisgros... Mais pourquoi ne pas ajouter à cette liste, les Pol Martin, Jehane Benoît et autres personnages d'influence au Québec. Comme recettes «vintage», vous trouverez le hachis Parmentier du livre de Bocuse *Cuisine des régions de France* aux Éditions Flammarion et les coquilles Saint-Jacques de Jehane Benoît tirées de l'encyclopédie qui la rendit célèbre.

Contrairement à la mode où seul le créateur est Dieu, en cuisine, certaines recettes proviennent de lieux devenus mythiques et y sont aussi attachées qu'à leur instigateur. C'est pourquoi l'une des recettes proposées aujourd'hui est inspirée du Delmonico's de New York, lieu de naissance des oeufs Bénédicte. Au milieu du 19^e siècle, le restaurant le plus luxueux d'Amérique voyait défiler les Mark Twain, Charles Dickens, Oscar Wilde et combien d'autres.

En mode, après l'authentique robe et sa réédition, il y a aussi l'esprit «vintage». Idem côté bouffe. La paternité ou la maternité des crêpes Suzette n'a jamais vraiment été établie. Même Henri Charpentier, cuisinier de Rockefeller, a tenté de s'approprier l'invention. On retient donc l'esprit «vintage» d'une recette qui a reflété l'imagination et la créativité et surtout l'opulence d'une époque. Les flambés étaient à leur apogée au Québec dans les années 1960 et 1970.

Le «vintage» s'inscrit dans l'évolution actuelle du retour aux vraies valeurs. Les recettes anciennes ont la cote. Souvenez-vous du fameux cocktail de crevettes, du châteaubriand pour deux et sa bouquetière de légumes et des non moins célèbres pêches Melba de Fernand Point. Je vous en parle comme si j'avais connu cette époque. Oui et non. En 1970, c'est vrai que j'étais plus près des purées que des crevettes, pourtant, à la fin des années 1980, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec enseignait toujours les découpages en salle, les flambés spectaculaires et l'exécution d'une salade César à table. Ce fut mon initiation à un art de vivre que l'on croyait révolu. On se prêtait de bonne grâce à ce qui nous semblait une démonstration quasi médiévale du service de table et de la cuisine. Quelque 25 ans plus tard, la clairvoyance de ces professeurs aura servi à toute une génération d'étudiants maintenant chef ou maître d'hôtel.

En gastronomie comme en mode, ce qui est beau et bien exécuté refait toujours surface une génération plus tard. Dommage que les moyens mis à la disposition des enseignants, eux, ne soient jamais revenus. Mais ça, c'est une autre histoire.



Suite du dossier en B3

CAFÉ U.K.



Le royaume du high tea devient fou de café



JEAN-FRANÇOIS BÉGIN
collaboration spéciale

LONDRES – Promenez-vous dans Portobello Road ces jours-ci et vous verrez qu'il est aussi facile d'y boire un espresso de qualité que d'y déguster une bonne pinte de *real ale*.

Depuis trois ans, cette rue de l'ouest de Londres, célèbre pour ses étals de fruits et légumes et son marché d'antiquités – et pour le film à succès, *Notting Hill*, qui y a été tourné – a été littéralement envahie par les marchands de café.

En face de l'Electric Cinema et d'un vendeur de melons et de mangues qui hurle son boniment aux promeneurs, Caffè Nero offre cappuccinos et *caffè lattes*, juste à côté du Tea and Coffee Plant, d'où émerge la suave odeur du café organique fraîchement grillé.

Quelques dizaines de mètres plus loin, un Coffee Republic et un café de la chaîne américaine Starbucks se regardent en chiens de faïence, de part et d'autre de l'intersection avec Westbourne Park Road. Ils sont situés à deux pas du Coffee Stop – là où, dans le film *Notting Hill*, Hugh Grant achète le jus d'orange qu'il va s'empresser de renverser sur Julia Roberts.

Portobello Road n'est qu'une illustration parmi tant d'autres d'un phénomène observable à l'échelle de la Grande-Bretagne, mais plus particulièrement à Londres: le développement phénoménal des *coffee shops*.

On imagine facilement les Britanniques sirotant le *five o'clock tea* le petit doigt en l'air, ou savourant une bière tiède entre amis au pub du coin. Mais l'image ne reflète que partiellement la réalité contemporaine. L'époque où il était impossible d'obtenir une tasse de bon café dans la capitale du Royaume-Uni est bel et bien terminée.

C'est une véritable révolution. Dans toutes les rues le moins passantes de Londres, mais aussi dans les gares et les centres commerciaux, les cafés ont poussé comme des champignons au cours des trois ou quatre dernières années. Beaucoup d'indépendants, mais aussi, surtout, quatre grandes chaînes: Starbucks, Costa Coffee (propriété du brasseur Whitbread), Caffè Nero et Coffee Republic.

Entre la fin de 1997 et juin 2001, près de 2000 nouveaux *coffee shops* ont ouvert leurs portes en Grande-Bretagne, portant le total à 7500. Et le nombre de ceux appartenant à des chaînes est passé de 361 à 1532, une augmentation annuelle de 51%!

La firme d'analyse Allegra, auteure cette année d'un volumineux rapport sur l'industrie du café britannique, prédit une croissance de 20,4% par an d'ici à ce que le marché atteigne le point de saturation, en 2003. Allegra prévoit qu'on comptera alors plus de 2400 cafés affiliés à des chaînes.

«Il y a trois ans à peine, si quelqu'un voulait un *latte* sur Baker Street, il n'avait qu'une seule possibilité: le café de la Seattle Coffee Company (une entreprise britannique achetée depuis par Starbucks). Aujourd'hui, il doit bien y avoir 22 *coffee bars*, mais on peut aussi acheter un *latte* au travail ou même dans le métro.

Voir CAFÉ en B5

Photomontage JOCELYNE POTTÉLLE



LA GRILLE BLANCHE La Presse

5 gagnants mériteront un sac à dos La Presse

À SURVEILLER DIMANCHE

BANDE À PART



Manger à l'excès et stress vont de pair

d'après USA Today

Au cours des dernières semaines, chez plusieurs personnes, le stress des tragédies récentes et d'un avenir incertain a causé des désordres alimentaires. Certains individus mangent à l'excès, d'autres jeûnent à l'excès.

Ce phénomène ne surprend pas les médecins et diététiciens.

Quand les gens subissent des niveaux de stress très élevés, presque tous mangent moins, dit Kelly Brownell, professeur de psychologie à l'Université Yale, à New Haven (Connecticut). Mais au fur et à mesure que l'intensité du stress diminue vers un niveau plus constant, plusieurs personnes commencent à manger davantage, ajoute-t-il.

Pamela Peeke, médecin et spécialiste de la nutrition, a observé ces comportements dans son cabinet à Bethesda, dans l'État du Maryland. « La majorité de mes patients m'ont dit qu'en suivant les événements, depuis le 11 septembre, le stress intense leur a coupé l'appétit », dit-elle.

Par contre, de cinq à sept jours

après la tragédie, plusieurs de ces mêmes patients « rebondissaient en mangeant à l'excès », affirme-t-elle.

« Ce que les gens ressentent présentement, ce sont les retombées du stress, et leur hyperphagie est presque insidieuse. Ils ne s'en rendent même pas compte », dit Peeke, auteure du livre *Fight Fat After Forty* et professeure de médecine à l'Université du Maryland à Baltimore.

Une des patientes de Peeke, Nancy Scarborough, de Lanham, au Maryland, mangeait du beurre d'arachides croustillant à la cuillère, grignotait des muffins au beurre et passait de longues heures à dîner avec ses collègues. Cela, dit-elle, l'aidait à soulager le stress.

Les experts affirment que des facteurs biologiques et psychologiques expliquent ce genre de comportement. Le stress constant cause une élévation des niveaux de l'hormone cortisol, explique Peeke, qui en retour stimule l'appétit, l'alimentation nerveuse et l'hyperphagie chez plusieurs individus.

La façon dont un individu fait face au stress est dictée à la fois par la génétique et par l'environnement, précise Peeke. Plusieurs personnes réagissent en bouffant un sac de croustilles ou un bol de crème glacée. Elles semblent préférer

les aliments riches en gras et en hydrates de carbone. « N'est-ce pas intéressant que nous n'ouvrons pas une boîte de thon en situation de stress », note-t-elle.

Selon Brownell, la nourriture est souvent synonyme de confort. « Pour certaines gens, la nourriture est un ami, dit-il. Pour d'autres, c'est un moyen d'évasion. Chez certains, la nourriture a un grand effet calmant. »

Le meilleur moyen de contrôler son alimentation en situation de stress, c'est de régler ce qui cause le stress. Certaines causes, comme la perte d'un être cher, demeurent incontrôlables. D'autres, tel un emploi qui nous rend malheureux, peuvent être modifiées.

Il conseille d'élaborer des stratégies pour faire face au stress autrement que par la bouffe. « Un excellent moyen, c'est l'exercice. Vous pouvez aussi méditer, parler à un ami ou lire un livre. »

C'est ce qu'a fait Scarborough. Les événements actuels la perturbent toujours, mais au lieu de manger pour soulager son anxiété, elle sort de la maison pour une longue promenade ou se rend au gymnase.

« Nous savons maintenant que nous devons nous préparer à l'inattendu, et au stress qui l'accompagne », dit-elle.



La façon dont un individu fait face au stress est dictée à la fois par la génétique et par l'environnement. Plusieurs personnes réagissent en bouffant un sac de croustilles ou un bol de crème glacée. Elles semblent préférer les aliments riches en gras et en hydrates de carbone.

