

Les liqueurs

*Les vraies liqueurs sont des digestifs.
Leur charme est désuet, mais
elles ont encore les couleurs
et la douceur du coeur à coeur.*

FRANÇOISE KAYLER

Les liqueurs appartiennent à une époque où velours et dentelles rimaient avec amour. Les «laver-porter» d'aujourd'hui, où l'on n'a plus le temps de repasser, ne correspondent plus à cet art de vivre qui donnait le temps de siroter ces élixirs parfumés. La mode est aux alcools, aux eaux-de-vie, symboles d'une vie active, déterminée. Le marché des liqueurs a chuté.

Ce déclin n'est peut-être pas uniquement dû à la mode. À côté des grandes liqueurs, celles qui ont une histoire et des traditions de fabrication, se sont installés d'autres produits aux qualités inégales. Certaines liqueurs commerciales n'ont en effet de liqueur que le nom. Ce ne sont que des produits alcoolisés et sirupeux qui peuvent, à la rigueur, parfumer certaines préparations, mais qui ne peuvent être des digestifs.

Car les vraies liqueurs sont des digestifs. On les sert dans des petits verres spécialement conçus pour les mettre en valeur, verres à pied et souvent à facettes pour faire miroiter les couleurs chatoyantes du liquide. Ce sont des pousse-café remarquables, mais que l'on a tendance maintenant à trouver trop sucrés... même quand on met du sucre dans son café.

Une liqueur est une boisson alcoolique non fermentée ayant pour matière première une eau-de-vie ou un alcool neutre, une substance aromatique et un sirop de sucre. C'est un produit complexe, obtenu par macération et distillation, qui demande un vieillissement aussi poussé, pour les grandes liqueurs, que pour les alcools prestigieux.

Les grandes liqueurs sont nées dans les monastères. Leur rôle était alors de servir de digestifs au sens propre du terme. Les moines les ont inventées pour des fins thérapeutiques. Ils préparaient des élixirs. C'est ainsi qu'en herborisant dans le massif de la Grande-Chartreuse, les moines chartreux ont créé un «elixir végétal» qu'ils utilisaient comme médicament. Cet élixir est toujours produit, de la même façon, dans la région de Grenoble, mais il n'est pas exporté au Québec. En 1835, les Chartreux commencèrent la fabrication de la Chartreuse verte et, en 1840, de la Chartreuse jaune moins alcoolisée. Les secrets de fabrication appartiennent toujours à l'abbaye de la Grande-Chartreuse. L'histoire de la Benedictine ressemble à celle de la Chartreuse. La recette de l'elixir avait été élaborée par un bénédictin de l'Abbaye de Fecamp à partir des plantes de cette région côtière de la Normandie. Comme pour la chartreuse, la recette a disparu au moment de la Révolution, a été retrouvée accidentellement puis produite commercialement. Il y a souvent une histoire romantique attachée à l'histoire des grandes liqueurs...

La base aromatique d'une liqueur peut être faite d'une composition d'herbes, elle peut aussi venir de fruits ou de graines. Les écorces d'oranges amères, en particulier, ont donné naissance à des liqueurs dont les plus connues sont le Cointreau, le Grand-Marnier, le Curaçao. À partir de fruits on produit aussi des liqueurs de fraises, de framboise, de mandarine, de poire, de cassis. Les anisettes, le kummel tirent leur arôme d'une macération de graines. L'Amaretto est faite à partir d'amandes d'abricots. C'est le miel de Bruyère d'Ecosse et le whisky qui caractérisent le Drambuie.

Les liqueurs sont utilisées en pâtisserie, en confiserie, en chocolaterie. Elles parfument les entremets, les salades de fruits et il arrive que l'on accompagne un dessert d'un verre de la liqueur qui a servi à sa préparation. Du digestif les liqueurs sont passées à l'apéritif en entrant dans les cocktails ou les long-drinks. Et ce sont elles que l'on superpose, en arc-en-ciel dans les verres, pour faire la fête.

Dans cet exercice il faut tenir compte de la densité des différents liquides autant que de leur couleur. La superposition se fait aisément en laissant glisser doucement le liquide le long d'une cuillère. À titre d'exemples: sirop de grenadine, crème de menthe verte, Roncoco, crème de framboise, cognac. Ou, sirop de grenadine, Kemper's Bavarian Cream, Cointreau, liqueur de fraise, armagnac. Bonne Saint-Valentin!



CUISINER AVEC L'INSTITUT DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC

Un repas après les sports d'hiver

La glace aux pommes et au gingembre, en habit du verger, occupe une place d'honneur à la fin de notre repas et complète à merveille ce menu conçu pour les amateurs de sports d'hiver. En effet, les sportifs ne peuvent qu'apprécier ce dessert savoureux et rafraîchissant, en goûtant au plaisir révélateur de déguster cette glace maison dont la consistance et le goût s'avèrent uniques.

Cet entremets froid résulte de la congélation d'une crème sucrée de consistance onctueuse, mélangée avec une purée de pomme, aromatisée au gingembre. Les ingrédients de base de cette glace sont aussi ceux d'une crème dite anglaise. Lors de la préparation de cette dernière, il importe de veiller à bien séparer le jaune du blanc de l'oeuf.

Pour bien réussir cette glace, il faut faire turbiner le mélange afin qu'il soit parfaitement homogène, ce qui évite la formation d'amas de cristaux glacés.

En guise de présentation originale, notre chef suggère de servir cette glace dans une pomme évidée, c'est-à-dire dont on a retiré la pulpe, puis de déposer sur la pomme une odorante feuille de menthe.

En plus de séduire vos convives par sa surprenante présentation, ce dessert léger ne peut que stimuler et satisfaire leur appétit.

MENU

SOUPE GRATINÉE, AU POIREAU ET AUX ENDIVES

Boisson suggérée: en principe, ne pas servir de vin avec la soupe.

CHOUCROUTE GARNIE

Boisson suggérée: sans hésitation, opter pour un vin d'Alsace tel que le riesling ou le sylvaner.

GLACE AUX POMMES ET AU GINGEMBRE, EN HABIT DU VERGER

Boisson suggérée: choisir un vin doux, un vin liquoreux ou un vin mousseux.



GLACE AU POMMES ET AU GINGEMBRE, EN HABIT DU VERGER

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 7 minutes
Rendement: 6 portions

INGRÉDIENTS

500 mL de pomme en morceaux (2 tasses)

- 25 mL de beurre doux (1 1/2 c. à table)
- 500 mL de lait (2 tasses)
- 6 jaunes d'oeuf
- 150 mL de sucre (3/4 tasse)
- 2,5 mL de gingembre frais, râpé (1/2 c. à thé)
- 6 pommes entières
- 6 feuilles de menthe, fraîches

PRÉPARATION

- Faire suer les morceaux de pomme au beurre, c'est-à-dire les faire cuire à feu doux et à couvert, pendant 2 à 3 minutes. Couvrir et laisser cuire très doucement pendant 5 à 7 minutes. Passer les pommes cuites au mélangeur, puis au tamis. Réserver cette purée au réfrigérateur.
- Amener le lait à ébullition.
- Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre et verser le lait bouillant sur ce mélange. Faire chauffer ce mélange jusqu'à ce qu'il soit suffisamment consistant et qu'il adhère aux parois d'une cuillère de bois. Retirer l'appareil du feu et le passer au chinois.
- Ajouter la purée de pomme et le gingembre. Laisser refroidir cette préparation, puis la faire turbiner à la sorbetière pendant 20 à 30 minutes. Réserver cette glace au congélateur pendant au moins 3 h.
- Vider les pommes au dernier moment à l'aide d'une cuillère et garnir l'intérieur avec de la glace aux pommes.
- Replacer le couvercle sur chaque pomme et les décorer avec les feuilles de menthe. Servir immédiatement.

NOTES: si désiré, servir la glace dans un bol, sans les pommes. Ne pas préparer la purée de pomme pour la glace avec la pulpe retirée des pommes à farcir car celles-ci doivent être apprêtées à la dernière minute afin de ne pas brunir et de ne pas ramollir.

Valeur énergétique: 296 Cal ou 1 125 kJ par portion.

LANCE ET COMPTE
ROMAN
par RENALD TREMBLAY
d'après le scénario de LOUIS CARON et REJEAN TREMBLAY

Retrouvez tout le rythme, le dynamisme et l'énergie qui se dégagent du monde du hockey et de la série télévisée *Lance et compte!*

UN GRAND SUCCÈS!

par Renald Tremblay
d'après le scénario de Louis Caron et Réjean Tremblay

Des derniers moments de sa carrière chez les juniors jusqu'à l'exaltation suprême de la première coupe Stanley, c'est toute une année, la plus importante de sa carrière, que vous vivrez en chausant les patins de Pierre Lambert.

534 pages
EN VENTE PARTOUT

Deux façons rapides et efficaces de commander vos livres des Éditions La Presse:

1. En composant le **285-6984** et en donnant votre numéro de carte VISA ou MASTERCARD. Ce service vous est offert du lundi au vendredi de 9 h à 17 h.
2. En nous faisant parvenir le bon de commande ci-joint.

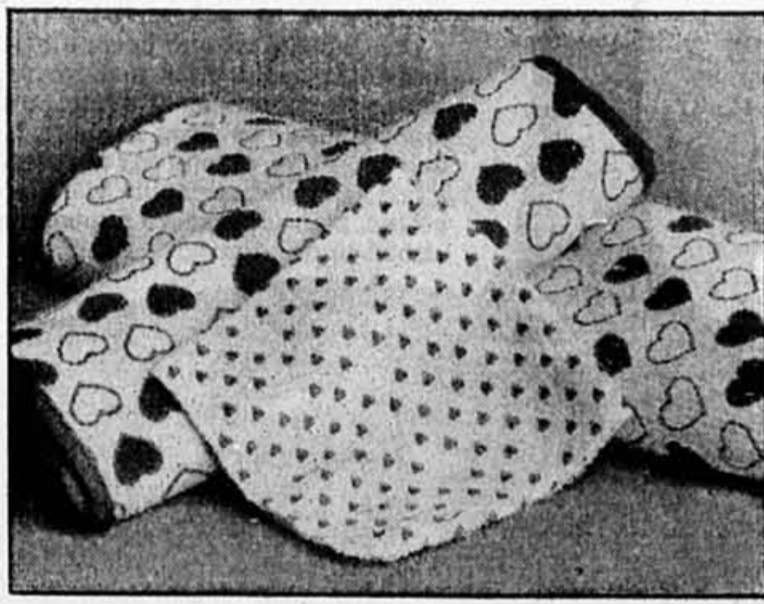
OFFRE SPECIALE AUX ABONNÉ(E)S DE LA PRESSE: 20% DE REDUCTION

MAGASINAGE



Des coeurs dans la cuisine

Le rouge va généralement bien aux décors de cuisine. Sur fond blanc, ces coeurs dessinés traverseront l'année, d'une St-Valentin à l'autre. Le tapis mousse antidérapant que l'on place devant l'évier (\$10), le napperon que l'on pose sur le réfrigérateur mais qui peut aussi accompagner l'égouttoir à vaisselle (\$7), les essuie-tout (en sachet de deux: \$7,50) sont disponibles chez Arthur Quentinnménage, 3954 rue Saint-Denis. Pour une occasion spéciale, le tablier-message, (\$8,95) à La Maison d'Émilie, 1073 Laurier ouest. PHOTOS JEAN GOUPIL, LA PRESSE. RECHERCHE MICHELE DUBREUIL, COLLABORATION SPECIALE



WALDMAN Poissons et fruits de mer

la plus grande sélection de **POISSONS FRAIS**

plus... une super variété de **FRUITS DE MER** à des **PRIX imbattables**

WALDMAN
74, rue Roy est
842-4483
UN UNIVERS DE PRODUITS DE MER

Les mercredis du veau de grain



Veau de grain du Québec

j'en mangerais tous les jours!

