



Marc Labrèche

Les cahots
du **bio**

Page 5

Fou de
tennis

Page 7

La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 15 AOÛT 2002

Burger king!



RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

QUAND J'AI appris la mort du King, nous finissions de souper et je dégoulinais de tarte aux pêches. C'était il y a 25 ans, mais je m'en souviens comme si c'était hier. Marie-Claude, la petite voisine d'en face, 9 ans et belle à mourir, était arrivée en trombe chez moi en criant «Elvis est mort, Elvis est mort, Elvis est mort». J'aurais tant voulu qu'elle m'aime autant qu'Elvis. Mais debout, près de la porte, dégoulinant de tarte aux pêches, mes chances étaient aussi mortes qu'Elvis.

Quoi qu'il en soit, la mort du King amena son lot d'émissions spéciales et surtout, la diffusion de toute sa filmographie. Quand j'ai vu *Sous le ciel bleu d'Hawaii*, je rêvais moi aussi d'embrasser l'actrice aux yeux bleus, j'ai même pensé à m'enrôler dans l'armée. Mais ce qui m'a le plus intrigué, c'est le fameux drink exotique Mai Tai. C'avait donc l'air bon! Il porte bien son nom. En tahitien, Mai Tai signifie «le meilleur». Ce cocktail servi dans un totem aurait été inventé en Californie en 1944 par Victor Bergeron, le responsable d'une chaîne de resto-bars polynésiens. Vous trouverez ma version personnelle du Mai Tai en B3.

Si Elvis a inventé le rock'n'roll, il aurait aussi pu inventer le Pepto-Bismol. Survivre à son régime alimentaire tient du miracle. D'ailleurs, il n'y a pas survécu. Un poulet frit, des brownies et un litre de Pepsi pour faire passer sept ou huit amphétamines et une gorgée de démérol liquide, ce n'est pas très Montignac. Les amphétamines ont beaucoup contribué à son désordre alimentaire. Dans la biographie d'Albert Goldman parue chez Robert Laffont en 1982, on découvre un Elvis à l'appétit débridé. Il pouvait tout aussi bien ingérer une vingtaine de yaourts d'affilée ou encore six ou sept melons et ça, c'est quand il faisait attention à sa santé.

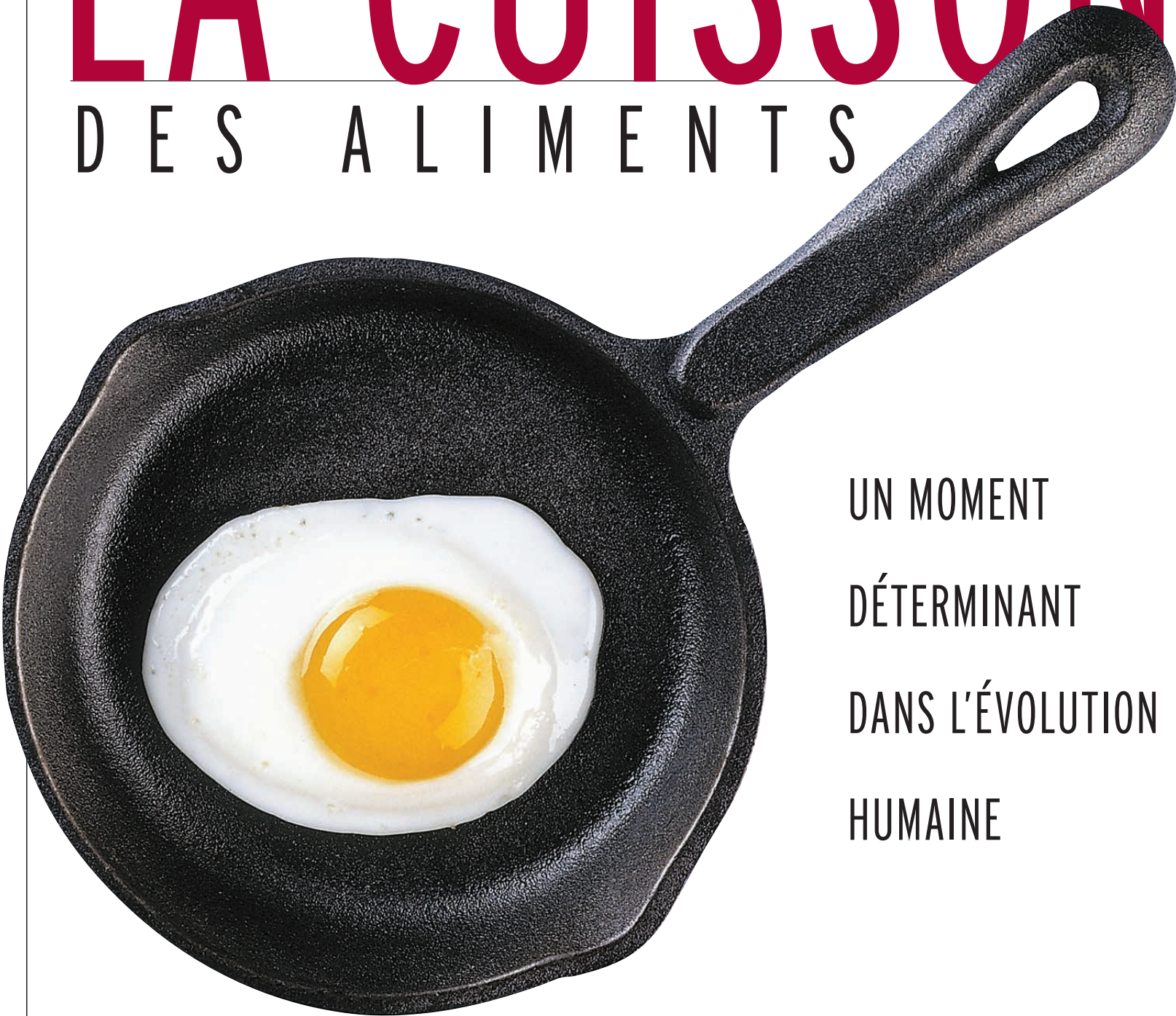
Voir KING en B2

Suite du dossier en B3



Photo NEWS.COM

LA CUISSON DES ALIMENTS



UN MOMENT
DÉTERMINANT
DANS L'ÉVOLUTION
HUMAINE

d'après le New York Times

DANS PRESQUE toutes les cultures de la planète, presque tout se règle plus facilement autour d'une bonne table.

Servez un boeuf braisé à point, un pain chaud et une pointe de tarte au citron, et des adversaires peuvent se réconcilier, des pactes seront scellés, des amours avoués. Même les condamnés à mort ne quittent pas ce monde sans une dernière bouffe.

Au dire du professeur Richard W. Wrangham, professeur d'anthropologie à l'Université Harvard, la cuisine et les repas partagés en société vont tellement au cœur de l'expérience humaine que les arts culinaires sont peut-être à l'origine de notre humanité.

Connu pour ses études sur les chimpanzés et sur l'agressivité mâle en général, M. Wrangham croit que l'utilisation du feu pour cuire les aliments pourrait remonter à près de deux millions d'années, soit 1,5 million d'années plus tôt que la datation traditionnelle. Il suggère aussi que la capacité de cuire les aliments pourrait expliquer toute une gamme de caractéristiques des hominidés — grand cerveau, petite dentition, différence de taille modeste entre hommes et femmes, et une tendance à s'accoupler et s'endurer l'un l'autre plus longtemps que la plupart des autres primates.

La théorie a suscité des réactions variées au sein de la communauté des anthropologues, certains la jugeant indigeste, d'autres louant son audace.

«Je suis réellement en harmonie avec une bonne partie de son argumentation», déclare Kristin Hawkes, anthropologue à l'Université de l'Utah. «C'est agréable d'avoir des solutions de rechange aux idées généralement reçues.»

Selon James F. O'Connell, un autre anthropologue à l'Université de l'Utah, «la capacité de cuire des aliments a ouvert un très large créneau aux humains. Ils pouvaient manger des aliments nouveaux et aller à des endroits qu'ils n'auraient pu exploiter auparavant.»

Mais au dire de C. Loring Brace, anthropologue de l'Université du Michigan, rien ne prouve que la cuisson des aliments remonte à plus d'un quart de million d'années, et plusieurs des modifications à la ligne des hominidés qu'évoque M. Wrangham s'expliquent beaucoup mieux par les améliorations dans la technologie

de la chasse. M. Wrangham «n'a pas consulté assez de gens informés avant de consigner son idée sur papier», déclare M. Brace.

La cuisine et les repas
partagés en société
vont tellement au
cœur de l'expérience
humaine que les arts
culinaires sont peut-
être à l'origine de
notre humanité.

Les humains mangent «chaud»

M. Wrangham avoue qu'il n'existe pas d'indice flagrant dans les fragments de restes des ancêtres de l'humanité — rien qui se compare aux preuves déterrées dans des sites archéologiques récents, où l'on a trouvé des foyers, avec des pierres carbonisées et des ossements d'animaux rôtis. Il indique cependant que la plupart des feux de camp allumés par les chasseurs — collecteurs traditionnels étaient plutôt rudimentaires, et

n'auraient pas laissé de traces évidentes après plus d'un million d'années.

Plus précisément, il prétend que plusieurs experts n'ont pas su apprécier la différence la plus marquée entre les humains et les autres espèces: ces dernières mangent les aliments crus; les humains les préfèrent chauds.

Voir CUISSON en B4

16 AOÛT | DEMAIN @ LA BAIE | JOURNÉE JEUNESSE

Midi à 19 h > Niveau métro et 2^e étage > L'agence de mannequins Giovanni sera sur place pour trouver de nouveaux visages. Une occasion à ne pas manquer!

12 h 30 > 3^e étage > Défilé de dessous Roots et Elita. En collaboration avec Biotherm.

13 h > 3^e étage > Découvrez les tendances et modèles dernier cri signés Nygård Collection.

CETTE SEMAINE | LUNCH GRATUIT

À l'achat de 50 \$ ou plus de produits de beauté, vous recevrez un lunch gratuit > 11 h 30 à 14 h 30

LA BAIE STE-CATH



la Baie

BANDE À PART



KING

Suite de la page B1

Pour répondre à ses fringales nocturnes, c'est son valet Hamburger James (!), qui courait les supermarchés ouverts 24 heures sur 24 pour acheter par exemple pour 100% de crème glacée.

Sa relation avec la nourriture est à la fois nostalgique et émotive. Nostalgique parce qu'il vouait un culte à sa mère et par conséquent, à sa nourriture. Et émotive parce que, comme Angèle Arsenault, « quand je m'ennuie moi j'mange, quand *chu* malheureux, moi j'mange... ».

Elvis, en bon fils du Sud, mange gras et mange vite. C'est une des raisons pour lesquelles il préfère le pain de viande au steak. Avec le pain de viande, pas besoin de cou-teau. Son repas préféré consistait en une livre de bacon croustillant, une quadruple portion de pommes de terre en purée arrosées de sauce brune, une bonne portion de choucroute, des pois chiches et des tranches de tomate. Il mélangeait le mou ensemble et le mangeait à la cuillère, tandis que la main gauche s'occupait des aliments solides, portés à la bouche avec les doigts. Sacré Elvis va.

Devenir un demi-dieu, une idole mythique, c'est invariablement voir son quotidien transformé pour le meilleur et pour le pire avec les années. Chose certaine, Elvis, malgré sa fortune, aurait pu se payer les fantaisies gastronomiques les plus extravagantes, boire les meilleurs champagnes, se faire exploser l'estomac de foie gras, mais il n'en fut rien.



Photo REUTERS

Elvis Presley

Culinaiement, Elvis est demeuré un Américain de Memphis, Tennessee. Le sud des États-Unis c'est loin du Périgord, mais le sens de la fête y est des plus développés. Il y a fort à parier que sa cuisine de jour, Mary Jenkins, lui préparait de succulentes côtes levées piquantes et caramélisées, des burgers géants tout garnis, des tartes aux pacanes tièdes avec de la glace à la vanille.

Je m'ennuie d'Elvis et de son époque parce que c'est la première époque dont je me souviens. Je n'ai plus le numéro de téléphone de la petite Marie-Claude, mais j'ai celui de ma mère à qui je me suis empressé de téléphoner pour goûter à nouveau à sa tarte aux pêches. *Elvis is back, yeah !*

Avec la collaboration de Brigitte Coutu

MANGER SANS DANGER

Le temps des conserves est venu

LA SAISON des récoltes est arrivée, c'est aussi le temps de la mise en conserve des fruits et des légumes. Quoi de plus agréable que de pouvoir profiter du bon goût des produits saisonniers toute l'année. Pour cela, il faut prendre certaines précautions.

