

Profession  
gladiateur

Page 11

Internet!

Page 7

La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 27 DÉCEMBRE 2001



Alain Bélanger, sommelier

# CHAMPAGNE!

## CE VIN EFFERVESCENT EST EN CAMPAGNE

Le Québec est une terre attrayante pour le marché du champagne. La douce boisson a un côté festif comme le caractère des gens. Les stratèges marketing essaient donc d'y démocratiser à leur manière les bulles dorées, en nous les proposant en quantités plus petites et plus abordables. En flûte dans les bars, à la bouteille individuelle sur le plancher des discothèques ou tout au long d'un repas, le champagne prend sa place. À la nouvelle année, tchin tchin!

MARIE-FRANCE LÉGER

Nouvel An oblige, la période est propice pour se plonger dans le vin effervescent (ou vin mousseux) de Champagne. Mais depuis l'an 2000, le champagne, ce nectar mousseux qu'on doit servir, selon les spécialistes, entre 8 et 10 °degrés, a la cote durant toute l'année.

Dans les bars et les restaurants du boulevard Saint-Laurent et du centre-ville, la clientèle adopte tranquillement le charme des bulles de janvier à décembre, à l'apéro, ou comme *drink* durant la soirée. Vendu en petites quantités, il est en plein processus de démocratisation. Au verre, le champagne s'écoule entre 12 \$ et 15 \$ et une mini-bouteille autour de 19 \$ ou 20 \$. On peut aussi trouver les quarts champagne à la SAQ pour 14,10 \$ l'unité.

Par habitant au Canada, c'est au Québec que le champagne est le plus populaire. Quant aux petites bouteilles, c'est encore au Québec que les consommateurs en sont les plus friands. «Proportionnellement, le Québec est le marché le plus important dans le monde pour nous», souligne d'emblée Élisabeth Lussier, responsable du marketing chez LCC-Clos-des-Vignes. Le Pop se présente dans un flacon de couleur bleue de 200 ml. On propose avec paille pour les femmes et au goulot pour les hommes et voilà une approche marketing dont on ne se cache pas.

Dans les milieux très branchés de la mode, on affirme que la petite bouteille de champagne sirotée à la paille est «out».

Mais on sait que le privilège des gens de la mode est de se lasser de tout avant tout le monde. Moët&Chandon a lancé la mini-moët justement pour offrir avant les défilés. «Les quarts chez nous sont utilisés uniquement dans les manifestations de mode. Il m'arrive d'en faire venir 400 pour un designer», explique Claudette Dumas-Bergen, responsable des relations publiques au Canada pour Moët&Chandon.

Pour finir le plat, le champagne se mêle d'entrer dans les endroits *in* où l'on sert les sushis et, pourquoi pas, les tapas. On veut rendre le champagne accessible, en format, en prix, en toute occasion. Ainsi, un célibataire pourra déboucher tranquillement sa petite bouteille de champ et la boire «dans son bain», nous dit Élisabeth Lussier de chez Pommery. Au pire, si le célibataire ouvre une grande bouteille pour une douchée «qui ne viendra plus», il pourra toujours la reboucher avec le bouchon spécial pour champagne en vente dans tous les bons magasins.

Doucement, le bébé champagne, tout comme la folie des *coolers* l'été, gagne en popularité. Pour la première semaine de décembre, la Société des alcools a vendu 3510 petites bouteilles contre 900 l'an dernier à la même période. «On remarque une nette progression. Ce nouveau format démocratise le champagne», constate Linda Bouchard, porte-parole de la SAQ. Il y a assurément une stratégie ambitieuse de la part des maisons de champagne pour conquérir un nouveau public.



Voir CHAMPAGNE en B4  
Suite du dossier en B4



## Les restes ressuscités

RICARDO LARRIVÉE  
collaboration spéciale

Quand je demandais à ma mère ce qu'il y avait au menu pour souper, la réponse avait parfois l'effet d'un couperet sans merci : des restes. Je n'y voyais ni aventure culinaire ni nouveauté, encore moins le réconfort de mes classiques. Les parents ont cette façon subtile d'essayer de faire du neuf avec du vieux. Je m'étais promis de ne jamais faire vivre les restes à mes enfants. Et pourtant...

Cela dit, je suis rusé. Le mot «reste» a été banni de ma cuisine. Je réanime des aliments ou pire, je les ressuscite. Je cuisine même en fonction de cette deuxième vie que j'accorde au plat que j'aime. C'est ce qui explique mon habitude de servir la vinaigrette à côté de la salade. Loin de moi l'envie de plaire aux compulsives des calories. De cette façon, je peux sauter la laitue flétrie au beurre, y ajouter du bouillon de poulet, un peu de crème et réduire le tout pour en faire un potage Choisy sans reproche. Avec les restes de légumes de la trempette, je fais un minestrone. Gardez-vous sous la main des haricots rouges en boîte et des tomates en conserve, du bouillon de poulet, des pâtes, de l'ail, des oignons, bref ce qu'on a presque en tout temps dans le garde-manger.

Voici quelques options pour les restes de pain. Si le pain n'est plus frais, mais tout de même pas sec, le pain doré au petit-déjeuner, c'est super. Il y a aussi le pouding au pain que l'on peut couvrir de meringue et griller au four. On peut aussi y ajouter une sauce au rhum, mais là, ce ne sont plus des restes. La fondue au fromage est une belle solution. Avec les cubes de pain trop secs, j'adore faire une salade panzanella. Je vous en donne la recette à la page suivante. S'il vous reste de la baguette, tranchez-la pendant qu'il en est encore temps. Une fois grillés, les croûtons seront parfaits pour le service d'une tapenade ou de bruschettas. Nous avons même déniché une omelette aux croûtons dans le livre de la semaine de la section J'ai lu.

Max Dubois de la fromagerie L'Échoppe des fromages de Saint-Lambert transforme les restes de fromage en tarte aux oignons alsacienne. On coupe et on fait revenir cinq oignons avec du sel et du poivre. À la fin de la cuisson, on ajoute un peu de vin blanc et une pincée de thym. On verse le tout dans un fond de tarte avec les restes de fromage coupés sur le dessus et on met au four. C'est bon à mourir.

Pour ce qui est des restes de dinde, nous vous proposons quatre recettes à la page suivante. Cela change des vol-au-vent. Parlant de restes de dinde, il faut s'assurer que les restes de viande, de volaille, de poisson et de produits laitiers ne passent pas plus de deux heures à la température de la pièce. Sortez donc les aliments uniquement au moment du service et rangez-les le plus tôt possible, ce qui évite les pertes d'aliments et les risques d'empoisonnement.

Pour terminer l'année, je vous laisse sur une petite histoire qui me fait encore rire, l'histoire du chien Médor de Jules Renard. C'est l'histoire d'un homme qui n'avait plus rien à manger, sauf son chien Médor. Mais comme la faim le tiraillait, il le fit cuire, le mangea et le trouva excellent. Son seul regret : que son chien Médor n'ait pas été là pour apprécier les restes ! Bonne année.

avec la collaboration de Brigitte Coutu

Suite du dossier en B3

PHOTOS ALAIN ROBERGE - La Presse

**SOLDE DE NOËL HYUNDAI... CHOISISSEZ VOTRE CADEAU!**

- MOTEUR V6 DE 3 LITRES
- TRANSMISSION AUTOMATIQUE À 5 RAPPORTS AVEC MODE SHIFTRONIC
- FREINS ANTIBLOCCAGE ABS/ANTIPATINAGE
- DEUX COUSSINS GONFLABLES FRONTAUX ET LATÉRAUX
- SELLERIE EN CUIR
- TOIT OUVRANT ÉLECTRIQUE
- RADIO STÉRIO AM/FM/CD ET 6 HAUT-PARLEURS
- RÉGULATEUR DE VITESSE
- GLACES, VERROUILLAGE ET RÉTROVISEURS DÉGIVRANTS
- À COMMANDES ÉLECTRIQUES
- ET BEAUCOUP PLUS!

Photo à titre indicatif seulement. \*Paiements de location basés sur un contrat de 48 mois pour la XG300 2001 à partir de 365 \$/mois. L'obligation totale du consommateur pour 48 mois est de 17 520 \$, 3 995 \$ comptant, dépot de sécurité requis, transport, préparation, taxes et immatriculation en sus. Financement au détail disponible à un taux de 9% jusqu'à 36 mois. L'offre d'achat paiement pour 90 jours s'applique uniquement pour le financement à l'achat de véhicules 2001. Aucun frais d'intérêt pour les premiers 60 jours à partir de la date de prise de possession du véhicule par son propriétaire. Après 60 jours, les intérêts commencent à s'accumuler et l'acheteur doit payer ensuite mensuellement le capital et les intérêts sur une période de 36 mois. En sus, Frais administratifs de 300 \$ rattachés au contrat de location pour les modèles 2001. Kilométrage annuel de 20 000 km, 10 \$ par kilomètre additionnel. Option d'achat au terme de la location. Ne peut être combinée à aucune autre offre. Sujet à l'approbation du crédit. Voir votre concessionnaire participant pour tous les détails. Véhicules en inventaire seulement. Offre \*Taux fixe limitée avec le dossier d'achat au 31 décembre 2001.

**XG300 2001**

**ACHÉTEZ**  
et **ROULEZ SANS PAIEMENTS**  
pendant 90 jours  
PDSF 31 995 \$

**DERNIÈRE SEMAINE POUR VOUS PROCURER VOTRE CADEAU!**  
(JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE)

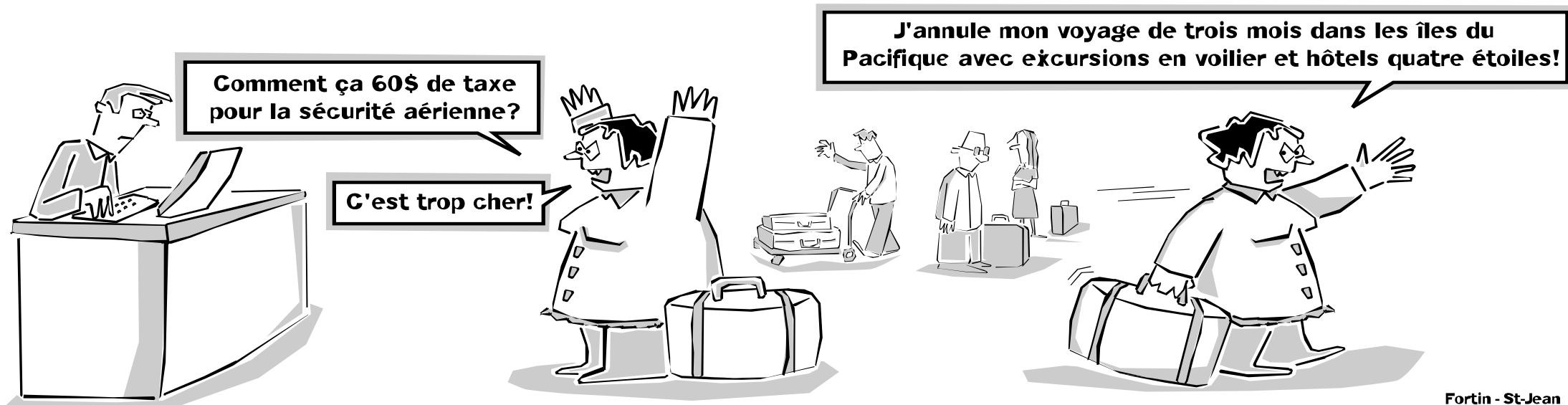
**OU LOUEZ à partir de 365\$\***  
par mois/48 mois

**FINANCEMENT 0%**  
DISPONIBLE JUSQU'À 36 MOIS

**HYUNDAI**  
UN ESSAI VOUS CONVAINCRA

**LES PARTENAIRES HYUNDAI**

BANDE À PART



Fortin - St-Jean

## L'omoul, savoureux trésor du Baïkal

LISTVIANKA (Russie) — Dans le principal café de Listvianka, à deux pas du lac Baïkal, d'élégantes jeunes femmes, vêtues de fourrure et aux ongles faits, mangent goulûment, avec leurs doigts, des omouls, variété de truite qu'on ne trouve plus que sur les rives de cette mer d'eau douce sibérienne.

Le goût exquis de l'omoul aide à vivre toute une population des rives du lac géant.

Face au petit port de Listvianka, un village d'isbas sur la rive sud-ouest du lac, une foule de babouchkas rougeau des emmitoufflées dans leurs gros manteaux, s'approvisionnent régulièrement en vodka pour endurer les 25 degrés au-dessous zéro. « Omoul frais et fumé ! » Leurs voix claquent dans le ciel, les doigts potelés et rougis soulèvent une grosse toile, écrin de fortune, et laissent entrapercevoir leurs merveilles venues du Baïkal.

L'omoul, véritable trésor baïkalien, est une espèce endémique qui ne peut s'acheter qu'au bord du lac et dans la région d'Irkoutsk, dont dépend le Baïkal.