Ris de veau au Madère



Vous n'avez sûrement pas oublié que, le 14, c'est la Saint-Valentin. Et pour l'occasion, l'amour de votre vie appréciera le goût fin et délicat des ris de veau. Ce n'est certainement pas un plat de tous les jours mais pour réussir un tête-à-tête mémorable vous n'avez qu'à ajouter un peu d'affection à cette recette et le tour est joué

Fédération des producteurs de bovins du Québec

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

Ingrédients:

- 4 noix ris de veau de grain 4
- 1 1/4 lb (525 g) environ
- 2 c. à table beurre 30 mL
- sel - poivre
- 2 frais moulu
- 2 échalottes grises
- 2-3 petits oignons verts
- 2-3 hachés
- 2-3 c. à table Madère 30-45 mL
- 1/2 livre champignons frais 250 g
- 1/4 tasse en lamelles
- 1/2 tasse fond de veau ou bouillon de poulet 80 mL
- 2-3 c. à table beurre 30-45 mL

Préparation:

Faire dégorger les ris de veau à l'eau froide acidulée. Blanchir les ris, enlever les membranes et les mettre sous presse pendant une heure. Couper les ris en tranches d'un pouce (2,5 cm) et les faire dorer dans le beurre chaud. Ajouter les échalottes, les petits oignons, les tourner quelques minutes dans la poêle chaude, déglacer avec le Madère. Ajouter les champignons, le fond de veau, les assaisonnements et terminer la cuisson au four 350°F (180°C) environ 12 minutes. Déposer les ris sur les assiettes chaudes, laisser réduire la sauce et la monter avec le reste du beurre qu'on ajoute par noisette en fouettant. Vérifier l'assaisonnement. Servir aussitôt.

Temps de préparation: 2:30 h
Temps de cuisson: 20 minutes
Accompagnement: riz - salade verte

Exécution: plus difficile
Nombre de portions: 4

Suzanne P. Leclerc
Conseillère en alimentation

M A C É D O I N E

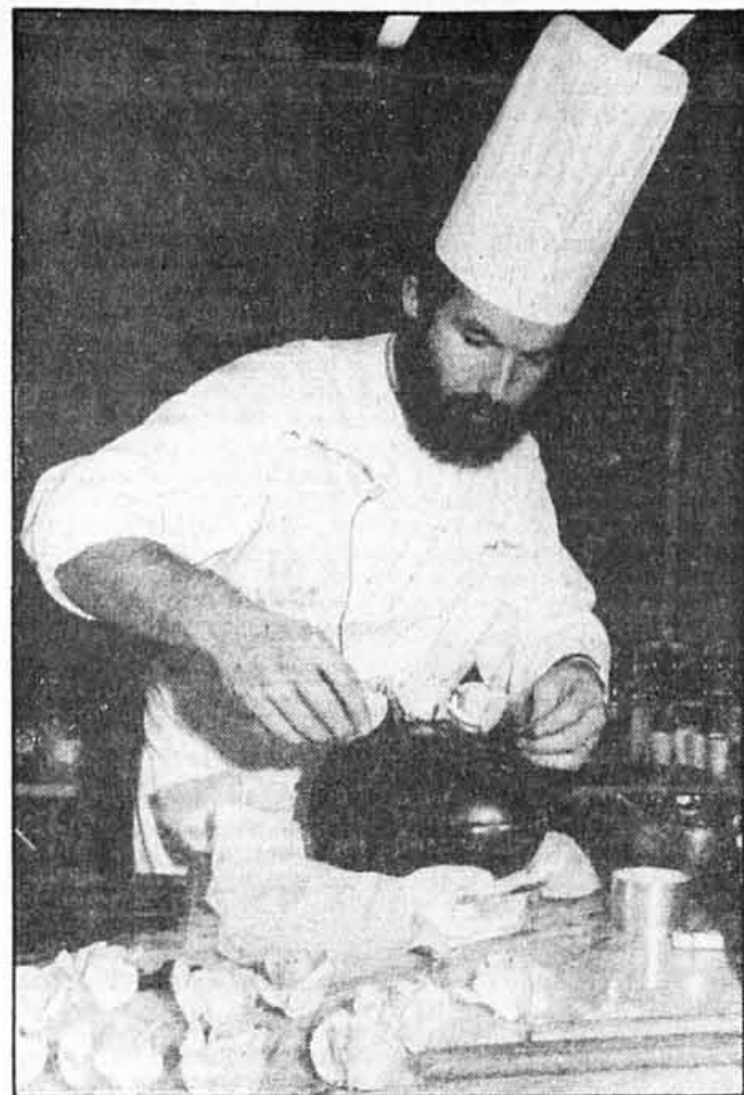
Chocolat, messenger du coeur

FRANÇOISE KAYLER

■ On a à peine oublié les chocolats de la Saint-Valentin que ceux de Pâques pointent à l'horizon. Et certains de ces chocolats contribueront à supporter une cause qui a besoin du coeur des autres, bien plus que du coeur... de l'autre.

Il semble d'ailleurs que ce produit, que nous n'avons découvert que récemment dans sa version confiserie, serve de monnaie d'échanges particulière. Et ce sont les pâtisseries-chocolatiers qui sont les instigateurs.

Pour participer au téléthon de la paralysie cérébrale, organisé en fin de semaine dernière, Guy Lafont de La Brioche Lyonnaise proposait à sa clientèle des truffes au chocolat. Rien ne les distinguait des truffes qui portent l'étiquette de ce chocolatier. Mais tous les profits de la vente ont été versés au téléthon.



Les pâtisseries-chocolatiers sont invités à participer au concours «Pâques en chocolat», au bénéfice de Leucan

Dans le même esprit, le Centre Sheraton et son chef pâtissier, Ramon Annen, organisent un concours de chocolats de Pâques. Toutes les pièces présentées seront vendues aux enchères pour le bénéfice de Leucan, cet organisme à but non lucratif qui s'occupe des enfants atteints de leucémie.

Le concours s'adresse aux pâtisseries et aux confiseurs professionnels, qu'ils soient patrons, chefs ou ouvriers. Les inscriptions doivent être reçues au Centre Sheraton avant le 30 mars. Toutes les pièces seront exposées à l'hôtel du 13 au 18 avril et elles seront mises aux enchères, le 18 avril à 14 heures.

Les Oscars de l'alimentation

Le deuxième «concours SSA des produits nouveaux» est en marche. Lancé l'année dernière par l'Association des détaillants en alimentation, dans le cadre de son Super Salon de l'Alimentation, ce concours vise à stimuler l'esprit d'innovation du secteur alimentaire. Les produits soumis doivent être nouveaux, mais ils doivent aussi faire preuve de créativité, ils doivent apporter «un plus» et ne doivent pas être simplement un nouveau modèle d'un produit connu.

Sont éligibles à ce concours tous les produits, équipements et services lancés depuis le 1er mai 86, ou devant être lancés à l'occasion du prochain SSA, que l'entreprise expose ou n'expose pas au SSA.

La date limite du concours a été fixée au 24 février. Pour tout renseignement, Pierrette Reid: 331-9082.

Dates à retenir

La Floride fait escale chez Eaton du centre-ville. Tout au long du mois de février des présentations de plats et de recettes mettront en vedette les agrumes autant que les poissons.

À «La cuisinerie», les 12, 13 et 14 février, le chef Chris Lytle, du Sea Oaks Beach, préparera des recettes à base de fruits de mer, à 12h15 et à 14h. Du 16 au 21 février, au même endroit et aux mêmes heures, le chef Patrick Gordon du Sheraton World d'Orlando préparera des recettes à saveur exotique. Et du 25 au 28 février, les chefs du Sheraton Montréal prendront la relève.

Réservez aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, le Salon Rendez-vous '87 se tiendra à la Place Bonaventure du 15 au 18 février. La Société des chefs de cuisine et pâtisseries de la province de Québec participera de façon particulière à cette exposition en organisant un concours de cuisine chaude dont les prix seront remis le 18 février à 13h. D'autre part, un atelier organisé par l'ITHQ sous le thème «évolution de la cuisine québécoise» sera présenté le 18 février à 11h30.

Le MIDART, ce premier marché international des Arts de la Table et de la Gastronomie, qui devait avoir lieu au Palais des Festivals de Cannes du 30 mars au 2 avril prochain, a été remis à l'année prochaine.

Le beau prétexte

Il ne faut pas croire que les filtres d'amour soient passés d'époque. Ils ont tout simplement changé de forme. Ils sont devenus gastronomiques. Bien sûr que la truffe, la menthe, la sarriette, le jaune d'oeuf, l'huître, etc...sont encore des aphrodisiaques.



Mais on a raffiné la façon de les présenter. On propose maintenant «la cuisine de l'amour».

Des livres de recettes il en pleut, beau temps mauvais temps. À la Saint-Valentin le meilleur choix c'est cet amusant et pourtant sérieux petit livre qu'a illustré, sans retenue, Wolinski. On ne sait plus si on lit ou si on regarde, mais on tourne les pages.

Les recettes sont de vraies recettes, de vraie cuisine. Et l'auteur affirme qu'elles ont toutes été testées. Sans préciser de quel test il s'agit. Mais que l'on soit convaincu ou non de leur efficacité, elles donnent le goût de passer... à table.

LA CUISINE DE L'AMOUR, par Anita Rouston, dessins de Wolinski, edit. Albin Michel.

COEUR DE LA SAINT-VALENTIN

■ Il ne faut souvent que peu de choses pour faire d'un simple prétexte une belle fête. La Saint-Valentin n'est pas réservée aux amoureux... tous ceux qui aiment le chocolat peuvent y trouver la bonne occasion de succomber.

Cette recette, suggérée par le fabricant du cacao Fry fait la preuve qu'il suffit d'un peu d'imagination et de doigté pour jouer les jolis coeurs.

INGRÉDIENTS

- 325 mL farine tout usage (1 ½ tasse)
- 5 mL poudre à pâte (1 c. à thé)
- 2 mL sel (½ c. à thé)
- 250 mL beurre ou margarine (1 tasse)
- 250 mL cacao (1 tasse)
- 500 mL sucre (2 tasses)
- 4 oeufs
- 7 mL vanille (1 ½ c. à thé)
- Glaçage chocolat fondant
- Glace décorative

PRÉPARATION

Mélanger la farine, la poudre à pâte.

