

ACTUEL



DU VIN DÉGUSTATIONS MARATHONS PAGE 5

HISTOIRES D'ÉTÉ L'ÉCOLE? DUH! PAGE 2

LA RENTRÉE REVISITÉE



Septembre 2004

Les paquets tout neufs de feuilles mobiles, les Duo-Tang étincelants, les bouquets de crayons à mine et les rouleaux de papier scotch. Avec le grand retour des autobus jaunes, des cours du soir, de la routine et des téléromans, on fait nos adieux aux chemises hawaïennes, à la lecture de patio, aux daiquiris et au farniente dans le hamac. C'est officiel : la cloche a sonné l'heure de la rentrée.

SYLVIE ST-JACQUES

Il y a de ces classiques qui reviennent invariablement à la rentrée, pour nous rappeler que l'heure est à la rigueur et au réveil-matin qui sonne à 7h. Les premières pommes locales au marché, le dernier Woody Allen qui arrive en salle, les piles de nouveautés à la librairie, les pubs de Gap, les soirées fraîches et, dans la boîte aux lettres, un feuillet d'information sur les 1001 cours de son arrondissement...

Pour prévenir les foudres des amoureux de l'été qui pleurent la fin de leur saison préférée et en solidarité envers les élèves qui rentrent à reculons dans les rangs, on ne célèbre pas la rentrée avec tambours et trompettes. Au mieux, on l'accueille avec tempérance et résignation. Or, ce temps de l'année, qui est celui des récoltes et du retour au train-train quotidien est béni par plusieurs, qui se réjouissent à la fête du Travail comme si c'était Noël à la fin de l'été.

Lise Ravary, directrice de la revue *Châtelaine*, est de ceux qui A-DO-RENT la rentrée. Elle n'est pas avare de superlatifs pour faire l'éloge de ce rite de passage vers sa saison préférée. «La rentrée, pour moi, est un moment de grande nostalgie, associé à un sentiment très primaire qui me ramène

tout droit à l'enfance. Ça me rappelle quand j'étais petite fille et pensionnaire dans une école. Je me souviens des draps fraîchement étiquetés, de l'achat des manuels, des premières pommes Macintosh, de l'odeur des boîtes de crayons Prismacolor, des livres qu'on recouvrait avec du papier kraft de couleur. Je me revois à 5 ans ou à mes premières années de cégep.»

Le temps des tartans

S'il fallait élire le mois officiel de la rigueur et de l'organisation, c'est septembre qui remporterait la palme. Après avoir succombé au laisser-faire pendant trois mois de doux climat, nous voilà à nouveau dynamiques et ordonnés. Jusqu'à nos vêtements qui trahissent cet esprit de bon écolier.

«Lorsque j'entends l'expression «rentrée scolaire», je pense spontanément à un costume d'école privée», note Françoise Dulac, professeur à l'École supérieure de mode de l'UQAM. Elle note que les tweeds et les petits débardeurs, qui se sont taillé une place de choix dans les collections de l'automne 2004, confirment ce retour vers un certain classicisme.

«L'été, on se laisse plus aller, on s'évade. On se permet plus de folie dans nos tenues vestimentaires. À l'automne, on va vers des vêtements plus sages, plus classiques.»

» Voir RENTRÉE en page 2

table chemise, pantalon, crayons, cotes, stylo, abondant, papi

PHOTOMONTAGE, LA PRESSE®

Nouvelle destination Spa à Saint-Agathe-des-Monts



STONEHAVEN
Relais & Spa

Soins corps et visage - bains Stonehaven - restaurant Granité - hébergement douillet
Séjour Spa à compter de 136 \$ /pers./nuit, occupation double. 1 petit-déjeuner, 1 accès aux bains et 1 massage ou 1 facial.
*Service inclus, taxes en sus. Prix sujets à changements sans préavis. Selon disponibilité.

1.866.333.7SPA
www.stonehavenrelaispa.com

ACTUEL

L'école? Duh!



RAFAELE GERMAIN

HISTOIRES D'ÉTÉ

COLLABORATION SPÉCIALE

Le neveu de Marianne, Julien, me regardait avec de grands yeux très sérieux. Il attend quelque chose, me suis-je dit. Je devrais être en train de lui raconter une histoire, de jouer avec lui, de lui poser plein de questions fascinantes qui lui permettraient de parler de lui et de ce qu'il aime. J'ai pensé à : « Est-ce que tu vas à l'école ? » Mais c'était un peu trop cliché et Julien avait au moins 10 ans — bien sûr qu'il allait à l'école, vieille niaiseuse.

Alors j'ai dit, subtile variante : « Est-ce que l'école est déjà recommencée ? » Et Julien a eu l'air de se demander si je n'étais pas carrément demeurée, avant de me répondre : « Ben... oui ! » et d'ajouter « duh ! », expression qui me semblait un peu étonnante dans la bouche d'un enfant de 10 ans et qui venait confirmer mes doutes : parler d'école à un enfant, c'est comme vouloir parler de son problème à un alcoolique, c'est à la limite du déplacé.

Marianne est revenue de la salle de bains et s'est assise joyeusement devant Julien. « Alors ? De quoi vous parlez ? »

— Elle m'a demandé si l'école était recommencée ! » a répondu Julien en faisant un geste de la main très adul-

te et plutôt comique qui voulait dire que j'étais vraiment la dernière des nouilles.

