



# ACTUEL

**Première danseuse**

Page 7

Geneviève Guérard

**Joindre l'utile à l'agréable**

Page 4



La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 3 MAI 2001

# LA CUISINE LIBANAISE



**RICARDO LARRIVÉE**  
collaboration spéciale

**L'**art de la fête, les Libanais connaissent bien et depuis longtemps. Alors que les royautés sumérienne, babylonienne et égyptienne maîtrisaient déjà l'art d'organiser des festins somptueux, l'Europe occidentale mangeait probablement encore de l'ours cru et rongeaient des os. Chaque printemps, je retrouve cet esprit de la fête. Dès que la température le permet, on se fait un barbecue libanais. Pour moi, la cuisine libanaise c'est le soleil, la simplicité, les repas sans fin accompagnés de rosé bien frais. J'aime cette cuisine parce qu'elle est composée d'une multitude de plats, mezza, que l'on dépose sur la table au même moment et que l'on partage avec plaisir. Ils

viennent combler notre envie de manger frais et léger avec l'arrivée des beaux jours.

La Grèce, la Turquie, la Syrie, le Liban, Israël et l'Égypte forment un arc au contour irrégulier, à cheval sur trois continents. En dépit des divergences géographiques, culturelles, politiques et religieuses qui les séparent, leur gastronomie forme une famille culinaire où certains traits communs sont indéniables. L'agneau, les pains plats, l'aubergine, l'ail, le blé, les tomates, les olives ne sont que quelques-uns des aliments qui les unissent. Pour un Occidental, le Liban est le pays le moins dépayés du croissant fertile. Véritable porte d'accès de la Méditerranée aux trois autres pays arabes, le lien entre l'Occident et l'Orient s'y fait en douceur et favorise les découvertes. C'est grâce aux Libanais qui, soit dit en passant, sont présents au Québec depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, que nous avons appris à aimer la cuisine arabe.

Presque tous les aliments utilisés dans cette cuisine se trouvent facilement où que l'on soit au Québec, ce

qui a grandement contribué à l'essor de la gastronomie libanaise. Toujours à la recherche de nouveautés, nous avons vu dans cette cuisine une nouvelle façon de préparer et de présenter des aliments connus. Le persil que nous utilisons presque exclusivement en décoration est le point d'ancrage de la salade taboulé tout comme le yogourt se transforme en marinade, en sauce, en vinaigrette ou en labné.

Contrairement à plusieurs communautés ethniques qui se sont regroupées autour de Montréal, les Libanais sont partis vivre aux quatre coins de la province, ce qui a contribué à intégrer certaines de leurs habitudes alimentaires aux nôtres. Taboulé, hummus, chich kebab et baklava ne sont plus considérés comme des nouveautés exotiques. Les supermarchés offrent même plusieurs de ces plats. La communauté libanaise est tout de même plus présente à Laval et à Mont-Royal, souvent surnommée le petit Liban.

En raison de la disponibilité et de la fraîcheur des aliments d'origine,

Montréal est réputée pour son excellente cuisine libanaise. L'enthousiasme de plusieurs restaurateurs comme chez Daou, La Sirène et le Resto le Club, a aussi beaucoup contribué à faire connaître cette cuisine aux Québécois. La cuisine libanaise d'ici nous offre une qualité similaire à ce que l'on retrouve à Beyrouth. Passer deux ou trois heures à table n'a rien d'exceptionnel pour un Libanais. Avant même l'arrivée des mezza, on allonge d'eau fraîche son verre d'arak jusqu'à ce que sa couleur devienne laiteuse. L'arak, c'est l'ouzo des Grecs, le pastis des Français, la sambucca des Italiens. Vivre près de la Méditerranée, c'est synonyme de liqueur anisée et dans le cas de l'arak, elle est obtenue après distillation de raisins et de dattes pour être ensuite parfumée à l'anis.

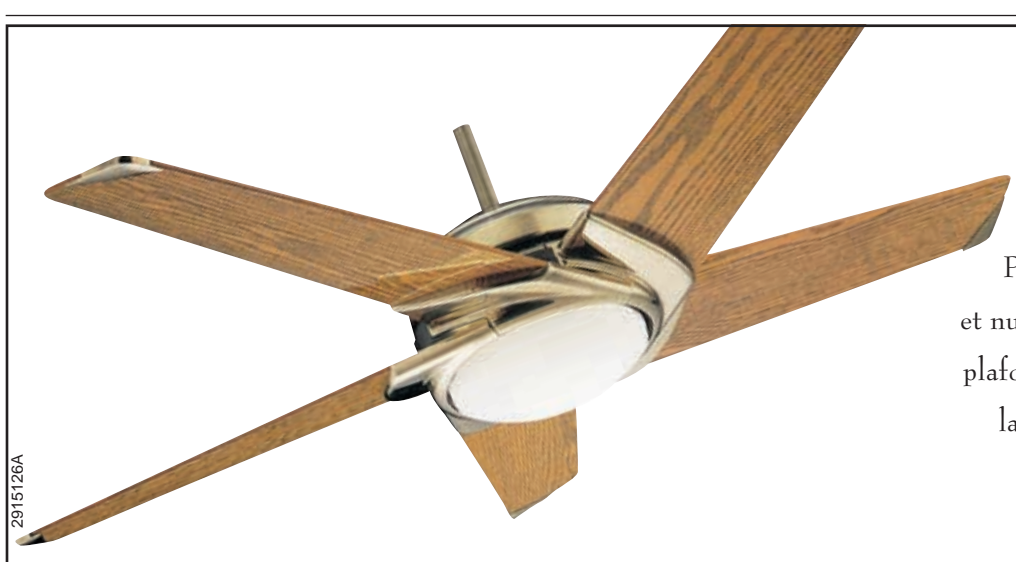
Les mezza ont aussi leurs équivalents ailleurs en Méditerranée: les tapas espagnols, les mezza grecs, les antipasti italiens.

Voir CUISINE en B2

Suite du dossier en B3



MARTIN CHAMBERLAND, La Presse © / Graphisme JOCELYNE POTTÉLLE



## Vive le vent d'été !

Pour la chaleur des jours et nuits d'été, les ventilateurs de plafond Casablanca, Hunter ou la collection Royale vous

aideront à garder la tête froide. Offerts cette semaine à 20 % de réduction sur le prix régulier. Du 3 au 10 mai 2001.

**UNION**  
Luminaires & Décor

8150, boul. Décarie (angle Royalmount) (514) 340-5000

2915726A

## BANDE À PART



Fortin - St-Jean

## LE COURRIER DE RICARDO

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

**Q CATHERINE LONGUEMARE :** J'aimerais savoir combien il y a de matières grasses dans le beurre, 100 % ou moins? Comment fait-on pour calculer le pourcentage?

**R RICARDO :** On retrouve 80 % de matières grasses dans le beurre. C'est la loi qui l'exige. La quantité peut légèrement varier d'un beurre à l'autre. Pour le reste (20 %), on retrouve de l'eau, des matières solides du lait et du sel, le cas échéant. Il serait difficile de le calculer soi-même puisque l'analyse nutritionnelle se fait en laboratoire.

**Q NATHALIE TREMBLAY :** Je me prépare régulièrement des jus maison avec une centrifugeuse. Toutefois, mon plaisir est quelque peu atténué en constatant que cela génère énormément de perte. Est-ce que la pulpe ou la



Être dans le jus : pour tirer le plus de liquide possible de vos fruits et légumes, vérifiez dans votre manuel d'instruction la vitesse qui convient le mieux à chacun.

chair des fruits et des légumes mises de côté par la centrifugeuse peut être réutilisée?

**R RICARDO :** Tout comme vous, je suis un amateur de jus maison et je constate une certaine perte de pulpe. Il faut d'abord vérifier l'état de votre filtre. Un filtre en bonne condition entraîne moins de perte. Une mauvaise vitesse d'extraction peut aussi influencer la

quantité de pulpe rejetée. Vérifiez dans votre manuel d'instruction et user de bon sens. Parce que le mieux aux différentes fruits et légumes. Si vous vous composez des jus avec des fruits dont les membranes ou la pelure contiennent beaucoup de pectine comme les agrumes ou les pommes, vous pouvez la récupérer pour l'ajouter aux fruits avec lesquels vous ferez des gelées. Mais je vous avoue que,

dans mon cas, la pulpe finit souvent dans le compost. »

**Q JOHANNE :** Lorsque je fais une vinaigrette à base d'huile d'olive et de jus de citron, il y a souvent un drôle de goût amer ou rance. Serait-ce l'huile ou le citron? Quel est le meilleur moyen de conserver les huiles?

**R RICARDO :** Je soupçonne que votre huile d'olive soit devenue rance avec le temps. Remarquez que certaines huiles d'olive sont plus piquantes et possèdent un goût herbacé très prononcé. C'est une question de goût. Pour éviter que les huiles rancissent trop rapidement, un bon entreposage est nécessaire. Elles se conservent dans un endroit frais. Certains recommandent même de les conserver au réfrigérateur. Au froid, l'huile d'olive fige, c'est normal. Il suffit de la sortir du frigo avant de l'utiliser. La lumière est à éviter. On n'expose pas ses belles bouteilles d'huile sur le comptoir, à moins d'en utiliser beaucoup pour se permettre une bonne rotation. Achez-en une petite quantité à la fois et dans un endroit où la rotation des stocks se fait rapidement.

## CUISINE

Suite de la page B1

Très variés, ces petits hors-d'oeuvre peuvent se composer de quatre ou cinq différents plats à plus d'une soixantaine. Servis en grand nombre, ils peuvent faire office de repas. Ces entrées sont présentées dans un grand plat ou servies dans plusieurs petites assiettes individuelles. La main droite sert à manger et la gauche est réservée aux ablutions. Le pain pita est toujours présent et accompagne autant l'hummus, cette purée onctueuse composée de pois chiches, de beurre de sésame aussi appelé tahini, d'ail et de jus de citron, que le baba ghanouj, une purée d'aubergines au sésame, ou encore le labné, yogourt que l'on fait égoutter et que l'on peut parfumer avec de l'ail et de l'huile d'olive.