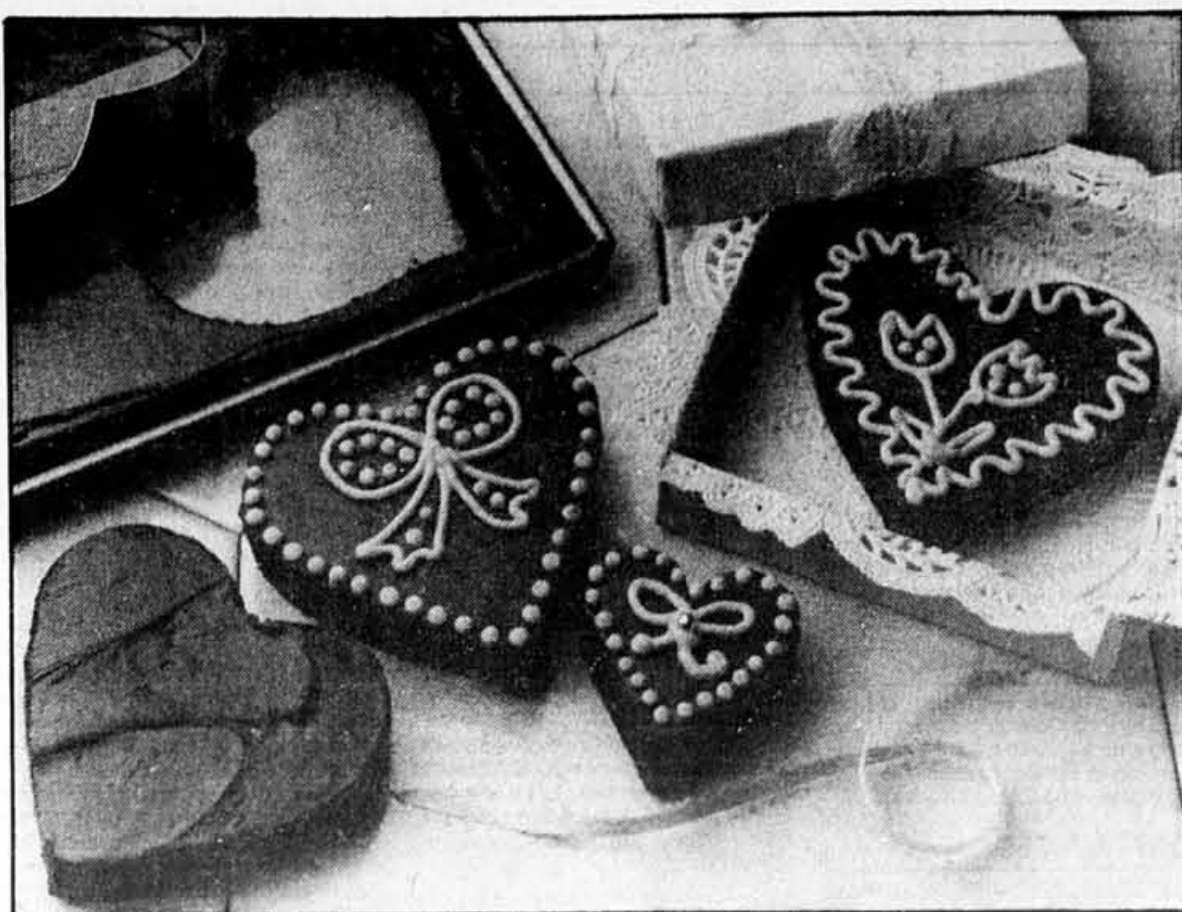
Faire fondre le beurre dans une grande casserole. Hors du feu, ajouter, en mélangeant, le cacao, puis le sucre, les oeufs et la vanille. Ajouter, en brassant, les ingrédients secs.

Verser la pâte dans un moule graissé de 2 L (15 X 10 X ¾ pouce).

Faire cuire, de 20 à 25 minutes, dans un four préchauffé à 180°C (350°F).

Laisser refroidir complètement et recouvrir de glaçage chocolat fondant.

Avec un emporte-pièce en forme de coeur, découper des coeurs sur le chocolat. Découper soi-



gneusement les coeurs à l'aide d'un couteau pointu. Avec une poche à douille remplie de glace décorative, orner de jolis dessins.

Glaçage chocolat fondant: Faire fondre 45 mL (trois cuillères à soupe) de beurre ou de margarine dans un poêlon.

Hors du feu, ajouter, en mélangeant, 50 mL (¼ tasse) de cacao et 2 mL (½ c. à thé) de vanille.

En alternant, ajouter 500 mL (2 tasses) de sucre glace tamisé et 50 mL (¼ tasse) de lait jusqu'à ce que le glaçage soit lisse et onctueux.

Donne environ 250 mL (1 tasse) de glaçage.

Glace décorative: Mélanger, en battant, 30 mL (2 c. à soupe) de beurre ramolli, 125 mL (½ tasse)

de sucre glace et 2 mL (½ c. à thé) de vanille, jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter du colorant pour que la glace soit rosée et onctueuse. Mettre dans une petite poche munie d'une douille fine et décorer les coeurs.

Donne environ 75 mL (½ tasse) de glace.

Le foie, la cervelle, le ris et la langue

de la Presse Canadienne

OTTAWA

■ Le foie, le ris, la cervelle, la langue et les rognons, toutes ces viandes que l'on appelle les abats sont une plus grande valeur nutritive que les autres viandes parce qu'ils contiennent des aliments concentrés, notamment des protéines, des vitamines B, du fer et du phosphore.

Le foie en particulier est l'une des principales sources de fer et de vitamine A. Les abats sont généralement maigres et contiennent relativement peu de calories.

Voici quelques conseils sur la préparation d'abats:

Cervelle: c'est un aliment très délicat qui ne se conserve que très peu de temps. On devrait la laisser tremper pendant une couple d'heures dans de l'eau froide acidulée comprenant une cuillerée à table de jus de citron ou de vinaigre, dans une pinte d'eau. Puis faire tremper dans de l'eau froide pure que l'on doit changer de temps à autres jusqu'à ce qu'elle devienne claire.

Pour blanchir la cervelle, recouvrir avec de l'eau acidulée et laisser mijoter pendant 20 ou 25 minutes. Laisser refroidir dans l'eau pendant 20 minutes et ensuite plonger dans de l'eau glacée. Lorsque la cervelle est froide et ferme, enlever la membrane externe. On peut utiliser la cervelle dans toutes les recettes qui demandent du ris.

Le coeur: on doit laver les coeurs dans de l'eau tiède, les séparer en deux, en extraire le gras et les gros vaisseaux.

Les coeurs de jeunes veaux et d'agneaux peuvent être tranchés et sautés comme on le ferait pour le foie. Les gros coeurs doivent être cuits lentement, avec beaucoup d'humidité.

Les rognons: il n'est pas nécessaire de faire tremper les rognons d'agneau et de veau avant de les faire cuire. Il suffit de les fendre en deux et d'en extraire le tissu conjonctif blanc. Le temps de cuisson doit être bref; on les retire de la poêle et on assèche celle-ci, car le jus a un goût amer. Après avoir remis les rognons dans la poêle, ne les laisser chauffer que peu de temps — une surcuisson les rend durs.

On fait généralement braiser les rognons de bœuf et de porc et on les utilise dans des ragouts et des terrines. Ils ont tendance à avoir un goût fort. C'est pourquoi, après en avoir retiré la membrane, on devrait les laisser tremper pendant deux heures dans de l'eau salée.

Le foie: le foie de poulet et de veau sont les plus délicieux; le foie d'agneau, bien que plus dur, est doux. Les foies de mouton, de bœuf et de porc sont si forts qu'on doit les faire mariner ou les laisser tremper dans du lait pendant plusieurs heures. On doit jeter ensuite le liquide utilisé.

Pour cuire le foie, il faut l'assécher et en retirer la membrane et les gros vaisseaux. On le tranche ensuite (le foie de poulet peut demeurer entier et être sauté). Il ne faut pas trop cuire le foie ni le cuire à trop haute température, car alors il devient dur et amer. Le foie de poulet n'a besoin que d'une ou deux minutes de cuisson.

Ris: autrefois c'était un aliment bon marché, mais plus maintenant. Le ris à saveur de noix est un luxe. Le ris est le thymus, glande située devant la trachée; il ne se trouve que dans les jeunes ani-

maux, agneau, porc ou veau; cette glande disparaît lorsque l'animal arrive à maturité.

Le ris de veau, d'une blancheur laiteuse, est le meilleur. Pour le préparer, le laver dans de l'eau froide et le laisser tremper dans de l'eau acidulée pendant environ une heure. Changer l'eau plusieurs fois jusqu'à ce que celle-ci devienne claire.

L'assécher et le plonger dans l'eau froide. Lorsqu'il est refroidi, l'assécher, enlever la membrane, le cartilage, les vaisseaux et le tissu conjonctif.

La langue: on peut consommer la langue avec de la sauce aux raisins, avec de la moutarde, fraîche ou en conserve et fumée. On peut la consommer de bien des façons, mais c'est un organe musculaire qui doit être cuit lentement et longuement, avec beaucoup d'humidité, de façon à le rendre tendre.

Pour préparer la langue fraîche, la laver dans de l'eau froide et la déposer dans une casserole d'acier inoxydable, une casserole émaillée ou recouverte de teflon. Ne pas utiliser des plats d'aluminium. La recouvrir d'eau salée et y ajouter la moitié d'un citron, un oignon pelé, y implanter quatre ou cinq clous, ajouter deux feuilles de laurier, une couple de tiges de céleri, un peu et persil et de

thym. Couvrir la casserole et porter à l'ébullition. Enlever la mousse et laisser mijoter, avec couvercle, pendant trois ou quatre heures.

Retirer la langue de la casserole

et plonger dans de l'eau froide. Lorsqu'elle assez refroidie pour pouvoir la manipuler, fendre la peau sur la face inférieure de la pointe à la racine. Enlever la racine et les petits os.

POISSONNERIE JEAN-TALON LTÉE
3562, RUE JEAN-TALON EST

de la **ST-VALENTIN**

SPÉCIAUX EXTRA SPÉCIAL

ASSIETTE DES AMOUREUX
UN FESTIN POUR DEUX

Plat «Délice-maison», prêt à réchauffer comprenant 3 onces de saumon fumé, 12 escargots au beurre à l'ail, 8 onces de langoustines au beurre à l'ail, 8 onces de crevettes de Matane, 4 bâtonnets de crabe, 2 quiches aux fruits de mer...

PIZZA AUX FRUITS DE MER «Délice-maison» Ord. \$7,25	Ainsi que 2 fourchettes pour fruits de mer	COUILLE SAINT-JACQUES AUX FRUITS DE MER
SPÉCIAL SAINT-VALENTIN \$5.95	\$32.95	\$2.95 Achetez-en 4, obtenez la 5e gratuitement
MONTREAL		721-9948

Boucherie Chevaline

PRINCE NOIR

EXCELLENT! MICHELTON STEAK EST ABSOLUMENT DELICIEUX!

RENÉ MON STEAK C'EST DE LA VIANDE CHEVALINE

C'EST UNE VIANDE MAIGRE DE QUALITÉ ET PAS CHER

ÇA M'INTERESSE UNE VIANDE DE QUALITÉ, OÙ TROUVES TU ÇA?

AUX BOUCHERIES CHEVALINES PRINCE NOIR!

FONDUE CHINOISE

\$3.99 lb

\$8.80 kg

TOURNEDOS 1¢/gramme

POUR MIEUX VOUS SERVIR LES BOUCHERIES CHEVALINES PRINCE NOIR ONT TROIS ÉTABLISSEMENTS :

2011 Mont-Royal, est Montréal H2H 1J7 523-7057	203 Champlain Saint-Jean-sur-le-Richelieu J3B 6V7 346-9461	373 rue De L'Église Verdun H4G 2M6 767-7707
---	---	--

INGRID BERGMAN

Le mythe et la vie

Laurence Leamer
Preface de Jean Tulard

LIBRE
EXPRESSION



— 33 —

Un soir, Victor Fleming vint la voir jouer dans *Joan of Lorraine*. Il était arrivé avec le projet de la faire tourner dans son nouveau film, produit par Walter Wanger, mais dès qu'il la vit en scène, il sut que cela ne marcherait pas. Ingrid avait changé. Elle était devenue une véritable actrice, une personnalité.

Le lendemain, Ingrid, Fleming et Steele déjeunerent ensemble au Club 21. Steele voyait bien que le réalisateur, maintenant âgé de soixante-deux ans, était prêt à n'importe quoi pour l'actrice. Aussi suggéra-t-il que Fleming mette en scène une *Jeanne d'Arc* produite par Walter Wanger.