Du temps de l'URSS, il était possible d'en acheter dans tout le pays. Mais le nombre de poissons des eaux du Baïkal — encore cristallines mais menacées par la pollution — ne cessant de diminuer, on ne peut désormais plus en trouver ailleurs que dans cette région. Dans la foule de vénérables poissonniers noyées au milieu des volutes de fu-

mée que dégagent les barbecues recouverts de poissons, Elena, 50 ans, dont les yeux bridés trahissent l'origine bouriate, explique que toute sa vie est liée à l'existence de l'omoul. « Mon père était pêcheur d'omouls vers l'île d'Olkhon (centre ouest du lac). Petite, je l'accompagnais sur son embarcation », confie-t-elle. « Sous le régime soviétique, il fallait remettre une grande quantité de notre pêche à l'État; maintenant on peut tout garder, mais la concurrence est plus rude. Nos prix nous permettent de vivre, mais ce n'est pas le paradis », assure-t-elle. Les omouls, dits « pains du Baïkal », s'achètent environ 15 roubles la pièce (84 cents canadiens), ce qui, même dans cette région de la Russie, est peu. « Vous vous rendez compte que nous vendons aux gens une marchandise fraîche et unique pour le prix d'un paquet de cigarettes. »

Le tonnage pour la pêche de l'omoul était limité en 1999 à 2800 tonnes. « Aujourd'hui, tout le monde pêche l'omoul, et même les gens qui ne sont pas originaires du Baïkal viennent ici pour gagner leur vie, se plaint-elle. « Il y a plusieurs dizaines d'années, l'État avait fixé des quotas très stricts, si bien que nous devions souvent payer des amendes. C'était contraignant, mais, au moins, la pêche était un peu surveillée », dit-elle.

## Un verre de rouge, à votre santé!

d'après USA Today



Photothèque La Presse

Le « paradoxe français » enfin expliqué ?

LES CHERCHEURS commencent à comprendre pourquoi une coupe de vin rouge peut à la fois enjoliver un repas et protéger contre les maladies coronariennes.

Selon une nouvelle étude dont les grandes lignes ont été publiées dans le magazine *Nature*, un élément chimique présent dans le vin rouge peut prévenir l'obstruction des artères.

Cette découverte permettra peut-être d'expliquer un mystère scientifique appelé « le paradoxe français ». Les scientifiques s'interrogent depuis longtemps sur le taux relativement faible de maladies cardiaques chez les Français en dépit d'une diète qui inclut souvent des aliments riches en gras, associés au rétrécissement des artères.

Roger Corder, de l'école de médecine Queen Mary, à Londres, a étudié plus particulièrement les polyphénols, composé de saveur qui avait déjà été associé aux effets bénéfiques du vin rouge.

Dans cette étude, l'équipe a versé sur des cellules de vache en laboratoire des polyphénols tirés de merlots, de cabernets sauvignons et d'autres vins rouges populaires.

Les chercheurs ont découvert que les polyphénols de tous les vins rouges ralentissent la production d'endothéline-1 en éprouvette. Cet élément chimique naturel peut contribuer à obstruer les artères en déclenchant la croissance de cellules musculaires sur la paroi des artères, processus qui mène à l'accumulation de dépôts graisseux.

Les résultats laissent suggérer que les gens qui boivent un verre ou deux de vin rouge par jour produisent moins d'endothéline-1, dit Corder. Le jus de raisin rouge a un effet similaire, mais moins puissant que le vin rouge. Les vins blancs et rosés testés sont restés sans effet.

Cette nouvelle étude est la première qui démontre un effet sur l'endothéline-1, selon Corder.

Les gens qui consomment du vin auraient peut-être avantage à privilégier le vin rouge et profiter de ses effets bénéfiques, suggère Corder. D'autres, tout en se disant d'accord, mettent en garde contre les effets néfastes de l'alcool.

# La VENTE de l'année!

10% 25% jusqu'à 50% de rabais!

PLUS BAS PRIX... GARANTIS! • QUANTITÉS LIMITÉES • PREMIERS ARRIVÉS, PREMIERS SERVIS!

**JVC** Lecteur CD-RW  
**Lecteur DC personnel**  
 • Antichoc 40 secondes  
 • Son hyper grave  
**Economisez 20%**  
**78\$**

**LEXMARK** Imprimante couleur à jet d'encre  
 • Résolution de 1200 ppp  
 • Imprime 6.5 ppm  
 • Parallèle et USB  
**48\$**  
 \*Après remise postale de 30\$ de Lexmark et de 10\$ de Dumoulin.

**AGFA** Numériseur couleur  
 • Résolution 600 x 1200 ppp  
 • 42 bits couleur  
 • Interface USB  
**98\$**

**JVC** Caméra numérique  
 • Caméra digitale à double fonction  
 • Mémoire "Flash" à 8 Mo intégrée  
 • Retardateur de 10 sec.  
 • Port USB  
**128\$**

**GE** Téléphone sans fil 900 Mhz avec afficheur  
 • ACL rétroéclairé • Clavier illuminé  
 • Ultra compact  
**Economisez 30%**  
**118\$**

**COMPATIBLE CD-R/RW/MP3**  
**SONY** Lecteur DVD  
 • Sortie Dolby Digital et DTS  
 • Lecture NTSC ou PAL  
 • Télécommande  
**148\$**  
 \*Après remise postale de 520 Limite de 1 par client

**SONY** Micro-chaîne avec lecteur DC  
 • Magnétocassette • Encintes fini bois  
 • Télécommande  
**168\$**

**Canon** Appareil 35mm reflex automatique  
 • Zoom 28-90mm  
 • Surimpression  
 • Mise au point sélective à 3 capteurs  
 • Flash escamotable  
**398\$**

**SENNHEISER** Casque d'écoute sans fil  
 • 900MHz • 30Hz-19KHz  
 • Contrôle du volume sur casque  
 • Très léger : 160 grammes  
**128\$**

**SONY VEGA** Téléviseur stéréo 27"  
 • Tube image plat  
 • Filtre en peigne numérique 3 lignes  
 • Entrée vidéo à composants  
 • Télécom. multimarques  
**Economisez 100%**  
**898\$**

**Panasonic** Mini-chaîne Hi-Fi à 5 disques  
 • 140 watts • Compatible CD-R-RW  
 • Magnétocassette double • Téléc.  
**288\$**

**HITACHI** Digital 8 Caméscope numérique Digital 8  
 • Appareil photo numérique intégré  
 • Programme AE  
 • Son Hi-Fi  
 • Stabilisateur d'image  
 • Écran ACL de 2.5"  
 • Viseur électronique couleur  
 • Borne vidéo numérique EEE1394  
**788\$**  
**GRATUIT!** kit d'accessoires (Valeur de 200\$)

**CREATIVE** Graveur de DC interne  
 • Lecture 32x  
 • Écriture 12x  
 • Réécriture 10x  
**158\$**

\* Sur produits sélectionnés. Détails en magasin. Les illustrations peuvent différer. Offre pour un temps limité. Certains modèles ne sont pas disponibles dans toutes les succursales.

**Dumoulin** Électronique • Informatique • Photo • Communications

**Magasinez en ligne!** dumoulin-direct.com

**FINANCEMENT disponible**

**Aussi disponible chez Audiomatic** (Une filiale de Dumoulin)  
 LAVAL 1880, boul. St-Martin O. (450) 681-7133  
 MTL 368, Ste-Catherine O. (514) 861-5451

**MONTREAL** 8251, 8390, rue St-Hubert Electronique : (514) 388-4777 Informatique : (514) 385-1777  
**Centre-Ville de MONTREAL** 2050, boul. St-Laurent Electronique : (514) 288-7755 Informatique : (514) 288-7973  
**ST-LEONARD** 6852, Jean-Talon Est Electronique : (514) 255-5577 Informatique : (514) 255-7054  
**POINTE-CLAIRE** 2355, rte Transcanadienne Electronique et Informatique : (514) 428-1616  
**LONGUEUIL** 2203, chemin Chambly Electronique : (450) 468-1993 Informatique : (450) 468-5651  
**BROSSARD** 5705, boul. Taschereau Electronique et Informatique : (450) 462-8867  
**ST-BRUNO** Les Promenades St-Bruno Electronique et Informatique : (450) 441-5020  
**LAVAL** 1599, Autoroute Laval Ouest Electronique : (450) 681-7770 Informatique : (450) 688-1001  
**LASALLE** 7197, boul. Newman Electronique : (514) 368-3937 Informatique : (514) 368-8697

(Sud de la Métropolitaine) (Stationnement facile) (Langelier & Galeries d'Anjou) (MEGA MALL/boul. des Sources) (Près de Curé-Potier) (À l'est du Mail Champlain) (Entrée #1) (Sortie boul. Industriel) (Près du Carrefour Angrignon)

Partout au Québec! 1-877-DUMOULIN

## DES IDÉES EXOTIQUES POUR LES RESTES DE DINDE

## J'AI TESTÉ



## Huiles d'olive extra-vierges A.O.C. de Provence

UNE BELLE cuvée d'huiles d'olive provençales vient d'arriver sur les tablettes de plusieurs épiceries fines de la région de Montréal et de Québec. Elles sont au nombre de trois (Moulin de l'Olivette, Moulin des Pénitents et Moulin Saint-Michel) et elles ont ceci de particulier: elles sont provençales. La France étant le plus petit pays producteur d'huile d'olive de la Méditerranée, ceci explique la rareté des huiles provençales au Québec. Elles portent aussi la mention A.O.C., pour appellation d'origine contrôlée, une garantie de qualité pour le consommateur. À la dégustation, ces huiles sont douces et fines, sauf le Moulin de l'Olivette dont le profil est différent. Elle est plus piquante en fin de bouche, ce que les Provençaux appellent une légère «ardence» en bouche. Pour apprécier la finesse de ces huiles, il faut les utiliser en finition de plat: un filet sur des pâtes cuites ou un bon poisson grillé, en vinaigrette ou sur des légumes grillés. Entre 21,50 et 23,50\$ la bouteille de 250 ml. Pour connaître le point de vente le plus près de chez vous, vous pouvez contacter l'importateur: Désirs de Provence (450) 671-6861.



## Bouillon de poulet Pacific

VOUS ÊTES nombreux à être à la recherche du meilleur bouillon de poulet sur le marché. J'ai trouvé celui-ci à l'épicerie le Végétarien de Sherbrooke. Il est ma foi vraiment très bon. Voici sa liste d'ingrédients: eau, poulet, sels marins, saveur de poulet (poulet, lait écrémé en poudre, sel), fécule de pommes de terre, poudre d'oignon, curcuma, malt (orge). Ce qui frappe en premier lieu, c'est son goût maison et son faible taux de sel, ce qui permet des réductions beaucoup plus intéressantes. Ce produit en vente dans plusieurs fruiteries et boutiques d'aliments naturels. Environ 3,59\$ pour une boîte prête à servir de 996 ml.



## Délices asiatiques Les irrésistibles

C'EST D'ABORD le look «plât à emporter» de la boîte qui m'a attiré, puis le nom: «Les irrésistibles». Trois variétés de bouchées se chevauchent dans la boîte: mini-chaussons chinois à la viande, mini-rouleaux de printemps aux légumes (mes préférés, les légumes sont encore croquants), mini-pâtés impériaux à la viande. Comparativement à d'autres produits similaires sur le marché, la qualité de la liste des ingrédients est supérieure. Les bouchées sont frites dans de l'huile de canola et on n'y retrouve pas une série d'additifs ou du glutamate monosodique. Si une envie de grignoter des chinoiserie à l'américaine vous prend, c'est un bon rapport qualité/prix. Environ 6,99\$ la boîte de 660 g (une trentaine de bouchées) de la collection Mérite chez Métro.

## J'AI LU

## Petits Riens, grands festins

LE NOUVEL art d'accommoder les restes, de Antoine Herbez. L'idée du livre est brillante. Sous la forme d'un abécédaire, de abricot à whiskey, on propose 420 recettes et variantes non illustées pour apprêter les restes. Il y a aussi une place pour les restes de dinde en cocotte aux légumes, en fricassé aux marrons et aux champignons. La première qualité des recettes est sûrement leur simplicité. Il y a peu d'ingrédients et la plupart d'entre eux sont simples à trouver. Le livre propose des restes peu usuels tels la cannelle, les baies de genièvre, la ciboulette, la moutarde, le miel... Les recettes sont somme toute peu différentes de celles d'un livre conventionnel de recettes. Au-delà de cette considération, il n'y a que le prix qui me fasse tiquer: 29,95\$ aux Éditions Albin Michel (2001).



Photos PIERRE MCCANN, La Presse©



## RECETTES

RICARDO LARRIVÉE  
collaboration spéciale

Une dinde de 15 livres, c'est bien beau. Mais manger des «hot chicken» et des «club sandwich» tout le reste du mois, c'est moins tentant. En fait, sitôt le repas terminé, je déosse le volatile et je le congèle en volume de deux tasses. Pas pour l'oublier, mais bien pour mieux le ressusciter. C'est la quantité idéale nécessaire pour la plupart des recettes à base de poulet ou de dinde cuite.

Après s'être gavé de traditions québécoises tout le temps de Fêtes, un peu d'exotisme fait du bien. Cette année, nos restes de dinde nous feront voyager aux quatre coins du monde. En fait, personne ne saura que vos petits plats sont composés des restes de Noël. Voici quatre recettes de dinde simples, exotiques et rapides d'exécution. En plus, une recette colorée à base de restes de pain.

## Papillotes mexicaines

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

## Ingrédients

4 feuilles de papier parchemin  
2 tasses (500 ml) de dinde cuite et coupée grossièrement  
3/4 tasse (180 ml) de salsa  
2 oignons verts, hachés  
2 avocats, pelés, dénoyautés et tranchés  
1 poivron rouge, tranché en fines lanières  
2 tasses (500 ml) de fromage monterey jack ou de cheddar fort, râpé  
Sel et poivre

## Préparation

1- Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).

2- Plier les papiers parchemin en deux et couper les coins en arrondi pour obtenir un coeur une fois déplié. Pour chaque papillote, déposer sur l'une des moitiés du papier parchemin 1/4 de la dinde, 3 c. à soupe (45 ml) de salsa, 1/4 de l'oignon vert, un demi-avocat, 1/4 du poivron et 1/4 du fromage. Saler et poivrer.