« Duh ! » a dit Marianne à son tour (une affliction familiale, me suis-je dit, pousse sans doute tous les Simard à répondre par un « duh » impeccablement modulé à toutes les questions stupides qu'ils entendent). « L'école est recommencée depuis deux semaines ! T'étais où ? »

De toute évidence, pas près d'une école. Puis je me suis souvenue qu'en effet, l'école commençait à la fin du mois d'août, et le cégep encore plus tôt, et j'ai ajouté mon « duh » au concert de « duh », ce qui a fait beaucoup rire Julien.

« Moi j'aimais beaucoup la rentrée », ai-je ajouté, finissant ainsi de convaincre Julien que j'étais à moitié folle. « Pas toi ? » Je croyais qu'il allait m'asséner un autre « duh », mais

Parler d'école à un enfant, c'est comme vouloir parler de son problème à un alcoolique, c'est à la limite du déplacé.

il s'est contenté de hausser les épaules avec cette espèce de nonchalance qu'ont parfois les enfants face aux choses qui ne les intéressent pas.

« Bof, a-t-il fini par dire. C'est correct. » Marianne et moi avons échangé un regard : jamais le mot « correct » n'avait ressemblé autant à « infect ». « Quoi ? a répliqué Julien. C'est pas si pire. C'est juste que ça commence beaucoup trop tôt.

— Et ça devrait commencer quand ? lui ai-je demandé. Une semaine avant la fin des classes ? »

Il a ri encore, un rire très clair qui

aurait pu être celui d'une petite fille et il a dit : « Mais non. Juste pas pendant l'été. C'est vraiment trop poche d'aller à l'école pendant l'été. »

Moi qui avais tant aimé les premiers jours de chaque année scolaire, parce que, justement, ils se déroulaient en plein soleil. C'était un peu irréel, et donc un peu excitant, d'être dans une salle de classe alors qu'il faisait beau et chaud dehors et d'en sortir vers 16 h sans se sentir pressée de retourner à la maison, mais en ayant plutôt envie de profiter de la douceur de l'air pour bavarder avec les amis sur la petite pelouse qui bordait la cour.

Et puis il me semblait qu'on apprenait mieux dans les journées encore longues de la fin d'été — en tout cas, moi, je le faisais avec bonne volonté, les cahiers étaient toujours propres, les pages

des livres intacts, les crayons bien rangés dans leur boîte : l'information nouvelle n'en était que mieux absorbée, enfin beaucoup mieux qu'en février, quand on se retrouvait à 8 h du matin assis au cours d'économie à se demander pourquoi bâtard on avait eu l'idée de s'inscrire en concentration économie. À ce jour, je n'ai toujours pas compris ce qu'était le Système monétaire international, et que dire des accords de Bretton Woods ?

« Oh moi, a dit Marianne en soupirant, que ce soit en plein

mois d'août ou au beau milieu de l'hiver, je n'ai jamais vraiment aimé l'école. Pour moi, c'était de la torture plus qu'autre chose.

— De la torture ? a demandé Julien, pendant que je me faisais la réflexion que Marianne n'était peut-être pas une habile pédagogue.

— Oui, de la torture », a-t-elle expliqué. Elle s'est penchée vers Julien et a donné une petite tape sur la visière de sa casquette. « Je n'étais pas populaire, moi, à l'école. Jusqu'au cégep. Alors, pour moi, ce n'était pas facile. J'aimais ça apprendre ; beaucoup, même. Mais le reste du temps, je me sentais mal, pas acceptée. »

Julien a hoché distraitement la tête : de toute évidence, le sort des enfants peu populaires ne le préoccupait pas beaucoup. J'ai eu une pensée pour tous ces « rejets », ces souffre-douleur que nous avons écartés sciemment, à cause d'un rire trop strident, d'une timidité naturelle, de vêtements démodés ou d'un léger embonpoint. Je me souviens de leurs prénoms et de leurs visages souvent baissés — je les avais depuis longtemps perdus de vue quand j'ai pris conscience de notre ingratitude : elle m'avait surprise, et désolée, mais des années trop tard.

« Mon prof répète toujours ça, a dit Julien. Qu'il faut aimer apprendre. Je sais pas c'est quoi son problème. Déjà que j'apprends, est-ce qu'il faut qu'en plus j'aime ça ? » Il a souri, se trouvant visiblement assez fin finaud.

« Pourquoi pas ? lui a répondu Marianne. Tu ne penses pas que tes journées passeraient plus vite si en plus tu t'amusais ? »

— C'est juste les nerds qui aimait l'école. »

Réflexion faite, Marianne et moi avions été des nerds jusqu'au bout, jusqu'à l'université, en fait, où avoir de l'intérêt pour ses études était enfin devenu une marque d'éveil et non de servitude. Nous avions continué à apprendre joyeusement, dans les amphithéâtres et les petites classes, dans les bars où nous révisions nos dissertations en buvant des bocks polonais et en mangeant une poutine qui avait plutôt l'air d'une soupe aux frites.

« Tu devrais faire un effort, a dit Marianne à Julien. Tu as plein d'amis, en plus. Si tu te forçais pour aimer tes études, tu serais super content d'aller à l'école. »

— Tous les adultes disent ça, a répondu Julien avec un petit air défiant. Mais je suis sûr que, dans le fond, vous vous plaigniez tous le temps vous aussi.

— O.K. T'as raison là-dessus. On se plaignait. N'empêche que, si tous les adultes disent que ça peut être le *fun* d'apprendre, tu ne penses pas que c'est parce que c'est un peu vrai ? »

Simon a levé la tête vers elle, clignant des yeux dans le soleil de fin de journée. Il avait l'air de se demander, en fait, si elle était vraiment sérieuse.