Cette idée intéressa prodigieusement Fleming. Il n'avait pas remporté de succès marquant depuis *Autant en emporte le vent*, et commençait à sombrer dans l'alcoolisme. *Jeanne d'Arc* serait une chance formidable pour lui, un grand spectacle entièrement centré sur cette noble et innocente paysanne, son Ingrid. Ce serait plus qu'un simple film, une offrande, un témoignage de son amour pour Ingrid, son plus grand film.

Si Ingrid avait été attirée par Fleming, ce n'était plus maintenant qu'un souvenir. Elle avait fait d'autres films depuis *Dr Jekyll*, et connu d'autres hommes. Mais en l'entendant parler de sa Jeanne, elle se sentit à nouveau portée par l'enthousiasme. Ils devinrent partenaires d'un noble et ambitieux projet.

Pour Noël, Petter envoya Pia rejoindre Ingrid avec la nurse. Un jour où Ingrid et sa fille se promenaient dans la ville, la petite fille se mit à courir droit devant elle, n'écoutant pas les cris de sa mère. Reprimandée, elle répondit ensuite:

— Je déteste marcher avec ma mère. Il y a tous ces gens qui la regardent.

Aujourd'hui, Pia s'explique:

— Il est inexact que je n'aimais pas me promener avec elle. Mais j'étais intimidée par ceux qui la regardaient, j'avais l'impression d'être trop en vue. C'était ma mère. Je ne voulais pas que l'on me regarde...

Petter arriva quelques jours plus tard et apprit d'une femme de chambre de l'hôtel que Pia et la nurse avaient logé à un autre étage avant son arrivée. Il raconte:

— Elle me confia que Fleming occupait la chambre voisine de celle d'Ingrid. Je demandai



1939: Ingrid à Hollywood. (Archives Selznick)

à Ingrid: «Pourquoi as-tu pris deux chambres?» Elle me répondit: «J'ai les moyens de payer deux chambres.»

A la fin de l'année, Ingrid fut malade. Elle perdit la voix, et ses yeux gonflèrent. Mais elle se rétablit dès le départ de Petter. Elle avait d'autres soucis, cependant, que ceux de sa vie conjugale. Capa se trouvait en Europe, d'où il lui envoyait régulièrement des lettres noyées d'alcool et empreintes de mélancolie. De Paris, il lui écrivit qu'il aimerait tant lui envoyer «une lettre de nouvel an pleine de gaieté», si au moins elle lui écrivait aussi. Puis, d'Istanbul, il lui écrivit pour se plaindre de ne pas trouver de champagne en Turquie, et lui demanda de terminer son film au plus vite: «S'il te plaît, écoute mes voix.»

Ingrid lisait les lettres de Capa, puis les mettait de côté. Elle téléphonait longuement à Petter, par ailleurs, et ils parlaient comme un couple harmonieux. Elle lui confia le soin de négocier avec Liberty Pictures les conditions de sa participation au *Jeanne d'Arc* de Fleming et Wanger.

Petter dut écrire à William Wyler pour expliquer le retrait d'Ingrid. Il lui raconta que Briskin avait abandonné parce que l'actrice réclamait trop d'argent. Une fois de plus, il s'était chargé de la tâche désagréable. Wanger dit:

— Elle prenait son petit air innocent et s'engageait dans des entreprises folles sur le plan financier. Après quoi, Petter devait la sortir de ce mauvais pas. Elle portait des jugements idiots et s'enthousiasmait à tort et à travers.

Fleming loua une suite à Hampshire House — soixante-quinze dollars par jour, tarif de faveur — et les préparatifs de *Jeanne d'Arc* commencèrent pour de bon. Ingrid voulait participer à la production avec Fleming et Wanger. Richard Day fut nommé directeur artistique, et se joignit au groupe de Hampshire House. Noël Howard, un jeune artiste, fut chargé de faire des croquis de cloîtres médiévaux. Une atmosphère de camaraderie artistique et de bonne humeur régnait dans ce groupe, soutenue par les quantités considérables d'alcool qu'ingurgitait le metteur en scène. On ne parlait pas que de *Jeanne d'Arc*: John Steinbeck venait rendre visite à Fleming, ainsi que Charles Boyer, Remarque, et bien d'autres amis. Ils bavardaient en buvant jusqu'au petit matin.

Fleming ne supportait pas d'être séparé d'Ingrid, fut-ce pour quelques jours. Dès qu'il se trouvait loin d'elle, il lui écrivait des lettres passionnées, terriblement intenses.

Un soir, Petter arriva impromptu à Hampshire House. Ingrid ne se trouvait pas dans la suite. Il attendit dans le hall. Elle arriva aux premières heures du matin, au bras de Fle-

ming. Ils rentraient du «21», et monterent directement.

Petter prit l'ascenseur et se dirigea vers la suite d'Ingrid. Elle ne s'y trouvait pas. Il téléphona alors chez Fleming. Ingrid annonça qu'elle descendait immédiatement.

Le lendemain matin, Fleming appela Steele et lui confia que l'incident avait été «diablement gênant» et «plutôt désagréable». Petter rencontra Steele dans l'après-midi, et ne fit même pas allusion à ce qui s'était produit. Mais il s'empressa de prendre l'avion pour Los Angeles.

Certains maris trompés sont trop occupés ailleurs pour remarquer ce qui se passe chez eux. Petter, lui, avait été confronté «en direct» avec l'attitude d'Ingrid. La réalité de sa liaison avec Fleming ne pouvait lui échapper. Il avait même vu les lettres enflammées du metteur en scène dans sa suite. Pourtant, d'une certaine manière, il refusait de voir et de comprendre. Il n'avait pas perdu tout espoir. Ce fut une preuve de maîtrise de soi considérable que de retourner calmement à Benedict Canyon Drive, où il serait seul avec Pia et la nurse.

Ingrid le vit partir avec soulagement. Pendant cette période newyorkaise, elle tombait malade chaque fois qu'il arrivait, et se remettait dès qu'il repartait. En fait, elle ne voulait pas qu'il fût auprès d'elle, qu'il vînt s'immiscer dans sa carrière, dans ses aventures.

Les dernières représentations de *Joan of Lorraine* approchaient. Ingrid se trouvait alors troublée par des sentiments contradictoires. Elle sentait que son jeu n'était plus aussi bon qu'au début. Aller chaque soir au théâtre devenait une épreuve. On la réclamait partout: soirées, cocktails, premières. Elle était tout simplement épuisée.

Le film qui se préparait lui apportait par ailleurs un poids de responsabilités qu'elle n'avait jamais connues. Capa lui disait une chose. Quelqu'un suggérerait une modification du scénario. Elle ne savait plus à qui se fier. Maxwell Anderson, chargé du scénario, n'arrivait pas à capter la Jeanne innocente que voulait Ingrid. Cela faisait trop de pression, venant s'ajouter à trop d'alcool, trop de repas, trop de soirées se terminant au petit jour.

1. En français dans le texte (N.d.T.)
à suivre

©Editions Libre Expression, 1986, pour le Canada
ISBN 2-89111-294-6

LA PETITE PRESSE

PEANUTS

JE VIENS DE VOIR UNE DAME QUI LANÇAIT DES MIETTES DE PAIN PAR SA FENÊTRE.

NON, JE NE SAIS PAS SI C'ÉTAIT DU PAIN DE SEIGLE, DU PAIN DE BLE ENTIER OU DU PAIN BLANC.

HAGAR DUNOR le VIKING

JE VAIS TE DIRE TOUT CE QUE JE SAIS SUR LES FEMMES... ET TOUT CE QUE TU DOIS SAVOIR...

IL NE FAUT PAS PRENDRE LES FEMMES À LA LÉGÈRE!

SI SEULEMENT MON PÈRE M'AVAIT PARLÉ COMME ÇA!

FERDINAND

PIT ET PAT

LE PROBLÈME CHEZ MOI C'EST QUE J'AI BOUSILLÉ MON AVENIR EN ME TENANT AVEC DES BONS À RIEN COMME VOUS DEUX...

BEN... PEUT-ÊTRE PAS TOUT TON AVENIR...

MAIS CERTAINEMENT TES QUELQUES PROCHAÎNS JOURS.

LA DÉVEINE

POURQUOI VOUS TENEZ-VOUS SUR LA TÊTE?

C'EST MON DOCTEUR QUI LE PRÉSCRIT...

CA ACTIVE LA CIRCULATION!

LA FAMILLE LAKOUCHE

...VOTRE PREMIÈRE ACCENSION!

BOZO

BOZO! CERTAINS DE MES EMPLOYÉS ME CONSIDÈRENT AGRESSIF! ME TROUVES-TU AGRESSIF?

JE VEUX UNE RÉPONSE FRANCHE... ET JE LA VEUX IMMÉDIATEMENT!

HAGAR DUNOR le VIKING

TU NE MANGES PAS, EDDIE?

NON...

C'EST TROP ÉCOEURANT À REGARDER!

LE PENSE-BÊTE

QUOI QUE TU FASSES, NE LE REGARDE PAS!

SALUT, LES BELLES!

PHILOMÈNE

DES COMPLIMENTS! QUAND LES HOMMES VONT-ILS RÉALISER QUE LES FEMMES VEULENT DES COMPLIMENTS??

UN MOT DOUX PAR ÇI. UNE PETITE FLATTERIE PAR LÀ... EST-CE TROP DEMANDER?

TU AS DES CHEVEUX TRÈS COMIQUES.

DE L'ARGENT! QUAND LES HOMMES VONT-ILS RÉALISER QUE LES FEMMES VEULENT DE L'ARGENT!

BOUBOULE

VRAIMENT, MON CHER, TU AS L'AIR AUSSI FIN QUE D'HABITUDE, MAIS TU AS L'AIR TELLEMENT RAIDE DANS CET HABIT-LÀ.

POURQUOI NE METTRAIS-TU PAS QUELQUE CHOSE DE PLUS CONFORTABLE?

COMME MOI, PAR EXEMPLE?

FRED BASSET

UNE PETITE BIÈRE IMPORTÉE. UN WHISKY ÉCOSAIS.

POUR MOI, QUELQUE CHOSE DE LONG ET FRAIS.

TOUT S'AGENCE TRÈS BIEN!

La peau d'ours polaire est chère

DAN BEDELL
Presse Canadienne
HOLMAN, TNO

Les glaces polaires qui emprisonnent les îles de l'Arctique canadien sont le domaine incontesté de l'ours blanc. S'il est de vos intentions d'en tirer un — que ce soit à l'aide d'une arme à feu ou d'un appareil photo — vous devrez le faire à ses conditions.

Même avec l'aide de guides esquimaux — dont l'aide est obligatoire en vertu des lois des Territoires du Nord-Ouest — rien ne garantit que le chasseur pourra abattre un des 15 000 ours polaires qui sillonnent le Grand-Nord canadien pour transformer sa fourrure en trophée qu'il appose fièrement sur un mur ou qu'il étendra devant le foyer.

La chasse au plus grand carnivore terrestre du monde — un mâle adulte pèse environ 500 kilos — est une aventure inoubliable et très coûteuse.

« Certaines personnes ne veulent qu'admirer ces animaux sur place, d'autres veulent connaître l'excitation de la chasse », d'expliquer Mitch Taylor, biologiste des TNO travaillant à Yellowknife. « Les visiteurs peuvent profiter de l'abondance des ours polaires dans nos régions de différentes façons. Il n'en demeure pas moins que, pour la communauté locale, son importance se traduit en termes de revenus. »

Les chasseurs inuits se transforment en guides de chasse à l'ours polaire pour remplacer les revenus qu'ils ont perdus depuis la disparition de la chasse commerciale aux phoques et le déclin du trapage des animaux à fourrure.

