



ACTUEL

La vie d'un maître de piste

Page 7

Vincent Cotnoir

La mode des cybercafés

Page 6



La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 5 AVRIL 2001



LE RETOUR DES PAINS ANCIENS



RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

Depuis une dizaine d'années, il est partout. Plus besoin de se refiler une adresse secrète pour le croiser. Inspiré par toutes les civilisations qui ont forgé le monde moderne, il est fessu comme un pain de campagne, ventru comme une miche, plat comme le pita du Proche-Orient et la tortilla mexicaine, gonflé comme le tandour indien ou percé comme le bagel. Il est tressé ou brioché. Il est rond et féminin. Il est long et masculin. Il résume tous les symboles et, à ce titre, il est de tou-tes les fêtes. Le pain est synonyme de vie.

Il se conjugue au blé-froment, à la farine blanche du pain bourgeois et de l'hostie du Moyen Âge, mais aussi aux grains antiques, oubliés, méprisés et récemment redécouverts par les apôtres de la panification: l'avoine, l'épeautre, l'orge, le maïs, le mil, le sarrasin, le seigle, le lin et autres.

Après avoir redécouvert le pain artisanal, ce sont maintenant les grains anciens qui renouent avec le pain. Non pas pour panifier, mais pour l'agrémenter et le diversifier. Ces pains denses sont faits de levain 100% naturel et répondent à une tendance observée partout en agroalimentaire: le biologique. On recherche à la fois le salut du corps et celui du goût. À la boulangerie Au Pain Doré, Christine Verneuil note un engouement pour son pain de blé entier, mais aussi les multi-céréales et les pains au sarrasin. Chez Première Moisson, Alain Merlin constate, quant à lui, que sa clientèle connaît très bien le pain. Une clientèle avide de nouveautés. Tous les ans, les ventes de pains anciens augmentent de 100%.

Ce sont des pains nourriciers que l'on déguste en plus petite quantité et qui procurent beaucoup de satisfaction. Mais cet amour pour le pain ne date pas d'hier. Il est apparu, il y a 10 000 ans, dans les régions où ces grains poussaient à l'état sauvage. Dans sa forme initiale, le pain a été une bouillie d'orge et de millet concassés tombée par hasard sur des pierres chaudes. Cuit



Chez Première Moisson, Alain Merlin constate que sa clientèle connaît très bien le pain.

Photos ALAIN ROBERGE La Presse

sans levain ni levure, ce «pain» est une galette ou une crêpe. Les Égyptiens réduisent ces grains en farine et découvrent, par hasard sans doute, que si on tarde à faire cuire le mélange d'eau et de farine, il fermente et gonfle. Ils découvrent le blé froment qui est à la base du pain moderne, créent des fours à galette et à pain levé.

Le pain voyage. La Grèce le découvre à son tour et se détourne des bouillies et des galettes pour s'adonner au culte du pain. L'agriculture s'ajuste aux besoins des amateurs et on apprend à vénérer le grain de blé, la moisson et le pain sur lesquels la déesse Demeter va consciencieusement veiller.

Le blé-froment est populaire parce que la membrane qui recouvre le grain se détache par simple battage, parce qu'il est riche en gluten, facilement panifiable et qu'il produit un pain presque blanc. Au Moyen Âge, les notions de valeur nutritive sont encore inconnues. C'est la blancheur de la mie produite par le blé-froment qui suscite l'intérêt. Comme, en plus, les seigneurs féodaux se réservent la totalité de la farine blanche produite à leurs moulins, celle-ci devient rapidement le symbole de la distance entre riches et pauvres. À ces derniers, on réserve encore les grains méprisés ou le pain bis (pain brun) coloré et rendu

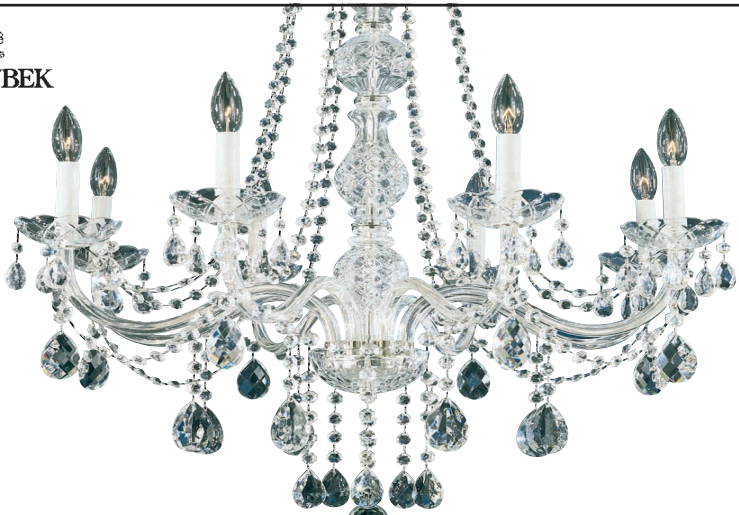
indigeste par la présence du son. Mais qu'il soit blanc ou noir, le pain est devenu essentiel. Il joue le rôle d'aliment de base. Il est au coeur de la soupe médiévale, composée d'une tranche de pain déposée au fond d'un bol et mouillée par du potage chez les riches ou d'un bouillon d'herbes chez les pauvres. Que les pluies, la sécheresse ou une maladie du blé ruinent les récoltes, c'est la disette, l'émeute ou la révolution.

Voir PAINS en B2
Suite du dossier en B3



Graphisme JOCELYNE POTELE

SCHONBEK



Et la lumière fut !

La collection Schonbek de lustres, appliques et chandeliers en cristal vous est offerte cette semaine à 20 % de réduction sur le prix régulier.

De plus, chaque article est protégé par la garantie à vie Investissement crystal. Une offre tombée du ciel ! Du 5 au 12 avril 2001.

UNION
Luminares & Décor

8150, boul. Décarie (angle Royalmount) (514) 340-5000

2945720A

BANDE À PART



Fortin - St-Jean

PAINS

Suite de la page B1

Le 5 octobre 1789, quand les femmes marchent sur Versailles, elles demandent du pain. Parce qu'ils en ont autant qu'ils en veulent, Louis XVI est surnommé le boulanger, Marie-Antoinette la boulan-

gère et le prince, le petit mitron. Pendant que dans les campagnes on se nourrit parfois encore de pain bis, d'orge ou de seigle, dans les villes où on a de meilleurs salaires, la popularité du pain blanc s'accen-

tue. Il est plus coûteux, mais les ouvriers sont disposés à payer le prix fort pour ne plus mordre dans le pain noir. D'ailleurs, ma grand-mère utilisait l'expression « manger son pain noir » pour décrire des temps difficiles. Se payer du pain blanc, c'est aussi une façon de rompre avec leur ancien statut et de partager le privilège de leurs concitoyens riches.

L'industrialisation et l'électricité ont favorisé l'émergence du pain blanc pour tous. Les grandes meuneries approvisionnent les boulangeries en farine blanche, puis blanchie, puis surblanchie. On réalise soudain, au tournant des années 1970, qu'il n'y a plus de bon pain. Il est devenu sans saveur et plus blanc que blanc. La révolution est, encore une fois, venue de France. Un certain Poilâne s'est mis en tête de relancer le pain d'antan. La vague de popularité des boulangers traditionnels eut lieu, mais la résistance des grandes meuneries semblait un problème en apparence insoluble.

Là comme ici, les meuneries artisanales sont apparues. D'abord pour produire une farine blanche traditionnelle puis, grâce à la complicité d'agriculteurs audacieux, des farines à partir de tous les grains oubliés, de l'orge à l'épeautre. L'essor du pain à l'ancienne est attribuable à la clientèle d'amateurs qui avait envie de bon pain. À Montréal, des boulangeries comme Le Passe-partout, Au Pain Doré, Première Moisson, le Fromentier et de plus en plus de petites boulangeries ont répondu à la demande en créant de véritables cartes des pains, comparables aux meilleures

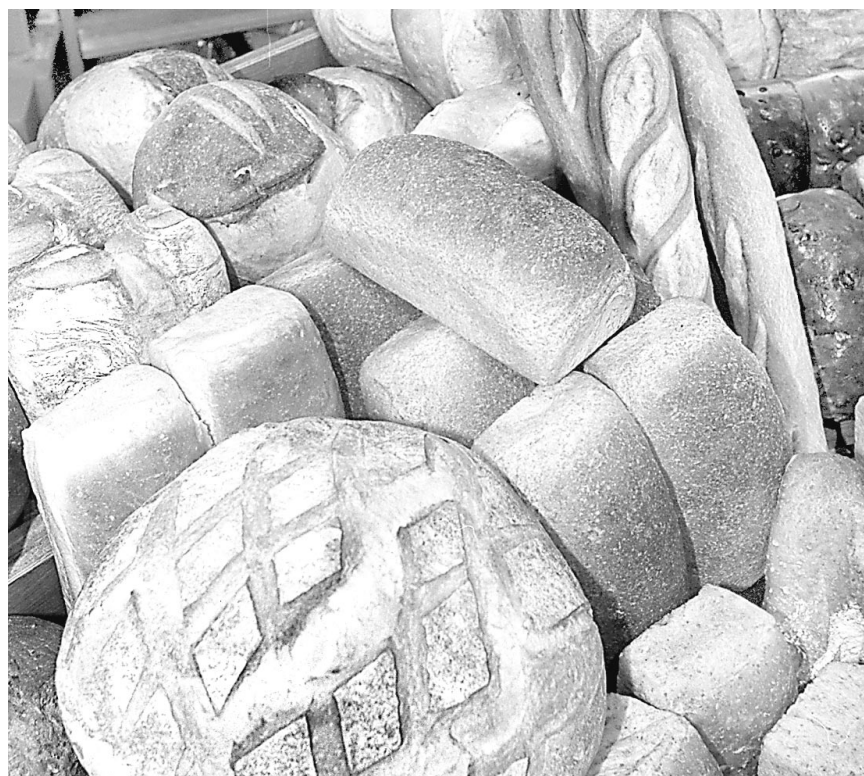


photo ALAIN ROBERGE, La Presse ©

À mesure que s'éveille la curiosité et l'appétit des amateurs de pain, on multiplie les genres.

