



Daniel St-Pierre

ACTUEL



Jean de Lavaltrie

Rendez-vous
De plongeur à grand chef

Page 5

Le combattant du Centre-Sud

Page 7

La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 30 MAI 2002

HOMARD 101



RICARDO LARRIVÉE

collaboration spéciale

Il n'y a pas si longtemps, l'arrivée du printemps signifiait d'abord et avant tout, pour moi, le moment de sortir le barbecue, geste qui fouettait ma testostérone et permettait à l'homme des cavernes caché en mon for intérieur de se réapproprier son territoire culinaire.

Mais depuis que je maîtrise assez bien le feu pour ne plus ranger mon barbecue l'hiver, j'ai perdu ce point de repère temporel. Le homard a donc pris la relève. Avec l'arrivée du printemps, je célèbre le homard. J'invite des amis, qui arrivent avec leurs bestioles bien vivantes. On les grille, on les cuit à la vapeur, on les saute. On les citronne, on les frotte avec du thym, de la mélisse ou de la vanille. Il est tout aussi bon tout nu, sans artifice.

Au Québec, qui dit homard dit îles de la Madeleine. Environ 80 % des homards québécois sont pêchés au large de cet archipel du golfe du Saint-Laurent. Là, avec ses 100 bateaux de pêche, qui constituent le tiers de la flotte des insulaires, le village de Grande-Entrée de 700 habitants, s'impose comme la Mecque du homard des îles.

Cette semaine, je n'ai pas eu la chance d'aller aux îles de la Madeleine mais Guylaine Richard du Club vacances les îles est venue cuisiner chez moi. Une Madelinienne pour qui le décapode n'a plus de secret.

Achat

Quand on va à la poissonnerie, la discussion près du vivier tourne autour de deux questions: tu manges des mâles ou des femelles, des gros ou des petits? Selon Guylaine Richard, on achète une femelle si l'on est amateur d'oeufs. Pour ce qui est du goût, bravo à celui qui verra une différence lors d'une dégustation à l'aveugle. Côté grosseur, aux îles on les préfère petits, mais c'est surtout la cuisson qui influence la texture de la chair.

Comment reconnaît-on un mâle d'une femelle? De deux façons. Pour retenir les oeufs, la queue de la femelle est plus large que celle du mâle, mais pour un néophyte, il est souvent difficile de voir la différence. Par contre, prenez le homard fermement par le dos et retournez-le afin que les cinq paires de pattes soient face à vous. Sous sa queue, il y aura d'autres petites pattes. Portez attention à la paire la plus proche de la tête. Si elles sont rigides, c'est un mâle. Si elles sont molles, c'est une femelle.

Une fois cuit, si vous avez une femelle, vous pouvez réduire en purée les oeufs et le foie (la partie crémeuse et verte) et en faire soit un beurre composé, soit l'ajouter à une sauce ou tout simplement le tartiner sur un croûton de pain sur lequel on versera une soupe de poisson fumante un peu comme pour une bouillabaisse.

La cuisson

Depuis quelque temps, on entend beaucoup parler de la cuisson à la vapeur du homard. Les cuire ainsi n'a rien de nouveau pour les Madelinots qui le font cuire de cette manière *ad vitam aeternam*, selon Guylaine Richard. Mais sur la terre ferme, la plupart d'entre nous avons l'habitude de le plonger dans beaucoup d'eau bouillante, tête première. Pour la simplicité et la saveur du homard cuit à la vapeur, j'ai adopté la façon de faire des insulaires du Golfe.

Cuire le homard à la vapeur ne veut pas dire le cuire à la marguerite. Portez à ébullition environ 1 pouce (2,5 cm) d'eau au fond d'une grande casserole et salez l'eau en calculant environ 2 c. à thé (10 ml) de sel de mer (idéalement) pour chaque tasse (250 ml) d'eau. Retirez l'élastique des pinces avec des ciseaux ou un couteau.



Photo RÉMI LEMÉE, La Presse©

Voir HOMARD en B2
Suite du dossier en B3

Concours
Partez en vacances à bord d'une



HONDA
CIVIC

2002

Écoutez *Y'é trop de bonne heure*, entre 6 h et 9 h, du lundi au vendredi pour connaître l'indice et remplissez le coupon de participation dans le nouveau cahier *L'Auto* publié lundi dans *La Presse*.

La Presse

CKOI
96.9 FM

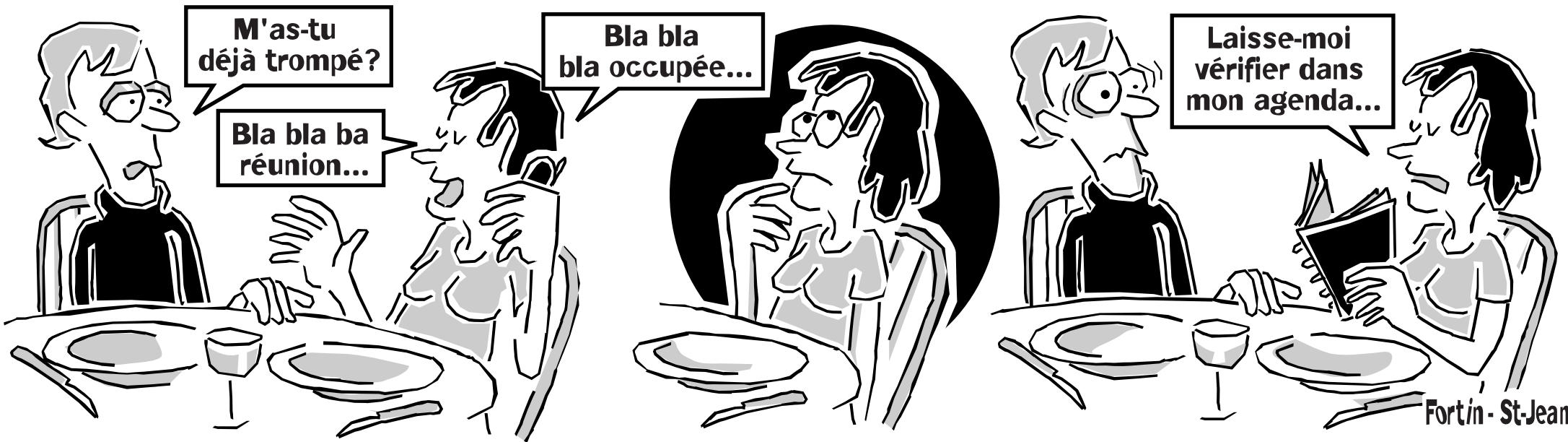
HAMEL
Honda

CHAMBLY
Honda

332, rue Dubois, Saint-Eustache (voie de service de la 640)
(514) 875-1919 www.hamelhonda.com

850, boul. Périgny, Chambly (route 112)
(514) 990-6699

BANDE À PART



HOMARD

Suite de la page B1

Les amateurs ne prennent pas la chance de donner le goût du caoutchouc à la chair du homard au moment de la cuisson. Si vous regardez les pinces d'un homard, vous remarquerez qu'elles sont différentes. L'une sert à retenir la nourriture, l'autre à la déchieter.

Déposez les homards dans la casserole en les empilant les uns sur les autres et en prenant soin de mettre les plus gros au fond, couvrez. Autant que faire se peut, achetez des homards de même taille. On doit calculer 12 minutes de cuisson par livre (454 g) à partir du moment où l'eau

se remet à bouillir. Pour chaque 1/4 livre (125 g) supplémentaire, ajoutez une minute de cuisson. Cette méthode est aussi idéale pour réchauffer un homard froid déjà cuit. Une fois l'eau bouillante, on réchauffe le homard entre une ou deux minutes.

Si après la cuisson, vous trouvez une gelée vert foncé, presque noire à la place des oeufs, c'est qu'il n'est pas assez cuit.

Pourquoi cet engouement pour cette méthode de cuisson? Il y a une vague de reconnaissance et de popularité des produits agroalimentaires des Îles-de-la-Madeleine. Cette région, que ce soit pour ses fromages, son homard, ses confitures et combien d'autres produits, est maintenant perçue et avec raison, comme une assurance de produits du terroir uniques. De plus, il y a un côté très *fashion* à adopter les produits des Îles.

Cette année, la saison du homard des Îles a débuté le 11 mai. Elle se poursuit pendant neuf semaines.

avec la collaboration de Brigitte Coutu

Super fin de semaine Canon
31 mai et 1^{er} juin

Venez rencontrer Allan Selway, représentant de Canon pour une démonstration des produits Canon
Vendredi 31 mai de 16 h à 21 h et samedi 1^{er} juin de 10 h à 16 h

Appareil photo compact Canon



SureShot Z-105s
• Appareil photo 35 mm compact
• Zoom 37-105 mm
• Lentille asphérique
• Mode gros plan
• Entièrement automatique
• Flash intégré
189,99 \$
Incluant : étui, courroie et pile

SureShot Z-155 Caption
• Appareil photo 35 mm compact
• Zoom 37-155 mm
• Lentille asphérique
• Impression de la date
• Mode gros plan
• Entièrement automatique
• Flash intégré
339,99 \$
Incluant : étui, courroie, télécommande et pile

Appareil photo numérique Canon



PowerShot S-200
• Appareil photo numérique
• Zoom 2X optique équivalent 35-70 mm
• Résolution 2 millions de pixels
• Conception ultra mince et compacte
• 5 modes d'effets spéciaux photo
599,99 \$
Incluant : carte mémoire 8 Mo

PowerShot A-100
• Appareil photo numérique
• Zoom 3,2X numérique
• Objectif fixe 39 mm
• Résolution 1,2 méga pixels
• 5 modes d'effets spéciaux photo
279,99 \$
Incluant : carte mémoire 8 Mo

PowerShot G-2
• Appareil photo numérique
• Zoom 3X équivalent 34-102 mm
• Résolution 4 millions de pixels (2 272 x 1 704)
• Interface USB
1 269,99 \$
Incluant : carte mémoire 32 Mo, étui, pile et chargeur.