« Tout allait bien jusqu'à ce que, il y a quelques années, le mouvement de protestation contre la chasse aux phoques a remporté une victoire qui a gravement nui à la vie économique de notre communauté », ajoute pour

sa part Isaac Aleekuk, maire de Holman, un village inuit de 350 habitants sur l'île Victoria.

Chasse sportive

« Seule la chasse sportive permet à l'heure actuelle à notre communauté de survivre. Nous recevons des chasseurs du monde entier qui viennent ici traquer l'ours polaire, le boeuf musqué, le caribou et, parfois, le phoque. »

Une chasse à l'ours blanc se déroule sur une période n'excédant pas 15 jours — la plupart de ces journées sont consacrées à voyager en traineau à chiens sur la banquise — et coûte en moyenne \$16 000, ce qui comprend le transport par avion.

Cette chasse est étroitement contrôlée par les autorités et les Inuits qui ont charge d'imposer un quota annuel d'environ 600 ours.

« Nous ne dépassons presque jamais cette limite », de dire M. Taylor, en parlant de quelque 1 200 chasseurs inuits qui ont formé des associations en vue d'administrer les parts du quota total allouées à tous les villages. « Toute infraction signalée crée un profond embarras pour ses auteurs et ces derniers ne récidivent presque jamais. »

La majorité des associations locales réservent une partie de leur quota aux chasseurs étrangers. Cette chasse attire en effet jusqu'à 300 chasseurs par année, en provenance du Canada, des États-Unis, de l'Europe et de l'Extrême-Orient.

Le gouvernement oblige les chasseurs d'ours à se déplacer en traineau à chiens, de façon à ce qu'ils puissent goûter au mode de vie traditionnelle des populations autochtones : en plus, les difficultés et le coût d'un tel mode de déplacement découragent les abus.

« La population d'ours polaires serait rapidement mise en danger si ces chasseurs utilisaient la motoneige, l'avion et les embarca-

tions à moteur », affirme M. Taylor.

« En rendant plus rigoureuses les conditions de cette chasse sportive, nous écarterons également ces chasseurs dont les seules qualités consistent à se faire mener vers le gibier qu'ils visent et abattent sans difficulté, avant de le dépiauter et de ramener sa fourrure. »

Frais élevés

Le chasseur qui désire participer à une telle expédition doit notamment déboursier \$3 000 pour son guide et \$2 000 chacun pour les aides de celui-ci (en règle générale ils sont deux), en plus de défrayer les coûts de location des chiens et du traineau, d'achat du permis et des provisions et du logement dans un village inuit au moment de son arrivée et avant son départ.

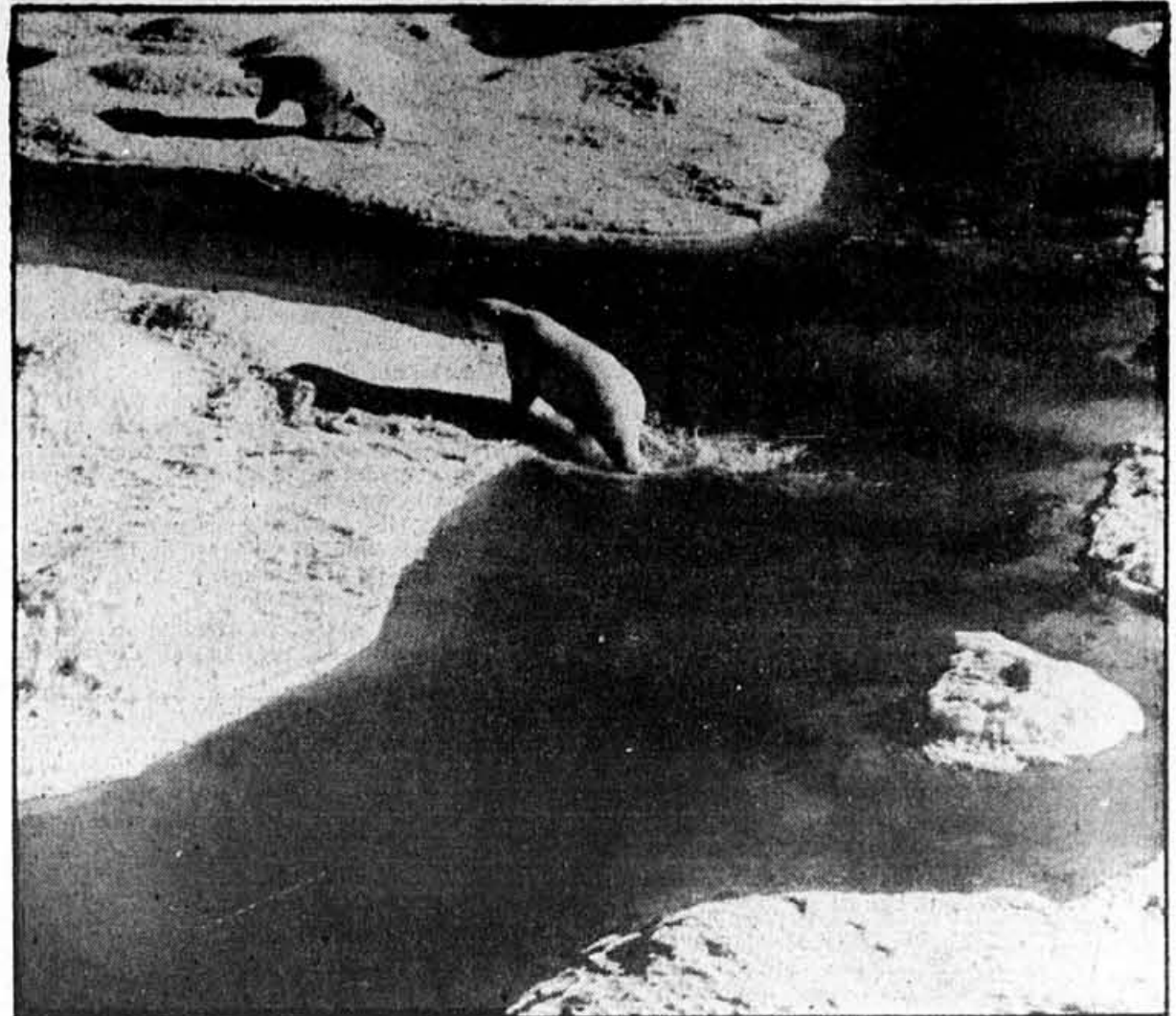
Une chasse au caribou, par ailleurs, dure en moyenne cinq jours et coûte plusieurs milliers de dollars de moins : les hordes de caribous ne se hasardent pas sur la banquise et sont accessibles par motoneige, ce qui réduit considérablement le temps consacré aux déplacements.

Pour obtenir la meilleure qualité de fourrure disponible, la chasse au caribou et au boeuf musqué commence en octobre. La saison de l'ours blanc débute en février.

Difficultés aux USA

La majorité des chasseurs ramènent leur trophée à domicile, à l'exception de plusieurs Américains : la loi US interdit en effet l'importation dans ce pays des peaux d'ours polaires, de phoques et de tout autre animal figurant sur la liste des animaux en danger de disparition.

La majorité des chasseurs étrangers viennent de l'extérieur du Canada, affirme le guide John Koneyuna. Même dans l'environnement hostile de l'Arctique, ou



La chasse commence en février.

le mercure descendant souvent à moins 50 degrés, ces visiteurs jouent les touristes.

« Ils se font toujours photographier aux côtés de l'ours abattu », d'ajouter M. Koneyuna. « Certains d'entre eux reviennent presque chaque année. Ce sont des gens riches. »

Les guides peuvent tous s'exprimer en anglais. La langue de communication demeure toutefois une barrière pour une certaine partie de cette clientèle internationale.

« Il est difficile, parfois, de comprendre ceux qui viennent d'Allemagne ou du Japon », de dire M. Koneyuna. « Un Japonais a déjà emmené sa femme avec lui pour lui servir d'interprète. »

Les Inuits et Indiens du Grand-

Nord étant dépendants de la chasse, surtout pour le caribou qui figure dans leur diète alimentaire régulière, ont évité la publicité négative des mouvements de protection de la faune et de l'environnement.

« Nous dénonçons la chasse aux trophées. Aussi longtemps que les Inuits chasseront pour s'alimenter, nous n'interviendrons pas », a déclaré un porte-parole de Greenpeace, dans une interview de Toronto. « Nous ne protesterons pas aussi longtemps que l'appât du gain ne prendra pas le pas sur la chasse de subsistance. »

Le gouvernement des TNO est confiant que la prudence dont il fait preuve dans l'administration de cette richesse naturelle proté-

gera les populations d'animaux sauvages de ces régions, tout autant que la chasse elle-même et l'artisanat commercial créé à même la fourrure de ces animaux. Les revenus découlant de ces activités sont parfois les seuls sur lesquels peuvent compter certains villages du Grand-Nord.

« Nous aimerions que le monde entier sache qu'il peut acheter des fourrures provenant des Territoires du Nord-Ouest où les populations animales sont très bien administrées », affirme M. Taylor.

Les chasseurs inuits sont très sensibilisés à ce problème : ils ont été durement frappés lorsque le marché des fourrures de phoque s'est effondré après que le Parlement européen eut décidé d'en interdire l'importation.

La sculpture sur neige au rang des arts de loisirs

MAURICE LUBATTI
Agence France Presse
LYGN

Tout a commencé simplement par le bonhomme de neige. Aujourd'hui la sculpture sur neige se taille un beau piédestal au rang des arts de loisirs. Les stations de sports d'hiver voient dans les concours de sculpture sur neige le moyen de créer facilement une animation en plein air quand les vacanciers, retour des pistes, n'ont plus qu'à attendre l'heure du dîner.

Arrivée en France depuis quatre ans seulement, la sculpture sur neige est un art populaire des contrées blanches et froides. « Au Québec, il y a une rue où les commerçants réalisent des sculptures sur neige devant leur magasin qui leur servent d'enseigne éphémère », explique le « chef de file » des sculpteurs sur neige français, le Lyonnais Guillaume Pillard, 26 ans.

En Chine, les villes les plus septentrionales réalisent de véritables monuments blancs. Parfois c'est un château fort imposant qui devient un formidable terrain de jeu pour les enfants. Le Japon lui aussi connaît bien la sculpture sur neige et ses représentants figurent parmi les « épouvantails » des prochains concours internationaux parmi lesquels figure en bonne place celui de Sapporo, la célèbre station nipponne de sports d'hiver.

Tout comme les Africains travaillent la terre, les hommes du froid ont voulu donner des formes à ce magma blanc qui barbouille leur décor quotidien.

Dans les montagnes de neige rejetées de part et d'autre des chaussées par les engins de dégivrage, les enfants puis les adultes sont allés créer des formes d'autant plus belles qu'elles sont éphémères. Apercevant dans cette technique l'avantage d'une matière première gratuite, abondante et pouvant

fournir des oeuvres à grande dimension, les artistes ont suivi.

L'imagination dans la rue

« Jamais comme jeune artiste je n'aurais eu la chance de réaliser des oeuvres d'une dimension pareille dans un centre ville », explique Guillaume Pillard qui, étudiant en architecture, s'intéresse particulièrement à l'urbanisme et à l'aménagement du cœur des villes. Lui comme les autres ne conserve comme seul résultat tangible de ces jours et de ces nuits passés à travailler le plus vite possible dans le froid et à mains nues, qu'une pile de photographies prises en toute hâte juste avant le passage du jury. Les prises de vues sont enlaidies par la présence de grosses barrières métalliques destinées à empêcher la ruée du public vers d'extraordinaires formes blanches et glacées qui se découpent dans le gris sale de la rue.