Puis, comme Marianne n'ajoutait rien, il s'est contenté de hausser les épaules de nouveau : « Ben... duh ! »

La rentrée revisitée

RENTRÉE

suite de la page 1

La rentrée, pour les commerçants de vêtements, est un temps béni pour faire résonner la caisse enregistreuse. Les magazines de mode profitent d'ailleurs de cette période pour publier des versions géantes de leur publication. Pour les « fashionistas », le *Vogue* de septembre est d'ailleurs une « bible » à conserver précieusement.

« De façon générale, les gens investissent plus d'argent dans leurs vêtements d'automne, qu'ils porteront beaucoup plus longtemps à cause du climat. C'est peut-être ce qui explique pourquoi la mode de la rentrée est plus sobre, parce qu'on se fatigue plus rapidement des vêtements ex-

centriques », souligne Françoise Du-

lac. « La rentrée, pour toute l'équipe, est une période marquée par le suspense. Nous sommes enthousiastes de découvrir ce que la prochaine saison nous réserve », note l'animatrice Marie-France Bazzo.

Même s'il y a des lustres qu'on a quittés les bancs d'école, le goût de stimuler ses neurones au retour de la saison froide est un réflexe souvent acquis pour la vie.

Nouveaux romans, lancement de la saison de théâtre et de danse, cuvée de films « oscarisables », nouvelles programmations télé... La rentrée est certes un moment idéal pour prendre de bonnes résolutions culturelles.

« La rentrée littéraire est un phéno-

mène relativement récent, qui se rattache à la rentrée scolaire. À partir de l'après-guerre, il n'a pas cessé de se développer et d'être fortement médiatisé. Du coup, les attentes sont devenues considérables », note Jacques Allard, directeur littéraire aux Éditions Hurtubise HMH. « Derrière l'institution de la rentrée, il y a évidemment des objectifs de marketing. »

Dès le XIX^e siècle, poursuit-il, certains événements littéraires ont contribué à établir les bases de ce qui allait éventuellement devenir la « haute saison littéraire ». « Les prix Goncourt qui ont été suivis par une cascade de nouveaux prix étaient remis à l'automne. Cela a donné lieu à une sorte de boursofflure qui a même débordé sur le printemps. »

Certains auteurs, qui rêvent de succès en librairie, planifient même leur production en fonction de ce temps faste de l'année. « Il y en a qui sont déçus quand l'éditeur leur dit qu'il

sera préférable d'attendre au printemps pour publier. Mais les plus sérieux, pour qui il n'est pas question de se sacrifier aux impératifs du commerce, restent loin de ces considérations », observe Jacques Allard.

La rentrée... à la maison

Pour le bonheur des casaniers, les journées plus courtes et plus fraîches de la rentrée donnent le feu vert au cocooning. Des « rituels d'intérieur », Lise Ravary en a plusieurs. « Ma première soupe de la saison ou la première fois que je ferme la porte de la cuisine parce qu'il fait trop froid, marquent ces rites de passage. C'est aussi le temps de changer les rideaux et d'enlever les voiles d'été pour les remplacer par des tissus plus lourds. Il y a quelque chose de très maternel dans ces gestes. Quand je me laisse aller, je fais même du pain ! »

Sophie Legault, de l'entreprise d'organisation résidentielle Espace retrouvé, remarque des besoins plus

urgents lorsque apparaissent les premières feuilles rouges dans les arbres.

« Dès le mois d'août, après les vacances, je suis bombardée d'appels de gens qui ont besoin d'aide pour organiser leurs maisons. Souvent, ils pensaient le faire pendant leurs vacances, mais ils n'ont finalement pas eu le temps. »

Faire le tri dans le nécessaire et le superflu, mettre de l'ordre dans les plats Tupperware, faire le ménage dans les vêtements d'automne et remettre ceux d'été... Sophie Legault explique comment se manifeste chez plusieurs un grand désir de mettre la maison en ordre avant de plonger dans le tourbillon d'automne.

« À la veille de la rentrée, il faut penser à l'endroit où l'on va mettre les boîtes à lunch des enfants, les dessins qu'ils ramènent de l'école, les fameux billets à signer qui se perdent. En ce qui concerne les fournitures scolaires, avant de tout acheter en neuf, c'est bien de connaître son inventaire et de voir quels Duo-Tang et quels crayons sont encore bons. De cette façon, on épargne beaucoup au moment du magasinage. »

L'autre jour de l'An

Pour les petits de la maternelle autant que pour les plus vieux, la rentrée qui marque la fin des longues vacances et le début officiel de l'année scolaire, comporte sa juste part d'inconnues et d'anticipations. La rentrée, est ni plus ni moins qu'un second jour de l'An dans l'année. « Il y a un sens de renouveau à cette période qui est beaucoup plus fort qu'au cœur de l'hiver, alors qu'on est endormi par la neige et le froid », croit Lise Ravary.

La première fois qu'on prend l'autobus, la rencontre avec les nouveaux camarades de classe, la liste d'ouvrages à lire et de travaux à remettre, ça peut toujours aller. Mais pour les étudiants de certaines facultés universitaires, la rentrée comporte un côté obscur : les initiations.