La mise en conserve nécessite un traitement de chaleur approprié selon l'aliment, afin de détruire les micro-organismes qui pourraient engendrer une intoxication alimentaire. Cependant, certaines bactéries possèdent des mécanismes de survie qui les rendent résistantes et leur permettent de se mettre au repos en attendant le moment propice pour se développer. La bactérie la plus redoutée lors de la mise en conserve se nomme *Clostridium botulinum*. Elle peut causer le botulisme, une intoxication alimentaire aux conséquences très graves pouvant même entraîner la mort.

Il existe deux méthodes de préparation des conserves maison : la stérilisation à l'eau bouillante pour les aliments acides tels que les framboises, pommes, fraises et rhubarbe, bleuets, pêches, tomates et la stérilisation à l'autoclave pour les aliments peu acides comme les poivrons, carottes, betteraves, choux, asperges, haricots.

Les aliments acides doivent recevoir un traitement de chaleur de 100 degrés C (stérilisation à l'eau bouillante) dans des contenants qu'on a préalablement fait bouillir durant 15 minutes. Cette méthode est utilisée pour les confitures, les gelées, les marmelades aux fruits, les relishes et chutneys. Il arrive par-

fois que l'acidité des tomates soit insuffisante, il vaut mieux, avant la stérilisation, ajouter de l'acide citrique ou du jus de citron reconstitué. L'acidité inhibe la croissance de la bactérie *Clostridium botulinum*.

Les aliments peu acides, pour leur part, doivent subir un procédé thermique avec pression. Cette opération s'effectue à l'aide d'un autoclave (et non avec un autocuiseur) à une température de 116 degrés C. Ce n'est qu'à cette température que la bactérie redoutée est détruite.

Quelques mises en garde

>Utilisez toujours les meilleurs produits.

>Lavez et stérilisez les bocaux avant l'usage.

>Utilisez des pots et des couvercles spécialement conçus pour la mise en conserve. N'employez jamais de vieux pots de moutarde ou de marinade.

>Lavez-vous les mains et utilisez des ustensiles propres.

>Le temps requis pour les traitements de chaleur varie en fonction de l'aliment, de la grosseur des bocaux.

>N'utilisez pas de marmite à découvert ou un traitement au four pour la mise en conserve.

>La mise en conserve des viandes à la maison n'est pas recommandée, parce que leur taux d'acidité est très peu élevé et la croissance des bactéries y est grandement favorisée. La méthode de conservation conseillée pour toutes les viandes est la congélation.

>Rangez les conserves maison dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Elles pourront alors se conserver pendant un an.

>Inspectez minutieusement les pots avant de les ouvrir, afin de déceler tout signe de détérioration.

>Vérifiez le contenu, il ne doit s'en dégager aucune odeur désagréable.

Pour goûter pleinement ces produits remplis de saveurs et de parfums de l'été, les conserves maison doivent être préparées selon des méthodes modernes et reconnues. Consultez les guides des fabricants de matériel de mise en conserve.

Pour plus d'information sur l'innocuité des aliments, nous vous invitons à contacter l'ADAAQ à l'adresse électronique info@adaqnet.org ou à consulter son site Web au www.adaqnet.org.

Cette capsule est possible grâce au soutien du ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec (MSSS) et à la participation du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), partenaires du mois de l'innocuité alimentaire.
ADAAQ www.adaqnet.org
544, rue de l'Inspecteur, bureau 210 téléphone : (514) 954-0047
Montréal, Qc. H3C 2K9 télécopieur : (514) 390-0681

• VENTE DE FIN D'ÉTÉ •

Meubles de jardin

Rotin et Teck Aussi aluminium et osier synthétique

Intérieur et extérieur • Directement de l'importateur

Vaste sélection (stock à emporter immédiatement)

PARASOL GRATUIT avec achat d'un mobilier sélectionné

INFLUENCE ROTIN ET TECK

8493, boul. Décarie, Mont-Royal, sortie Jean-Talon Tél. : (514) 734-2801
3919, boul. Taschereau, Saint-Hubert (Centre de liquidation) Tél. : (450) 445-8678
3705, autoroute des Laurentides (A-15), Laval, sortie 10 Tél. : (450) 681-8443

Les heures d'ouverture : lun., mar. et merc. 10 à 18 h • Jeu. et ven. 10 à 19 h • Sam. 10 à 17 h
Dim. (seulement à Laval) 12 h à 17 h

Montréal-Québec en 4 heures à partir de **129 \$** aller-retour

Forfaits disponibles avec **KILOMETRE VOYAGES** contactez votre agent de voyages

NOUVELLES PROMOTIONS

Tarif étudiants 99\$
Tarif Âge d'or 99\$
Tarif Familial 399\$

Excursions d'une heure 15 \$
Départs samedi et dimanche, 16 h et 17 h 30
du quai Jacques-Cartier

Les **dauphins** du Saint-Laurent

(514) 288-4499 • 1-877-648-4499 • www.dauphins.ca

POUR FAIRE LE POINT SUR L'ACTUALITÉ

Chaque samedi dans

La Presse

PLUS

PLUS D'UN MILLION D'INTERNAUTES MERCI!

Nombre de visiteurs uniques sur www.cyberpresse.ca



192

Design Louis George

LA VENTE D'ÉTÉ SE POURSUIT...

Que vous préférerez les couleurs pastel ou les explosions de couleurs, que votre fenêtre sur le monde en soit une de chambre à coucher, de boudoir, de salle de séjour ou de salle à manger, Louis Georges design vous offre une multitude de tissus, notamment des damas, des soies, des velours, des imprimés, des lins, des tissus transparents, etc., pour vous permettre d'habiller vos fenêtres en beauté, de recouvrir vos duvets et vos lits ou vos meubles patrimoniaux de la façon dont vous le désirez.

Laissez nos designers d'intérieur et conseillers en décoration vous aider à créer un intérieur qui reflète votre style de vie.

1307, rue Sainte-Catherine Ouest, 5e étage
Montréal (Québec) H3G 1P7
(514) 842-7711, poste 294
(litterie et salle de bains) ou 347 (meubles)

DESIGN **LG** Louis George

3069468

OGILVY 5E ÉTAGE

LA GRILLE BLANCHE **La Presse**

5 gagnants mériteront un sac à dos **La Presse**

À SURVEILLER DIMANCHE

ELVIS

J'AI TESTÉ

Pepsi bleu



«Le ciel est bleu, l'enfer est rouge !» Vous connaissez ? Chez Pepsi-Cola, on l'a compris depuis belle lurette. Le bleu y est non seulement prédominant sur les contenants, mais qui plus est, on le retrouvera sous peu dans son contenu. La mise en marché de nouveaux produits chez les deux principaux concurrents, Coke et Pepsi, est d'un synchronisme ahurissant. Coca-Cola y est allé de son Coke à saveur de vanille en début d'été. Voyez nos commentaires ci-dessous. La réplique de Pepsi-Cola ne s'est pas fait attendre; le Pepsi bleu arrive en ville. Cette fois-ci, à défaut d'avoir misé sur le goût, on semble avoir donné la priorité au look. En avant la couleur, et pas n'importe laquelle: bleu azur. Alliée à la saveur de fruits des champs et à celle du cola, voilà une fusion des genres tout à fait hétéroclite. La clientèle visée, vous l'aurez sans doute deviné: les ados. Le goût artificiel de fruits des champs de cette nouvelle boisson gazeuse n'est pas sans rappeler celui de la barbe à papa. Les ados de mon entourage ont bien aimé, les adultes n'ont pas été charmés. L'absence de la saveur du cola et son manque d'effervescence en font un breuvage qui s'apparente davantage aux boissons énergisantes prisées par les sportifs et les adolescents qu'une boisson gazeuse de premier plan. Je ne sais ce qu'en penserait Elvis, lui qui était fou du Pepsi. Le Pepsi bleu sera en magasin dès la fin août en formats de 600 ml et de 2 litres.

■ ■ ■

Coke Vanille

De cerise au citron, Coke passe maintenant à la vanille. Toujours cette quête de saveur qui permet d'arracher une part du marché aux compétiteurs. Mais où donc se situe le Coke Vanille dans tout ça? À dire vrai, il se situe entre le soda mousse et le Coca-Cola. Avis aux intéressés! Côté goût, j'avoue que les nostalgiques du «cream soda» d'antan y trouveront peut-être leur compte. La vanille est bonne et bien présente quoique suffisamment subtile pour ne pas masquer le goût du cola. Cette boisson des plus effervescentes se veut toujours aussi sucrée. Quoi qu'il en soit, pour les vrais amateurs de Coca-cola, rien n'égallera et ne remplacera le goût du Coke Classique. Il reste les néophytes de Coke, peut-être verront-ils là une expérience gustative des plus évolutives... Coke Vanille est disponible partout où l'on vend les produits Coca-Cola, en différents formats de bouteilles ainsi qu'en canettes.



■ ■ ■

Roquette

Dans les restos branchés, on l'appelle fréquemment arugula (son nom anglais) et on la sert souvent en salade avec une vinaigrette à l'huile d'olive et au vinaigre balsamique, garnie de copeaux de parmesan. C'est délicieux. En fait, il faut aimer les verdure au goût prononcé. La roquette a un petit quelque chose de piquant et de poivré comme le cresson, mais à mon avis, elle est encore plus odorante. C'est pourquoi je la mélange souvent à des légumes plus douces. Malgré ses feuilles vertes très découpées, ce n'est pas une laitue. Elle fait partie de la famille des crucifères (chou, brocoli, chou-fleur, etc.). Elle est délicieuse pour assaisonner un sandwich au poulet par exemple ou un potage de légumes. On peut aussi la sauter pour l'ajouter à des pâtes. La roquette est fragile et amollit très vite, même si elle est réfrigérée. Je dépose les tiges dans un verre d'eau au frigo pour une plus longue conservation, mais il vaut mieux les consommer dans les deux jours après l'achat. On la trouve souvent dans les épiceries italiennes et certaines fruiteries. Présentement, elle est disponible dans les marchés publics, notamment au kiosque de madame Pinsonneault au Marché Atwater.

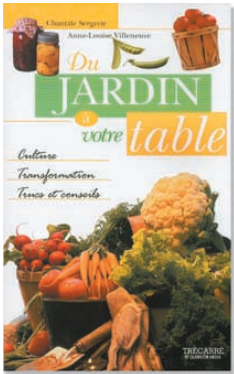


■ ■ ■

J'AI LU

Du jardin à votre table

Ce petit guide permet de joindre le nutritif à l'agréable. Après avoir donné des conseils pour faire pousser fruits, légumes et herbes dans son potager en précisant pour chacun le type de sol demandé, l'ensemencement ainsi que des trucs de plantations, on y donne des recettes et des conseils pour les apprêter. Confiture de carottes, de tomates vertes, de violettes, sauce tomate et pesto ne sont que quelques-unes des recettes à cuisiner en août. Son format de poche est très pratique. Pour les jardiniers gourmands ou les cuisiniers en herbe. Aux éditions Trécarré (2002), 14,95\$



Photos ARMAND TROTIER et IVANOH DEMERS, La Presse®



RECETTES

RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

Quelle chance! Ma mère se souvenait de la fameuse tarte aux pêches dont je vous ai parlé en B1. Je vous donne sa recette. Dans les années 1970, c'était mon «high light» gastronomique. Contrairement à Elvis, qui adorait le pain de viande, ce dessert me motivait à finir le mien. Je vous donne aussi ma version du Mai Tai, drink du film Sous le ciel bleu d'Hawaïi. Si vous avez un verre de porcelaine en forme de totem, vous vous sentirez comme au Jardin Tiki.

Pour ce qui est des autres recettes, elles nous proviennent de la cuisinière d'Elvis à Graceland, Mary Jenkins. Elles sont plus un clin d'oeil à une époque que des recettes à prendre au pied de la lettre.

Omelette espagnole

Ingrédients

4 oeufs
1/2 tasse (125 ml) de poivron vert ou rouge coupé en cubes
1/2 tasse (125 ml) d'oignon tranché
1/2 tasse (125 ml) de fromage cheddar
Sel et poivre au goût

Préparation

Dans un bol, battre les oeufs et ajouter les autres ingrédients. Cuire dans une poêle et laisser refroidir 4 minutes. Avaler.

☆☆☆

Pain de viande du King

Ingrédients

2 livres (1 kg) de boeuf haché extra gras (!)
1 oignon, tranché
1 poivron vert, tranché
2 gousses d'ail, hachées
3 oeufs
1 tasse (250 ml) de biscuits soda broyés
1 tasse (250 ml) de sauce tomate
1/2 tasse (125 ml) de ketchup

Préparation

1- Préchauffer le four à 450°F (225°C).

2 Dans un bol, mélanger la viande, l'oignon, le poivron, l'ail, les oeufs et les biscuits soda. Saler et poivrer. Déposer dans un moule à pain et donner la forme d'un pain de viande.

