



CAVALIA L'ÉTALON-OR DU SPECTACLE ÉQUESTRE PAGE 5



PHOTO STÉPHANE CHAMPAGNE. COLLABORATION SPÉCIALE

ROUGE VELOURS

STÉPHANE CHAMPAGNE
COLLABORATION SPÉCIALE

La grenade, ou pomme grenade, daterait de 4000 ans avant notre ère, mais ce n'est que depuis quelques années que les Québécois l'ont adoptée comme fruit exotique. Les ventes auraient d'ailleurs triplé depuis 2000, selon un courtier montréalais en fruits et légumes.

Malgré cela, la grenade est peu utilisée par les cuisiniers d'ici. Normand Laprise, copropriétaire du Toqué! à Montréal et François Labrecque, de l'auberge-restaurant des Menus-Plaisirs, à Sainte-Rose, sont parmi ces quelques «courageux» qui se font livrer des grenades la saison venue, d'octobre à janvier.

Évider une grenade exige du doigté et de la patience. D'où son côté rébarbatif. En cuisine française, son utilisation est une «aventure exceptionnelle», selon Jean-Paul Grappe, professeur de cuisine à l'Institut de tourisme et

d'hôtellerie du Québec (ITHQ), qui affectionne néanmoins ce fruit sous forme de sauce avec le poisson.

La grenade est remplie de graines (arilles), formées d'une pulpe rouge charnue comestible à saveur aigrelette et renfermant un pépin. Ces graines forment des amas dans des loges entourées d'une membrane blanche. Attention aux dégâts ! La grenade tache. Une giclée de jus et vous devrez dire adieu à votre chemise blanche ! Symbole de fertilité et de longévité, la grenade semble avoir traversé les âges avant d'arriver au Québec (voir autre texte).

Il est recommandé de fendre la grenade avec ses mains après avoir légèrement incisé la peau du fruit avec un couteau.

» Voir **ROUGE** en page 4

SUITE DU DOSSIER EN 2



PHOTO IVANOVA DEMERS LA PRESSE



NOUVELLE-ZÉLANDE

TERRE DU SEIGNEUR DES ANNEAUX

À lire, samedi dans **LA PRESSE**

VACANCES VOYAGE



PHOTO IVANO DEMERS LA PRESSE

Fruit préhistorique

STÉPHANE CHAMPAGNE
COLLABORATION SPÉCIALE

Dans le film d'Arnold Schwarzenegger, *Conan le barbare*, c'est avec des grenades qu'un personnage nourrit le phénix qu'il porte sur son épaule. Hautement symbolique dans les cultures mythologiques et religieuses, la grenade a un parcours pour le moins impressionnant.

Connue en Perse quelques milliers d'années avant notre ère, la grenade est parmi les végétaux cultivés les plus anciens, comme l'olive, le raisin, la figue et la datte. On y fait souvent référence dans l'Ancien Testament, notamment dans le Cantique des Cantiques où les seins de la femme sont comparés à de belles grenades.

Des universitaires soutiennent que le fruit défendu croqué par Adam et Ève dans le livre de la Genèse était en réalité une grenade et non une pomme. C'est donc le grenadier et non le pommier qui représenterait l'arbre de la connaissance du bonheur et du malheur dans le jardin d'Éden.

L'un des rares vestiges du premier temple d'Israël, complètement anéanti par les Babyloniens, est une grenade à peine plus grosse qu'une tomate cerise. Cette petite sculpture, qui aurait trôné au bout d'un sceptre, était présentée au musée Pointe-à-Callières dans le cadre de l'exposition *Le Roi David et les Manuscrits de la mer morte*, qui s'est terminée le 2 novembre dernier.

Les peuples de Mésopotamie et d'Égypte consommaient la grenade et l'utilisaient à la fois comme aliment, teinture et objet sacré, notamment dans les rites funéraires. On aurait même trouvé des grenades dans le riche tombeau du pharaon Toutankhamon, découvert dans la Vallée des Rois.

Les principaux mythes reliés à la grenade sont la fertilité, la fécondité et la régénération. Pour chasser la tentation, le prophète Mahomet, fondateur de l'Islam, aurait recommandé la consommation de grenades.



IVANO DEMERS LA PRESSE

STÉPHANE CHAMPAGNE
COLLABORATION SPÉCIALE

Muffins épicés à la grenade

Préparation et cuisson : 30 minutes

INGRÉDIENTS

2 tasses de farine
3/4 tasse de sucre
1 c. à table de poudre à pâte
Une pincée de sel
1/4 tasse de gingembre confit haché
1 c. à soupe de zeste d'orange
1 grenade
1 tasse de lait
1 oeuf
1/3 tasse de beurre fondu et tempéré
1/4 tasse de sucre à glacer

PRÉPARATION

- 1- Chauffer le four à 400 °F.
- 2- Dans un bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le gingembre, le zeste d'orange et les arilles (contenant leur pépin) d'une grenade de grosseur moyenne.
- 3- Faire un trou au centre des ingrédients secs. Dans une tasse à mesurer, mélanger le lait, l'oeuf et le beurre ramolli. Incorporer le mélange liquide au mélange sec. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit homogène.
- 4- Emplir aux 2/3 des moules à muffins bien graissés. Saupoudrer chaque portion avec le sucre à glacer. Cuire au four de 15 à 20 minutes ou jusqu'à coloration dorée.
- 5- Laisser les muffins refroidir au moins 10 minutes avant de les démouler.

Donne 12 muffins moyens

Guacamole à la grenade

Préparation et cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS

2 avocats dénoyautés
1 pomme grenade
1/2 tasse de concombre haché
1/4 tasse d'oignon vert
1/4 tasse de coriandre hachée
1 c. à table de jus de lime frais
Sel et poivre.

PRÉPARATION

1- Mettre les avocats dans un mélangeur et réduire en purée. Mettre la purée dans un bol et bien mélanger avec les autres ingrédients. Décorer la guacamole de quelques arilles de grenade. Servir avec des tortillas de différentes couleurs.

Donne 8 portions

Salade de poulet à la grenade et aux amandes

Préparation : 15 minutes

INGRÉDIENTS

2 grenades
1/2 tasse de raisins secs
500 g de suprême de poulet cuit et coupé en cube
1/3 tasse de d'amandes émincées
1 pomme hachée (genre Lobo)
1/2 tasse de céleri coupé en biseau
1 c. à table de persil haché
1/4 tasse d'oignon vert
1/2 c. à thé de poudre de curry (optionnel)
1/3 tasse d'huile d'olive
3 c. à thé de vinaigre balsamique
Sel et poivre

PRÉPARATION

1- Dans un grand bol, mélanger les arilles avec leur pépin, les raisins secs, le poulet, les

amandes, la pomme, le céleri, le persil, l'oignon et la poudre de curry. Dans un petit bol, mélanger l'huile et le vinaigre balsamique. Verser sur le mélange et mélanger. Sel et poivre au goût. Réfrigérer avant de servir.

Donne 6 portions

Purée d'aubergine à l'ail (baba ghanouj)

Préparation et cuisson : 1h15

INGRÉDIENTS

2 belles grosses aubergines
1 petit poivron vert
3 gousses d'ail
2 c. à s. d'huile d'olive
1 petit oignon haché
1 c. à s. de persil plat ciselé
1 c. à s. de sirop de grenade acide
1 grenade
sel

PRÉPARATION

Piquer l'aubergine et griller au barbecue ou mettre sur une plaque au four à puissance maximale pendant une vingtaine de minutes jusqu'à ce que la peau noircisse et se fendille. Retourner à mi-cuisson quand la peau commence à friper. Retirer du feu. Laisser dégorger et refroidir. Puis, peler et enlever les parties brûlées. Couper en deux dans le sens de la longueur. Piler la chair. Réduire ensuite en purée.

SAUCE ET FINITION

Piler l'ail et le sel dans un mortier en bois afin d'obtenir une purée très fine. Verser l'huile d'olive doucement comme pour monter une mayonnaise. Ajouter alors le sirop de grenade acide. Dans un grand saladier, déposer la purée d'aubergine, la sauce à l'ail et bien mélanger. Ajouter enfin le poivron vert découpé en très petits morceaux. Décorer le pourtour avec les arilles de la grenade et le persil plat haché.

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Le gâteau aux fruits de Louise Latraverse

Voici la véritable recette de gâteau aux fruits de la comédienne Louise Latraverse. (La version publiée la semaine dernière contenait quelques imprécisions.) Toutes nos excuses et bon appétit!

INGRÉDIENTS

4 tasses de sucre
3 tasses d'eau
1 tasse de raisins de Corinthe
1/2 tasse de poudre de cacao
1 tasse d'eau chaude
1 orange
1 citron
2 1/4 tasses d'abricots secs
3/4 tasse de poires séchées

3/4 tasse de pêches séchées
2 tasses de pruneaux dénoyautés
3/4 tasse de noix de pacane
1 tasse de beurre
6 oeufs, légèrement battus
2 c. à thé de vanille
4 tasses de farine
1 c. à thé de bicarbonate de soude
2 c. à thé de poudre à pâte
4 c. à thé de rhum brun

PRÉPARATION

1- Mettez le sucre et les raisins dans une casserole. Ajoutez 3 tasses d'eau et faites bouillir à feu élevé. Brassez jusqu'à ce que le sucre soit bien dissous. Enlevez du feu. Entre-temps, diluez le cacao dans 1 tasse d'eau chaude dans un grand bol. Ajoutez les raisins et le sirop dans lequel ils sont cuits. Laisser refroidir complètement.