3- Rabattre l'autre moitié du papier parchemin sur la garniture. Refermer hermétiquement en faisant plusieurs replis à partir de l'une des extrémités. Vous pouvez beurrer légèrement la papillote pour qu'elle brunisse à la cuisson.

4- Déposer les papillotes sur une plaque à biscuits et cuire au four environ 20 minutes.

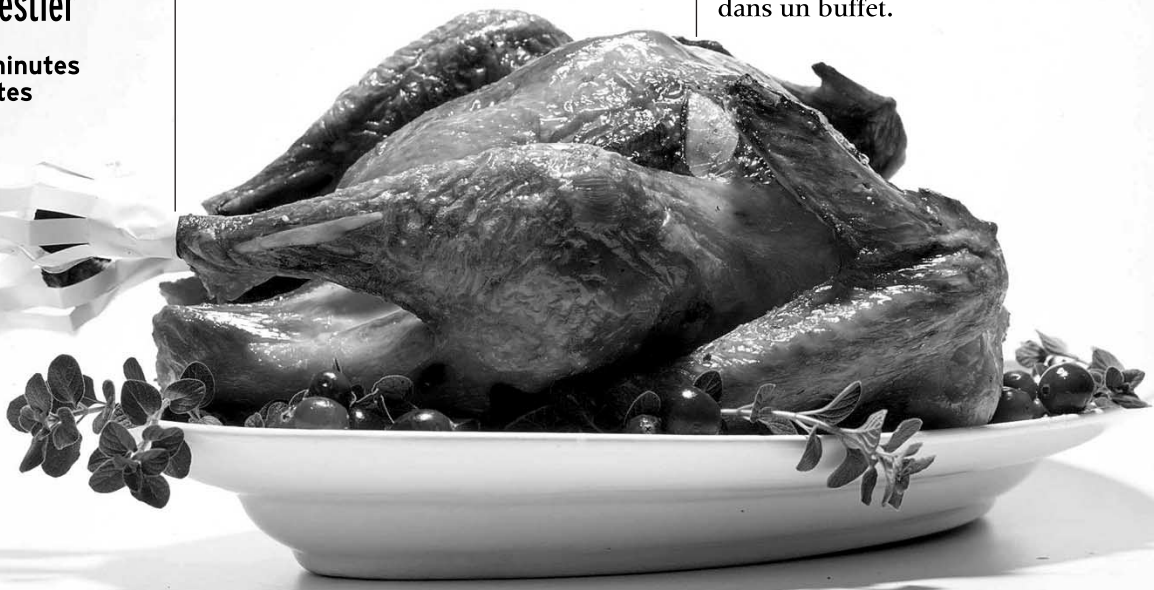
5- Déposer une papillote par assiette et l'ouvrir au centre avec des ciseaux. Accompagner de riz et de salade. Délicieux avec de la crème sure.

## Gratin de dinde forestier

Temps de préparation: 20 minutes  
Temps de cuisson: 20 minutes  
Portions: 4 à 6

## Ingrédients

1 livre (454 g) de champignons variés, tranchés  
4 oignons verts, hachés  
1 branche de céleri, hachée  
3 c. à soupe (45 ml) de beurre  
1 gousse d'ail, hachée  
1 c. à thé (5 ml) de thym séché  
3 c. à soupe (45 ml) de brandy ou de cognac



Avec la collaboration de BRIGITTE COUTU

1/2 tasse (125 ml) de crème de champignons en boîte  
1/2 tasse (125 ml) de lait  
4 tasses (1 l) de dinde en morceaux  
Sel et poivre  
1 tasse (250 ml) de fromage gruyère, râpé  
1 tasse (250 ml) de fromage emmenthal, râpé

## Préparation

1- Préchauffer le four à grill (broil).

2- Dans une casserole, sauter les champignons, les oignons verts et le céleri dans le beurre jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Ajouter l'ail, le thym et bien mélanger. Déglacer avec l'alcool.

3- Ajouter la crème de champignons et le lait. Bien mélanger. Ajouter la dinde et porter à ébullition. Saler et poivrer.

4- Répartir dans un plat à cuisson de 11 x 7 po (28 x 18 cm). Couvrir de fromage et gratiner au four.

## Pâtes à la dinde et au cari

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

## Ingrédients

1 oignon rouge, tranché  
1/4 tasse (60 ml) de beurre  
3 gousses d'ail, hachées  
1/4 tasse (60 ml) de farine tout usage  
4 tasses (1 l) de lait, chaud  
2 c. à thé (10 ml) de cari moyen  
1 c. à thé (5 ml) de basilic séché  
1 pincée de muscade  
1/2 tasse (125 ml) de petits pois surgelés  
1/2 tasse (125 ml) de carottes hachées et blanchies  
2 tasses (500 ml) de dinde coupée en morceaux  
3/4 livre (375 g) de pâtes, cuites  
Sel et poivre

## Préparation

1- Dans une casserole, dorer l'oignon dans le beurre. Ajouter l'ail et sauter une minute. Ajouter la farine et bien mélanger. Ajouter le lait, le cari, le basilic et la muscade en fouettant. Cuire doucement jusqu'à épaississement.

2- Ajouter les petits pois et les carottes. Laisser mijoter doucement quelques minutes. Ajouter la dinde et les pâtes. Saler et poivrer. Réchauffer et rectifier l'assaisonnement.

## Riz à la créole

Temps de préparation: 20 minutes  
Temps de cuisson: 20 minutes  
Portions: 4 à 6

## Ingrédients

2 oignons, tranchés  
1/4 tasse (60 ml) d'huile d'olive  
3 gousses d'ail, hachées  
1 tasse (250 ml) de riz à grains longs  
2 tasses (500 ml) de bouillon de poulet  
1 poivron rouge, coupé en petits cubes  
2 tomates, épépinées et coupées en petits cubes  
1 boîte de 19 oz (540 ml) de haricots rouges, rincés et égouttés  
Environ 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sauce Tabasco  
2 feuilles de laurier  
2 tasses (500 ml) de dinde coupée en morceaux  
Sel et poivre

## Préparation

1- Dans une casserole, colorer les oignons dans l'huile. Ajouter l'ail et le riz. Remuer une minute. Ajouter le reste des ingrédients, remuer et porter à ébullition. Couvrir et cuire à feu très doux environ 20 minutes.

2- Retirer du feu et verser dans un grand contenant. Laisser reposer cinq minutes avant de servir ou laisser refroidir avant de ranger.

3- Malgré la présence de dinde ou de poulet, je sers parfois ce riz en accompagnement de grillade de porc ou de poisson.

Pour les restes de pain  
Salada panzanellaTemps de préparation: 20 minutes  
Temps de cuisson: –  
Portions: 4

## Ingrédients

2 tasses (500 ml) de pain de campagne légèrement rassis coupé en cubes  
1 petit oignon rouge ou 1/2 si de grosseur moyenne, haché  
3 belles tomates, coupées en cubes  
1/4 tasse (60 ml) d'olives noires Kalamata dans l'huile, égouttées  
2 c. à thé (10 ml) de câpres, hachées  
1/2 gousse d'ail, hachée finement  
1/4 tasse (60 ml) de basilic frais, haché  
3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive  
2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre balsamique  
Sel et poivre

## Préparation

1- Dans un bol, déposer le pain. Couvrir d'eau et laisser reposer deux ou trois minutes.

2- Bien essorer le pain avec les mains.

3- Dans un saladier, mélanger le pain et le reste des ingrédients.

4- Servir comme accompagnement des viandes et des poissons. Parfait en salade dans un buffet.

## LE COURRIER DE RICARDO

RICARDO LARRIVÉE  
collaboration spéciale

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

Q SYLVIE MERCIER: «Je reçois ma famille et mes amis le 12 janvier et l'un d'entre eux a la maladie coeliaque. J'aimerais lui faire un bon pain qui pourrait lui convenir, c'est-à-dire sans blé, orge et avoine. J'ai beau chercher dans les livres de recettes, je ne trouve rien. Il y a le site de la fondation de la maladie coeliaque, mais il faut être membre pour avoir accès aux recettes. Alors, je me tourne vers vous.»

R RICARDO: Pour expliquer aux gens qui ne connaissent pas la maladie coeliaque, c'est un type d'allergie alimentaire au gluten. Le gluten se trouve dans une foule de produits alimentaires comme ceux à base de blé, d'orge et d'avoine. Alors faire un pain sans blé n'est pas une mince affaire. Je n'ai malheureusement pas de recette à vous proposer, mais j'ai une bonne ressource à vous fournir: Marie Nature International. C'est une pâtisserie / boulangerie spécialisée dans les produits sans gluten. Elle dessert presque tout le Québec par les magasins d'aliments naturels, certains IGA et Métro. Cette pâtisserie fabrique du pain, des croissants, des bûches, des gâteaux aux fruits...

des centaines de produits sans gluten. On remplace le gluten par des gélatines végétales. On ne s'improvise pas dans ce domaine, c'est pourquoi c'est aussi un très grand centre de recherche. Leurs produits sont intéressants et en plus, ils peuvent vous fournir des recettes. Marie Nature se trouve au 4640, boul. Samson à Laval. Si vous n'habitez pas la région de Laval, voici le numéro de téléphone où vous pourrez connaître le point de vente le plus près de chez vous: (450) 687-2287 ou encore le site Internet: [www.marie-nature.com](http://www.marie-nature.com)

Q MADAME BRAZEAU: «Est-ce qu'un saumon suffit comme plat principal pour 14 personnes?»

R RICARDO: Tout dépend de la grosseur de votre saumon. On calcule généralement 200 g de saumon par personne. Si l'on fait le calcul, un saumon d'environ 3 kg ferait l'affaire pour 14 personnes.

Q MARIANNE DE MONTRÉAL: «Dans les livres de recettes de la France, on parle de mesure en dl, comme 0,5 dl, par exemple. À quoi cela équivaut-il?»

R RICARDO: Un décilitre (dl), c'est un dixième de litre. Au Québec, on utilise plus souvent les millilitres (ml), donc les millièmes de litres, pour calculer nos quantités dans les recettes. Donc, je vous conseille de convertir vos dl en ml en multipliant la quantité par 100. Ainsi, 0,5 dl devient 50 ml. Et pour vous aider un peu plus, sachez qu'une cuillère à soupe équivaut à 15 ml et une cuillère à thé à 5 ml. Un peu de math et vous saurez que 0,5 dl équivaut à trois c. à soupe plus une c. à thé. En passant, si dans vos livres de recettes français vous tombez sur une quantité en centilitres (un centième de litre, cl) on multiplie par 10 pour avoir le nombre en millilitres. Autre information intéressante: une tasse équivaut à un tout petit peu plus que 250 ml.

collaboration BRIGITTE COUTU

## CHAMPAGNE!

## Conseils de base d'un sommelier

MARIE-FRANCE LÉGER

Les Québécois adoptent plus volontiers le champagne dans leurs habitudes de vie. Ce n'est pas le sommelier Alain Bélanger, gagnant de la médaille de bronze au Concours du meilleur sommelier au monde 2000, tenu à Montréal, qui leur donnera tort.

Pour garder l'esprit du millénaire, rien de tel qu'un repas au champagne. « Moi, c'est de l'apéritif au plat, pas plus », nous explique M. Bélanger, 37 ans, qui a travaillé quelques années à l'incontournable Auberge Hatley, à North Hatley, dans les Cantons-de-l'Est ainsi qu'aux Caprices de Nicolas, rue Drummond.

Sachez que le champagne se marie très mal avec le fromage (sauf peut-être avec le chaource de la région de Champagne), car « il y a discordance entre le gras du fromage et la vivacité des bulles ».

Grossière erreur également, selon lui : le champagne ne va pas non plus... avec les desserts. Coup de théâtre ! Eh oui, Alain Bélanger, qui est aussi représentant en champagne, nous affirme que marier un champagne brut avec un dessert relève de l'aberration pure et simple, car, alors, « l'acidité ressort d'une façon outrageuse ».

Autre mythe détruit : croire que le précieux liquide ne se conserve pas plus d'une journée au réfrigérateur. Faux, il suffit de posséder un bon bouchon à champagne qui scelle hermétiquement (un *stopper express*, comme on dirait dans l'autre langue officielle) pour qu'une bouteille, disons, à demi pleine, réussisse à passer le cap des 72 heures.

## La flûte et non la coupe

L'image de la fontaine de champagne où le bel élixir de Champagne s'écoule le long d'une pyramide de coupes ne fait plus recette. Car, bien sûr, on ne sert pas le champagne dans une coupe évasée, mais bien dans une flûte. La coupe étant trop large, elle provoque l'évaporation trop rapide des bulles, et surtout nuit à la concentration des arômes.

Alain Bélanger a tout fait dans le domaine des vins et spiritueux : vigneron, consultant en vinification, représentant des ventes. « Je suis un autodidacte multidisciplinaire », avoue celui qui a remporté la deuxième place en 1997 au Concours des meilleurs sommeliers internationaux de vins et spiritueux de France. Les Québécois, dit-il, font parler d'eux en sommellerie, comme, le plus connu d'entre eux François Chartier, mais aussi Stéphane Lortie, Don-Jean Leandri, Jacques Orhon. « Et il y a des jeunes qui poussent derrière. »

M. Bélanger nous fait quelques suggestions de différents vins de Champagne et de plats qui se conjuguent bien. Dans la catégorie des 50 \$, bons en apéritif, il recommande dans le non millésimé le Pommery Brut Royal (#346106), parfait avec les sushis et les huîtres, le Roederer Brut Premier (#268771), parfait pour les pois-



Champagne et gastronomie : une combinaison savoureuse.