cartes des vins. Le mouvement s'est répercuté dans tout le Québec. À mesure que s'éveille la curiosité et l'appétit des amateurs, on multiplie les genres. La farine et le levain se marient au lait et aux oeufs. On introduit dans les pâtes qui — Dieu soit loué! — lèvent encore doucement, de l'huile pour donner du velouté et de la souplesse à la mie; des grains de sésame, de pavot, de tournesol pour le choc des textures et le bonheur de la digestion; des

olives, du fromage et des lardons pour leurs saveurs méditerranéennes; des noisettes et des noix pour se marier aux fromages; du sucre, des raisins et du chocolat pour les beaux matins du week-end.

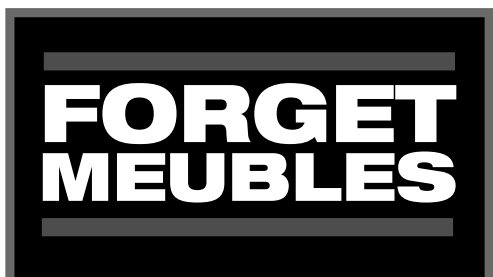
La révolution moderne du pain, c'est un retour en arrière. La nouvelle génération des « pains de spécialité » répond finalement à notre curiosité et à notre souci du goût. C'est tout à notre honneur.

L'événement à Laval!

10 à 40%

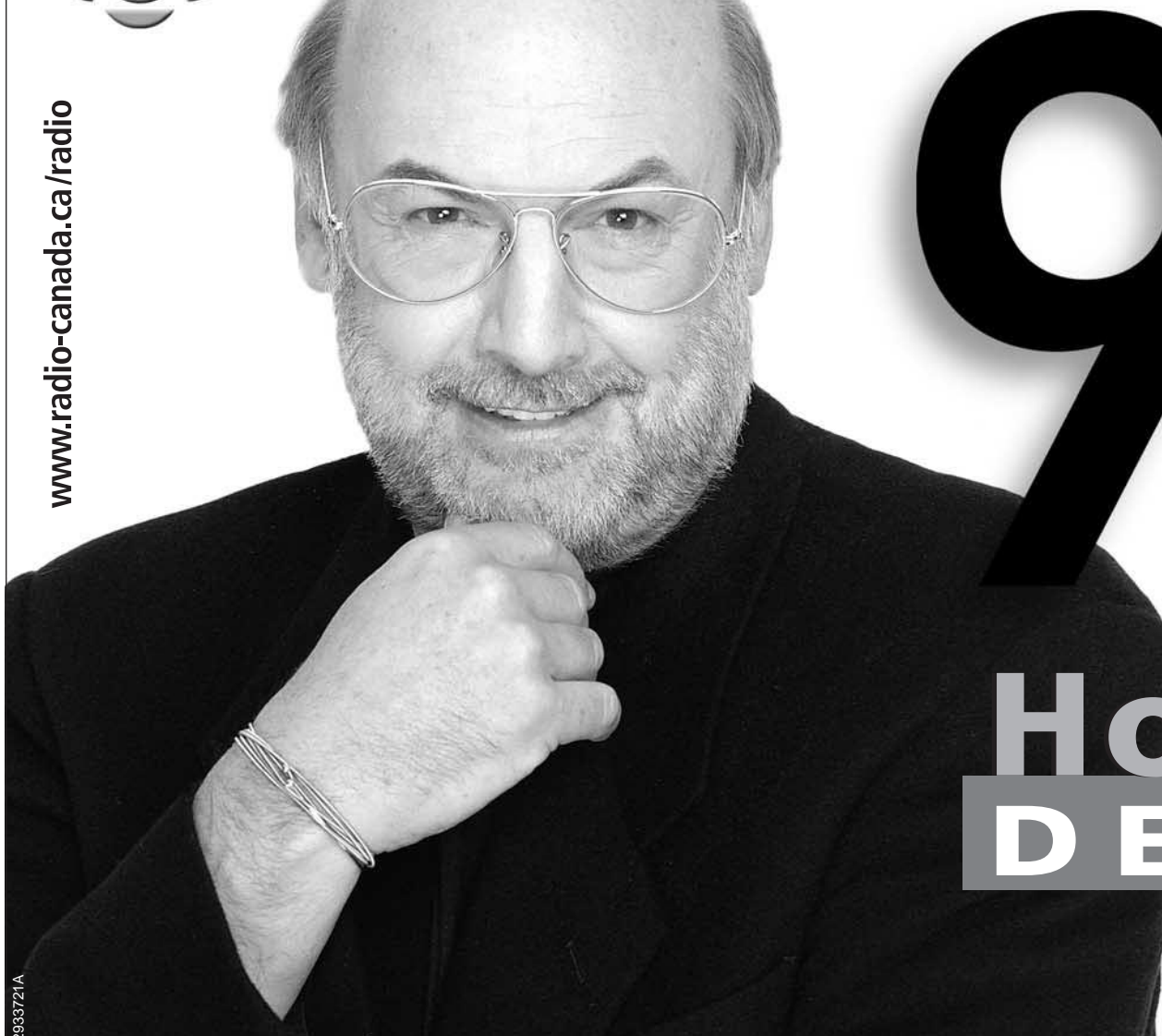
Tout le magasin est en solde 4 jours seulement!

jeudi 5
vendredi 6
samedi 7
dimanche 8
avril 2001



3505, boulevard Saint-Martin Ouest
Laval (450) 687-1812

Première Chaîne de Radio-Canada



95,1

Homier-Roy
DEMAIN 5H15

La révolution tranquille?

Réalisation : Louise Carrière

Cabanes à sucre

ÉRABLES AU GOUTS-BOIS
Menu traditionnel avec service ou buffet 12 desserts
Nouveautés : • parc d'animaux : chèvres, poules, lapins, poneys • boutique la sucrerie : produit de l'érable, betteraves, ketchup maison, pain etc.
Autoroute des Cantons de l'Est (10), sortie 37, suivre les indications de «Érablières Mi-St-Grégoire»
164, chemin du Sous-Bois Mont St-Grégoire
Tél. : (450) 460-4069 ou (450) 460-2269
www.cabaneasucre.com

LA CABANE ROUGE
Buffet traditionnel du temps des sucres
Environnement champêtre
2 poêles à bois • Randonnée pédestre
APPORTEZ VOTRE BOISSON
Tous les vendredis soirs dès le 16 mars venez vous amuser avec l'orchestre MIDI-10 à "La fureur du temps des sucres"
Pour renseignements et réservations :
(450) 459-4467/(450) 459-4455
1377, chemin Saint-Guillaume, Sainte-Marthe

Ouvert jusqu'au 29 avril
Offrez-vous un délicieux repas de cabane
Repas servi à volonté aux tables
Salle de danse avec animateur
Tire sur neige à l'intérieur
Balade motorisée et à chevaux
Kiosque de produits d'érable
Parc d'animaux
La Goudrelle
450-480-2131
www.goudrelle.com
Autoroute 10 sortie 37
25 minutes de Montréal

Pour annoncer contactez
Myriam Gayrard au
285-7062

RECETTES RAPIDES

J'AI TESTÉ

Produits fins de framboises

À LA Framboisière, on cultive la framboise à l'île d'Orléans et on la transforme sur place en confitures, gelés et sirop. Leurs produits se distinguent entre autres parce que pour chacun d'eux, on a pris le temps de penser à qui il s'adresserait et avec quel plat il se conjuguerait. Confiture avec ou sans pépins (ce qui est très rare), traditionnelle ou avec moins de sucre, des produits pour le petit-déjeuner ou pour cuisiner. La gelée de vin de framboises est délicieuse avec le gibier. Le parfum du fruit est à l'image des framboises de l'île, intense et soutenu. Une belle gamme de produits de chez nous offerte dans les boulangeries Première Moisson et dans près de 150 points de vente au Québec. Informations: la Framboisière, (418) 828-2137.



Olio Novello Toscano

AU QUÉBEC, nous avons appris à apprécier les bonnes huiles d'olive et elles sont désormais nombreuses sur les tablettes des épiceries fines et des supermarchés. L'Olietta produit la seule huile IGP (Indication géographique protégée) en Italie. Cette huile, composée d'olives cueillies en décembre dernier, est jeune, d'une belle couleur lime-or, herbacée, légèrement piquante, fouguese, à consommer rapidement, idéalement dans les six mois qui suivent. Reprenant le concept des vins nou-



veaux et de la fête qui l'entoure, cette huile est commercialisée sous le nom de Olio Novello. C'est une belle initiative marketing qui nous rappelle que tout comme le vin, les olives sont pressées une fois par an. Offerte dans la majorité des grandes chaînes alimentaires et les épiceries fines, 14,99\$ les 500 ml.