Fondation Asie Pacifique du Canada Bureau du Québec | Asia Pacific Foundation of Canada Québec Office | Ville de Montréal | AIR CANADA

Continuez votre exploration de la Chine par " Les Dialogues avec la Chine "
Exposition et animation sur la Chine d'hier et d'aujourd'hui

au Complexe Desjardins du 22 au 28 octobre dès 10 h *

- Stands d'information culturelle, touristique et commerciale
- Exposition de tableaux, de photographies, de costumes et d'objets traditionnels
- Spectacles de musique, de chants et de danse
- Démonstrations de tai-chi, d'acupuncture et de calligraphie

* 10 h à 18 h (semaine) - 10 h à 17 h (week-end)

Renseignements : (514) 499-2166 www.cyberport.uqam.ca

Québec | Canada | Desjardins | BORDEN LADNER GERVAIS | EDC SEE

Courez la chance de gagner une paire de billets d'avion MONTRÉAL-SHANGHAI offerts par AIR CANADA et d'autres prix, en remplissant un bulletin de participation au Complexe Desjardins

Canada

un excellent mode d'épargne. c'est garanti.

OBLIGATION À PRIME DU CANADA			OBLIGATION D'ÉPARGNE DU CANADA
2,30 % An 1	2,80 % An 2	4,00 % An 3	1,80 % An 1
Émission 21 - Taux annuel composé de 3,82% après 3 ans.			Émission 72
Émissions 21 et 72 en vente jusqu'au 3 ^e novembre 2001, sous réserve de modifications sans préavis.			

Le ministre des Finances peut mettre fin à la vente des obligations en tout temps.

vous pouvez y arriver.

pour acheter directement, consultez www.oec.gc.ca ou composez 1. 888. 773. 9999

NOUVELLES OBLIGATIONS D'ÉPARGNE DU CANADA
BATISSEZ SUR DU SOLIDE.

VENTE DE FERMETURE

Notre bail étant expiré, nous fermons les portes de notre succursale de Montréal. Merci aux milliers de personnes qui sont déjà venues profiter de ces prix spéciaux imbattables. Venez vite profiter du meilleur choix. Les prix ont été réduits au plus bas pour assurer une liquidation complète.

plus de deux millions de dollars de marchandises en stock.

Voici votre dernière chance d'acheter chez IDOMO à Montréal avant la fermeture du magasin.

Accessoires fixes et rayonnages également en vente.

Tables de salon
Meubles de salle à manger
Meubles capitonnés
Tables d'extrémité
Meubles de rangement mural

Bibliothèques
Tapis
Bureaux
Mobilier de chambre à coucher
Meubles audio-vidéo

de réduction

Jusqu'à **70** %

idomo
MEUBLES MONTREAL

VILLE-ST. LAURENT
9090 boul. Cavendish
(Autoroute 40 et Cavendish)
(514) 735-6425

Veuillez prendre note de nos heures d'ouverture spéciales durant ce solde de liquidation

Lun., Mar. 12:00-18:00
Mer. FERMÉ
Jeu., Ven. 12:00-21:00
Sam. 11:00-17:00
Dim. 12:00-17:00

J'AI TESTÉ



Sablés fins au gingembre Anna's

Que fait-on avec de la farine, de l'huile, du sucre, du sirop de betterave, du bicarbonate de sodium et des épices comme la cannelle, le gingembre et le girofle? D'excellents biscuits extra fins au gingembre. Goût raffiné, texture complètement craquante. À conserver dans un contenant hermétique pour éviter qu'ils deviennent tout mous. Ces biscuits suédois sont irrésistibles! Vendus dans les épiceries, environ 2,09\$ la boîte de 150 g.



Piment jalapeño broyé McCormick



Signe de la popularité de plus en plus grandissante des cuisines mexicaine et texane, on trouve désormais le piment jalapeño séché, broyé et vendu en pot avec les herbes et les épices. Après la sauce Tabasco au jalapeño, ce piment broyé est tout aussi pratique puisqu'on peut en avoir en tout temps sous la main. Ce piment brûle moins que les piments broyés rouges auxquels nous sommes habitués. Vendu sur les tablettes des épiceries dans la section des épices McCormick, 3,39\$ le pot.



Gelée de porto québécoise

Depuis 1999, Liette Lussier, des Condiments Varia, se fait connaître par la qualité de ses produits à base d'alcool. C'est sa marque de commerce: gelée au vin blanc, au vin rouge et au vin rosé, gelée de porto et confit d'oignons au porto. Ce sont ces deux derniers produits qui m'ont enchanté. La gelée de porto, recette familiale vieille de 35 ans (très «vintage») est délicieuse avec les pâtés, les fromages et pour déglacer. J'aime bien ce type de gelée pour parfumer certains plats comme une belle tranche de terrine. J'aime le sucré-salé et le chaud-froid de la gelée de porto froide sur la viande chaude. Le confit d'oignons est différent des autres produits équivalents sur le marché. Le vinaigre balsamique et le porto lui confèrent un goût raffiné et sucré. Un pur régal. À venir, le sirop et la vinaigrette de porto. Le pot de gelée de 110 ml est vendu entre 4,99 à 6,50 et le confit d'oignons entre 6,50 à 6,95\$ dans certaines épiceries fines à Montréal (Cartet, Pâtisserie Gaumont, Délices et Surprises, etc.) et à Québec (Paniers d'osier). Pour connaître le point de vente le plus près de chez vous : Les Condiments Varia (514) 426-0489.



J'AI LU

Marie Claire recettes saveur

J'adore les livres de Donna Hay. Rares sont les auteurs de livres de recettes plus créatifs en ce moment. Elle a flairé la tendance. Les recettes sont actuelles et hyper simples. Les photos sont craquantes. Pas de fla fla. Que de la vaisselle blanche, sans artifice. J'avais acheté la version anglaise *Flavours*. Voici que la version française arrive en librairie. Si vous aimez les livres de recette avec photo, vous adorerez. Le livre est divisé par ingrédients. Une dizaine d'ingrédients tendances: vanille, gingembre, épices, chocolat, etc. Pour chacun d'eux, on trouve des astuces, aussi intéressantes que les recettes, sinon plus. Par exemple, mouddre du gros sel avec de l'écorce de citron pour saupoudrer du poisson ou du poulet. Ou déposer ses gousses de vanille dans le pot de café pour obtenir un café vanillé. Appétissant et magnifique. Éditions Marabout 39,95\$



Photos: ALAIN ROBERGÉ - La Presse®



RECETTES

RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

Le hachis Parmentier, c'est le pâté chinois des Français. Parce que la recette nous vient de Bocuse, on a un prétexte pour redécouvrir une cuisine simple et familiale. La facette mode de la gastronomie n'a de raison d'être que si elle sert la cause du bon goût. C'est ce qui me réjouit dans les recettes «vintage» proposées.

Oeufs Bénédicte du Delmonico's à New York

Temps de préparation: 20 minutes
Temps de cuisson: 25 minutes
Portions: 4

Sauce hollandaise

3 jaunes d'oeufs
2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron
1/2 tasse (125 ml) de beurre, en morceaux
1 pincée de cayenne
Sel et poivre

Garniture

Eau
1 c. à thé (5 ml) de vinaigre de vin blanc
8 oeufs, à la température de la pièce
4 muffins anglais
8 tranches de jambon

Préparation

1- Dans la partie supérieure d'un bain-marie hors du feu, fouetter les jaunes d'oeufs et le jus de citron. Déposer la casserole au-dessus de l'eau frémissante. Ajouter un morceau de beurre et fouetter jusqu'à ce qu'il soit fondu. Ajouter le reste du beurre, un morceau à la fois, tout en fouettant jusqu'à ce que la sauce ait la texture d'une crème épaisse. Saler et poivrer. Si la sauce est trop épaisse, l'allonger d'une ou deux cuillères à soupe d'eau tiède.

2- Dans une casserole, faire frémir de l'eau avec le vinaigre de vin. Pocher les oeufs jusqu'à la cuisson désirée. Égoutter les oeufs sur un papier absorbant.

3- Couper les muffins en deux et les griller. Déposer une tranche de jambon sur chaque demi-muffin. Déposer un oeuf poché sur les muffins et napper de sauce. À New York, au Delmonico's, on garnissait souvent les oeufs Bénédicte de lamelles de truffe.



Hachis Parmentier de Paul Bocuse

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

Ingrédients

2 gros oignons
1 gousse d'ail
3 c. à soupe (40 g) de beurre
10 brins de persil
1 1/2 livre (700 g) de boeuf bouilli (reste de pot-au-feu)
1 pincée de thym moulu
Sel et poivre

Pour la purée

4 livres (2 kg) de pommes de terre à chair jaune farineuses
3/4 tasse (200 ml) de lait

2/3 tasse (150 g) de beurre
Sel et poivre
1 pincée de muscade
1 petite gousse d'ail
1 1/2 oz (50 g) de gruyère, râpé

Préparation

1- Pour la purée, éplucher les pommes de terre. Les cuire à la vapeur ou à l'eau. Faire bouillir le lait. Mettre les pommes de terre dans un saladier et les écraser en purée en leur incorporant le lait bouillant et le beurre en petits morceaux. Bien la fouetter, lui ajouter sel, poivre, muscade et l'ail pressé.

2- Préchauffer le four à 425 °F (210 °C).

3- Émincer les oignons et l'ail. Dans une poêle, les faire fondre dans le beurre. Hacher le persil. Hacher le boeuf. Le mélanger aux oignons fondus et au persil haché. Ajouter la pincée de thym. Saler et poivrer.

4- Beurrer un plat à gratin. Disposer une couche de purée au fond du plat, la recouvrir par une couche de hachis. Continuer en alternant jusqu'au haut du plat. Finir par une couche de purée. Saupoudrer de gruyère et parsemer de noisettes de beurre.

5- Cuire au four 20 minutes. Le hachis doit être chaud et doré.