PowerShot G-2
• Appareil photo numérique
• Zoom 3X équivalent 34-102 mm
• Résolution 4 millions de pixels (2 272 x 1 704)
• Interface USB
1 269,99 \$
Incluant : carte mémoire 32 Mo, étui, pile et chargeur.

Appareil photo réflex Canon



Rebel EOS 3000
• Appareil photo réflex 35 mm
• Objectif zoom 28-80 mm F 3.5-5.6
• Flash intégré
379,99 \$
Incluant : courroie et pile

Rebel EOS 2000
• Appareil photo réflex 35 mm
• Objectif zoom EF 28-90 mm F 4-5.6
• 7 zones de mise au point
• Multiprogramme
• Bouton de profondeur de champ
479,99 \$
Incluant : courroie et pile

EOS Elan II
• Appareil photo réflex 35 mm
• Obj. zoom 28-105 mm U.S.M. F 3.5-4.5
• 10 modes d'exposition
• Flash intégré escamotable
699,99 \$
Incluant : courroie et pile

Objectif Canon

• 75-300 mm F 4-5.6 III
259,99 \$



Flash Canon Flash 420 ex
• Simple d'utilisation
• Réflecteur zoom intégré
• TTL
319,99 \$



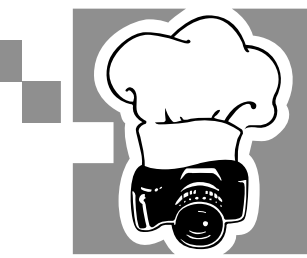
Caméra vidéo Canon

ZR-40
• Caméra vidéo format mini DV
• Zoom 18X optique / 360X numérique
• Écran LCD 2,5 pouces
• Stabilisateur d'image numérique
• Mode photo
• Mode de nuit couleur
• Sabot pour lampe
849,99 \$
Incluant : pile, câble vidéo et télécommande

Aussi Disponible ZR-45
À 969,99 \$



Imprimante à jet d'encre S-820
• Résolution 2 400 x 1 200
• Format 8,5 x 23 pouces
• 6 cartouches séparément
489,99 \$
Remise postale de 150 \$
lorsque vous achetez une imprimante et un appareil photo numérique Canon



L.L. Lozeau

LE GRAND CHEF DE LA PHOTOGRAPHIE ET DES TECHNOLOGIES DE L'IMAGE
(514) 274-6577 | 6224, St-Hubert
www.lozeau.com | Montréal, Québec

Heures d'ouverture

Lundi	8h à 18h	Samedi	9h à 17h
Mardi	8h à 18h	Dimanche	9h à 17h
Mercredi	8h à 18h	Valide jusqu'au 13 juin 2003	
Jeudi	8h à 21h	BEAUBIEN	
Vendredi	8h à 21h	VISA	



PHOTO PIERRE MCCANN, La Presse ©

À la vôtre!

Les amateurs de bière, comme Stéphane Gagnon, peuvent se payer la traite au Mondial de la Bière, dont la neuvième édition débutait hier à la Gare Windsor.

Mijob
Solde
Printemps Été
De **20%** à **70%**
de rabais
jusqu'au 15 juin 2002
Tout doit déquerpier!
Une excellente raison... nous rénovons!

Sur jupes, blouses, costumes, chandails, pantalons, vestons, imperméables, robes de soirée sélectionnées, chaussures, sacs à main et ceintures
Tailles 6 à 20 ans

645, boul. Samson Ouest, Sainte-Dorothée, Laval
Tél. : (450) 689-1516



Sous les feux de la rame.

Place au spectacle!
Pour découvrir le spectacle naturel qu'offrent les parcs nationaux du Québec, quoi de mieux pour la famille qu'une promenade sur nos lacs et nos rivières?
Activités guidées en rabaska, canot, kayak, circuits avec ou sans portage, hébergement en camping, chalets confortables ou simple location d'équipement, tout est possible! Prenez le goût de l'eau dans les parcs nationaux suivants : Aiguebelle, Frontenac, Hautes-Gorges-de-la-Rivière-Malbaie, Jacques-Cartier, Monts-Valin et Mont-Tremblant.
1 800 665-6527
www.parcsquebec.com
Parcs Québec
Pour que le spectacle continue



J'AI TESTÉ



La Crème de Danone

ÇA C'EST DU yogourt à mon goût. Je vous disais il y a quelques semaines que j'en avais marre des yogourts pour hypocondriaques du gras avec agents de texture ajoutés. Le nouveau yogourt de Danone, la Crème, porte bien son nom. L'ajout de crème le rend velouté, onctueux, riche en texture ce qui n'en fait pas un aliment riche pour autant. Il contient 4,3% de gras. Si l'objectif de Danone est d'offrir un aliment-plaisir, c'est réussi. Même le nouveau contenant est agréable par sa rigidité et par sa forme, plus hip. Présentement, c'est un de mes yogourts préférés. Il est offert en trois saveurs : fraises, pêches, vanille. Disponible dans les supermarchés en emballage de quatre contenants de 113 g, au prix de détail suggéré de 2,89 à 2,99\$.

■ ■ ■

7UP Éclat tropical

LES COMPAGNIES de boissons gazeuses se cassent les méninges pour augmenter leur part de marché (déjà impressionnante, merci) en proposant leur produit avec saveur ajoutée. On n'a qu'à penser au Coke diète au citron lancé dernièrement, au Coke à la vanille à la veille d'arriver sur nos tablettes et au Pepsi «blue» (aux petits fruits) qui devrait arriver à la fin de l'été. 7UP suit cette vague en offrant le 7UP Éclat tropical. La compagnie décrit les saveurs de fruits tropicaux ainsi: pêche, mangue, ananas et papaye. C'est nettement la pêche qui domine. C'est le genre de boisson gazeuse qui se glisserait bien dans un punch ou dans un cocktail d'été. Bravo pour l'imagination mais j'opterai pour les bons vieux classiques. Les enfants seront sûrement plus séduits par cette boisson que les adultes, s'ils y ont droit bien sûr! Disponible en bouteille de 600 ml (prix suggéré 1,29\$), de 2 litres (prix suggéré 1,79\$) et en canettes de 355 ml.

■ ■ ■

Jus d'orange Tropicana à basse teneur en acide



Après le jus de pomme «low acid» de Oasis, voilà que Tropicana s'intéresse aussi à nos estomacs sensibles avec le jus d'orange à basse teneur en acide qui fait son entrée dans les épiceries. Au goût, il est effectivement moins acide et plus doux que le Tropicana régulier. Par contre, je n'ai pas fait de test scientifique à savoir s'il est mieux toléré par les gens qui souffrent de brûlures d'estomac. Comment arrive-t-on à

faire un tel jus? Tropicana garde son secret. Outre la vitamine C, rien n'a été ajouté au produit. Vendu environ 3,69\$ pour 1,89 litre dans les supermarchés, soit 0,10\$ à 0,20\$ de plus que le jus régulier.

■ ■ ■

J'AI LU

Décorer les plats

Vous imaginez difficilement une aubergine en pingouin ou en mouton? Ce petit bouquin nous livre une foule de bonnes idées pour transformer les aliments, des faciles et des plus complexes. Le livre est divisé en quatre chapitres: décoration de bon goût (ustensiles de base, fleurs cristallisées, etc.), fleurs (notamment comment sculpter un oeillet dans une betterave), animaux (comment transformer une radis en souris, un kiwi en ourson, etc), buffet (comment sculpter dans un melon par exemple). Beaucoup se réalisent relativement bien. Là où cela se complique, c'est lorsqu'on nous demande des talents de sculpteur. Il y a de nombreuses photos pour illustrer les différentes étapes mais parfois la description manque de précision. Cela dit, c'est un beau petit livre pour développer son sens artistique, pour s'inspirer de quelques idées d'aliments amusants qui feront sourire les enfants ou pour décorer la table avec une touche personnelle. Aux éditions Flammarion (2002), 26,95\$



Avec la collaboration de Brigitte Coutru



RECETTES



RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

«Doux printemps quand reviendras-tu...» Si le homard est synonyme de printemps, les forêts québécoises cachent un légume des plus printaniers: la tête de violon ou la crosse de fougère, c'est selon. Des lectrices nous ont demandé des idées pour les apprêter, alors les voilà en potage puis en légume d'accompagnement, dans leur version amandine. Il faudra faire vite. Selon les régions et la température, on les trouvera sur les étals pour encore une dizaine de jours seulement.

Guyllaine Richard, madelinienne et chef cuisinière au Club vacances «Les îles», nous offre deux recettes familiales que l'on retrouve dans presque toutes les familles aux îles de la Madeleine: la chaudière de palourdes et de homard ainsi que la mousse au homard. Si vous vous rendez aux îles de la Madeleine et que vous voulez goûter des plats typiquement madelinots, ce centre de vacances pour adultes et pour la famille offre des séjours «complètement homard» jusqu'à la fin juin. Durant cette période, l'équipe de M^{me} Richard cuisine le homard fraîchement pêché, sans compter les autres fruits de mer et la vraie cuisine des îles jusqu'à la fin du mois de septembre tel le chiard à la viande salée et le pot-en-pot aux fruits de mer.