Pouding au riz Kozy Shack

RIEN N'ÉGALE le pouding au riz maison. Mais si le temps vous manque, la compagnie américaine Kozy Shack, spécialisée dans les desserts réfrigérés, en offre un dont le goût se rapproche beaucoup de celui qu'on ferait à la maison. De plus, sa composition est sans agent de conservation et sans saveur artificielle. Onctueux, on sent bien le grain de riz et la présence de la vraie vanille. Vendu au comptoir des produits réfrigérés dans la plupart des grandes chaînes, 1,99\$ pour deux pots de 6 oz (170 g) ou 3,99\$ le contenant de 22 oz (624 g).



Décortiqueur à crevettes

À QUOI sert ce gadget? C'est un décortiqueur à crevettes. D'autres le nomment nettoyeur à crevettes. Son long bec légèrement courbé, permet de le glisser entre la chair et la carapace de la crevette. La carapace s'ouvre en deux et s'enlève facilement avec les doigts. Le geste permet à la fois de retirer la veine de la crevette. Plusieurs compagnies offrent cet accessoire assez pratique. Moins de 10\$ selon la marque. Se trouve dans les bonnes cuisineries. La compagnie Good Grips en propose un bon, muni d'un manche noir.

RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

Ce n'est pas parce qu'on est constamment coincé par le temps et qu'on arrive vanné à la maison qu'on renonce aux plaisirs de table. Il y a une multitude de belles petites recettes pleines de goût et rapides à réaliser. Vous êtes pressé? Voilà quatre recettes qui vous permettront de composer deux menus express.

Menu 1: Des légumes grillés à la méditerranéenne pour accompagner des escalopes de veau au vinaigre balsamique et, au dessert, des petits pots de crème au chocolat. Menu 2: Les mêmes légumes grillés peuvent être servis en guise d'antipasto, avec des moules à la crème et une mousse au chocolat.

Servis à la température de la pièce, les légumes grillés sont à leur meilleur avec un trait de vinaigre balsamique et du poivre du moulin. Vous pouvez y ajouter quelques tranches de fromage bocconcini, du saucisson de qualité et du bon prosciutto pour une belle assiette d'antipasti.

RECETTES

Légumes grillés
à la méditerranéenne

Temps de préparation: 10 minutes
Temps de cuisson: environ 10 minutes
Portions: de 4 à 6

Ingrédients

20 asperges
1 poivron rouge, épépiné et tranché en lanières
1 poivron jaune, épépiné et tranché en lanières
1 oignon rouge, coupé en quartiers
1 petite courgette, coupée en rondelles
2 gousses d'ail, hachées
1/4 tasse (60 ml) d'huile d'olive
1 c. à soupe (15 ml) de basilic séché
1 c. à soupe (15 ml) de thym séché
Sel et poivre

Préparation

1- Préchauffer le four à gril.
2- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients et les déposer sur une plaque de cuisson.
3- Griller sous le gril (broil) très chaud environ 5 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que les légumes soient cuits.

Escalopes de veau
au vinaigre balsamique

Temps de préparation: 5 minutes
Temps de cuisson: de 10 à 12 minutes
Portions: 4

Ingrédients

4 escalopes de veau
Farine tout usage
2 c. à soupe (30 ml) de beurre
2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
2 échalotes françaises, hachées finement
2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre balsamique
1 c. à thé (5 ml) de moutarde de Dijon
1 c. à soupe (15 ml) de pâte de tomate
1/2 tasse (125 ml) de bouillon de poulet
Sel et poivre

Préparation

1- Enfariner les escalopes. Dans une poêle, les dorer dans l'huile et le beurre. Saler et poivrer. Réserver au chaud.



2- Dans la même poêle, attendrir les échalotes françaises. Ajouter le vinaigre balsamique et laisser réduire presque complètement. Ajouter la moutarde, la pâte de tomate et le bouillon de poulet. Laisser mijoter doucement de 2 à 3 minutes. Saler et poivrer.

3- Napper les escalopes de la sauce. Accompagner de légumes grillés à la méditerranéenne et d'une pâte à l'huile d'olive.

Moules à la crème

Temps de préparation: 10 minutes
Temps de cuisson: 10 minutes
Portions: 4 entrées ou 2 plats principaux

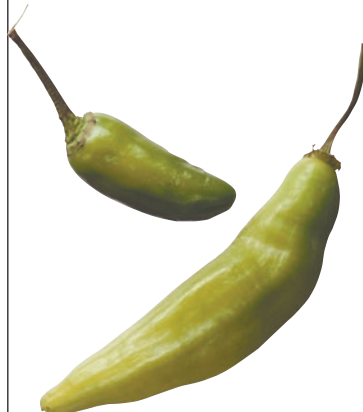
Ingrédients

1 gros oignon, haché
2 c. à soupe (30 ml) de beurre
1 gousse d'ail, hachée
1 c. à thé (5 ml) d'estragon séché
1/2 c. à thé (2,5 ml) de thym séché
1/4 tasse (60 ml) de crème 35%
1/2 tasse (125 ml) de fumet de poisson
1/4 tasse (60 ml) de vin blanc
1 pincée de safran diluée dans 1 c. à soupe (15 ml) d'eau tiède
Sel et poivre
2 livres (1 kg) de moules, nettoyées
2 c. à soupe (30 ml) de persil plat, haché

Préparation

1- Dans une casserole, attendrir l'oignon dans le beurre. Ajouter l'ail, les herbes, la crème, le fumet de poisson, le vin blanc et le safran. Saler et poivrer. Porter à ébullition et ajouter les moules. Bien mélanger. Couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que les moules soient ouvertes, soit environ 5 minutes. Jeter les moules fermées.

2- Répartir les moules et le bouillon dans des bols de service. Décorer de persil plat. Accompagner de bon pain.



Si vous appréciez ce type de recettes simples et rapides, laissez-nous le savoir par notre site Internet (www.cyberpresse.ca) et nous vous en proposerons périodiquement. Bon appétit.

Petits pots de crème au chocolat

Temps de préparation: 10 minutes
Temps de réfrigération: 2 à 3 heures
Portions: 4

Ingrédients

6 oz (180 g) de chocolat mi-sucré, haché
1 1/4 tasse (310 ml) de crème 35%, bouillante
1 oeuf
Copeaux de chocolat blanc, pour décorer

Préparation

1- Déposer le chocolat dans le bol d'un robot culinaire et le hacher le plus finement possible.
2- Ajouter la crème bouillante dans le robot en marche et fouetter 1 minute.
3- Ajouter l'oeuf et fouetter une minute de plus.
4- Verser dans 4 ramequins de 1/2 tasse (125 ml) et réfrigérer de 2 à 3 heures. Décorer de copeaux de chocolat blanc si désiré.

PRESBYTE ?
FINI LES LUNETTES

venez essayer nos lentilles souples et semi-rigides à Foyers Multiples (Progressifs)

Améliorez votre qualité de vie en retrouvant la vision naturelle à toutes distances et à tout angle, que vous aviez à 20 ans, SANS EFFORT!

D^r Pierre Bannon o.d. optométriste
Centre Médical Ampère 538, rue Ampère, Laval Tél.: (450) 669-4878
Internet: <http://agora.qc.ca/liens/ortho.html>



Les appareils domestiques du Net ont des ratés

MARIE-ANDRÉE AMIOT

Les ordinateurs personnels n'ont pas encore dit leur dernier mot. Alors que plusieurs analystes et observateurs les croyaient mis au rancart au profit de petits appareils domestiques branchés, voilà que leur avenir est de plus en plus reluisant. La raison : les petits appareils connaissent des ennuis.

En moins d'un mois, trois des fabricants des appareils les plus prometteurs ont annoncé qu'ils retardaient ou abandonnaient leur projet.

D'abord, il y a eu Gateway qui veut revoir toute sa stratégie concernant le lecteur/récepteur Internet Touch Pad, puis 3Com qui a laissé tomber le magnifique Audrey ainsi que son poste radio Internet Kerbango, et finalement, Sony qui a annoncé lundi que le lancement de son petit DVD/lecteur de disques compacts eVilla serait retardé d'un mois.

Au total, les analystes avaient prévu que 220 000 de ces produits trouveraient preneurs l'année dernière. Mais selon le consultant IDC Bryan Ma, environ 160 000 appareils ont été livrés en magasin en 2000. « Nous n'avons pas encore les chiffres de vente pour 2001, mais les indices jusqu'à maintenant n'ont pas été encourageants. »

Si vous n'avez jamais vu ces pro-

duits dans un magasin près de chez vous, ne vous inquiétez pas : ils n'ont jamais franchi les frontières. Pire, certains, comme le Touch Pad, n'ont pas passé l'étape du prototype.

Les petits appareils domestiques se veulent une solution pour les consommateurs désireux d'envoyer des courriels et de surfer sur le Net mais qui ne veulent pas se munir d'un ordinateur coûteux et encombrant.

Presque en même temps, sont apparus une foule d'accessoires branchés qui pouvaient servir les gens branchés : le cellulaire WAP, les agendas personnels numériques, etc.

À cause de la prolifération et de la polyvalence de ces produits, les observateurs n'ont pas tardé à pré-

dire la mort de l'ordinateur qui serait remplacé par ces appareils branchés sur le Net et qui permettraient de faire les opérations les plus appréciées : le courriel et le surf.