En général les sujets ne sont pas imposés, c'est l'attrait supplémentaire pour ces manifestations qui laissent ainsi libre cours à l'imagination la plus débridée ou la plus conformiste.

« À Cortina d'Ampezzo, se souvient un candidat, il y avait des choses ahurissantes. Une équipe de Venise a présenté un ruban extraordinairement compliqué avec des volutes très audacieuses. Le tout tenait en place grâce à des étais qui furent enlevés juste avant le passage du jury. Trente minutes après, tout s'écroulait. »

Mais ces audaces techniques où les recherches esthétiques contemporaines ne viennent pas à bout de l'ultra figuratif conformiste qui a toujours les faveurs du public et constitue la majorité des créations. Les badauds sont plus nombreux autour de la maison « aussi-vrai-que-nature », avec fenêtre et porte. À l'intérieur, ils trouvent souvent la table avec chat dessous et tasse dessus entourée de personnages à taille humaine pipe au bec ou fichu sur

la tête d'un réalisme parfois saisissant. « En général, le public aime cela », reconnaît Guillaume Pillard dont les oeuvres non figuratives mais à l'esthétique très contemporaine ont régulièrement les faveurs des jurys.

En s'internationalisant la sculpture sur neige s'est organisée. Aussi surprenant que cela puisse paraître, une charte internationale à laquelle ont adhéré des cités de sept pays différents (France, Italie, Finlande, Suisse, Canada, USA et Japon) fixe strictement un minimum de règles communes. Les sculpteurs-compétiteurs de 1987 ne peuvent plus, s'ils en ont envie, utiliser la carotte-nez ou le balai-

Les techniques auxquelles font appel les sculpteurs sur neige sont variées. Outre la taille, il faut également savoir modeler et mouler. De surcroît, une bonne résistance au froid, de l'ingéniosité et de l'obstination permettent de décourvir des trucs pour s'adapter à cette matière première très instable. Avant d'aller dormir, le sculpteur sur neige expérimenté asperge d'eau son oeuvre afin que le givre conforte les formes.

« J'ai parfaitement appris maintenant ce que signifient les différents qualificatifs sur l'état de la neige : neige lourde, neige molle, neige sèche. Avant que je me lance dans la sculpture sur neige, c'était



Audaces technique et recherches esthétiques rivalisent pour donner jour à l'une de ces merveilleuses créations que peuvent admirer les badauds.

fusil qui donne une allure aussi débonnaire aux bonshommes des enfants. Le règlement interdit en effet l'utilisation dans la sculpture elle-même d'un matériau autre que la neige et l'eau. Même les colorants sont proscrits.

C'est la fête

Chaque concours se déroule selon le même scénario : une vingtaine d'équipes formées généralement de trois personnes chacune trouvent à l'emplacement désigné à l'avance une benne de neige renversée. Ce gros volume de plus de trois mètres d'arête, il faut alors le creuser ou l'agrandir de façon harmonieuse en trois jours.

« Ils travaillent en groupe et sous les yeux du public. Les gens les encouragent ou font des propositions. C'est la fête. Tout cela est très amusant », explique un responsable du syndicat d'initiative de Valloire (Savoie) qui, pour la 4e année d'affilée, organise ses « sculpturales 87 » qui doivent réunir en février 20 équipes représentant 12 nations parmi lesquelles le Mexique, le Maroc et même la Belgique.

Armés de pelles, de pioches, de haches, de râpes, de truelles, de grattoirs et d'eau, les candidats entament alors l'oeuvre qui aura, 72 heures plus tard, rendez-vous avec le jury. Les meilleurs sont ceux qui réussissent à amalgamer le goût, l'habileté, l'esprit d'équipe et la forme physique. « Le meilleur moment, c'est la nuit car la température très basse nous permet de bien travailler la neige et de faire des choses exceptionnelles », explique Guillaume Pillard.

pour moi complètement abstrait », poursuit G. Pillard.

La bête noire des sculpteurs sur neige est le changement brutal d'état de leur matière première au premier réchauffement de la température.

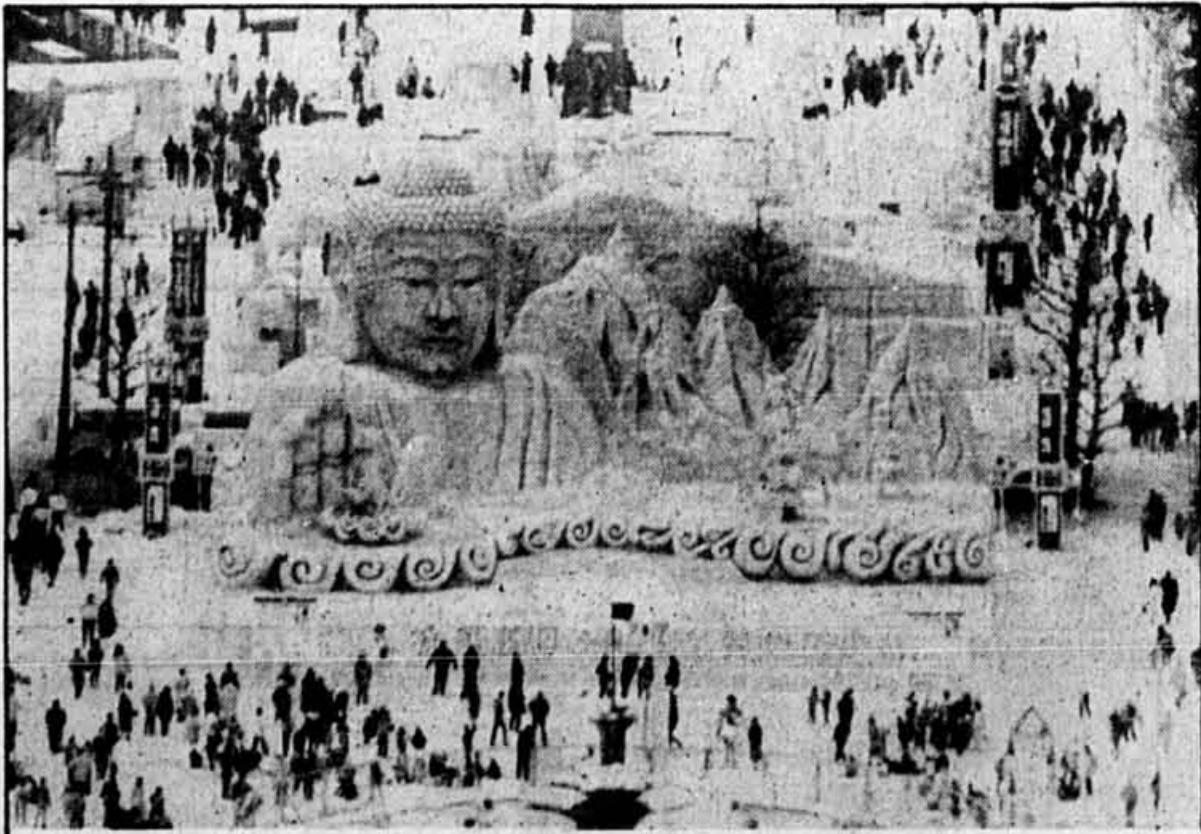
Gratuit, extraordinaire

Avant de venir à la neige, les sculpteurs se sont formés sur un autre support. Le plus souvent c'est le bois. « Nous trouvons dans ce matériau transitoire qu'est la neige une forme d'expression très moderne : l'oeuvre est irrémédiablement condamnée à la fonte. C'est un art tributaire des aléas du temps et dans cette création collective, publique, géante et éphémère nous avons un mode d'expression très contemporain », explique G. Pillard.

« Nous sommes tous complètement en dehors des circuits de l'argent. Nous travaillons à une création qui n'est pas faite pour être vendue et qui en plus ne durera pas. C'est d'une gratuité extraordinaire », ajoute-t-il.

Cette recherche de l'éphémère dans l'art « signe du temps », s'oriente également vers l'été, la mer et surtout ses plages de sable. Le bonhomme de neige a donné des idées et, le succès aidant, le château de sable ne va pas tarder à venir en renfort.

Déjà en Amérique du Nord, quelques « modelleurs de sable » ont réussi à se faire connaître dans cette discipline où la mer et le vent opposent aux créateurs la contrainte du temps. La mer tout comme la montagne possède aussi de terribles séductions. En s'amusant, les enfants montrent la voie aux artistes.



Festival des neiges au Japon

Au 38e Festival des neiges de Sapporo au Japon, ce gigantesque Bouddha fait partie des 308 sculptures présentées à l'intérieur du concours annuel de sculptures sur glace et sur neige.

PHOTO AP

La tour de Pise et ses penchants

VIVIANE DUTAUT
Agence France-Presse
PISE

■ Pour sauver la tour de Pise de ses mauvais penchants, faudra-t-il lui couper la tête — c'est-à-dire son dernier étage? L'idée, lancée par des experts, a eu un effet-choc en Italie. Mais le Conseil supérieur des Travaux publics, qui doit décider des projets de sauvetage, va très certainement opter pour la béquille plutôt que pour la décapitation.

Le fait est que la «vieux dame» de Pise qui draine des légions de touristes autour de ses arcades romanes ne va pas bien. Les toutes dernières mesures accusaient une augmentation de 1,26 millimètre de son inclinaison en 1986, soit plus que la moyenne annuelle d'un millimètre enregistrée depuis le début des contrôles systématiques, en 1911. Actuellement, la déviation de la verticale approche de 5 mètres.

Maigre consolation pour les optimistes: à ce train, la tour aurait encore deux petits siècles de vie devant elle avant la chute. Mais le problème est plus grave: le monument pourrait s'effondrer en ruine avant même de tomber... Soumis à des tensions anormales, ses structures mêmes semblent fragiles. Des lésions sont apparues dans les murs, qu'il est urgent de colmater. La tour pourrait ainsi s'effriter, ou se casser en deux, disent les Pisans, avant même d'arriver à la catastrophe finale annoncée depuis bientôt sept siècles.

Penchée des origines

La tour penche depuis sa naissance, ou presque. Pise, l'opulente «république de la mer», débordant de richesses cueillies en Méditerranée — commerce, croisades, conquêtes ou piraterie — décide en 1171 d'élever ce symbole de sa grandeur. Fondé par Rome sur l'embouchure de l'Arno, le port a végété pendant des siècles avant de connaître, à partir de l'an 1000, un essor fulgurant. En l'an 1004, les Sarrasins l'occupent: libérée l'année suivante, c'est elle qui, en 1034, porte l'attaque en Algérie. Elle pose des jalons en Sardaigne, en Corse. En 1063, elle aide les Normands à conquérir Palerme, première étape de la conquête de la Sicile arrachée à ses anciens conquérants arabes. Un demi-siècle plus tard, c'est l'expédition victorieuse contre les Baléares.