Coquilles Saint-Jacques de Jehane Benoît

Temps de préparation: 25 minutes
Temps de cuisson: 30 minutes
Portions: 6 à 8

Ingrédients

2 tasses (500 ml) de vin blanc sec
1 tasse (250 ml) d'eau
1 c. à thé (5 ml) de sel
Quelques feuilles de céleri
Quelques branches de persil
1 feuille de laurier
2 livres (1 kg) de pétoncles
6 c. à soupe (90 ml) de beurre
1 petit oignon, émincé
1/2 livre (250 g) de champignons, tranchés mince
1 c. à thé (5 ml) de jus de citron
1/4 tasse (60 ml) de farine tout usage
2 jaunes d'oeufs
1/4 tasse (60 ml) de crème 35%
1/4 tasse (60 ml) de chapelure

Préparation

1- Porter à ébullition le vin blanc avec l'eau, le sel, les feuilles de céleri, le persil et la feuille de laurier. Y ajouter les pétoncles. Couvrir et faire mijoter pendant 10 minutes. Retirer les pétoncles. Réserver le bouillon. Couper les pétoncles en petits morceaux.

2- Faire fondre 2 c. à soupe (30 ml) du beurre. Y mettre l'oignon, les champignons et le jus de citron. Cuire pendant 10 minutes à feu lent. Ajouter les pétoncles et cuire pendant encore 5 minutes.

3- Faire une sauce blanche avec le beurre restant, la farine et le liquide de cuisson tamisé. Lorsque la sauce est lisse et crémeuse, ajouter les jaunes d'oeufs légèrement battus avec la crème. Brasser vivement, sans arrêt, pendant 2 minutes. Ajouter le mélange des pétoncles.

4- Verser dans 6 ou 8 coquilles beurrées, saupoudrer de chapelure et mettre quelques petits dés de beurre par-dessus. Faire dorer pendant 5 minutes dans un four à 500 °F (250 °C). Lorsque les coquilles sont préparées d'avance, les réfrigérer et faire chauffer pendant 15 minutes dans un four à 450 °F (225 °C).



Crêpes Suzette

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Portions : 4

Crêpes

1 tasse (250 ml) de farine
3 c. à soupe (45 ml) de sucre
2 oeufs
1 1/2 tasse (375 ml) de lait

Sauce

1 tasse (250 ml) de jus d'orange
Le zeste de 1 orange
1/4 tasse (60 ml) de beurre
1/4 tasse (60 ml) de sucre
1/4 tasse (60 ml) de Grand marnier ou autre liqueur d'orange

Préparation

1- Dans un bol, fouetter la farine, le sucre, les oeufs et 1/2 tasse (125 ml) du lait. Ajouter le reste du lait et mélanger jusqu'à ce que ce soit homogène. Passer au tamis au besoin. Réfrigérer la pâte 2 heures avant utilisation.

2- Dans une poêle antiadhésive légèrement beurrée, faire 12 crêpes de 8 po (20 cm) le plus finement possible. Empiler les crêpes et les couvrir d'un papier d'aluminium jusqu'au moment du service.

3- Dans une poêle, porter à ébullition le jus d'orange, le zeste, le beurre et le sucre. Laisser réduire de 3 à 4 minutes. Passer les crêpes dans la sauce et les plier en quatre. Réserver. Ajouter l'alcool à la poêle et flamber. Racler le fond de la poêle et verser la sauce sur les crêpes.



LE COURRIER DE RICARDO



RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

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

Q YVES DE LAVAL ET MONIQUE DE GRANBY: Qu'est-ce que le «mascarpone»? Par quel ingrédient le remplacer? Monique a même consulté son fidèle Larousse. Point de mascarpone.

R RICARDO: C'est vrai que je n'ai pas été très explicite lorsque je vous ai suggéré de servir le croustillant aux poires et aux canneberges avec une crème au mascarpone et à la cannelle. Si je vous avais dit «crème au fromage mascarpone» déjà, vous auriez eu un indice. Le «mascarpone» est un fromage frais italien riche en matières grasses (35% m.g.) On l'utilise notamment pour préparer le «tiramisu». Sa saveur est douce et légèrement acide. Sa texture ressemble à celle du fromage à la crème à tartiner. Il se vend souvent en contenant de 475 g, ce qui nous donne souvent un surplus qu'on peut congeler. On le trouve dans plusieurs supermarchés et épiceries fines. Je connais aussi des gens qui font leur propre «mascarpone». Un simili «mascarpone», j'entends. Comme je n'ai jamais essayé, je ne peux vous en parler longuement mais on me dit qu'il faut chauffer de la crème 35% et de l'acide tartarique (un ingrédient pour faire son vin maison) selon des indications bien précises, puis on fait égoutter le tout pendant plusieurs heures. Dans la crème au mascarpone et à la cannelle proposée, comme dans plusieurs recettes demandant le «mascarpone», on pourrait le remplacer par la «ricotta», toutefois plus granuleuse.

Q LYSE AUDET: Après avoir lu un article publié récemment sur le moulin à poivre Évolution de Trudeau, j'ai essayé d'en trouver un et j'ai téléphoné dans plusieurs magasins La Baie. En vain. Impossible d'en trouver. Où se vendent-ils ?

R RICARDO: Ce modèle doit arriver en magasin ces jours-ci. J'ai vérifié et au début de la semaine, le magasin La Baie du centre-ville et les Ailes de la mode en avaient reçu.

Q CLAIRE MALOUIN: Existe-t-il un truc pour que les oeufs cuits durs s'écalent bien ?

R RICARDO: À ma connaissance, il n'y a que deux trucs. Le plus connu est de plonger les oeufs durs dans l'eau froide dès qu'ils sont cuits. Après avoir tapoté la coquille pour la craqueler, on l'enlève sous le jet d'eau froide. Le suivant est de rouler rapidement l'oeuf dur sur le comptoir. Il s'écalera par lui-même. Ceci demande un peu de pratique, mais une fois que l'on a le tour, c'est hyper rapide. Pratique lorsqu'on a de nombreux oeufs à écaler.

Q NATHALIE HOULE: Comment entretenir les planches à découper en bois ?

R RICARDO: Excellente question. C'est important ici de faire la distinction entre une planche à découper et un comptoir ou un meuble où l'on ne coupe pas d'aliment. Le traitement n'est pas le même. Dans le cas de la planche à découper, il faut s'assurer que le produit utilisé soit non toxique. J'utilise une huile végétale sans trop de goût telle que l'huile de canola ou de maïs, que l'on laisse bien pénétrer. Ma collègue Ginette Charette fait le même traitement à sa planche de bois, mais elle termine avec un produit appelé «Cirex». C'est une cire d'abeille conçue spécialement pour protéger les articles de cuisine en bois. On fait cet entretien lorsque la surface devient matte et sèche, selon l'usage.

Le jeu des tours du World Trade Center

WWW SUR LE WEB AUJOURD'HUI

C'ÉTAIT UNE question de temps avant que quelqu'un invente un petit jeu en ligne mettant en vedette les protagonistes des attentats du 11 septembre. Eh bien ! c'est fait... Le jeu New York Defender (www.uzinagaz.com) présente le scénario, maintenant trop bien connu d'avions qui prennent comme cible les tours du World Trade Center. Et pour éviter que la catastrophe du 11 septembre se ré-

pète, vous devez viser et abattre les avions avant qu'ils n'atteignent les tours jumelles. Après deux avions qui touchent une tour, vous la verrez s'effondrer sous un immense nuage de poussière, comme on l'a vu des centaines de fois déjà à la télé.

En voyant la première scène du jeu et le premier avion qui se dirige tout droit vers une des deux tours, on ressent un malaise et puis on se prend au jeu d'essayer d'abattre les avions les uns après les autres pour éviter ce qui doit fatalement arriver, la collision suivie de l'effondrement. Les auteurs du jeu, un groupe d'artistes français, l'expliquent sur leur page d'accueil : ce simulateur est là pour combattre le sentiment d'impuissance.

Mais je vous préviens, c'est un jeu qui vous tirera la conscience.

LE MÊME site offre aussi un jeu où l'internaute devient un piéton et doit traverser un grand boulevard pour aller cueillir des fleurs de l'autre côté de la rue. Évidemment, le plus souvent, vous vous ferez écraser et cela fait partie du jeu. Le site offre gratuitement une dizaine de jeux en ligne dont un qui permet de lancer des balles de neige au père Noël et un autre qui vous envoie au beau milieu de l'océan, où vous devrez empêcher un grand paquebot de jeter des déchets toxiques à la mer. À la manière de Greenpeace !

UN SITE pour les philatélistes ou les passionnés de la France. Le site La France par ses timbres (site.voila.fr/francetimbres) présente, à l'aide de plus de 2100 timbres, 2000 ans d'histoire de France. Selon les dires du producteur du site, on retrouve là tous les timbres de France classés par époque et par thème du sujet décrit (histoire, littérature, sciences, sports, arts, etc.). Le site offre même un moteur de recherche qui permet de trouver des timbres en fonction d'un mot clé, comme cathédrale ou automobile. Un travail de moine que les amateurs sauraient apprécier.