« L'initiation suppose l'enterrement de l'ancienne identité pour faire place à une transformation de la personne et transmet une idée de hiérarchie. Les anciens, qui sont là depuis deux ou trois ans, s'imposent alors comme étant plus authentiques et plus vrais », explique Guy Lanoue, professeur d'anthropologie à l'Université de Montréal. Il n'est pas exactement en faveur de ces traditions qui vont souvent de pair avec des beuveries excessives et des pitreries de mauvais goût. « Les initiations passent toujours à travers une humiliation totale ou partielle de la personne. »

Pour oublier ce mauvais quart d'heure où ils ont été forcés de se promener en pleine rue en couche, les nouveaux étudiants se rabattent ensuite sur la bière (commanditée) qui coule à flots. Comme quoi il y a toutes sortes de façons de célébrer le jour de l'An à la rentrée.

Offrez-vous le programme en gestion de projet le plus populaire au Canada!

Programme de certification universitaire en gestion de projet

Version française du

Masters Certificate in Project Management

- Programme conforme aux normes du Project Management Institute
- Formation pratique, orientée vers des résultats concrets
- Formation donnée par des gestionnaires de haut niveau
- 9 cours, offerts en 18 jours sur une période de 4 mois

Cette formation est aussi disponible sur mesure en entreprise.

Formation à Québec débutant le 8 octobre 2004
Formation à Montréal débutant le 22 octobre 2004

<p>Séances d'information</p> <p>Québec 8 septembre 2004 De 18 h à 20 h Pavillon La Laurentienne Université Laval</p> <p>RSVP: Lise Chatigny (418) 656-2131, poste 8189</p>	<p>Montréal 13 septembre 2004 De 18 h à 20 h Université Laval 630, rue Sherbrooke Ouest, 5^e étage</p> <p>RSVP: Sophie Bouchard (514) 842-5012, poste 8161</p>
--	---

Visitez notre site : www.ulaval.ca/dgfc/sessions

La galerie ART SÉLECT

Importateur de meubles exclusifs de France

La tradition adaptée à notre vie moderne

SOLDE D'ÉTÉ

Du 21 août au 11 septembre

Tous nos meubles à prix réduits.

100, avenue Laurier Ouest, Montréal (514) 273-7088
www.artselect.ca
Fermé les dimanches et lundis

Pour tout savoir sur l'harmonisation des vins et des mets, lisez la chronique du sommelier **FRANÇOIS CHARTIER** dans Actuel, le vendredi dans **LA PRESSE**



Les 2004 s'envolent. Embarquement immédiat.



Berline Civic Si
illustrée

Taux de
financement
à l'achat

2,8%*

jusqu'à 60 mois



Berline Accord SE
illustrée



**OUI, ON A FAIT
LE PLEIN**

Tous les véhicules Honda sont livrés avec un réservoir plein.



L'ASSOCIATION DES CONCESSIONNAIRES HONDA DU QUÉBEC

HONDA

POUR OBTENIR L'ADRESSE D'UN CONCESSIONNAIRE PRÈS DE CHEZ VOUS, VISITEZ LE www.honda.ca OU COMPOSEZ LE 1 888 9-HONDA-9.

*Les offres de financement sont faites par Honda Canada Finance Inc., sur l'acceptation du crédit. Taux de 2,8% pour le financement à l'achat d'une berline Civic 2004 ou d'un coupé Civic 2004 en inventaire pour un terme allant jusqu'à 60 mois, à l'exception du modèle Civic Hybride. Taux de 2,8% pour le financement à l'achat d'une berline Accord 2004 ou d'un coupé Accord 2004 en inventaire pour un terme allant jusqu'à 60 mois. D'autres termes de financement offerts. Un versement initial plus les taxes applicables pourraient être exigées. Offre d'une durée limitée. Voyez votre concessionnaire pour plus de détails. Photo à titre indicatif. **Les récents diplômés universitaires ou collégiaux peuvent être admissibles au programme donnant droit à une allocation allant jusqu'à 750 \$ sur certains modèles. Demandez tous les renseignements chez les concessionnaires Honda participants.

ACTUEL

Belle petite table réconfortante

FRANÇOISE KAYLER

QUAND MIDI SONNE

Combien reste-t-il de ces petits restaurants français d'une autre époque? Pas si lointaine tout de même puisque quelques-uns de leurs animateurs sont encore à pied d'œuvre.

Il en reste très peu qui servent une cuisine simple et goûteuse, une cuisine que l'on ne qualifierait pas de bourgeoise puisque l'on ne sait plus ce que veut dire cette désignation, mais une cuisine comme celle que l'on faisait avant que les « grands chefs » imposent la leur.

Une cuisine de cuisinière? Peut-être. En tout cas, c'est une cuisinière qui est aux fourneaux de Première Rue. Et elle fait la cuisine, non pas comme on la fait dans un restaurant. Mais comme si elle la faisait pour des amis reçus à la maison.

Première Rue est un curieux restaurant, ouvert seulement trois midis et trois soirs par semaine. Discrètement installé dans ce qui a peut-être été la première rue de Montréal, dans ce Vieux-Montréal où l'on s'affiche souvent plus que cela. On risque de passer devant la porte sans savoir qu'elle s'ouvre sur un restaurant.

Il est petit. Chaleureux aussi et l'on y prendrait volontiers ses habitudes. Il est installé dans une belle vieille maison aux murs de pierre et de brique, aux fenêtres encastrées dans l'épaisseur de la pierre. Si l'on n'a pas touché à ce cadre hérité du passé, on a su s'y insérer confortablement pour camoufler une cuisine et monter un petit bar de service sans en troubler l'atmosphère. Elle est accueillante, discrète, presque familiale.