Mais, selon Alice Hill, de CNet et commentatrice pour le ezine ZDNet, les appareils manquent le bateau à cause de trois problèmes persistants : leur maniabilité, leur fragilité et leur prix.

« S'ils veulent conquérir le cœur de l'Américain moyen, les appareils doivent d'abord être sans fil et libres de toute attache. Un écran branché à une multitude de fils s'intègre mal à une cuisine déjà encombrée par un grille-pain, une bouilloire et un micro-ondes. En second lieu, ils doivent coûter moins qu'un ordinateur. À 500 \$

(US), en moyenne, ils coûtent à peine moins qu'un clone bas de gamme qui fait beaucoup plus. Finalement, ils doivent être robustes et faciles à utiliser. S'il faut lire un manuel de 300 pages avant d'envoyer son premier courriel, il restera sur la tablette du magasin. »

Vidéotron a récemment présenté sa propre version d'un appareil domestique branché par le truchement d'un clavier sans fil et un abonnement au service de la télé numérique de Vidéotron. Le système ne permet pas de surfer sur le Net, du moins pas pour le moment, mais il donne accès à un service d'envoi/réception de courriels. Le service est gratuit mais il faut acheter un clavier qui coûte 100 \$. Reste à savoir si les consommateurs le trouveront d'un bon prix et peu encombrant.

LE COURRIER DE RICARDO

Vous voulez poser des questions à Ricardo Larrivé ? Expédiez un courriel à l'adresse actuel@lapresse.ca ou laissez un message dans notre boîte vocale : (514) 350-4923.

L'article sur les dim sum a suscité beaucoup d'intérêt. Vous avez été nombreux à nous écrire.

Q PATRICK, d'Ottawa : « Pourriez-vous me renseigner sur la valeur nutritive du dim sum ? Y a-t-il beaucoup de gras, de calories, de glutamate monosodique ? »

R RICARDO : « La plupart des dim sum cuits à la vapeur sont d'excellents choix pour la santé puisqu'ils ne renferment pas beaucoup de gras et peu de calories. Ils sont composés d'une pâte peu grasse et d'une farce de viande ou de fruits de mer avec quelques légumes. Pour une recette de plusieurs bouchées, on compte souvent seulement 2 c. à thé (10 ml) d'huile. Les dim sum rissolés ou frits sont, vous vous en doutez, beaucoup plus gras. Ce qui manque souvent dans ce type de repas, ce sont des légumes. J'aime bien commander un plat de légumes sautés à la carte pour équilibrer le tout. Pour ce qui est du glutamate monosodique, il faut poser la question. Certains endroits cuisinent avec du glutamate, d'autres non. »

Q MME BERTRAND : « Où trouver de la féculé de blé ? Est-ce

la même chose que de la féculé de maïs ? »

R : « Bien connue en Chine et méconnue chez nous, la féculé de blé est différente de la féculé de maïs. Le produit vient souvent directement de Hong Kong et on peut le trouver dans les épicerie asiatiques au coût d'environ 1,50 \$ la boîte d'une livre (454 g). Revoici quelques adresses où vous pouvez vous en procurer : Marché Kim-Phat, au 1057, boulevard Saint-Laurent, dans le Quartier chinois de Montréal. Tél. : (514) 874-0129. Le marché Kim-Phat a deux autres adresses : 8080, boulevard Taschereau Ouest, à Brossard ((450) 923-9973) et 3590, rue Goyer, à Montréal, ((514) 737-2383). »

Q LISE PERRON : « Concernant les dim sum surgelés Feast & Easy, nous sommes allés partout pour les trouver, petites et grandes épicerie, mais en vain. Où les trouver ? »

R : « Ces dim sum surgelés devaient être distribués chez Métro et Provigo. Aux dernières nouvelles, plusieurs épicerie ont été prises par surprise devant la demande. Comme le produit est nouveau, on ne s'attendait pas à un tel engouement. Le problème devrait être résolu d'ici peu. Demandez à votre épicerie d'en commander. »

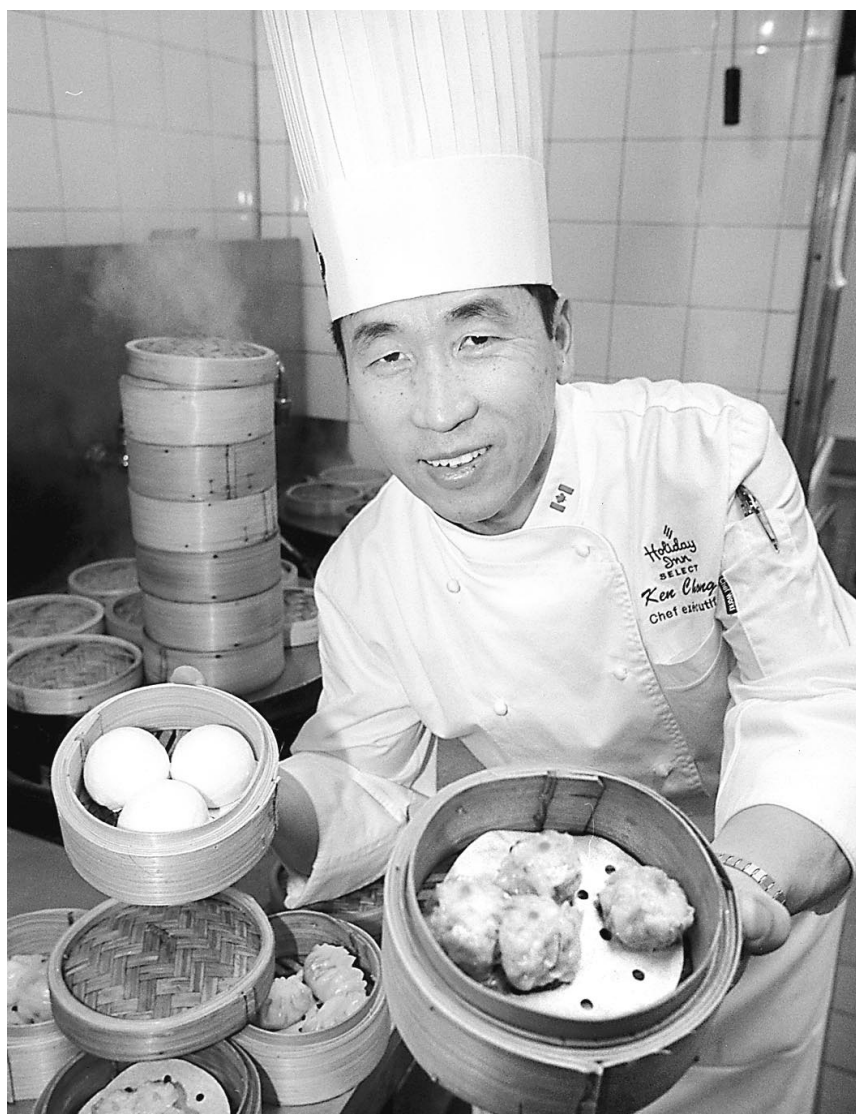


Photo ALAIN ROBERGE, La Presse

Le chef cuisinier Ken Chung du Holiday Inn Sélect de Montréal présente des dim sum.

SÉCURITÉ ET AVENTURE À VOTRE PORTÉE.



Louer V40 pour
399 \$
/mo. (48 mois)
avec acompte de 2 995 \$



Louer V70 pour
499 \$
/mo. (48 mois)
avec acompte de 4 750 \$

Louer Cross Country pour
599 \$
/mo. (48 mois)
avec acompte de 6 100 \$



VOLVO pour la vie

Que vous recherchiez la sécurité ou l'aventure (ou même les deux !), vous trouverez le véhicule qui vous convient, à un prix des plus rassurant, parmi la gamme des familiales Volvo. Et quel que soit votre choix, vous serez toujours en sécurité.

- SACS GONFLABLES FRONTAUX À DÉPLOIEMENT ADAPTÉ
- SIÈGES À PROTECTION ANTICONTRECOUP
- RIDEAUX GONFLABLES LATÉRAUX
- SYSTÈME DE PROTECTION EN CAS DE COLLISIONS LATÉRALES
- CAGE DE SÉCURITÉ EN ACIER HAUTE RÉSISTANCE
- FREINS ABS RÉPARTITION ÉLECTRONIQUE DU FREINAGE

Les Volvo V40, V70 et Cross Country, des familiales qui n'ont rien de pépère.