Bruno Guglielminetti
collaboration spéciale

Un monde arabe en connexion

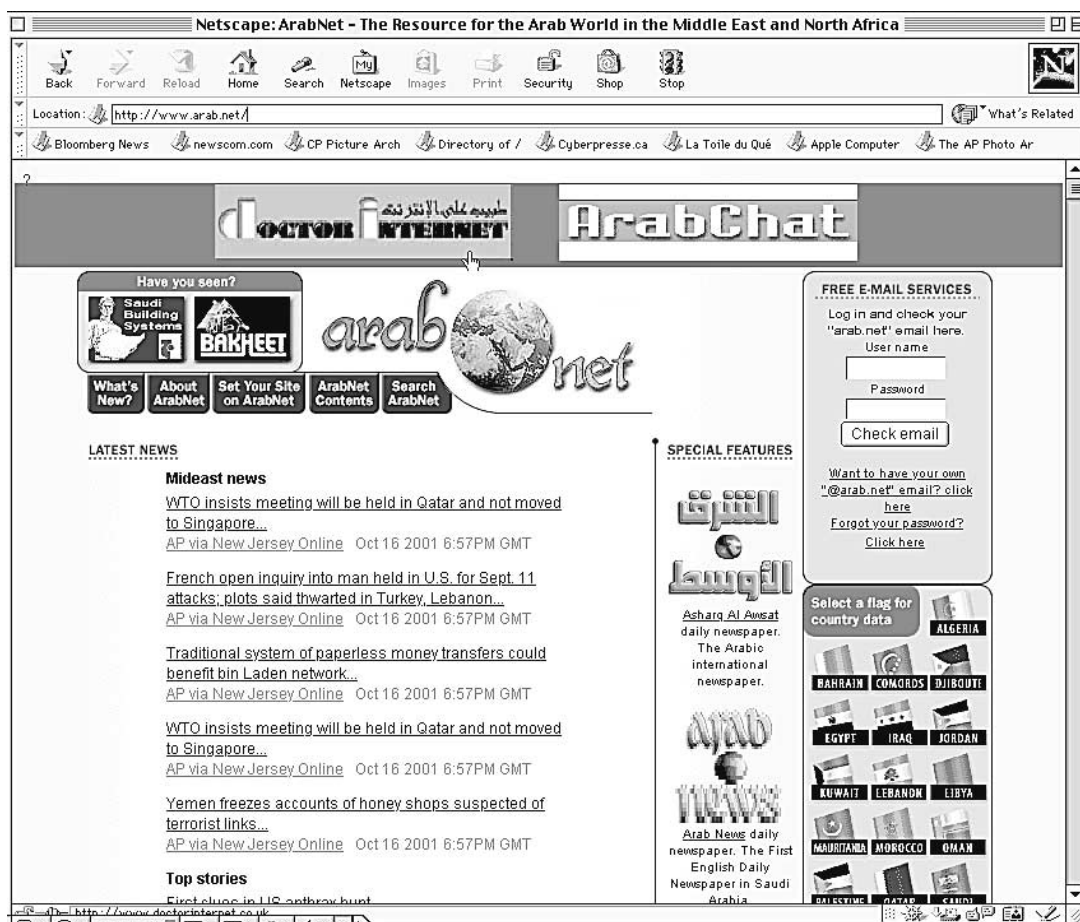
LUDOVIC HIRTZMANN
collaboration spéciale

De Kaboul à Amman en passant par Dubaï et Bagdad, la perception et l'utilisation du Web sont très divergentes. Si certains pays arabes rejettent Internet, nombreux sont ceux qui croient que leur développement passe par le réseau des réseaux. Si l'Iran bat le chaud et le froid pour tout ce qui a trait aux nouvelles technologies, Dubaï envisage en revanche de devenir la Silicon Valley du Moyen-Orient. Le Web arabe est un espace passionnant où la politique demeure le sujet de discussion de prédilection.

Selon une étude du site Ajeeb.com (<http://english.ajeeb.com/>), il y aurait aujourd'hui un peu plus de 3,5 millions d'internautes dans le monde arabe. C'est encore bien peu si l'on considère qu'à l'échelle de la planète, environ 420 millions de personnes utilisent le Web.

Les pays les plus branchés sont sans surprise les émirats du Golfe. Les petits Émirats arabes unis comptent 660 000 internautes, soit près du quart de leur population, suivis de Bahreïn avec 16,7 % et du Qatar avec 10,3 %. Au Koweït et au Liban, ce sont respectivement 8,3 % et 6,6 % des habitants qui sont familiers avec Internet.

Si ces chiffres montrent que le Web moyen-oriental est modeste, ils n'en restent pas moins très trompeurs. Ainsi, dans les États du Moyen-Orient peu fortunés tels la Jordanie, chaque branchement Internet est au moins partagé par six personnes. Au Caire, ce sont généralement huit Égyptiens qui s'arrachent une liaison au réseau. Et ce n'est encore rien en comparaison de l'Irak. Sanctions internationales obligent, les concitoyens de Saddam Hussein sont généralement 25 utilisateurs par branchement ! Les entreprises irakiennes qui souhaitent obtenir une connexion doivent, pour leur part, payer l'équivalent de 3000 \$. À l'exception de



Le site Arab Net permet de garder un lien avec l'actualité de 22 pays arabes. Les internautes s'y instruisent aussi bien sur la Tunisie que la Palestine ou le Yémen.

quelques sites gouvernementaux, le Net irakien est pauvre.

C'est du côté des Émirats arabes unis que l'on trouve les meilleures ressources sur le Web musulman. À Dubaï, Internet réserve parfois même des surprises. Ainsi, Tejari.com est une place de marché électronique qui regroupe des entreprises dirigées par des femmes. Une autre bonne ressource est le Middle East Internet Directory (www.arab.net/meid/). Ce portail recense de nombreuses entreprises du monde arabe. Arab Net permet d'ailleurs de garder un lien avec l'actualité de 22 pays de la région (www.arab.net/links/). Les internautes s'y instruisent aussi bien sur la Tunisie que la Palestine ou le Yémen.

Divorce par téléphone portable

Dans de nombreux États arabes, la Toile est perçue par les dirigeants comme un dangereux espace de liberté. Les autorités saoudiennes ont par exemple bloqué l'accès aux sites pornographiques ou aux médias qui contestent le régime. Ce qui n'empêche pas 44 % des internautes du royaume de passer par les serveurs d'autres pays pour avoir accès à leur *Playboy* préféré. Curieusement, de nombreux observateurs ont noté qu'en Irak, il était possible d'accéder aux sites de nouvelles étrangères et aux sites du gouvernement américain. En revanche, le contenu tristounet des sites officiels du gouvernement ne donne pas envie de découvrir plus avant les arcanes du pouvoir irakien. Sur le site de la mission permanente de l'Irak aux Nations

unies (www.iraqi-mission.org/), les photos de Saddam Hussein succèdent aux discours lénifiants.

Ce n'est pas le cas en revanche des sites jordaniens où Internet est un véritable espace de liberté pour s'exprimer sur la politique du royaume. La limite à ne pas transgresser est une critique ouverte du roi Abdullah. Il en va de même au Maroc, où les critiques sur le souverain conduisent directement au baignoire de Tazmarmat. En fait, les dirigeants moyen-orientaux n'ont pas véritablement établi de politique à l'égard d'Internet. En Iran, la campagne présidentielle du mois de juin a eu aussi lieu sur le réseau des réseaux. Pourtant, les oukases du régime n'ont pas manqué de fermer de nombreux cybercafés à Téhéran.

Le rédacteur en chef de Ajeeb.com, Abdel Kader Kamli, déclarait l'an dernier que « les musulmans doivent profiter des avantages de la technologie pour soutenir les œuvres de charité islamiques et montrer les nobles objectifs de l'islam ». Sur le forum de discussion d'Ajeeb.com, la politique et les suites des attentats du 11 septembre sont de nos jours les principaux sujets de discussion. Plus surprenant, au Koweït et à Dubaï, les hommes viennent de trouver une nouvelle utilité à la Toile : le divorce par Internet et même par message électronique sur les téléphones portables !

Quelques sites pour comprendre le monde arabe

Tejari.com
www.tejari.com
King Abdullah
www.kingabdullah.jo
Arabia
www.arabia.com
Arab Net
www.arab.net
Liens sur la Palestine
www.arab.net/links/pe/welcome.html
Al Jazirah
www.al-jazirah.com/
Institut du monde arabe
www.imarabe.org/

Je m'inscris à Teccart pour janvier 2002 !

Électronique
Informatique

Nos programmes

- Technologie de l'électronique industrielle *
Instrumentation et automatisation
DEC 243.06 / AEC ELJ.1P
- Technologie de l'électronique *
Télécommunications DEC 243.11 / AEC ELJ.1N
- Technologie de systèmes ordonnés DEC 243.15
- Techniques de l'informatique,
Gestion de réseaux informatiques
DEC 420.A0 / AEC LEA.5T
- Informatique de gestion
DEC 420.A0 / AEC LEA.5U

* DEC intensif ou AEC débutant à la session d'hiver

Portes ouvertes

au 3030, rue Hochelaga (Métro Préfontaine)
Mercredi 14 novembre 2001 de 18h à 20h
Samedi 17 novembre 2001 de 9h à 12h
Nous organisons aussi des visites individuelles

TECCART
Le collègue technologique



Teccart est reconnu comme Académie Cisco



Authorized Academic Training Provider

Teccart est aussi reconnu comme Authorized Academic Training Provider (AATP) par la corporation Microsoft.

Montréal (Métro Préfontaine) • (514) 526-2501 ou 1 866 TECCART • Campus de Hull 1 877 776-8584 poste 300 • www.teccart.qc.ca

Grenouilles chinoises victimes de leur succès gastronomique

LE SUCCÈS gastronomique à l'étranger des grenouilles chinoises est devenu si grand que les autorités s'inquiètent de la survie de l'espèce et elles viennent d'interdire leur exportation, selon la presse officielle. L'agence Chine nouvelle affirme que les grenouilles de la province de Hebei dans le nord du pays sont particulièrement appréciées, en particulier depuis que la

maladie de la vache folle a entraîné une baisse de la consommation de viande de bœuf en Europe. Comme l'élevage de ces grenouilles en captivité est relativement onéreux, beaucoup de gens de la région se livrent au braconnage de ces batraciens en milieu naturel, affirme l'agence qui cite l'administration de protection de l'environnement. — d'après AFP

Club 402-HOMME®
Depuis 1977

Costumes griffés importés d'Italie

seulement **499\$**

Tissus signés
- Cerruti 1881
- Zegna
- Marzotto
- Zigrone, etc.