Club Vacances Les îles
Grande-Entrée, la capitale du homard du Québec,
îles de la Madeleine
Tél: 1 888 537-4537 ou www.clubiles.qc.ca

Chaudière de palourdes et de homard

De Guyllaine Richard

Portions: 8

Ingrédients

1/2 tasse (125 ml) de beurre
1/2 tasse (125 ml) de céleri émincé
1/4 tasse (60 ml) de poivron vert émincé
1/4 tasse (60 ml) de poivron rouge émincé
1/2 oignon espagnol émincé
1/2 tasse (125 ml) de farine
4 tasses (1 litre) d'eau
7 pommes de terre, pelées et coupées en dés
1/2 livre (250 g) de palourdes en conserve avec leur jus
1 livre (500 g) de chair de homard
1/4 c. à thé (1 ml) d'estragon
1/4 c. à thé (1 ml) de thym
1/4 c. à thé (1 ml) de cerfeuil
1/2 c. à thé (2 ml) de persil haché
Sel et poivre
1/2 tasse (125 ml) de crème 15%

Préparation

1- Dans une casserole, faire suer les légumes dans le beurre. Ajouter la farine et bien remuer.
Ajouter l'eau et les pommes de terre.

2- Assaisonner et cuire environ 10 minutes.

3- Ajouter les palourdes, le jus de palourdes, la chair de homard et les herbes. Saler et poivrer.

4- Cuire environ 10 minutes. Ajouter la crème et décorer de persil frais.

5- Surveiller de près car ce potage a tendance à coller. Si la chaudière vous semble épaisse, ajoutez un peu de lait en fin de cuisson.

■ ■ ■



Mousse au homard
De Guyllaine Richard

Ingrédients

1/2 livre (250 g) de fromage à la crème
1 boîte de 10 oz (284 ml) de soupe aux tomates en conserve
10 oz (320 g) de homard
1/2 tasse (125 ml) de céleri haché finement
1/2 tasse (125 ml) d'oignon vert haché finement
1/2 tasse (125 ml) de poivron haché finement
1 tasse (250 ml) de mayonnaise
2 enveloppes de gélatine sans saveur
1/4 tasse (60 ml) d'eau froide ou de jus de homard
Sel et poivre
Persil, pour décorer

Préparation

1- Dans une casserole, faire fondre le fromage dans la soupe aux tomates. Retirer du feu.

2- Dans un bol, écraser le homard et bien mélanger les légumes et la mayonnaise. Ajouter ce mélange à la préparation au fromage.

3- Saupoudrer la gélatine sur l'eau ou le jus de homard. Laisser gonfler et faire fondre au micro-ondes. Ajouter au mélange de homard, mélanger et assaisonner.

4- Verser dans un moule à aspic de 6 tasses (1,5 litre). Réfrigérer de 4 à 6 heures.

5- Démouler et décorer de persil. Servir avec des croûtons ou des biscottes.

■ ■ ■

Décortiquer comme un pro madelinot

RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale



1> Les Madelinots commencent par craquer les deux pinces, c'est-à-dire qu'avec le talon du couteau (la partie près du manche), on donne un coup sec à l'intérieur des grosses pinces de façon à ce que la lame s'enfonce d'environ 1/2 po (1 cm). En bougeant la lame vers la droite ou la gauche, sans la ressortir, la pince craque sans toutefois se briser totalement.

À table, le homard est généralement présenté entier avec les pinces craquées. Pour le reste de l'opération, vous n'aurez besoin que la queue d'une cuillère ou d'une fourchette.

■ ■ ■

2> Lorsque le homard est devant vous, retirez les pinces, les pattes et sectionnez la tête de la queue. Avez-vous la patience de sucer chaque petite patte? Vous devriez. Cela fait du bruit et c'est délicieux. La mère de Guyllaine a mis au point la meilleure des techniques. Vous vous souvenez des laveuses à linge de nos grands-



mères avec les deux rouleaux tordeur? Et bien, elle passe chaque patte entre les rouleaux pour en extraire la chair. Avis aux gros mangeurs de homard. M^{me} Richard récupère de cette façon 100 livres de chair Je n'ose même pas imaginer le nombre de homards nécessaires.



3> Pour retirer la chair de la queue, commencez par retirer sa nageoire. Faites glisser les dents d'une fourchette entre la chair et la carapace côté ventre. Basculez la fourchette vers l'arrière de façon à ce que la chair sorte de la carapace. Aux îles, on ne perd rien. Chaque pétale de la



nageoire est pressé pour en retirer un demi-gramme de plaisir. Idem pour chaque recoin du corps.

■ ■ ■



4> Décortiquer la chair des pattes des pinces est un jeu d'enfant avec la bonne technique. On doit procéder articulation par articulation. Vérifiez de quel côté plie l'articulation et enfoncez la queue d'une fourchette jusqu'à l'intersection de cette articulation. Basculez la fourchette à sens contraire de l'articulation pour facilement la briser et la sectionner. On répète l'opération à chaque articulation.



Avec la collaboration de Brigitte Coutru

Le nouveau RockDétente arrive en ligne

SUR LE WEB AUJOURD'HUI

À COMPTER de 10 h ce matin, le réseau radiophonique RockDétente (www.rockdétente.com) met en ligne son nouveau site Web. On aura droit à une version simplifiée par rapport à ce qui était offert précédemment. La priorité de cette nouvelle refonte, c'est d'abord et avant tout de faciliter l'accès à l'information. Par exemple, dès la page d'accueil, on retrouve dorénavant des sections comme « Aujourd'hui au 107.3 CITÉ RockDétente » qui présente les promotions et événements de la station. Même chose avec la section « Animateurs » où on pré-

sente tous les contenus que les gens de RockDétente mettent eux-mêmes dans leur page, ainsi que la section « Mode de vie » pour des contenus complémentaires et ciblés pour les auditeurs et auditrices de la station. Mais le truc le plus génial, c'est encore cet outil de recherche sur le site qui permet de trouver le titre d'une chanson diffusée antérieurement sur les ondes. Une bien bonne idée !

POUR CEUX qui ont le goût de se faire un petit festival de films publicitaires en attendant la sélection de Cannes, je vous propose une visite au site du 43^e Concours de la création du Publicité Club de Montréal (www.pcm.sympatico.ca). Le Publicité Club de Montréal, en collaboration avec Sympatico-Lycos, présente en ligne pour vi-

sionnage gratuit, toutes les créations publicitaires finalistes au 43^e Gala du PCM qui aura lieu ce soir au Théâtre Saint-Denis à Montréal. Au total, on peut voir et entendre plus de 140 créations publicitaires : des publicités télévisées qui peuvent être regardées à haute vitesse ou à vitesse régulière ou encore des publicités radio.

PARLANT DE choses à voir en ligne, le site Silence, on court ! (www.silenceoncourt.tv) offre cette semaine une sélection de courts métrages mettant en vedette la comédienne Pascale Bussièrès. Cinq films distribués par Cinéma libre dont *Etat de grâce*, *Splash*, *L'Usure* et un doublé expérimental avec *Parapluie Bomb City* et *Sales images*.

VOUS L'AVEZ appris comme moi : d'ici un peu plus d'un an et demi, l'île de Montréal va avoir droit à un second indicatif régional, le 438. C'est bien vrai, on devra composer 10 chiffres obligatoirement pour tous les appels locaux. Question de nous préparer mentalement, mais surtout pour nous expliquer les tenants et aboutissants de cet ajout dans le paysage téléphonique montréalais, les fournisseurs de services de télécommunications locaux (AT&T Canada, Bell Canada, Bell Mobilité, Microcell Communications, Rogers AT&T, Sprint Canada et TELUS Mobilité) viennent de mettre en ligne un site Web (www.indicatif438.com) pour répondre à presque toutes nos questions.

Bruno Guglielminetti
collaboration spéciale
actuel@guglielminetti.com



« Ça sent vraiment le chocolat ! » s'est exclamé S. Kamal, quand il a humé l'objet pour la première fois. À droite, trois « saveurs » de téléphone.



Téléphones pour gourmands seulement

MARIE-JULIE GAGNON
collaboration spéciale

TAIPEI, Taiwan — Marre des odeurs nauséabondes de la capitale taiwanaise ? La compagnie chinoise Biolink a peut-être trouvé un baume temporaire pour les multiples usagers de téléphones cellulaires : les boîtiers odorants, qui permettent aux utilisateurs de portables de humer des parfums de chocolat, de café ou de biscuits Oreo.

« Ça sent vraiment le chocolat ! » s'est exclamé S. Kamal, Indien vivant à Taiwan, quand il a humé l'objet pour la première fois.

Vendus au coût de 450 \$ NT (environ 20 \$ CDN), ils font concurrence aux très populaires boîtiers à hologrammes, actuels chouchous des consommateurs branchés, selon Thomas Lau, propriétaire d'une petite boutique de gadgets dans le quartier Hsimenting.

« Les cellulaires odorants sont disponibles depuis trois mois, dit

M. Lau. Ils sont en vente seulement à Taiwan pour le moment. »

Si M. Lau ne vend que les modèles destinés aux combinés de Nokia, Biolink — qui fabrique également des modèles à hologrammes — a aussi mis sur le marché des boîtiers adaptés aux différents appareils de Motorola.

La fureur

À Taiwan, deuxième plus grand marché après Hong Kong, les gadgets pour portables font fureur. Nous assistons à une véritable mode d'accessoires en tous genres.