2- Zestez l'orange et le citron. Coupez les abricots, les poires, les pêches, les pruneaux

et les noix et ajoutez au mélange de cacao, de sirop et de raisins. Incorporez le jus de l'orange et du citron, les zestes et le rhum. Laisser macérer quelques heures.

3- Faites une pommade avec le beurre, ajoutez les oeufs, la vanille et mélangez. Ajoutez la farine, la poudre à pâte et le bicarbonate et mélangez avec une cuillère en bois. Beurrez 8 petits moules de 2 1/2 par 5 1/2 pouces, tapissés de papier-parchemin beurré. Saupoudrez de farine. Versez le mélange dans les moules et mettez au four. Laissez cuire à 325F pendant 1 heure et 15 minutes. Insérez un bâtonnet pour vérifier la cuisson. S'il est sec, c'est qu'il est cuit. Démoulez et déposez sur une grille. Laissez refroidir. Arrosez de rhum et enveloppez dans du coton à fromage et du papier d'aluminium et gardez au frais jusqu'à Noël ou jusqu'à l'an prochain.

FAMILLE

COLLAGE

ISABELLE AUDET
COLLABORATION SPÉCIALE

Sortie extérieure de la semaine

La tempête de neige qui a balayé une partie du Québec lundi arrive à point pour les vacances des Fêtes... et pour la glissade sur tubes, tapis, soucoupes et traîneaux ! Attachez vos tuques avec de la broche, ça va descendre ! Dès demain, trois grands centres de glissade sur tubes ouvrent leur portes. Dans les Laurentides, La Pente des Pays-d'en-Haut, à Piedmont (1 800 668-7951), et les Glissades du mont Avila (450 227-4671), à Saint-Sauveur, sont prêtes pour le congé scolaire. Mêmes conditions un peu plus à l'est, aux Super Glissades de Saint-Jean-de-Matha (450 886-9321), qui devraient avoir un minimum de huit pistes à offrir aux amateurs de sensations fortes pour la fin de semaine. En cas de doute sur le temps, téléphonez au centre de votre choix avant de partir.

Sortie intérieure de la semaine

L'arrivée d'un nouveau venu dans la famille soulève bien des questions chez les aînés. Mathilde, 4 ans, personnage principal de la pièce *Les Petits Orteils*, présentée à 15 h dimanche, à la salle Jean-Claude Germain du Théâtre d'aujourd'hui (ainsi que les 27, 28, 29 et 30 décembre et les 3 et 4 janvier), se demande bien à quoi peuvent ressembler ces petits orteils qui poussent dans le ventre de sa mère. Ce classique du théâtre jeunesse, écrit par Louis-Dominique Lavigne, a été présenté plus de 350 fois depuis 12 ans. Coût : 16,25 \$ par adulte et 12,25 \$ par enfant. Pour les enfants de 4 à 8 ans. Réservations : (514) 282-3900.

Ressource

Certains parents voient les vacances des Fêtes comme un temps de réjouissances, mais aussi comme une période éprouvante où les enfants seront à la maison tous les jours... sans la moindre journée de répit. Pour tous les parents épuisés, et qui s'en sentent coupables, Lyliane Nemet-Pier a écrit le livre *Mon enfant me dévore*, publié aux éditions Albin Michel. L'auteure aborde un sujet sensible avec des exemples concrets. Coût : 23,95 \$.

Citations de la semaine

> Olivier, 7 ans, essaie de joindre sa mère au travail. Il regarde dans son carnet et tente de reproduire le numéro, qui comprend l'indicatif régional. Lorsqu'elle répond, il lui dit : « Tu sais, maman, la seule chose que je ne savais pas comment faire, c'est les parenthèses sur le clavier du téléphone... » (Envoyée par maman Linda Chèvrefils.)
> Laurence, 4 ans, raconte à sa mère qu'elle a mangé « du chauve-souris » chez la gardienne. Après vérifications, il s'agissait... de chop-suey ! (Envoyée par Marie-Claude Baril.)
> Vincent, 8 ans, n'arrive pas à trouver le cri de la poule, comme lui a demandé son enseignante. Désespéré, il lui dit : « J'ai beau chercher, mais je ne sais pas comment la poule jappe ! » (Envoyée par Nicole Mondor.)

Des mots d'enfants ? Des suggestions ? Écrivez-nous à : La Presse, a/s section Famille, 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9 ou à actuel@lapresse.ca.



Ariane Lebrun, maman de Yezabelle, 1 an : « D'après moi, ce n'est pas le fait de recevoir beaucoup qui rend un enfant pourri, mais bien la façon dont les parents lui apprennent à réagir. »

Gâtés, mais pas pourris

Dans le tourbillon des cadeaux de Noël, comment transmettre à l'enfant le sens de la reconnaissance et du plaisir partagé ?

NADINE DESCHENEAUX
COLLABORATION SPÉCIALE

« Petit papa Noël, quand tu descendras du ciel. Avec des jouets par milliers... »

Même si les parents essaient de ne pas céder devant les supplications répétées de leurs petits (tout en contrôlant leur propre envie de les gâter un peu !) il demeure que les enfants croulent littéralement sous les cadeaux à Noël.

La famille — souvent élargie, éclatée et reconstituée — les couvre de présents. Et s'ils ne sont pas gâtés par leurs parents, ils le seront par d'autres. Dans l'inévitable ronde des cadeaux, comment transmettre aux enfants un brin de reconnaissance et le sens du plaisir partagé ?

« D'après moi, ce n'est pas le fait de recevoir beaucoup qui rend un enfant pourri, mais bien la façon dont les parents lui apprennent à réagir, explique Ariane Lebrun, maman de Yezabelle, 1 an. Je connais des enfants qui ont pratiquement tout, qui sont hyperpolis et ne font pas de crises pour rien. Et j'en connais d'autres, qui ont tout également, et sont de vrais monstres. »

Les enfants pourris qu'on gave

de besoins matériels pour remplacer l'absence ne sont pas plus heureux, ils ne savent pas comment réagir devant l'abondance. « Il faut que les parents accordent à Noël d'autres significations — rituels, rencontres familiales, retrouvailles — pour ne pas mettre l'accent seulement sur les cadeaux. Sinon, les enfants le feront aussi », souligne Louise Pellerin, directrice et intervenante à Éducation Coup-de-fil, un organisme offrant un service téléphonique gratuit de consultation professionnelle pour les relations parents-enfants.

« Quand je vais magasiner avec ma fille, elle veut prendre tous les jouets qu'elle voit. Parfois, elle pleure quand je les lui enlève,

« Il faut que les parents accordent à Noël d'autres significations, pour ne pas mettre l'accent seulement sur les cadeaux. »

mais je lui montre qu'on ne peut pas tout acheter. Ce n'est pas facile avec un enfant d'un an, mais elle commence à comprendre. Je vais continuer à lui montrer que l'important est d'apprécier ce qu'elle a maintenant », dit M^{me} Lebrun.

Louise Pellerin suggère fortement aux parents de s'intéresser aux rêves de leurs enfants. « Il faut les écouter nous parler de ce qu'ils veulent, leur demander quelle couleur ils préféreraient, leur

suggérer de dessiner l'objet de leur désir ou encore de le réinventer, explique-t-elle. Ensuite, on peut leur dire : *Je le mets sur la liste et peut-être que tu pourras l'avoir à une occasion spéciale*, en laissant bien entendre que ce n'est pas certain. »

Écouter les désirs

Tout est dans la façon de faire. Il est important d'écouter les désirs de son enfant, de ne pas les étouffer en lui disant catégoriquement « non » et en protestant que le jouet est trop cher. « S'il se sent écouté, probablement que ce sera suffisant », croit M^{me} Pellerin. En regardant un catalogue de jouets, Julien voulait tout, se rappelle Sophie Rondeau. « Mais au fond, il n'y a qu'une ou deux choses qu'il tient vraiment à recevoir. Si je cours tout lui acheter, il ne sera pas nécessairement plus heureux. »

Recevoir implique donner, et c'est ce que les enfants doivent apprendre. « On peut leur montrer ce que cela implique de donner un cadeau en leur demandant d'en préparer quelques-uns, comme des bricolages, des dessins ou encore de planifier un déjeûner. On parle avec l'enfant de la joie de préparer une surprise et de choisir ce qui fera plaisir », observe Louise Pellerin. Ainsi, quand il recevra un cadeau, il en connaîtra la vraie valeur.

« Un cadeau c'est un cadeau, peu importe la somme et je pense qu'il est important pour l'enfant

d'être content, de savoir que quelqu'un a pensé à lui en lui offrant quelque chose », souligne Sophie Rondeau, fière maman de Julien, 3 ans, et d'Étienne, 10 mois.

Finies les grimaces

Pour éviter que le petit grimace devant un cadeau, Louise Pellerin estime qu'il faut agir de façon préventive. On lui explique que sa liste de cadeaux est, en fait, une liste de souhaits. Il n'est pas certain de tous les obtenir. Il peut y avoir des surprises, des cadeaux non demandés, mais qui seront peut-être tout aussi intéressants. Face à une grande déception, les parents peuvent suggérer à l'enfant certaines choses, comme de ramasser ses sous ou de faire des petits travaux pour obtenir ce qu'il désire.