Photo RÉMI LEMÉE, La Presse ©

sons fumés, les crustacés et les escargots, le Bollinger spécial Cuvée Brut (#384529) pour les poissons en sauce crème.

Entre 60 \$ et 75 \$, il suggère comme blanc de blancs le Brice Cramant Grand Cru Brut 1995 (#417121) pour accompagner les huîtres, de même que le Jacqueson Grand Cru Brut 1995

(#871384). Dans les rosés, le Pommery Brut (#158543) et le Laurent-Perrier Cuvée Brut (#158550) sont agréables avec les volailles grillées.

Autour de 85 \$, on peut se régaler avec le Bollinger Grande Année Brut 92 (#145169) et le Jacqueson Grand Vin Signature Brut 1990 (#900274, offert seulement au magasin Signature), deux très bons

champagnes pour accompagner le poisson sauce crème ou le ris de veau. Dans la catégorie supérieure des Grandes Cuvées (entre 130 \$ et 160 \$), il signale le Taittinger Comtes de Champagne Brut 1993 (#867606), le Salon Le Mesnil Blanc de Blancs Brut 1988 (#337832) et LA référence, le Krug Grande Cuvée Brut (#727453).

## CHAMPAGNE

Suite de la page B1

La traditionnelle image de grand luxe associée au champagne est en train de prendre de nouvelles couleurs. On veut en faire un produit jeune, contemporain, fait pour arroser aussi autre chose que des anniversaires et des remises de prix. La génération des 30 ans est en train, au Québec, de découvrir le champagne.



La maison Moët&Chandon déploie son artillerie dans les restaurants et les bars à la mode pour « mousser » son champagne. « De plus en plus on fait une offensive sur le champagne au verre, de dire M<sup>me</sup> Dumas-Bergen. Au Newtown, au Tsrco, il s'en consomme beaucoup. »

## Du champagne à base de canne à sucre?

PARIS — Des boissons festives pétillantes, comme du « champagne de canne » ou des versions gazéifiées concurrentes des colas sont désormais envisageables grâce à des travaux menés par des scientifiques français pour valoriser les utilisations inexploitées de la canne à sucre.

Des chercheurs de l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) de Guadeloupe sont parvenus à adapter une technologie d'ultrafiltration permettant de stabiliser le jus de canne pour résoudre ses deux problèmes majeurs : la forte présence de microbes et son trouble dû à des dépôts importants de particules. Avec 98 pays producteurs, le potentiel de transformation de la canne à sucre, dont l'utilisation reste cantonnée à la production de sucre et de rhum, est immense. Ces travaux ont donné lieu à un dépôt de brevet en 1999 et à la création d'une entreprise, JucannTech, qui mettra au point de nouveaux produits à base de jus de canne, porteurs de l'identité caraïbe, selon la lettre d'information de l'INRA.

L'ultrafiltration permet de stabiliser le jus de canne afin de le rendre apte à toutes sortes de transformations : c'est une technique qui respecte les qualités du jus et facilite sa transformation et sa conservation ultérieures.

Le jus de canne traditionnel, boisson localement très prisée, ne se conserve en effet que quelques heures. Avec le procédé JucannTech, il peut être conservé plusieurs mois, et son goût est conservé. — AFP

## Comment conserver les bulles du champagne

EXISTE-T-IL UNE technique qui permet de conserver les pétillantes bulles du champagne plus que 48 heures ?

La réponse est oui. Et on la trouve au nouveau bar à champagne et *lounge* Bubbles, situé au 3553, boulevard Saint-Laurent, à Montréal.

Grâce à une petite machine électronique importée d'Angleterre, une bouteille de champagne qui n'a pas été bue au complet peut être refermée hermétiquement. La machine injecte aussi la quantité exacte de gaz carbonique dans la bouteille afin que le champagne garde toutes ses bulles et son pétillant. Refermée avec un bouchon spécial, la bouteille est ensuite conservée à une température idéale.

« Cette technologie anglaise permet de conserver une bouteille déjà ouverte pendant 21 jours », explique le propriétaire du Bubbles, André Milo. Aucun truc de grand-mère ne fonctionne vraiment pour empêcher que le champagne devienne fade, même celui de mettre une cuillère dans le goulot de la bouteille. Il faut s'en remettre à la technologie.

Le Bubbles est le premier établissement au Québec à avoir acheté cette technologie. Normal, l'endroit vend du champagne au verre. Il était donc primordial de faire l'acquisition de la technologie. « Car il n'y a pas d'autre façon de conserver le champagne », dit André Milo.

Au Bubbles, 14 champagnes différents sont vendus à la flûte. Les prix varient entre 14 \$ et 22 \$ pour une flûte. D'ailleurs, la mission de l'établissement est de rendre le champagne plus démocratique et plus accessible en le vendant au verre.

Et qui va au Bubbles ? Selon André Milo, 70 % de la clientèle qui fréquente les 5 à 7 pendant la semaine est féminine. La clientèle est BCBG et dans la trentaine. Le week-end, les clients sont un plus jeunes, mais toujours tirés à quatre épingles, selon le propriétaire.

Le décor du Bubbles est dans les teintes de crème et de sable. Le bar-*lounge* est situé sous le Bacci. Il est ouvert depuis le 6 juin et il existe d'autres Bubbles à Paris, New York et San Francisco.

Pour le 31 décembre, le Bubbles propose un menu avec bouchées de caviar, mousse de foie gras, bisque de homard, trou normand,

pavé de filets de boeuf et queues de homard. Depuis quelques semaines, l'endroit accueille plusieurs partys de bureau.

Selon André Milo, le Bubbles attire aussi les étrangers et les touristes de passage à Montréal.



Photo RÉMI LEMÉE, La Presse ©

Au Bubbles, une bouteille de champagne qui n'a pas été bue au complet peut être refermée hermétiquement.



Photo Presse Canadienne

Le raisin entrant dans la composition du vin de glace reste sur les vignes jusqu'aux premiers gels. On les cueille à des températures avoisinant les -10 degrés Celsius. Ce type de vin est en voie de devenir l'alcool emblématique du Canada.

# Le champagne du Canada

Agence France-Presse

LE CANADA A TROUVÉ son emblème national avec le vin de glace, comme la France avec le champagne : un produit riche en saveurs, parfaitement adapté à son climat, acclamé par les professionnels et, qui plus est, vendu à prix d'or.

Né en Allemagne au 18<sup>e</sup> siècle, le Eiswein, devenu *icewine* en anglais, et vin de glace en français, a fait son apparition au Canada dans les années 1970, en Colombie-Britannique, avant de connaître son véritable essor en Ontario.

La vallée de l'Okanagan et la péninsule du Niagara, deux petites Californies version canadienne, bénéficient de microclimats propices à la production de ce vin doux, qui rappelle un peu le Sauternes.

La tâche requiert patience et minutie : Au début de l'hiver, les raisins sont ramassés gelés sur les pieds de vigne, lorsque le mercure descend entre -10 et -15 degrés C. Mais le gel ne suffit pas. L'escarpement de la région du Niagara agit comme une barrière naturelle contre les vents glaçants au printemps, assurant une longue saison de maturation du raisin.

« Ce microclimat permet de faire des icewines pratiquement chaque année, ce qui n'est pas le cas en Allemagne et en Autriche », souligne François Chartier, sacré meilleur sommelier du monde en 1994, catégorie Vins et spiritueux français.

Le rendement ne représente que de 5 à 10 % de celui d'une production normale. D'où le coût des vins de glace, à pas moins de 50 dollars canadiens la bouteille de 375 ml.

Aujourd'hui, le Canada est le premier producteur mondial, principalement la région du Niagara avec ses 329 000 litres en 2000.

# Le vin de glace canadien à la conquête de l'Europe

STÉPHANIE PERTUISET  
Agence France-Presse

LES VINS DE GLACE canadiens, dont les Japonais sont déjà fous, partent à la conquête des Européens pour les fêtes de fin d'année, premier test commercial pour ces doux et coûteux nectars autorisés depuis peu à débarquer dans le bastion viticole du Vieux Continent.

Si l'Allemagne est pionnière, le Canada, grâce à son climat qui souffle le chaud et le froid, est passé maître dans l'art de produire ce vin liquoreux, à base de raisins cueillis gelés par des températures inférieures à -10 degrés Celsius.

En 10 ans, les millésimes canadiens, qui se vendent de deux à trois fois plus cher que la plupart des champagnes, ont raflé une myriade de prix dans les concours internationaux.

Mais c'est seulement en avril dernier que l'Union européenne a consenti à mettre fin aux quotas et à leur ouvrir son marché, répondant à la mise en place par les producteurs de normes de qualité à la hauteur de ses exigences.

Une décision bien arrosée par les viticulteurs canadiens. « Notre vin de glace a été le premier vin canadien à décrocher une récompense au salon bordelais de Vinexpo en 1991. Il était acclamé par les professionnels en Europe, mais il a fallu 10 ans pour pouvoir le commercialiser là-bas », raconte Roger Provost, vice-président de la maison Inniskillin.

Depuis ce revirement, les vignes des deux régions productrices, la péninsule du Niagara en Ontario et celle de l'Okanagan en Colombie-Britannique (côte Ouest), se sont rués pour demander leur certificat de qualité, véritable passeport pour les pays européens.

« On fait cependant attention à éviter les excès de production, qui nuiraient au prestige du produit », souligne Pierre-Jean Bosc, propriétaire-fils du « Château des Charmes ».

Car les bouteilles canadiennes n'entrent pas dans l'Union européenne par l'épicerie du coin. « On a lancé notre *étiquette Or* dans les magasins de luxe comme Harrod's à Londres ou dans les grands hôtels et on vise tous les restaurants qui ont des étoiles au Michelin », affirme M. Provost.

Cette *étiquette Or* — des cuvées exceptionnelles qu'Inniskillin réserve à l'exportation — se vend au détail en Grande-Bretagne à 50 livres (114 \$ CAN) la bouteille, toujours présentée en 375 ml.

Les producteurs canadiens misent sur les fêtes pour imposer leurs fines bouteilles sur les tables européennes, notamment en Grande-Bretagne et en Allemagne, traditionnellement plus ouverts aux vins étrangers. Mais il sera difficile de battre l'engouement des Asiatiques.

Quand le Vieux Continent faisait la fine bouche sur les normes de qualité, les Japonais, eux, en profitaient pour dévaliser les réserves.

Après l'incontournable visite aux Chutes du Niagara, les touristes orientaux ont pris l'habitude de débarquer par autobus entiers dans les caves de la région ; sans oublier de repartir avec une bouteille en souvenir.

« C'est un vin devenu culte au Japon », assure Roger Provost. Ce pays représente le principal marché d'exportation des vins de glace canadiens, devant les États-Unis.

Selon le sommelier canadien François Chartier, « les vins de glace se vendent extraordinairement bien à Hong Kong, au Japon et Singapour, comme des produits de luxe à 250 dollars américains la bouteille ».

Avec les récentes concessions de la Commission européenne, l'objectif du Canada est maintenant d'en exporter Outre-Atlantique pour 20 millions de dollars canadiens ces cinq prochaines années. De quoi réduire quelque peu son déficit commercial vinicole avec les pays européens qui se chiffre à 500 millions de dollars canadiens.

**FILM ET ALBUM GRATUITS**  
Jusqu'au 7 janvier seulement, avec notre service photo "1 Heure", vous recevrez un film de 24 poses KONICA 100 ISO.

**ÉCONOMIES ! RABAIS POUVANT ALLER JUSQU'À 50%**  
Faites provision maintenant et économisez. Ces soldes prennent fin le 31 décembre 2001. Venez voir les détails en magasin.

**GARANTIE GRATUITE DE CINQ ANS plus FILM plus LE DÉVELOPPEMENT**  
Avec l'achat, jusqu'au 31 décembre 2001, de tout appareil photographique à obturateur dans l'objectif (35mm/APS). Venez voir les détails en magasin.

*Merci pour tous ces beaux souvenirs*  
Une autre belle année, dont il faut absolument se rappeler! Ces souvenirs, il faut toujours les garder près de soi avec des photographies. Des photos développées au "Centre Japonais de la Photo Service 1 Heure." Des gens compétents, près de chez vous et à l'écoute de vos besoins. Venez nous voir. Nous sommes en soldes!