On peut aussi retrouver des courgettes frites, des feuilles de vigne farcies, des petits champignons sautés, des concombres au yogourt et des falafels, ces petites galettes ou boulettes préparées avec des pois chiches, de la coriandre, de l'ail et plusieurs épices. Elles sont souvent servies avec des tomates et une sauce au yogourt, ou en sandwich dans du pain pita. Parmi cette multitude d'entrées, on ne peut oublier le taboulé, cette salade de persil bien citronnée.

L'agneau est la viande préférée des Libanais. On la retrouve dans le plat national appelé kibbé. C'est un mélange d'agneau haché, de bulghur et d'épices que l'on présente en galette, en boulette, frit, cuit au four et même cru. Ce tartare libanais est alors appelé kibbé nayeh. On retrouve un plat similaire au kibbé cuit en Syrie, cousine culinaire du Liban, ainsi qu'en Jordanie et en Irak sous les noms de kobba et koubba.

J'aime beaucoup les kibbés à l'agneau doré et croustillant à l'extérieur, recouvert de beurre fondu. Étudiant, j'ai découvert l'agneau libanais en chaouarma, exténué après des nuits d'étude... Dans une petite échoppe près de l'Université d'Ottawa, un jeune Libanais faisait des sandwiches gargantuesques une partie de la nuit. Les fines tranches d'agneau étaient empilées et pressées sur une broche qui tournait lentement près du feu. La viande cuite de cette façon est juteuse, dorée et légèrement épicée. De cet énorme kebab, Georges faisait de fines tranches du haut vers le bas laissant ruisseler le jus de cuisson entre la viande et la longue lame du couteau. Il me garnissait le pita avec de l'hummus, de la laitue, du labné, des tomates et parfois des radis marinés râpés. J'en rêve encore.

Eau de rose, pistaches, pâte filo croustillante, miel et sirop léger, crêpes fines, tartelettes, chaussons, cigares à l'anis, fruits confits, pâte d'amande... la liste des desserts est aussi longue que celle des mezze. Il est impensable de terminer un repas sans une pâtisserie moyen-orientale ou des fruits. La confiture de coings et les grenades sont particulièrement appréciées.

Si cuisiner libanais vous séduit, n'hésitez pas, cette cuisine est très conviviale. Noha Bitar avait publié un petit livre il y a quelques années sur la cuisine libanaise. Elle remet ça cette année aux Éditions Logiques dans un bouquin plus complet englobant le premier volume : La fine cuisine libanaise et méditerranéenne. Les recettes sont authentiques, simples à comprendre et à réaliser. Quelques photos viennent compléter l'ouvrage. C'est un des seuls livres de cuisine libanaise en français en librairie. J'ai entre autres essayé sa recette de labné maison et c'est d'une grande simplicité, comme la cuisine libanaise.

## Carnet de bonnes adresses

Marché Adonis  
9590, boulevard de l'Acadie,  
à Montréal. Tél. : (514)  
382-8606.

705, boulevard Curé-Labelle,  
à Laval. Tél. : (450) 978-2333.

4601, boulevard des Sources,  
à Dollard-des-Ormeaux.  
Tél. : (514) 685-5050.

## La « modification corporelle », nouvelle frontière du tatouage à New York

GAËTAN LECOINTE  
Agence France-Presse

NEW YORK — Dans certains milieux branchés, à New York comme ailleurs aux États-Unis, le tatouage ou le *piercing* conduisent de plus en plus d'amateurs vers des pratiques plus radicales, baptisées *body modification* (modification corporelle).

L'East Village, à Manhattan, est l'un des haut lieux de ce phénomène à hauts risques où se mélangent tatouages, mutilations, brûlures, cicatrices et implants sous la peau.

« L'engouement pour le *piercing* est en perte de vitesse », assure Keith Alexander, membre de l'Association des piercers professionnels (APP). « Le « *body modification* » est une nouvelle mode, une expérience avec la chose que l'on possède réellement : son corps. »

Les implants sous la peau sont utilisés pour créer des formes, plus ou moins visibles : cela va de la petite rangée de boules sur la poitrine à des semblants de cornes diaboliques sur le crâne.

Cette ancienne forme d'art corporel, pratiquée de longue date dans différentes régions du monde, prévoyait l'utilisation de perles ou de pierres semi-précieuses.

Aujourd'hui, on utilise du matériel chirurgical, comme l'acier ou le téflon. La procédure est simple mais risquée : des billes d'acier sont placées sous la peau grâce à une légère incision qui cicatrice, si tout se passe bien, rapidement.

Le client peut aussi choisir un objet en forme de coeur, d'étoile ou autre. La plupart des implants se font sur le torse, les bras, le front mais aussi les parties génitales.

« Cela peut être très dangereux », met en garde Keith Alexander. « Cela implique l'ouverture dans la principale protection du corps, la peau. Cela peut entraîner des infections si ce n'est pas fait correctement. Le risque d'infection augmente lorsque les gens se font eux-mêmes une modification sur le corps. C'est pourquoi il faut absolument aller chez un professionnel. »

Le docteur John Ward, orthopé-

diste au Louisiana State University Medical Center et expert auprès de l'APP, ajoute : « Il faut se protéger et user de bon sens. Parce que le *body modification* induit des coupures ou brûlures, cela implique un haut risque d'infection. Les dangers peuvent être une hépatite, le tétanos, et le sida. »

« Des infections moins sérieuses peuvent être une maladie, une difformité et des cicatrices. Il y a des parties de la langue qui ne doivent pas être percées ou coupées. New York est la ville où le *body modification* est le plus répandu. »

Le *body modification* a également récupéré la pratique des scarifications rituelles, pratiquées depuis la nuit des temps dans de nombreux pays africains. À l'aide d'un scalpel, le *body piercer* incise la peau afin d'y laisser des cicatrices, sur le visage, et parfois sur tout le corps.

Des amateurs encore moins douillés ont recours au baiser de feu : le marquage au fer rouge, inspiré par celui des animaux, qui laissera sur la peau des cicatrices en formes de lettres ou de mots.

Certains amateurs poussent le désir de modifier leur corps jusqu'à tenter de ressembler à des animaux, notamment des reptiles. Pour cela, ils se tatouent le visage et le corps pour évoquer la peau d'un lézard, se coupent la langue en deux dans le sens de la longueur et peuvent faire tailler leurs dents en pointe.

Eric Sprague, 28 ans, a poussé le désir de ressembler à un lézard jusqu'à se transformer en un quai-monstre : l'homme lézard.

« J'ai décidé d'avoir recours à de nombreuses procédures pour modifier mon corps » explique-t-il. « Pourquoi? Satisfaction et réalisation personnelle. J'ai des implants de téflon sous la peau : cinq au-dessus de chaque oeil pour créer un effet de corne en strie. J'ai eu mes dents taillées en pointe. J'ai deux langues : c'est la réalisation de mes rêves et fantasmes d'enfant. Je me coupe les ongles en pointe, pour avoir des griffes. »

Des dizaines de professionnels sont installés dans l'East Village, haut lieu de l'avant-garde new-yorkaise. Les prix varient de 300 à 600 dollars.

# Sports Rousseau

Et que ça roule!

ULTRA WHEELS SQ9 BIOFIT HOMME ET FEMME

- Bottine BIOFIT avec lacage QUICKFIT
- Chassis ALUMINIUM ULTRA HIGH-LOW
- Roues avant 76mm et arrière 80mm
- Roulement à billes ABEC-7

RÉG.: 269.99

## 199<sup>99</sup>

MISSION

- Chassis ALUMINIUM VIOLATOR HI-LO MISSION
- Roues LABEDA SHOOTER 80mm arrière 72mm avant
- Roulements à billes ABEC-3

RÉG.: 229.99

## 199<sup>99</sup>

ULTRA WHEELS UTAH HOMME ET FEMME

- Bottine "SOFT-BOOT design"
- Roues 76mm x 82A
- Roulements à billes ABEC-5
- Chassis COMPOSITE

RÉG.: 169.99

## 149<sup>99</sup>

**VILLE ST-LAURENT**  
612, boul. Ste-Croix  
(514) 747-6072

**POINTE-AUX-TREMBLES**  
12510, Sherbrooke Est  
(514) 645-1291

**DOLLARD-DES-ORMEAUX**  
3597, boul. St-Jean  
(514) 626-7235

**GREENFIELD-PARK**  
3261, boul. Taschereau  
(450) 926-0660

**MONTRÉAL**  
5916, rue Papineau  
(514) 274-4429

**LAVAL (Méga centre)**  
4440, aut. Laval (440)  
(450) 681-8440

**LAVAL (Méga centre)**

Heures d'ouverture : MÉGA MAGASIN LAVAL : lundi au mercredi de 9h00 à 18h00, jeudi et vendredi de 9h00 à 21h00, samedi de 9h00 à 17h00 et dimanche de 11h00 à 17h00. Les autres magasins : lundi au mercredi de 9h30 à 18h00, jeudi et vendredi de 9h30 à 21h00, samedi de 9h00 à 17h00 et dimanche de 11h00 à 17h00. Certains modèles, grandeurs ou couleurs peuvent manquer dans certains magasins. Les prix soldés sont pour la merchandise en magasin et sont en vigueur jusqu'au 30 avril 2001.