Les tables sont petites mais bien dressées. Le service est assuré avec autant de souplesse que de professionnalisme. Quand midi sonne, il est préférable d'avoir une réservation pour être certain de pouvoir s'attabler.

Le chèvre chaud faisait partie du



PHOTO MARTIN TREMBLAY, LA PRESSE

Première Rue est un petit resto discret de la rue Saint-Paul.

choix d'entrées proposées en dehors de la table d'hôte. L'assiette était belle et généreuse, une vraie salade fraîche, colorée et bien assaisonnée. Le fromage était coupé généreusement, mais le choix du chèvre n'était pas de ceux qui donnent le meilleur résultat dans ce traitement.

Les deux entrées proposées en table d'hôte étaient beaucoup plus heureuses. La crème de légumes avait un saveur estivale, légère en texture tout en ayant la douceur voulue, la saveur relevée par une pointe de poivron rouge très agréable. L'assiette de crudités était composée comme une mosaïque, sans support intempêtif de feuille, céleri-rave parfait, carottes râpées, betteraves rouges en petits dés, etc.

Plat simple mais qui ne supporte pas la médiocrité, le foie de veau était parfait. En tranches coupées comme il le faut, l'abat avait autant de finesse dans le goût que dans la texture et la cuisson était à point. La persillade avait l'esprit vif et l'on ne pouvait s'empêcher de saucer avec le pain ce fond d'assiette un peu gras mais tellement savoureux. Quelques légumes cuits avec précision, une pomme de terre, style gratin dauphinois, accompagnaient simplement la viande.

Du riz remplaçait la pomme de terre

dans la garniture du plat de poisson. Le saumon était cuit avec justesse. Largement servi, il était nappé d'une sauce légèrement crémeuse, assez douce, à peine parfumée, bien faite pour habiller cette chair marine qui, dans l'élevage, perd de son caractère.

Les profiteroles pouvaient être servies soit avec une crème pâtissière, soit avec une crème glacée. La pâte était fraîche, la portion bien servie. Fruit frais, glace et coulis de petits fruits finissaient ce repas de midi sur une note de fraîcheur.

PREMIÈRE RUE
355, rue Saint-Paul Ouest
285-0022

Ouverture : du mercredi au vendredi, de 11 h 30 à 14 h. Du jeudi au samedi, à partir de 18 h.

Fumée : Oui.

Salade de chèvre chaud

Crème de légumes

Assiette de crudités

Saumon frais de l'Atlantique à la man-
gue

Foie de veau persillade et pointe d'ail

Profiterole, crème pâtissière

Pêche, glace et coulis

Cafés

Table d'hôte du midi : 13,80 \$ et
15,80 \$ (dessert compris, café en sus).
Entrées à la carte : 4,95 \$.

GASTRONOTES

De fête en fête

FRANÇOISE KAYLER

Aujourd'hui et demain se déroule la première Fête Bio Paysanne, à la Cité des arts du cirque, sur l'emplacement de TOHU (2345, rue Jarry). Cette fête foraine met l'accent sur deux points précis : l'alimentation biologique locale et l'environnement.

La foire alimentaire sera animée par une soixantaine d'exposants, agriculteurs et transformateurs biologiques locaux, groupes environnementaux et entreprises alternatives.

Des dégustations seront proposées. Mais l'événement ne fait pas que proposer des aliments. Les organisateurs ont tout fait pour que la gestion soit la plus écologique possible. Par exemple, on pratiquera le recyclage et les sacs à ordures seront biodégradables.

Pour tout renseignement : 376-8648, www.fetebiopaysanne.org.

Demain, dans le jardin de la Maison Saint-Gabriel, l'un des potagers qui vit à l'heure de la Nouvelle-France, ce sera la Fête des récoltes. Plusieurs activités sont au programme de cette journée. Daniel Fortin, ethnobotaniste et horticulteur parlera de « Louis Hébert, apothicaire et botaniste — les plantes de son jardin ».

Pour tout renseignement : 935-8136, www.maisonsaint-gabriel.qc.ca.

Le 12 septembre, 200 fermes dispersées dans toutes les régions du Québec ouvriront leurs portes aux visiteurs. Ce sont les deuxièmes Portes ouvertes sur les fermes du Québec qu'organise l'Union des producteurs agricoles (UPA). Tous les secteurs agricoles seront représentés, des plus connus aux productions en émergence.

Sur le thème « Une ferme à la ville », une Porte ouverte à la Maison de l'UPA, à Longueuil proposera une expositions d'animaux et stands animés par des producteurs. Des navettes

transporteront les visiteurs qui le souhaiteront vers une quinzaine de fermes des environs.

Pour tout renseignement : 1(888) MAFERME, www.upa.qc.ca.

Le 18 septembre, à Saint-Jérôme, aura lieu la 10^e Foire Vin Fromage L'événement se déroulera sous un chapiteau dressé sur l'emplacement de la Vieille Gare restaurée du P'tit train du nord, permettant ainsi de le tenir beau temps, mauvais temps.

Cent cinquante vins seront présentés, vendus à l'once pour les dégustations. Une centaine de fromages seront offerts en dégustation. Les artisans fromagers québécois seront sur place et il sera possible d'acheter leurs produits. Parmi les fromages étrangers présentés, les Comté Fort des Rous-ses, Juraflore, Morbier et Bleu de Gex.