1118, rue Sainte-Catherine Ouest
2e étage, Montréal • (514) 861-3636
Heures d'ouverture : Lun. au ven. 10 h à 18 h. Sam. 10 h à 16 h

CRTC
AUDIENCE DU CRTC Canada

Le CRTC vous invite à participer à une audience publique qui débutera le 19 novembre 2001 à 9 h, au Centre Mont-Royal, 2200, rue Mansfield, salle Auditorium, Montréal (Qc), afin d'étudier ce qui suit : 12-13. MONTREAL (Qc) et WINNIPEG (Man.) STANDARD RADIO INC. et CHUM LIMITED demandent l'autorisation d'échanger les actifs de stations de radio à Montréal et à Winnipeg. Pour plus d'informations sur chacune de ces demandes, veuillez consulter l'avis d'audience publique. EXAMEN DES DEMANDES : CHOM-FM, 1411, rue Fort, 3^e étage, Montréal (Qc) ; et 1445, Pembina Hwy, Winnipeg (Man.), 14. MONTREAL, RIMOUSKI, QUEBEC, TROIS-RIVIERES, SHERBROOKE, CHICOUTIMI / JONQUIERE (Qc) COGECO INC. et BELL GLOBEMEDIA INC. demandent l'autorisation d'acquiescer le contrôle effectif de TQS Inc. Pour plus d'informations sur ces demandes et pour connaître les localités où examiner les demandes, veuillez consulter l'avis d'audience publique. 15. MONTREAL ET COWANSVILLE (COMPRENANT GRANBY ET SUTTON) (Qc). La SRC demande l'autorisation de modifier la licence de CBME-FM Montréal en ajoutant un émetteur FM à Cowansville à la fréquence 101,9 MHz afin d'offrir les émissions de CBME-FM Montréal Radio One. EXAMEN DE LA DEMANDE : Bureau de poste, 1-224 rue du Sud, Cowansville (Qc). Si vous voulez appuyer ou vous opposer à une demande, vous pouvez écrire à la Secrétaire générale, CRTC, Ottawa (Ont.) K1A 0N2. Vous pouvez également soumettre votre intervention par fax au (819) 994-0218 ou par courriel au : procedure@crtc.gc.ca. Vos commentaires doivent être reçus par le CRTC au plus tard le 2 novembre 2001 et DOIVENT inclure la preuve qu'une copie a été envoyée au requérant. Pour plus d'information : 1-877-249-CRTC (sans frais) ou Internet : <http://www.crtc.gc.ca>. Document de référence : Avis d'audience publique CRTC 2001-10-4.

Conseil de la radiodiffusion et des télécommunications canadiennes / Canadian Radio-television and Telecommunications Commission

VINS FRANÇAIS 2001

De bons crus

MARIE-DOMINIQUE FOLLAIN
Agence France-Presse

PARIS — Les vignerons français dressent un premier bilan satisfaisant des vendanges 2001, moins abondantes que l'an passé, mais qui annoncent toutefois de bon crus.

Selon Denis Verdier, président de la Confédération des coopératives viticoles de France (CCVF) qui représente plus de la moitié de la production nationale, la production viticole devrait s'élever cette année à 56,3 millions d'hectolitres, soit environ 3 de moins par rapport à 2000. Mais les degrés d'alcool « plus élevés » devraient donner « des produits d'une certaine tenue », a-t-il résumé.

Selon lui, « globalement, les qualités sont constantes dans les différentes régions viticoles », qui mènent leurs vendanges à des dates échelonnées : la région du Languedoc a commencé à la fin août et c'est l'Alsace qui clôt ces jours-ci le cycle.

Dans le Sud-Est ou le Midi, les professionnels considèrent 2001 comme faisant partie des grands millésimes. « Nous aurons des goûts de fruits très marqués avec des vins qui pourront être de bons produits de garde, à la forte personnalité », juge M. Verdier, également président de la Fédération des caves coopératives du Gard.

Cet « excellent millésime » devrait remonter quelque peu le moral des vignerons du Midi, dont 40 % des vignobles restent à restructurer et dont les vins de table et de pays connaissent une grave crise de surproduction.

En Bourgogne, la satisfaction s'affiche. « Nous étions partis avec une floraison précoce, ce qui laissait présager une vendange précoce. Après quelques aléas climatiques, les vendanges ont commencé entre les 15 et 20 septembre », explique Gérard Maitre, président de la cave coopérative de Buxy.

M. Maitre prédit des quantités en baisse par rapport à 2000, une diminution de 20 % sur les rouges, un peu moins sur les blancs. Les blancs, justement, s'annoncent « équilibrés, tout en finesse ». Quant aux rouges, au parfum typique de fruits rouges, « ils devraient donner des vins très intéressants ».

En Aquitaine, dans la région de Bordeaux, l'année s'annonce « excellente » pour les blancs, « riche et colorée » pour les rouges.

« Le mois d'août nous a été très favorable, sans être caniculaire à la différence de l'année dernière », commente William Brisset, directeur adjoint des caves de Lugon et Rauzan, en Gironde.

« Le potentiel aromatique du Sauvignon est encore plus riche qu'en 2000 et ses arômes de pamplemousse et de zeste de citron vont donner quelque chose de très joli, tandis que le Sémillon se révèle par des notes de noisette et de miel », dit-il.

Légère fausse note dans le Beaujolais, où les professionnels constatent une « grande disparité de qualité ». La progression de la maturité s'est bien faite courant septembre, malgré un temps frais. Mais la pluie apparue fin septembre a pénalisé les secteurs tardifs et les vignobles haut en altitude. Résultat : les raisins sont peu colorés et, par rapport aux deux années précédentes, ces vins seraient moins des vins de garde.

Comme le veut la tradition, les premières bouteilles de courte-garde seront ouvertes le troisième jeudi de novembre, c'est-à-dire le 15.



Les porcelainiers ont dû s'adapter à une évolution des modes de vie. « Il leur a fallu reconnaître que les gens s'assoient de moins en moins pour de grands dîners formels », souligne Geoffrey Snow, analyste à la maison de courtage Pope's.

La porcelaine anglaise boit la tasse

FRÉDÉRIQUE PRIS
Agence France-Presse

LONDRES — Pendant que le café flirte follement avec les British, plusieurs grands noms de la porcelaine et céramique britanniques, souvent associés au thé et célèbres pour leurs services 36 pièces ornées de fleurettes et de délicates figurines, connaissent des temps difficiles.

Cet été, à Stoke-on-Trent, dans le centre de l'Angleterre, capitale historique de la porcelaine depuis près de deux siècles, plusieurs usines tournent au ralenti.

Malgré 1500 licenciements en deux ans, plusieurs unités du très vénérable Royal Doulton — qui compte comme clients la reine Élisabeth et le prince Charles — ne tournent plus que quatre jours par semaine.

Le groupe a essuyé une perte de 10,5 millions de livres (environ 24 millions \$) au cours des six premiers mois de 2001 et prévenu que le retour aux bénéfices ne serait pas au rendez-vous en 2002.

La société pourrait même passer sous l'autorité d'un fonds d'investissement, Alchemy Partners, qui avait tenté en vain de racheter un autre symbole de l'industrie britannique, le constructeur automobile Rover.

Waterford Wedgwood, dont les comptes sont pourtant bien meilleurs, a

lui aussi adopté un rythme de production allégé pendant l'été dans certaines de ses unités « dotées de stocks excessifs », selon une porte-parole.

Enfin, Portmeirion, dont les services ornés notamment de plantes et de fruits ont la faveur des Américains, a connu une chute de 75 % de ses bénéfices au premier semestre, un recul de ses ventes et la démission de son directeur général.

Pour expliquer ces difficultés, le groupe a mentionné notamment le ralentissement économique aux États-Unis et l'épidémie de fièvre aphteuse en Grande-Bretagne, cette dernière ayant tenu éloignés les touristes américains et japonais. Et maintenant, il y a en plus les problèmes internationaux que l'on connaît, qui ont affecté encore davantage le tourisme.

Selon Geoffrey Snow, analyste à la maison de courtage Pope's, située à Stoke-on-Trent, cette industrie souffre de plusieurs maux : une concurrence étrangère (asiatique notamment), avec des produits à bas prix, mais aussi une évolution des moeurs, qui fait que les repas très formels requérant des services de 72 pièces sont en voie de disparition.

« Il est totalement inutile que nos fabricants tentent de battre les prix de nos concurrents étrangers qui profitent d'une main-d'oeuvre bon marché. Il faut jouer la qualité », déclare-t-il.

C'est le pari pris, et plutôt gagné selon

les analystes, par Waterford Wedgwood, qui vise le haut de gamme, en s'alliant avec des créateurs prestigieux tels Versace, Jasper Conran ou Bulgari. Cet été, on a même lancé un produit Versace inspiré de la robe incendiaire des Grammy Awards de la belle Jennifer Lopez.

Le groupe s'est attiré les bonnes grâces de l'ancienne belle-fille de la reine d'Angleterre, Sarah Ferguson, ambassadrice de la marque aux États-Unis, où elle prodigue ses conseils sur la meilleure façon de mettre la table.

Mais selon une note d'analyses de la Commerzbank, ses profits dans la division des services de table (Wedgwood) restent cependant nettement inférieurs à ceux réalisés dans le cristal (Waterford) et autres activités (maroquinerie, linge de maison...).

Les porcelainiers ont dû aussi s'adapter à une évolution des modes de vie. « Il leur a fallu reconnaître que les gens s'assoient de moins en moins pour de grands dîners formels », souligne Geoffrey Snow. Les gens privilégient de plus en plus l'achat d'une belle pièce, telle qu'un vase ou un plat, à une multitude d'assiettes. Enfin, les repas au restaurant ont la faveur des citadins. Et les entreprises spécialisées dans la vaisselle d'hôtellerie, telles que Steelite, Dudson et Churchill China, affichent des résultats appétissants.