**Centre Japonais de la Photo**  
De La Photo... Seulement De La Photo!

GALERIES LACHINE 514-637-0586	CENTRE EATON MONTRÉAL 514-842-5133	CARREFOUR ANGRIGNON 514-363-4270	PLACE VERTU 514-333-7232
LE CARREFOUR LAVAL 450-688-6530	FOREST CENTRE MONTRÉAL 514-325-9963	LES GALERIES D'ANJOU 514-353-8800	CENTRE ROCKLAND 514-341-1101
PLACE LONGUEUIL 450-463-2835	FAIRVIEW POINTE CLAIRE 514-694-9034	LES PROMENADES ST-BRUNO 450-653-2522	PLACE ROSEMERE 450-433-3633

# ACURA plus BLAINVILLE

## Nous sommes TRÈS OUVERTS aujourd'hui de 9 à 21 heures

**ACURA 1,7 EL 2002**

**Incluant:**

- ✓ Climatiseur
- ✓ Radio AM/FM/CD
- ✓ Groupe électrique
- ✓ Rétroviseurs électriques chauffés
- ✓ Roues en alliage
- ✓ Nouveau moteur VTEC
- ✓ Freins à disques ABS

**Seulement 21 700\$ ou 298\$ /PAR MOIS\***  
Transport, préparation et Climatiseur inclus

Mensualité	Comptant ou Échange
298\$	2 598\$
318\$	1 798\$
358\$	0\$ Comptant

**ACURA plus BLAINVILLE**  
255, boul. de la Seigneurie, Blainville  
Sortie 25 de l'autoroute 15  
**435-4455**

Un service remarquable pour notre clientèle exceptionnelle

**GRAND SOLDE**  
**30% À 60%**  
DE RABAIS SUR TOUTE NOTRE COLLECTION

**Labelle**  
DEPUIS 1910

6570, rue Saint-Hubert, Montréal  
Tél. : (514) 276-3701  
Stationnement gratuit à l'arrière  
Labelle.fourrure@sympatico.ca

**LA SUPERGRILLE DU MOIS**  
**La Presse**

En décembre, 100 gagnants mériteront

**LA MÉMOIRE DU QUÉBEC DE 1534 À NOS JOURS**, de Jean Cournoyer aux Éditions Stanké et un t-shirt *La Presse*.

**À SURVEILLER DIMANCHE**

# La paix à l'étude

À l'Université du Maryland, Colman McCarthy enseigne des « solutions de rechange à la violence »

d'après USA Today

COLLEGE PARK (Maryland) — Pendant que les événements du 11 septembre obligeaient plusieurs éducateurs à mettre de côté leurs cours réguliers pour traiter de matières plus urgentes, ces événements ont eu peu d'effet sur le cours *Alternatives to Violence*, du professeur Colman McCarthy, à l'Université du Maryland, sauf pour accentuer, de la manière la plus horrible, les motifs de son inlassable mission d'instruire les gens au sujet de la paix.

Pour McCarthy, la violence a toujours été une question urgente. Ébranlé, mais non surpris, par les attaques contre le World Trade Center et le Pentagone, le professeur McCarthy affirme depuis près de 20 ans que la violence engendre la violence. Et quoiqu'il sache que ces idées puissent être considérées peu patriotiques par certains, il décoche ses critiques les plus acérées à l'endroit du gouvernement américain. « Je doute que vous trouviez sur cette planète une nation aussi violente », dit-il à ses étudiants.

Journaliste, pacifiste et enseignant, McCarthy estime qu'environ 5000 élèves du secondaire et du collégial ont suivi ses cours depuis qu'il a fondé en 1982 le *Center for Teaching Peace*, une organisation à but non lucratif qu'il dirige de sa résidence à Washington, DC. Sa voix se joint à toutes les autres qui luttent depuis longtemps en faveur de cours sur la paix dans les écoles secondaires et collégiales américaines.

Le premier programme éducatif sur la paix a été créé en 1948 au Manchester College, une institution religieuse dans l'État de l'Indiana. En tant que matière scolaire, les cours portant sur la paix ont été critiqués pour leur manque de rigueur au fil des ans. Mais leurs partisans soulignent leurs réalisations, dont un don récent de 25 millions \$ de la philanthrope Joan Kroc à l'Université de San Diego pour créer son Institut de la paix et de la justice.

Aujourd'hui, les programmes d'études sur la paix — qui englobent une variété de matières, y compris la violence conjugale, les droits des animaux, le désarmement nucléaire et la sécurité mondiale — existent dans au moins 200 collèges et universités



Photo AFP

Selon Kofi Annan, le monde entier aurait une fiche médiocre en matière d'études sur la paix. Plusieurs professeurs américains ont l'impression de prêcher dans le désert.

aux États-Unis, et environ 600 institutions autour du monde, selon des sources collégiales.

Si McCarthy pouvait l'imposer, la paix deviendrait une matière obligatoire à compter de la maternelle, comme les mathématiques et l'anglais. Et le secrétaire général des Nations unies, Kofi Annan, lauréat du plus récent Prix Nobel de la paix, a déclaré que le monde entier a une fiche médiocre en matière d'études sur la paix.

### Une ascension longue et pénible

Avec un appui de 90 % de la population américaine à l'emploi de la force militaire en Afghanistan, les éducateurs de la paix se rendent compte qu'ils ont à peine commencé une ascension qui promet d'être longue et pénible.

« Pour une personne engagée dans un programme d'études sur la paix, cela peut ressembler à un échec. Nous n'avons rien accompli », dit Robin Crews, de Baltimore, qui a donné des cours sur la paix à l'Université du Colorado à Boulder et en Espagne.

Même s'ils affichent un certain découragement, la plupart des spécialistes des études sur la paix poursuivront leur mission avec patience. « Historiquement, nos ripostes ont été militaires alors les gens pensent que cette manière est sensée », remarque Kathleen Mass Weigert, directrice du Center for Social Justice Research, Teaching and Service à la Georgetown University. « Voilà pourquoi les voix provenant des études sur la paix qui disent : « évaluez la tradition » devraient hausser le ton. »

Dans ses classes, McCarthy présente des solutions de rechange pacifistes à la violence. Les lectures et discussions portent sur les philosophies de Mohandas Gandhi, de Martin Luther King fils et d'autres partisans de la paix, qui ont utilisé la non-violence pour réaliser des changements sociaux. (La résistance non violente comme outil politique remonte sans doute à la révolte des ressortissants indiens de l'Afrique du Sud qui, le 11 septembre 1906, sous la direction de Gandhi, avaient massivement refusé de porter une pièce d'identité.)

Les étudiants ne s'accordent pas toujours avec les opinions du professeur McCarthy, mais ce dernier — un enseignant doux et populaire qui donne à chaque étudiant la chance de s'exprimer — n'a pas eu à subir la colère essayée par d'autres professeurs qui se sont élevés contre le président Bush ou les ripostes militaires aux attaques terroristes.

Au cours d'une classe récente, par exemple, l'étudiant de dernière année Matthew Cohen et d'autres ont fait valoir que certaines des idées de McCarthy — se servir de son cerveau pour déjouer un assaillant, par exemple — pouvaient être dangereuses. « J'essaie de garder l'esprit ouvert », a déclaré Cohen après la classe, mais parfois je pense que la violence est la solution. »

D'autres étudiants trouvent bien mystérieuse son utopie d'un monde sans lois, et jugent injuste sa critique de la politique étrangère américaine. Certains estiment qu'il fait des détours pour pointer en direction des erreurs commises par les États-Unis. Un étudiant lui a demandé pourquoi il était permis de critiquer les États-Unis, mais pas un autre pays.

La réponse de McCarthy : « Notre expérience la plus directe est aux États-Unis ». C'est là, donc, que se trouve la voie de la paix.

Il incite les étudiants à appliquer les enseignements de la paix dans leur vie, et ce dès maintenant. Ses étudiants ont été bénévoles dans des soupes populaires, d'autres se sont joints au Peace Corps. L'un d'entre eux, qui réalise maintenant des documentaires sur les pacificateurs, a récemment expédié à McCarthy les oeuvres complètes de Gandhi.

« Tout commence par soi », dit Sheila Xhia Kragie, une étudiante de première année qui a suivi un cours de McCarthy à l'école secondaire.

Es-ce facile ? Non. « L'étude de la non-violence n'est pas pour les faibles », dit McCarthy aux étudiants dans l'introduction d'un livre de lectures compilées pour ses classes. « L'effort de développer une philosophie de la force non violente exige la force du cerveau, la patience du coeur et la foi de l'âme. »

# Tabagisme : les parents ont le plus d'influence

d'après USA Today

CELA PEUT SURPRENDRE, mais les adolescents entendent bien les messages de leurs parents sur les méfaits du tabagisme. Un enfant qui croit que son père ou sa mère seraient consternés s'il commençait à fumer a moins tendance à le faire, et l'opinion des parents à cet égard a beaucoup plus de poids que celle des pairs, selon une nouvelle étude.

Les résultats de l'étude de 20 mois démontrent que plus les parents s'opposent à la cigarette, moins les jeunes fument, révèle Madeline Dalton, de l'école de médecine Dartmouth à Hanover, dans l'État du New Hampshire.

Avec la collaboration du pédiatre James Sargent, elle a étudié le comportement de 760 écoliers de la quatrième à la onzième an-

née, y compris 372 non-fumeurs. L'échantillon a été sondé à deux reprises au cours de la période de 20 mois.

L'étude, dont les résultats ont été publiés dans le magazine *Pediatrics*, conclut notamment que :

> les adolescents qui croyaient que leurs parents seraient bouleversés et leur ordonneraient d'arrêter de fumer couraient moins de risques de devenir fumeurs, dans une proportion de 40 % ;

> les jeunes qui percevaient moins de désapprobation chez leurs parents avaient deux fois plus de risques de s'adonner à la cigarette que ceux dont les parents y restaient fermement opposés ;

> les parents peuvent réduire de manière considérable l'influence des pairs. Comparés aux non-fumeurs, les jeunes dont les amis fumaient mais dont les parents désapprou-

vaient risquaient trois fois de devenir fumeurs. Mais quand les parents acceptaient la cigarette, ils couraient neuf fois plus de risques de commencer à fumer ;

> les parents fumeurs avaient autant d'influence que les parents non fumeurs s'ils refusaient obstinément que leurs enfants fument.

Les enfants de fumeurs de longue date ont souvent une vulnérabilité génétique à devenir dépendants du tabac, affirme le psychologue Alan Marlatt, directeur de l'Addictive Behaviors Research Center au campus de Seattle de l'Université du Washington. Mais de forts messages antitabagisme à la maison peuvent « aider les enfants à surmonter cette vulnérabilité », dit-il.

Vivre avec un parent qui a essayé sans succès d'arrêter de fumer peut sensibiliser les jeunes aux désavantages de cette dépendance, poursuit Marlatt.

Les parents tendent à surestimer l'influence des pairs, selon le psychologue Joseph Allen, de l'Université de Virginie. Cet expert sur l'adolescence affirme que les enfants « s'en remettent à leurs amis pour la musique et les vêtements, mais pour des discussions sérieuses sur la vie, ils se tournent davantage vers leurs parents ».

Des groupes-témoins de parents américains démontrent qu'une mise en garde suffit souvent à dissuader les enfants qui seraient tentés de fumer, dit Jeffrey McKenna, du bureau fédéral sur le tabagisme et la santé.

Dans un sondage réalisé l'an dernier, 32 % des élèves blancs au secondaire avaient fumé dans les 30 jours précédents, en comparaison avec 17 % d'élèves noirs. Les parents noirs font des mises en garde plus sévères que les parents de race blanche, conclut McKenna.

## Enfin vendredi!

# Ski Bromont.com

1 866 BROMONT

**Hébergement**

<b>61,00\$</b>	<b>172,00\$</b>
<b>Auberge Au Vieux Manoir**</b> (450) 534-2502	
<b>62,50\$</b>	<b>179,50\$</b>
<b>Hôtel Le Mirador***</b> 1 888 699-7722	
<b>75,00\$</b>	<b>197,50\$</b>
<b>Golf et Auberge Bromont***</b> 1 877 946-5325 (service inclus)	
<b>78,50\$</b>	<b>196,00\$</b>
<b>Hôtel Le Menhir***</b> 1 800 461-3790	
<b>79,00\$</b>	<b>198,00\$</b>
<b>Auberge Le Madrigal***</b> 1 877 534-3588 (service inclus)	
<b>72,50\$</b>	<b>199,50\$</b>
<b>Bromont sur le lac</b> 1 877 787-1818	
<b>105,00\$</b>	<b>260,00\$</b>
<b>Château Bromont****</b> 1 800 304-3433 (service inclus)	

**Le forfait inclut :**

## Ski de soirée GRATUIT le vendredi

- Une nuitée
- Un petit déjeuner
- 1 billet de remontée le samedi JOUR et SOIR

Taxes en sus

Forfait également disponible du dimanche au vendredi  
Ski de soirée gratuit le jour de votre arrivée

**FORFAIT SKI 3 NUITS Clin d'oeil à l'hiver**  
également disponible dans les hôtels ci-mentionnés

Informations touristiques : 1 866 472-6292  
**Granby-Bromont.com**

tourismecantons.qc.ca  
1 800 355-5755

## DU CARACTÈRE!

Tous les dimanches dans **La Presse**

# LECTURES

## caillou

découvre l'hiver au Biodôme de Montréal

Du 8 décembre 2001 au 27 janvier 2002

Découvrez les pages d'un LIVRE GÉANT sur les sentiers des écosystèmes.

**Venez rencontrer Caillou!**

Du lundi au vendredi, de 10 h à 13 h  
Les samedis et dimanches, de 11 h à 15 h

**Tarifs du Biodôme**  
Adulte : 10,00 \$  
Aîné (65 ans et plus) : 7,50 \$  
Étudiant : 7,50 \$  
5-17 ans : 5,00 \$  
0-4 ans : gratuit.

Renseignements : (514) 868-3000  
www.biodome.qc.ca

**chouette** **BIODÔME DE MONTRÉAL**

accès handicapés Ville de Montréal

# Toute l'Inde sur Internet

L'Inde, cette grande oubliée d'un milliard d'habitants, vit depuis quelques années déjà une véritable révolution dans le domaine informatique. Bangalore, la Silicon Valley indienne est régulièrement citée en modèle par le célèbre magazine techno *Wired*. Ce pays grand comme deux fois le Québec est aussi l'un des piliers de l'Asie Centrale et, faut-il le rappeler, la plus grande démocratie au monde. Très discrète lors de la dernière guerre d'Afghanistan, l'Inde pourrait jouer un rôle stabilisateur dans l'après-guerre.