3- Cuire au four environ 45 minutes.

4- Verser la sauce tomate et le ketchup sur le pain de viande et poursuivre la cuisson 15 minutes.

☆☆☆

Sandwichs au beurre d'arachides et aux bananes à la façon d'Elvis

Ingrédients

2 grosses bananes mûres
1 tasse (250 ml) de beurre d'arachides
6 tranches de pain blanc
1/2 tasse (125 ml) de beurre

Préparation

1- Dans un bol, écraser les bananes. Mélanger le beurre d'arachides aux

bananes. Répartir la préparation entre des tranches de pain.

2- Dans une poêle, faire fondre le beurre. Y faire revenir les sandwichs de chaque côté, jusqu'à ce que le pain soit doré. Déguster.

☆☆☆

Sauce barbecue spéciale

Ingrédients

4 boîtes de sauce tomate de 14 oz (398 ml)
1 c. à soupe (15 ml) de sauce soya
1 c. à soupe (15 ml) de moutarde en poudre
1 c. à soupe (15 ml) de poudre de chili
1/2 tasse (125 ml) de vinaigre blanc
2 tranches de citron
1 c. à soupe (15 ml) de cassonade
2 c. à soupe (30 ml) de miel
1 c. à soupe (15 ml) de piments broyés ou au goût
1 c. à soupe (15 ml) d'épices à marinade

Préparation

Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients et cuire à feu doux pendant environ 30 minutes.

☆☆☆

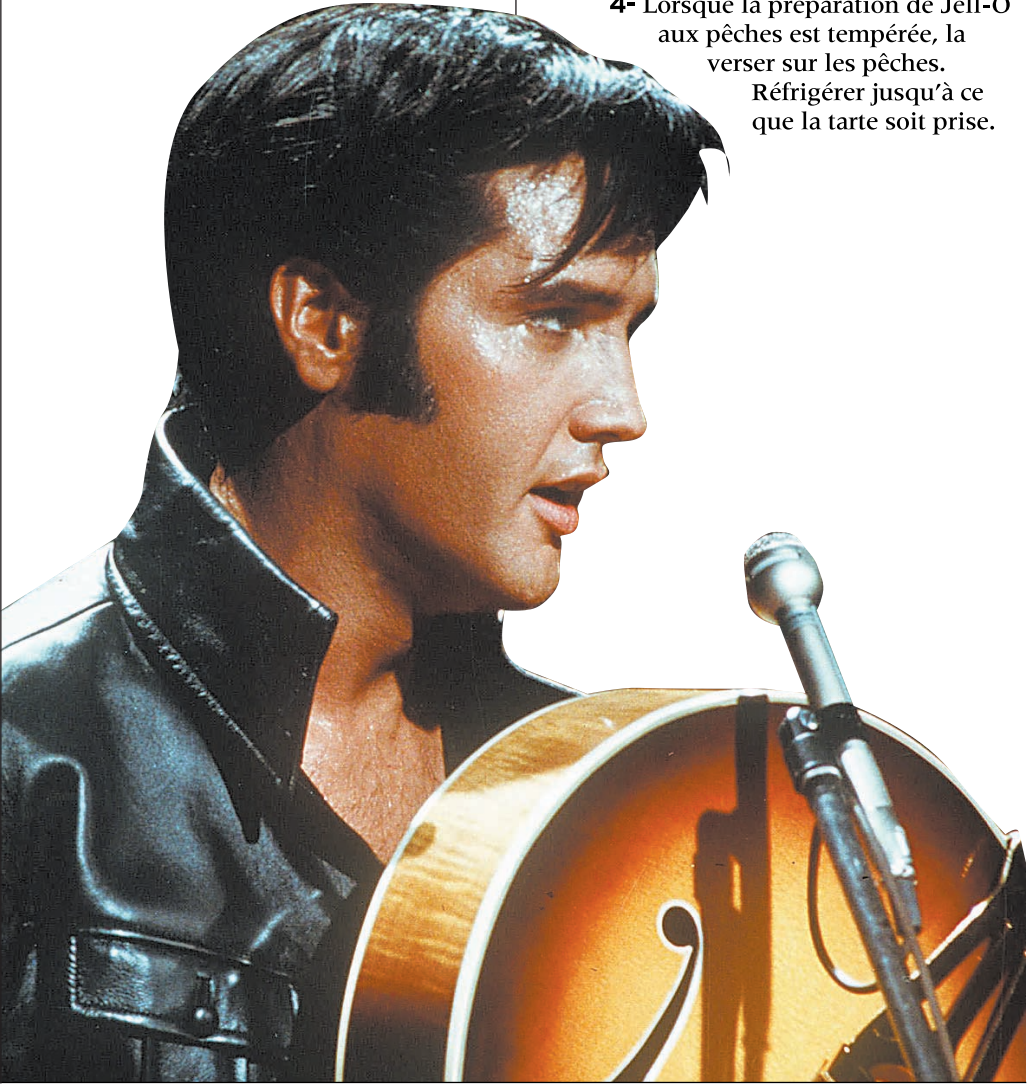
Mai Tai

Ingrédients

Glaçons
1/2 once (15 ml) de sirop de grenadine
1 once (30 ml) de rhum
1 once (30 ml) de jus de citron
1 once (30 ml) de jus de lime
1 once (30 ml) de Grand Marnier ou autre liqueur d'orange
1/2 once (15 ml) de liqueur d'abricot, de poire ou de pomme
Jus d'ananas
Feuilles de menthe ou tranches de lime

Préparation

Remplir un verre highball (long verre) de glaçons. Y verser tous les ingrédients et remplir de jus d'ananas. Remuer. Décorer de feuilles de menthe ou d'une tranche de lime. Donne une portion.



Avec la collaboration de Brigitte Coutu

| SORTIES GOURMANDES |

16,17, 18 août

Bio Fête au Marché Atwater

Après le succès de la première Bio Fête au Marché Atwater l'an passé, plus de 75 producteurs et transformateurs de légumes, de viandes, d'oeufs, de vin et de pain bio seront présents cette année pour faire goûter leurs produits. Pour tout savoir sur le bio. Pour information: (514) 937-7754.

24 et 25 août

«Faites des récoltes» dans les marchés publics de Montréal

Les trois grands marchés publics de Montréal, Atwater, Maisonneuve et Jean-Talon célèbrent l'abondance des récoltes dans une ambiance champêtre. Au programme : amuseurs publics, épluchettes de blé d'Inde (payante) et fermette d'animaux. De plus, le Marché Jean-Talon accueille une belle brochette de producteurs, artisans, restaurateurs et transformateurs de la région des Laurentides. Dégustations de produits et démonstrations culinaires sur place. Pour information : (450) 563-5238.

30, 31 août et 1^{er} et 2 septembre

La Fête Bières et Saveurs à Chambly

C'est dans une ambiance champêtre et d'inspiration Nouvelle-France que les amateurs de bières et de bonne chère sont conviés au Fort Chambly le week-end de la fête du Travail. Une centaine de produits régionaux seront offerts en dégustation: bières, fromages, confitures, pain, chocolat, cidres... Il y en aura pour tous les goûts, même pour les enfants. D'ailleurs, un service de garde sera sur place pendant que les parents assisteront à des démonstrations culinaires et à diverses conférences thématiques sous le Chapiteau des Saveurs. J'agirai cette année comme porte-parole de cette fête. Au plaisir de vous y rencontrer. Pour information : (450) 658-7310.

7 et 8 septembre

Foire agroalimentaire de la région d'Acton

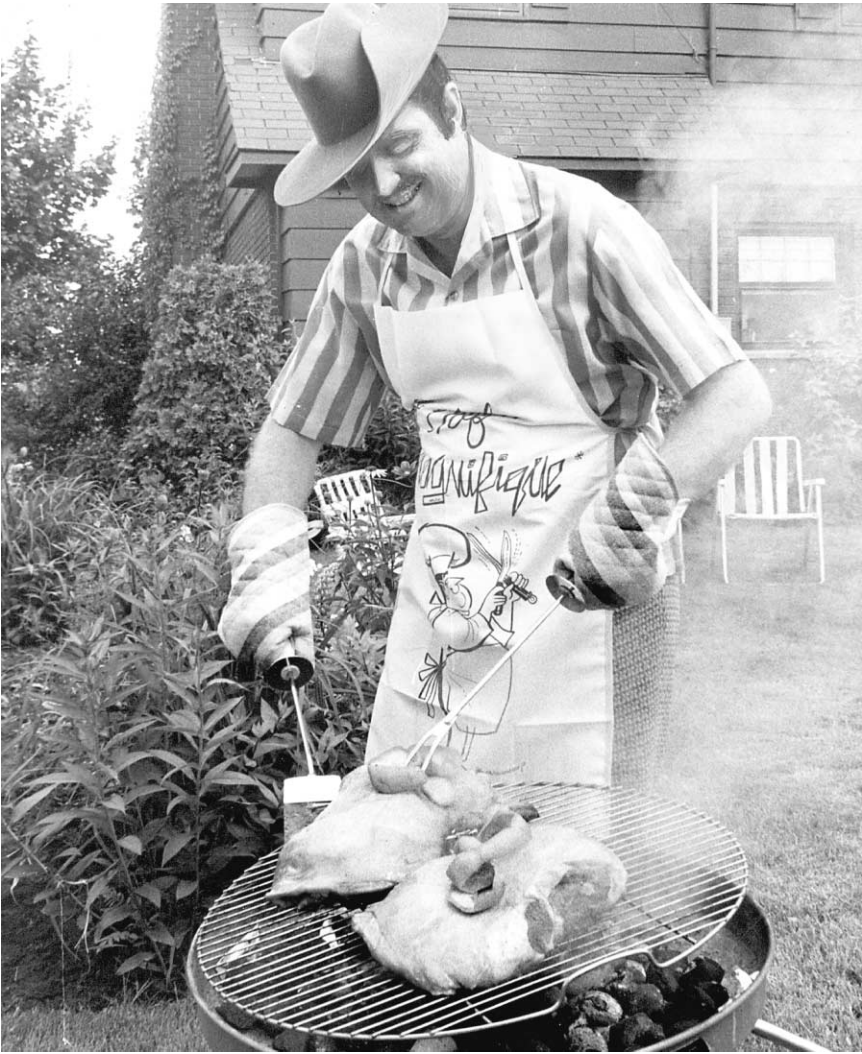
C'est sur le thème «Santé» comme c'est bon, les produits de notre région! que se déroulera la cinquième Foire agroalimentaire de la région d'Acton. À moins

d'une heure de Montréal, cette fête champêtre demeure une sortie familiale pour découvrir les produits de la région. Produits d'émeu, têtes de violon marinées, miel, fromages... on trouvera plus d'une soixantaine d'exposants sur place, des démonstrations culinaires et la Petite Ferme avec plus de 50 animaux. La nutritionniste et porte-parole de la foire, Hélène Laurendeau sera sur place au parc Donald-Martin à Acton Vale. Pour information : (450) 546-3239 ou www.foireagroacton.ca

21 septembre

La Fête des vins et la Foire des fromages fins à Saint-Jérôme

Un incontournable pour les amateurs de fromages et de vins. Près d'une centaine de fromages à déguster gratuitement sur place et de grands vins à savourer à une fraction du prix. Il suffit de déboursier 10\$ pour entrer sur le site ce qui donne droit aussi à un cahier de dégustation et à un verre officiel de dégustation. Les portes paroles de la fête Josée Distasio et Daniel Pinard seront à la Vieille Gare du P'tit Train du Nord pour vous rencontrer, beau temps mauvais temps sous le chapiteau. Pour information : (450) 431-4339.



Photothèque La Presse ©
L'homme moderne ne serait pas ce qu'il est aujourd'hui sans la cuisson... Non seulement la cuisson améliore-t-elle le goût des aliments, mais elle les rend plus salubres et digestibles et permet de tirer un maximum de calories de chaque repas.



Depuis **1890**, les magasins Fournier offrent à sa clientèle une collection d'articles en cuir de haute distinction et d'objets prestigieux sélectionnés pour leur qualité, leur apparence et leur confection. Tous nos articles en cuir ont été fabriqués avec soin par les meilleurs artisans en provenance de partout dans le monde. Venez visiter notre **NOUVEAU** magasin du **CARREFOUR LAVAL**, ouverture le 14 août 2002.



SOLDE
sans précédent

DIRECTEMENT
de nos installations de fabrication.
Grande sélection de tissu en stock.
Tout doit être liquidé.