À LIRE EN FAMILLE

> *Le Gros Petit Cadeau*
Texte de Manon et Muguette Berthelet
Illustrations de Marc Delafontaine
Le Raton Laveur, 2002
Sur un ton humoristique et usant de la magie du père Noël, on explique que la grosseur d'un cadeau n'a pas d'importance s'il est préparé avec cœur et donné avec amour.

> *Émilie pleine de jouets*
Texte de Gilles Tibo
Illustrations de Dominique et compagnie, 2003
Poétique et imagé, ce livre met en scène une petite fille qui a tous les jouets qu'elle désire, car ils naissent au creux de ses mains chaque fois qu'elle les ouvre. Belle leçon sur les dons et l'usage qu'on en fait.

Dire aux enfants ce qu'on attend d'eux

FRANCE LAFLEUR

QUESTIONS D'ÉDUCATION

COLLABORATION SPÉCIALE

Directrice de l'Association des orthopédagogues du Québec et lauréate du Prix du premier ministre pour l'excellence en enseignement, France Lafleur répond tous les jeudis à vos questions sur l'enseignement et l'apprentissage scolaire. On lui écrit à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.

« Marc, Pierrefonds — J'arrive difficilement à me faire comprendre de mes fils de 4 et 6 ans. À chaque fois que je leur demande quelque chose, ils font exactement le contraire. J'ai l'impression de toujours être en train de les chicaner et je crains de briser notre relation père-fils. Que puis-je faire pour maintenir mon autorité sans détériorer nos liens ? »

« On peut se demander si vos fils veulent tout simplement enfreindre les règles de papa ou s'ils sont indifférents à vos demandes.

En outre, il est nécessaire de déterminer s'ils refusent l'autorité ou s'ils veulent simplement impressionner les voisins ou faire semblant de ne pas entendre les messages. Toutes ces explications sont possibles.

Mais il faut aussi savoir qu'en général, l'enfant décode ce qu'on lui dit sous forme affirmative. Si vous leur dites : « Ne lancez pas des balles de neige », ils interpréteront « lancez des balles de neige ». C'est pourquoi, souvent, les enfants très jeunes ont eu le temps de « désobéir » avant d'avoir complètement intégré

la remarque qu'on leur a faite. D'où l'importance de dire aux enfants ce qu'on attend d'eux et non ce qu'on ne veut pas qu'ils fassent. Vous aurez ainsi plus de chances d'obtenir le comportement souhaité.

« Julie, Senneville — Auriez-vous des cahiers à me suggérer pour exercer, avec mes enfants de 2^e et 5^e année, les problèmes de mathématiques ? »

« Il existe une collection intéressante aux éditions Marie-France qui concerne des activités de ré-

solution de problèmes et ce, pour chaque degré scolaire. Permettez-moi d'ajouter que les difficultés de résolution découlent très souvent d'une difficulté de compréhension. Il est important que l'enfant arrive à segmenter les informations et ait accès à son imagerie mentale. Souvent, il ne comprend pas ce qu'il lit. Vous trouverez au même endroit une autre collection d'activités de compréhension de textes. Vous pouvez vérifier, vous serez étonnée du lien étroit entre ces deux types de difficulté.

<http://www.marie-france.qc.ca/>

ACTUEL

GRENADE

Un fruit millénaire

GRENADE suite de la page 1

La meilleure méthode d'évidage consiste à détacher les graines avec les doigts. Au fait, ne mangez que les arilles à l'intérieur du fruit; les cloisons poreuses blanches sont très amères!

Surtout associée à la grenadine, sirop qui entre dans l'élaboration de *drinks*, dont le célèbre *Tequila Sunrise*, la grenade doit être lourde et ferme au moment de la choisir. Les quelques variétés disponibles dans la province, dont la Wonderful et la Foot Hill, sont pour la plupart originaires de la Californie, mais on en trouve qui proviennent d'Espagne, de la Ruby et d'Italie.

Avant que les Québécois ne découvrent ce fruit, la grenade était appréciée au Québec par les Grecs, les Juifs et les Italiens, chez qui elle est une tradition à l'approche de Noël. Le fruit millénaire est omniprésent dans les cuisines iranienne et libanaise.

« Le problème, c'est que les gens ne savent pas toujours comment utiliser la grenade », explique Bernard Côté, vice-président chez J.-B. Laverdure, une entreprise importatrice de fruits et légumes fondée à Montréal il y a 104 ans. La grenade est certes un fruit qui est « laborieux à manger », estime M. Côté. Mais, tout comme le kiwi avant lui, ce fruit exotique devrait sûrement un jour avoir sa place dans les habitudes alimentaires des Québécois.

Plusieurs éléments contribuent à accroître sa popularité. D'après des études, le jus de grenade est un antioxydant de choix au même titre que le vin, le bleuet, la canneberge et les baies d'argousier. Modérément sucré, le jus de grenade est riche en vitamine C et en potassium.

L'intérêt des Québécois pour la grenade est manifeste, selon Bernard Côté, qui travaille dans le marché des fruits et légumes depuis 25 ans. Le nombre de caisses de grenades importées au Québec a facilement décuplé ces 10 dernières années, dit-il.

Ce n'est plus exclusivement dans les fruiteries du boulevard Saint-Laurent ou de la Petite Italie qu'on peut trouver ce fruit de la famille des punicacées. Depuis deux ou trois ans, la plupart des Provigo, Loblaw's, Métro, Maxi, Super C et Costco, vendent des grenades, dont le prix varie entre 0,99 \$ et 1,50 \$ pièce.

L'arrivée massive des pommes grenades californiennes sur les étals québécois serait entre autres attribuable au géant américain Sunkist et à sa division Paramount Farms, explique Raymond Giroux, courtier en alimentation et président de Multiproduits de Montréal.

Il y a quelques années, Sunkist, plus gros producteur nord-américain d'agrumes, a créé Paramount Farms pour la culture des pistaches, explique M. Giroux. La sous-division POM, marque sous laquelle Sunkist vend ses grenades, s'est ajoutée par la suite. Avec 190 acres il y a quelques années, POM a acheté un grand nombre de propriétés voisines et exploite aujourd'hui une ferme de plus de 6000 acres dans la San Joaquin Valley californienne.

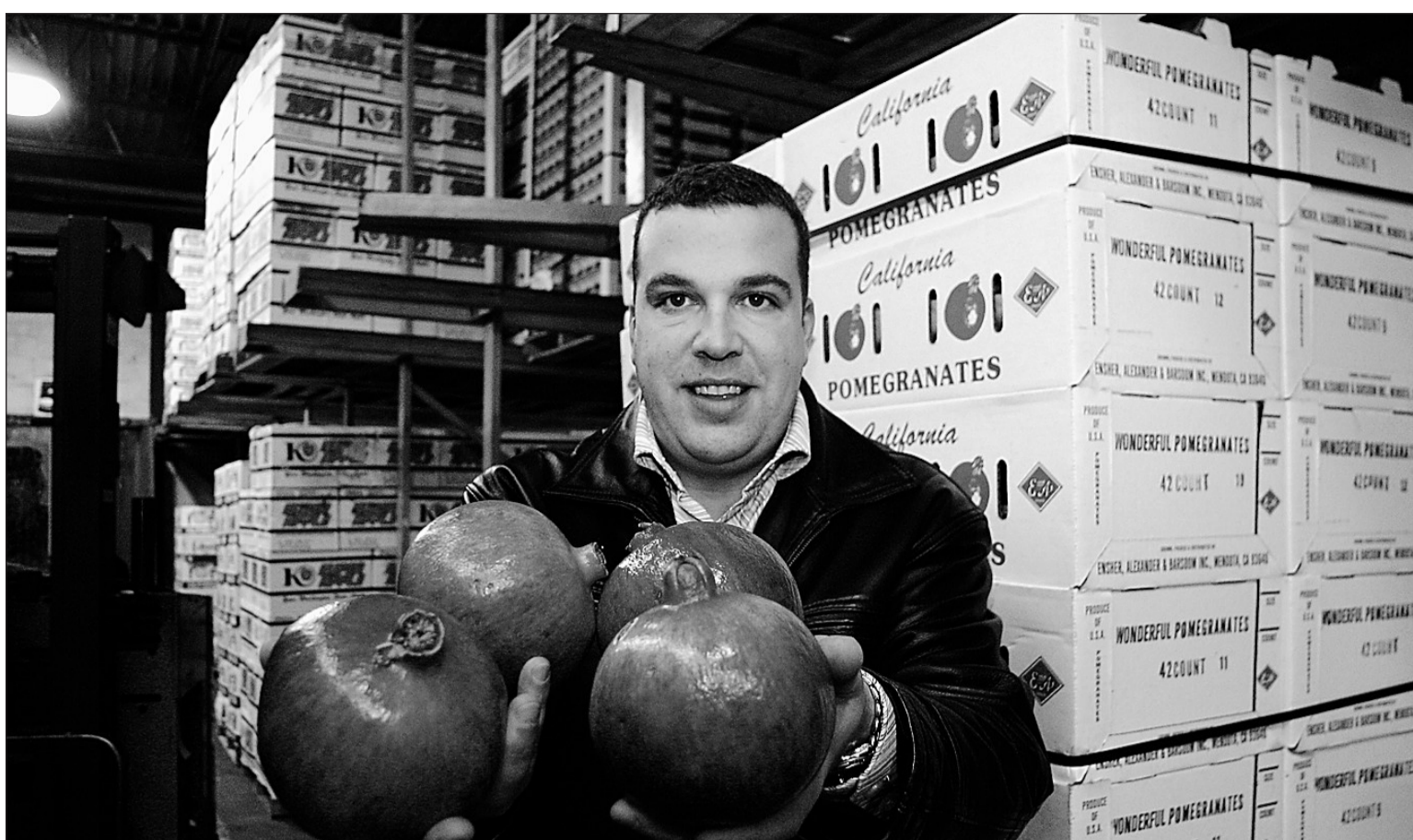
POM a lancé cette année aux États-Unis des bouteilles de jus à base de grenades offertes en cinq saveurs. Un succès retentissant, semble-t-il. Tellement, qu'il y a eu rupture de stock. « À un moment donné en 2003, les ventes de jus de pommes grenades étaient plus élevées que celles du jus de canneberges aux États-Unis », se réjouit Raymond Giroux.