## LE LIBAN

## Mezze libanais

## | J'AI TESTÉ |

## Crevettes de Sept-Îles avec leurs oeufs



À les regarder, ces crevettes n'ont rien de particulier. De grosseur moyenne, elles sont cuites, entières (avec la tête), et renferment des oeufs. Un faux caviar de couleur rosée méconnu même chez les amateurs de fruits de mer. À Sept-Îles, au printemps, c'est la seule période où on y pêche les crevettes avec les oeufs. On court dans les bonnes poissonneries quand elles sont disponibles. Certaines d'entre elles en auront plus longtemps parce qu'elles auront pu les congeler. Pour apprécier la crevette tout entière, il suffit d'enlever la tête avec les doigts, de sucer les oeufs camouflés entre les pattes, de décortiquer la crevette, puis de la déguster. Grâce à ses oeufs, la crevette est très salée et savoureuse. À servir telles quelles à l'apéro, comme dans les tapas espagnols, dans une paella ou rapidement sautées dans du beurre et de l'ail. Elles se conservent de deux à trois jours à l'état frais ou plusieurs semaines si congelées. Vendues dans les bonnes poissonneries comme celle du Marché Atwater (514) 937-2863). Environ 4,50\$/livre (9,91 kg). Demandez-leur les crevettes avec les oeufs et ils vous répondront avec un sourire que ce sont les meilleures.

■ ■ ■

## Thés et tisanes La Courtisane

Les thés et les tisanes La Courtisane sont certifiés biologiques par un des organismes les plus reconnus au monde le «Quality Assurance International». Ce sont des produits de qualité dont on garantit la fraîcheur pendant deux ans. Le nez de ces thés et tisanes est très distinctif d'une sorte à l'autre. Même chose du côté de la couleur. On a apporté une attention particulière au choix des feuilles et des fleurs pour obtenir la vraie couleur. Ainsi, la camomille est d'un beau jaune soutenu. Parmi les variétés offertes, il faut faire la distinction entre les thés et les tisanes à feuille ou à fleur unique et les mélanges de tisane maison. Dans cette dernière catégorie, on aime ou on n'aime pas. Personnellement, j'ai bien aimé la tisane Rêve harmonieux. La camomille et le thé vert au jasmin ont passé le test parmi nos dégustateurs. Par contre, dans le thé Earl Grey, on ne retrouve pas suffisamment le parfum de la bergamote. Des produits bios et kascher. Vendus 4,79\$ la boîte de 16 sachets, dans les épicerie fines et les magasins d'aliments naturels.

■ ■ ■

## Sel de laminaire

Le sel de laminaire, de laitue de mer et de main de mer, vous connaissez? Moi non plus. J'ai découvert ces produits québécois en furetant Chez L'épicier, un endroit de prédilection pour les artisans québécois. C'est là que j'ai appris que ce sont des algues que l'on mélange à du sel. Mais encore. L'homme derrière ces produits, François Brouillard, cueilleur de plantes sauvages, ramasse ces algues dans le Bas-du-Fleuve et en Gaspésie. Il a eu l'idée de les faire sécher, de les réduire en poudre et de les mélanger à du sel de Guérande. Cela fait fureur actuellement auprès des grands chefs, qui l'utilisent sur du poisson, des pétoncles cuits à l'unilatéral et même dans les salades. Le sel de laminaire est le plus relevé de tous. On y retrouve le goût de la mer alors que la laitue de mer se rapproche étonnamment davantage du goût du poulet! Vendu 5,99\$ la petite salière et 11,25\$ la grande Chez L'épicier, 311, rue Saint-Paul Est, à Montréal. Tél.: (514) 878-2232. Ferme Les Jardins sauvages. Tél.: (450) 588-5125.



## | J'AI LU |

## La magie du café et la Collection Phare de Hachette

Des livres si petits et si complets. Les quatre derniers livres de la collection Phare de Hachette m'ont impressionné: *Passion chocolat*, *L'Heure des thés*, *La Magie du café* et *Voyages aux pays des épices*. Ils sont tous très bien imagés et bien expliqués. De consultation facile, ils nous renseignent sur une foule de sujets: utilisation, fabrication, rituels, recettes et anecdotes. Le tout se termine par un jeu pour mettre nos connaissances à l'épreuve. Les adresses et coordonnées sont françaises, mais on fait référence à ce qui se passe ailleurs dans le monde. Par exemple, le livre *Passion chocolat* mentionne le Club des mordus du chocolat de Montréal et fournit toute une liste de sites Internet pour chacun des sujets. Des petits bouquins de référence que l'on dévore du début à la fin. Beaux, bons, pas chers! Édition Hachette (2000), 14,95\$



Photos: MARTIN CHAMBERLAND, La Presse © / Graphisme: JOCELYNE PÔTELLE



RICARDO LARRIVÉE

collaboration spéciale

Visiter Montréal sans visiter son vieux quartier, le Stade olympique ou l'oratoire Saint-Joseph est impensable. Ajouter à votre liste le marché Adonis. D'ailleurs, j'ai proposé maintes fois à Elie Chealb, l'un des trois proprios de cette épicerie moyen-orientale, de faire le trajet de Chambly à Saint-Laurent à genoux pour avoir sa recette de poulet shish

taouk. Il n'y a rien à faire. Quand on y goûte une fois, on est accro pour la vie.

En 1978, M. Elie échappe à la guerre et ouvre presque aussitôt un petit dépanneur avec son frère. Avec le temps, un associé et quelques déménagements, son dépanneur est devenu LA référence moyen-orientale au Québec. Le Liban, ce n'est pas très loin, c'est à côté du Marché central (ou au nord de Rockland). Au marché Adonis, on hume le poulet mariné à l'ail, on entend en sourdine la musique arabe, on goûte les olives fraîchement arrivées, les noix ne sont jamais rances, on y discute cuisine. Du côté des viandes, deux incontournables à découvrir cet été pour vos barbecues: le poulet shish taouk et les côtelettes d'agneau marinées.

Le marché offre aussi toute une variété de fromages du Moyen-Orient: madjoulé, feta, labné, halloum... D'ailleurs, c'est chez Adonis que l'on m'a conseillé de griller sur le barbecue des tranches de fromage halloum. C'est délicieux et comme vous vous en doutez, ce fromage garde sa forme à la chaleur. Si, au départ, le commerce comptait sur une clientèle d'origine ethnique, celle-ci se compose maintenant pour plus de la moitié de francophones et d'anglophones.

Les recettes présentées aujourd'hui nous sont offertes par M. Elie du marché Adonis. Profitez du retour des beaux jours pour vous préparer un barbecue libanais. Pour compléter ces hors-d'oeuvre, il ne vous restera qu'à ajouter brochettes et grillades.



## RECETTES

Taboulé  
Salade de persil

**Temps de préparation: 15 minutes**  
**Temps de cuisson: -**  
**Portions: 4**

## Ingrédients

2 paquets d'oignons verts  
2 paquets de persil frais  
5 grosses tomates  
1 oignon  
1 tasse (250 ml) de bulghur fin (blé concassé)  
1/2 tasse (125 ml) de jus de citron  
1 pincée de cayenne  
1 c. à soupe (15 ml) de menthe fraîche  
3/4 tasse (180 ml) d'huile d'olive  
Sel  
Feuilles de laitue romaine, pour servir

## Préparation

1- Hacher très finement les oignons verts, le persil, les tomates et l'oignon. Rincer le bulghur sous l'eau froide et bien égoutter. Ajouter le bulghur et le reste des ingrédients à la salade et mélanger.

2- Servir sur des feuilles de laitue romaine.

■ ■ ■

Salade Fattouch  
Salade avec pain pita

**Temps de préparation: 15 minutes**  
**Temps de cuisson: -**  
**Portions: 4 à 6**

## Ingrédients

2 pains pitas coupés en petits morceaux  
3 tomates, hachées finement

1 paquet d'oignons verts, haché finement  
1 oignon, haché finement  
1 poivron vert, haché finement  
1/4 tasse (60 ml) de persil, haché finement  
2 concombres, coupés en cubes  
Quelques feuilles de laitue romaine, coupées  
2 c. à thé (10 ml) de menthe fraîche hachée  
4 c. à thé (20 ml) de thym séché  
Olives noires, pour décorer

## Vinaigrette

1 c. à thé (5 ml) de sel  
1/3 tasse (75 ml) de jus de citron  
1/2 tasse (125 ml) d'huile d'olive

## Préparation

1- Faire sécher les morceaux de pain pita au four.

2- Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients de la salade, sauf les olives.

3- Dans un autre bol, fouetter les ingrédients de la vinaigrette.

4- Verser sur la salade juste avant de servir. Bien mélanger et décorer d'olives noires.

■ ■ ■

Hummus  
Trempe de pois chiches

**Temps de préparation: 10 minutes**  
**Temps de cuisson: -**  
**Portions: 4**

## Ingrédients

1 boîte de 19 oz (540 ml) de pois chiches  
1/2 tasse (125 ml) d'eau des pois chiches  
2 gousses d'ail, écrasées  
1/2 tasse (125 ml) de tahini (beurre de sésame)  
Le jus de 2 citrons  
1/4 c. à thé (1 ml) de sel



## EMPLOIS D'ÉTÉ



Philippe Bélisle applique ses techniques de gestion pendant son stage. Il en profite pour donner un petit cours de golf entre deux séances à l'ordinateur.

Photo BERNARD BRAULT, La Presse ©

# Joindre l'utile à l'agréable

MARIE-FRANCE LÉGER

En quête d'un emploi d'été ? Les cégépiens retardataires s'arrachent ces jours-ci les derniers jobs disponibles. Mais des petits futés ont adopté une manière infaillible pour se montrer sous leur meilleur jour à des employeurs éventuels.

Certes, il y a le parcours normal de l'élève-combatant qui cherche une place en camp d'été, dans les magasins, les restaurants ou les municipalités. Et, selon Gaëtan Lamarche, coordonnateur du Centre de placement étudiant au cégep de Saint-Jérôme, les offres d'emploi n'ont jamais été aussi nombreuses. « Entre 1999 et 2000, il y a eu 10 % de plus de placements. »

Mais Philippe Bélisle, 25 ans, a plutôt préféré travailler dans son secteur d'études et joindre l'utile à l'agréable. L'étudiant formé en administration à Saint-Jérôme passera son été à l'Académie de golf à Tremblant. Tout en enseignant les rudiments de ce sport à de futurs Tiger Woods, il tâtera un peu de la compétition et donnera un coup de pouce du côté des tâches administratives.