CAFÉ

Suite de la page B1

Le produit est disponible partout de nos jours », dit David Williamson, directeur de Matthew Algie, le plus important distributeur de café indépendant de Grande-Bretagne.

La méthode Starbucks

La chaîne la plus connue est évidemment Starbucks, même si ce n'est pas la plus importante pour l'instant (le titre va à Costa, qui possède 265 cafés). Starbucks applique au Royaume-Uni la politique de développement tous azimuts qui a fait son succès en Amérique du Nord. La compagnie a ouvert son premier *coffee shop* en terre anglaise en septembre 1998 dans Chelsea, un chic quartier du sud-ouest de Londres. Trois ans plus tard, le géant de Seattle possède 221 cafés aux quatre coins du pays, dont 124 à Londres. Au cours des six premiers mois de 2001, 51 nouveaux Starbucks ont ouvert leurs portes.

Même si Starbucks est la seule chaîne importante dont le siège social est situé de l'autre côté de l'Atlantique, la nouvelle mode est bel et bien d'inspiration nord-américaine. « Les Anglais, comme les Américains — et, j'imagine, les Canadiens — préfèrent un café avec beaucoup de lait. Ils en mettent des gallons pour adoucir le choc. C'est malheureux, mais ils sont plutôt lâches ! » dit en riant Giles Hilton, acheteur de thé et de café pour Whittard, une société centenaire, qui vend des grains de café (mais pas le breuvage lui-même) dans une centaine de magasins en Grande-Bretagne.

M. Hilton déplore aussi, comme plusieurs autres, que les chaînes n'offrent que des mélanges de cafés et non pas des produits uniques. « Ils ne font pas la promotion d'un « pur colombien » ou d'un « pur guatémaltèque », dit-il. C'est du vrai café, mais ça demeure un produit anonyme. »

Retour aux sources

On a tendance à oublier que le café a une longue histoire au pays de Sa Majesté : le premier *coffee house* a ouvert ses portes à Oxford en 1650. La mode s'était vite propagée jusqu'à Londres, où les *penny universities*, appelés ainsi parce que la tasse de café coûtait un *penny*, devinrent le lieu de rencontre privilégié du gratin littéraire, politique et théâtral.

Un quart de siècle plus tard, considérés comme des ferment d'activisme social, les cafés furent interdits par le roi Charles II, qui dut toutefois revenir sur sa décision 11 jours plus tard, devant l'ampleur des protestations.

Contrairement à ce qui se produisit dans plusieurs autres pays européens, où il devint une boisson nationale, le café connut un déclin progressif en Grande-Bretagne. Ce n'est qu'en 1939, à l'aube de la Seconde Guerre mondiale, qu'il acquit de nouveau la faveur populaire, quand Nestlé devint le premier fabricant à offrir du café instantané. Depuis, les Britanniques n'ont jamais renié leur préférence pour le café soluble, qui les distingue nettement de leurs voisins européens. Selon les estimations les plus récentes, qui datent de 1997, l'instantané représente 88 % du café vendu au pays

Out, le thé ?

Il y a deux ans, pour la première fois, le café est devenu la boisson chaude la plus populaire chez les Britanniques, du moins quand ceux-ci mettent le pied hors de la maison. Selon la maison d'analyse Mintel, 27 % des sujets de Sa Majesté optent pour le café quand ils sortent, alors que 23 % optent pour la bonne vieille « cuppa », comme on appelle ici la tasse de thé.

Les tendances à long terme montrent clairement que le café gagne de la popularité aux dépens des feuilles de thé. En 1950, les Britanniques ne consommaient que six grammes de café par semaine, contre 61 grammes de thé ; l'an dernier, la proportion était passée à 15 grammes pour 34 grammes.

Mais cela ne veut pas dire que le thé est en voie de disparaître. Selon le United Kingdom Tea Council, les Britanniques buvaient en 1999 près de trois tasses de thé par jour, contre 1,5 tasse de café. « Je ne pense pas que le thé soit soudainement devenu *out*. Les gens ont toujours bu du café, surtout au travail. Ce qui se passe, c'est qu'ils boivent maintenant du café de meilleure qualité », dit Jeffrey Young, directeur d'Allegra.

En fait, les résidents des îles Britanniques ont encore bien du chemin à parcourir avant d'être considérés comme d'authentiques maniaques du café, du moins si l'on en juge par la quantité qu'ils ingurgitent. Le Britannique moyen en consomme 2,5 kilos par an, deux fois moins que le Français ordinaire. Et on est loin des Finlandais et des Danois, qui en boivent 12 kilos par année en moyenne.

Les pubs s'adaptent

C'est une autre institution britannique, le pub, qui souffre le plus de la popularité grandissante des cafés. « De très nombreux pubs ont dû s'adapter pour faire face à la concurrence », dit Caroline Nodder, journaliste au *Publican*, le magazine de l'industrie. « Plusieurs ont été redécorés afin d'offrir une atmosphère plus *loungue* pendant la journée, et de plus en plus de pubs offrent des cappucinos, des latte, etc. »

« Les cafés offrent une solution de rechange aux pubs, un environnement plus confortable, moins bruyant, moins enfumé », ajoute Jeffrey Young, d'Allegra. Mais il y a 60 000 *public houses* au Royaume-Uni et ce n'est pas demain la veille que les cafés vont les supplanter. D'autant plus qu'à l'extérieur des grandes villes comme Londres, Édimbourg ou Manchester, il est loin d'être évident que le public est prêt à payer aussi cher pour un cappuccino que pour une bière...

Le saviez-vous ?

Les coopératives québécoises : des actifs de plus de 78 milliards \$

Conseil de la coopération du Québec

 Industrie et Commerce Québec

2996702A 2996702B

Nous offrons le service à l'étage.

(Et des tarifs de chambres qui vous permettent d'en profiter.)

Restaurant

Salons

Service à l'étage

Conditionnement physique

Pour vos voyages ou réunions d'affaires, il vous faut un hôtel fiable. Les Hôtels Four Points de Sheraton le savent très bien. C'est pourquoi nous mettons à votre disposition ce qu'il vous faut pour faire votre travail, et à des prix plus abordables que vous ne le pensez. Alors, pour faire une réservation ou pour devenir membre du programme Starwood Preferred Guest™, composez le 1 800 325-3535 ou visitez fourpoints.com. Vous pourrez accumuler 500 points Starpoints™ en prime si vous réservez en ligne.

fourpoints.com

Membre de Starwood Preferred Guest™

STAY STRAIGHT. STAY PREPARED.

Chaque fois que vous effectuez une réservation en ligne entre le 15-08-01 et le 30-11-01, et que vous réservez votre séjour avant le 30-12-01, vous mériterez 500 points Starpoints en prime. Pour plus de détails, visitez fourpoints.com.

**Bibliothèque
et Archives
nationales**

Québec 

La Presse

18 octobre 2001

Page B6 manquante

RENDEZ-VOUS



| VINGT-QUATRE HEURES DANS LA VIE DE |

Jean Nichols

Entre les deux son coeur balance.

Il y a des jours où Jean Nichols se

demande s'il est pompier ou

photographe. Depuis le 11

septembre, il a compris que ces

deux passions étaient

indissociables. «Enfant, je rêvais

d'être pompier; aujourd'hui, je

rêve d'être le meilleur pompier-

photographe», dit-il.

Son nom est de plus en plus connu

dans le milieu de la photographie,

où il se distingue par ses idées

originales et non conven-

tionnelles.



Photo MARTIN CHAMBERLAND, La Presse®

Au poste de pompiers, dans la rue ou en voyage, Jean Nichols a son appareil

MARTHA GAGNON

Ces jours-ci, Jean Nichols partage son temps entre le poste de pompiers de Saint-Laurent, son lieu de travail depuis 12 ans, et le Musée des pompiers de Montréal, où il expose des photos prises à New York avant et durant les événements tragiques du 11 septembre.

«Une exposition du coeur, précise le pompier-photographe de 33 ans. Plus que les images, c'est le hasard qui est exceptionnel. Trois jours avant les attentats terroristes, j'ai photographié des pompiers heureux qui étaient loin de se douter de l'horreur qu'ils allaient vivre. Sans le savoir, j'immortalisais le sourire de deux d'entre eux morts dans l'effondrement des tours du World Trade Center.»

Quand il n'est pas en service, Jean Nichols est collé à son appareil photo, un passe-temps qui lui a déjà valu trois prix au Québec dans la catégorie mode-beauté. D'ailleurs, quelques jours avant les attentats terroristes, il profitait d'un congé pour réaliser des photos de mode et établir des contacts dans la grande ville américaine. Son voyage a toutefois pris une autre tournure le 8 septembre.

Ce jour-là, il rencontre par hasard des pompiers qui, après un brin de causette, l'invitent à venir prendre des photos à leur poste situé non loin des tours jumelles. «Je ne refuse jamais ce genre d'invitation à fraterniser, dit-il. Dans une atmosphère joyeuse, les gars se sont laissés photographier en groupe et individuellement. Comme pour un album de famille.»

Exposé sur les murs du musée, l'album-souvenir montre 12 pompiers souriants dans différentes poses, dont les deux victimes. «Des images ordinaires qui sont devenues mémorables en raison des événements. D'un côté, on voit la

vie avant le 11 et de l'autre, l'horreur. L'intérêt de l'exposition réside entièrement dans ce lien», explique Jean Nichols qui porte la casquette du FDNY (Fire department of New York) et le t-shirt I love NY... Jamais il n'a été aussi fier d'être pompier.