Pour marquer le 10^e anniversaire de cette foire, les organisateurs ont invité un spécialiste, Jean-Charles Arnaud, des Fromageries Arnaud dans le Jura français, qui sera toute la journée à la disposition des visiteurs autant qu'à celle des artisans-fromagers du Québec.

Pour aider les visiteurs à se préparer, les organisateurs ont conçu un site Internet remarquable. Les 250 produits en dégustation le 18 septembre ont droit à des fiches techniques d'une grande précision.

Pour renseignement : www.foirevinfromage.ca.

Du 24 au 26 septembre, le Rendez-vous des saveurs de l'Outaouais se tiendra pour la 8^e année à la Maison du citoyen de Hull. Ce salon gastronomique régional ne cesse de grandir. Initiative de chefs cuisiniers et pâtisseries de la région pour faire connaître les produits des artisans, ce salon- rendez-vous fait la promotion des uns et des autres en les réunissant à l'occasion de cet événement annuel où l'on peut goûter, déguster, acheter.

Une carrière dynamique en 10 mois vous attend!

CENTRE FOR CONTINUING EDUCATION
CHAMPLAIN ST-LAMBERT CEGEP

Spécialiste - Centre d'assistance technique
A.E.C. LEA.9M Attestation d'études collégiales

Les étudiant(e)s dans ce programme acquerront des habiletés techniques précises et spécialisées relatives aux ordinateurs (équipements, logiciels) et seront prêts à dispenser de l'assistance technique à des clients utilisateurs.

- ☑ Sans frais de scolarité
- ☑ Stages en milieu de travail
- ☑ Formation bilingue

DÉBUT DES COURS: SEPTEMBRE 2004

Téléphonez-nous dès aujourd'hui pour réserver votre place
(450) 672-7364

Ce programme de formation s'adresse aux détenteurs de diplômes d'études secondaires (ou équivalent) et prioritairement aux résidents de la Montérégie qui sont sans emploi et prestataires de l'assurance-emploi (depuis 3 à 5 ans) ou de l'assistance-emploi (Sécurité du revenu), ou sans revenu. La formation ou une expérience de travail en informatique est un préalable pour être admissible au programme.

Emploi Québec
Montérégie

Cette formation est rendue possible grâce à la participation financière d'Emploi-Québec.

www.champlainonline.com
900 Riverside Drive, St-Lambert

Longueuil-Université de Sherbrooke

INSTITUT DES TECHNOLOGIES DE L'INFORMATION DU COLLEGE DE MAISONNEUVE

Nos ATELIERS INTENSIFS de micro-informatique

Windows • MacOSX
Linux • Mspjct • Réseautique
Langages de programmation • Multimédia
Bureautique • Bases de données • Infographie • Internet
Programmation de sites Web • HTML • Simple Comptable • eCommerce • CISCO
Animation 3D Maya • Gestion de réseau • AutoCad

LA SOLUTION à vos besoins de formation ponctuelle et immédiate!

- Formation de courte durée
- Le jour, le soir, la fin de semaine
- Environnements Macintosh et Windows
- Cours menant à la certification CISCO CCNA

Formation sur mesure aussi disponible sur demande

Horaire complet : www.cmaisonneuve.qc.ca/iti

Information et inscription :
(514) 251-1444, poste 4811

Pie-IX

Casa Galicia
de Montréal
Gastronomie espagnole depuis 1977
Spectacle de flamenco
Tapas avec festival de la paella
Table d'hôte
Menu spécial pour groupes de 15 à 50 pers.
Réservation : (514) 843-6698
Web : www.casagaliciamontreal.com
2087, rue Saint-Denis Métro Sherbrooke

Lanni Restaurant
Fondée en 1960
Menu table d'hôte, souper dansant avec Aldo
- Vendredi, samedi et dimanche
Gastronomie italienne
Terrasse
Service de valet
3132, rue Sherbrooke Est, Montréal
Réservation : 527-8313 • 521-0194

Unir nos forces, c'est s'organiser pour que la valeur du travail de chacun soit reconnue et respectée au quotidien. La CSN, c'est l'outil efficace pour y parvenir.

UNISSONS NOS FORCES



SAVEURS

ACTUEL

Des dégustations marathons...



JACQUES BENOIT
DU VIN
jbenoit@lapresse.ca

Il y a une quinzaine d'années, les dégustations mises sur pied par les représentants québécois de fournisseurs étrangers (les agences, comme on dit) à l'intention de la presse spécialisée étaient rarissimes.

Aujourd'hui, alors que l'intérêt pour le vin continue de croître, elles abondent.

Ne faisant jamais les choses à moitié, le sommelier Jacques Bélec, de l'agence Maison Maxxium, avait ainsi convié la presse, la semaine dernière, à une dégustation de pas moins de 50 vins...

Il avait fait mieux encore l'année dernière, à la rentrée 2003, avec cette fois-là, au menu, 85 vins!

C'était trop — beaucoup trop —, et il s'est donc assagi...

Y allant de son côté à plus petitesouchées (si je puis dire), Jean Parent, de l'agence Réserve et Sélection, tient de telles dégustations plus fréquemment, tout en se limitant, sagement, à une vingtaine de vins.

Parmi ces multiples vins, j'ai retenu à la fois ceux qui m'ont semblé offrir les meilleurs rapports qualité, et également disponibles en quantité suffisante, plus quelques grands vins, dont certains, toutefois, ne seront mis en vente que plus tard, à l'automne.

En voici de brèves descriptions, en allant des moins chers aux plus chers, et en commençant par les blancs.