Pise s'est aussi taillé son domaine terrien face à Lucques et à Florence. Pour consacrer la grandeur de celle que l'on appelle «une seconde Rome», le «campo dei Miracoli» — champ des miracles, situé au nord de la ville —, voit naître tour à tour l'admirable Duomo (cathédrale), le baptistère aux immenses statues de saints,

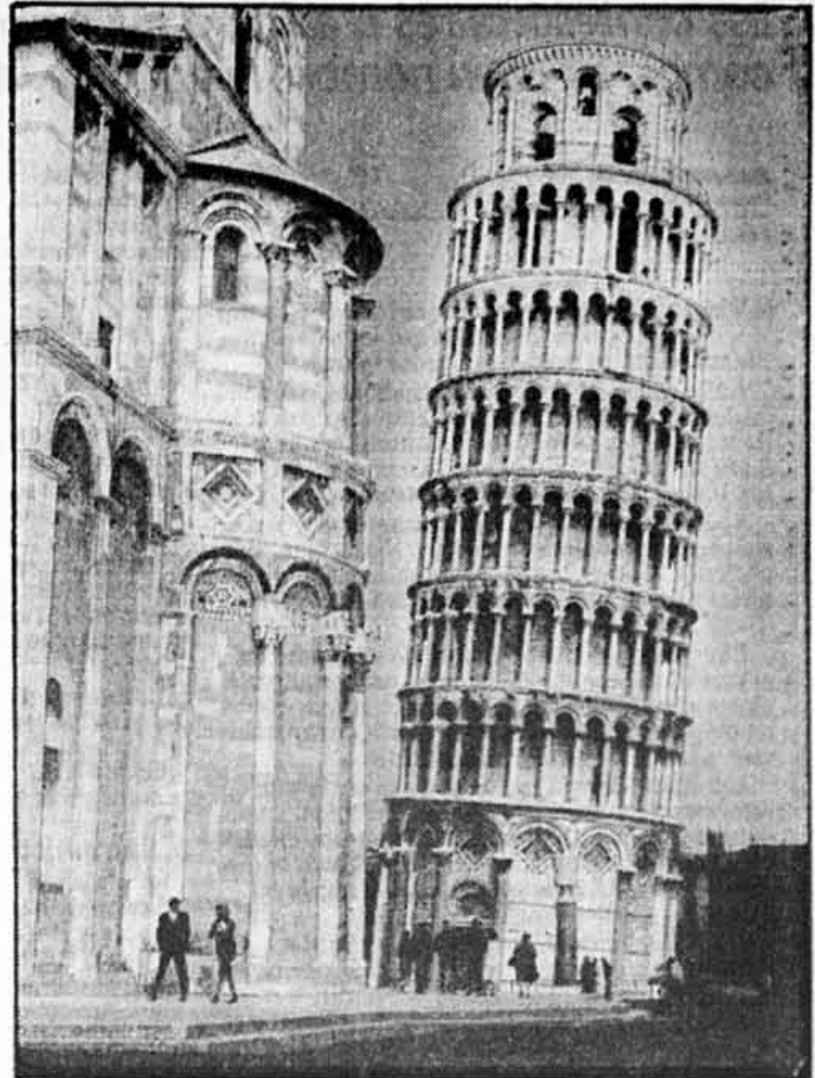
puis la tour. Véritable avant-garde dans la renaissance des arts en Italie, Pise allie, dans cet ensemble étonnant de marbre blanc, le style romain et les influences arabes, la spiritualité chrétienne médiévale et l'esprit de géométrie venus de l'Islam.

Commencée à l'apogée de la puissance, la tour sera terminée deux siècles plus tard, en 1370, à l'heure du déclin définitif: défaite par Gènes en 1284, elle doit céder la Corse à sa rivale, et voit le pape offrir la Sardaigne aux Aragon. En 1399, elle sera même... vendue aux Visconti. Au XV^e siècle, désormais, «enterrée» par les alluvions de l'Arno, Pise tombe dans l'orbite de Florence.

La tour, elle, commence tout de suite à pencher, dès la construction des premiers étages. Comme d'ailleurs toutes les tours, plus modestes, de la ville: le sous-sol, alluvions et argile reposant sur une nappe d'eau souterraine, est connu pour son instabilité. Les travaux sont arrêtés au troisième étage. Ils seront repris un siècle plus tard: les architectes tentent de corriger le mouvement en la «redressant» par rapport aux étages inférieurs. Un autre siècle encore: en 1370, Tommaso d'Andrea Pisano «couronne» la tour en coiffant les sept étages d'un clocher.

Depuis, la tour penchée est, aux côtés du Colisée et de Saint-Pierre, la vedette absolue du tourisme international et d'un kitsch qui déferle, implacable, à travers tréteaux et magasins de souvenirs: lampes de plastique en tour penchée, foulards, tee-shirts, immanquable photographie où le touriste est censé supporter d'une main le monument chancelant, portés ou cendriers — la «Torre pendente» est, aujourd'hui encore, une raison de vivre et surtout de commercer pour les Pisans.

Image en un certain sens intouchable. Or c'est le dernier élément que des experts ont suggéré d'éliminer: faute de pouvoir consolider les pieds de façon assurée,



La béquille ou la décapitation.

on pourrait à tout le moins alléger le sommet. La «tête» pèse 750 tonnes: 5 p. cent à peine du poids total du monument. Mais si on l'ôtait, le centre de gravité en baisserait d'autant. Une décapitation provisoire, en tout état de cause, pour soulager la tour, quitte à rétablir le clocher lorsque le monument serait consolidé.

Mais l'image d'art-fiction de la tour tronquée, publiée dans la presse, apparaît à chacun comme un insupportable canular.

Un projet en quatre points

Un autre projet en quatre points a été soumis fin janvier au Conseil supérieur des travaux publics. Il respecte la tête et mise sur les pieds. Il prévoit une série d'interventions en quatre étapes:

—1) des échafaudages externes pour étayer la tour, dans l'attente d'interventions radicales à long terme.

—2) des travaux de restauration urgents pour consolider les murs.

—3) une sorte de «béquille», structure souterraine en béton, enfoncée à très grande profondeur, qui viendrait soutenir le côté plus chargé de la tour, pour le «rééquilibrage» nécessaire.

—4) enfin, si ces interventions se révèlent inutiles ou insuffisantes, la construction à long terme d'un énorme socle souterrain.

L'argent ne manque pas: trente milliards de lires (150 millions de FF) ont été alloués à la «vieux dame». Ce sont plutôt les certitudes qui font défaut sur l'efficacité des moyens envisagés. L'inquiétude monte: «l'irréparable peut arriver d'un instant à l'autre», répètent les Pisans. Si le projet en quatre points, préparé par des architectes et ingénieurs des principales universités italiennes, est approuvé, les travaux pourraient commencer rapidement.

Le mont Sinai dans le Neguev

Agence France-Presse
PARIS

■ Le mont Sinai, où Moïse reçut les Tables de la Loi, ne se trouve pas dans la péninsule du Sinai, comme on le croyait depuis 14 siècles, mais à Har Karkom, dans le désert du Neguev, près de la frontière israélo-égyptienne.

C'est l'hypothèse révolutionnaire, mais étayée par des années de recherches et ainsi que par une nouvelle exégèse de la Bible, que formule l'archéologue italien Emmanuel Anati dans un livre intitulé, *La Montagne de Dieu, Har Karkom*.

«Cela m'est tombé dessus par hasard», déclarait lors d'un récent séjour à Paris M. Anati, expliquant qu'il n'était pas parti dans le Neguev à la recherche du mont Sinai mais plus prosaïquement de gravures rupestres, sa spécialité, et que c'est au bout de trois ans de fouilles autour du mont Karkom que lui est venue l'idée qu'il pourrait s'agir du mont Sinai. Deux autres années de recherches et d'études ont transformé l'idée en conviction.

Spécialiste d'art rupestre depuis 30 ans, M. Anati a découvert en 1955 le mont Karkom, ce qui signifie en Hébreu «montagne de safran».

Gravures

«Tout de suite, raconte l'archéologue, cette montagne m'a dit quelque chose». Mais c'est surtout l'énorme quantité de gravures rupestres aperçues dans les environs qui parut assez extraordinaire à l'archéologue pour que, 25 ans plus tard, devenu chef de la mission archéologique italienne au Proche-Orient, il revienne y mener en 1980 une première campagne de fouilles.

Le style des gravures rupestres lui apparut vite comme unique, avec notamment une extraordinaire répétition du personnage de «l'orant», qui n'avait pas à ses côtés, comme

d'habitude dans ce genre de gravures, l'objet de l'adoration (soleil, animal etc.) mais un simple trait, puissant et énigmatique.

Ce n'est pourtant que le dernier jour de la deuxième campagne de fouilles, qu'Anati aperçut, dans une lumière solaire très particulière, une plateforme d'autel faisant face à douze stèles. Cet assemblage éveilla dans son esprit un écho, celui du passage de l'Exode qui raconte comment Moïse «se leva de bon matin et bâtit au pied de la montagne un autel et douze colonnes».

À partir de ce déclin s'enclenchèrent deux années de recherches tant sur le terrain que dans les textes sacrés, extrêmement précis quant à la topographie des lieux.

Anati et son équipe refirent ainsi l'itinéraire de l'Exode d'après la Bible et constatèrent que tous les détails — douze puits ici, 70 palmiers là, une petite grotte au sommet de la montagne, etc. — trouvaient exactement leurs correspondances sur le chemin menant au mont Karkom.

L'archéologue raconte avec abondance de détails ces investigations, qui l'ont convaincu que la «montagne de Dieu» ne se trouvait pas là où un explorateur byzantin avait cru la découvrir et où l'empereur Justinien avait fait construire au VI^e siècle le monastère de Sainte-Catherine. Sa démonstration est assortie d'une nouvelle interprétation de la chronologie de l'Exode qui, selon lui, n'a pas eu lieu au XIII^e siècle avant J.C. mais mille ans plus tôt, sans doute au 22^e siècle.

Cette erreur dans la datation de l'Exode explique, selon l'archéologue, l'absence de toute mention de l'aventure des Hébreux dans la littérature égyptienne de l'époque.



En 1986, moins de séismes, moins de morts

Presse Associée
WASHINGTON

■ Il y a eu, en 1986, moins de tremblements de terre dans le monde et le nombre des morts dus à un séisme fut moins élevé que les années précédentes, peut-on lire dans le rapport publié par le US Geological Survey (USGS).

L'USGS a répertorié 58 tremblements de terre significatifs en 1986, soit neuf de moins que l'année précédente. Le tremblement de terre intervenu au Salvador le 10 octobre 86 a été de loin le plus meurtrier. Il est à l'origine de la grande majorité des 1,087 décès dus à des tremblements de terre. Ce chiffre est beaucoup moins élevé que celui de l'année précédente où les séismes avaient fait 9,844 morts.

L'USGS n'a évidemment pas répertorié tous les tremblements de terre de 1986: il y en a eu plusieurs millions, la plupart passant inaperçus. Il n'a retenu que les séismes significatifs, c'est-à-dire ayant soit dépassé 6,5 degrés sur l'échelle de Richter, qui en compte neuf, soit fait au moins un mort.

L'USGS a par exemple retenu un minuscule tremblement de terre de deux degrés sur l'échelle de Richter mais qui a néanmoins fait un mort à Mullen, dans l'Idaho, le 12 mars.

Le Salvador

Le tremblement de terre le plus meurtrier de 1986 fut celui du Salvador qui, quoique ne mesurant que 5,4 degrés sur l'échelle de Richter, fit 1 000 morts, 10 000 blessés et 200 000 sans abri.

Vient ensuite:

— une secousse de 5,9 degrés qui fit 20 morts et 300 blessés en Grèce le 13 septembre;

— un tremblement de terre qui fit 16 morts, 170 blessés et détruisit 2,000 habitations au Pérou le 5 avril;

— un séisme de 5,9 degrés survenu en Turquie le 5 mai qui fit 15 morts, 100 blessés et détruisit 4,000 habitations;

— un tremblement de terre de 7,8 degrés qui, à Taiwan le 14 novembre, fit 15 morts également et 44 blessés.

Aux États-Unis, le tremblement de terre le plus puissant a eu lieu le 7 mai. De 7,9 degrés, il se produisit dans les îles Androanof, dans la chaîne des Aléoutiennes.