SECTIONNELS • CAUSEUSES • FAUTEUILS • CANAPÉ-LITS **ET PLUS!**



5330 Royalmount, Mtl. 514 • 739 • 4185

CUISSON

Suite de la page B1

« Il n'y a nulle part de témoignage d'une peuplade qui ait vécu sans cuisson », dit-il. Son idée a d'ailleurs germé quand il regardait un feu de camp et tentait de s'imaginer les difficultés de vivre sans feu. « Je suis un écologiste, dit-il et je songe à la façon dont les animaux trouvent leur nourriture et quel impact cette quête a sur leurs vies. Je sais aussi que les primates ont toujours faim et qu'ils sont toujours désespérément à la recherche d'un meilleur repas. »

Il s'est rendu compte de l'impact révolutionnaire des premières caseroles. Non seulement la cuisson améliorait-elle le goût des aliments, mais elle les rendait plus salubres et digestibles, et permettait de tirer un maximum de calories de chaque repas. La cuisson fait éclater les cellules des aliments et libère leur contenu nourrissant ; elle décompose des chaînes complexes de protéines et d'hydrates de carbone en sucres et peptides plus simples et plus digestibles ; et elle anéantit les toxines de plusieurs composantes végétales en plus de tuer des microbes dans les viandes.

En feuilletant la littérature scientifique, M. Wrangham et ses collègues ont déterminé que, sur 48 types de racines, tubercules et autres aliments végétaux, du genre pomme de terre, au menu des premiers ancêtres humains de l'Afrique, 21 doivent être cuits pour être comestibles. D'autres experts ont calculé que pour des féculents comme le soja, les pommes de terre et le manioc, le nombre de calories digestibles augmente de 75 à 100 % avec la cuisson.

Les avantages nutritifs de la cuisson, avancent-ils, ont dû laisser des traces extraordinaires sur l'anatomie des hominidés : les dents n'ont plus besoin de déchiqueter aussi vigoureusement et deviennent plus petites, suivies sans doute de la mâchoire ; l'estomac et la cage thoracique auraient sans doute rapetissé.

« Nous n'avons pas besoin de grandes chambres de fermentation pour décomposer des hydrates de carbone à longue chaîne, dit M. Wrangham. La cuisson aide à la prédigestion de nos aliments. »

Depuis 1,9 million d'années

Par contraste, avec toutes les calories tirées d'un repas, on pourrait s'attendre à une augmentation de la taille du cerveau et de l'ensemble de la masse corporelle. Et pourtant, quand les chercheurs ont examiné l'évolution de l'anatomie humaine il y a environ 300 000 ans, l'époque à laquelle la cuisson est censée être apparue, ils n'ont trouvé aucune preuve de tels changements.

Pour trouver les transformations corporelles dramatiques qu'ils associent à une amélioration rapide de l'alimentation, les chercheurs ont dû remonter à 1,9 million d'années, à l'époque à laquelle les ancêtres de l'humanité sont passés du stade de l'australopithèque (petit cerveau, mâchoire proéminente) à celui de l'*Homo erectus* (cerveau plus

grand, petit visage et dentition modeste), prédécesseur immédiat de l'humain moderne.

La saut évolutif d'australopithèque à *Homo*, s'il a eu lieu, aurait été si extraordinaire qu'il faudrait tenter de l'expliquer, dit M. Wrangham. La théorie généralement admise y voit un lien avec l'apprentissage de la chasse de grand gibier, ce qu'il n'accepte pas.

D'abord, les preuves démontrent que les australopithèques chassaient les grands mammifères depuis au moins 600 000 ans avant l'apparition d'*Homo erectus*. Pourquoi y aurait-il eu un si grand retard ? demande M. Wrangham.

Secundo, si la viande faisait la différence, pourquoi les dents d'*Homo erectus* sont-elles devenues petites et rondes ? Les carnivores ont généralement de grandes dents pointues. Les dents d'*Homo erectus* sont comme de grandes dents de bébé, dit-il, conçues pour manger des aliments ramollis.

Les chercheurs observent une autre modification lors de l'apparition d'*Homo erectus* : le mâle est légèrement plus grand que l'australopithèque mâle, mais la taille et le poids de la femelle dépassent de 60 % ceux de la femelle australopithèque. La différence entre une fille de 10 ans d'aujourd'hui et une femme adulte. Les femmes *Homo erectus* auraient donc profité le plus de cette évolution : elles mangeaient assez pour grandir davantage et chez les femelles, plus grande signifie généralement plus féconde.

À la suite de cette croissance asymétrique de la femme, le dimorphisme sexuel dans la ligne *Homo erectus* est moindre que chez les ancêtres australopithèques. Les mâles, suggère aussi M. Wrangham, ne subissaient plus les pressions de jadis et la concurrence des autres mâles qui les poussaient à devenir eux-mêmes plus massifs. Le couple humain semble être né avec *Homo erectus*. Les mâles n'étaient plus obligés de passer tant de temps à combattre pour la faveur des femelles, à cause de l'introduction imparfaite de la monogamie.

Si la capacité de cuire les aliments a modifié substantiellement les caractéristiques physiques des hominidés, aurait-elle eu un impact aussi radical sur le comportement humain ? Selon M. Wrangham, le besoin d'amasser des aliments et de les apporter en masse aux premiers semblants de cuisines aurait sans doute constitué une belle occasion pour des voleurs et tricheurs. Les mâles et femelles auraient eu avantage à former des couples pour protéger ensemble leur nourriture. Ainsi seraient nés le foyer, la maison, la fa-

mille nucléaire et, éventuellement, le dîner à prix extravagant au restaurant.

Et si M. Wrangham reconnaît la faiblesse des preuves de l'existence d'un Bocuse préhistorique, elles ne sont pas pour autant inexistantes. Dans certains sites archéologiques africains, dit-il, des anthropologues ont trouvé des parcelles de terre rougie remontant à 1,6 million d'années, peut-être le résultat de feux de cuisson.

Foudre ou barbecue ?

M. Brace et d'autres critiques écartent ces découvertes du revers de la main. Il ne s'agit pas de cendres de feux, dit M. Brace, mais de traces de manganèse. Et les parcelles de terre portant la signature de feux antédiluviens ont sans doute été frappées par la foudre et non par une grillade de steaks de mammoth. « Ce n'étaient pas des barbecues anthropiques », dit-il.

Selon M. O'Connell, de l'Université de l'Utah, de nouvelles études pourraient bien expliquer l'origine de ces feux. Les parcelles rougies sont présentement examinées pour déterminer la présence de phytolithe, des particules de silice trouvées dans les plantes et produits ligneux. Une fois la phytolithe confirmée, on pourrait conclure à l'incendie d'un grand arbre, ou d'un bosquet d'arbustes. Si la signature est plus diverse, il pourrait alors s'agir d'un feu de camp.

D'autres chercheurs, tout en doutant de la thèse de M. Wrangham, reconnaissent cependant que le rôle de la cuisson dans l'évolution humaine a été déplorablement négligé — peut-être parce que les grands anthropologues étaient peu habitués à porter un tablier.

Sonia Ragir, anthropologue au collège Staten Island de la City University of New York convient que la cuisson a avantage la femme, mais à une époque plus tardive que celle proposée par M. Wrangham. Elle croit que la croissance physique des hominidés femelles s'est produite à la fin du règne d'*Homo erectus*, époque qui correspond aux thèses traditionnelles sur l'apparition de la cuisson des aliments.

Les femmes, gardiennes des enfants et moins mobiles que les hommes, avaient sans doute la garde de la flamme tribale. En surveillant le feu et la cuisson des viandes et tubercules, elle pouvaient impunément goûter les plats en préparation. « Les femmes avaient accès aux aliments avant qu'ils soient distribués à l'ensemble du groupe, dit-elle. J'appelle ça la théorie du grignotage de l'évolution humaine. »

« JE CROIS QUE L'EFFET DES MÉDICAMENTS SE POURSUIT MÊME APRÈS LA GUÉRISON. »



Les nouveaux médicaments innovateurs accomplissent beaucoup plus qu'on ne le pense. En effet, ces médicaments appuient la recherche menant à de nouveaux traitements capables de sauver des vies. Et lorsque nous sauvegardons cette recherche par une protection rigoureuse des brevets, de grands avantages s'ensuivent. Nous attirons plus d'investissements, ce qui entraîne un accroissement des activités de recherche et de développement dans le domaine médical au Canada et se traduit par la découverte de nouveaux médicaments prometteurs pour tous les Canadiens. Heureusement, nous pouvons tous faire notre part pour appuyer l'adoption de lois plus strictes sur la protection des brevets. Pour en savoir davantage à ce sujet, visitez notre site web à l'adresse www.canadapharma.org

Lorsque nous protégeons la recherche au Canada, nous protégeons l'avenir de tous les Canadiens.



Les compagnies de recherche pharmaceutique du Canada

La recherche : source de vie



Serge Nault : « Le bio dérange ! »

Photo ARMAND TROTTIER, La Presse ©

Qui a peur du bio ?

Chassée du Marché Atwater, la Bio Fête se transporte au Marché Maisonneuve

JUDITH LACHAPELLE

L'AN DERNIER, la Bio Fête qui s'était tenue au Marché Atwater avait été un franc succès, se souvient l'organisateur, Serge Nault. Intrigués par la vogue de l'agriculture biologique, les badauds s'étaient rendus en masse pour rencontrer les producteurs bio qui s'étaient installés pour un week-end dans le marché de l'ouest de la ville. « Il n'y avait jamais eu autant de monde au marché ! » se souvient le producteur de céréales.

Pourtant, les organisateurs de la Bio Fête ne se sont pas sentis les bienvenus cette année. « On a fait de la compétition aux producteurs conventionnels, ils ne voulaient pas nous ravoir. Le bio dérange ! C'est comme si on discréditait ce que font les autres... »

Ils pensaient bien devoir annuler la fête cette année, jusqu'à ce que le marché Maisonneuve offre de les accueillir. C'est ainsi que, à partir de demain et jusqu'à dimanche,

fruits, légumes, viandes, oeufs, pains, vins et autres produits transformés biologiques seront offerts aux consommateurs en quête d'une agriculture plus saine pour l'environnement. L'agriculture biologique interdit notamment l'utilisation d'engrais et de pesticides chimiques de synthèse, ainsi que l'utilisation de médicaments dans l'élevage des animaux.

L'organisme Équiterre profite d'ailleurs de l'événement pour lancer son tout nouveau *Bottin bio*, le répertoire de l'alimentation biologique et de la consommation responsable, qu'elle avait lancé l'an dernier en collaboration avec le *Petit Futé*. Équiterre remet ça avec un nouveau format plus modeste qui sera notamment encarté dans la prochaine livraison du magazine *Protégez-Vous* et distribué gratuitement dans les marchés. Le guide est aussi régulièrement mis à jour sur le site Internet de l'organisme, (www.equiterre.qc.ca).

L'inventeur du frisbee est mort

WASHINGTON — L'inventeur du frisbee moderne, Ed Headrick, surnommé «Steady» (stable), est mort lundi dans sa résidence californienne de La Selva Beach, à l'âge de 78 ans, selon l'édition électronique du quotidien *Santa Cruz Sentinel*.

Son fils aîné, Ken Headrick, a déclaré au journal qu'aucune cérémonie n'est prévue et que les cendres

de son père vont être moulées dans des frisbees commémoratifs, qui seront distribués à la famille et aux amis.

Headrick avait perfectionné en 1964 le dessin du frisbee, ajoutant à cet engin datant de la fin du XIX^e siècle des rainures qui permettent d'en diriger la trajectoire. — *d'après AFP*

| ALIMENTATION |

Les cahots du bio

Les produits dits bio le sont-ils toujours?

JUDITH LACHAPELLE

ILS NE PORTENT qu'une seule étiquette, pourtant sans équivoque : produit biologique. Sauf que les supermarchés qui vendent certains de ces citrons, courgettes, poivrons et autres fruits et légumes frais ont un pied dans l'illégalité. En l'absence d'une mention claire de l'organisme qui a certifié ces produits, le consommateur n'a aucun moyen de savoir si ce qu'il achète est vraiment bio... et si ça vaut deux fois le prix !

Un petit tour dans un supermarché IGA de Montréal, hier après-midi, a permis de constater que le consommateur est bien obligé de se fier à son marchand. Sous le cellophane portant l'étiquette « produit biologique », on aperçoit à peine des étiquettes laconiques, en anglais, avec le nom de la compagnie qui a fait pousser le légume. Mais aucune trace de l'organisme de certification qui garantit que le produit a été cultivé de façon biologique, soit sans pesticides ni engrais chimique de synthèse.

« Il devrait y avoir un meilleur étiquetage », admet le directeur du Conseil d'accréditation du Québec, Denis Paul Bouffard, chargé de faire respecter l'appellation « biologique ». Le gouvernement du Québec a été le premier en Améri-

que du Nord à réserver l'appellation « biologique » aux producteurs reconnus par des organismes de certification. En l'absence du logo de cet organisme de certification sur un produit, il est interdit de s'afficher bio.