Comme lui, Vanessa Bélisle (aucun lien de parenté), 19 ans, a étudié en techniques administratives, au même cégep, sous la houlette de Jean-Raymond Ferdais. Le professeur, qui enseigne aussi à l'UQAM, dirige le programme Alternance Travail/Études. Depuis 1993, 240 étudiants stagiaires ont bénéficié de ce programme auquel participent pas moins de 90 entreprises.

Vanessa en est à son deuxième stage chez le comptable Paul Bussière. Elle compte poursuivre ses études universitaires à l'UQAM. « Avant le stage, je n'étais pas prête à aller à l'université. Maintenant, je suis décidée. J'y vais. » Autre avantage, la jeune fille reçoit 10 150 \$ pendant ses études, une somme qui lui facilitera la vie en septembre lors de la rentrée universitaire. « C'est ici que j'apprends le plus », confie la jeune femme assise dans son bureau à la veille d'entreprendre son ultime session au cégep qui s'étirera pendant l'été.

L'étudiante mettra son expérience au service de ses études. À l'inverse, Philippe met à profit ses études pour se tailler une place en tant que golfeur et futur gérant d'un club. « Je viens de commencer mon stage. J'ai fait le budget des ventes, le budget des salaires, le budget des dépenses et l'état prévisionnel des résultats. Là, je suis en train de monter une base de données qui va faciliter l'entrée des heures des professionnels », de dire Philippe, notre pro du golf.

Ce mois-ci Philippe Bélisle n'est pas rémunéré pour sa contribution. En

revanche, il sera payé comme instructeur de golf tout l'été et il gagnera gros. Plus en tout cas que les 10 150 \$ fournis aux étudiants du programme Alternance Travail/Études.

« De toute façon, aujourd'hui, on ne peut pas travailler dans le golf si on n'a pas une technique administrative. Il faut gérer une boutique, s'occuper des membres, des invités, enseigner, jouer », constate Bélisle, 25 ans. Il s'en promet des belles cet été.



Photo PIERRE CÔTÉ, La Presse ©

Vanessa Bélisle (aucun lien de parenté avec Philippe) a effectué deux stages rémunérés chez un comptable grâce à son programme d'études au cégep de Saint-Jérôme.

## Ce n'est pas un job d'été !

MARIE-FRANCE LÉGER

DEUX STAGES dans un bureau de comptable, un à la Banque Toronto Dominion, un autre à la caisse populaire de Saint-Jovite, encore un autre au siège social de la Banque de Montréal et enfin un dernier chez Bombardier à Mirabel. Ouf !

Voilà des emplois d'été qui ressemblent fort à un début de carrière prometteur. « C'est pas une job d'été. On est presque assuré d'avoir un emploi en sortant ! » lance Émilie Desaulniers, 19 ans, élève au cégep de Saint-Jérôme.

Émilie et cinq de ses collègues — Mélanie Turcot, 20 ans, Geneviève Robert, 20 ans, Simon Valiquette, 19 ans, Anne Parent, 21 ans et Isabelle Maillé, 19 ans — ont choisi un programme spécialisé en techniques admi-

nistratives justement pour bénéficier d'un emploi estival à la mesure de leurs aptitudes. Ils effectueront sous peu tous les six un premier stage de 12 semaines en entreprise.

Nos six jeunes ont bénéficié des conseils de Jean-Raymond Ferdais, leur mentor au programme Alternance Travail/Études mis sur pied depuis huit ans maintenant. Les jeunes ont notamment appris à faire leur curriculum vitae et ils ont suivi un cours spécial sur la connaissance du marché. M. Ferdais leur a fait faire des simulations d'entrevues et... en avant la musique.

Le cégep prend ensuite la responsabilité de leur trouver un emploi encadré dans leur domaine — en comptabilité ou en administration. « Quand les employeurs y ont goûté, ils nous rappellent tous l'année suivante. Mon mandat c'est de les placer à temps plein quand

ils finissent leurs techniques », souligne l'enseignant.

Les six étudiants stagiaires sont payés entre 10 \$ et 13 \$ l'heure. Donc, selon les normes salariales en vigueur. Mais n'est pas choisi qui veut. Il faut avoir de bonnes notes, c'est-à-dire maintenir une moyenne de 75 %. De son côté, l'entreprise bénéficie d'un crédit d'impôt provincial d'environ 50 % du salaire du stagiaire. L'autre partie est aussi subventionnée comme activité de formation au sens de la loi 90.

Les étudiants prennent par ailleurs conscience durant leur stage s'ils ont fait le bon choix de carrière. « Moi, je trouve que c'est bien. On sait tout de suite si on aime ça », souligne Simon Valiquette. « Ça montre qu'on fait preuve d'efforts », dit une autre. « Et puis, on a déjà de l'expérience en sortant », conclut une troisième.



QUEEN'S  
SCHOOL  
OF  
BUSINESS

Pourquoi les gestionnaires canadiens préfèrent-ils le Queen's Executive

# MBA

à tout autre ?

La réponse est simple.

Offert en anglais ici même à Montréal, le programme de maîtrise en administration pour gens d'affaires Queen's Executive MBA de la Queen's School of Business s'avère le seul au Canada permettant d'établir des contacts avec des collègues d'un océan à l'autre.

Nos centres de formation reliés entre eux par un système de téléconférence multipoint sont situés dans différentes villes du pays. En faisant partie de l'une de nos équipes

d'apprentissage, vous évoluez dans un environnement stimulant qui privilégie à la fois une relation étroite avec l'enseignant et une interaction dynamique entre participants.

En seulement deux ans, vous pouvez ainsi obtenir votre maîtrise en administration des affaires tout en poursuivant vos activités professionnelles.

**Pour en savoir davantage, il suffit d'assister à l'une de nos séances d'information. Il est préférable d'effectuer une réservation. Pour nous joindre sans frais, composez le 1 888 EXEC MBA (1 888 393-2622).**

Prochaines  
SÉANCES D'INFORMATION

Pour en savoir plus,  
faites le 1 888 EXEC MBA.

#### Montréal

Le mardi 8 mai  
de 12 h 15 à 13 h 15 (un goûter sera servi)  
de 18 h à 19 h  
Hôtel Quality Suites Pointe-Claire  
6300, route Transcanadienne

Le jeudi 10 mai  
de 12 h 15 à 13 h 15 (un goûter sera servi)  
de 18 h à 19 h  
Hôtel Delta Montréal  
450, rue Sherbrooke Ouest



295-004A

295-005

# Katarina Witt s'arrête chez Yahoo

**SUR LE WEB  
AUJOURD'HUI**

VOUS VOUS souviendrez peut-être qu'au début du mois dernier, je vous parlais d'un appel lancé à la communauté des internautes pour créer un énorme réseau d'ordinateurs, question de venir en aide à la recherche contre le cancer. Moins d'un mois après cette invitation, l'équipe de scientifiques britanniques de l'Université d'Oxford donne les premières nouvelles de cette opération. Jusqu'à aujourd'hui, 314 270 internautes ont branché plus de 435 213 ordinateurs à ce réseau virtuel permettant de produire

2 109 155 résultats. À ce rythme, l'expérience durera 12 mois, question d'avoir le temps de passer à travers l'examen en détails des molécules de 250 millions d'éléments chimiques. Si vous désirez brancher votre ordinateur à ce réseau de recherche ou pour plus de renseignements sur ces travaux, passez au site de United Devices ([www.ud.com](http://www.ud.com)).

PUBLICATION de données intéressantes pour les utilisateurs de moteurs de recherche. L'américain Greg R. Notess, un des spécialistes en la matière, qui publie un site sur le sujet ([www.searchengineshowdown.com](http://www.searchengineshowdown.com)), vient de mettre en ligne sa dernière évaluation de la performance des moteurs de recherche que l'on trouve sur le Net.

Des résultats étonnants. D'abord, on apprend que le site Google ([www.google.com](http://www.google.com)) serait le moteur numéro un avec une base de données de 625 millions de pages Web indexées à partir de laquelle il effectue ses recherches lorsqu'on fait une requête. Google est suivi du site Fast ([www.fast.com](http://www.fast.com)) qui a un répertoire de 539 millions de pages Web, puis de MSN Search ([www.msn.com](http://www.msn.com)) qui en a 480 millions. AltaVista ([www.altavista.com](http://www.altavista.com)) vient au quatrième rang avec une banque de sites indexés de 423 millions et le site Northern Light ([www.northernlight.com](http://www.northernlight.com)) ferme le bal du Top 5 avec une base de données de 368 millions de pages Web.

IL Y A UN BAIL qu'on n'avait pas entendu parler d'elle. Pourtant, elle chausse toujours

ses patins sur les patinoires du monde entier et fait autant rêver les grands comme les petits amateurs de sa discipline. Je parle ici de Katarina Witt qui a accepté l'invitation de Yahoo! ([chat.yahoo.com](http://chat.yahoo.com)) pour venir échanger avec ses admirateurs. Disons que la visite n'est pas désintéressée; Katarina Witt est présentement en grande tournée de promotion pour son émission spéciale *Katarina Witt's Kisses On Ice* qui sera présentée au réseau CBS dimanche. Faut dire que madame sait faire les choses. Sa dernière émission spéciale, *Carmen on Ice*, lui a valu un Emmy Award. Comme vous le constatez, elle n'est pas seulement championne sur glace. Le rendez-vous en ligne est à 18 h.

Bruno Guglielminetti  
collaboration spéciale

## La technologie au secours des taureaux de combat espagnols

DANIEL WOOLS  
Associated Press

**LORA DEL RIO, Espagne – Face au risque d'extinction de races uniques de taureaux de combat sous l'effet des évolutions des goûts des aficionados et des matadors, l'Espagne constitue progressivement une banque de sperme et d'embryons dans les environs de Madrid.**

« Cela fait partie de notre patrimoine. Cela nous appartient à tous », souligne Antonio Gomez Penado, spécialiste de l'élevage qui a prélevé des échantillons dans le cadre d'un contrat avec le ministère espagnol de l'Agriculture.