À son avis, la grenade, composée à 80 % d'eau, est le fruit qui connaît la plus forte expansion au Québec. « Ça a vraiment décollé à partir de 2001, dit-il. Les gens en mettent dans leur salade et même dans leurs céréales le matin. » Les arilles relèvent le goût de plusieurs aliments: salades, desserts, poulet, saumon, steak, etc.

Le chef du restaurant Toqué! apprécie particulièrement l'acidité de la grenade, qu'il utilise autant pour les plats salés que sucrés. Canard, cerf, foie figurent au palmarès des plats pour lesquels Normand Laprise fait appel à la grenade. Qui résisterait au mille-feuille au chocolat du Toqué! servi avec une glace au lait de chèvre et un sirop à base de jus de grenade et de vin fortifié québécois?

Le jus de grenade est avant tout ce qui intéresse le cuisinier. Le secret, dit le chef, pour obtenir un bon jus de grenade est de « presser la pulpe ». « Si elle est broyée, l'amertume du pépin sera mélangée au jus », affirme Normand Laprise.

François Labrecque, chef à l'auberge-restaurant Sainte-Rose, située près de Fabreville, est un adepte de la grenade. « J'en utilise au moins une caisse par semaine. Ça donne une belle coloration dans une assiette », dit M. Labrecque, créateur de plats de volaille servis avec une sauce à la grenade légèrement chocolatée.



Bernard Côté, vice-président chez J.-B. Laverdure, une entreprise importatrice de fruits et légumes fondée à Montréal il y a 104 ans.

BEAUTÉ

à la baie

HUGO BOSS

Primes exclusives pour lui

Tous nos magasins ouvrent de 8 h à 21 h les jeudi 18, vendredi 19, lundi 22 et mardi 23 décembre; de 8 h à 17 h les samedi 20, dimanche 21 et mercredi 24 décembre.

PHOTO LA PRESSE ©

Imaginez la Joie

PRIME

Prime HUGO HUGO BOSS

À l'achat de 70 \$ ou plus de produits parfumés HUGO HUGO BOSS, vous recevrez ce déodorant de format courant en prime. Notre photo. Eau de toilette HUGO HUGO BOSS en atomiseur, 100 ml, 70 \$.

PRIME

Prime Baldessarini

À l'achat de 75 \$ ou plus de produits parfumés Baldessarini, vous recevrez ce déodorant de format courant en prime. Notre photo. Eau de Cologne en atomiseur, 75 ml, 75 \$.

PRIME

Prime BOSS IN MOTION

À l'achat de 80 \$ ou plus de produits parfumés BOSS IN MOTION, vous recevrez ce grand sac polochon en prime. Notre photo. Eau de Cologne BOSS IN MOTION en atomiseur, 90 ml, 80 \$.

Exception : coffrets. Une prime par personne, tant qu'il y en aura.

la Baie

encore plus

SEULEMENT @ la baie

Échangez vos points Primes Hbc contre une carte-cadeau Hbc instantanément et choisissez la récompense qui vous plaît au magasin.

Primes Hbc

Rendez-vous au comptoir du Service à la clientèle Primes Hbc dès aujourd'hui.

OFFRE LÈVE-TÔT!

SAMEDI 20 DÉC. DE 8 AM À 11 AM

10%

DE RABAIS ADDITIONNEL

SUR TOUS NOS PRODUITS ÉLECTRONIQUES AVEC CE COUPON!*

*Détails en magasin.

Dumoulin

Électronique - Informatique - Photo - Communications

Elizabeth Hager

Pourquoi attendre le « Boxing Day »

Tout à 1/2 prix*

- Mode d'hiver • Vêtements sport
- Chandails • Pantalons • Jupes

* Manteaux et robes de soirée 40 à 50% de rabais

5800, Cavendish (Mail) (514) 487-3010

à la Baie

Les chocolats Valrhona

à la Baie,

centre-ville de Montréal.

Dégustations

Les jeudi et vendredi, de 11 h à 16 h

ARTS ET SPECTACLES

CAVALIA

L'étalon-or du spectacle équestre

DANIEL LEMAY
CRITIQUE

Le cheval a beaucoup fait pour l'homme depuis le début de leur association, voilà quelque 6000 ans. Il a livré ses batailles et sa bière, amené ses maîtresses en lieu sûr, fait toutes ses courses sur tous ces continents. Le bon cheval ne le dira pas mais combien de soirs, aussi, n'a-t-il pas tranquillement ramené l'autre, saoul mort, à l'écurie.

Le 21^e siècle est le premier de l'histoire où l'homme n'a plus besoin du cheval pour son transport et son économie. La relation nouvelle, basée sur le strict plaisir, a amené l'homme à réfléchir et cela a donné *Cavalia*. Un hommage grandiose de l'homme à sa « plus noble conquête » en même temps qu'un magnifique cadeau qu'il se fait à lui-même.

Ce « spectacle équestre multimédia » a été présenté à Montréal pour la première fois mardi, après un rodage d'une quinzaine de représentations l'été dernier à Shawinigan et un séjour triomphal de 35 soirs à Toronto cet automne.

Public de première — de Stefie Shock à Jean Chrétien! — trac de première aussi, qui s'est manifesté au début tant chez les artistes humains que chez leurs collègues équins : ici, une pirouette manquée ; là, un refus de sauter. Puis le naturel est revenu. Au galop !

Au galop, sur la traditionnelle piste de 14 mètres de diamètre, avec des acrobates qui voltigent sur la croupe de belges ou de perchons de 2000 livres, on a vu ça maintes fois. Au galop, avec des acrobates qui, suspendues à un fil, passent d'une main du cavalier à l'autre, puis, du vide, de la croupe à l'encolure de leurs montures, c'est du jamais vu.

Cavalia présente un mariage unique entre les arts équestres et ceux du cirque. Depuis quatre siècles, quand il est question d'art équestre, le premier nom d'artiste porté à l'affiche est le cheval andalou ou ibérique, classé, depuis les années 60, en ses deux composantes « nationales » : le pur-sang espagnol d'un bord et, de l'autre, le pur-sang lusitanien (portugais), l'incontestable star de *Cavalia*.

D'Aetes à Zazabelou, les lusitaniens de *Cavalia* comptent pour 13 des 33 chevaux du spectacle et présentent, avec leurs compagnons humains, ce qu'il y aurait lieu d'appeler une rétrospective de l'art équestre. Dao, sous la selle de Magali Delgado, s'avère un sublime spécimen du cheval « dansant », livrant avec la plus parfaite élégance toutes les figures de la haute-école. Dao, sous la selle de Magali Delgado, s'avère un sublime spécimen du cheval « dansant », livrant avec la plus parfaite élégance toutes les figures de la haute-école. Dao, sous la selle de Magali Delgado, s'avère un sublime spécimen du cheval « dansant », livrant avec la plus parfaite élégance toutes les figures de la haute-école.

Tous ces chevaux sont des étalons « entiers », c'est-à-dire qu'ils n'ont pas été castrés. Or, l'étalon est un animal beaucoup plus difficile à contrôler que le hongre (comme on ap-



Frédéric Pignon vient de terminer un numéro de dressage en liberté avec deux de ses étalons lusitaniens, dont le divin Templado (17 ans), à droite. Le jeu a remplacé le travail...

PHOTO RÉMI LEMÉE, LA PRESSE

pelle le cheval castré), moins agressif et débordant d'énergie, pour les raisons que l'on sait...

Déjà « dur à mener » avec un mors dans la bouche, on peut facilement imaginer qu'en liberté, sans bride ni harnais, un étalon n'en fasse qu'à sa (grosse) tête. Pas s'il travaille avec Frédéric Pignon, un « chuchoteur » nouvelle vague, tenant de l'école éthologique, basée sur les particularités du comportement des chevaux vivant à l'état « libre ». Ici, pas de fouet mais une simple badine pour garder l'attention de la bête. Claquements de langue, mouvements des bras, gestes tranquilles de la main. Quand Pignon touche à ses chevaux, c'est

pour les caresser. Dans l'art nouveau, le dresseur a fait place au dresseur, la complicité a remplacé la coercition.