Est-ce à dire que ce supermarché IGA, ainsi que tous les autres où la même situation a cours, est dans l'illégalité ? « Disons qu'ils sont à la limite », dit M. Bouffard. À partir de 2003, tous les produits qui s'affichent bio devront être certifiés par un organisme dont les normes de certification auront été reconnues par le CAQ. Le Conseil est justement en train d'étudier les normes de tous les organismes qui existent, et la liste des six qui ont déjà été approuvés est sur le site Internet du CAQ (www.caq-bio.org).

En attendant, le CAQ se montre tolérant envers les marchands. M. Bouffard a quand même indiqué à *La Presse* que le CAQ allait visiter le supermarché fautif et l'aviser de la réglementation en cours.

Pain bio non certifié

Il y a ceux qui n'affichent aucune certification, et il y a ceux qui en affichent une sans y avoir droit. La boulangerie montréalaise Au Pain doré s'est fait pincer par le quotidien *Le Devoir* pour avoir annoncé que son pain bio était certifié par

l'organisme OCIA... alors qu'il ne l'est plus depuis près d'un an.

Hier après-midi, le président de la boulangerie, Jean-Marc Étienne, assurait qu'il ne s'agissait que d'une « erreur administrative ». « On fait toujours notre pain dans les règles de l'art bio, avec une pièce fermée sous clé pour sa confection, et l'utilisation des farines certifiées bio de La Milanaise », a-t-il déclaré. Une méthode qu'avait approuvée OCIA il y a deux ans, lors de sa dernière visite de contrôle.

Le hic, c'est que la boulangerie a omis de renouveler son adhésion à OCIA. L'organisme dit avoir envoyé à deux reprises un formulaire à la boulangerie, qui n'a jamais donné suite. « Nous ne sommes pas de mauvaise foi, je suis le premier ébranlé », dit M. Étienne. La personne qui s'occupait de ce dossier a quitté l'entreprise il y a quelques mois et il semble que nul n'ait pensé à prendre la relève, selon M. Étienne.

Qu'à cela ne tienne, Jean-Marc Étienne remplissait hier les formulaires de renouvellement et assurait que tout rentrerait dans l'ordre sous peu. « Je ne me sens pas coupable. C'est comme quelqu'un qui a oublié de renouveler son permis de conduire, ça ne veut pas dire qu'il conduit mal pour autant. »

Une véritable « pompe » à glucosamine

Nous avons mis beaucoup... beaucoup de glucosamine dans une ampoule Flex-O-Flex. Chaque ampoule de Flex-O-Flex contient 2 800 mg de sulfate de glucosamine 2 kcl. Testé et approuvé en laboratoire pour vous certifier 2 000 mg à la fabrication.

Une véritable mine de glucosamine, d'absorption rapide, et sans sodium ajouté, bien sûr.

Glucosaminique comme pas une, l'ampoule de glucosamine Flex-O-Flex est une véritable "pompe" à glucosamine... oui, une dose idéale à imprégnation maximale.

Son secret vient des crustacés aquatiques comestibles. Chaque ampoule de 2 000 mg de glucosamine est un joyau de la mer.

D'action rapide, Flex-O-Flex est un supplément de glucosamine des plus puissants, des plus rapides d'absorption, des plus logiques.

Une ampoule de Flex-O-Flex tous les jours (dose quotidienne maximale) dans un verre de jus de fruits et une bonne activité physique... tout est là... et voilà la formule gagnante.

Un produit

Bio-Actif

Montréal : (514) 272-1365
Mauricie : (819) 378-7777

Ligne extérieure : 1 800 272-1365
Estrie : (819) 823-3322

Matelas et oreillers suédois

3070036

- Confectionné à partir d'un matériau unique, **TEMPUR** est un produit suédois approuvé par la NASA.
- L'un des 18 produits admis au Temple de la renommée de la technologie spatiale américaine
- Procure un sommeil plus profond, plus récupérateur en soulageant les points de pression.

Comme si vous flottiez dans l'espace!

NAHTAJO MEUBLE ACCESSOIRES

8025, boul. Taschereau
Brossard QC
Tél. : **(450) 445-1216**
Sans frais : 1 877 NAHTAJO

Boutique
Tout pour le Dos
Montréal QC
Tél. : **(514) 383-1582**
Sans frais : 1 800 268-1582
www.toutpourledos.com

Vous avez une fenêtre, nous avons une idée...

Draperies sur mesure • Persiennes
Stores ballon • Tissus
Stores horizontaux • Stores plissés
Stores verticaux • Stores romains
Stores shoji • à vous le choix

GRATUIT
Service à domicile

Visitez nos magasins ou appelez-nous pour connaître le nom du représentant du Service à domicile dans votre région.

Un conseiller professionnel qualifié en décoration se fera un plaisir de vous présenter, au moment qui vous conviendra, notre magnifique collection d'échantillons de parures de fenêtre.

331-5260
Sans frais ou obligation !

LINEN CHEST

DÉCOR DÉPÔT

«Le supercentre de la mode maison »

CENTRE ROCKLAND: (514) 341-7810
LA CATHÉDRALE (CENTRE VILLE): (514) 282-9525
PLACE PORTOBELLO, BROSSARD: (450) 671-2202
LES GALERIES LAVAL: (450) 681-9090
MAGASIN D'ENTREPÔT
CARREFOUR L'ANGELIER: (514) 254-3636

CHACQUE JOUR/TOUTE L'ANNÉE
Si vous trouvez la même marchandise ailleurs à plus bas prix, nous respecterons non seulement ce prix mais nous vous accorderons un rabais additionnel de 10 %

3062199A

3062201

QUOI FAIRE CE WEEK-END

ADRESSEZ VOS COMMUNIQUÉS À : RUBRIQUE QUOI FAIRE, LA PRESSE, 7, RUE SAINT-JACQUES, MONTRÉAL (QUÉBEC) H2Y 1K9



Trains miniatures au Musée ferroviaire de Delson/Saint-Constant

Voir Dans les musées



La Fête des enfants au parc Maisonneuve

Voir Fêtes, festivals



Défilé de mode à la Semaine italienne de Montréal

Voir Activités en famille

DANS LES PARCS

>>> JEUDI 15 AOÛT

Parc culturel Hydro-Québec, rues Clark et Sainte-Catherine Ouest, à 12 h. Preville Big Band.

>>> Parc Gohier, rue de l'Église et boul. Décarie, à Saint-Laurent. *Orange guinguette* par la Compagnie 2 Rien Merci.

>>> Parc Marcel-Léger, maison Beaudry, 14 678, rue Notre-Dame Est, à 19 h. La Roulotte présente *Barthélémy chez le Très-Bas*. Théâtre.

>>> Parc La Fontaine, Théâtre de Verdure, rue Duluth et av. du Parc-La-Fontaine, à 20 h 30. *La Mystérieuse Mademoiselle C*. Cinéma famille.

>>> VENDREDI 16 AOÛT

Parc culturel Hydro-Québec, rues Clark et Sainte-Catherine Ouest, à 12 h. L'Orchestre de Jean-Pierre Masse.

>>> Parc St. Mark, 340, rue Saint-Charles Ouest, Longueuil, à 19 h 30. Suzanne Parayre et Gilles St-Pierre. Chanson québécoise.

>>> Parc La Fontaine, Théâtre de Verdure, rue Duluth et av. du Parc-La-Fontaine, à 13 h 30 et 20 h 30. *La Belle et la Bête*. Comédie musicale.

>>> Parc Molson, rues Beaubien et d'Iberville, à 19 h. Initiation au tango et soirée dansante.

>>> SAMEDI 17 AOÛT

Parc culturel Hydro-Québec, rues Clark et Sainte-Catherine Ouest, à 12 h. Harmonie de Lachine.

>>> Parc Marquette, rues Nobert et Dollard, à Longueuil, à 13 h. *Maxi-Fête* avec la famille Orange-Sanspépín.

>>> Parc du Millénaire, chemin Bord-du-Lac et McNicoll Circle, à 19 h 30. Connie Kaldor. Concert folk.

>>> LUNDI 19 AOÛT

Parc Garibaldi, rues Liénart et Bélanger, à Saint-Léonard, à 13 h. Roulotte Bretelle. Jeux pour les 4 à 8 ans.

>>> Parc Pine Beach, av. Pine Beach et chemin du Bord-du-Lac, à 19 h 30. Quatuor de saxophones Nota Bene.

>>> Parc du Mont-Royal, lac aux Castors, sur l'esplanade face au restaurant, à 20 h. Initiation au folklore international.

>>> MARDI 20 AOÛT

Parc Caron, boul. Montpellier et rue Muir, à Saint-Laurent, à 20 h. La Bolduc, avec Angèle Poirier.

>>> Parc du Mont-Royal, lac aux Castors, sur l'esplanade face au restaurant, à 20 h. Danses israéliennes.

>>> Parc La Fontaine, Théâtre de Verdure, rue Duluth et av. du Parc-La-Fontaine, à 20 h 30. *Un crabe dans la tête*.

PLEIN AIR

>>> L'Arboretum Morgan propose une excursion à la découverte des papillons nocturnes, avec Julien Delisle, entomologiste amateur, le vendredi 16 août à 20 h 30 (au 150, chemin des Pins, Sainte-Anne-de-Bellevue). Coût : 5 \$. Réservation nécessaire : 514 398-7811.

>>> L'association Monovie organise une randonnée à vélo de 70 km dans la région de l'Épiphanie et Sainte-Julienne, le samedi 17 août, de 15 h 30 à 17 h 30. Rendez-vous à 9 h, à l'église de l'Épiphanie (autoroute 40 est, sortie 108). Apportez un lunch. Coût : 2 \$. Rens. : 514 388-9664.

>>> Parc des Îles-de-Boucherville. Le Service de la conservation et d'éducation offre *Le Tour de l'île en balade* (motorisée), les samedi 17 août à 15 h 30 et dimanche 18 août à 13 h 30 et 15 h 30. Départs au centre d'accueil. Pour s'y rendre : autoroute 25, sortie no. 1. Coût : :

5,50 \$, 2,50 \$. Inscription nécessaire : 450 928-5088.

>>> Parc du Mont-Saint-Bruno. Le Service de conservation et d'éducation du parc du Mont-Saint-Bruno organise une randonnée d'observation sur *les secrets cachés de l'étang du parc*, le dimanche 18 août à 13 h 30 (au 330, Rang des 25, Saint-Bruno de Montarville). Coût : 3,50 \$, 1,50 \$. Inscription nécessaire : 450 653-7544.

>>> Le Parc de la Yamaska organise une excursion en canot rabaska, le dimanche 18 août à

>>> Les Fêtes de Lachine présentent Martin Deschamps, le vendredi 16 août à 21 h, Jean Lapointe, le samedi 17 août à 13 h, et Richard Séguin, le samedi 17 août à 21 h. Au parc LaSalle, 10^e Avenue et rue Saint-Antoine, à Lachine. Entrée libre. Rens. : 514 634-3471, poste 350.

>>> La fête de Saint-Louis se tient au Fort-Chambly, les samedi 17 et dimanche 18 août de 13 h à 17 h, au 2, rue De Richelieu, à Chambly. Reconstitution historique, artisans, etc. Coût : 6 \$, 4 \$. Rens. : 450



La chanteuse Dawn Tyler Watson au FestiBlues

Pendant quatre jours, musiciens et chanteurs de blues de réputation internationale s'en donneront à cœur joie en présentant plusieurs spectacles en plein air au parc Ahuntsic et sur la scène de la Promenade Fleury à Montréal. Des grands noms de chez nous tels Dan Bigras, Bob Walsh et Carl Tremblay seront également de la partie. Voir à la section Fêtes, festivals.

13 h 30 et 15 h 30. Rendez-vous au poste d'accueil, 1780, boul. David-Bouchard, à Roxton Pond (autoroute 10, sortie 68, route 139). Coût : 5,50 \$, 2,50 \$. Réservation : 450 776-7183.

>>> Boisbriand. Le Centre d'interprétation de la nature de Boisbriand offre des animations sur la nature, les samedis et dimanches de 10 h à 18 h, jusqu'au 25 août. Pour s'y rendre : autoroutes 15 ou 640, sortie 19, et rue Chavigny. Activité gratuite. Rens. : 450 435-1954, poste 255.

FÊTES, FESTIVALS

>>> Le Festiblues international de Montréal se tient au parc Ahuntsic, du jeudi 15 au dimanche 18 août de 18 h à 23 h. Entre autres artistes : George Leach, jeudi à 20 h 45. Big Daddy G. & Dawn Tyler Watson, vendredi à 20 h 45. Zachary Richard, samedi à 21h45. La Relève en Blues, dimanche à 20h. Près du métro Henri-Bourassa. Entrée libre sauf vendredi et samedi après 18h (2 \$). Rens. : 514 337-8425.