LUDOVIC HIRTZMANN  
collaboration spéciale

IL EXISTE dans le sud de l'Inde, à Bangalore, une Silicon Valley dont on parle peu mais dont l'importance est capitale pour l'industrie informatique. Bangalore, la capitale de l'État du Karnâta, une région où l'on parle le Kannada, attire depuis 1985 les plus grandes sociétés occidentales. Corel, le fabricant de logiciels canadien, recrute ses programmeurs en Inde. Texas Instruments, IBM, Microsoft, ATT, Motorola et bien d'autres se sont installés à Bangalore.

L'actuelle crise économique aux États-Unis pourrait bien profiter à l'Inde, dont la main-d'oeuvre est très qualifiée et peu coûteuse. Le magazine *Silicon India* ([www.silicon-india.com/](http://www.silicon-india.com/)) est d'ailleurs un excellent moyen de suivre l'évolution technologique du pays. Selon le cabinet IDC India, l'Inde devrait compter plus de 37,5 millions d'utilisateurs d'Internet en 2005, alors que le commerce électronique indien devrait peser 1,48 milliard de dollars américains. C'est finalement assez peu si l'on considère que 10 % des ingénieurs de Microsoft sont d'origine indienne. Ainsi, le fondateur de Hotmail, le célèbre logiciel de courrier électronique gratuit, est un Indien de Bangalore.

En fait, l'Inde, qui devrait atteindre son milliardième habitant cette année, est une grande oubliée. Les médias n'ont d'yeux que pour le grand voisin chinois. Pourtant, l'Inde a depuis longtemps réussi sa transition vers l'économie de marché. La croissance est en moyenne de 6 % par an, l'inflation est maîtrisée et la stabilité politique n'est plus à démontrer. En fait, le drame de l'Inde est que, depuis l'époque des joyeux hippies qui allaient se perdre dans les années 60 et 70 dans les paradis artificiels de Goa, la nation de Gandhi n'est plus à la mode.

C'est pourtant un État-clé dans l'actuel échiquier afghan. L'Inde, sept fois plus peuplée que le Pakistan, est la véritable puissance militaire de la région. Depuis 1975, les

scientifiques indiens ont construit une vingtaine de satellites et disposent de leurs propres lanceurs, n'ayant pas à passer par les fusées Ariane européennes ou les Soyuz russes. L'industrie spatiale est en concurrence avec les É.-U., l'Europe et la Chine. Bangalore, siège du programme spatial indien, a passé un accord avec l'Agence spatiale canadienne en 1996.

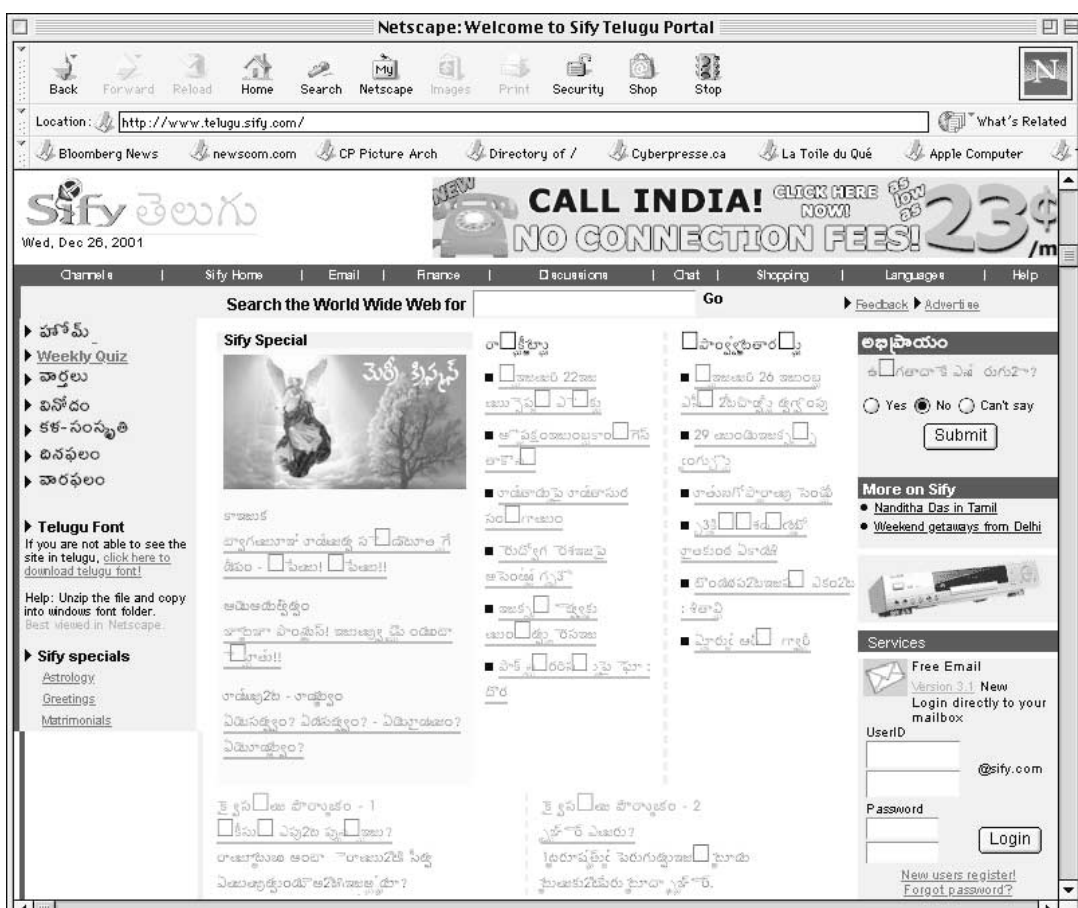
Si tous les portails d'information indiens, de Rediff.com à India Info traitent abondamment de la situation en Afghanistan, les dirigeants sont, eux, beaucoup plus discrets. En mettant en garde périodiquement son voisin pakistanais contre une possible guerre, l'Inde appelle la communauté internationale à lui confier plus de place dans l'échiquier régional.

Le meilleur site Internet pour lire la presse indienne est sans conteste Samachar ([www.samachar.com/](http://www.samachar.com/)). Les passionnés d'information y trouveront aussi bien le *Times of India* que *NDTV* ou *l'Hindustan Times*. Samachar propose également de nombreux liens vers des médias régionaux indiens aussi bien dans les régions du Pendjab que du Karnâta.

### Culte du cinéma

Si Internet et les nouvelles technologies peuvent sauver l'Inde, elles n'en demeurent pas moins inaccessibles à la plus grande partie de la population. Le Centre national indien de la recherche appliquée a réalisé une étude sur les ménages indiens et leur pouvoir d'achat ([www.amb-inde.fr/la-taille-du-marche-indien.htm](http://www.amb-inde.fr/la-taille-du-marche-indien.htm)). D'aucuns avancent que ce pays est un formidable marché en devenir dont une classe moyenne solvable d'environ 300 millions d'habitants devrait encore plus attirer les investisseurs. S'il existe incontestablement une classe moyenne consommatrice, la classe qualifiée de « très riche » compterait près de 17 millions de personnes.

Les Indiens plus modestes se contentent pour leur part de vouer un véritable culte au



Dieu cinéma. L'industrie cinématographique indienne est née en 1913. Aujourd'hui, l'Inde est le premier producteur mondial de films, avec en moyenne de 600 à 650 longs métrages par an au cours des cinq dernières années. En entrant les mots-clés « cinéma indien » sur le site Internet de l'encyclopédie de Yahoo ([fr.encyclopedia.yahoo.com/](http://fr.encyclopedia.yahoo.com/)), les cinéphiles apprendront qu'en 1985, les studios indiens ont produit plus de 912 films ! Le dynamisme de ses nombreux centres de production, Madras, Bombay, Calcutta ou Trivandrum, reflètent chacun les cultures indiennes et ses contradictions. Malheureusement, il est peu probable que Bollywood résiste encore longtemps à son homonyme californien.

Enfin, si l'Inde, c'est aussi pour vous les tapis et le thé, ne manquez pas de visiter Indian Carpets

([www.indiancarpets.com/](http://www.indiancarpets.com/)) et Darjeeling Tea ([www.darjeelingtea.com/](http://www.darjeelingtea.com/)). Vous apprendrez notamment que les 86 jardins de thé Darjeeling produisent plus de 11 millions de kilogrammes annuellement et que les premières plantations remontent au début de l'époque britannique il y a 150 ans !

### L'Inde en quelques sites

- India Info [www.indiainfo.com](http://www.indiainfo.com)
  - 123 India.com [www.123india.com](http://www.123india.com)
  - India Times [www.indiatimes.com](http://www.indiatimes.com)
  - Le portail indien Rediff [www.rediff.com](http://www.rediff.com)
  - Portail de l'administration indienne [www.nic.in](http://www.nic.in)
  - Ministère indien des technologies de l'information [www.mit.gov.in](http://www.mit.gov.in)
  - National Association of Software and Service Companies [www.nasscom.org](http://www.nasscom.org)
  - Indian Spices [www.indianspices.com](http://www.indianspices.com)
  - Confederation of Indian industry [www.ciionline.org](http://www.ciionline.org)
- À noter : si une adresse Internet longue ne fonctionne pas, mieux vaut revenir à la racine du site.

## Victime de son pétard

Agence France-Presse

ROME — La tradition des pétards de fin d'année en Italie a fait ses premières victimes, un garçon de six ans mort le jour de Noël à Catanzaro en Calabre alors qu'il jouait avec un pétard avec des copains. Apparemment, le pétard avait été ramassé dans la rue et les enfants l'avaient rapporté mardi soir à la maison pour l'allumer. L'explosion a été particulièrement violente et le

garçon, projeté par le souffle de la déflagration, a été tué sur le coup. L'accident a aussi gravement atteint un de ses camarades, qui a subi de graves lésions au visage et a dû être partiellement amputé à la main gauche. L'enquête devra déterminer la provenance du pétard, manifestement énorme. En Italie, les engins pyrotechniques alimentent un commerce et un artisanat florissants, souvent frauduleux, en particulier à Naples.

# Une vente comme jamais

jusqu' à **80%** de rabais Livres en solde

jusqu' à **75%** de rabais Articles de musique

jusqu' à **50%** de rabais Livres reliés\*

**50%** de rabais Articles-Cadeaux

**50%** de rabais Calendriers

\*Exclut les livres en solde. Ne peut être jumelée à nulle autre offre. Offre en vigueur en magasin seulement jusqu'au 6 janvier 2002.

**Chapters**  
[www.chapters.ca](http://www.chapters.ca)

**Indigo**  
Livres musique & café  
[www.indigo.ca](http://www.indigo.ca)

**COLES**

**loto-québec résultats**

**Banco** Tirage du 2001-12-24  
02 06 13 16 18  
20 27 32 33 35  
37 38 39 45 46  
51 52 54 61 69  
NUMÉRO: 570388

**Quotidienne** Tirage du 2001-12-24  
3 4  
292 6075

**Extra** Tirage du 2001-12-24  
NUMÉRO: 570388

**Le jeu doit rester un jeu**

Les modalités d'encaissement des billets gagnants paraissent au verso des billets. En cas de disparité entre cette liste et la liste officielle de L-Q, cette dernière a priorité.

TVA, LE RÉSEAU DES TIRAGES DE LOTO-QUÉBEC

LE CENTRE EQUILIBRIUM PRÉSENTE  
**L'INSTITUT DE YOGA ET DE MÉDITATION**

POUR INFORMATION SUR LES COURS APPELEZ  
**(514) 843-YOGA(9642)**

**loto-québec résultats**

**Banco** Tirage du 2001-12-25  
05 06 09 13 15  
19 28 29 31 32  
33 35 37 41 47  
54 58 59 60 63  
NUMÉRO: 428214

**Quotidienne** Tirage du 2001-12-25  
3 4  
066 1767

**Extra** Tirage du 2001-12-25  
NUMÉRO: 428214

**Le jeu doit rester un jeu**

Les modalités d'encaissement des billets gagnants paraissent au verso des billets. En cas de disparité entre cette liste et la liste officielle de L-Q, cette dernière a priorité.

TVA, LE RÉSEAU DES TIRAGES DE LOTO-QUÉBEC

**loto-québec résultats**

**Ouverture** Tirage du 2001-12-26  
1<sup>er</sup> numéro: 998425  
25 000 \$  
numéro décomposable

2<sup>e</sup> numéro: 017371  
ALLEZ À LA TÉLÉ  
numéro non décomposable

3<sup>e</sup> numéro: 686249  
50 000 \$  
numéro décomposable

4<sup>e</sup> numéro: 016227  
100 000 \$  
numéro décomposable

**loto** Tirage du 2001-12-26  
**649**

03 06 09 10 13 20  
Numéro complémentaire: 29

**loto-québec résultats**

**Célébration 2002** 1 Land Rover (ou 60 000 \$)  
Tirage du 2001-12-26 **166H348**

2001-12-01 850C154	2001-12-14 941H471
2001-12-02 213F687	2001-12-15 565C255
2001-12-03 145E905	2001-12-16 220C823
2001-12-04 842E989	2001-12-17 272A831
2001-12-05 529F647	2001-12-18 660D331
2001-12-06 105D269	2001-12-19 847C851
2001-12-07 778F676	2001-12-20 212B316
2001-12-08 582B625	2001-12-21 473F143
2001-12-09 513B658	2001-12-22 898G327
2001-12-10 178C686	2001-12-23 177C676
2001-12-11 809H584	2001-12-24 739F470
2001-12-12 174C685	2001-12-25 799D515
2001-12-13 148F614	

(non décomposables)

Les modalités d'encaissement des billets gagnants paraissent au verso des billets. En cas de disparité entre cette liste et la liste officielle de L-Q, cette dernière a priorité.