Thomas Lau confirme : « Oui, il y a une mode », dit-il en pointant ses meilleurs vendeurs, des boîtiers contenant des hologrammes de toiles d'araignées, de pièces de monnaie, de fraises et de monstres, étiquetés à 500 \$ NT (environ 23 \$ CDN).

Parmi les classiques, on retrouve les boîtiers argentés, que l'on peut se procurer moyennant entre 250 et 700 \$ NT (entre 11 et 32 \$ CDN).



Votre sang fera plus d'un tour!

Avec les passeports-saison, profitez du Vampire du 18 mai au 27 octobre.

Passeport individuel
L'aventure!
(12 ans et plus)
SEULEMENT

55,25 \$

Ce bon de réduction sera honoré les 18, 19, 20, 25, 26, 30 et 31 mai, ainsi que du 1^{er} au 9 juin 2002, à la billetterie de La Ronde. Limite d'un bon par personne. Non monnayable. Ne peut être jumelé à aucune autre offre promotionnelle. Taxes en sus. Quantité limitée. 618

Si vous êtes mordus de La Ronde et de ses plaisirs, profitez de cette offre avant le 9 juin sur présentation de ces bons de réduction. De plus, courez la chance de gagner un ordinateur, gracieuseté de CKMF, en remplissant le formulaire d'inscription sur laronde.com.

Cet été, vous pourrez faire durer Le Vampire... le premier manège à sièges suspendus au Québec.

Du jamais vu.

Passeport familial
Destination plaisir!
(2 adultes de 18 ans et plus et 2 enfants de 11 ans et moins)
SEULEMENT

129,55 \$

Ce bon de réduction sera honoré les 18, 19, 20, 25, 26, 30 et 31 mai, ainsi que du 1^{er} au 9 juin 2002, à la billetterie de La Ronde. Limite d'un bon par personne. Non monnayable. Ne peut être jumelé à aucune autre offre promotionnelle. Taxes en sus. Quantité limitée. 652

Accrochez-vous, ça démarre!



Pour s'y rendre, prenez le métro. © Jean-Drapeau (autobus 167) Renseignements : (514) 397-2000

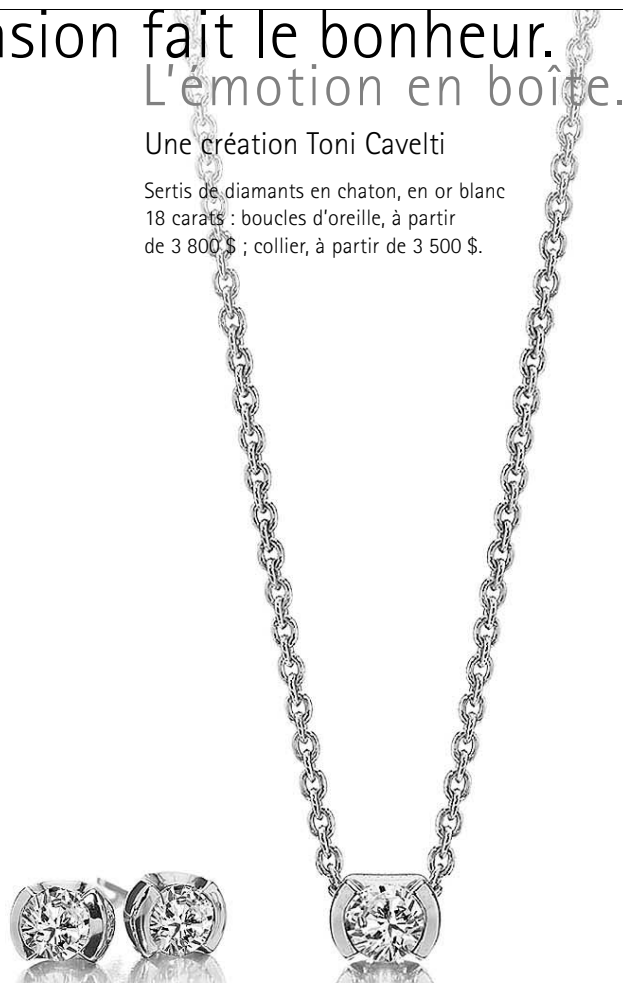
LE VAMPIRE



L'occasion fait le bonheur.
L'émotion en boîte.

Une création Toni Cavelti

Sertis de diamants en chaton, en or blanc 18 carats : boucles d'oreille, à partir de 3 800 \$; collier, à partir de 3 500 \$.



BIRKS

DIAMANTS. depuis 1879



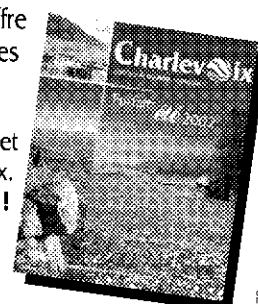
1240, Square Phillips 397-2511 • Fairview Pointe-Claire
Centre Rockland • Carrefour Laval • Promenades St-Bruno
1 800 682 2622 www.birks.com

Charlev^{ix}

200 ans de tradition touristique!

Charlevoix, destination de villégiature depuis plus de 200 ans, vous offre ses paysages et ses panoramas, ses parcs et ses sites naturels, ses richesses culturelles et artistiques, son casino, ses croisières et bien d'autres trésors...

Plus de cent combinaisons vacances avec hébergement et activités vous sont offertes cet été dans Charlevoix.
Demandez notre brochure Forfaits 2002!



Association touristique régionale de Charlevoix
1-800-667-2276
www.tourisme-charlevoix.com



Casino de Charlevoix FORFAITS CASINO : 1 800 665-2274

Qu'étes-vous ?
Les vacances dans Charlevoix
est ici!

Canada

De plongeur à grand chef

JEAN-PAUL CHARBONNEAU

Devenu plongeur à l'Auberge Gray Rocks à l'âge de 18 ans parce qu'il ne savait pas quoi faire pour gagner sa vie, Daniel Saint-Pierre a quitté trois mois plus tard sa fonction de laveur de vaisselle afin de devenir aide-cuisinier. Depuis cette première promotion, son ascension n'a jamais cessé. Reconnaisant son grand talent, ses collègues de la province viennent d'ailleurs de l'élire président national de la Société des chefs cuisiniers et pâtisseries du Québec.

Pour cet organisme qui fêtera son 50^e anniversaire en 2003, il s'agit d'une première puisque tous les présidents précédents venaient de Montréal. Après avoir été durant quelques années cuisinier et chef des cuisines au réputé restaurant l'Eau à la Bouche, à Sainte-Adèle, M. Saint-Pierre, 38 ans, est depuis trois ans chef exécutif au club de golf Balmoral, à Morin Heights.

Durant son mandat de deux ans, il agira comme porte-parole de plus de 1000 chefs du Québec. M. Saint-Pierre a comme principal objectif de faire reconnaître la fonction de chef cuisinier et pâtissier comme profession auprès du Bureau de normalisation du Québec car, soutient-il, il est temps que cette tâche qui réclame de plus en plus de compétence soit reconnue à sa juste valeur.

Responsable de la renommée

« Lorsque j'ai reçu mes premiers chèques de paie au Gray Rocks, c'était écrit entretien ménager, se souvient-il. Or, la responsabilité du chef est énorme : le chef cuisinier est souvent l'unique responsable de la renommée d'une salle à manger. Par contre, une mau-

vaise cuisine conduit souvent à la fermeture d'un restaurant. »

Le nouveau président envisage d'inviter des chefs de l'étranger, principalement de l'Europe, à visiter de bonnes tables du Québec et à repartir avec quelques recettes. Il ne détesterait pas non plus se rendre à l'étranger afin d'observer comment ses collègues travaillent.

Arrivé à Saint-Jovite à l'âge de sept ans, Daniel Saint-Pierre a voulu, à 18 ans, s'enrôler dans les Forces armées canadiennes. « J'ai fait application dans l'armée, mais à



Photo PIERRE MCCANN, La Presse ©

De plongeur à président de la Société des chefs cuisiniers et pâtisseries du Québec, Daniel Saint-Pierre a vite gravi les échelons de sa profession.

cette époque, la liste d'attente ne comprenait pas moins de 20 000 noms. En attendant, je suis donc entré comme plongeur aux cuisines de Gray Rocks, et j'ai eu une promotion trois mois plus tard en devenant aide-cuisinier », a-t-il expliqué.

Il est vite tombé amoureux de cette « profession » et en 1986, il s'est inscrit à l'École hôtelière des Laurentides pour se perfectionner en cuisine d'établissement. En 1996, il a pris des cours en cuisine japonaise (le sushi). L'année suivante, à l'Académie culinaire de Montréal, il s'est perfectionné dans les desserts d'automne et les créations. Il a aussi suivi, au Laboratoire cacao Barry, des cours grand séminaire chocolat.

Feuille de route impressionnante

La feuille de route de ce chef, qui rêve d'ouvrir son petit restaurant d'une quarantaine de couverts dans quelques années, si possible dans la région des Laurentides, fait état de sa participation à plusieurs galas de gastronomie qui l'ont conduit jusqu'à New York. Son talent a vite été reconnu : en 1992, il a été lauréat de la table de bronze de la

gastronomie au Grand prix tourisme Québec ; de 1993 à 1998, il a remporté la table d'or de la gastronomie au Grand prix du tourisme de l'Association touristique des Laurentides (ATL) ; de 1990 à 1997, il a reçu le prix d'excellence Dirona et de 1987 à 2000 celui des quatre diamants du CAA et AAA.

Depuis quelques années, il occupe le poste de président de la Société des chefs cuisiniers et pâtisseries du Québec, district des Laurentides. C'est d'ailleurs à son initiative que le Salon dégustation des Laurentides a repris du service l'an passé.