>>> La Fête des enfants de Montréal se tient les samedi 17 et dimanche 18 août de 11 h à 18 h, au parc Maisonneuve (angle des rues Viau et Sherbrooke Est). Au programme : jeux gonflables, spectacles, sports, ateliers, coin des tout-petits, etc. Activités gratuites. Pour s'y rendre : métro Viau et navette gratuite jusqu'au parc. Rens. : 514 872-0060.

>>> Le Festival acadien de Saint-Ligori se tient ce jeudi 15 août à partir de 18 h, sur la rue Principale. Au programme : défilé du Tintamarre, chansons, danses, souper, spectacle des Petits Pas Jacadiens. Pour s'y rendre : routes 25 et 158. Coût : 8 \$. Rens. : 450 756-8233.

658-1585.

>>> Le Marché Maisonneuve présente la Bio Fête 2002, les vendredi 16 août de 11 h à 21 h, samedi 17 et dimanche 18 août de 9 h à 17 h (au 4445, rue Ontario Est, Montréal). Producteurs de légumes, viandes, vins, pains et fruits biologiques. Rens. : 514 937-7754.

>>> L'International de montgolfières se poursuit à l'aéroport de Saint-Jean-sur-Richelieu jusqu'au dimanche 18 août. Animation et spectacles tous les jours de 12 h 30 à 23 h. La Chicane, jeudi à 20 h. Zachary Richard, vendredi à 20 h. Éric Lapointe, samedi à 20 h. Daniel Lemire, dimanche à 21 h. Pour s'y rendre : autoroute 10, sortie 22, route 35 Sud. Entrée : 12 \$, 6 \$. Rens. : 450 347-9555.

CONCERTS ET SPECTACLES

>>> Innovations en concert présente *Jusqu'aux oreilles, musique d'aujourd'hui*, avec Émilie Laforest, Isabelle Fortier, Ziya Tabassian, Philip Hornsey et Annie Vanasse, le vendredi 16 août à 20 h, à la cathédrale Christ Church (635, rue Sainte-Catherine Ouest, métro McGill). Au programme : Crumb, Kurtag, Mather et Scelsi. Contribution volontaire : 5 \$. Rens. : 514 252-8221.

>>> La Place à Côté présente La Bande Jaune, musique actuelle, le vendredi 16 août à 21 h, au 4571, av. Papineau, Montréal. Entrée : 5 \$. Rens. : 514 522-4571.

>>> Les Tréteaux libres du café-théâtre L'Apartéx présentent entre autres artistes, Marcelle Dubois, Julie Gagné, Sharon Ibgui, Pascal Lafond, les samedis 17, 24 et 31 août à 21 h, au 5029, rue Saint-Denis, Montréal. Contribution volontaire. Rens. : 514 282-0911.

>>> L'église Saint-Nom-de-Jésus présente un concert d'orgue avec Régis Rousseau, organiste titulaire, le dimanche 18 août à 15 h 30 (au 4215, rue Adam, Montréal). Au programme : Daveluy, Bach, Messiaen et Vienne. Entrée : 5 \$. Rens. : 514 253-7563.

ACTIVITÉS EN FAMILLE

>>> La Semaine italienne se poursuit les vendredi 16 août à 17 h, samedi 17 et dimanche 18 août de 11 h à 23 h, au quai Jacques-Cartier dans le Vieux-Port de Montréal (rue de la Commune Est). Au programme : spectacles, artisans, défilé de mode, concert Vivaldi, exposition, etc. Entrée libre. Rens. : 514 279-6357.

>>> Le Village des Arts du Centre de la nature de Laval présente le groupe Butterfly, le vendredi 16 août à 20 h, et l'ensemble folklorique Les Pieds Légers, le samedi 17 août à 20 h. Festival latino-américain, le dimanche 18 août à 12 h. Au 901, av du Parc, Laval. Activités gratuites. Rens. : 450 662-4440.

>>> Astronomie. Le Centre touristique et éducatif des Laurentides offre atelier, exposition et observation du soleil à 14 h, conférence à 20 h et observation des étoiles à 21 h. Le samedi 17 août au 5000, chemin du lac Cordon, Saint-Faustin-Lac-Carré. Coût : 5 \$, 4 \$, 2,50 \$. Rens. : 819 326-1606.

>>> Le Biodôme présente *Le Saumon*, en direct de la rivière Matane à 11 h 30, 12 h 30 et 13 h 30, et *Les secrets du Biodôme* à 15 h 30 et 16 h 30, animations multimédia, tous les jours jusqu'au 2 septembre, au 4777, av. Pierre-de Coubertin. Le coût d'entrée donne aussi accès aux expositions : 10 \$, 7,50 \$, 5 \$, gratuit enfant de 4 ans et moins. Rens. : 514 868-3000.

>>> La volière à papillons de l'Insectarium de Montréal permet aux visiteurs de se promener parmi une multitude de papillons au milieu de fleurs multicolores, jusqu'au 2 septembre. Au 4581, rue Sherbrooke Est, métro Pie-IX. Coût : 10 \$, 7,50 \$, 5 \$ (donne accès au Jardin botanique, etc). Rens. : 514 872-1400.

LIEUX HISTORIQUES

>>> Une journée archéologique se tient à la Pointe-du-Buisson, le dimanche 18 août de 13 h à 17 h, au 333, rue Émond, à Melocheville. Démonstration, ateliers, visites, etc. Coût : 4 \$, 3 \$, gratuit enfant de 5 ans et moins. Rens. : 514 429-7857.

>>> Mets autochtones. Le Centre d'interprétation du site archéologique Droulers/Tsiionhiakwatha offre une dégustation de mets traditionnels autochtones, le dimanche 18 août à partir de 11 h (au 1800, chemin Leahy, à Saint-Anicet ; route 132 ouest, montée Cooper). Coût : 7 \$, 5 \$. Rens. : 1 866 690-3030.

>>> Le fort Lennox présente un spectacle d'Ubert Sanspré dit Be-loeil (contes et légendes), le dimanche 18 août à 14 h, 16 h et 17 h, au 1, 61^e Avenue, Saint-Paul-de-l'Île-aux-Noix. Aussi au programme de 10 h à 18 h : animations costumées, démonstrations et visites guidées. Coût : 5,75 \$, 5 \$, 3,50 \$. Rens. : 450 291-5700.

VISITES COMMENTÉES

>>> Amarrages sans frontières offre un circuit historique commenté dans la Petite Italie, les vendredi 16 et dimanche 18 août à 10 h. Départs à la Casa d'Italia, 505, rue Jean-Talon Est, Montréal. Coût : 14 \$, 12 \$, 9 \$. Réservation et rens. : 514 272-7049.

>>> Dare-Dare, centre de diffusion d'art multidisciplinaire de Montréal, offre la visite du quartier de la Petite Russie, les samedis 17 et 24 août à 13 h et 16 h. Départs : entrée du métro Snowdon. Activité gratuite. Réservation et rens. : 514 878-1088.

>>> Le Centre de la montagne organise une randonnée à pied, *De la montagne au fleuve (liens historiques et géographiques)*, les dimanches 18 et 25 août. Départ à 10 h, à la maison

Smith, parc du Mont-Royal. Arrivée à 16h au Vieux-Port. Coût : 10 \$, 5 \$. Rens. : 514 843-8240, poste 0.

>>> L'Autre Montréal offre une visite en autobus sur le thème, *Nouveaux logis, nouvelles villes : la quête du bonheur urbain*, le dimanche 18 août à 10 h. Autre visite : *Montréal en peinture : la ville vue par les peintres*, le même jour à 14 h. Départs : square Saint-Louis, métro Sherbrooke. Coût : 14 \$ par visite. Réservation et rens. : 514 521-7802.

>>> Les Archives populaires de Pointe-Saint-Charles organisent une visite sur l'histoire ouvrière et populaire des quartiers du Sud-Ouest de Montréal, le dimanche 18 août. Départ à 13 h, au métro Charlevoix. Activité gratuite. Rens. : 514 934-5639.

DANS LES MUSÉES

>>> Le Musée ferroviaire canadien de Delson/Saint-Constant présente une exposition de modélisme ferroviaire, les samedi 17 et dimanche 18 août de 10 h à 18 h (au 120, rue Saint-Pierre, Saint-Constant). Coût : 8 \$, 6,50 \$, 4,50 \$, 3,50 \$. Rens. : 450 632-2410.

>>> Le Musée d'art contemporain présente *Hurtubise*, vidéo sur l'œuvre du peintre, tous les jours jusqu'au premier septembre, à 11 h 30, 13 h 30, 15 h 30 (et 18 h 30, le mercredi), au 185, rue Sainte-Catherine Ouest, métro Place-des-Arts. Entrée libre. Rens. : 514 847-6226.

>>> Le Musée des beaux-arts de Montréal offre des ateliers sur la couleur au son de la musique, les samedi 17 et dimanche 18 août à 14 h et 15 h 30, au pavillon Jean-Noël-Desmarais, 1380, rue Sherbrooke Ouest. Pastel et pochoir sur carton. Entrée libre (laissez-passer disponibles à 11 h). Rens. : 514 285-2000.

>>> Le Musée du Château Ramezay présente une démonstration de confection à la main de papier, le samedi 17 août de 12 h à 16 h, et un concert de musique traditionnelle, le dimanche 18 août de 12 h à 16 h (au 280, rue Notre-Dame Est, Montréal). Activités extérieures gratuites. Rens. : 514 861-3708.

EXPOSITIONS

>>> L'Atelier de la Presqu'île offre un atelier sur l'estampe, le dimanche 18 août de 13 h à 15 h, à la Maison Trestler, 85, rue de la Commune, Vaudreuil-Dorion. Incluant la visite de l'exposition en cours. Activité gratuite. Rens. : 450 455-6290.

>>> Le Centre canadien d'architecture présente *Laboratoires*, *Lewis Baltz : les nouveaux parcs industriels près d'Irvine, Californie*, et *Espace de création*, au 1920, rue Baile, Montréal. Coût : 6 \$, 4 \$, 3 \$. Rens. : 514 939-7026.

>>> La Galerie Leonard et Bina Ellen présente *L'Univers harmonieux de Mary Hiester Reid et Anne Savage*, du 15 août au 21 septembre, aux heures régulières d'ouverture, au 1400, boul. de Maisonneuve Ouest, métro Guy-Concordia. Entrée libre. Rens. : 514 848-4750.

>>> La Maison des arts de Laval présente *Terres sacrées*, gravures-tableaux de Francine Paquin et Bernard Frenette, et *Histoires fantastiques...*, sculptures-installations de François Lemaire, jusqu'au 25 août, aux heures régulières d'ouverture. Au 1395, boul. de la Concorde Ouest, Laval. Entrée libre. Rens. : 450 662-4440.

>>> L'Auvergne. La bibliothèque multiculturelle de Laval présente une exposition de photographies sur l'Auvergne (France), jusqu'au 31 août, aux heures régulières d'ouverture. Au 1535, boul. Chomedey, à Laval. Entrée libre. Rens. : 450 978-5995.

>>> La Galerie Val-David présente *1001 pots*, exposition de céramique, jusqu'au dimanche 18 août de 10 h à 18 h, au 2435, rue de l'Église, à Val-David. Entrée libre. Rens. : 1 888 322-7030.

Recherche et textes :
André Cloutier

RENDEZ-VOUS



| VINGT-QUATRE HEURES DANS LA VIE DE |

Marc Labrèche

Marc Labrèche a eu un été bien rempli. Après s'être fracassé le petit orteil à Pompéi, il a inlassablement passé l'écuelle dans sa piscine de... Saint-Lambert. Cette semaine, l'animateur-comédien-commentateur de théâtre de marionnettes de 41 ans revêt le rôle de porte-parole de la Coupe Rogers AT&T – et la jupette à plis qui va avec le poste, tel que vu dans le programme officiel du tournoi!



Photo MARTIN CHAMBERLAND, La Presse ©

«Le tennis est un sport à dimension humaine», note Marc Labrèche, le déjanté porte-parole de la Coupe Rogers AT&T. «Avec un peu de chance, on peut s'approcher des joueuses et leur soutirer des secrets.»



MARIE ALLARD

mallard3@lapresse.ca

«Les vacances, pour moi, ça veut dire ne pas avoir d'horaire, être dans un *nowhere*. Je ne m'ennuie pas, je m'assois, je regarde pousser mes fines herbes. Je suis un contemplatif.»

À quelques jours du début de la Coupe Rogers AT&T, dont il est le porte-parole (l'entrevue a eu lieu la semaine dernière), Marc Labrèche est étonnamment zen. «Je suis un banlieusard tranquille, qui regarde sa cour par la fenêtre et qui se dit: Mon Dieu que je travaille bien de mes mains!»