1 Land Rover Discovery chaque jour du 1<sup>er</sup> au 31 décembre

**Québec** Tirage du 2001-12-26  
**49**

03 18 19 31 37 42  
Numéro complémentaire: 10

**Banco** Tirage du 2001-12-26  
05 07 09 19 23  
26 27 32 33 40  
41 42 46 51 54  
62 63 67 69 70

**Extra** Tirage du 2001-12-26  
NUMÉRO: 431400

**Quotidienne** Tirage du 2001-12-26  
3 4  
353 4903

**Le jeu doit rester un jeu.**

Les modalités d'encaissement des billets gagnants paraissent au verso des billets. En cas de disparité entre cette liste et la liste officielle de L-Q, cette dernière a priorité.

TVA, LE RÉSEAU DES TIRAGES DE LOTO-QUÉBEC

# L'air aussi jeune qu'un Premier de l'an

DALI SANSCHAGRIN  
collaboration spéciale

Le 24 est déjà loin derrière, mais il a laissé des traces. Vos traits sont plus tirés que jamais, la fatigue a gagné le combat. Voilà qu'on est bientôt le 31 décembre et qu'on se doit d'être rayonnante pour attaquer la nouvelle année en beauté. Au secours!

Heureusement, les fabricants de produits cosmétiques doivent connaître les mêmes pépins que nous, car de plus en plus de compagnies proposent des masques, crèmes, sérums et gels « éclat éclair » dont le devoir est de nous raviver le minois INSTANTANÉMENT! Ce qu'il y a de plus étonnant, c'est que plusieurs fonctionnent. Effet psychologique? Placebo? Désir démentiel de retrouver une bonne mine? Non, plutôt de fortes doses d'hydratants qui assouplissent les traits et illuminent le teint.



## POUR UNE MISE EN BEAUTÉ EFFICACE ET RAPIDE

De gauche à droite : sur un sac du soir (50 \$ chez Le Monde change), des faux cils bleu métallique (Trucco, 9,50 \$) ; des galets vivifiants en sachets pour le bain (Davidoff Cool Water Aquatics, 35 \$ la boîte de huit) ; Nettoyant visage Très Homme (Guinot, 37 \$ pour 150 ml) ; le sérum Advanced Night Repair (Estée Lauder, 57 \$ pour 25 ml) ; le Masque Vivifiant Instantané Aquamilk (Lancaster, 30 \$ pour 75 ml) ; l'eau de bouche irrésistible (Jeff, gratuit à l'achat de 50 \$ et plus à la boutique Jeff chez Ogilvy). À droite, en avant-plan, le petit pot d'émulsion scintillante Reflet boréal Solstis (Fruits & Passion, 15 \$ pour 50 ml). Au centre, une petite bouteille ronde contenant un sérum pour donner de l'éclat aux cheveux (Girltoys, de la gamme Bed Head de Tigi, 23,50 \$ pour 50 ml), des capsules Midnight Star (Issima de Guerlain, 60 \$ pour dix capsules) et des ampoules cure d'hydratation intense de Logona (25 \$ la cure de dix ampoules).



## PRÉPARATIFS POUR LE JOUR DE L'AN

De gauche à droite : en avant-plan, deux ombres à paupières irisées (Make Up For Ever, 16 \$ chacune) ; un vernis à ongles argent (Rimmel, 3 \$ chez Wal-Mart) ; deux brillants à lèvres rosés et un crayon à lèvres coordonné (en avant-plan) (Lipglass de M.A.C., 13,50 \$ et 12 \$) ; couché sur un coffret d'ombres à paupières irisées ColorOptions, un petit pot de crème liquide brillante pour le visage et le corps (Bobbi Brown, 49 \$ et 33,50 \$ chez Holt Renfrew) ; vernis à ongles dans un pot en verre sphérique, or strassé Diorific (Christian Dior, 24 \$) ; en arrière-plan, une bouteille de spray iridescent Pleasures (Estée Lauder, 60 \$ pour 50 ml). Devant la houppette noire, une poudre libre iridescente (les deux de M.A.C., 12 \$ et 20 \$), dessus, une poudre lumière multi-usages (Isabella Rossellini's Manifesto, 32 \$) ; plus à droite, une palette d'ombres à paupières de cinq couleurs Holographiques (Trucco, 34,50 \$). Enfin, un petit pot de crème lumineuse (Revlon Cheek Glaze, 12 \$).

## Carnet d'adresses :

Le Monde change : 4945, rue Sherbrooke Ouest, Westmount.  
Trucco : Pour connaître les points de vente près de chez vous, composez le 1-800-363-8418.  
Davidoff Cool Water : dans tous les magasins La Baie.  
Guinot : Pour connaître les points de vente près de chez vous, composez le 1-800-361-6089.  
Estée Lauder : à tous les comptoirs Estée Lauder.  
Lancaster : magasins La Baie.  
Jeff chez Ogilvy : 1307, rue Sainte-Catherine Ouest.  
Fruits & Passion : dans toutes leurs boutiques (1-800-276-9952).  
Bed Head de Tigi : Pour connaître les points de vente près de chez vous : 1-800-363-8418  
Issima de Guerlain : à tous les comptoirs Guerlain.  
Logona : Spa Dr. Hauska, 1444, rue Sherbrooke Ouest ; Optimum, 1630, rue Sherbrooke Ouest ; tous les magasins d'aliments naturels Rachele-Berri et Tau. Make Up For Ever : Les Ailes de la Mode, dans tous leurs magasins ; La Baie du centre-cille ; le Salon de coiffure Orbite et au Sears de Pointe-Claire. www.makeupforever.fr  
Rimmel : dans tous les magasins Wal-Mart.  
M.A.C. : À tous les comptoirs M.A.C. www.maccosmetics.com  
Bobbi Brown chez Holt Renfrew : 1300, rue Sherbrooke Ouest.  
Christian Dior : dans tous les comptoirs Christian Dior.  
Isabella Rossellini's Manifesto : commande téléphonique uniquement : 1-877-733-8033.  
Revlon : dans les pharmacies et les grandes surfaces.

# SUPER VENTE!

## ÉCONOMISEZ GROS ET PAYEZ PLUS TARD!



RÉG.: 2,799\$  
MAINTENANT :

**1,699\$**



RÉG.: 1,869\$  
MAINTENANT :

**1,399\$**



RÉG.: 2,499\$  
MAINTENANT :

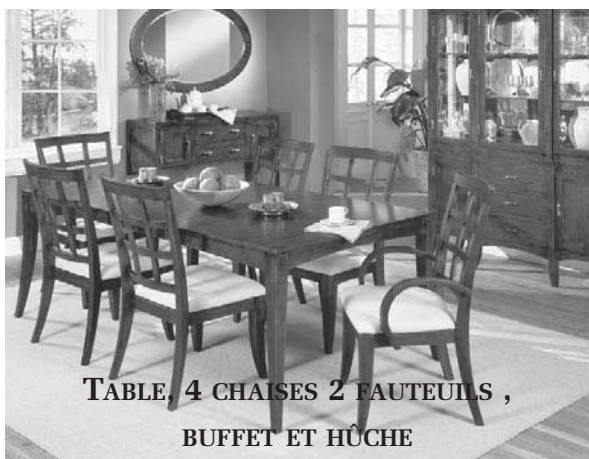
**1,499\$**



RÉG.: 2,389\$  
MAINTENANT :

**1,499\$**

NOTRE PLUS GRANDE LIQUIDATION D'INVENTAIRE SERA PROLONGÉE PAR LA GRANDE DEMANDE DU PUBLIC! VENEZ ÉCONOMISER SUR NOS MEILLEURS STYLES ET EN PLUS NE PAYEZ QU'EN ÉTÉ 2002!



TABLE, 4 CHAISES 2 FAUTEUILS,  
BUFFET ET HÛCHE

RÉG.: 4,251\$  
MAINTENANT :

**2,999\$**



TABLE, 4 CHAISES 2 FAUTEUILS,  
BUFFET ET HÛCHE

RÉG.: 6,411\$  
MAINTENANT :

**3,999\$**



ENSEMBLE DE CHAMBRE À COUCHER

RÉG.: 11,164\$  
MAINTENANT :

**6,599\$**

# mobilia

à votre style . à votre portée

Montréal centre-ville 625 av. Président Kennedy (coin Union) 514 848-0923  
Pointe Claire Méga Centre des Sources 2345, autoroute transcanadienne (sortie boul. Des Sources) 514 695-8880  
Laval Centre Décor 440 3916, autoroute 440 Ouest (coin Curé Labelle) 450 687-1447  
Saint-Léonard 6855, rue Jean-Talon Est (entre boul. Galeries d'Anjou et boul. Langelier) 514 253-1070  
Brossard NOUVELLE ADRESSE 8505, boul. Taschereau Ouest 450 462-1264

Demandez-nous des renseignements à propos de notre programme de financement!  
\*Détails en magasin \*\*Le 28 et 29 décembre 2001

GRATTEZ ET ÉCONOMISEZ! A CHAQUE HEURE UN GAGNANT! \*\*

**Bibliothèque  
et Archives  
nationales**

**Québec** 

*La Presse*

27 décembre 2001

Page B9 manquante

# Renaître de ses cendres...

DALI SANSCHAGRIN  
collaboration spéciale

FATIGUÉ(E)S DE vos partys? Remise en forme indispensable avant les festivités du 31 décembre? Voici quelques suggestions de spas maison. (Photos : Pierre MCCANN, La Presse ©)



Véritable coup de fouet, ces sels de bain vivifiants! La Source de Crabtree & Evelyn dynamise illico (26 \$ dans les boutiques Crabtree & Evelyn).



Résultat de recherches pointues en matière d'extraits végétaux, la collection Private Spa de Estée Lauder se veut le compagnon idéal en ces heures de tranquillité. Je craque particulièrement pour son sucre exfoliant Crystal Glow (45 \$ le 400 ml).



Gatineau thérapie marine, exfoliant hydratant (55 \$ le 75 ml dans les salons d'esthétique au magasin La Baie du centre-ville ou pour connaître les points de vente les plus près de chez vous, composez le 1-800-455-2666).



La ligne Phytomer vient de lancer une toute nouvelle gamme inspirée des spas, aSpara. À découvrir : sa crème de douche légèrement nacrée qui nettoie et hydrate (23 \$ les 150 ml), l'étonnante mousse craquante relaxante qui hydrate la peau à n'importe quel moment de la journée (45 \$ les 150 ml) et le sérum relaxant qui relâche les tensions et rééquilibre l'humeur! Quarante-cinq dollars les 50 ml dans les salons d'esthétique. Pour connaître les points de vente près de chez vous, composez le 1-800-455-2666.



La réputation du gant Renaissance n'est plus à faire. Cette création québécoise inspirée des kessas d'Afrique du Nord exfolie les cellules mortes et prévient les poils incarnés (17,95 \$). Pour connaître les points de vente près de chez vous, composez le 1-877-585-3116.

Un super cadeau! Le diffuseur d'huiles essentielles Essencia emballé illico toute pièce où on l'installe. Simple comme bonjour à utiliser, il peut être employé avec n'importe quelle huile qui nous plaît. (40 \$ dans la plupart des pharmacies).



Pour se « recriquer » entre deux partys, voici le coffret Le don de l'énergie Aroma Tonic de Lancôme, envoûtant et dynamisant (Eau de soin énergisante et lait de soin énergisant, 75 \$). De la même collection, un savon vert lime (17 \$) et, de la gamme Aroma Calm, une bougie parfumée relaxante (20 \$). En vente dans les pharmacies et les grandes surfaces.



Sur la peau ou dans le bain, l'éllixir d'huiles essentielles Aqua Relax de Biotherm a quelque chose d'enchanté lorsque ses arômes vous titillent les narines. Un de mes chouchous (33 \$ les 25 ml dans les pharmacies et les grandes surfaces).



Les huiles de massage de Crabtree & Evelyn sont particulièrement agréables. Voici celle au parfum Cayman Winds (22 \$ le 200 ml dans les boutiques Crabtree & Evelyn). En prime : authentique kessa tunisienne pour exfolier la peau (6 \$ par commande téléphonique au 381-0107).