Les blancs

> **Pinot gris 2003 Mendoza Lurton.** Vin d'Argentine, au bouquet discret et aux belles saveurs nettes. Du moelleux, du charme.
\$, 5565746, 15,05 \$, ★★(*) (\$), à boire, 1 an.

> **1ères Côtes de Blaye 2002 Château Bertinerie.** Plutôt léger, très Sauvignon blanc, légèrement herbacé. Des saveurs relevées, de la finesse. Rappelle les Sancerres. Délicieux.
\$, 707190, 16,60 \$, ★★★ \$ \$, à boire, 1-2 ans.

> **Minervois 2002 Château Villarambert-Julien.** Vin de Marsanne, de Roussane et de Grenache blanc, dans un style qui le rapproche des Hermitages blancs. Ample et boisé, mais le fruit l'emporte aisément. Très bon.
\$, 918730, 18,65 \$, ★★★ \$ \$, à boire, 1-2 ans.

> **Muscadet 2002 Domaine de l'Écu.** Muscadet réputé, léger comme tous les Muscadets, mais avec un



PHOTO IVANOHO DEMERS, LA PRESSE

La préparation de la dégustation de 50 vins, blancs et rouges, par le sommelier et directeur de produits de spécialité Jacques Bélec, de Maison Maxxium.

après-goût (de pommes) qui dure un très long moment. Vieillira admirablement. Aux deux boutiques Signature,
10282873, 20,10 \$, ★★★ \$ \$, à boire, 8-10 ans.

> **Chablis 2003 Domaine des Malandes.** Chablis délicat, plutôt léger, et non boisé. Très bien fait.
C, 485581, 21,05 \$, ★★★ \$ \$ (\$), à boire, 3-4 ans.

> **Alsace Pinot gris Grand Cru Vorbourg 2001 Dopff & Irion.** Étonnamment aromatique pour un vin de Pinot gris. Du corps, un brin sucré, mais équilibré quand même. Le servir par exemple avec les fromages.

\$, 10272131, 32 \$, ★★★(*) \$ \$ \$ (\$), à boire, 5-6 ans.

Les rouges suivront, samedi prochain.

Trois Chablis

Il est toujours instructif, mais également fascinant, de comparer entre eux des vins d'une même appellation, et encore plus s'ils sont du même millésime. Exemple, les trois Chablis qui suivent.

Vin d'un viticulteur... qui ne fait pas de bruit, le **Chablis 2002 Louis Michel**, d'un très bon millésime pour Chablis, se présente toutefois, lui, avec un bouquet pénétrant, nuancé, relevé par une note citronnée. La bouche, aux saveurs très fraîches, rappelant un peu les fruits exotiques, pleine de caractère, est de son côté marquée par une acidité assez prononcée, mais bien dosée. Très beau Chablis.

\$, 10269409, 28,30 \$, ★★★(*) \$ \$ \$, à boire, 5-6 ans.

Passablement coloré pour un Chablis, très sûr sur le plan gustatif, généreux, avec une note minérale au nez, le **Chablis 1er cru Vaultgnot 2002 Domaine Louis Moreau**, lui aussi très bon, plus évolué qu'on ne s'y attend, est pour sa part à boire sans tarder.

\$, 480285, 29,45 \$, ★★★(*) \$ \$ \$ (\$), à boire, 1 an.

Enfin, le **Chablis 2002 Saint-Martin Domaine Laroche**, au beau bouquet distingué de Chablis, aux saveurs bien affirmées, qu'accentue un reste de gaz carbonique, se rapproche du style du Louis Michel. Très réussi également.

C, 114223, 23,95 \$, ★★★ \$ \$ \$, à boire, 3-4 ans.

Des vins rouges

Vin du Languedoc, le **Saint-Chinian 2001 Domaine La Croix d'Alène**, ne manque pas de finesse, malgré la modestie de son appellation. Un peu plus que moyennement corsé, c'est la Syrah et ses arômes de fruits noirs et d'olives noires qui dominent au nez, alors que le Grenache et ses arômes presque sucrés s'imposent en bouche. Délicieux vin du Languedoc, donc, et qui est élaboré avec de la Syrah (60 %) et du Grenache (40 %).

\$, 896308, 16,15 \$, ★★★ \$ \$, à boire, 1 an.

Changement radical de style avec le **Chianti Classico 2002 Brolio** qui a profité du fait que son producteur, dans ce millésime peu réputé pour la Toscane, n'a fait que cette cuvée, de sorte que le vin qui entre d'ordinaire dans la cuvée

prestige est allé en totalité dans celle-ci, laquelle est la cuvée courante.

Grenat-violacé, à peu près opaque, son bouquet de fruits noirs, fortement épicé-boisé, est très large, profond, et la bouche n'est pas en reste. Beaucoup de matière, donc, beaucoup de corps, sur des tannins fermes, solides, non sans astringence, tout cela donnant un vin corsé, et même puissant, avec la consistance voulue pour... digérer tout ce bois.

C, 003962, 23,95 \$, ★★★ et même ★★★(*)

à boire, 4-5 ans au moins.

Du même millésime, le **Breganze Rosso 2002 Brentino Merlot Maculan**, de la Vénétie (Italie), bien coloré, au bouquet de fruits noirs et rouges, très épicé-boisé lui aussi, moyennement corsé, a des tannins tendres, mais qui laissent l'impression d'être un peu durs (ou secs, dit-on) une fois le vin avalé. Bref, il semble, lui, un peu trop boisé.