La banque génétique, installée dans un laboratoire vétérinaire de Colmenar Viejo, renferme dans ses saissons d'hydrogène liquide assez de semence de taureaux de Miura, une race fameuse dans le monde taurin, pour inséminer 1000 vaches. Elle dispose aussi de sperme et d'embryons de trois lignées rares.

Des élevages représentant quatre autres races envisagent de s'associer à ce projet, a précisé le ministère de l'Agriculture.

Sur les échantillons génétiques de taureaux entreposés jusqu'alors, ceux de Miura sont les stars. Un taureau de cet élevage peut être vendu jusqu'à deux millions de pesetas (environ 16 500 \$ CAN), soit deux fois plus qu'un taureau issu d'un élevage commun, assure Eduardo Miura, copropriétaire avec son frère Antonio.

Reputées pour leur caractère farouche, ces bêtes se distinguent aussi par leur haute taille et leur silhouette élancée, leur marque de fabrique depuis 159 ans. Dans l'arène, ils ont tué sept matadors au fil des ans, notamment l'illustre torero Manolete, dans la ville andalouse de Linares en 1947. Certains aficionados redoutent cependant que leur spécificité ne succombe à l'implacable loi de l'offre et de la demande. L'industrie taurine espagnole, qui rapporte 830 milliards de pesetas par an (environ 6,8 milliards de dollars canadiens), subit elle aussi les aléas de la mode.

Les élevages se retrouvent ainsi « in » ou « out », suivant la taille, l'apparence et le tempérament des bêtes qu'ils produisent et de l'adéquation de ces caractéristiques avec les matadors et les organisateurs de corridas.

L'an dernier, 44 % des 1500 taureaux tués dans les principales corridas provenaient

ainsi de l'élevage sévillan de Juan Pedro Domecq ou de lignées affiliées, selon l'hébdomadaire spécialisé *6 Toros 6*. Ces bêtes, dépeintes comme « artistes » par leur propriétaire, sont réputées plus faciles à combattre par leurs détracteurs.

Une telle domination est dangereuse, avertit Antonio Borregon, président du Conseil des associations vétérinaires espagnoles. « Le reste des lignées se trouve relégué et pourrait même disparaître. S'ils ne sont pas facilement commercialisables ou s'ils ne trouvent pas de débouchés, ils vont disparaître. »

Créée en 1998 pour préserver les gènes de taureaux d'exception, la banque de sperme et d'embryons a pris une importance accrue depuis l'apparition de l'encéphalopathie spongiforme bovine en Espagne en novembre 2000. Plus de 30 cas ont été confirmés sur le territoire, mais aucun taureau de combat n'était dans le lot.

Si un élevage aussi important que Miura se retrouvait affecté et que tous ses animaux devaient être abattus, conformément à la législation espagnole, la banque génétique permettrait théoriquement de reconstituer un troupeau. Seul problème pour de telles lignées délaissées par la mode, le public des corridas vient voir des taureaux de combat célèbres, pas de qualité, à moins qu'il ne

cherche une simple distraction.

Quant aux « vrais aficionados, ceux qui connaissent et étudient l'art de la corrida, ils fréquentent de moins en moins les arènes », jugeant que les taureaux actuels n'ont pas la combativité et l'agilité de leurs ancêtres d'il y a 20 ou 30 ans, selon le chroniqueur taurin Joaquin Vidal du quotidien madrilène *El País*.

Dans ce contexte, la banque de sperme vise à préserver au moins la matière première de l'âge d'or des corridas. Sont en jeu des gènes remontant à la fin du 18<sup>e</sup> siècle, période qui marque le début de la rentabilité de l'élevage taurin en Espagne. Les bêtes actuelles descendent toutes de six « castes fondatrices », portant les noms des éleveurs qui les ont créées. Au fil des ans, les éleveurs ont développé des centaines de lignées dérivant des castes originelles, se pliant toujours davantage, pour des raisons commerciales, aux préférences des amateurs et des matadors.

Parmi les taureaux fréquentant les arènes, plus de 90 % proviennent désormais d'une caste, baptisée Vistahermosa. Une autre, la Jijona, s'est éteinte dans les années 1930, faute de demande. Les quatre castes restantes ne sont que peu représentées, à l'image des bêtes de Miura, derniers descendants de la caste Cabrera.

## Le sommeil renforce les capacités du cerveau chez les enfants

Agence France-Presse

WASHINGTON — Le sommeil pourrait jouer un rôle très important dans le développement du cerveau chez les enfants en bas âge, indique une étude réalisée sur les chats et publiée aujourd'hui dans la revue *Neuron*.

Le processus de croissance des connexions entre les cellules nerveuses du cerveau chez les très jeunes chats soumis à une situation de stimulation par leur environnement a été deux fois plus important chez ceux qui avaient dormi environ six heures après, par rapport aux félins privés de sommeil, souligne l'étude.

La capacité du cerveau à créer des liaisons entre les cellules nerveuses est à la base du développement de cet organe. Cette élaboration se poursuit chez l'adulte, mais à un rythme bien moindre que chez l'enfant.

« Ceci représente la première preuve directe que le sommeil modifie l'effet de la stimulation fournie par l'environnement sur le développement de nouvelles connexions nerveuses », souligne le principal auteur de l'étude, le Pr Marcos Frank, de l'Université de Californie à San Francisco.

Au cours de l'expérience, les chats qui n'avaient pas dormi avaient tout de même développé certaines connexions nerveuses, ce qui montre que les stimuli de l'environnement sont essentiels pour le développement du cerveau. Mais les résultats de l'étude soulignent que le sommeil renforce ces capacités.

## Les 30 dernières années ont été les plus chaudes du millénaire

Agence France-Presse

WASHINGTON — Les 30 dernières années ont été les plus chaudes du millénaire et le XX<sup>e</sup> siècle est celui qui a vu la plus rapide augmentation de la température, indique une étude à paraître demain dans la revue *Science*.

Les chercheurs de l'université britannique d'East Anglia, qui ont collationné de très nombreuses études réalisées sur le réchauffement de la Terre, ont constaté que la température moyenne des 30 dernières années a été supérieure de 0,2 degré Celsius à celle des périodes les plus chaudes des XI<sup>e</sup> et XII<sup>e</sup> siècles.

Par ailleurs, l'augmentation des températures moyennes au XX<sup>e</sup> siècle a été de 0,6 degré Celsius, soit la plus importante pour un siècle dans le dernier millénaire.

Le siècle le plus frais a été le XVII<sup>e</sup> (0,4 degré de moins que 1961-1990), suivi par le XIX<sup>e</sup>.

# Voulez-vous que vos enfants fument?

► Bien sûr que non. C'est pourquoi vous devez connaître le *projet de loi S-15*, loi présentée au Sénat pour aider à prévenir l'usage du tabac chez les jeunes d'âge mineur.

Le *projet de loi S-15* consacrerait jusqu'à 400 millions de dollars par année au financement de la Fondation canadienne de lutte contre le tabagisme chez les jeunes, par le biais d'un prélèvement spécial sur la vente des produits du tabac. Cette fondation sans but lucratif serait indépendante du gouvernement ainsi que de l'industrie du tabac, et serait entièrement vouée à la réduction de l'usage du tabac chez les jeunes mineurs.

Pour avoir force de loi, le *projet de loi S-15* doit être entériné par le Parlement. Alors, le vote de votre député est très important. Si vous ne voulez pas que vos enfants fument, demandez à votre député d'appuyer ce projet de loi. Pour obtenir de plus amples renseignements, ou pour savoir comment communiquer avec votre député, composez le 1-888-935-3222. Faites-le pour vos enfants. Faites-le aujourd'hui.

Imperial Tobacco Canada Limitée et JTI-Macdonald appuient le *projet de loi S-15* parce que nous croyons que les jeunes d'âge mineur ne devraient pas fumer.



Imperial Tobacco Canada Limitée



JTI-Macdonald Corp.

# Facteurs psychiques et maladie: des liens flous

d'après USA Today

**Les facteurs psychologiques, le stress par exemple, peuvent-ils influencer le cours d'une maladie? La question a été débattue récemment lors d'une réunion de l'American Psychosomatic Society à Monterey, en Californie.**

À la défense du « oui » se portaient Redford Williams, cardiologue de l'Université Duke, et Neil Schneiderman, chercheur de l'Université de Miami et spécialiste du sida. Deux anciens rédacteurs en chef du *New England Journal of Medicine*, Arnold Relman et Marcia Angell, formaient le camp du « non ».

Entre les deux fronts se trouvait George Lundberg, « provocateur » indépendant et ex-rédacteur en chef du *Journal de l'Association médicale américaine*. Il avait été congédié par l'Association durant les procédures de mise en accusation du président Clinton pour avoir publié les résultats d'un sondage démontrant que les collégiens n'associaient pas sexe buccal et relation sexuelle. Lundberg est maintenant rédacteur en chef de *Medscape*, un site Web médical.

Williams a lancé le débat en faisant état d'une abondance de preuves concernant les liens entre l'hostilité, l'anxiété, la dépression et les maladies cardiaques. Parmi les études à l'appui, certaines portaient sur un échantillon de 1000 indivi-

us ou plus et tenaient compte d'autres facteurs physiques qui auraient pu causer des problèmes cardiaques.

Le lien entre la personnalité et la maladie peut même influencer sur le choix de traitement. Après un infarctus, les patients ayant participé à des thérapies de groupe pour freiner les comportements destructifs (personnalité de type A — hostilité, agressivité, impatience, difficulté à se détendre) avaient moins tendance à recommencer.

Il n'y a pas de mystère là, ajoute Schneiderman. Des motifs « biologiques plausibles » expliquent pourquoi le stress et l'anxiété élèvent la pression artérielle et créent une tension cardiaque. La recherche sur le sida et le cancer démontre que le cortisol, une hormone de stress, nuit aux défenses naturelles contre les infections et les tumeurs.