Lorsque *La Presse* lui a demandé quelle était sa spécialité, il a répondu qu'un bon chef cuisinier doit exceller dans toutes les préparations afin de répondre adéquatement aux goûts des fins gourmets.

À la fermeture du Balmoral cet automne, il va entreprendre la tournée des régions de la province afin de parfaire ses connaissances auprès de ses camarades chefs et revenir avec de nouveaux secrets dont il fera profiter sa clientèle et possiblement la population étudiante de l'École hôtelière des Laurentides. Il mijote aussi l'organisation d'activités au cours des prochains mois afin de mettre sa « profession » en valeur auprès du public.

CORRECTION DE LA VUE AU LASER

EXPÉRIENCE et QUALITÉ

Notre équipe de chirurgiens a effectué plus de **65 000 interventions au LASIK**. Nous utilisons le laser Bausch & Lomb 217. Informez vous sur la nouvelle technologie de correction de la vue sur mesure, Zyoptix.

690\$

/oeil*

SPÉCIAL D'ÉTÉ
(Se termine le 30 Juin 2002)

Nos frais incluent l'examen pré-opératoire, le traitement au LASIK et les suivis post-opératoires.

*Ce prix est valide pour toutes prescriptions sans astigmatisme ou hypermétropie. Le prix pour les patients ayant de l'astigmatisme ou de l'hypermétropie est de \$790 de l'oeil. Applicable sur une chirurgie des deux yeux.



Pierre Demers, MD
Ophtalmologiste
8 000 chirurgies

Avi Wallerstein, MD
Ophtalmologiste
17 000 chirurgies

Mark Cohen, MD
Ophtalmologiste
17 000 chirurgies

DES SOINS DE QUALITÉ À UN PRIX ABORDABLE

LASIK M.D. (514) 845-1515

MONTRÉAL

Tour IBM, 1250 René-Lévesque O.

Montréal Toronto Mississauga Niagara Falls

1-866-393-1515 • www.lasikmd.ca

LE 4 ÉTOILES DÉBORDANT D'ACTIVITÉS À PARTIR DE 64,50\$

Par personne, occ. double.
Taxes en sus.



MANOIR
SAINT-SAUVEUR
HÔTEL DE VILLÉGIATURE
4 SAISONS

1 800 361.0505
www.manoir-saint-sauveur.com

LAISSEZ-NOUS LE PLAISIR DE VOUS SUGGÉRER UNE MULTITUDE D'ACTIVITÉS.

À PARTIR DE SEULEMENT

2,9%

jusqu'à 24 mois

Tous les moyens sont bons pour réserver sa Jetta

Modèle de base
Quatre coussins gonflables
Banquette arrière rabattable et divisée 60/40
Roues en acier de 15 pouces
Freins ABS
Système audio stéréo à huit haut-parleurs
Système d'alarme antivol et antidémarrage



vw.com

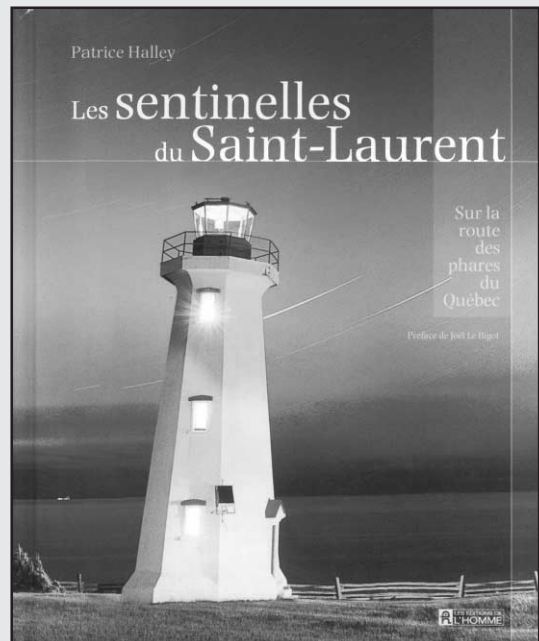
Êtes-vous fait pour Volkswagen?

50 ANS
VOLKSWAGEN
CANADA

*Taux non applicable à la Jetta TDI. Taux de financement à l'achat de 2,9 % offert pour un terme jusqu'à 24 mois. Autres taux de financement offerts : 3,9 % pour un terme jusqu'à 36 mois, et 4,9 % pour un terme jusqu'à 60 mois. Sujet à l'approbation de crédit de Volkswagen Finance. Roues en alliage illustrées offertes en option. Offre valable pour un temps limité chez les concessionnaires Volkswagen du Québec seulement. Et comme la Jetta est si précieuse, nous avons même buriné 25 de ses composantes.

La Presse La bonne nouvelle du jour!

La Presse vous offre la chance de gagner **LES SENTINELLES DU SAINT-LAURENT**, de Patrice Halley. Une valeur de 44,95 \$



LES ÉDITIONS DE L'HOMME

Voici les chanceux d'aujourd'hui

- Mme Suzanne Lemoine d'Outremont
- Mme Scott de Brossard
- M. André Boucher de Laval
- Mme Jacqueline Garand de Verdun
- M. Léo Trudel de Saint-Hyacinthe
- Mme Alice Bourque de Montréal
- M. Denys Malouin de Bellefeuille
- Mme Hélène Langlois de Trois-Rivières

Jusqu'au 1^{er} juin 2002, nous publierons quotidiennement les noms de 8 gagnants abonnés à La Presse.

La valeur totale des prix offerts est de 1798 \$. Les règlements du concours sont disponibles à La Presse. Les gagnants devront répondre à une question d'habileté mathématique pour mériter leur prix. Ces personnes recevront automatiquement leur prix par la poste dans un délai de 2 semaines.

Abonnez-vous (514) 285-6911
et vous pourriez être aussi parmi les chanceux du jour.
Pour appels interurbains seulement : 1 800 361-7453



Photo Reuters

Si l'on en croit le site Internet de la FIFA, les politiciens nigériens auraient facilité la victoire du Nigeria face au Ghana lors des matchs de qualification pour la Coupe du monde 2002. Sur notre photo, le Nigeria bataillant pour la victoire contre l'Algérie (en blanc) lors de la Coupe des Nations, en janvier dernier.

Quand le ballon ne tourne plus rond

LUDOVIC HIRTZMANN
collaboration spéciale

QUAND LES POLITICIENS se mêlent de soccer, rien ne va plus. Et lorsque ces derniers sont des dictateurs de surcroît, le mélange devient explosif. C'est malheureusement ce qui se passe tous les jours dans nombre de pays qualifiés pour cette Coupe du monde. Les conséquences sont souvent désastreuses pour les joueurs.

En 1982, le Mondial a lieu en Espagne. La France joue contre le Koweït. Les bleus mènent trois à zéro. L'arbitre accorde un quatrième but aux Français. Furieux, « le cheikh Farid Al Ahmad al Sabah (frère de l'émir du Koweït et président de la fédération de football du Koweït) descend des tribunes, marche sur le terrain, palabre avec l'arbitre et fait changer sa décision. Le but n'est plus validé au grand dam de Michel Hidalgo, le sélectionneur de l'équipe de France. » Le site Archéofoot rappelle cette anecdote dont se souviennent tous les amoureux de soccer.

Au goulag, les Moustiques rouges

Si l'histoire peut faire sourire, il n'en va pas de même dans certains cas plus dramatiques. Comme le rappelle le *Financial Times* (www.news.ft.com/home/rw/), l'équipe des Moustiques rouges de la Corée du Nord (surnom donné aux Nord-Coréens à l'époque en raison de leur petite taille et de leur appartenance à un régime stalinien) atteint les quarts de finale lors de la Coupe du monde en Angleterre en 1966. Du jamais vu. C'est la consécration pour la Corée du Nord. Puis, lors des quarts de finale, ils sont battus par l'équipe du Portugal cinq à trois. Accusée d'être bourgeoise et réactionnaire, l'équipe, à l'exception du buteur, sera condamnée à 20 années de goulag. Aujourd'hui, les Nord-Coréens réapparaissent dans les compétitions internationales. Comme le souligne le journal nord-coréen *The People's Korea* (www.koreannp.co.jp/pk/), un modèle d'information pour tout dictateur qui se respecte, l'équipe nationale a remporté le 33^e tournoi de la King Cup Football face à la Thaïlande en février dernier. Les archives du site de *The People's Korea* présentent également une entrevue du président de l'association sud-coréenne de football. Ce dernier a tenté de construire une équipe de soccer coréenne unifiée. Le projet a été repoussé par le dictateur de la Corée du Nord, Kim Jong Il.

Torture et politique

Si l'on en croit le site Internet de la FIFA, lors des matchs de qualification en Afrique pour la Coupe du monde 2002, les politiciens nigériens auraient facilité la victoire du Nigeria face au Ghana. En effet, selon Ben Koufie, le président de l'association de football ghanéenne, les officiels de l'équipe du Ghana auraient reçu chacun 25 000 \$ US (38 500 \$ canadiens) après la défaite du Ghana. Le secrétaire de presse du gouvernement nigérian a rejeté ces allégations et déclaré avec ironie : « Nous n'avons pas pu leur donner de l'argent. C'est contre le protocole ! » Le site de l'agence de presse Panapress Nigeria est un excellent outil pour suivre quotidiennement les liens ténus entre la politique et le sport dans le pays le plus peuplé du continent noir.