Lorsqu'il a pris ses photos saisissantes sur les lieux du WTC, son coeur de pompier battait encore plus fort que celui du photographe. «J'ai offert mes services, mais on les a refusés à ce moment-là. C'était l'affolement; les secours n'étaient pas encore vraiment organisés. Incapable d'assimiler autant d'horreur avec mon seul cerveau, j'ai laissé l'appareil photo capter ces moments historiques», souligne-t-il. En revenant à Montréal, il a décidé de monter une exposition, avec la collaboration du service des activités culturelles de l'Université de Montréal, en guise de témoignage d'admiration et d'affection à l'égard des pompiers américains surnommés les anges par les New-Yorkais.

Le musée où sont alignés sur des tablettes les casques usés et déformés des pompiers montréalais morts en service, est le lieu approprié pour une telle exposition. «Je ne pourrai jamais les oublier. Ce ne sont pas des soldats qui sont morts lors de cet acte de guerre terroriste, mais des pompiers comme moi», insiste le photographe.

Jean Nichols aimerait bien que ses photos se retrouvent un jour dans une exposition semblable aux États-Unis. Une expérience qu'il a déjà vécue dans un tout autre contexte. Après avoir été choisi par une revue de mode

américaine, *Surface*, pour figurer dans un numéro consacré à une trentaine de photographes prometteurs de la relève, il a participé à une exposition itinérante à New York, l'an dernier.

«Le magazine avait publié une série de photos, très dynamiques, réalisées avec mon chien de chasse, un braque, qui joue le rôle de mannequin et avec lequel j'ai développé une super complicité», explique-t-il. Sur l'une de ces photos, le chien s'amuse, par exemple, à tirer sur le pantalon d'un homme dont on voit seulement les jambes.

À la même période, il remportait deux prix Luxquébec dans le cadre du concours organisé par les éditions Info Presse. «J'ai appris la nouvelle au téléphone alors que j'assistais au vernissage de l'exposition à New York. Tous les honneurs arrivaient en même temps. Intrigués, des gens du milieu se sont exclamés: «Ah! C'est un pompier!» J'étais aussi étonné

qu'eux.»

Connu maintenant comme le pompier-photographe, il serait bien embêté de dire quelle est sa préférence. «Les deux univers me passionnent et me procurent de la gratification. Grâce à mon travail de pompier, je peux faire de la photographie en toute liberté. Un passe-temps coûteux dont les revenus sont souvent peu élevés. C'est avant tout un travail de création. Au printemps, j'ai réalisé des sculptures de glace pour présenter des vêtements d'une manière originale. Malgré des heures de travail, le concept a été un échec. Rien n'a été publié. Mais je suis quand même satisfait

de l'avoir fait. Autodidacte, j'apprends sur le tas. Depuis deux ans, j'ai l'impression d'avoir réussi à me tailler une petite place.»

Il veut maintenant obtenir un permis de travail lui permettant d'exécuter occasionnellement des contrats de photos à New York. Il a fait parvenir son portfolio à plusieurs agences. «Il n'est pas question d'abandonner mon travail de pompier, mais je tiens à aller au bout de mes possibilités en photographie.»

Encore cette année, Jean Nichols a reçu un Luxquébec pour une photo (non publiée) où l'on voit en gros plan une dame déambulant dans un quartier de New York. «Les tours du World Trade Center apparaissent en fond de scène, dit-il. Une chose presque inévitable pour un photographe se promenant dans les rues de la ville avant le 11 septembre dernier. Le prix, remis au printemps, n'a cependant aucun lien avec les tragiques événements.»

En plus d'avoir participé à des campagnes publicitaires, il a publié une série de photos dans la section mode du magazine *Saturday Night* du National Post en mai 2000. «Les mannequins présentaient des ceintures en imitant différentes techniques de karaté. J'adore travailler sur des thèmes qui exigent une mise en scène passée, une approche presque cinématographique. J'ai besoin de défis. Photographier une jolie tête de mannequin ne m'intéresse pas.»

Selon lui, le point commun entre son travail de photographe et celui de pompier est le besoin d'affirmation. «D'une nature plutôt timide, je m'affirme derrière l'appareil et dans l'action. Le pompier est comme le taureau de la corrida. Après de longues heures d'attente, il fonce sur le terrain pour donner son plein rendement. C'est tout ou rien. Voilà pourquoi j'aime ce métier.»

LE CARNET DE JEAN NICHOLS

> Musée des pompiers de Montréal, 5100, boul. Saint-Laurent où se tient l'exposition de photos, intitulée *Au-delà de leurs ailes*, jusqu'au 21 octobre. Le musée est ouvert de midi à 20h la semaine et de midi à 17h le week-end. Une occasion aussi de faire le tour du bâtiment historique qui date de 1944. On vient d'y faire l'acquisition d'une pompe à vapeur de 1887. Pour information: (514) 872-3757.

> «J'aime bien aller au Café Rico de la rue Rachel où l'on vend le café équitable. C'est une bonne cause et le produit est bon.»

> «Pour tous ceux qui sont dans les arts visuels, je recommande le service des activités culturelles de l'Université de Montréal où il est possible d'utiliser les laboratoires et les équipements ultramodernes durant plusieurs heures à un tarif raisonnable. Un service indispensable.»



«Trois jours avant les attentats, j'ai photographié des pompiers heureux qui étaient loin de se douter de l'horreur qu'ils allaient vivre.»

Imprimantes: comme des voitures sans pneus



MARIE-ANDRÉE AMIOT
DOCTEUR GADGET

LA PREMIÈRE fois qu'on achète une imprimante, on est d'abord surpris, puis indigné. Les imprimantes sont vendues sans câble. Pour les faire fonctionner, il faut en acheter un séparément. Comme si on vendait une voiture sans pneus.

Le coût pour un produit USB? Entre 10 et 30\$. L'argument des fabricants: «Vous pouvez maintenant choisir le produit qui VOUS convient le mieux. Si vous préférez installer votre imprimante dans une autre pièce, vous pourrez alors acheter un câble de 6 m. Ou même de 12!»

Soit. Mais ne serait-il pas préférable d'inclure un câble de 3 m et de laisser le consommateur se procurer un autre modèle s'il décide d'installer son imprimante chez le voisin?

L'absence de câble (et les argu-

ments bidon) ne sont pas les seuls irritants qui accompagnent l'achat d'imprimantes. Même si leur prix a chuté ces dernières années, les consommateurs (particulièrement ceux qui ont des enfants) paient souvent plus cher pour les cartouches d'encre que pour l'imprimante elle-même. Prenez le cas d'une certaine Epson vendue 58\$ après rabais du fabricant. Une seule cartouche d'encre noire pour ce modèle coûte 60\$. La DeskJet 648C de Hewlett Packard se vend 70\$ après rabais. Une cartouche noire et une cartouche couleur coûtent 100\$.

Puis il y a la question du papier. Pour obtenir les meilleurs résultats, les fabricants suggèrent (fortement) de se procurer du papier maison, c'est-à-dire, de leur maison. Ce qu'il faut savoir, c'est que, comme les cartouches d'encre, le papier est la principale source de revenus des multinationales telles que Epson, Canon, Hewlett Packard et Kodak. Les profits se font sur les fournitures. Comme les lames et les rasoirs jetables.

En fait, il faut considérer trois éléments clés avant d'acheter une imprimante pour la maison ou pour une

petite entreprise. D'abord, la qualité du produit (l'impression et la durabilité), puis la vitesse d'impression et enfin, le coût après achat.

Pour ce qui est de l'impression, les imprimantes à jet d'encre (les plus populaires avec 81% du marché) se ressemblent beaucoup. Surtout si la principale fonction est d'imprimer des copies de rapport ou des travaux scolaires. Entre un modèle testé à 58\$ (Epson) et un autre à 320\$ (Canon), les différences d'impression sont minimes. Au-delà de 1200 points par pouce, il faut se fier à ses yeux.

Quant à la vitesse, d'ici 2003, croit Bill Fournier de Evans Research, tous les modèles imprimeront à plus de 10 pages à la minute (pp/m). En attendant, on promet entre 5 et 13 pp/m (rarement atteint) pour imprimer du texte, et entre 5 et 8 pp/m environ pour de la couleur. La nouvelle Lexmark Z33 propose entre 5 et 9 pp/m.

Enfin, les analystes estiment que les imprimantes à la maison consomment entre 1,2 et 2,5 cartouches d'encre par année dont les prix varient entre 40\$ et 60\$. Pour économiser, certains se tournent vers le recyclage

Z33, de Lexmark. Prix: 120\$ environ (après remise postale).



Nous avons aimé

Qualité d'impression, installation simple. Rapidité.

Bof...

Prix des cartouches.

DeskJet 648C, de Hewlett Packard. Prix: 70\$ environ (après remise postale).



Convient au Mac et au PC. Très résistante. Comprend deux cartouches, une pour le noir et une pour les couleurs. Pratique!

Idem. Lenteur d'impression. Un peu bruyante.

des cartouches, un marché en pleine expansion qui permet des économies considérables. Quant au papier, cela dépend de son utilisation. Du haut de gamme approprié pour les photos et

du générique pour les rapports. Mais mieux vaut lire les recommandations sur l'épaisseur pour ne pas abîmer les têtes d'impression.