La participation à des groupes de soutien et de réduction du stress peut aider des patients séropositifs à renforcer leur système immunitaire, poursuit Schneiderman. Les preuves sont suffisantes, estime-t-il, pour justifier d'importants essais cliniques à long terme.

## Études mises en doute

Relman ne partage pas cet avis. Même les meilleures études sur les rapports entre le physique et le psychologique ont de sérieux défauts, dit-il. « Aucune des études n'apporte de preuve solide... Tout au plus sont-elles suggestives. »

Attribuer un effet durable à une mesure ponctuelle de la tension ar-



Après un infarctus, les patients ayant participé à des thérapies de groupe pour freiner les comportements destructifs (personnalité de type A — hostilité, agressivité, impatience, difficulté à se détendre) avaient moins tendance à recommencer.

térielle, des hormones de stress et du système immunitaire compte parmi les erreurs les plus fréquentes. « Tant de facteurs peuvent influencer ces résultats », dit Relman. Dans d'autres études, des scientifiques ont exclu certains patients ou, faute de pouvoir en trouver un nombre suffisant pour un suivi, arrivent à des résultats peu fiables.

L'étude souvent citée au sujet d'un lien entre les thérapies de groupe et une survie prolongée de femmes avec un cancer du sein au stade avancé ne tenait pas compte des traitements et des facteurs relatifs au mode de vie, note Relman.

La plupart des études font état d'un « lien faible » entre les facteurs psychologiques et la santé, et ce sont des études de peu d'envergure. Cela, dit Angell, inspire le doute. On peut facilement se tromper et transformer un fait quelconque en « cause ».

Par exemple, dit-elle, dans une

étude sur l'hostilité et les maladies du cœur, les hommes ont été regroupés en quartiles selon leur niveau d'hostilité, mais la proportion de fumeurs dans les quatre groupes variait entre 8 et 39 %. Le tabagisme aurait pu constituer un facteur tout aussi important que l'hostilité, soutient-elle.

Williams note cependant la pertinence de petites études, publiées dans les journaux médicaux des années 70, faisant état de gains modestes grâce aux bêta-bloquants. Considérant la crédibilité accordée aux études publiées dans des revues médicales, où elles sont passées en revue par des pairs, Lundberg croit essentiel de soulever la question de l'équité rédactionnelle.

« Je vous l'assure, dit-il, les rédacteurs ont plein de partis pris. Il y a des partis pris fondés sur le sexe, sur la race. D'autres dépendent de la discipline, de la culture, du groupe d'âge... même de l'école que vous avez fréquentée. » Au

*Journal de l'Association médicale américaine*, poursuit-il, la moitié des textes proposés sont rejetés avant même d'avoir été relus par des pairs, et c'est là qu'interviennent le plus les partis pris.

Néanmoins, il existe suffisamment de preuves publiées démontrant l'influence des facteurs psychologiques sur la santé pour justifier d'entreprendre des essais cliniques plus importants, estime Esther Sternberg, observatrice au débat et directrice, au National Institute of Health, des recherches sur les liens possibles entre les hormones du cerveau et la santé.

L'Institut entend et finance plusieurs nouvelles études sur les rapports psychologiques-physiques. « Elles sont plus difficiles à effectuer que des études sur un médicament isolé, mais notre base de preuves s'en trouvera grandement élargie », dit Sternberg.

## Impressions et pression artérielle

d'après USA Today

Les scientifiques présents à une réunion récente de l'American Psychosomatic Society, à Monterey, en Californie, ont fait état de nombreuses études sur la santé physique et mentale, dont les deux suivantes.

### La gestion des impressions

Les femmes inquiètes de ce que les autres pensent d'elles risquent plus de voir leur pression artérielle s'élever que les hommes dans la même situation.

Des chercheurs ont demandé à 121 hommes et femmes de compléter un questionnaire qui mesure leur réticence à divulguer des renseignements qui pourraient être reçus négativement par d'autres per-

sonnes. Trois vérifications de tension artérielle ont été effectuées pendant une semaine.

La pression systolique (supérieure) et la pression diastolique (inférieure) des femmes dans la moitié supérieure — donc davantage portées à gérer les impressions — étaient plus élevées, de 14 et 9 points respectivement, que chez les femmes peu inquiètes des impressions d'autrui. Il n'y avait pas de différence chez les répondants mâles.

« Les hommes se sentent plus libres d'être francs et directs, affirme le chef de l'étude, Wayne Bardwell, de la faculté de médecine de l'Université de Californie à San Diego. Alors, s'ils s'inquiètent de l'impression qu'on aura d'eux, ils le font peut-être par choix. Ils peuvent se sentir davantage maîtres de la situation.

« Les femmes peuvent se sentir plus confinées, obligées de s'en préoccuper, et nous savons qu'une insuffisance de contrôle ou l'ab-

sence de choix a un effet négatif sur la pression artérielle », dit Bardwell.

### L'épouse, source de santé

Les hommes mariés sont en meilleure santé. Tous sont conscients qu'un divorce ou du décès de l'épouse puisse nuire à la santé de l'homme. Peu, cependant, savent pourquoi.

Apparemment, les hommes arrêtent de manger des légumes en l'absence d'une femme. Ils mangent davantage de friture dans les restaurants, consomment plus d'alcool et de tabac que les hommes mariés, selon une étude réalisée auprès de 2928 hommes de 40 à 75 ans par P. Mona Eng, de la faculté de santé publique de l'Université Harvard.

« Il semble que les épouses prennent soin de leur mari d'une manière pratique et leur assurent un soutien émotif », dit Mme Eng. Quand elles ne sont plus là, des comportements plus destructifs se manifestent peu à peu.

**UN SEUL TARIF, TOUT INCLUS!  
UN SEUL TARIF, TROIS HÔTELS!**

**FORFAIT**

**GASTRONOMIE & CHARME  
PRINTANIER**

**\*99,50 \$**

par personne en occupation double  
minimum 2 nuits les week-end & jours fériés

Valide jusqu'au 22 juin 2001

**Venez découvrir tout le charme du Vieux-Québec!**

- 1 nuitée à l'hôtel de votre choix (chambre régulière)
- 1 déjeuner complet
- 1 souper gastronomique (5 services) dans l'un des restaurants participants :
  - Le Louis-Hébert
  - Les Anciens Canadiens
  - Le Ciccio Café
- Les taxes et les pourboires sont inclus.

**Stationnement gratuit**

**Renseignements et réservations :  
1. 877. 999. 9620**

**Cross-Rouge canadienne  
Division du Québec**

En tout lieu.  
En tout temps.

1 800 592-7649  
www.croixrouge.ca

Depuis 60 ans

**Le Chainon, c'est aussi la liberté**

Tél.: 845-0151

**PORTES OUVERTES**  
Le dimanche 6 mai de 10 h à 16 h

**Camps d'été en cuisine pour enfants et adolescents**

360, Champ-de-Mars, Montréal  
www.academieculinare.com  
(514) 393-8111

## AVIS DE RETOUR

Wal-Mart Canada a émis un avis de retour volontaire pour certaines vestes de bûcheron en doeskin pour hommes offertes dans les magasins Wal-Mart du Canada.

Le détaillant a été informé de deux incidents où les fibres en surface de la veste ont pris feu rapidement après avoir été exposées à une flamme nue.

À titre préventif et par courtoisie pour sa clientèle, Wal-Mart a retiré ces vestes de ses tablettes et invite ses clients à les retourner à n'importe quelle succursale Wal-Mart du Canada pour obtenir un remboursement.

Les vestes touchées par ce retrait sont les vestes de bûcheron en doeskin, 100% coton brossé épais. Elles étaient vendues sous la marque Ash Creek Trading et Puritan dans les teintes de base de noir, blanc, vert, bleu, rouge et gris, dans un motif à carreaux de 2 po. Elles peuvent être identifiées par les numéros CA 28530, CA 28885, CA 03681 ou CA 07097 imprimés au bas de l'étiquette située à l'intérieur du col.



**LE MÉGA-SHOPPING-MODE**  
DE LA FONDATION FARHA  
POUR LA LUTTE CONTRE LE SIDA

**LE COEUR de la mode**

POUR FEMMES, HOMMES ET ENFANTS  
LES PLUS GRANDES MARQUES  
DE VÊTEMENTS ET ACCESSOIRES

SOLDÉES À **50% ET PLUS**

**6 MAI 2001**

DON À L'ENTRÉE: 2\$ PAR ADULTE

INFO: 514.270.5010  
WWW.TOTAL.NET/~FARHA

Présentez cette annonce à l'entrée et courez la chance de gagner un certificat de 200 \$ de ALDO.

Les Ailes de la Mode • Aldo • BCBG Max Azria • Berti • Ça va de soi • Calvin Klein • Carole Garber • Caroline Hallak • Chaps / Ralph Lauren • Cinzia Rocca / Dibari / Gérard Darel • C.J. Grenier • Consenso • Cuir Angelina Leather • DDK Kaid • Dekker London • Dénomé Vincent • Dim • Dubuc • François Beauregard • Groupe JS International • Guess? • Harricana par Mariouche • Helen Harper Knits • Hilary Radley • Hörst Düsseldorf • Huis Clos Helios • Hush Puppies Canada • Janor Imports • Jean Airoldi • Jean-Claude Poitras • Jones Apparel Group • Kenneth Cole • K'ien • Landau Sacamoto • Lauren Vidal / Maggy London • Linda Lingerie • Lino Catalano • Liz Claiborne • London Fog / Equinox / PT • Lük par Luc La Roche • Lynn Cantin / Poems • Magique Society • Margaret M. • Marie Saint Pierre • McGregor • Miss Sixty • Énergie • More and More • Nadya Toto • Ness • Nevik • Nicole Marciano • Phat Farm - Avirex • Pickles Clothing • Player's • Powerline • Reebok • Report Collection • Rudsak Collection • Shan • Sheila Dassin • Silikon • Sinequanone • Skotts Suede • Steve Gold Mode Int'l • Stones • Tanya De Luca • This Ain't Kansas • Tomlini • Tommy Bahama • Tommy Hilfiger • Twins - Accessoires • Val & Mik • Vas & Co. • Votre Nom...Paris • Want Still Boutique • West Coast • Whyte Agencies • 69 Vintage Clothing

## RENDEZ-VOUS



| VINGT-QUATRE HEURES DANS LA VIE DE |

# Geneviève Guérard

Geneviève Guérard était un petit rat. C'est maintenant une étoile. Une danseuse étoile, aux Grands Ballets canadiens. Au cours d'une semaine, la jeune femme de 28 ans use trois paires de pointes, à 120\$ l'unité. Mais sa vie ne se limite pas pour autant au ballet, puisqu'elle est remplie d'amitié, d'amour, de lectures... Un café au lait sucré (oui, oui, avec du vrai sucre) en main, la ballerine à l'air taquin nous a raconté comment se déroulent ses journées...