2948903A

le groupe
VOLVO

Montréal
UPTOWN VOLVO
4900, rue Paré
(514) 737-6666

Saint-Hyacinthe
AUTOMOBILES CHICOINE INC.
855, rue Johnson
(450) 771-2305

Sainte-Agathe
FRANKE VOLVO
180, rue Principale
(819) 326-4775

Laval
VOLVO DE LAVAL
div. de: Boulevard St-Martin Auto
1430, boul. St-Martin Ouest
(450) 667-4960

Pointe-Claire
VOLVO POINTE-CLAIRE
15, Auto Plaza
(514) 630-3666

Saint-Léonard
JOHN SCOTTI AUTO LTÉE
4315, boul. Métropolitain Est
(514) 725-9394

Brossard
VOLVO DE BROSSARD
9405, boul. Taschereau
(450) 659-6688

PDSF pour un Volvo V40/V70/Cross Country 2001 : 32 400 \$/38 995 \$/48 995 \$. Taux de bail de 4,99%/7,25%/7,25% offert sur les Familiales V40/V70/Cross Country de modèles 2001. Cette offre temporaire est disponible par l'entremise des détaillants Volvo participants et des Services financiers Automobiles Volvo du Canada sur approbation du crédit aux clients au détail admissibles seulement. Exemple de location à long terme d'une Volvo V40/V70/Cross Country 2001 avec acompte ou échange équivalent de 2 995 \$/4 750 \$/6 100 \$: 399,36 \$/499,50 \$/599,11 \$ par mois, basé sur 48 mensualités totalisant 19 169,28 \$/28 757,28 \$. Achat à la fin du bail pour 14 542,00 \$/17 840,25 \$/23 829,60 \$. Fret et préparation de 1 050\$, taxes, immatriculation et assurances en plus. Première mensualité et dépôt de sécurité de 500 \$ (dépôt de sécurité sur V40 non requis jusqu'au 30 Avril, 2001)/600 \$/700 \$ requis. Le bail prévoit une allocation de 20 000 kilomètres par année (0,08 \$/0,08 \$/0,16 \$ par kilomètre excédentaire). Le détaillant peut louer ou vendre moins cher. Pour plus de détails ou d'autres options de location, voyez votre détaillant Volvo. ©2001 Automobiles Volvo du Canada Ltée. «Volvo, pour la vie» est une marque de commerce d'Automobiles Volvo du Canada Ltée. N'oubliez pas de boucler votre ceinture. Visitez www.volvocanada.com. AJAC Meilleure familiale 2001 - V40.

**Bibliothèque
et Archives
nationales**

Québec 

La Presse

5 avril 2001

Page B5 manquante

Labrèche-un-jour-plus-tard sur le Net

WWW SUR LE WEB AUJOURD'HUI

SI VOUS ÊTES un adepte de Marc Labrèche et plus particulièrement, de son émission *Le Grand Blond avec un show surnois*, il vous est probablement déjà arrivé, après une longue journée de travail, de ne pas avoir la force de rester jusqu'à la fin de l'émission et de manquer un moment d'intense émotion... Pour que cela ne vous arrive plus, l'équipe de Labrèche offre maintenant sur le site de l'émission (legrandblond.tva.ca) une section intitulée *Ça s'est passé hier soir ou avant-hier ou bien la semaine dernière*. Avec un titre pareil, ai-je besoin de vous dire que vous y trouverez le segment marquant des derniers jours ? La-

brèche a poussé la gentillesse jusqu'à enregistrer des petits fichiers sonores que vous pouvez télécharger et jumeler avec des applications de votre ordinateur. Résultat : vous pouvez entendre, par exemple, un « Chérie ! Tu as du courrier ! » lorsque vous recevrez du courriel.

ÇA ME RAPPELLE une époque où j'avais enregistré à la télé la célèbre fermeture de Bernard Derome qui nous disait « Voilà c'était le *Téléjournal*, *Le Point* suit à l'instant, bonsoir ! ». J'avais installé le fichier sonore dans mon ordi, et chaque fois que je fermais l'appareil, Bernard me saluait. Vous auriez

dû voir l'expression sur le visage des gens qui venaient me visiter. Un vrai succès.

LES GRANDS-pères du rap, Run DMC, connus sous le nom Orange Crush au début des années 80, présentent un nouvel album, *Crown Royal*. Ils sont au site MSN (chat.msn.com) ce soir, à 21 h, pour causer avec les internautes de leur histoire, leur cheminement, leur retour et, bien sûr, de leur nouvel album. Mettez vos Adidas, RunDMC est de retour !

SESSION DE clavardage avec Nancy Aulenbach, spécialiste de la rescousse en profondeur, dans les cavernes et les crevasses. Le plus récent film Imax, dans lequel elle est en vedette, s'intéresse justement au monde sou-

terrain. Pour plus d'information sur le film *Amazing Caves*, pour voir des photos ou discuter de la vie sous la terre, passez au site de Talk City (www.talkcity.com), à compter de 17 h.

LE DÉBAT SE poursuit. Les journalistes américains EJ Dionne du *Washington Post* et William Kristol du *Weekly Standard* reviennent sur l'histoire de la dernière élection présidentielle américaine et surtout sur sa résolution. Ils décortiquent comment, d'une décision politique ou judiciaire à une autre, un président américain a été élu. *Bush vs Gore, one more time*, à compter de 19 h au site Yahoo (chat.yahoo.com).

Bruno Guglielminetti
collaboration spéciale

Paris: anglomanie sur fond de cybercafés géants

LUDOVIC HIRTZMANN
collaboration spéciale

APRÈS LONDRES et New York, Paris cède à son tour à la mode des cybercafés géants. Si le concept de café Internet n'est pas nouveau, l'arrivée de supermarchés du virtuel, comptant des centaines de batteries de micro-ordinateurs en rangée, est plus récente. Ces grandes surfaces de l'Internet se développent à tout va dans les principales métropoles de la planète. Tout est venu de Stelios Haji-Ioannou, un jeune chef d'entreprise Grec d'origine chypriote. Ce dernier a décliné son concept de cybercafé « easyEverything » dans plus d'une dizaine de grandes villes du monde. À Paris, les hypermarchés du Net se multiplient, tous plus anglophiles que les autres.

Paris, boulevard Sébastopol. Il est 20 h ce lundi 19 mars. Une enseignante martèle : « easyEverything : the world's largest Internet Cafés ». Effet de style ou faute d'orthographe ? Toujours est-il que l'accent sur le e de café donne résolument le ton du plus grand cybercafé parisien : anglomanie branchée dans un univers où se côtoient plus de 375 postes à écran plat de 15 pouces et à connexion haute vitesse. Tous les micros sont munis d'une « Webcam », comme ne manquent pas de le souligner les Français. C'est une soirée d'affluence dans le premier cybercafé « easyEverything » de la capitale française. Moyennant dix francs (2,25 \$), les internautes parisiens surfent en ce moment pendant 44 minutes. Le prix est variable, fixé en fonction du taux d'occupation de la salle. Il est ainsi possible de naviguer durant vingt minutes, deux heures ou encore cinq heures pour à peine plus de deux dollars.

Adorateurs de la langue de Shakespeare

Cette idée d'un prix variant selon le taux de remplissage est née dans le cerveau de Stelios Haji-Ioannou, le fils d'un milliardaire chypriote. Son papa lui a prêté cinq millions de livres sterling (11,2 millions de dollars) pour qu'il ouvre un premier cybercafé à Londres en juin 1999.

Près de deux ans plus tard, les cybercafés easyEverything comptent 8635 PC et ont envahi les grandes villes de la planète : Rotterdam, Bruxelles, Londres, New York, Munich, Rome et ... Paris depuis le 19 janvier de cette année. L'entreprise tentaculaire a investi près d'un million de dollars dans sa campagne de communication parisienne, et cela semble avoir rapporté. Ce lundi soir, les jeunes s'engouffrent dans ce cybercafé dont

la surface dépasse les 1000 m² sur deux étages.

Chaque jour, plus de 4000 internautes viennent surfer chez easyEverything. La clientèle est jeune, 20-25 ans en moyenne et vient chez « easy » pour utiliser le chat et le courriel. Un annonceur, La maison du café, a placé une affiche sur chaque poste : « Just in case you get sleepy surfing at night. » C'est que dans ce cybercafé géant, ouvert 24 heures sur 24, les gérants sont des adorateurs de la langue de Shakespeare. « Have a break ! Surf to the center for a cup of coffee », conseille une publicité. Sur un écran en veille, un slogan pour les chaussures Adidas défille : « No compromise ».

Advenant un petit creux, les branchés parisiens peuvent se restaurer au Web bar : « Eat, drink and get connected » suggère une enseigne. Les produits dérivés, disquettes et cédéroms, sont avec les muffins et les cafés d'importantes sources de revenus pour easyEverything. Au rez-de-chaussée, un jeune homme discute sur un forum « Homosexualité et pédophilie », alors que non loin de là un autre contemple avidement les formes d'une blonde vaporeuse sur son écran plat.

La guerre des cybercafés

Le fondateur d'easyEverything a choisi de s'implanter dans un lieu stratégique, à deux pas du forum des Halles où les jeunes se réunissent, et à moins de 500 mètres du Centre Georges-Pompidou. Pourtant, depuis le 12 mars, easyEverything a un concurrent de taille : Clicktown, un cybercafé de 320 places, situé à deux pas de la gare Saint-Lazare. La FNAC, le géant du livre et du disque en France, est l'actionnaire majoritaire de Clicktown. La guerre des cybercafés sera sanglante.

« Nous visons une clientèle de 18-35 ans », explique Nicolas Cressens, responsable Web Center de Clicktown. Clicktown est en tout point pareil à easyEverything. Les internautes ont généralement moins de 30 ans et sont ici pour consulter leur courriel. Ces derniers peuvent suivre des cours d'initiation dans la « Webschool » du centre alors que certains postes sont réservés au « Ebanking » ! Lorsqu'ils sont perdus, des « Net Angels » viennent aider les internautes. Nicolas Cressens se défend de ressembler à son concurrent easyEverything. « Nous voulons créer un lieu de rencontre. Les étudiants n'ont pas les moyens d'accéder au haut débit, qui demeure très cher en France. » Nicolas Cressens, diplômé en gestion des entreprises de service, se trouve à la tête d'une équipe de

30 personnes, bien décidée à tenir tête à easyEverything.