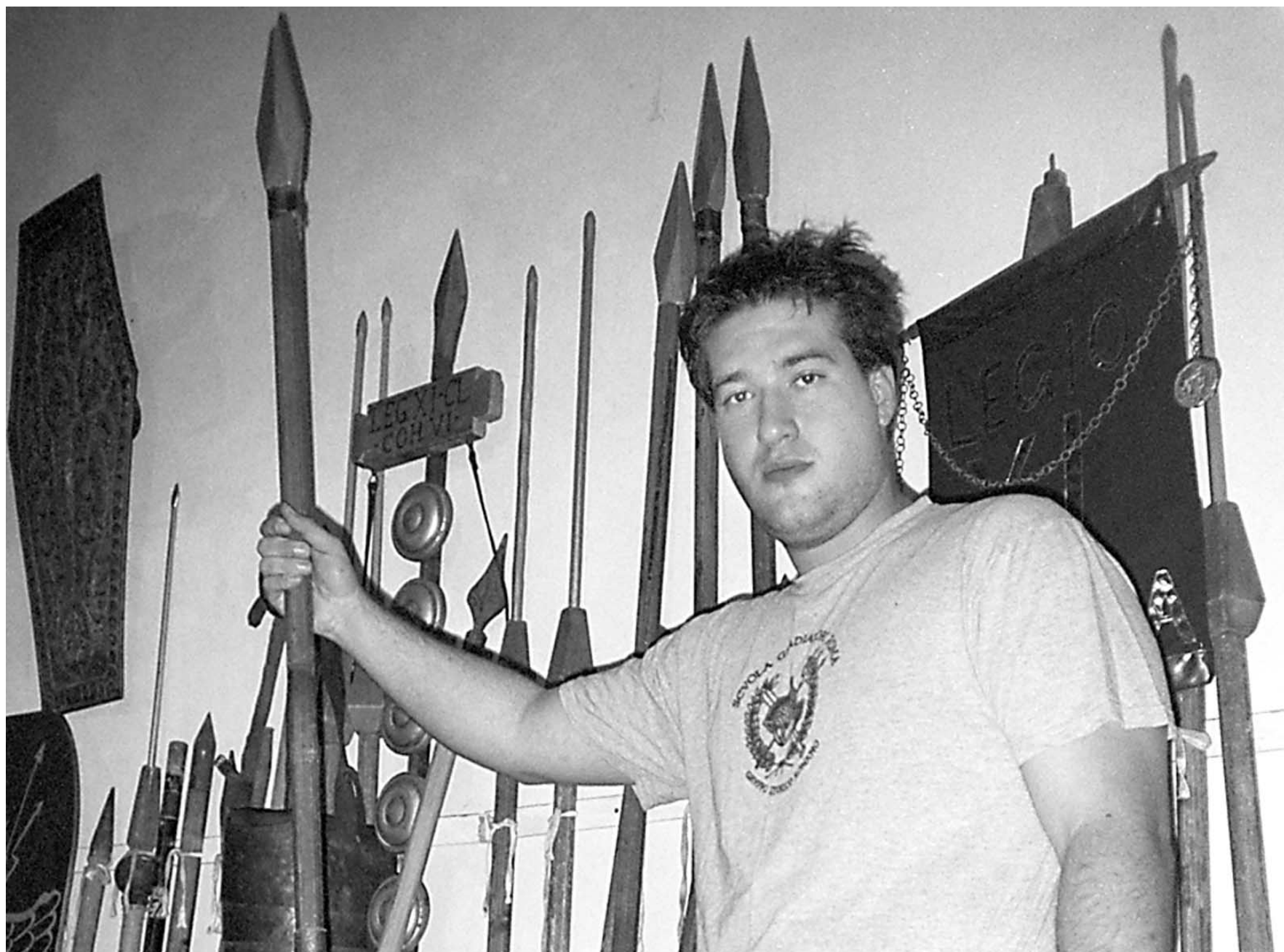
## RENDEZ-VOUS



| VINGT-QUATRE HEURES DANS LA VIE D'UN |

## Gladiateur

Banquier le jour, gladiateur le soir: telle est la vie de Sergio Iacomoni. Deux soirs par semaine, ce passionné d'histoire et sa bande se réunissent dans une baraque de la capitale italienne, se déguisent en mirmillons ou en rétiaires et font revivre les jeux du cirque de la Rome antique. Son plus grand drame? Être né 2000 ans trop tard...



Passionné de Rome antique, Sergio Iacomoni joue au gladiateur.



MATHIEU PERREULT

ROME – Quand il était petit, Sergio Iacomoni collectionnait les figurines de centurions, de mirmillons et autres légionnaires et gladiateurs romains. En deuxième année de lycée à 15 ans, les cours d'histoire romaine le passionnaient. Il adorait particulièrement les pique-niques familiaux du dimanche au bord des lacs des collines entourant Rome, où les empereurs bâtissaient leurs palais d'été il y a 20 siècles.

Ces rêves d'enfant se sont volatilisés à la fin de ses études d'informatique, quand il a commencé à travailler à la Banque d'Italie. L'heure n'était plus, comme dans les années 1930 sous Mussolini, aux grandes fantaisies nationales sur la restauration de l'empire d'Auguste. Non, au début des années 1990, la mode était aux chiffres, aux bogues, aux taux d'intérêt. L'expertise de Sergio Iacomoni sur la Rome antique ne lui apportait aucun avantage concurrentiel.

Au fil des pauses café, le jeune Romain a connu des collègues qui, comme lui, se passionnaient pour le temps de Cicéron, César, Auguste, Néron et autres Hadrien. Comme dans beaucoup de pays, le monde de l'informatique est en Italie plutôt masculin et a souvent comme passe-temps des civilisations perdues – les héros de Donjons et Dragons, par exemple. Après quelques mois d'échanges de livres, de matériel de collection, et de discussions passionnées sur la stratégie et les costumes romains,

Sergio Iacomoni et ses collègues ont eu le sentiment qu'ils pouvaient vivre leur rêve.

Et c'est ainsi qu'est né le Groupe historique romain, le 21 avril (jour du «Noël» de l'antiquité impériale) 1994. Sergio Iacomoni et ses collègues de la Banque d'Italie ont loué une baraque rue Appia Antica et commencé leur collection de costumes. Puis l'idée leur est venue de faire des défilés. À partir du 21 avril 1995, les quelques dizaines de passionnés de la Rome antique ont commencé à apparaître en public, en tenue de légionnaires, à l'occasion des grands événements romains, comme les dimanches d'été où la rue des Forums impériaux, allant du Colisée à la place Venezia, est fermée à la circulation automobile. Leur idée a été reprise par la Ville, qui paie des chômeurs pour qu'ils se déguisent en légionnaires et flânent près du Colisée au grand plaisir des touristes.

## Comme Russell Crowe

Le film *Gladiator* de Ridley Scott leur a valu, depuis 1999, des dizaines d'autres recrues. Aujourd'hui, leurs rangs ne comptent plus seulement des employés de la Banque d'Italie, et il y a quelques femmes parmi les 150 membres du Groupe historique. En août dernier, ils ont organisé à Villa Adriana, le palais de l'empereur Hadrien à Tivoli, à l'est de Rome, un spectacle historique qui a attiré 1400 personnes. «Nous avons joué à guichets fermés», dit M. Iacomoni, fréquemment interrompu par un téléphone cellulaire qui jure

passablement avec les tuniques de cuir.

Quand *La Presse* a contacté le Groupe historique romain par son site Web, c'est l'informaticien dans la trentaine qui a répondu... en signant «Nerone», évidemment. Le chemin menant à la «base» de ces gladiateurs nostalgiques évoque les ruelles coupe-gorge de la Rome du début de l'ère moderne. Il faut passer le Colisée, puis les ruines des thèmes de Caracalla, et enfin franchir la porte de Saint-Sébastien, qui jouxte les demeures de feu Marcello Mastroianni et de l'ambassadeur canadien près le Saint-Siège.

## À côté du luxe, les taudis.

Les baraques du Groupe historique romain occupent le fond d'un sentier sombre, bordé de chiens qui aboient derrière des grillages. À 50 mètres, les trains de la ligne Rome-Naples passent toutes les demi-heures en sifflant. Passé une arène circulaire où s'entraînent les gladiateurs amateurs, on accède au magasin de costumes, qui fait office d'armurerie. «Les tranchants ne sont pas affilés», me rassure M. Iacomoni, avant de m'expliquer que tout le spectacle était dès l'origine parfaitement chorégraphié – ou «arrangé avec le gars des vues», comme dirait l'autre.

Par exemple, le mirmillon, qui affrontait le rétiaire, avait un petit crochet à son casque, où le filet de son adversaire pouvait s'accrocher. Une fois le mirmillon pris au piège, le rétiaire avait beau

jeu de le transpercer de son long trident. Mais s'il demeurait libre de ses mouvements, le mirmillon pouvait, grâce à son équipement léger s'approcher en corps à corps du rétiaire, et le vaincre avec sa petite épée maniable.

## Vestales et matrones

Au fil des ans, Sergio Iacomoni a mis au point la saynète jouée l'été dernier à Tivoli, qui raconte l'histoire de Néron – «écrite par l'empereur lui-même», dit la pub. Des cortèges historiques comprenant légionnaires, centurions, empereurs, trompettistes, vestales (jeunes vierges) avec torches, matrones avec encensier, char lance-pierres «en parfait état de marche» sont proposés aux organisateurs de fêtes populaires ou touristiques. Un cours de gladiateurs de deux mois, à raison de deux leçons par semaine, coûte 200 000 livres, environ 150\$.

En tant que président du Groupe historique, Sergio Iacomoni se rend plusieurs fois par semaine, et souvent le week-end à la rue Appia Antica, celle-là même qu'empruntaient les légions quand elles partaient vers le Sud, vers le talon de la botte italienne, afin de s'embarquer pour la Grèce. Le reste du temps, il est à la maison. Quand on lui demande s'il a d'autres intérêts que la Rome antique, il a presque l'air surpris. «D'autres intérêts? Bien, ma femme et mes enfants Serena et Siro. Mais à part ça, l'amour de notre histoire, rien d'autre.»

Gruppo Storico Romano  
http://digilander.iol.it/sergioiac/

Via Appia Antica, 18.  
Les entraînements ont lieu le mardi et le vendredi de 19h à minuit.

CARNET D'ADRESSES  
DE SERGIO IACOMONI

> **Son restaurant favori:** Antica archeologia, dans la rue Appia Antica. «Ils ont des ruines romaines. On y mange dans une sorte de grotte, ça devait être comme ça il y a 2000 ans.»

> **À Rome, évidemment, rendre hommage au Colisée, théâtre des plus beaux spectacles de gladiateurs de l'Antiquité.** Au fil des ans, des sections de plus en plus grandes des souterrains – les coulisses où se préparaient les gladiateurs, ont été ouvertes au public.

> **Balade à l'extérieur de Rome:** à Villa Hadriana, à Tivoli, où on peut encore suivre le tracé des promenades de l'empereur du 3<sup>e</sup> siècle. Ou encore, aux «castelli romani», les châteaux romains, des collines parsemées de lacs aujourd'hui couvertes de vignes et de restaurants champêtres parfaits pour le dimanche midi. «Caligula y a fait ses fêtes mémorables», dit M. Iacomoni.

## Encarta: version française ou américaine

MARIE-ANDRÉE AMIOT  
DOCTEUR GADGET

«Je veux acheter l'encyclopédie Encarta, docteur. Dois-je choisir la version française ou la version anglaise?» La question paraît saugrenue dans ce pays où est vénérée et protégée la moindre parcelle de publication rédigée en français. Après tout, si les gens cessent d'acheter des ouvrages francophones, ils finiront bien par disparaître.

D'abord, réglons le cas des encyclopédies sur cédérom. Si au fil des ans, plusieurs maisons d'édition ont pris le valeureux pari de numériser et de dynamiser leur contenu (Hachette, Universalis, Havas, etc.), bien peu ont réussi aussi bien que Microsoft. Chaque année, *La Presse* compare les versions des nouvelles encyclopédies en posant des questions spécifiques,

reliées au programme scolaire. Invariablement, Encarta remporte la palme d'or. Sans être parfait, l'encyclopédie / dictionnaire / pense-bête / organise-notes / atlas géographique / outil multimédia répond fort bien aux besoins de la famille. De plus au fil des ans, MS a ajouté des fonctions ultra cool: tous les mots sont dynamisés, on guide le requérant vers des sites Web, lui garantissant une mise à jour constante, plusieurs fonctions servent à cibler une recherche, etc.

L'encyclopédie est publiée dans les deux langues depuis cinq ans et existe en anglais depuis 1993. La version française est... française. Elle comprend quelque 200 articles du *Monde* interactif, ses sources sur les données de population viennent du INSEE Recensement, son atlas a été composé avec la collaboration de l'Institut géographique national de Paris, les fiches collées (pour ramasser l'information) sont rédigées à partir des programmes des lycées. Bref, le contenu a une forte saveur européenne. L'autre, vous l'aurez deviné, est nettement américaine et comprend même une section Africana destinée à la communauté noire.

La première comprend quatre cédéroms, la seconde, cinq. Il y a donc moins d'informations en français. Mais lesquelles?

Une recherche sur Yasser (Yasir en anglais) Arafat, par exemple, fournit le même texte et les mêmes photos. Mais en anglais, on ajoute des dates à côté des éléments comprenant le mot «Arafat». On propose quatre éléments médias au lieu de trois, dont un très utile, la biographie du leader palestinien. On suggère aussi six articles reliés, mais aucun dans la version française. On guide vers le site officiel du ministère de l'Information de l'Autorité nationale palestinienne en anglais, mais on n'a pas trouvé d'équivalent en français.

En anglais, un double clic sur un mot mène vers sa définition et un dictionnaire de synonymes. En français, on n'apprend que la définition.

Bien que les différences ne soient pas catastrophiques, elles agacent un peu tout de même. Mais elles étaient plus importantes dans les anciennes versions. Il y a donc amélioration. Bref, à la question initiale, je répondrais bonnet blanc, blanc bonnet.

Encarta Collection 2002, de Microsoft (version française). 100\$ environ



## Nous avons aimé

La possibilité d'installer la version complète sur le disque dur. La qualité des textes. Les nombreux hyperliens, références, etc.

## Bof...

Un peu moins de renseignements dans la version française, mais le contenu européen est plus étoffé.

Note: Microsoft propose un rabais postal de 20\$. En plus, l'achat de l'encyclopédie permet d'offrir un exemplaire gratuit à l'école de son choix.

Encarta Collection 2002, de Microsoft (version américaine). 100\$ environ



Idem. La partie Africana qu'on ne retrouve pas dans d'autres encyclopédies.

Le produit a flanché deux ou trois fois. Des conflits peut-être?

**Bibliothèque  
et Archives  
nationales**

Québec 

*La Presse*

27 décembre 2001

Page B12 manquante