«Le matin, je pèse sur *snooze* à peu près 12 fois...» Geneviève Guérard, première danseuse des Grands Ballets canadiens, avoue qu'elle a du mal à se tirer du lit.

Elle doit pourtant être à ses cours dès 9h30. «Dans toutes les compagnies du monde, il y a une classe le matin», explique la jeune femme aux yeux rieurs. «Pour garder la forme, on fait ce que les petites filles font quand elles apprennent le ballet, soit des exercices à la barre, au sol, des allegros...»

Une fois cette période d'échauffements passée, ce sont les répétitions qui commencent. «De 11h15 à 18h, on prépare les danses qui seront présentées lors du prochain spectacle, indique la ballerine. Le répertoire des Grands Ballets est très varié, alors on passe des pointes aux pieds nus, très rapidement.»

À ses débuts dans la troupe, à 19 ans, Geneviève n'y arrivait pas sans heurts. «Je sortais de l'École supérieure de danse du Québec, où l'on avait notre petite routine, et j'arrivais dans un univers où il faut que ça roule,

sans cesse, se souvient la jeune femme. Il y a tellement de pression dans ce métier que j'ai failli tout abandonner, à quelques reprises.»

Même si elle a déjà appris un ballet de 20 minutes en une heure – danser fatigue autant le cerveau que le corps, affirme-t-elle d'ailleurs – Geneviève dispose habituellement d'un peu plus de temps pour répéter. Au total, la troupe monte cinq différents spectacles par saison, présentés tant à Montréal qu'en tournée. «Bien des gens pensent que les danseurs n'ont qu'à arriver au théâtre en soirée, juste avant le spectacle», indique-t-elle. «Mais cela n'arrive que dans le cas de *Casse-Noisette*, que nous connaissons bien. Sinon, il faut être présents vers midi.» Pour répéter, répéter toujours.

Et la vie de tournée? «C'est excitant, ça change de la routine, mais notre horaire est si serré qu'on a peu de temps pour visiter», fait remarquer la danseuse, qui revient tout juste d'un séjour au Brésil, où elle a dansé Carmen. «Quand j'ai un coup de coeur pour un endroit, je me promets d'y revenir, un jour... Pour l'instant, je sais que ma priorité, ce sont les spectacles.»

D'ailleurs, les moments que Geneviève chérit le plus, ce sont ceux qui suivent ces soirées magiques où elle a bien dansé. «Ce qui me grise, ce ne sont pas les



Photo ALAIN ROBERGE, La Presse © / Graphisme JOCELYNE POTTÉLLE

Geneviève Guérard, 28 ans, est première danseuse aux Grands Ballets canadiens. «On est des transporteurs d'émotions», indique celle que l'on peut voir dans *Harmonies*, présenté à partir du 17 mai au théâtre Maisonneuve de la Place des Arts.

applaudissements du public, ou un quelconque prestige, explique-t-elle. C'est plutôt le fait d'être fière de moi. Je marche, toute seule, après un spectacle, et j'ai hâte d'être dans mon lit pour revoir au ralenti les mouvements, l'émotion. J'ai travaillé fort, et aujourd'hui je sens que je suis sur le sommet de la montagne. C'est tellement bon d'être légère, de voir au loin...»

Pas au point de ne pas avoir d'existence, une fois le justaucorps enlevé. «J'ai découvert l'importance de l'équilibre, affirme-t-elle, sérieuse. La danse est une maîtresse exigeante, qui ne laisse pas de place à ce que l'on a d'humain, comme la paresse, l'indiscipline, l'inconstance. Mais aujourd'hui, je sais que j'ai une bonne tête, et que c'est la clé d'une longue et heureuse carrière. Je m'accorde des loisirs, ça m'empêche de me blesser trop souvent et de passer mon temps libre chez le physiothérapeute!»

Des passages fréquents chez un massothérapeute sont cependant toujours de rigueur. «Et ce ne sont pas des massages Lise Watier, précise-t-elle. Je mords la table tellement ça fait mal! Mais ce sont d'excellents traitements

préventifs, qui vont me permettre de danser longtemps, longtemps.» Geneviève rêve d'être ballerine jusqu'à 40 ans, quitte à s'arrêter le temps d'une grossesse, ou de deux.

En attendant, au menu, il y a des sorties au théâtre, au cinéma ou chez les copains. «Je commence aussi des cours de tango argentin, avec mon nouvel amoureux», confie la belle. «Il ne danse pas du tout, ça va être drôle!» La danseuse s'apprête aussi à suivre des leçons de cuisine. «Je vais faire un homme de moi», s'esclaffe-t-elle. «Jusqu'à maintenant, ce sont toujours mes chums ou mes amis de gars qui ont fait la bouffe!»

Puis, il y aura les vacances. «Pendant un mois, cet été, ce sera l'arrêt complet. J'ai hâte!» Geneviève fera bien un peu de natation pour délier ses muscles, elle donnera aussi quelques spectacles au Théâtre de Verdure du parc LaFontaine, mais autrement, son été s'annonce relax. «Je suis tellement bien à Montréal, je suis si heureuse d'avoir réussi ici», confie-t-elle. «Je pense que j'ai trouvé ma place. Je suis chanceuse, et je dois en profiter...»

«Le ballet a longtemps été réservé à l'élite, aux riches, aux snobs. Mais si moi, une petite fille de La Prairie, j'ai pu être touchée par le ballet, tout le monde peut être touché par cet art.»

## LE CARNET DE GENEVIÈVE GUÉRARD

- > **La musique de Maria del Mar Bonet**  
La première danseuse affectionne particulièrement la pièce *Jardi Tancat* (étiquette BMG), sur laquelle elle a dansé. «Maria del Mar a une voix incroyable. Quand je l'ai entendue, ça a été un coup de foudre.»
- > **La méthode «Développez votre créativité» (The Artist Way) de Julia Cameron.** «Ce livre a changé ma vie», affirme Geneviève, qui l'a reçu en cadeau.
- > **Librairie Boule de neige, 4433 Saint-Denis, (514) 849-0959.** «Je peux passer des heures dans une librairie», confie Geneviève, qui aime bien le côté ésotérique de Boule de neige. «Ça relaxe!»
- > **Les plages de l'Île-du-Prince-Édouard**  
«J'ai passé les étés de mon enfance sur ces plages, qui sont superbes», raconte Geneviève, dont le père est d'origine acadienne.
- > **Bar Bily Kun, 354, Mont-Royal Est, (514) 845-5392.** «J'aime bien aller prendre un verre au Bily Kun», indique la danseuse.
- > **Bar Les Bobards, 4328, Saint-Laurent, (514) 987-1174.**  
«Je vais danser aux Bobards, où la musique passe du vieux disco à des airs arabes», indique-t-elle. Et comment danse-t-elle? «De façon très ordinaire», rigole la ballerine. «J'ai besoin d'un chorégraphe pour être hallucinante!»

## La boussole moderne



Plus efficaces que les cailloux du Petit Poucet, les systèmes personnels de positionnement par satellite GPS (pour Global Positioning System) ont tellement évolué ces dernières années qu'il est devenu presque impensable de se perdre. Sauf, comme une certaine journaliste, si vous n'avez pas suivi le cours de cartes et boussoles.

S'ils sont essentiels en mer ou en avion, peu de fabricants se sont aventurés dans la production des équipements destinés aux randonneurs, aux chasseurs et aux pêcheurs. Au Canada, on trouve des revendeurs de produits Eagle, Lowrance, Magellan et Garmin. C'est ce dernier qui a piqué ma curiosité parce que 1) les appareils sont abordables et 2) on en trouve partout.

Le prix des systèmes varie de 200\$ à 2500\$ environ; les Garmin testés (des appareils bas de gamme) coûtent moins de 400\$. Ils sont légers (moins de 500 g) et à écran LCD.

Pour s'y retrouver, il faut lire le manuel d'instructions (une soixantaine de pages) et peut-être, suivre un cours. Car si ces appareils sont simples à manipuler, il faut connaître les rudiments de la cartographie. Sinon, les données affichées ne révèlent pas grand-chose.

Le GPS fonctionne grâce à une constellation de 24 satellites tournant à plus de 19 000 km au-dessus de la Terre. Ils transmettent en continu leur position dans l'espace ainsi que l'heure précise. Même les plus petits appareils GPS sont des récepteurs radio qui ont mémorisés les éphémérides. Le récepteur calcule la distance entre un point sur terre et des satellites et établit ainsi la latitude et la longitude de ce point. Les systèmes GPS peuvent ainsi déterminer non seulement la position du récepteur mais aussi la vitesse à laquelle il se déplace et la direction qu'il prend.

Comme le récepteur a besoin de quatre satellites pour faire le point et qu'il ne peut écouter qu'un seul signal à la fois, il est normal qu'il s'écoule un peu de temps entre chaque lecture. Dans le cas des Garmin, il s'écoule plus de cinq minutes pour initialiser, puis entre 30 et 60 secondes par la suite. Pour accélérer le processus, les meilleurs récepteurs possèdent plusieurs canaux. Plus il y a de canaux, plus le point est précis et plus il est rapide. Les Garmin testés ont chacun 12 canaux, mais le second peut emmagasiner plus de données. Ils sont à l'épreuve de l'eau et se glissent dans une poche. On peut ajouter des programmes d'un PC. La plupart des gens préfèrent le Summit pour sa plus grande mémoire. Mais les deux remplissent les mêmes fonctions.