Cybercafé of the world

À côté de ces mastodontes de l'Internet, les petits cybercafés peinent. Pourtant, certains d'entre eux ne manquent pas d'imagination. Ainsi, dans le dix-huitième arrondissement de Paris, un boulanger maghrébin a eu une idée de génie. Sacré Pain est à la fois une boulangerie et un cybercafé. Là, pas d'écrans plats et de prix cassés. Les quatre moniteurs ont vécu trois vies et la connexion est à 40 francs (9 dollars) de l'heure.



Enfin, en théorie car les tarifs varient parfois en fonction de la tête du client ! « 12 francs (2,50 dollars) pour cinq minutes ! Mais c'est ce que j'ai payé hier pour vingt minutes », se plaint un jeune homme. Ce dernier négocie tel un marchand de tapis le tarif avec la boulangère, dont le français, très hésitant, ne facilite pas la discussion. Un peu partout dans Paris, les petits cybercafés font grise mine. Même lorsque sur l'enseigne, il est écrit « Cybercafé of the world », la clientèle préfère les grandes surfaces du Net.

Si la convivialité est plus forte dans ces cy-

bercafés familiaux que dans les cyberfastfood, les prix dérisoires des grands cafés du Net drainent la clientèle. À deux stations de métro de Sacré Pain, dans la partie la plus populaire du dix-huitième arrondissement, rue Marx Dormoy, une petite enseignante aguiche les passants. De l'extérieur, c'est un petit cybercafé comme les autres. En fait, Tattaguine, c'est son nom, a été ouvert par un millionnaire sénégalais.

Ababacar Diop, porte-parole charismatique des immigrants sans-papiers de la capitale française, a fait fortune en revendant le nom de domaine Vivazzi 25 millions de francs (5,5 millions de dollars) au géant Vivendi-Universal. L'homme aurait pu se contenter d'empocher son pactole, mais il a décidé d'aider ses compatriotes à découvrir Internet. Il a ouvert un local où ces derniers peuvent s'abonner pour cinq heures moyennant 75 francs (16 dollars) et a investi dans des projets sociaux pour aider ses compatriotes sénégalais. Les Africains de la capitale adorent ce cybercafé ouvert par un de leurs concitoyens.

Les cybercafés semblent promis à court terme à un bel avenir en France. Si près de huit millions de Français sont aujourd'hui connectés à Internet, le pays demeure le tiers-monde occidental pour l'utilisation du réseau des réseaux. Une étude révélait récemment que 65 % des Français n'avaient jamais vu d'ordinateur. Des chiffres à manier avec prudence puisque d'un institut à l'autre, le nombre de foyers français connectés au réseau des réseaux varie de 13 à 17 %.

Quoi qu'il en soit, les Français sont dans le peloton de queue, puisqu'aujourd'hui 27 % des Européens disposent d'une connexion au Web. Alors nos cousins d'outre-Atlantique comblent leur retard en employant des mots d'Anglais à tout-va. Si certains Français sont conscients, voire agacés par l'anglomanie de leurs compatriotes, la plupart sont persuadés que l'anglais ne menace pas leur langue et que les anglophones restent minoritaires en Europe. Comme le faisait remarquer récemment un ami français : « Si le bon Dieu a mis les Anglais dans une île, ce n'est pas par hasard. »...

Quelques sites pour s'informer :

Clicktown
<http://www.clicktown.fr>
easyEverything
<http://www.easyeverything.com>

Fontaine
La plus belle collection de meubles contemporains à Montréal

50 HEURES

50% D'ESCOMPTE

50% DU PLANCHER

C'est ça, une vente !

du jeudi 5 avril au dimanche 8 avril seulement !

9780 EST, RUE SHERBROOKE, MONTRÉAL 352 3913

CRTC Canada

APPEL DE DEMANDES

Le CRTC invite la soumission de demandes de licence de radiodiffusion afin d'offrir un service radiophonique AM et / ou FM reflétant la diversité linguistique ainsi que la réalité multiculturelle et multi-ethnique de la Région du Grand Toronto. Pour de plus amples renseignements, veuillez consulter l'avis public. Toute personne intéressée devra signaler son intention à la Secrétaire générale, CRTC, Ottawa (Ont.) K1A 0N2 ou à l'un de nos bureaux régionaux, au plus tard le **23 avril 2001**, et celle-ci devra être suivie du dépôt de la demande au plus tard le **22 mai 2001**. Vous pouvez également soumettre vos observations par courriel au : procedure@crtc.gc.ca. Pour plus d'information : 1-877-249-CRTC (sans frais) ou Internet : <http://www.crtc.gc.ca>. Document de référence : Avis public CRTC 2001-39.

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

Les conférences éducatives
de l'Hôpital Montréal pour enfants

Journée de conférences
Samedi 21 avril 2001 - de 9 h à 15 h

Des sujets captivants destinés aux parents, futurs parents et professionnels de la santé et de la petite enfance

La discipline : quand les enfants deviennent des tyrans

Pour des enfants en santé : nutrition et croissance

L'adolescence : naviguer sur des mers inconnues

(Also offered in English)

Les conférences auront lieu à l'Hôpital de Montréal pour enfants 2300, rue Tupper (métro Atwater)
Coût pour la journée : 10 \$
Réservations avant le 16 avril 2001

Information : (514) 934-4307
www.hopitalpourenfants.com

L'Hôpital de Montréal pour enfants
The Montreal Children's Hospital
Centre universitaire de santé McGill
McGill University Health Centre

Grenouilles géantes à l'assaut du Bordelais

CARLOS PORRAS
Agence France-Presse

BORDEAUX — Des milliers de grenouilles géantes venues à l'origine des États-Unis sont en passe d'envahir des régions entières du sud-ouest de la France, où leur glotonnerie menace tout ce qui se trouve à leur portée.

Pesant jusqu'à deux kilos, dotées d'un coassement impressionnant, les *Rana catesbeiana* peuvent faire des bonds de plusieurs mètres et elles se reproduisent au rythme vertigineux de 20 000 oeufs par ponte.

Particulièrement vorace, cette espèce, qui s'est déjà établie en Italie, gobe tout ce qui peut satisfaire son appétit : les têtards, les poissons et même des martins-pêcheurs, au risque de mourir étouffée par le bec de l'oiseau.

« Si on ne fait rien, les grenouilles-taureaux envahiront toute la France dans un siècle ! » prévient Christophe Coïc, responsable de l'association Cistude, spécialisée dans l'étude des batraciens.

C'est un pilote de ligne qui, en 1968, a introduit dans le sud-ouest de la France cette espèce native de l'est des États-Unis, avec l'intention d'ajouter une touche d'exotisme à sa résidence secondaire.

Vingt ans plus tard, elles sont devenues maîtresses des nombreux étangs et carrières en Gironde, mais aussi en Dordogne, dans le sud des Charentes et en plusieurs endroits des Landes. Leur population est estimée à plus de 10 000.

Les chasseurs se sont donc lancés dans de véritables expéditions punitives et vont, armés de carabines, fusiller à bout portant ces grenouilles-taureaux.

Mais « les tirer comme des lapins n'est pas la solution », assure un de ces chasseurs, Jean Lacroix, personnage pittoresque qui se promène aux abords de la localité d'Izon, en Gironde.

Les grenouilles taureaux se reproduisent en effet à une vitesse impressionnante, vingt fois supérieure aux espèces plus répandues en Europe, et aucun prédateur n'ose s'y frotter.

Alors comment éradiquer cette *Rana catesbeiana* ? « Avec de l'argent, souligne M. Coïc, mais aussi en impliquant les chasseurs et les pêcheurs, en surveillant les pontes, et en chassant le mâle. Sans mâle, il n'y a plus de reproduction. »

RENDEZ-VOUS



| VINGT-QUATRE HEURES DANS LA VIE DE |

Vincent Cotnoir

À 20 ans, Vincent Cotnoir n'avait jamais quitté Coaticook, jamais pris l'avion, et jamais réussi à s'endormir ailleurs que dans son lit. À 36 ans, pourtant, le jeune homme passe sa vie entre deux chambres d'hôtel, au Japon ou en Australie. Homme d'affaires? Diplomate? Pas vraiment... Vincent Cotnoir est, en fait, le maître de piste de *Saltimbanco*, un des spectacles du Cirque du Soleil. Ses journées sont ponctuées de séances de maquillage, de répétitions en unicycle et de bonnes bouffes entre gens du cirque. Le tout, 13 heures en avance sur nous...



Vincent Cotnoir est le maître de piste de *Saltimbanco*: «En temps normal, on donne 450 spectacles en 12 mois, mais cette année, nous allons en présenter 520.»



MARIE ALLARD

Téléphoner à Vincent Cotnoir est dépayant. Au bout du fil, une voix féminine nous répond en japonais. Ce n'est ni l'amie ni l'amante nipponne de M. Cotnoir, mais plutôt la réceptionniste de l'hôtel où il réside, à Fukuoka.

L'appel est ensuite transféré au Québécois, qui lance un «Bonjour!» ensommeillé. C'est que même s'il est 19h à Montréal, il n'est que 8h au Japon... Et que la vie de cirque, ce n'est pas pour les lève-tôt. «On ne se réveille jamais avant 9h», indique Vincent, qui personnifie le maître de piste de *Saltimbanco*, un spectacle du Cirque du Soleil qui roule sa bosse depuis 1992.

«Le matin, en fait, on essaie d'avoir une petite vie normale», poursuit le saltimbanque, en parlant des quelque 100 personnes qui font partie de la troupe. Au menu: un petit-déjeuner tranquille, pris à l'hôtel, où du pain et des fruits sont disponibles. «Sinon, dans les restaurants japonais, il n'y a que du riz et du poisson, même au réveil», confie Vincent, qui ne s'est pas vraiment adapté au régime local.