Dans le numéro final de *Cavalia*, Frédéric Pignon est entouré de trois étalons — dont le divin Templado, bête de scène entre toutes — qui obéissent... au doigt et à l'oeil. Et tout le monde finit étendu dans le sable de l'arène ! Les initiés manquent de mots ; les profanes sont touchés aux larmes.

Cavalia, c'est aussi les *quarter horses*, ces champions de sprint qui passent de la poste hongroise — le cavalier est debout, « à cheval » sur deux chevaux — à la dangereuse voltige cosaque. *Cavalia*, c'est la magnifique mu-

sique de Michel Cusson, onirique et rock en même temps. C'est la voix de Marie-Soleil Dion qui nous rappelle qu'*Alegria* et le Cirque du Soleil exercent sur le genre un fort ascendant esthétique.

Cavalia, c'est l'homme et sa conscience qu'il en a pour des siècles à rembourser sa dette envers le cheval. L'artiste sublime qui n'a jamais su compter.

CAVALIA, présenté sous son propre chapiteau, angle Métropolitain et Côte-de-Liesse, jusqu'au 4 janvier. Billets : de 39 \$ à 74 \$; enfants : de 30 \$ à 52 \$. Infos : 514 788-8308 et 1-866-999-8111 ; www.cavalia.net.

Le marathon *Seigneur des Anneaux* : on recommence quand ?SONIA SARFATI
ssarfati@lapresse.ca

« Penses-tu qu'ils vont refaire la même chose quand la version allongée du troisième va sortir ? » a laissé tomber Carole Gouarrigues, avec espoir. Les genoux étaient un peu raides et le regard, fatigué mais sûrement pas éteint : comme 350 autres personnes (saines d'esprit, que l'on n'en doute pas), elle venait de vivre le marathon *Seigneur des Anneaux* — qui culminait par la projection du *Retour du Roi*. Bref, elle avait passé 12 heures (de 14 h mardi à 2 h dans la nuit d'hier) dans une des salles du cinéma Quartier latin.

Et elle n'était pas la seule, à la sortie de l'événement, à afficher ce désir : Mérary L'Heureux et son copain, de Saint-Mathieu-du-Parc (patrie de l'événement Bicolline, fort couru par les amateurs de médiéval et de fantastique), évoquaient déjà, eux aussi, un autre possible marathon. Celui-là, dans leur salon, en cinéma maison, lorsque le dernier volet de la trilogie de Peter Jackson basée sur l'oeuvre de J.R.R. Tolkien sortira en version allongée sur DVD.

Comprendre qu'ils avaient apprécié l'expérience — qui s'est tenue dans de nombreuses villes du monde — et c'est compréhensible : voir, coup sur coup, *La Communauté de l'Anneau* et *Les Deux Tours* (en version allongée) puis *Le Retour du Roi*, c'est vraiment découvrir à quel point les trois oeuvres sont ce seul long film (il fait pour l'instant plus de 10 heures) dont parle Peter Jackson. Depuis toujours, en effet, il voit cette oeuvre comme un très long métrage. Comme Tolkien, qui s'est toujours défendu d'avoir écrit une trilogie. Il voyait plutôt *Le Seigneur des Anneaux* comme un seul roman, mais un gros. Si gros, en fait, que son éditeur a décidé de le publier en trois tomes — et c'est la version cinématographique du dernier, *Le Retour du Roi*, qui est enfin sur les écrans. Les « marathoniens » étaient là pour lui — pas avant tout, mais en grande partie.

On pouvait le sentir dans la fébrilité qui, d'heure en heure, augmentait dans la salle. Quand les lumières se sont éteintes pour céder la place à celles de la Terre du Milieu, les applaudissements, les cris et les sifflements ont temporairement enterré la musique de Howard Shore. La scène s'est répétée 200 minutes plus tard (tant pis pour Annie Lennox qui entonnait alors *Into The West*, la chanson thème du film). Entre les deux moments, une diminution radicale des entrées et sorties (colas et café auraient-ils, soudain, eu moins d'effet ?) ; des rires et des reniflements à ce point synchronisés qu'on aurait pu croire qu'il y avait un metteur en scène là-dessous ; et aucun faux départ pendant les nombreuses (fausses) fins du long métrage — et pour cause : la plupart des spectateurs savaient où allaient « leurs » personnages... et eux aussi par le fait même.

« C'est mon préféré parce qu'il respecte la fin du livre de façon merveilleuse », indiquait Diane Bouchard, radieuse, qui accompagnait un groupe de sept garçons de l'école La Lancée à qui elle a transmis sa passion pour l'oeuvre de Tolkien — du moins, dans sa version cinéma. « Il répond à toutes les attentes que les gens avaient », ajoutait Mérary L'Heureux. Pas de nostalgie à l'idée que, voilà, le dernier des cadeaux de Noël avant Noël que Peter Jackson nous a offerts en ces trois dernières fins d'année était ouvert ? « C'est fini mais... pas vraiment, en même temps. On peut toujours recommencer », fait la jeune fille. Et on ne s'en privera pas.

Reste qu'une certaine journaliste en aura gros sur la patate en reléguant, très bientôt, dans un placard, la boîte de carton qui, depuis le mois d'octobre 2001 occupe un coin de son bureau. Dessus, il est écrit « Documents — LOTR ». Pas en elfique... mais avec beaucoup de passion.

Isabelle Maréchal réchauffera la place de Paul Arcand au 98,5 FM



Isabelle Maréchal

PHOTO ARCHIVES LA PRESSE

STÉPHANIE BÉRUBÉ

Paul Arcand ne sera pas à la barre de l'émission du matin au 98,5 FM, la station qui remplacera le défunt COOL, au mois de janvier. C'est Isabelle Maréchal qui animera la première émission du matin, en attendant l'arrivée de l'animateur-vedette, toujours lié par contrat à CKAC.

Des discussions sont en cours entre les représentants de Paul Arcand et ceux de CKAC afin de convenir des modalités de départ de l'animateur de *Bonjour Montréal*, mais le propriétaire de CKAC a déjà annoncé qu'il n'était pas question de laisser partir Paul Arcand avant la fin de son contrat, en octobre 2004.

L'animateur est toutefois déjà la figure de proue du 98,5 FM qui entrera en ondes le 5 janvier, une *talk radio* comme on le dit dans le milieu, qui présentera des émissions d'affaires publiques.

En attendant l'arrivée du roi Paul, l'animatrice Isabelle Maréchal sera derrière le micro le matin. « De mémoire d'homme, il n'y pas eu de femme *morning woman* avant au Québec ! » a indiqué Isabelle Maréchal qui sera entourée de chroniqueurs, Jacques Demers et Claude Poirier notamment. Les noms des autres collaborateurs seront connus plus tard, Mme Maréchal voulant garder quelques surprises pour son public.

Isabelle Maréchal sera à la barre de l'émission *Le Matin du 98,5* jusqu'à l'arrivée de Paul Arcand, mais

elle assure qu'elle pourra animer une autre émission ensuite.

On avait pu entendre Isabelle Maréchal animatrice de radio à CKAC, il y a trois ans. Elle avait animé l'émission qui suivait celle de Paul Arcand. « J'ai adoré mon expérience et j'étais très fière de mes résultats », a-t-elle dit hier. CKAC n'avait toutefois pas renouvelé son contrat. Mme Maréchal, par l'intermédiaire de sa maison de production, a d'ailleurs intenté une poursuite de 300 000 \$ contre Radiomédia en février 2002. L'affaire n'est toujours pas réglée. « Ça suit son cours », a indiqué l'animatrice qui, ironiquement, se retrouvera derrière le micro du nouveau compétiteur de son ex-employeur, le mois prochain.

MÉTIER D'ART
PRATIQUE

PLUS QUE 4 JOURS!

Peu de temps pour acheter vos cadeaux? Soyez stratégiques! Rendez-vous au Salon des métiers d'art. Au Salon, vous pouvez trouver des objets pratiques comme une lampe à l'huile pour les soirées romantiques, un tambour pour les fanatiques de la musique acoustique, un boomerang pour bouger de façon énergique ou un livre relié pour noter des pensées philosophiques.



SALON DES MÉTIERS D'ART
du 5 au 21 décembre 2003 — Entrée gratuite
du lundi au samedi, de 11 h à 22 h — le dimanche, de 11 h à 18 h
Place Bonaventure — Montréal — www.salondesmetiersd'art.com

LA PRESSE Québec Desjardins
Une présentation du Conseil des métiers d'art du Québec

ARTS ET SPECTACLES

Les auteurs de la *Galaxie près de chez vous* écrivent une comédie qui « a des gosses »



LOUISE COUSINEAU
TÉLÉVISION
lcousine@lapresse.ca

Claude Legault et Pierre-Yves Bernard, les auteurs de la série-culte *Dans une galaxie près de chez vous*, sont en train d'écrire une nouvelle comédie dramatique qui promet d'être différente. *Minuit le soir* se déroulera entièrement la nuit et aura pour personnages principaux des *bouncers* de clubs.

Et comme dans *Galaxie*, Claude Legault jouera aussi un rôle principal. Sauf que l'auteur-comédien n'a pas tout à fait le gabarit d'un vendeur de boîte de nuit de la vieille école. Pas grave, puisque la nouvelle tendance, explique son coauteur Pierre-Yves Bernard, est aux *bouncers* plus relationnistes, devenus des gens branchés et articulés qui représentent leur employeur auprès de la clientèle qui fait la queue sur le trottoir. Le temps des brutes est terminé.