En Irak, en revanche, l'élimination de l'équipe nationale de la Coupe du monde se passe dans la douleur. Selon le correspondant en Irak du quotidien britannique *The Sunday Telegraph* (www.telegraph.co.uk), « plusieurs joueurs ont été torturés dans la prison la plus infâme du pays à Al Radwaniya, près de Bagdad » lors des précédentes éliminatoires pour la Coupe du monde.

Heureusement, certaines interventions politiques sont plus candides et parfois sympathiques. Comme le fait remarquer le site des *Cahiers du football*, le prince Takamado Akihito, de la famille impériale japonaise, conseille le plus sérieusement du monde : « Si nous accueillons chaleureusement les supporters, comme des invités, ils ne seront pas enclins à créer des problèmes, même si ce sont des hooligans. »

En savoir plus sur les liens entre la politique et le soccer :

- La FIFA www.fifaworldcup.yahoo.com/fr/t/t/news/nga.html
- Archéofoot, le décodeur du football www.perso.wanadoo.fr/archeofoot
- Les Super Eagles du Nigeria www.supereagles.com
- Panapress Nigeria www.panapress.com/paysindextlat.asp
- Les Cahiers du Football www.cahiersdufootball.com/

Espace Bell

À vous de conquérir votre espace!

Il y a toujours une raison de fêter, allez-y

NOUVEAU

Seulement **199\$*** Économisez **100\$**

SCH-N370 de Samsung

- Prêt pour la technologie **1X** pour des transmissions de données plus performantes
- Calendrier, calculatrice et alarme

Forfait Mobilité Week-ends 25\$ par mois

Appels locaux **ILLIMITÉS** les week-ends + 150 minutes d'interurbain les week-ends + 150 minutes en semaine

EN PRIME! 2 mois d'accès illimité au service Messagerie texte**

Seulement **29\$*** Économisez **70\$**

CDM-9100 d'Audiovox

Service Internet Sympatico™ Haute vitesse de Bell

Toujours rapide et **GRATUIT** pour un temps limité*!

Abonnez-vous en magasin et obtenez un bon échangeable contre **100\$** en chèques-cadeaux Bell.

PLUS: obtenez la trousse de vente au détail Sympatico Haute vitesse GRATUITE (valeur de 34,95 \$) comprenant:

- le 1^{er} mois de service GRATUIT**
- le guide Internet Sympatico de Bell GRATUIT (une ressource pratique pour naviguer sur le Web)

Une valeur de plus de **190\$**

BW 9122 de Bell

871\$ /mois pour 12 mois

Seulement **89\$95** Économisez **40\$**

Prix courant: 129,95\$

- Compatible avec le service Affichage d'appel en attente de Bell

10,24\$ /mois pour 24 mois

Seulement **124\$95**

Système de télé numérique par satellite 3120 de Bell ExpressVu

- Plus de 300 films par mois (incluant SUPER ÉCRAN) et 126 autres chaînes de qualité numérique avec le forfait Ultra 7 pour seulement 33,5\$ par mois
- Vul plus de 50 canaux de télé à la carte, dont 18 en français, de films, d'émissions pour enfants, des sports et des événements culturels
- Les week-ends MegaVu! Chaque week-end, les téléspectateurs peuvent voir un film vedette avec départ toutes les 30 minutes

Obtenez une glacière Espace Bell - Ice Tunes® de 12 litres avec radio AM/FM intégrée pour seulement **9,95\$** (valeur de 74,95 \$) à l'achat d'un système de télé numérique par satellite Bell ExpressVu.

Passer au magasin Espace Bell le plus près.

Anjou Les Galeries d'Anjou (514) 353-0257	Dorval Les Jardins Dorval (514) 631-1222	Montréal 5187, avenue Papineau (514) 526-2020	Plaza Côte-des-Neiges (514) 342-5444	Les Galeries Rive-Nord (450) 657-4455	3879, boul. Taschereau (450) 926-2020
Bellefleur Mail Montenach (450) 446-7176	LaSalle Carrefour Angrignon (514) 364-3071	5355, rue des Jockeys (514) 739-7777	Tour Jean-Talon (Rez-de-chaussée) (514) 270-1155	Rosemère 232, boul. Curé-Labelle (450) 979-3838	St-Hyacinthe Galeries St-Hyacinthe (450) 778-1749
Brossard Mail Champlain (450) 465-8759	Laval 1655, boul. St-Martin Ouest (450) 680-1010	892, rue Ste-Catherine Ouest (514) 866-6686	Place Bourassa (514) 322-3202	Place Rosemère (450) 435-0024	St-Laurent La Place Vertu (514) 335-2355
Dollard-des-Ormeaux 3352, boul. des Sources (514) 684-6846	Carrefour Laval (450) 681-3344	Centre Rockland (514) 340-1269	Pointe-aux-Trembles 12530, rue Sherbrooke Est (514) 645-4455	Salaberry-de-Valleyfield Centre commercial Valleyfield (450) 377-1256	St-Léonard 6050, boul. Métropolitain Est (514) 257-9292
3699, boul. St-Jean (514) 626-8888	Centre Laval (450) 680-2355	Place Dupuis (514) 844-1313	St-Bruno-de-Montarville Les Promenades St-Bruno (450) 441-1535	St-Hubert 5190, boul. Cousineau (450) 676-9919	4880, boul. Métropolitain Est (514) 729-2020
Dorion-Vaudreuil 84, boul. Harwood (450) 424-1416	Longueuil Place Longueuil (450) 679-4558	Place Versailles (514) 353-8847	Repentigny 309, rue Notre-Dame (450) 585-4455		Centre Le Boulevard (514) 376-2288

Offres en vigueur du 6 au 30 juin 2002 dans les magasins participants indiqués ci-dessus, jusqu'à épuisement des stocks et sous réserve de modification, de prolongation et de certaines conditions. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Détails en magasin. *Après remise et avec abonnement de 24 mois. **100 minutes Internet mobile et 100 messages textuels par mois offerts à 8\$/mois dès le 3^e mois. Utilisation du service LibreContact non comprise. †Pour les nouveaux clients qui s'abonnent en magasin avant le 30 juin 2002. ††Tarif mensuel de 24,95 \$ en vigueur les trois mois suivants, après quoi le tarif courant de 44,95 \$/mois s'applique. Sympatico est une marque de commerce de Bell Canada. †††En fonction du prix d'achat de 199,95 \$. †††Après le crédit de programmation de 75 \$ (applicable uniquement pour les nouveaux abonnés et doit servir à l'abonnement à l'un des forfaits Ultra). †††À l'achat d'un système jusqu'au 30 juin 2002. Une seule glacière par nouvelle activation. Jusqu'à épuisement des stocks.

RENDEZ-VOUS



| VINGT-QUATRE HEURES DANS LA VIE DE |

Jean de Lavaltrie

Avec ses yeux perçants, son visage ciselé et son ton militant, Jean de Lavaltrie fait penser à Lénine. Mais sa révolution, c'est dans une ruelle du Centre-Sud qu'il l'opère. Il plante des fleurs dans une ruelle encadrée par les rues Dorion et Bordeaux au nord d'Ontario et y chasse les clients des prostituées qui y stationnent. Son combat? Rendre «sa» ruelle aussi belle et accueillante que son propre jardin, pour lui et les enfants du quartier qui s'en servent comme terrain de jeu.



Jean de Lavaltrie, le révolutionnaire du Centre-Sud

Photo PIERRE MCCANN, La Presse©

FRANK FIORITO
collaboration spéciale

«Quand je suis arrivé ici en 1986, les gens considéraient la ruelle comme une poubelle. Aujourd'hui, il y a de quoi être fier», affirme tout de go M. de Lavaltrie, 60 ans et pétant de santé. Il est vrai que cette ruelle du Centre-Sud ressemble plus à une cité jardin qu'à un dépotoir de quartier malfamé: vinaigriers, fleurs annuelles, vignes, le tout, propre comme un sou neuf... Les enfants peuvent y jouer au hockey sans voir de seringues ou autres résidus insalubres provenant de la prostitution de rue. Une oasis qui est le résultat de plusieurs années de jardinage et d'éducation populaire. «Au début, les enfants arrachaient les fleurs pour les donner à leur mère. J'ai dû les convaincre que la ruelle pouvait être belle et qu'il était préférable d'amener leurs parents les voir au lieu de les couper.»

Jean de Lavaltrie est né dans la région de Lanaudière. C'est à l'Expo 67 qu'il décroche son premier vrai travail, d'abord comme confrencier pour faire connaître l'événement partout au Québec et ensuite, comme guide. Une chance unique pour faire la promotion de l'ouverture sur le monde selon lui. Le reste de sa carrière, il la passera aux ministères fédéral et provincial de l'immigration comme spécialiste de l'intégration des nouveaux arrivants.

Retraité depuis 5 ans, il est techniquement un homme au foyer. Une expression qui le fait sourire mais qu'il assume pleinement: «Je lis, je bricole, je jardine et m'occupe de la maison.» Françoise Li, sa femme d'origine chinoise, est professeure de français. Ils ont un fils, Simon, que Jean va

reconduire tous les matins à l'autobus. Il s'agit du troisième enfant de Jean, les deux premiers, aujourd'hui dans la vingtaine, étant issus d'un premier mariage.

Des prostituées et des seringues

Mais ce qui aurait pu être une retraite paisible passée à entretenir son jardin et celui des autres s'est transformé en lutte politique contre la prostitution de plus en plus présente dans son quartier. Une narco-prostitution soutenue par le crime organisé où les filles ressemblent plus à des junkies sur l'héroïne qu'à des fleurs de macadam. Et c'est dans la ruelle aménagée par Jean de Lavaltrie que certaines d'entre elles «font leur clients».