Puis, après un dernier café, il reste un peu de temps pour envoyer des courriels ou écouter de la musique. «Tout le monde a sa passion, son hobby qui lui permet de passer le temps, fait valoir l'amuseur. Moi, ce que j'aime, c'est la photo. Je prends donc quelques heures pour les travailler sur mon ordinateur, pour les scanner ou encore

pour les envoyer par Internet. «Jusqu'à maintenant, Vincent a pris plus de 18 000 photos de la troupe, en tournée. Des clichés qu'il souhaite réunir sous la forme d'un album-souvenir, un jour...

Mais vient l'heure du maquillage, des costumes, des répétitions. Tant les acrobates que les musiciens doivent se rendre sous le chapiteau bleu et jaune à 13h30. «Si un numéro a causé un problème la veille, ou si quelqu'un est blessé, le rendez-vous peut cependant être fixé beaucoup plus tôt», indique l'amuseur, qui s'y connaît en matière de vie de tournée, puisqu'il fêtera, en juillet, le 11^e anniversaire de sa présence au sein du Cirque du Soleil.

Le premier spectacle arrive bien vite, à 15h, et dure près de deux heures et demie, entracte compris. «Nous avons ensuite une heure et demie de répit, ce qui me permet de manger un peu», précise Vincent Cotnoir, qui se sert à même les salades et les fruits offerts par le Cirque. Puis, il faut donner la représentation de soirée, de 19h à 21h30. «Nous sommes chanceux, ici, puisque nous finissons tôt. En Europe ou aux États-Unis, les spectacles se terminent vers 22h30, alors c'est plus éreintant.»

Pas question, de toute façon, d'aller au lit avant les 12 coups de minuit. «Après les représentations, on se douche, mais on a encore trop d'adrénaline en nous pour dormir. Certains vont dans les bars jusqu'à cinq 5h du matin, moi, j'arrive à fermer l'oeil vers 3 ou 4h», précise le maître de piste.

Une vie routinière? Pas vraiment, puisqu'elle est ponctuée de congés,

tous les lundis. «Le dimanche soir, on termine le spectacle à 19h30, puis on sort de la ville pour aller se balader. Par petits groupes, les artisans du cirque louent des motels, des chalets, font du tourisme...» En cette saison, Vincent Cotnoir se promène là où il y a des cerisiers, puisqu'ils sont en fleurs. «C'est magnifique, il y a des fêtes partout, et il fait assez beau pour que je me promène en culottes courtes. Mais je rêve parfois aux terrasses de Montréal», avoue-t-il, avant d'apprendre qu'elles sont toujours recouvertes de neige...

D'autres activités viennent égayer les membres de la troupe. Tandis que plusieurs tâchent d'étudier les rudiments de la langue japonaise, Vincent Cotnoir essaie, ces temps-ci, d'apprendre le maniement du fouet chinois. «Un vieil entraîneur de fil de fer, qui est aussi un peu magicien, me montre comment fabriquer et bien faire claquer les

fouets», souligne l'amuseur, qui est fasciné par cet art depuis qu'il a vu un cow-boy s'y exercer, en Saskatchewan. «Je faisais partie du programme Katimavik. J'avais 20 ans, je n'étais jamais sorti de Coaticook, et je ne savais vraiment pas quoi faire de ma vie. Puis, j'ai participé à Katimavik, ce qui m'a permis de découvrir que j'avais le goût de voyager et que je pouvais communiquer en anglais», raconte-t-il. Au cours du programme, Vincent a appris à faire un salto arrière, puis à rouler en unicycle... «À partir de ce moment-là, je me suis dit: wow! Je peux réaliser mes rêves et faire des choses surprenantes! Je me suis donc

inscrit à l'École de cirque, et je suis devenu clown.» Puis, il s'est embarqué dans l'aventure de *Saltimbanco*, au point où il n'a manqué aucun des 2396 spectacles qui ont été donnés à ce jour. Le maître de piste ne sera cependant peut-être pas toujours aussi fidèle à la troupe. «Je me pose des questions quant à mon avenir, confie-t-il. Avec un autre artiste du cirque, on a monté un nouveau numéro de clowns. J'espère qu'il sera possible de nous transférer dans un autre spectacle...»



LE CARNET DE VINCENT COTNOIR

> **Katimavik**
(www.katimavik.org/internet/katiUfrancais.htm)
«Participer à Katimavik a vraiment changé ma vie», affirme Vincent Cotnoir. «Alors que je pensais travailler avec les personnes âgées, j'ai découvert que j'aimais les voyages et les spectacles.»

> **Morning Museme**
«Ce sont les Spice Girls du Japon», indique Vincent Cotnoir, en parlant de Morning Museme. Ce groupe pop japonais, qui est formé de 10 filles de 13 à 19 ans, est le porte-parole du spectacle *Saltimbanco*. «Ces filles créent une émeute à chaque fois qu'elles arrivent sous le chapiteau», observe le maître de piste.

> **La Californie**
De tous les endroits où il s'est produit, Vincent Cotnoir a préféré la Californie. «J'aime le gros soleil et le côté glamour de la Californie», confie le saltimbanque, qui a fait faire du bungee aux compagnes de John Travolta et de Steven Spielberg.

Impôts virtuels

MARIE-ANDRÉE AMIOT
GADGET ETC.

NOTE AUX fans de la procrastination: il ne vous reste plus que 25 jours pour envoyer vos formulaires de déclarations de revenus. Si vous êtes baba branché et que vous comptez utiliser la voie du Web, vous n'êtes pas seul. Près d'un million de personnes emprunteront la voie électronique au Québec seulement.

Jusqu'à cette année, seules les personnes autorisées (comptables, fournisseurs de services fiscaux, etc.) pouvaient transmettre électroniquement leur déclaration par les services gouvernementaux Impôtnet. L'an dernier, après une période d'essai, le gouvernement a ouvert ses portes à

tous les Canadiens, 22 millions en tout. L'intérêt: par la méthode électronique, le remboursement (si tel est le cas) est expédié en deux semaines.

Pour envoyer une déclaration par le Web, il faut posséder un code d'accès, surfer sur un navigateur sécurisé et utiliser un logiciel homologué par les deux paliers de gouvernement. La liste complète se trouve sur les sites des gouvernements. Certaines restrictions s'appliquent et mieux vaut vérifier avant de commencer.

On peut trouver des logiciels interactifs sur le Web qui coûtent entre 8 et 20\$ alors que leurs homonymes en boîte se vendent de 25 à 40\$.

ImpôtRapide d'Intuit coûte 35\$ environ (la version Mac, 40\$); en mode électronique, ImpôtRapide-Web.ca est gratuit. On ne facture le consommateur (qui peut payer par carte de crédit) qu'au moment où il imprime sa déclaration ou qu'il l'expédie au gouvernement. (Pour les revenus inférieurs à 20 000\$, le processus complet est gratuit.) D'autres éditeurs s'y prennent différemment.

En plus d'offrir son logiciel dans une boîte (29,99\$), Taxamatic propose Impôtmatique Direct et vend une carte prépayée à 9,95\$ (qu'on peut se procurer dans les stations d'essence, les dépanneurs, etc.) et qui permet d'accéder à un logiciel interactif sur le site de l'entreprise. Elle permet de remplir jusqu'à deux déclarations d'impôt. Aussi, l'éditeur Dr Tax de Montréal propose Impôtweb, une autre version interactive. Elle coûte 12,95\$ pour une seule déclaration et 19,95\$ pour celle du conjoint.

Dans tous les cas, selon les testeurs de *La Presse*, les logiciels comportent des imperfections, mais, aucun ne s'en passerait. Ils sont plus fiables que la méthode crayon/calculatrice. En testant plusieurs produits, les données ont été sensiblement les mêmes. De plus, quand on s'habitue à un logiciel, on ne veut plus changer, disent les habitués, d'où l'intérêt pour les éditeurs de fidéliser la clientèle.

www.revenu.gouv.qc.ca
www.netfile.gc.ca

Impôt-Rapide de luxe de Quicken, 35\$ version Windows, 40\$ version Mac. (En ligne, 12,95\$ pour une déclaration et 19,95\$ pour la famille.)



Impôtmatique Direct, de Taxamatic, 9,95\$ pour deux déclarations.

Nous avons aimé

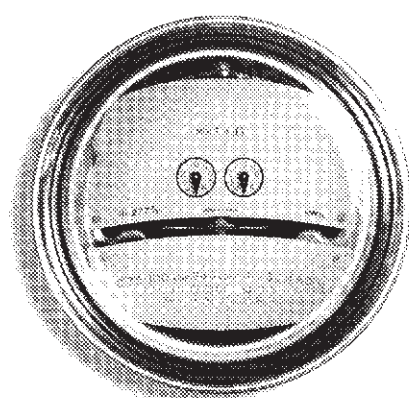
La simplicité. La sécurité de l'encryptage 128 bit. Le fameux Easy Step qui guide l'utilisateur. Et surtout, le feutre rouge qui entoure les cases à problèmes.

Formule intéressante, surtout le look «emballage carte de baseball». Le soutien technique gratuit. Les instructions simples.