Le plus drôle, c'est que les auteurs ont été inspirés par un reportage diffusé à *Zone libre* il y a plus d'un an qui relatait ce nouveau phénomène des *doormen* qui ont l'air autant dans le vent que les clients, raconte M. Bernard.

Il avoue que ce sera surtout une série de gars, « un *show* qui a des gosses », lance-t-il, en me regardant par en dessous, histoire de voir si je vais m'offusquer.

Un univers où il y aura pourtant une femme patronne, Fanny, 28 ans, qui a son MBA des HEC, rien de moins, et qui dirige une agence de *doormen*, les Young Gods. Beaux, jeunes, branchés, tout pour montrer que le bar qu'ils gardent l'est aussi. L'action se corsera quand Fanny décidera d'acheter une agence traditionnelle, l'agence Rochon, où les *bouncers* sont de la vieille école. Comme condition



Le nouveau projet de Claude Legault (notre photo) et de Pierre-Yves Bernard est à une galaxie de leur précédente série-culte. *Minuit le soir* s'intéresse à l'univers des *bouncers* et de la vie nocturne.

de vente, M. Rochon exigera que trois de ses favoris soient intégrés chez les Young Gods.

Sauf qu'ils ne sont ni très jeunes ni particulièrement beaux. Le personnage de Claude Legault aura 34 ans et sera baveux avec la clientèle. Il y aura Gaétan, 52 ans, qui devra s'adapter à un monde de plus en plus complexe. Et Louis, un gros de 33 ans.

« Forcément, explique Pierre-Yves Bernard, on parlera de condition masculine, des problèmes d'hommes de différentes générations qui doivent faire face à des difficultés incon-

nues auparavant, notamment dans l'art de communiquer. Ils auront pour adversaire principal Xavier, un Young God chiant qui est aussi le *chum* de la patronne. Un gars qu'on va adorer détester », rigole le coauteur.

Mais le plus grand personnage de la série, précise-t-il, c'est la nuit, qui transforme souvent les chenilles en papillons et les gens calmes en draculas. « On veut une comédie dramatique en mode extrême, c'est-à-dire qu'on pourra rire et même pleurer. »

La maison Zone 3 a obtenu un

budget d'écriture de huit épisodes de 30 minutes. Tout va bien pour eux, sauf qu'ils ont bien hâte de savoir si Mario Clément, le nouveau directeur des programmes de Radio-Canada, aime leur projet. M. Clément annonce ses décisions très lentement ces jours-ci.

Les auteurs et la productrice Diane England sont confiants. Ils prévoient même que l'oeuvre entrera en production en mars prochain, pour diffusion éventuelle la saison prochaine.

Les deux auteurs travaillent ensemble depuis 16 ans. Leur oeuvre

maîtresse est *Dans une galaxie près de chez vous*, devenue une série-culte à VRAK TV après quatre ans. Même que la version film sortira en salle en avril prochain.

Réal IT et Réal TV disparaîtront de VRAK

Les fans de *Réal TV*, la sitcom produite par la maison de Julie Snyder à VRAK.TV devront se résigner : la série prendra fin au printemps prochain. Après, il faudra se contenter de reprises des quelque 120 épisodes. Quant aux capsules *Réal IT*, elle prendront fin en décembre 2004. Il y en aura eu 3000.

« Le problème, explique Marie Collin, vice-présidente programmation à VRAK, c'est que les comédiens commencent à travailler beaucoup ailleurs. Notamment Geneviève Néron qui a joué dans plusieurs séries, particulièrement *Tribu.Com*.

De plus, ajoute-t-elle, VRAK a pris le parti de se renouveler fréquemment pour garder sa jeune clientèle. Or, les capsules sont en ondes depuis quatre ans.

VRAK étudie actuellement de nouveaux projets. Jusqu'ici, Productions J, la maison de Julie Snyder, n'en a pas soumis.

Il faut dire que les deux séries jeunesse sont les seules émissions produites par J qui ne sont pas destinées à TVA. On sait que la productrice est très occupée avec ses nombreuses séries : *Star Académie*, *Occupation double*, *Les auditions de Star Académie*, *Demandes spéciales* et *Dans ma caméra*, toutes diffusées à TVA.

Mais Louis Noël, relationniste des Productions J, affirme que son entreprise a adoré travailler avec VRAK et que *Réal TV* était sa première incursion dans la fiction. Et une réussite, précise-t-il.

« De toute façon, nous avons plusieurs projets en route et aucun n'a encore été présenté à quelque réseau que ce soit. »

voilà! VOTRE SOIRÉE DE TÉLÉVISION

THÉRÈSE PARIEN
COLLABORATION
SPÉCIALE

18H30 17
RANDOM

Un tournant s'amorce ce soir dans cette série pour ados. C'est la veille de Noël et Victoria se rend à l'hôpital pour donner naissance au bébé tant attendu...

18H30 ARTV
BÊTES DE SCÈNE

Pour savoir comment a été dressé l'ours vedette du film *Dr. Doolittle 2* et de quelle façon on s'y prend pour faire parler les animaux au cinéma.

19H00 10
LES SAISONS DE CLODINE : SPÉCIAL NOËL

Avec ses chroniqueurs, Clodine propose des trucs en tous genres pour passer des Fêtes brillantes.

19H30 2
L'ÉPICERIE

On saura tout sur la dinde, les mousses à lait, le pannetone et les gâteaux aux fruits de Suzanne Lapointe.

20H00 10
CINÉMA : LA MAGIE DU DESTIN

Une charmante comédie romantique avec Meg Ryan et Tom Hanks. Convaincue qu'il est l'homme de sa vie, une journaliste cherche à rencontrer un veuf de Seattle qu'elle a entendu dans une tribune téléphonique. Version française de *Sleepless in Seattle*.

21H00 6
GINETTE RENO : THE FIRST NOËL

Si Ginette vous manque, ce concert de Noël en reprise devrait vous combler.

22H00 2
LE TÉLÉJOURNAL / LE POINT

Gilles Gougeon s'entretient avec le premier ministre Paul Martin sur ses valeurs, sa foi, ses lectures et son nouveau rôle.