Après avoir lancé une subtile oeillade de velours à la serveuse du café où nous étions attablés (elle l'avait accueilli avec un «Bonsoir, chéri!» bien senti), l'homme aussi connu pour son déhanchement lascif que pour ses questions déroutantes s'est bel et bien mis à parler de son parterre, pépère. «J'ai déjà eu un petit Versailles, avec des carrés de légumes un peu partout, mais j'étais devenu obsédé par tout ça, alors j'ai arrêté.» Restent tout de même dans son jardin quelques plants de sauge, de salsifis ou de sarriette, avons-nous cru comprendre.

«J'aime les ambiances de pique-nique champêtre, c'est d'ailleurs un côté du tournoi de tennis qui me plaît beaucoup, poursuit le comédien.

J'apprécie le fait que ce soit quelque chose de civilisé, de raffiné sans être snob, du moins dans mon oeil à moi. Le tennis, c'est relax: les pauses nous permettent d'ailleurs de discuter avec les gens qui nous accompagnent... Les silences sont aussi *too much*. Ça me fait plaisir d'être le porte-parole de la Coupe parce que j'aime sincèrement ce sport-là.»

Sports extrêmes

Dans le programme officiel du tournoi, Marc Labrèche raconte qu'étant petit, il a succombé aux joies du tennis en compagnie d'une «plantureuse aînée âgée de 74 ans, avec qui (il) s'adonnait aussi les dimanches au Scrabble full-contact».

En personne, l'énigmatique per-sonnage indique que c'est plutôt au collègue Bourget, à Rigaud, qu'il s'est mis à pratiquer divers sports extrêmes, dont les quilles en automne, la raquette en hiver (à travers le célèbre champ de patates!), et... le tennis en été. «Tu peux aussi dire que j'avais un furieux *kick* sur Maryse Blouin de Valleyfield, qui sortait avec un joueur de tennis. Je me suis mis à jouer pour qu'elle me remarque, et ça a marché. Le tennis est d'ailleurs le secret de bien des vieux couples heureux...»

Ces secrets intéressent cependant moins Marc Labrèche que les mystères des dames des courts. «Si j'ai l'occasion de parler à une joueuse, je lui demanderais ce que ça fait de se promener de par le monde avec, en tête, une obsession pour le tennis», dit-il, soudainement plus sérieux.

«Tous les athlètes de haut niveau

me fascinent: j'aimerais connaître leurs blessures cachées, leurs complexes, leurs insécurités, ce qui les motive à se maintenir à un aussi bon niveau... Il faudrait cependant que je devienne ami avec une joueuse pour apprendre tout ça!»

L'orteil italien

Peut-être pourraient-ils échanger quelques paroles sur leurs blessures respectives, le comédien s'étant fracturé un orteil plus tôt cet été, lors d'un séjour en Italie. «Je me suis fracassé le pied sur un joli mur de tuiles qui ornait ma chambre d'hôtel, se souvient-il. Comme je n'avais pas envie de passer quatre jours assis à attendre que ça désenfle, j'ai marché de peine et de misère tout le long de mon voyage.»

N'avait-il pas prévu de porteurs? «Non, pour ce voyage, j'ai essayé de voyager simple et léger. J'avais à peine une ombrelle... De toute façon, j'étais tellement ému par le beauté des lieux que j'en oubliais mon pied, qui se rappelait cependant à mon bon souvenir le soir venu.»

Une fois guéri, Marc Labrèche s'est délassé en s'adonnant à diverses activités. «J'adore tondre mon gazon, précise-t-il. Je parcours toujours le même trajet, c'est quelque chose de très rassurant. Je reste chez moi, je bricole, je vais voir des shows, je lis, bref, je fais tout ce que je n'ai pas le temps de faire durant l'année, alors que le peu de temps libre que j'ai est consacré à ma blonde et aux enfants.»

Dire que la rentrée est tout près... «Vers la mi-août, on rentre au bureau comme de bons petits soldats, soupire-t-il. Je suis d'ailleurs content de passer la semaine au tournoi, ça m'empêche d'angoisser pour rien, comme s'il s'agissait de mon retour en classe. Honnêtement, j'ai hâte

de recommencer, mais j'ai peur, j'ai le trac. Je me dis que je n'ai plus rien à dire, que je ne serai plus capable, même si je sais que je vais reprendre le tempo, que je vais retrouver l'énergie des autres et que l'adrénaline va me procurer beaucoup de plaisir.»

De midi à minuit

Durant de la saison du *Grand blond* — dont c'est la troisième et dernière année, soutient-il — Marc Labrèche travaille de midi à minuit. «Le matin, je lis les dossiers de recherche, puis j'arrive à TVA pour la réunion de production. On décide alors de l'ordre de l'émission du soir, après quoi il y a les répétitions de chansons, les réunions avec les recherchistes, le tournage des *Petites vites*... À 18h, on soupe. Une demi-heure plus tard, on descend dans le studio pour la générale. Il reste ensuite à passer au maquillage, à boire un verre d'eau et à y aller!»

L'émission est diffusée en direct, de 22h30 à 23h30. «C'est particulier d'être à son mieux tard le soir, quand tu as ta journée dans le corps, constate l'animateur. C'est un beat à prendre, un peu comme au théâtre.»

L'année qui vient réserve quelques nouveautés aux amateurs de l'émission. Le chef d'orchestre Mégo et ses musiciens ont, en effet, décidé de rompre avec Marc pour mieux renouer avec Céline, qu'ils accompagnent à Las Vegas. La chroniqueuse Marie-Soleil Michon est elle aussi partie travailler sous d'autres cieux.

Peut-on s'attendre, par ailleurs, à une entrevue avec Serena Williams? «Ça serait bien agréable! rigole Marc Labrèche. Mais entre toi et moi, elle s'en fout! Faudrait plutôt que j'invite Mary Pierce. Après tout, elle parle français...»

LE CARNET DE

Marc Labrèche

> *L'Amant sans domicile fixe*, de Franco Lucentini et Carlo E.A. Fruttero (Seuil, 1998)

«J'ai lu ce polar, qui est très bien écrit et super drôle, lors de mon voyage en Italie, raconte Marc Labrèche. Franco Lucentini, l'un des deux auteurs, s'est suicidé quelques jours plus tard, après avoir appris qu'il souffrait d'un cancer des poumons.»

> *Comment je suis devenu stupide*, de Martin Page (Le Dilettante, 2000)

«C'est l'histoire d'un gars qui se rend compte que plus il s'abaisse l'esprit, plus il devient heureux.» Un exemple à suivre? «Comme je suis déjà très heureux, je me pose effectivement quelques questions sur mon niveau d'abêtissement...»

> *Quelqu'un d'autre*, de Tonino Benacquista (Gallimard, 2001)

«Deux joueurs de tennis se mettent au défi de changer complètement leur vie... Un roman excitant qui m'a permis de passer une journée dans l'immobilité, au grand bonheur de mon petit orteil brisé.»

Un iPod pour la bande à Bill (prise deux)



MARIE-ANDRÉE AMIOT
DOCTEUR GADGET

La chronique sur le baladeur numérique iPod nous a valu une telle manne de courrier que nous avons jugé bon d'y revenir. À part les courriels de macaqueux invétérés qui ne supportent pas la moindre critique de leurs produits fétiches, des lecteurs (moins vociférants mais aussi passionnés) ont souligné des qualités omises. «Le iPod peut contenir une liste de 1000 contacts avec leurs coordonnées. Quel autre lecteur MP3 peut en faire autant?» s'interroge Patrick Romero. François Trudeau rappelle que le baladeur contient un disque dur. Même le plus petit modèle à 5 Go est un instrument de stockage bien plus intéressant qu'un lecteur Iomega, fait remarquer un musicien professionnel qui utilise son baladeur pour

transporter des séances enregistrées d'un ordinateur à un autre. Le iPod de 5 Go, comme le rappelle Apple, peut contenir jusqu'à 1000 pièces musicales. Le dernier-né de 20 Go, jusqu'à 4000.

«L'organisation des pièces musicales par auteur, titre ou catégorie est unique», écrit un amateur comblé. «Une fois qu'on a compris le système, les pièces se retrouvent facilement. En plus, le iPod garde en mémoire les titres même quand ils voyagent d'un ordinateur à un autre.» Le musicien apprécie aussi l'égalisateur fourni avec le iTunes, qui permet des styles préprogrammés (musique latine, jazz, rock, gospel, etc.) et la possibilité de modifier le son selon ses goûts.

Nos lecteurs ont tous souligné la rapidité de transfert. J'ai fait un second essai, chronomètre en main. En 122 secondes, j'ai transféré 21 pièces musicales de qualité disque compact, soit 541 Mo.

Les lecteurs ont également souligné la taille de l'écran (grande), la simplicité du logiciel iTunes (désarmante), le design (très Apple), etc.

Je demandais pourquoi Apple n'a

pas conçu un seul iPod, compatible avec les deux modèles. François Trudeau et Éric Garneau ont répondu que le disque dur du iPod est formaté pour le Mac, un format que Windows ne peut pas lire sans les utilitaires d'un tiers. «Il faut aussi un adaptateur FireWire dans le iPod puisque la majorité des PC qui sont équipés de ports FireWire n'offrent pas l'alimentation électrique nécessaire pour recharger le iPod», écrit M. Garneau.

Quant au poids lourd et aux côtés rouspéchants, quelques lecteurs ont rouspété. «Il n'y a pas vraiment de quoi en faire tout un plat. J'ai beau retourner dans tous les sens mon iPod, je n'y sens pas de «lourd»», encore moins «d'aspérités coupantes». D'accord. Les angles sont tout de même un peu carrés. Ils ne trancheront pas les bouts de doigts ou les pochettes de chemise, mais il me semble que les côtés auraient pu être plus lisses.

iPod, de Apple. Prix : entre 469\$ et 739\$.

La taille de l'écran (grande), la simplicité du logiciel iTunes (désarmante) et le design (très Apple) plaisent beaucoup aux usagers.



Nous avons aimé Le logiciel multi-langues, le transfert rapide, l'icône du iPod qui apparaît dès qu'on le branche à l'ordinateur, l'ordinateur qui agit comme chargeur, le chargeur universel...

Bof... Pour débrancher le iPod, il faut l'expulser manuellement (pompe-E), sinon l'ordinateur gèle!

Boulimie, montgolfières, virus du Nil...



SUR LE WEB AUJOURD'HUI

PENDANT QUE les Acadiens font leur tinta-marre à Caraquet, j'en profite pour souligner l'arrivée d'une radio acadienne : *Radio Net medias* (www.radionetmedias.com). Cette initiative de gens du Nouveau-Brunswick, en ligne depuis le début du mois d'août, se donne comme mandat de promouvoir la musique de style pop-rock francophone. Pour ce faire, on nous présente une programmation constituée de 65 % en musique francophone. Alors avis aux intéressés.

■ ■ ■
NOUVEAU TOM CLANCY à l'horizon. Mais attention, pas un roman ou un film, mais bien un jeu vidéo, intitulé *Splinter Cell*. Un jeu d'espionnage entièrement développé à Montréal par les studios d'Ubi Soft. Question de vous faire votre petite idée sur la chose, vous pouvez déjà regarder la bande-annonce du jeu en vous rendant au site officiel (www.splintercell.com).

■ ■ ■
PARLANT DE visionnement, le site *Silence, on court !* (www.silenceoncourt.tv) présente cette semaine une compilation de courts-métrages consacrée au monde du travail. Cinq

films qui retracent la dure réalité du travail. Et ça commence avec la motivation d'apprendre (*HEC 99*), de l'exigence du milieu de travail (*JUICE*), du créneau bien à soi (*À la banque*), des aspects désagréables du métier (*Le Bell boy*) et du décrochage lorsque tout semble vous échapper (*Off*).

■ ■ ■
VOUS SAVIEZ que Dolly Parton avait un nouvel album ? Non, et bien, vous n'êtes pas seul, moi non plus je ne le savais pas jusqu'à hier. Mais je vous en parle, car j'ai découvert que Mme Parton y interprète *Stairway to Heaven* de Led Zeppelin. Le choc ! Pour avoir plus de détails et, surtout, pour connaître le pourquoi de cette reprise, il faudra participer

à la session de clavardage de la chanteuse au site de MSN (chat.msn.com) aujourd'hui à compter de 11 h.

■ ■ ■
QU'EST-CE QUI passionne ou inquiète les internautes ces jours-ci ? Eh bien ! selon le moteur de recherche de Sympatico, les mots « boulimie », « virus du Nil » et « montgolfières » sont les mots les plus recherchés par les Québécois sur le Web. Parmi les autres tendances reflétées, on note un intérêt pour l'anniversaire du décès de Marilyn Monroe, la chanteuse Gabrielle Destroismaisons et les jeux en ligne.