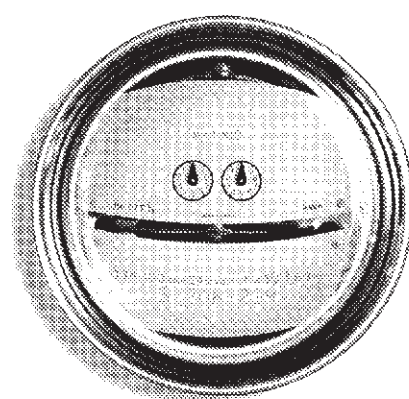
Bof...

Pas facile de joindre les gens du soutien technique. Il faut appeler à ses frais au numéro d'Edmonton. Quand on passe à travers tous les numéros, il faut attendre plusieurs minutes. Après 30 minutes, nous avons raccroché... sans être plus avancé.

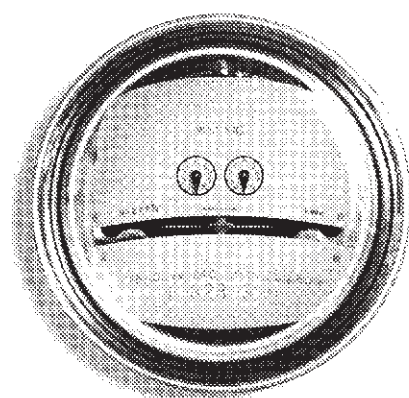
Au moment de mettre sous presse, le produit n'était pas encore reconnu par Revenu Québec. L'éditeur s'attend à une homologation d'un jour à l'autre.



ONTARIO



QUÉBEC



ÉTATS-UNIS

C'EST BIEN MOINS CHER AU QUÉBEC.

Parmi les plus bas en Amérique du Nord, les tarifs d'Hydro-Québec sont plus avantageux que ceux offerts par les autres entreprises d'électricité du nord-est des États-Unis et de l'est du Canada. De plus, Hydro-Québec vise à poursuivre un objectif de stabilité des prix de son électricité pour les prochaines années. Une autre raison qui fait de l'électricité une source d'énergie de premier choix.

Indice comparatif des prix de l'électricité Clients résidentiels.

Montréal, QC	60 \$
Ottawa, ON	74 \$
Toronto, ON	83 \$*
Boston, É-U	168 \$*

Consommation : 1000 kWh/mois
Factures mensuelles arrondies au dollar près (toutes taxes exclues).
Tarifs en vigueur au 1^{er} mai 2000.
En dollars canadiens.

L'électricité, c'est bien moins cher.
Étiez-vous au courant ?



EN BREF

La Garde suisse manque de bras

LA GARDE SUISSSE du Vatican compte de « bons soldats, mais pas suffisamment », a déclaré hier le commandant de la garde pontificale Pius Segmuller lors d'une conférence à Zurich. Un peu moins de 100 Suisses sont actuellement au service du pape alors qu'il en faudrait 110 et, pour augmenter les effectifs, il faut inciter les hommes à prolonger leur temps de service, a-t-il préconisé. « La proportion des hommes qui prolongent leur séjour au Vatican, actuellement de 20 à 30 %, doit passer à 40 % », a souhaité Pius Segmuller. Dans ce but, la qualité de la formation a été améliorée et devrait inciter les gardes à rester plus longtemps que les deux ans d'engagement de base, a-t-il expliqué. Pius Segmuller a pris la tête de la Garde pontificale en 1998 après l'assassinat par un jeune garde du commandant Alois Estermann et de sa femme. Pius Segmuller a depuis réformé le système de recrutement et porté un plus grand soin à la personnalité et au profil psychologique des candidats. Près de 365 jeunes hommes avaient tenté leur chance en 1999 et en 2000 et seuls 71 d'entre eux ont été choisis. La plupart des candidats sont originaires de régions catholiques de Suisse.

Une brosse à tout faire

QUEL EST LE COMBLE pour une boulimique ? Réponse : avaler sa brosse à dents. C'est la très sérieuse revue médicale britannique *The Lancet* qui répond ainsi indirectement à ce qui pourrait passer pour une devinette idiote. Mais, dans la revue, les docteurs Justus Faust et Oliver Schreiner, de l'hôpital de Mayence (Allemagne), expliquent sans rire le cas d'une jeune femme qui s'est précipitée aux urgences l'an dernier avec une brosse à dents au fond de l'oesophage. Elle soutient avoir glissé sur le carrelage mouillé, fait un faux mouvement et, du même coup, englouti la brosse. Mais les médecins sont perplexes car si l'engin est bien là où elle le dit, il se présente la tête en haut. La patiente a finalement donné une version plus probante de l'accident : malheureuse en ménage, elle compense en faisant des crises de boulimie qu'elle regrette ensuite, et c'est en essayant de se faire vomir avec sa brosse qu'elle a avalé l'instrument. Recontactée il y a quelques semaines par les médecins, elle a confirmé être toujours boulimique mais ne plus avoir rien avalé d'insolite.

Telle mère, tel fils...

CHEZ LES GOH, on adore la voiture. Vingt-six ans après être née dans la voiture de son père à Singapour, Cindy Goh a donné naissance à un beau petit garçon... dans un taxi. Brandon Goh est né sur la banquette arrière d'un taxi de la ville le 24 mars dernier alors que le chauffeur roulait à vive allure en direction de la maternité, a précisé hier Priscilla Chan, une porte-parole de la société de taxis CityCab. Ont assisté à l'accouchement le père de Brandon, Patrick Li, ainsi que son grand frère de quatre ans et le chauffeur Tan Peng Hock. « La tête du bébé était sortie et elle a commencé à pousser. Ils étaient sur l'autoroute et ils ne pouvaient pas s'arrêter. Tout ce que le chauffeur pouvait faire était de conduire tout ce petit monde aussi vite que possible à l'hôpital », a ajouté Chan. Le quotidien *Strait Times* rapportait hier que Cindy Goh était née dans des circonstances similaires sur la banquette arrière de la voiture de son père alors qu'il fonçait vers l'hôpital Alexandra de Singapour.

Une femme coud la bouche du fils de son mari

UNE VIETNAMIENNE qui avait cousu la bouche du fils âgé de 10 ans de son mari pour « l'empêcher de discuter » sera poursuivie pour mauvais traitement et est passible de trois ans de prison, a-t-on indiqué hier de source policière. Phan Thi Hien, une habitante du village de Hoa Dinh, dans la province de Bac Ninh (nord), avait été libérée sous caution jeudi dernier après avoir été arrêtée la veille pour avoir sévèrement battu l'enfant que son mari avait eu d'un premier mariage, lorsqu'elle a cousu la bouche du garçonnet, selon la police. Hien a avoué à la police avoir agi pour mettre fin à une discussion portant sur une somme de 200 dong (0,2 dollar US) qu'elle accusait l'enfant d'avoir dérobée à son père pour acheter une bande dessinée. Elle avait déjà battu la veille l'enfant auquel elle reprochait d'avoir mal surveillé un canard dont il avait la garde. L'état de l'enfant avait amené la police à arrêter Hien, mais elle avait été libérée sous caution car elle devait s'occuper d'un autre de ses enfants âgé de 18 mois. Hien risque trois ans de prison, a précisé la police provinciale.

Karl Lagerfeld a fondu

LE COUTURIER Karl Lagerfeld, 62 ans, a perdu 23 kilos en cinq mois et doit se faire faire une nouvelle garde-robe, a-t-il affirmé à l'hebdomadaire allemand *Bunte* qui paraît aujourd'hui. Grâce à un cocktail de produits homéopathiques, de sels minéraux et de vitamines, M. Lagerfeld estime être devenu un « nouvel homme ». Le couturier parisien né à Hambourg se félicite notamment d'avoir retrouvé le sommeil.

Un voleur qui avait soif

UN VOLEUR DE SCHNAPS de 33 ans a été pris sur le fait avec 6,27 grammes pour mille d'alcool dans le sang, a indiqué hier la police de Nuremberg, en Bavière. L'homme avait dérobé une canette de bière et une bouteille de schnaps de 0,7 litre dans un supermarché. Un employé du magasin l'ayant observé en plein méfait avait tenté de l'interpeller à la sortie, alors que l'ivrogne avait déjà bu la moitié de la bouteille de schnaps. Au moment où la police alertée était venue à la rescousse, le voleur s'était évanoui. Il a été transporté d'urgence à l'hôpital, où des analyses sanguines ont permis de déterminer son incroyable taux d'alcoolémie. Survivre à un tel taux relève du miracle, a estimé un porte-parole des forces de l'ordre, qui n'avait jamais eu jusqu'ici connaissance d'un tel cas.

Importateur de reproductions antiques européennes

Économisez jusqu'à **50%**

Tables, jusqu'à 16 pi. de long

MOBILART C & R
L'une des plus importantes salles d'exposition au Canada
6529, boul. Décarie (coin av. Plamondon) Montréal

Stationnement à l'arrière
(514) 344-1400

Garantie

Fini la cire et le rasage.

•Épilation laser garantie

- c'est vrai,
LCL est le seul à garantir
par écrit leurs traitements pour 2 ans.

•Prix garanti

- LCL égalera le prix de la compétition
avec preuve écrite.

Financement disponible



Traitement à partir de **77\$**
Montréal - Brossard et Dollard-des-Ormeaux
Bientôt Laval - l'est de l'île
1 800 217-6789

MONTRÉAL - TORONTO - VANCOUVER - CALIFORNIE

DU LUN. AU SAM. CONSULTATION GRATUITE

*Erratum : Lors d'une parution précédente, les chiffres de 92 \$ à Toronto et 191 \$ à Boston étaient inexacts. Nous regrettons cette erreur.