Ma conclusion, ou plutôt celle de deux experts du plein air? Les prix baissent encore et les appareils évoluent. Les expéditeurs sérieux en ont déjà et quant aux autres, mieux vaut attendre encore un peu.

eTrex.  
Prix: 200\$ environ.  
Comporte 12 canaux.



Wow!

Solide, résistant, idéal pour le coureur ou le cycliste. Fournit vitesse, distance parcourue, l'heure, etc.

eTrex Summit.  
Prix: 390\$ environ.  
Comporte 12 canaux.



Bof...

Pas assez de mémoire. Pourquoi ne pas inclure le câble PC?

Idem. Logiciels à ajouter, qui coûtent assez cher.

# À la recherche du secret de la longévité

« Certains centenaires ont fumé toute leur vie durant, d'autres sont trop gros », affirme un scientifique



Les gènes de la longévité n'ont été découverts que chez les insectes. Le jour où ils le seront enfin chez l'homme, l'objectif sera de permettre aux personnes de vivre plus longtemps en meilleure santé.

ANJETTA MCQUEEN  
Associated Press

**WASHINGTON** – Ils mangent ce qu'ils veulent et fument à l'occasion. Certains font de l'exercice, d'autres, non. Ce sont les centenaires, une population en augmentation qui rechigne à livrer ses secrets. À quoi doivent-ils cette longévité ? À leurs gènes, à un mode de vie ou simplement à la chance ? La question, au centre de recherches scientifiques, n'a toujours pas de réponse.

« Certains centenaires ont fumé toute leur vie durant, d'autres sont trop gros », relève le Dr Nir Barzilai, chercheur spécialiste du vieillissement à la Yeshiva University.

Juanita Ollman a ainsi survécu à l'épidémie de grippe de 1919, à un accident de voiture et à une pneumonie alors qu'elle avait déjà plus de 90 ans. Mais elle n'a pas de recette magique : elle fait régulièrement de l'exercice, mais mange ce qu'elle veut, notamment des oeufs au bacon au petit-déjeuner. Elle a même fumé pendant la guerre.

« Je ne sais pas ce que j'ai fait

d'extraordinaire », confie cette femme qui fêtera ses 100 ans en juillet. C'est peut-être la discipline, même si je saute des jours. Je ne marche pas toujours un mille (1,6 km). Il m'arrive de m'arrêter aux trois quarts. » Certains centenaires attribuent leur longévité aux gènes, d'autres à l'amour et à la foi...

En tout état de cause, estime le Dr Robert Butler, directeur du Centre international de la longévité (ILC), basé à New York, « il est grand temps d'étudier cette population extraordinaire. » Un Américain sur 10 000 vit désormais centenaire, ce qui porte leur nombre à 27 500 environ. Ils pourraient être un million en 2050, selon certaines estimations.

Pour comprendre le processus complexe de la longévité, les scientifiques ont répertorié ce que mangent ou ne mangent pas ces centenaires, et comment ils réagissent au stress. La parenté, les enfants, et les conjoints ont été inclus dans ces recherches. « Nous constatons que l'idée préconçue selon laquelle plus on vieillit, plus on est malade, est fautive », note le Dr Thomas Perls de la Harvard Medical School. « Certains échappent aux maladies, d'autres au contraire les développent. Notre mission est d'essayer de comprendre pourquoi. »

En règle générale, les parents proches d'un centenaire ont ten-

dance à vivre eux aussi longtemps : ils ont quatre fois plus de chances que la population générale d'atteindre l'âge de 90 ans, et huit fois plus de passer le siècle.

À l'heure actuelle, les gènes de la longévité n'ont été découverts que chez les insectes. Le jour où ils le seront enfin chez l'homme, l'enjeu ne sera pas de trouver l'élixir de jouvence. L'objectif sera de permettre aux personnes de vivre plus longtemps en meilleure santé, en traitant les maladies.

Pour les scientifiques, de nombreux points restent néanmoins obscurs. Les femmes qui ont un premier enfant après la quarantaine ont ainsi plus de chances de vivre centenaires que celles qui l'ont plus jeunes. Une existence facile et confortable n'est pas un gage de longue vie. Des enfants d'esclaves, tout comme certains survivants des camps de concentration ont dépassé 100 ans. Toutefois, une chose est sûre. Ces centenaires ont un (ou plusieurs) membre de leur famille qui a vécu longtemps, sans que les gènes puissent à eux seuls tout expliquer.

L'espérance de vie, qui était de 46 ans au début du XX<sup>e</sup> siècle, a presque doublé aujourd'hui en Occident. Elle est en effet de 74 ans pour les hommes et de 80 ans pour les femmes. Le record de longévité reste détenu par la Française Jeanne Calment, morte le 4 août 1997 à l'âge canonique de 122 ans.

Semaine  
québécoise  
des familles

14 au 20 mai 2001

PARTICIPEZ  
AU CONCOURS

DE LA  
PLACE POUR  
LA FAMILLE

Notez un indice à l'émission  
« C'est Simple comme Bonjour »  
le matin entre le 23 avril et le 11 mai  
sur les ondes de Radio-Canada. Courez la  
chance de gagner un des deux prix  
familiaux suivants :

- Un séjour familial au **Club vacances Les Îles** aux Îles de la Madeleine. Transport aérien inclus sur les ailes de **Air Nova**.
- Partez pour une semaine au volant d'un motorisé de votre choix, gracieuseté de **Location caravane Le Blanc**.

Tous les règlements du concours et les détails sur les prix, disponibles via Internet [HTTP://pages.infinit.net/sqf/](http://pages.infinit.net/sqf/)  
ou au 10888, rue Berri Montréal, Qc. H3L 2H5

**COUPON-RÉPONSE** Tirage le 18 mai à « C'est Simple comme Bonjour »

Nom \_\_\_\_\_ Age \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_ App. \_\_\_\_\_

Téléphone ( ) \_\_\_\_\_

Indice de Simple comme Bonjour \_\_\_\_\_

Postez à l'adresse suivante :  
C.P. 35  
Succursale Ahuntsic  
H3L 3N5  
ou visitez [cyberpresse.ca](http://cyberpresse.ca)



## Le concours Lépine fête 100 ans d'inventions

Le rendez-vous a consacré le stylo à bille

JANA MIKOSKA  
Agence France-Press

PARIS — On lui doit le stylo à bille, le coeur artificiel, les lentilles de contact, l'aile Delta, le presse-purée, et le fer à repasser à vapeur. Le concours Lépine, rendez-vous annuel du génie et du loufoque, fête ses 100 ans à la Foire de Paris.

Une rétrospective est consacrée à un siècle d'inventions dans un pavillon de la Foire, pour donner à ce concours créé en 1901 par Louis Lépine, préfet de police de Paris, une impulsion nouvelle.

Conçu au départ pour soutenir les petits fabricants de jeux et de jouets de Paris, il est devenu au fil des ans une institution internationale qui réunit du 27 avril et 8 mai, à la porte de Versailles, des inventeurs de 14 pays, un record.

Jamais sa plus haute récompense, le prix du président de la République, n'a été décernée à un étranger, mais des Algériens, Canadiens, Bosniaques, Chinois, Coréens, Suisses, Belges, Américains, Luxembourgeois, Espagnols, Allemands, Marocains, Russes se disputent cette année les faveurs du public.

L'année dernière, 700 000 visiteurs s'étaient bousculés dans d'étroites allées parmi les kiosques aux allures de souk oriental, tantôt amusés, tantôt admiratifs, mais toujours étonnés.

L'écrasante majorité (90 %) des 250 inventeurs présents cette année à la Foire de Paris, coincés entre des dégustations de vin et des étals de produits du terroir, sont des Français, souligne Barbara Dorey, l'attachée de presse de ce salon international de l'invention.

Parmi eux, il y a des célébrités comme le couturier Olivier Lapidus, avec sa « veste communicante » intégrant un téléphone portable, ou des vétérans, comme cet ébéniste d'art de Sombornon, près de Dijon (est de la France), Claude Dumas, qui n'en a pas manqué un depuis plus de 20 ans.

« J'aime imaginer... et puis aussi recevoir des médailles », dit-il mi-timide, mi-conquérant, en égrenant son palmarès : 26 médailles, dont le prix du Président de la République et celui du Premier ministre, récompensant près de 200 inventions qui vont du parasol ventilateur au panneau publicitaire tournant, en passant par le lit à piston en bois sur coussin d'air.

L'intérêt économique vient parfois à la rencontre du génie : 32 % des participants ont en effet trouvé des partenaires pour commercialiser leurs inventions l'an dernier, alors que la moyenne européenne dans ce domaine n'est que de 2,5 %, selon les organisateurs.

Il y a aussi les nouveaux venus, tels les Bosniaques avec un « descendeur de sécurité » permettant l'évacuation d'une tour en cas d'incendie à une vitesse de six à huit mètres à la seconde, quatre fois plus rapidement qu'un ascenseur ordinaire.

Ou les Luxembourgeois avec un appareil permettant de changer les crampons cassés sur une chaussure de football, déjà utilisé par l'équipe de France pour la Coupe du monde de football.

Le secret sur les lauréats des 150 prix, attribués par un jury international composé d'une cinquantaine d'ingénieurs, médecins, professeurs, publicitaires, avocats, tous bénévoles, est gardé jusqu'au dernier moment.

Problème de jeu ?  
Misez votre 25¢ dans cet appareil.  
Vous n'avez rien à perdre.

JEU : AIDE ET RÉFÉRENCE  
en tout temps  
(514) 527-0140  
1 800 461-0140

Le jeu doit rester un jeu.



loto-québec