«C'est de la destruction d'un milieu dont il est question, affirme-t-il. Ces hommes, professionnels et bons pères de famille pour la plupart, viennent se déculotter devant nos enfants et traitent nos femmes comme des prostituées. Le pire, c'est que les autorités ferment les yeux... J'ai parfois l'impression qu'on cherche volontairement à concentrer la prostitution.»

Jean de Lavaltrie en veut pour preuve les nombreux projets communautaires soutenus par les autorités locales qui visent à réduire les effets pervers de la narco-prostitution. «Le rôle de l'État n'est pas de soutenir des initiatives qui réduisent les méfaits de la prostitution mais bien d'empêcher que des méfaits soient commis à notre égard. Pourquoi ce qui est inacceptable à Outremont serait-il permis dans le Centre-Sud?

C'est nous envoyer le message que nous sommes des déchets», souligne-t-il.

Avec d'autres citoyens du quartier, il a lutté contre chacun de ces projets en faisant valoir ses idées auprès de députés, policiers et conseillers municipaux et de la Régie régionale de la santé. Un combat en partie gagné puisque jusqu'à ce jour, aucun projet visant à réduire les impacts de la prostitution n'a été accepté par les citoyens du quartier. *Spectre de rue*, qui comptait s'installer dans le voisinage afin de distribuer et ramasser 300 000 seringues par année a dû rebrousser chemin devant la colère des résidents. La ligne de pensée de Jean et de ses voisins: tolérance zéro. «Nous croyons que le rôle de l'État est de sortir ces filles de la rue et de les soigner, pas de les soutenir dans la narco-prostitution.»

Reste que le plus vieux métier du monde est toujours présent dans le quartier. Devant ce qu'il considère comme l'inaction des policiers, Jean de Lavaltrie et d'autres voisins ont pris les choses en main. Le moyen: photographier les plaques d'immatriculation des clients et les afficher partout dans le quartier. Une action pacifique mais ô combien gênante et efficace selon cet homme qui se dit contre la répression envers les prostituées.

Citoyen Lavaltrie

Jean de Lavaltrie compte désormais sur une association, *Les amis du Parc de la Guadeloupe*, qu'il vient de fonder

avec des voisins pour structurer son action. Le groupe doit son nom au parc qui sera aménagé face à l'Église Notre-Dame-de-la-Guadeloupe au sud de la rue Ontario. Leur objectif sera d'améliorer la qualité de vie de quartier. Il se défend toutefois d'être un bourgeois visant à chasser les pauvres et à faire du Centre-Sud une annexe du Plateau. Ça prendra des lustres selon lui avant que la rue Ontario devienne l'avenue Mont-Royal. Mais il avoue accueillir avec joie l'arrivée de sang neuf dans le quartier.

D'ailleurs son idole en matière d'aménagement urbain est le baron Haussmann. Non pour ses grands boulevards mais bien pour ses idées en matière de mixité sociale. «Les riches doivent vivre en harmonie avec les pauvres et la classe moyenne. Le pire qui puisse arriver à une société, ce sont les ghettos. Jamais Montréal ne sera une ville sécuritaire si nous allons dans ce sens», croit Jean de Lavaltrie.

Ses projets d'avenir contrastent avec son quotidien de citoyen urbain engagé. Son vœu le plus cher est d'ouvrir une érablière dans les Cantons-de-l'Est, question de retrouver la nature dont il s'ennuie. Mais il avoue candidement vouloir rester en ville car, croit-il, ses concitoyens ont besoin de lui. Alors que la Ville de Montréal aménage un parc au coin de sa rue, il entend faire le chien de garde afin d'éviter que cet espace vert ne devienne un haut lieu de la narco-prostitution. Un retraité-jardinier devenu gardien de la morale publique? «Pas du tout! s'exclame-t-il. Les gens sont libres. Je suis tout à fait d'accord avec l'idée de faire l'amour, je le recommande même. Mais s'il vous plaît, pas devant mes enfants.»

**LE CARNET DE
JEAN DE LAVALTRIE**

> **Au Messob D'Or**, 5690, Monkland: Un restaurant éthiopien, pour la bouffe relevée avec le fameux pain acide.

> **Le musée Marc-Aurèle Fortin**, 118, rue Saint-Pierre dans le Vieux-Montréal. Le plus grand petit musée. Pour la découverte d'un endroit intime et d'un grand homme qui a peint les ormes de Montréal qui n'existent plus.

> **Relire ses plus grands classiques**: *Le petit prince* de St-Exupéry ainsi que l'oeuvre de Nelligan et de Maupassant.

> **Pizza Napolitana**, 189, Dante dans la petite Italie. Rarissime: c'est de la vraie pizza.

> **Marché Adonis**, l'épicerie des Arabes vivant à Montréal, 2001, Sauvé Ouest, près de l'Acadie. Pour y acheter de la tartine aux poivrons rôtis Pindjur et des haricots «coco plat». Ceux-ci sont plus gros et plus savoureux.

**HUGO DUMAS**
IN ET OUT

hdumas@lapresse.ca

**IN****L'ESPRIT RIVIERA FRANÇAISE**

DES TRANSATS en bois, recouverts de duveteux coussins blancs immaculés. D'immenses serviettes rayées molletonneuses. Une croisière de luxe. Une savoureuse salade niçoise. Une limonade glacée dans un grand verre givré. Des verres fumés dignes d'une star de Cannes. La mer. Saint-Tropez. Et le soleil. Ça, c'est une vie de rêve, une vie difficilement imaginable dans notre pays de pingouins. Pour dénicher d'autres idées d'inspiration Riviera, on fonce à la boutique Caban, rue Sainte-Catherine Ouest, qui en a fait son thème chouchou. Et on y rêve. Encore.

OUT**WALLPAPER***

LE CANADIEN Tyler Brülé vient de claquer la porte des (chic et luxueux, on imagine facilement) bureaux du magazine londonien *Wallpaper**, une référence en matière de design, mode et voyage. En coulisses, on chuchote

que Brülé se collettait à répétition avec ses patrons, qui n'appréciaient guère son style de vie flamboyant. Une dicane majeure a d'ailleurs éclaté en raison d'une banale course de taxi peu de temps avant son départ. Et qui remplacera Brülé la tête brûlée? Une dénommée Christina Ferrari, qui a lancé, tenez-vous bien, le magazine *Teen People* aux États-Unis. Quel est le lien entre *Teen People*, une sorte de *7 Jours* pour ados, et *Wallpaper**, une publication élitiste? Euh, on le cherche encore. «C'est vraiment fini», a d'ailleurs tranché sec une collègue quand elle a appris la nouvelle du départ de Tyler Brülé. *Wallpaper** gardera-t-il son lustre chic? Qui vivra, lira.

IN**L'ÉLECTRO**

D'ABORD, DES noms d'artistes: Miss Kittin & The Hacker, Ladytron, Felix Da Housecat, Crossover et Vive La Fête. Ensuite, un style vestimentaire: un mélange des années 1980, de New Wave, de punk et de trash. À Montréal, cette combinaison de musique électro et de mode sympathique se déguste aux soirées NEON, organisées par le DJ Tiga, John et Justin Dallegret. La

dernière soirée NEON, avec Vanessa Tosti et Mark Ingram du groupe Crossover, a littéralement enflammé la Société des arts technologiques (SAT), rue Sainte-Catherine Ouest. Excellente musique, projections hallucinantes et jolie foule, quoi demander de mieux? Le fait que cet électro n'ait rien à voir avec Brault et Martineau.

OUT**LES VISIÈRES**

C'EST VRAI, les moins de 20 ans qui portent nonchalamment cette demi-casquette ont l'air plutôt cool. D'accord, d'accord, ça passe pour eux. Les plus vieux doivent cependant la fuir s'ils ne veulent pas ressembler à un employé de Subway qui prend son 15 minutes de pause à l'heure du lunch ou à une golfeuse ridée de West Palm Beach. Les rappeurs américains ne jurent que par la visière, qu'ils portent de travers ou à l'envers sur leurs grosses têtes? On les laisse faire leurs trucs mais essayer de les imiter est la recette idéale pour se ridiculiser illico presto. Alors on dit non, non et non.

IN**TRIPPER SUR LE SPORT**

LES OCCASIONS ne manquent pas: la Coupe du monde de soccer, le Grand Prix de Formule Un de Montréal, le tournoi de tennis de Roland-Garros, les éliminatoires de la NBA, le hockey de la Ligue nationale, les Expos, les tournois de mini-putt. Et c'est une excellente occasion de se réunir entre copains et copine pour siffler quelques consommations alcoolisées.

OUT**LES TATOUAGES AU HENNÉ**

C'EST L'ÉTÉ et de nombreux tatoueurs non professionnels planteront bientôt leurs petits tabourets de toile rue Prince-Arthur ou Place Jacques-Cartier, dans le Vieux-Montréal. Leurs épais catalogues de superbes dessins chinois seront étalés sous vos yeux. La tentation est forte de laisser le henné colorer votre délicate peau. Mais dites non, comme vous dites (probablement) non à la drogue. Le henné, c'est dépassé, c'est 1998. Et les gens branchés savent reconnaître le vrai du faux: un tatouage qui décolle ou qui délave...



Photo AFP ©

Des ouvriers observent l'enlèvement de la dernière poutre du World Trade Center, mardi. Dès ce matin, après une cérémonie soulignant la fin des recherches à Ground Zero, la poutre sera entreposée, avant d'être utilisée, sans doute, dans le mémorial qui sera construit sur les lieux du drame.