MOT MYSTERE

JEUX - Un mot de 7 lettres

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

- | | | | |
|------------|------------|----------|-----------|
| ARRET | ECHEC | LOTERIE | PILE |
| ATOUT | EMPAUMER | LOTO | POT |
| BRELAN | ENCHERE | LUDICIEL | REINE |
| CANASTA | ENIGME | MELEE | RELANCER |
| CARRE | ENJEU | MISE | ROI |
| CARTE | ENTAME | MONOPOLY | ROULETTE |
| CASE | EPREUVE | MORT | SINGLETON |
| CASINO | ETALER | NAIN | SMASH |
| COEUR | FOU | NEUF | SUIVRE |
| CORNET | FURET | PAIRE | TAPIS |
| CUBE | HASARD | PARIER | WARGAME |
| DAME | JASS | PARLER | |
| DEFI | LAME | PASSER | |
| DISPOSITIF | LIPOGRAMME | PIECE | |

Solution du dernier problème : GARNEMENT

18/10/2001

10760

DICTIONNAIRE DES MOTS CROISÉS
 Lise Beaudry - 19,95\$
 Noms propres et communs
 200000 mots

Pour réussir toutes vos grilles
 En vente dans les librairies
 et les bons magasins

www.quebecoreditions.com

LES ÉDITIONS
Quebecor
 7, chemin Bates, Outremont
 (Québec) H2V 1A6
 Tél. (514) 270-1746

MOTS CROISÉS

www.hannequart.com

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												

18 octobre 2001

06244

HORIZONTELEMENT

- 140,000 personnes y trouvèrent la mort en 1945 - Dieu.
- Être intrépide - Déterminer le prix de.
- Qualité de quelqu'un qui fait preuve d'un jugement droit - État d'Asie.
- Mise en ordre - Lettre grecque - Fiel des poissons.
- Passion pour quelqu'un - D'un auxiliaire.
- Inscrite - Son monstre fait parler.
- Chiffres romains - Poisson plat - Possessif.
- On y enferme des taureaux - (S') enfuit.
- Mouvement basque - Qui manifeste des connaissances et du discernement.
- Comme les péchés capitaux - Désigner.
- Il commanda le Sud - Détraqué.
- À la suite de - Transparence d'une gemme.

- A cours en Scandinavie - Divisé - Trois fois.
- Partie antérieure et recourbée du ski.
- Tergiverser - Abandonne.
- Plante à fleurs jaunes - Refuser de se soumettre à l'autorité (v.pr.).
- Pas à toi - Ses mouvements sont très lents - Gonade femelle.
- Se dit d'un travail fait dans un but purement lucratif.
- Partie importante d'un journal - Grand filet pour la pêche au fond de la mer.
- Remise en ordre - Article.
- Hégire - Pueblo s'y trouve - Grand oiseau ratite d'Australie.

SOLUTION AU PROCHAIN NUMÉRO

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	D	E	F	L	A	G	R	A	T	I	O	N
2	E	C	L	A	I	R	A	G	E	D	O	
3	D	R	A	P	A	M	E	N	D	E	R	
4	O	U	I	N	S	E	N	S	E	M		
5	U	S	I	N	E	S	E	I	S	M	E	
6	A	M	E	R	E	S	O	U	E			
7	N	O	M	I	M	M	I	N	E	N	T	
8	E	T	A	T	B	U	E	T	A	U		
9	M	E	C	E	N	E	S	L	E	G	S	
10	E	U	R	E	T	E	R	E	S			
11	N	I	L	T	E	L	E	P	R	O		
12	T	R	E	S	R	E	G	A	L	E	R	

SOLUTION DU DERNIER NUMÉRO 06243

VERTICALEMENT

- Opérations de guerre.
- Il vit dans les Pyrénées - Se dit d'un velours.
- Partie déterminée du corps - Réduire en poudre.

BEN

AH HA! QUEL BEL EXEMPLE D'INFLUENCE CUBISTE...

...LA CONSTRUCTION GEOMETRIQUE EST AUDACIEUSE. BIEN QUE PAUVRE EN COULEURS ET EN TEXTURES--MALHEUREUSEMENT ELLE SEMBLE CENNER D'UN EQUILIBRE TANGENTIEL!

JE VOIS CE QUE VOUS VOULEZ DIRE.

...JE REGARDE FIXEMENT ET JE NE DISTINGUE TOUJOURS PAS L'IMAGE 3-D!

LA DÉVEINE

ENCORE À JOUER À DES JEUX VIDEO ?

TU PASSES TROP DE TEMPS, PERDU DANS CES MONDES DE FANTAISIE ! TU DEVRAIS ÊTRE DEHORS ET PRATIQUER DES SPORTS COMME JE LE FAISAIS QUAND J'ÉTAIS ENFANT !

O.K., O.K., JE VAIS JOUER AU VIDEOBASEBALL !

FRANK ET ERNEST

SALLE DE RÉUNION

JE NE SAVAIS PAS QUE LE TEMPS POUVAIT S'ARRÊTER AUSSI LONGTEMPS ET QU'ON POUVAIT LE PERDRE.

PEANUTS

DÉSOLÉE D'AVOIR RATÉ CE BALLON, GERANT

JE PENSAIS QUE JE L'AVAIS MAIS, SOUDAIN, JE ME SUIS RAPPELÉ TOUS LES AUTRES QUE J'AI RATÉS...

J'AVAIS LE PASSÉ DANS LES YEUX!

PHILOMÈNE

CE N'EST PAS TRÈS DROLE DE JOUER AUX ANNEAUX TOUTE SEULE.

CHOISIS VOTRE CITROU

ISSEZ-REILLE

GARFIELD

CE SOIR, JE VAIS PEUT-ÊTRE RENCONTRER QUELQUES AMIS

NOUS ALLONS RIRE ET AVOIR DES CONVERSATIONS INTERESSANTES

OU PEUT-ÊTRE VAIS-JE RESTER À LA MAISON ET ASTIQUER

LE RÊVE ET LA RÉALITÉ

FERDINAND

DOCTEUR PATCH ADAMS

- 112 -

La plupart du temps, nous survivons grâce aux dons de nos amis. Au début, nous en avons bénéficié sous la forme d'un nombre astronomique d'heures de travail. Des mécaniciens ont réparé ma voiture à l'oeil, des menuisiers nous ont aidés à monter des maisons, des avocats se sont occupés gratuitement de questions juridiques. Parfois, j'ouvrais un livre et trouvais un chèque à l'intérieur. On nous a fait cadeau d'équipement de laboratoire valant entre 30 000 \$ et 40 000 \$. Quelqu'un nous a offert quinze fauteuils roulants; un médecin du Maine nous a donné un tracteur et une moissonneuse; la communauté de Twin Oaks, du matériel d'imprimerie. En plus de leurs dons, certains amis mobilisent leurs connaissances pour organiser des collectes de fonds dans leur secteur. Récemment, un groupe de Santa Fe a organisé un souper-bénéfice à 100 \$ le couvert qui nous a rapporté 7000 \$; une femme de Wheeling, en Virginie-Occidentale, s'est également faite la coordinatrice d'une collecte de fonds répartie sur un an, qui nous a donné 6 000 \$. Nous nous sommes constitués en société à but non lucratif de manière à ce que ceux et celles qui veulent nous faire des dons puissent bénéficier d'allègements fiscaux. Les cadeaux nous parviennent sous toutes les formes, mais jamais avec l'arrière-pensée d'un débit ou d'un crédit et sans espoir de retour pour service rendu. Je préfère penser que les gens qui agissent ainsi le font par amitié ou simplement parce qu'ils nous aiment tels que nous sommes.

La plupart des dons sont inférieurs à 50 \$ et proviennent de gens aux revenus modestes comme cette personne, employée dans une manufacture, qui nous a envoyé une caisse de chaussettes fabriquées par sa société. Une vieille dame de l'Iowa nous a écrit: «Je sais que vous êtes un hôpital. Par conséquent, je vous envoie des draps. Ils sont propres.» Une dame de Haddonfield, au New Jersey, nous a envoyé la lettre suivante:



Cher Dr Patch,

Le chèque de 5 \$ ci-joint, destiné à votre hôpital, n'ira pas très loin, j'en suis consciente, mais je l'envoie avec une humble prière en souhaitant que Dieu le multiplie un millier de fois. Croyez-moi, ce sont les derniers 5 \$ que je possède, mais je les donne à «Gesundheit» parce que je connais la douleur et l'humiliation de se faire renvoyer chez soi quand on n'a plus d'argent pour régler les soins médicaux. (On me traitait pour une infection aux reins et, dès que je n'ai plus été en mesure de payer le traitement... Eh bien, on m'a envoyée promener.) Les choses ont tellement mal été l'hiver dernier que j'ai écrit à six religieux de la région pour demander la charité. Pas un seul n'a daigné me répondre...

Voilà pourquoi je vous dis: Accrochez-vous, Patch! Ne serait-ce que pour ceux qui n'ont personne vers qui se tourner ni à chérir. Sans des gens comme vous, les individus de notre condition n'ont littéralement pas d'autre choix que de se coucher dans un fossé et de crever.

Pour les gens, il est difficile de donner pour un rêve. Ils ne veulent être généreux que pour leur propre avoir. Il nous a fallu vingt ans pour réunir 900 000 \$. Au total, il nous faudrait 5 millions de dollars pour un hôpital de 40 lits, des potagers, des vergers, des installations pour les artisans, des boutiques et un aménagement paysager. Une fois celui-ci construit, nous aurons besoin d'une somme représentant entre 900 000 \$ et 1 500 000 \$ par an pour le faire fonctionner. Cela signifie que 10 000 personnes devront nous envoyer annuellement une moyenne de 100 \$. Nous avons suggéré à nos amis de nous faire don d'une journée de leur revenu annuel, c'est-à-dire ce qu'ils gagnent au cours d'une journée de travail moyenne, rien de plus. (Enfin, s'ils insistent, ils peuvent donner davantage...) Ce que nous ne pourrions obtenir de cette façon, nous l'obtiendrons par d'autres moyens. Nous continuerons à essayer d'obtenir des subventions de la part de fondations, même si notre engagement à ne rien facturer aux patients, à ne pas nous laisser rembourser par une tierce personne et à ne pas souscrire d'assurance contre les fautes professionnelles continueront à inhiber les sources de financement traditionnelles.

À SUIVRE

Stanké

© Les Éditions internationales
 Alain Stanké, 2000

ROM180E