	CANAUX	18 h 00	18 h 30	19 h 00	19 h 30	20 h 00	20 h 30	21 h 00	21 h 30	22 h 00	22 h 30	23 h 00	23 h 30	VD	VDO	
SRC	2	Aujourd'hui (17:00)	L'union fait la force	Virginie	L'Épicerie	Un gars, une fille et...	Un gars, une fille et...	Catherine		Le Téléjournal/Le Point / Paul Martin - Portrait		Les Grands Documentaires de Découverte / Swissair 111...		4	4	RC
	13															
TVA	4	Le TVA 18 heures	Ultimatum	Les Saisons de Clodine / Spécial Noël		LA MAGIE DU DESTIN (4) avec Tom Hanks, Meg Ryan				Le TVA	ET SI C'ÉTAIT VRAI (5) avec Ally Walker, Hayden Panettiere (22:33)			7	7	TVA
	7															
TOC	15	Macaroni tout garni	Ramdam	Diabolo menthe	Le Septième	Les Grands Documentaires / Ceci n'est pas une histoire...		Les Grands Documentaires / Geishas de Gion		Toute une vie / Leonard Cohen		Diabolo menthe	Groupes parlementaires	8	8	TQ
	17															
TOS	16	Grand Journal (16:30)	Flash / Céline Dion	Fun noir & Cie / Grégory Charles	Le Cabaret de l'humour	NOËL EN PÉRIL (5) avec Lloyd Bridges, Michael Tucker				Le Grand Journal		110%	Allô les filles	5	5	TOS
	30															
CTV	12	News		Access H.	Woman...	Men of the Deeps		CSI: Crime Scene Investigation		ER		CTV News	News	11	11	CTV
	8			eTalk Daily	Jeopardy									45	61	
CBC	6	CBC News: Canada Now		Opening Night / Cross-Canada Candlelight Christmas II				Ginette Reno: The First Noel		The National		The National	Cinéma (23:25)	13	13	
	22	Simpsons	ABC News	Will & Grace		Threat Matrix		Extreme Makeover		Primetime Thursday		Frasier	Night. (23:35)	22	22	
ABC	3	News	CBS News	E.T.	The Price is Right Primetime...	CSI: Crime Scene Investigation		Without a Trace				News	Late... (23:35)	21	21	
	5	News	NBC News	Jeopardy	Wheel of...	Friends	...Miami	Will & Grace	Scrubs	ER			Tonight... (23:35)	18	23	
PBS	33	The Newshour	Bus. Report	...Delivery	The New This Old House Hour	Breast Cancer: Strenght and...		Globe Trekker / Globe Shopper		BBC World News		Charlie Rose		43	64	PBS
	57	BBC News	Bus. Report	The Newshour	Concordia College Christmas	Sugarplum Dreams: Staging...		Raleigh Ringers: One Winter...						46	24	
A&E		City Confidential		American Justice	Biography / Santa Claus	Ultimate Holidaytown USA		Third Watch						73	39	
	ARTV	Y paraît que...	...de scène	L'Héritage	Paroles et Musique	Portraits: Safari		Style et...	Blanche			Le Garage		31	31	
BRAV		Videos	Little Men	Richler, Ink	Gzowski...	THE LUCK OF GINGER COFFEY (4) avec Robert Shaw, Mary Ure		Law & Order						72	34	
	CD	Méga Construction		K.O la boxe en 5 rounds	Dossiers FBI / Cartel meurtrier	Biographies		NYPD Blue				Héros de la peur / Hazmat		20	20	
CS		In Focus	Technologie	Ressources...	Commission scolaire...	L'Humus québécois		TouriQuiz		Centre... de l'automobile		...apprendre		47	26	
	DISC	Frontiers of Construction	Daily Planet	Wild Discovery / Screamer...	Ultimate / Tested...	Ultimate / Most Dangerous...		Daily Planet						37	37	
EV		Pilot Guides / Kirghistan	Vu d'en haut	...pratique	...Le spa	...de Corse	Europe...	Gris	Reiselust	Zone limite	Aventura II	Echappades		23	51	
	FC	All that	That's so...	...Christmas	...Jackson	Buff Meets World	...Heartbeat	THE HOMECOMING: A CHRISTMAS STORY (4) ... (22:38)		The Brendan	Alf				67	
FOX		That '70s Show	Seinfeld	That '70s Show	Seinfeld	Tru Calling	The Simple Life		How the Grinch...	Scooby Doo.	J. Kennedy	Run of...		36	46	
	GBL-Q	Global News	National	Train 48	E.T.	Friends	...Miami	Will & Grace	Without a Trace	Global News	Sports			3	3	
HI		Les deux font la loi		Tournants de l'Histoire	Trouvailles et Trésors	JAG		ITINÉRAIRE COLLISION (4) avec Anthony Sheer, David De Keyser						25	53	
	HIST	Legend of Hockey	Tour of Duty	Turning Points / Terror...	Dogfight: Mystery of...	Secrets of the Dead		12 O'Clock High						49	47	
LIFE		Zoo Diaries	Dogs, Jobs	...Homes	...Weddings	Extra	Matchmaker	Crisis Zone	English...	Out in... City	Extra	Matchmaker		71	29	
	MMAX	Max Musique	Salut les amoureux!	Musicographie	Révélation / Sandra Bullock	Génération 80 / 1981		Musicographie						32	48	
MP		Top 5 anglo	Top5 Franco	Infoplus	M. Net	Décompte...	Vidéo Clips	Dollaraclip		ConcertPlus / Guerilla Concert		...attaquent		30	30	
	MTL	La Forza del Desiderio	That '70s	Arte Mondo	...libanais	La Caravane	Sino Montreal	JAG		Cosmopolis		Late... (23:35)		14	14	
NW		BBC News	CBC News	CBC News: Canada Now	The Docket	Culture...	The National	Rough Cuts / Culture Jam		>play				48	25	
	RDI	Le Journal	Cap. Actions	Le Monde	La Part...	Les Ailes du courage	Le Téléjournal/Le Point		La Part...	Le Monde	Le Journal RDI			19	19	
RDS		Sports 30...	Sports 30	Hors-jeu	Hockey / Predators - Canadiens	Sports 30		L'Équipe...		Sport				33	33	
	S+	Brigade des mers	Le Caméléon	Agents doubles	Au nom de l'amour	MON MEILLEUR ENNEMI avec Heino Ferch, Tobias Moretti								24	52	
SHOW		Horaires non disponibles												40	40	
	SPA	Outer Limits	PSI Factor	Stargate SG-1	Angel	Buffy the Vampire Slayer		Angel							32	
SPN		Sportsnetnews	You Gotta...	Overtime	Hockey / Blackhawks - Sénateurs	Sportsnetnews		Overtime		NHLPA's...				38	38	
	TFO	Tékitoi	Volt	Panorama	Villages et Visages	LES CHEVALIERS DE LA TABLE RONDE (5) avec Denis Llorca, Alain Cuny		... (23:25)								
TLC		Clean Sweep	Scene of the Crime	Repo Men: Stealing for a Living	US Marshal: The Real Story	Repo Men: Stealing for...								39	27	
	TSN	Off the Record	Sportscentre	...Hockey	Hockey / Islanders - Rangers	Sportscentre								28	28	
TTF		Mucha...	Sacré Andy!	Yakkity Yak	Ratz	Porcité	Kaput et...	Les Simpson	Les Griffin	Planète crue	Daria	Les Simpson	Déchiçeteurs	34	45	
	TV5	On a tout essayé (18:10)	Journal FR2	UN COEUR OUBLIÉ (3) avec Michel Serrault	Kitikmeet: la légende...	Le Journal		Rideau rouge / Un monde d'exclus						15	15	
TVO		Wazooo (18:15)	Big Bang	Film 101	Imprint	Studio 2	The Royal	Masterworks / Van Dyck...		Film 101	Studio 2			74	56	
	VIE	...miracles	...Nicolas	D'AMOUR ET D'EAU FRAÎCHE (5) avec Kiefer Sutherland	Quand la vie est un combat	Décore ta vie		Metamorphose	...médecine	...miracles				35	44	
VOX		... (17:30)	La Justice...	Planifier...	Mamies et...	Les Fêtes...	...de survie	L'Équipe	Quoi de...	Mélina...	Regard'D	Sac Ados		9	9	
	VRAK	...ma faute	...galaxie	...bizarre!	Geneviève...	Buffy contre les vampires		Vice Versa	Réal-TV					16	16	
YTV		Spongebob...	Rugrats	Olive the other Reindeer	The Fairley...	Yvon of...	Breaker High	Radio Active	Grade Alien	Big Wolf...	Addams...	My Family		44	18	
	Z	...c'est fait	...cinéma	Lockheed - Boeing...	Alerte Météo	La Porte des étoiles								26	54	
CANAUX		18 h 00	18 h 30	19 h 00	19 h 30	20 h 00	20 h 30	21 h 00	21 h 30	22 h 00	22 h 30	23 h 00	23 h 30	VD	VDO	

ARTS ET SPECTACLES

FLASHES

Fersen revient au Québec

Renaud annule et Fersen s'annonce. On ne perd pas au change puisque *Pièce montée des grands jours*, le dernier disque de Thomas Fersen, est un véritable bijou de chanson rock, à la fois cru et soigné, coquin et émouvant. Ses admirateurs étant de plus en plus nombreux chez nous, il s'offre deux fois le Spectrum, les 24 et 25 janvier 2004, avant de revenir pour deux autres soirs au Cabaret Music Hall, les 3 et 4 février. Fersen jouera aussi dans plusieurs autres villes de la province, parmi lesquelles Ottawa, Québec et Sherbrooke, entre le 22 janvier et le 4 février. Les billets pour les concerts de Montréal et de Québec sont en vente maintenant sur TicketPro (Spectrum) et Admission (Cabaret).

Piano : le jury

Tout en annonçant l'adoption d'un nouveau nom, la direction du Concours musical international de Montréal (ex-Concours international de Montréal des Jeunes Musicales) dévoile la composition du jury de sa prochaine compétition, le piano, du 25 mai au 4 juin prochains. Cette fois, neuf membres au lieu de sept. Par ordre alphabétique: Angela Cheng (Canada), Michel Dalberto (France), Akiko Ebi (Japon), Yohe-

red Kaplinsky (États-Unis), Mikhaïl Kollontay (Russie), André Laplante (Canada), Benedetto Lupo (Italie), Arie van Lysebeth (Pays-Bas) et Dan Zhaoyi (Chine).

Coallier fils, propriétaire du Théâtre de Marjolaine

Le Théâtre de Marjolaine à Eastman est depuis lundi la propriété

du comédien et producteur Marc-André Coallier. Sa fondatrice et directrice, Marjolaine Hébert, avait déjà décidé de se départir de ce lieu de spectacles il y a une dizaine d'années. Marc-André Coallier ne peut pas encore affirmer s'il y aura du théâtre à Eastman l'été prochain. Il doit d'abord évaluer l'am-

pleur des travaux de rénovation qui seront nécessaires avant de relancer les activités. Il devrait préciser ses intentions à la mi-janvier. Le comédien assure toutefois que les travaux de restauration débuteront dès le printemps pour rendre le théâtre opérationnel le plus rapidement possible.

Erratum

La comédienne Anne Létourneau est la fille de Jacques Létourneau, et non d'Yves Létourneau comme nous l'écrivions hier dans un article portant sur la création du spectacle *Bombay Blue*.

Offre éblouissante des fêtes!
 LE FORFAIT INCLUT:
 ★ 30\$ en certificats-cadeaux
 ★ 1 entrée pour enfant GRATUITE
 ★ 1 entrée 2 pour 1 pour adulte
 ★ 1 entrée GRATUITE le jour de votre anniversaire
 ★ 1 coupon 2 pour 1 sur l'achat d'un produit
 UNE VALEUR DE PLUS DE 50\$ POUR SEULEMENT 30\$!
 Disponible dans les cinémas Cineplex Odeon

HSBC Étoiles sur Glace
 Billets en vente dès maintenant!
 Le dimanche 18 avril à 16h
 Billets disponibles à la billetterie du Centre Bell, sur Admission ou composez le 514.790.1245 / 1 800 361.4595. Commandez par internet www.geg.ca.