New York se prépare à souligner la fin de Ground Zero

MICHEL MOUTOT
Agence France-Presse

NEW YORK — La dernière poutre d'acier de ce qui fut le World Trade Center a été enlevée, les ouvriers ont quitté le chantier : New York célébrera ce matin, sobrement et tristement, la fin de plus de huit mois de travaux sur les lieux du drame.

Au lendemain des attentats contre les tours jumelles, les premières estimations faisaient état d'un an de travail et d'un coût de plus d'un milliard de dollars pour déblayer le monstrueux amoncellement de débris dans lequel plus de 2800 personnes ont trouvé la mort.

Mais la mobilisation de milliers de sauveteurs, d'ouvriers et de techniciens, motivés par la vague de patriotisme qui a submergé le pays, un généreux financement fédéral et une capacité d'organisation hors du commun ont permis de venir à bout de la tâche trois mois plus tôt que prévu, pour une facture totale estimée aux environs de 750 millions US.

Il avait été prévu initialement qu'une fois la phase d'urgence passée, le chantier ne fonctionne que de jour. Mais un hiver clément et la pression des familles désireuses de retrouver les corps de leurs proches disparus a permis aux machines et aux hommes de travailler 24 heures sur 24, sept jours sur sept.

Quelque 1,8 million de tonnes de métal, de béton et de débris ont été évacués, d'abord en camion puis à bord de barges, vers le lieu d'une ancienne décharge dans l'île de Staten Island, transformée en centre de tri. Là, tous les chargements ont été passés au tamis, permettant de trouver quelque 20 000 morceaux de corps humains, qui sont en voie d'identification grâce à leur ADN.

Pour l'instant, selon les chiffres officiels, seuls 1092 cadavres ont pu être identifiés, laissant plus de 1700 familles dans l'attente. « Je suis content d'en avoir fini, on est tous soulagés », a confié hier matin à la presse Tom Fenech, un pompier de New York. Comme tous ses collègues, il a passé plusieurs jours par semaine à surveiller de près le travail des engins, à la recherche de corps, de restes humains ou d'effets personnels. « Nous sommes tous fatigués, il est temps de faire notre sac et de recommencer à vivre. »

Ce matin, à 10 h 29, l'heure à laquelle la deuxième tour de 110 étages s'est effondrée, une cérémonie soulignera officiellement la fin des recherches. Une poutre d'acier de 10 mètres de long et 58 tonnes, qui avait été laissée érigée alors que toutes les autres étaient découpées, a été abattue mardi soir. Drapée dans une bannière étoilée, elle a été déposée sur le plateau d'un camion et sortira lentement, au son des cornemuses, de la fosse. Elle sera suivie d'une civière vide, elle aussi recouverte du drapeau américain, pour symboliser le millier de victimes qui, vaporisées par la violence des effondrements et la chaleur des incendies, n'ont pas été retrouvées et ne le seront jamais.

Les familles, les personnes ayant pris part aux travaux et des officiels ont été conviés à assister à la cérémonie, volontairement sobre et dépouillée.

Après avoir quitté le chantier, la dernière colonne d'acier sera stockée dans un entrepôt proche des pistes de l'aéroport Kennedy, en attendant d'être utilisée, sans doute, dans le mémorial qui sera construit sur les cendres des tours jumelles. La question de la reconstruction du World Trade Center est loin d'être tranchée : elle ne devrait pas l'être, avant la fin de l'année, au terme d'intensives consultations des nombreuses parties.

Que construire à la place du WTC ?

Agence France-Presse

NEW YORK — Les travaux de déblaiement de Ground Zero s'achevant officiellement aujourd'hui, il faudra maintenant attendre des mois avant que ne soit décidé ce qui sera construit à la place du World Trade Center. Si les fondations d'un immeuble adjacent ont commencé à être creusées début mai, la complexité du processus de décision, la multiplicité des acteurs et la sensibilité du sujet font que le projet de remplacement des tours jumelles ne pourra être finalisé, au plus tôt, avant la fin de 2002.

Le statut même des lieux est un casse-tête juridique et politique : le terrain appartient à l'Autorité portuaire de New York et du New Jersey (Port Authority, PA), qui avait fait construire en 1973 les deux bâtiments de 110 étages. Elle avait loué en juillet 2001 les tours pour 99 ans à un promoteur new-yorkais, Larry Silverstein, qui continue à verser des loyers et qui aura son mot à dire sur ce qui sera édifié.

Le gouverneur de l'État de New York, George Pataki, qui a la haute main sur le Port Authority, a formé un organisme chargé de superviser la reconstruction, baptisé Lower Manhattan Development Corporation (LMDC). Mais il est évident que le maire de New York Michael Bloomberg, les associations de résidents et surtout les familles des 2823 victimes des attaques du 11 septembre auront également voix au chapitre.

Pour tenter de concilier les souhaits et impératifs souvent discordants de ces intervenants, la LMDC a imaginé un processus de décision étalé sur sept mois et accompagné d'intenses consultations. Elle a choisi le 23 mai le cabinet d'architecture et d'urbanisme chargé de remettre, avant la fin du mois de juin, six propositions différentes pour l'ensemble.

La firme Beyer, Blinder et Belle est connue à New York pour avoir supervisé des projets prestigieux comme la réfection de la gare de Grand Central, du Musée national de l'Immigration à Ellis Island ou la rénovation du Rockefeller Center.

Les six options seront discutées tout l'été, notamment au cours de plusieurs réunions publiques dont une gigantesque à laquelle devraient participer 5000 personnes le 20 juillet, pour parvenir vers la mi-septembre au choix d'un projet.

Les voix qui appelaient, peu après le drame, à la transformation de l'ensemble des 6,4 hectares en mémorial se sont tues, de même que celles qui réclamaient la reconstruction à l'identique des tours géantes pour défier les terroristes.

La consommation d'alcool, de tabac et de mari a augmenté à New York

Associated Press

NEW YORK — Les habitants de Manhattan ont bu plus d'alcool et fumé plus de cigarettes et de marijuana après les attentats du 11 septembre, révèle une étude.

Les chercheurs de l'Académie de médecine de New York ont interrogé près de 1000 New-Yorkais au cours des deux mois qui ont suivi la tragédie du World Trade Center.

Un quart d'entre eux ont dit qu'ils avaient bu plus que d'habitude, tandis que 10 % ont admis qu'ils avaient fumé plus de cigarettes dans les cinq à huit semaines après le 11 septembre. Enfin, 3 % ont déclaré avoir consommé plus de marijuana.

Selon l'étude qui doit paraître en juin dans le *American Journal of Epidemiology*, la dépression et le syndrome de stress posttraumatique ont été diagnostiqués plus souvent chez les personnes dont la consommation de cigarettes et d'alcool a augmenté que chez les autres.

Plus du tiers de ceux qui ont fumé plus de marijuana ont dit avoir souffert de symptômes liés au stress tels que de l'insomnie et des cauchemars. Les fumeurs de tabac ne s'en sont pas mieux sortis, puisqu'un cinquième d'entre eux ont dit avoir souffert de symptômes de la dépression.

Le suivi des participants a démontré que les New-Yorkais continuent à fumer plus qu'avant, a déclaré David Vlahov, directeur du centre d'études épidémiologiques urbaines de l'Académie. « Un nombre considérable de personnes ont augmenté leur consommation d'au moins un paquet par jour ».

Le 18 mai, une étude menée par la firme Schulman, Ronca et Bivalas en partenariat avec l'Académie de médecine de New York, avait révélé qu'environ 400 000 New-Yorkais avaient souffert du syndrome du stress posttraumatique ou de dépression après le 11 septembre.

la **Baie**
J'aime, j'achète!

Le vendredi 31 mai

liquidation semestrielle de mode griffée

jusqu'à 50 % de rabais



chaussures

pour elle : Nine West® Franco Sarto Lauren de Ralph Lauren Enzo Angiolini Tommy Hilfiger Bandolino Unlisted et Reaction de Kenneth Cole ToGo^{mc} Mantles^{mc} Madeline Aerosoles® Nicole® Rockport® Steve Madden Calico® Naturalizer® Sketchers Nike®

pour lui : Bostonian® Rockport® Hush Puppies® Ecco® Kenneth Cole Tommy Hilfiger® Timberland Caterpillar® Wolverine® Nunn Bush® Nike® Reebok, etc.



sacs à main

Nine West Guess Liz Claiborne Kenneth Cole Jones New York, etc.

...et la mode griffée pour elle

tenues printemps-été Jones New York Liz Claiborne Bianca Nygård Joneswear Jax II Tommy Hilfiger, etc. Modèles choisis. Tailles courantes et petites. Sur nos prix ordinaires.

Pourquoi certains articles ne sont-ils jamais en solde? Parce que ceux de nos marques maison Market Square, Home Studio et Outline, ainsi que les articles « Aubaine la Baie » vous sont offerts aux meilleurs prix, chaque jour. Les rabais indiqués sont sur nos prix ordinaires, sauf avis contraire. Le choix et les marques varient selon le magasin. Exceptions : articles « Nouvellement réduit », « About griffé », « Achat spécial » et ceux des rayons concédés.



Primes **HBC**



Amassez des points dans tous les magasins de la Compagnie de la Baie d'Hudson : la Baie, Zellers, Déco Découverte ou hbc.com AMASSEZ RAPIDEMENT DES POINTS EN UTILISANT VOTRE CARTE HBC, LA BAIE OU ZELLERS. OBTENEZ 25 POINTS ADDITIONNELS POUR PRESQUE CHAQUE DOLLAR DÉPENSÉ.

TRANSFORMEZ VOS ACHATS DE TOUS LES JOURS EN RÉCOMPENSES.