\$, 430512, 17,25 \$, ★★★(*) \$ \$, à boire, 1-2 ans.

Deux grands vins

Vin élaboré avec essentiellement du Merlot (95 %), le **Saint-Émilion 2001 Château La Fleur du Casse**, au magnifique et élégant bouquet de fruits rouges, boisé sans excès, est un vin tout aussi charmeur en bouche, aux saveurs pures, et auquel ses beaux tannins veloutés font une texture d'une rare distinction. Grand bordeaux, et moins cher que ce à quoi on pourrait s'attendre.

\$, 913061, 40,50 \$, ★★★★★ \$ \$ \$ \$ \$, à boire, 5-6 ans.

Même purité de fruit dans le **Pommard 1er cru Les Bertins 2001 Domaine Chantal Lescure**, au bouquet pénétrant et aux arômes de framboise, épicé-boisé mais encore là sans exagération, et puis, en bouche, très Pommard par sa carrure et ses tannins solides, par son ampleur également, et aux saveurs irrésistibles. Autre grand vin, donc.

\$, 10265598, 61 \$, ★★★★★ \$ \$ \$ \$ \$, à boire, 4-5 ans au moins.

10^e édition

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE SAINT-JÉRÔME

Partenaires d'avenir et de réussite...depuis 1898

FOIRE VIN FROMAGE

18 septembre 2004

de 11 h à 20 h, Place de la Gare, Saint-Jérôme

Admission : 10 \$

Informations : 450.431.4339
www.foirevinfromage.ca

Également disponible:
Passport de dégustation à 50,00 \$

Dégustation gratuite de fromages fins
180 vins disponibles sur le site

Invité : **M. Jean-Charles Arnaud**
Fromager Affineur, Fort des Rousses, Jura, France

France VINS DE FRANCE

VILLE DE SAINT-JÉRÔME

Grande liquidation

PRIX RÉDUITS EN RAISON DE LA FIN DE L'EMBARGO AMÉRICAIN CONTRE L'IRAN

Tapis persans

Depuis que le commerce direct de tapis entre les États-Unis et l'Iran est rétabli, un important lot de tapis qui aurait été normalement destiné aux collectionneurs de New York et Los Angeles via le Canada ont été confiés à la firme Heriz pour une liquidation publique. Il y en a de toutes les sortes : pure soie de Qum, Nain, Tabriz, Kashan, Meshad et des pièces d'origine tribale. Formats : de 2 pi x 3 pi à 12 pi x 16 pi et des tapis d'allée de 22 pi de long.

tapis persans et orientaux
100 % tissés à la main

Prix : de 100 \$ à 1 800 \$ chacun

Samedi 4 septembre : 11 h à 19 h
Dimanche 5 septembre : 11 h à 18 h
Lundi 6 septembre : 11 h à 18 h

HÔTEL RUBY FOO'S
7655, boul. Décarie
Montréal QC (514) 731-7701

AMERICAN EXPRESS
chèque et comptant acceptés

ANGLAIS

COURS AXÉS SUR LA CONVERSATION

Petits groupes : 3 à 7 personnes, admission continue

À temps partiel et semi-intensifs : COURS INTENSIFS
matin, après-midi, soir, samedi de jour, 25 h/semaine
1 à 7 fois/sem. • 375 \$ / 45 h* 165 \$ à 183 \$/semaine*

*matériel pédagogique inclus, non taxable, déductible d'impôt, frais d'inscription : 45 \$

Formation en entreprise adaptée à vos besoins
Cours privés : toutes les langues

Converlang
école de langues postmoderne
accréditée par Emploi-Québec

1160, boul. St-Joseph Est, 3^e étage, Montréal
(514) 278-5309 www.converlang.com Laurier

COURS D'INITIATION À LA DÉCORATION INTÉRIEURE I, II, III ET IV

- ÉTALAGISTE
- CUISINISTE
- TECHN. DE RENDU
- ATELIER DIVERS

Renseignement : (514) 866-1836

Début des cours : 13 SEPT. 2004

88, RUE SAINT-PAUL EST, Vieux-Montréal H2Y 1G6

Sous la direction des ARTISANS DU MEUBLE QUÉBÉCOIS INC.

Nourrir un enfant ...et faire grandir l'avenir

Du 28 août au 5 septembre 2004

Merci à nos commanditaires principaux :

LA PRESSE
BANQUE NATIONALE
JEAN COUTU
Norbouurg
CGI
SAJO
GLOBO CHAUSSURES
CHÂTEAU BONNE-ÉSTENDE
SICO
JACOB
RBC
Terfloth International

LES ŒUVRES DU CARDINAL LÉGER

S.V.P., contribuez chez les marchands participants :

La Vie en Rose
PROVIGO

3252136A

TOHU

LA CITÉ DES ARTS DU CIRQUE

Un cahier spécial sur La TOHU à ne pas manquer samedi 11 septembre dans LA PRESSE

MODE BEAUTÉ

AUTOMNE-HIVER 2004

QUATRE CAHIERS
SPÉCIAUX,
LES JEUDIS
DE SEPTEMBRE

› **LES TENDANCES DE L'AUTOMNE**
› **LES CHOIX**
D'ISABELLE BOULAY, KARINE
VANASSE, NANETTE WORKMAN
ET CORNEILLE
› **GUIDE PRATIQUE**, TRUCS
ET SECRETS DE BEAUTÉ

JEUDI, LE RENDEZ-VOUS MODE BEAUTÉ, DANS

LA PRESSE