Croix-Rouge canadienne
 Division du Québec
 En tout lieu. En tout temps.
 1 800 592-7649
 www.croixrouge.ca

PLUS QUE 4 JOURS!
MÉTIER D'ART COMIQUE
 Peu de temps pour acheter vos cadeaux? Soyez stratégiques! Rendez-vous au Salon des métiers d'art.
 Au Salon, vous pouvez trouver des objets pratiques comme une lampe à l'huile pour les soirées romantiques, un tambour pour les fanatiques de la musique acoustique, un boomerang pour bouger de façon énergique ou un livre relié pour noter des pensées philosophiques.
 Vous pourrez aussi en profiter pour donner à la collecte d'Héma-Québec, près de l'escalier d'entrée. Donnez du sang. Donnez la vie.

Ce soir... Télé-Québec
 telequebec.tv

À notre table : Josée di Stasio.

19h Diabolo menthe
 Conseils « bonne chère et bons vins » avec Josée... et Marc Chapleau.
 Animation : François-Étienne Paré
 Réalisation-coordination : Lynn Phaneuf

19h30 Le Septième
 Le cinéma québécois. Bilan de la dernière année. Entrevue avec Norman Jewison.
 Réalisation-coordination : Éric Blouin

21h Geishas de Gion
 Introduisez-vous dans les soirées privées où de véritables geishas exercent leur art.

Télé-Québec, ça change de la télé

SALON DES MÉTIERS D'ART
 du 5 au 21 décembre 2003 – Entrée gratuite du lundi au samedi, de 11h à 22h – le dimanche, de 11h à 18h
 Place Bonaventure – Montréal – www.salondesmetiersdart.com

MÉTIER D'ART MAGIQUE Remplissez ce bulletin de participation, déposez-le dans la boîte prévue à cette fin à l'entrée du Salon des métiers d'art et, comme par magie, vous pourriez gagner l'un des nombreux prix offerts par les artisans.

NOM _____ PRÉNOM _____
 ADRESSE _____
 VILLE _____
 CODE POSTAL _____ TÉLÉPHONE _____
 COURRIEL _____

Pour participer, vous devez répondre à cette question : connaissez-vous un adjectif qui rime avec magique et qui qualifie bien le Salon des métiers d'art?

Forfaits hiver 2004
 MANOIR SAINT-SAUVEUR
 VILLEGIATURE, SPA, CONGRÈS LAURENTIDES

Glissades
 Affrontez ces glissades époustouflantes qui sauront griser les plus petits comme les plus grands.
 Hébergement, petit-déjeuner américain, billet de glissade.
1 nuit À partir de **93\$**
 Par personne, occupation double, taxes en sus.

Ski Douceur
 Faites-vous cajoler au Spa du Manoir, savourez la fine cuisine du chef et respirez à plein poumon l'air pur de la montagne.
 Hébergement, petits-déjeuners américains, 1 heure de soins (par pers), billet de ski 1 journée, 1 dîner.
2 nuits À partir de **278\$**
 Par personne, occupation double, taxes en sus.

3193408A

*** FAITES PLAISIR ! ***
OFFREZ TRISTAN ET YSEULT
 VERSION DE PIERRE-YVES LEMIEUX MISE EN SCÈNE DE ALICE RONFARD
À L'AFFICHE 866.8668 www.tnm.qc.ca

ARTS ET SPECTACLES



PHOTO YVANOH DEMERS LA PRESSE ©

Mario Pelchat, hier soir à l'église de l'Immaculée-Conception.

Quand Mario Pelchat chante Noël

GUY MARCEAU
 COLLABORATION SPÉCIALE

Pendant que l'hiver s'abattait sur nos têtes, que la giboulée envahissait les rues et que la neige fraîche rendait le paysage digne d'une carte postale, Mario Pelchat donnait, hier soir à l'église de l'Immaculée-Conception, un court concert de Noël (et un peu mince, disons-le avec une seule heure de chansons), comme ceux des salles paroissiales, mais avec un peu plus de dignité et de moyens tout de même.

Le crooner a la prestance et, le plus souvent, la voix qu'il faut pour tenir à peu près tous les répertoires. Mais hier, même amplifiée (hélas!), la voix était un peu mince, et visiblement affectée par les semaines, voire les mois de répétitions de son rôle dans le *Don Juan* à venir en avril.

Dès les premières chansons, et malgré une bonhomie et une attitude détendue, on sent que Mario Pelchat se ménage (après tout, il chantera deux fois le *Minuit chrétiens*). C'est certainement aussi parce que le concert était le premier d'une tournée de cinq, qui visitera aussi les églises de Québec, Sainte-Agathe, Oka et Sherbrooke d'ici le 22 décembre. Aussi bien ne pas tout donner le premier soir...

Sur scène, il était accompagné de 65 choristes du Grand Choeur de Montréal (qui manque nettement de

ténors) et des 32 musiciens de l'Orchestre symphonique des Laurentides, et tout ce beau monde était sous la direction de Martin Dagenais, qui a réussi à mener ce grand vaisseau à bon port, dans les circonstances. Dans la Nef, donc, presque 100 musiciens et chanteurs, tous amplifiés, ont entonné essentiellement les grands classiques traditionnels de Noël dans une acoustique réverbérée (et amplifiée, je le répète) gommant presque tous les détails subtils et les nuances expressives des arrangements plutôt habiles d'Antony Rozankovic et d'un certain Bobby Cyr.

Le Grand Choeur de Montréal est une formation semi-professionnelle, pour ne pas dire amateur (c'est le générique qui veut ça), mais a bien des réalisations valables à son actif. Cela s'entend aussi, mais il faut encore aiguïser les attaques, et resserrer les passages contrapuntiques qui ont tendance à décaler d'avec l'orchestre (il faut voir du côté du chef aussi). Et l'orchestre fut assez bon, mais pas impeccable. D'ailleurs, les musiciens ont dû s'accorder à mi-parcours. Cela aussi s'entendait. Quelques courts solos furent bien menés (au violoncelle notamment), et à lui seul, le contrebassiste avait de l'enthousiasme pour tous les autres ! Il faut croire que certain y ont vraiment pris du plaisir...

Et ceux-là furent conquis, les quelques 400 personnes visiblement ve-

nues entendre leur chanteur favori dans les *White Christmas*, *Sainte Nuit* et *Les anges dans nos campagnes*, qu'ils ont tous entonné spontanément. Un enthousiasme non dissimulé non plus vers la fin avec les versions gospel de *Glory Alleluia* et *Amazing Grace*, bien en rythme et soutenus. Mais, au début, il aura fallu attendre presque 20 minutes avant que le chanteur fasse son entrée, et qu'il chante les deux premières pièces avant même de dire bonjour au public. Malaise...

Ensuite, toutefois, Pelchat se détend, introduit ses chansons d'une anecdote, et hormis le son en *can*, le tout est très sonore, le chœur assez puissant et la musique s'élève enfin dans le *Minuit chrétiens*. Ici, comme il l'avait fait en 2001 avec l'OSM à la Basilique Notre-Dame, la voix est puissante, assurée, et il chante la note aiguë que tous attendent. Il se permet même une entourloupette à la « Céline » à la fin ! On a (enfin) un moment fort, qui s'ajoutera à sa touchante version de *Noël à Jérusalem*. D'ailleurs, les deux chansons ont été reprises en rappel et ont déclenché l'ovation. Interrogés au hasard à la sortie du concert, des très jeunes comme des aînés (majoritaires), tous ont adoré. Il reste que Mario Pelchat, le petit papa Noël d'hier, était un peu fatigué. Ses fans n'y ont vu que du feu. Tant qu'il danse dans la cheminée...

Desjardins Les caisses populaires Desjardins
 présentent
 une production du **Théâtre des Ventrebleus**
 en coprésentation avec le Théâtre Denise-Pelletier

Scrooge
 Une création originale d'après
 A Christmas Carol de Charles Dickens

Du 12 au 21 décembre Les 27 et 28 décembre

THEÂTRE DENISE-PELLETIER
 4353, Sainte-Catherine Est, Montréal

BILLETTERIE
 (514) 253-8974
 (514) 790-1245
 1-800-361-4595
 admission.com

Théâtre Lionel-Groulx
 100, rue Duquet, Sainte-Thérèse
 BILLETTERIE : (450) 434-4006

3187945A

Nouvelles supplémentaires !

MARIO JEAN | 26 au 28 MARS 2004
Théâtre ST-DENIS
790.1111
 aussi disponible DU 10 AU 13 FÉVRIER 04

Un cadeau original pour les fêtes !

www.riezenore.com

3189573A

40! ans ET TOUJOURS LE MÊME EFFET.

Casse-Noisette
 Un ballet Naut / Tchaïkovski avec orchestre sous la direction de Jacques Lacombe.

Présenté par **Groupe Investors** DES SOLUTIONS À VOTRE MESURE™

Great-West LA PARFAITE ALLIANCE COMMUNAUTAIRE™

LES GRANDS BALLETS CANADIENS DE MONTRÉAL
 GIOVANNI PANNOX, DIRECTEUR ARTISTIQUE

DU 13 AU 30 DÉCEMBRE 2003
Salle Wilfrid-Pelletier
 Place des Arts

Billets en vente au 514 842 2112 ou au www.pda.qc.ca
 Réservez l'admission 514 790 1246

Billets : 514 842-2112 · Groupes : 514 849-8681
www.grandsballets.qc.ca

3189491A