Bruno Guglielminetti
collaboration spéciale
actuel@guglielminetti.com

MONTRÉAL D'ÉPOQUE

L'atelier des Caldaroni

À Montréal, une poignée de commerces ont traversé le vingtième siècle sans prendre une ride. *La Presse* a visité six de ces endroits mythiques qui défient le passage du temps.

NICOLAS BÉRUBÉ

DEBOUT dans la porte de son minuscule atelier de cirage de chaussure, rue de Castelnau, André Caldaroni profite de l'après-midi ensoleillé et discute avec un client.

— « M. Caldaroni, j'ai payé 400 \$ pour des souliers commandés par catalogue, lance le client, un homme dans la soixantaine à la moustache blanche. Le problème, c'est que je viens de les recevoir et qu'ils sont laids. Ils sont trop pâles. Pouvez-vous essayer de faire quelque chose ? »

— Malheureusement non, répond M. Caldaroni. Je ne change jamais la couleur des souliers.

— Mais ils sont vraiment très laids, et ...

— Regarde ce qui est arrivé à Michael Jackson, lui répond-il, et tu verras que c'est jamais une bonne idée de changer la couleur de quelque chose. »

M. Caldaroni est l'un des derniers cireurs-chapeliers à Montréal et il aime le travail bien fait. Aussitôt que l'on prend place sur l'une des chaises de son atelier, il enfle ses gants protecteurs, sort ses brosses, débouche ses pots de cire et se

met au travail. Le résultat est impressionnant. Après seulement quelques minutes, les souliers retrouvent leur souplesse et leur éclat d'origine. Durant les jours qui suivent, on se surprend à les regarder furtivement lorsque l'on marche dans la rue.

L'atelier de M. Caldaroni est situé rue de Castelnau, entre Saint-Denis et Berri. Il a été fondé en 1938 par son père, Donat Caldaroni et à l'exception du *Journal de Montréal*, qui arrive chaque matin, aucun objet neuf ne semble y être entré depuis. « Si l'atelier n'as pas changé depuis que mon père l'a fondé, c'est parce qu'il est parfait comme ça », a coutume de dire M. Caldaroni, 62 ans, homme svelte au visage rieur.

Les quatre chaises de bois où s'assoient les clients ressemblent en tout point à celles qu'on retrouve dans les tavernes. Devant elles sont plantés huit supports de bronze où les clients posent leurs pieds. D'après l'usage, on peut voir que les Caldaroni ont préféré faire asseoir leurs clients sur la chaise qui est située près de la fenêtre. L'atelier est si petit que 10 personnes ne pourraient pas y tenir debout.

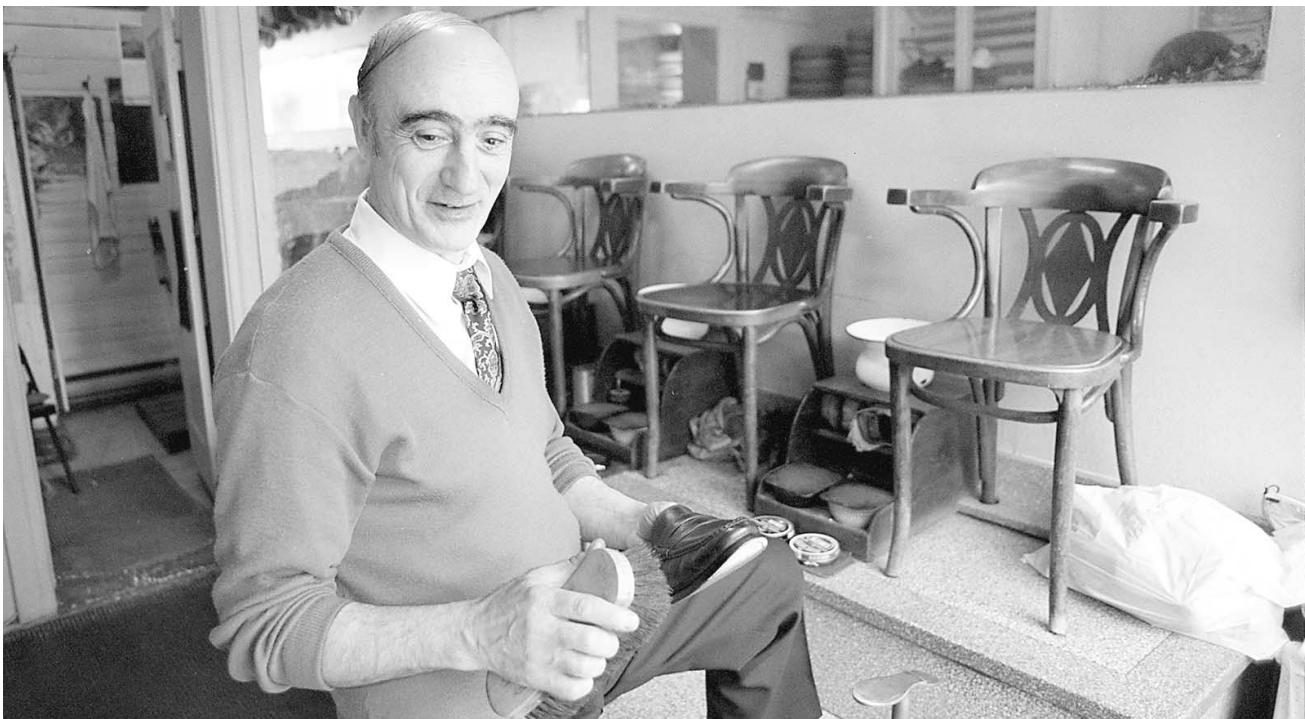


Photo MICHEL GRAVEL, La Presse ©

André Caldaroni dans son atelier, rue de Castelnau.

Dans la minuscule vitrine se trouve une surface de travail où M. Caldaroni se plaçait autrefois pour nettoyer les chapeaux. Aujourd'hui, les moules en bois de pin qui servaient à former les chapeaux sont rangés dans une vieille armoire et la couche de poussière qui les recouvre indique qu'ils ne servent plus souvent.

« Les chapeaux, c'était une mode, explique M. Caldaroni sans

nostalgie. Toi, tu n'en portes pas, et tes enfants n'en porteront probablement pas non plus. Quoique, avec les modes aujourd'hui, on ne sais jamais... Mais ça m'étonnerait, tranche-t-il. »

Lorsqu'on lui fait remarquer que la mode dicte également aux gens d'acheter une nouvelle paire de souliers plutôt que de faire l'entretien de celle qu'ils ont aux pieds, M. Caldaroni n'est pas d'accord. « Il y a encore beaucoup de personnes

qui aiment les beaux souliers et qui veulent en prendre soin. Je le sais parce que ce sont eux qui sont mes meilleurs clients... »

« Le problème, c'est qu'il n'y a pas de relève, dit-il comme s'il parlait de la météo ou du prix des fraises. Après moi, l'atelier va fermer. Il aura fait son temps... »

Demain, Willensky, avenue Fairmount

AILLEURS

Pleins feux sur le chômage

Agence France-Presse

BUENOS AIRES — Un homme de 25 ans, marié et père d'une fillette de 6 ans, fait face à une jeune femme de 18 ans dont les parents sont au chômage : tous deux luttent devant les caméras pour un emploi et ce sont les téléspectateurs qui choisiront au téléphone le gagnant.

L'émission-réalité *Ressources humaines* sur la chaîne privée Canal 13 connaît un succès record en Argentine, frappée par la pire crise économique de son histoire avec un chômage record de 21,5 % de la population active.

Sergio Romero et Yanina Clavelino racontent à tour de rôle pourquoi ils ont besoin de travailler, mais un seul obtiendra l'emploi offert : une place de serveur dans une entreprise de restauration de la Ville de Navarro, où habitent les deux candidats. À la fin de l'émission de lundi, l'entreprise a surpris en offrant du travail aux deux postulants. Depuis son lancement, l'émission quotidienne de télé-réalité a permis à 175 personnes de retrouver du travail.

Sergio Romero est au chômage depuis 10 mois. Pour survivre, il joue du piano électrique dans un petit orchestre.

Yanina Clavellino est étudiante et elle travaille quatre heures par jour à la mairie de Navarro pour une rémunération mensuelle de 42 \$.

Les téléspectateurs ont l'occasion de voir et entendre non seulement les candidats, mais également leurs familles et leurs proches dans des films réalisés antérieurement par Canal 13.

À la fin de l'émission, on a annoncé qu'on offrirait le lendemain un emploi dans « un grand hôtel avec assistance médicale » et un autre de vendeuse dans une entreprise de nettoyage. Chaque jour, entre 60 et 600 personnes tentent ainsi de mettre fin à leurs difficiles conditions d'existence.



VOLVO
pour la vie

S60 louer pour **449\$** + /mois (48 mois)

Acompte : 3 350,00 \$
Dépôt de garantie : 000,00 \$
Premier paiement mensuel : 448,17 \$
Montant dû à la livraison : 3 798,17 \$
Frais de transport, préparation, taxes, immatriculation et assurance en sus



S80 louer pour **599\$** + /mois (48 mois)

Acompte : 6 950 \$
Dépôt de garantie : 000,00 \$
Premier paiement mensuel : 598,70 \$
Montant dû à la livraison : 7 548,70 \$
Frais de transport, préparation, taxes, immatriculation et assurance en sus

ÉCONOMIES SUBSTANTIELLES. OFFERTES EN GRAND ET TRÈS GRAND.

PROFITEZ DES MESURES INCITATIVES OFFERTES DURANT LE GRAND SOLDE ESTIVAL VOLVO. À CES TAUX, LE MOMENT NE POUR-RAIT ÊTRE MIEUX CHOISI POUR OBTENIR UNE VOLVO 2002 NEUVE À UN PRIX IMBATTABLE. MAIS CES OFFRES SPÉCIALES SE TERMINENT BIENTÔT, ALORS RENDEZ VISITE À VOTRE CONCESSIONNAIRE VOLVO OU VISITEZ LE SITE WWW.VOLVOCANADA.COM

Pointe-Claire VOLVO POINTE-CLAIRE 15, Auto Plaza (514) 630-3666	Saint-Léonard JOHN SCOTTI AUTO LITÉE 4315, boul. Métropolitain Est (514) 725-9394	Saint-Hyacinthe AUTOMOBILES CHICOINE INC. 855, rue Johnson (450) 771-2305	Sainte-Agathe FRANKE VOLVO 180, rue Principale (819) 326-4775	Laval VOLVO LAVAL div. de: Boulevard St-Martin Auto 1430, boul. St-Martin Ouest (450) 667-4960	Brossard VOLVO DE BROSSARD 9405, boul. Taschereau (450) 659-6688	Montréal UPTOWN VOLVO 4900, rue Paré (514) 737-6666
--	--	--	--	--	---	--

Le PDFS pour une Volvo S60 2.4/S80 2.9SR 2002 est de 36 495 \$/54 985 \$ l'offre temporaire faite par l'intermédiaire des concessionnaires Volvo participants et des Services financiers Automobiles Volvo du Canada sur approbation de crédit. À titre d'exemple, location d'une Volvo S60 2.4/S80 2.9SR 2002 : 448,17 \$/598,70 \$ par mois pendant 48 mois à un taux annuel de 3,8 %/2,9 %, 3 350 \$/6 950 \$ d'acompte ou échange équivalent. Le coût total de location est de 21 560,16 \$/28 737,60 \$. Prix d'achat à l'expiration du bail de 17 003,80 \$/23 328,90 \$. Le prix peut varier en fonction de l'équipement ajouté. Le premier paiement mensuel est dû au début à la livraison. Dépôt de garantie non requis jusqu'au 31 août 2002. Kilométrage limité à 20 000 km par an (0,08 \$/0,16 \$ par kilomètre excédentaire). Frais de transport et de livraison de 1 050 \$, taxes, immatriculation et assurance en sus. Le concessionnaire peut réduire le prix de vente ou de location. Véhicules illustrés avec roues en option. L'offre s'applique aux Volvo S40/S60/S80 2002 neuves en inventaire achetées ou louées chez les concessionnaires Volvo participants tant qu'il y en aura. Certaines conditions d'appliquent. Tous les détails chez votre concessionnaire Volvo. ©2002 Automobiles Volvo du Canada Ltée. «Volvo pour la vie» est une marque de commerce de Automobiles Volvo du Canada Ltée. Bouclez toujours votre ceinture de sécurité. Visitez www.volvocanada.com



Internationaux de tennis féminin de Montréal

Avantage Réjean Tremblay

Clavardez avec notre chroniqueur sportif

3068850A

cyberpresse.ca
cyberpresse.ca/clavardage
Aujourd'hui à midi