Le plus fort tremblement de terre du monde en 1986 (et depuis 1964) a frappé les îles Kermadec, dans le Sud-Pacifique le 20 octobre. De force 8,4, il n'a fait aucune victime.

Simulateur ultra-puissant pour la NASA

Agence France Presse
WASHINGTON

■ L'Agence spatiale américaine (NASA) disposera le mois prochain d'un simulateur numérique ultra-puissant pour des études aérodynamiques, capable d'effectuer jusqu'à 250 millions d'opérations par seconde.

Le NAS (Numerical Aerodynamic Simulation), qui sera installé au centre de recherches d'Ames, à Mountain View (Californie), comprendra un ordinateur Cray-2, considéré comme le plus puissant disponible commercialement dans le monde.

Il servira notamment aux travaux sur le projet d'avion trans-atmosphérique (TAV, alias «Orient Express») poursuivi par la NASA et le Pentagone, précise un communiqué de l'agence spatiale américaine.

Cet ordinateur surpuissant sera également utilisé pour des études sur des lanceurs de nouvelle génération, des avions de transport hypersoniques et des appareils d'interception. Le NAS, souligne la NASA, «contribuera à maintenir la prééminence (des États-Unis) dans la recherche aéronautique».

Le NAS servira également à des recherches en chimie, en météorologie, en génétique et en astrophysique.

L'«AMX Leclerc» sera le meilleur char au monde

GERARD BARDY
Agence France-Presse

PARIS ■ Il a la souplesse molle d'une vieille 2 CV Citroën et le look futuriste d'un robot lunaire...

Pourtant, le char de combat futur «AMX Leclerc», qui équipera l'Armée de terre française à partir de 1991, sera l'outil essentiel du corps blindé mécanisé, spécialement adapté au combat aéro-terrestre en Centre-Europe, jusqu'à l'horizon 2005 au moins. Il a été spécialement conçu pour combattre sous le feu nucléaire. Et les experts militaires du monde entier le présentent déjà comme le meilleur char de combat de son époque.

1 300 ou 1 400 exemplaires de l'«AMX Leclerc» seront construits en série sur une dizaine d'années pour que la France puisse mettre en ligne, en permanence, un minimum de 1 100 chars. La facture est aujourd'hui estimée à 35 milliards de francs, soit plus de 23 milliards le char... une vraie petite fortune.

Plusieurs pays intéressés

Alors que le premier prototype du «Leclerc» vient d'être présenté à Versailles-Satory par l'ingénieur général Playe, directeur des Armements terrestres, plusieurs pays envisagent déjà de doter leur armée du dernier-né de la série des AMX, pourtant spécialement mis au point pour les armées françaises.

Avec son architecture compacte et extra-plate, le volume réduit de sa tourelle, l'«AMX Leclerc» tire principalement ses avantages des technologies de pointe utilisées pour le traitement des informations logistiques et la gestion informatique du tir. Sa caméra infrarouge thermique et sa télémétrie laser permettent un tir de grande précision à longue distance, de jour comme de nuit, même par temps de brouillard.

Très rapide grâce à son moteur hyperber de 1 500 ch qui enlève ses 53 tonnes dans un bruit d'enfer, piloté par un équipage limité à trois hommes



L'électronique au service de la guerre.

(dont deux dans la tourelle), le char futur pourra sauter des fossés de plus de 3 mètres de large, grimper des pentes à 70 degrés sans pour autant perdre sa capacité de tirer au but.

Il pourra atteindre à l'arrêt des cibles situées à 3 000 mètres. Et, en marche, détruire des chars adverses à près de 2 000 mètres. Peu de chars offrent, dans le monde, de telles performances.

Un véritable petit ordinateur

L'électronique de bord permettra un tir en temps réel grâce au suivi de la cible effectuée en permanence pendant la progression sur le terrain. L'AMX Leclerc aura une autonomie de 550 km et pourra emporter 40 munitions de 120 millimètres chargées automatiquement.

Les matériaux utilisés pour le blindage du «Leclerc» devraient permettre de le rendre peu vulnérable aux obus-fleches actuellement connus, mais il n'est pas à ce jour prévu de le protéger d'un blindage réactif identique à celui qui équipe certains chars des troupes du Pacte de Varsovie. Constitué de caissons explosifs placés sur les jupes du char, le blindage réactif consiste à neutraliser l'obus de l'attaquant par une explosion en «réaction» au moment où il frappe son objectif. Il sera toutefois possible dans le futur, en fonction de la menace ad-

verse, d'équiper au besoin le «Leclerc» de caissons réactifs.

«Avec trois fois moins de blindés que les forces du Pacte de Varsovie sur le théâtre Centre-Europe, les pays de l'OTAN doivent chercher à compenser cette infériorité par une supériorité technologique et un commandement en temps réel, grâce à l'ensemble du système d'armes environnant le char», expliquent les experts français.

C'est pour cette raison que les ingénieurs français travaillent depuis des années, dans le secret des laboratoires, pour équiper le «Leclerc» des équipements les plus sophistiqués. Ainsi la gestion informatique intégrée des différentes fonctions du char fait-elle appel à un système numérique multiplexé.

«Le «Leclerc» a un véritable petit ordinateur sous sa carapace, explique un ingénieur de l'armement. Nous sommes déjà en pleine guerre électronique.»

Pour être plus performante encore, et tenter de réduire les coûts de recherches et de fabrication, la France a cherché à associer d'autres pays à son projet. Mais rien n'est encore conclu définitivement. L'Espagne, par exemple, qui souhaite équiper son armée de 400 chars de ce type, n'a toujours pas répondu à l'offre de coopération offerte par la France et qui lui permettrait de participer à la fabrication des composants majeurs, tels le blindage ou les armes.

Les nouveaux étudiants de Chine

Les contestataires d'aujourd'hui ne peuvent se comparer, ni en nombre ni en force, aux Gardes Rouges

JIM ABRAMS
Presse Associée
PÉKIN

■ Vingt ans ont passé depuis que Mao Tsé-Toung lança l'appel qui mobilisa des millions de jeunes Chinois dans les rangs des Gardes Rouges.

Aujourd'hui, alors que des étudiants viennent de descendre dans la rue, les Gardes Rouges et la Révolution culturelle représentent, pour certains, un modèle de désastre que pourraient imiter, inconsciemment, les contestataires.

« Mes camarades et moi-même étions naïfs, simples et aveugles », a déclaré Xiang Nan, une ancienne Garde Rouge, dans un article de première page publié par le Quotidien Economique (Jingji Ribao).

Elle conseille aux étudiants de « prendre avis auprès d'une femme d'âge mûr, qui a tout vu », ajoutant que les temps ont changé et que « nous ne pouvons plus appliquer les pratiques anarchiques à la poursuite de la démocratie ».

Les étudiants qui ont manifesté en faveur de réformes démocratiques se sont véhémentement défendus des accusations lancées par les médias officiels, selon lesquelles ils empruntaient les mêmes voies ténébreuses d'agitation que la génération des Gardes Rouges.

« Les étudiants ne veulent pas le chaos », a affirmé un étudiant, en se faisant l'écho de nombreux activistes. Toutefois, a-t-il dit, « nous étions petits pendant la Révolution culturelle et nous nous en souvenons très peu ».

Beaucoup de Chinois — dont de hauts dirigeants d'aujourd'hui, qui ont été épurés durant la Révolution culturelle — ont gardé un souvenir très net de la décision de Mao de mobiliser des millions de jeunes, pour sauver sa révolution de bureaucrates communistes installés.

Le culte Mao

Le 18 août 1966, un million de Gardes Rouges envahirent la Place de la Porte de la Paix céleste, à Pékin. Des jeunes filles s'évanouirent d'émotion à l'apparition de Mao devant la foule en délire.

Pendant les deux années suivantes, avant que Mao, saisi de crainte, ne fasse appel à l'armée pour restaurer l'ordre, les Gardes Rouges régnaient dans la rue, détruisant tout et quoi qu'on ne servait pas la révolution à leurs yeux.

Ils ont démolé des temples et des églises, brûlé des livres, attaqué des ambassades étrangères, arrêté des ministres, pillé des maisons et persécuté des intellectuels. Deng Xiaoping, le No 1 d'aujourd'hui, fut exilé à la campagne. Son fils, que des Gardes Rouges précipitèrent par une fenêtre, est demeuré infirme.

De véritables batailles rangées opposèrent des factions rivales de jeunes et des groupes de travailleurs. On a estimé que l'agitation politique de cette décennie avait fait jusqu'à un million de morts. D'autres millions ont souffert d'autres façons.

Après avoir pris finalement conscience du règne de terreur qu'il avait déclenché, Mao envoya, au début des années 70, des millions de jeunes à la campagne, où ils ne pouvaient plus faire de mal mais où ils moisirent pendant des années. Une décennie d'études et de culture fut perdue.

Les contestataires d'aujourd'hui ne peuvent se comparer, ni en nombre ni en force, aux Gardes Rouges qui, par millions, envahissaient la place Tienanmen, en brandissant le « petit livre rouge » des citations de Mao. Début janvier, les jeunes n'étaient qu'un millier sur la place, à l'issue d'une marche nocturne par une température glaciale.

L'absence d'organisation et d'objectifs parmi les activités tend à confirmer leurs affirmations, selon lesquelles ils ne sont pas manipulés par quelque haut personnage, comme l'étaient les « petits généraux rouges » de Mao.

Rien de détruit

Il n'y a pas eu de violence grave, peu de destruction de biens. Aucune arrestation n'a été annoncée et il n'y a eu que des tentatives isolées de la part d'étudiants en vue de critiquer tel ou tel dirigeant. Bien que certains étudiants aient déclaré être opposés à un régime communiste à parti unique, peu ont soutenu ouvertement que « la rébellion est justifiée » — slogan des années 60. Beaucoup ont dit soutenir l'orientation, sinon le rythme, des réformes entreprises par M. Deng.

Par ailleurs, les étudiants se sont peu déplacés pour manifester dans d'autres villes, alors que lors des voyages « d'échange d'expériences », des millions de Gardes Rouges prenaient les trains d'assaut afin de participer à des rassemblements révolutionnaires à travers le pays.

« La Révolution culturelle a été déclenchée de façon erronée par le dirigeant et utilisée par des cliques contre-révolutionnaires », a écrit le Quotidien du Peuple, l'organe du Parti communiste. La situation actuelle est différente. Il n'y a pas de base pour une autre période d'agitation.

Néanmoins, des ressemblances ont suffi pour semer l'appréhension chez beaucoup de dirigeants chinois. Le fait que les étudiants n'aient pas respecté l'interdiction des défilés non autorisés a provoqué des déclarations aux termes desquelles la stabilité du pays était menacée.

« Certains sont impatients et d'autres ont des doutes. Bien entendu, il y en a aussi qui souhaitent voir le chaos s'installer en Chine », a déclaré Wang Meng, ministre libéral de la Culture.

En tout état de cause, les autorités ont annoncé leur intention de ne pas permettre qu'une telle situation se développe.

SONDAGE D'OPINION PRÉ-LANCEMENT

La retraite peut-elle être une TROISIÈME JEUNESSE ? COMMENT ?

- 1-A Comment entrevoyez-vous votre retraite ?
- Période heureuse de ma vie
 - Période incertaine de ma vie
 - Période de ma vie à laquelle je ne pense pas
 - Période de ma vie à laquelle je ne veux pas penser
 - Une continuité de ma vie active
 - Autres (spécifier): _____

OU

- 1-B Comment vivez-vous votre retraite ?
- Période heureuse de ma vie
 - Période incertaine de ma vie
 - Période de ma vie à laquelle je n'avais pas pensé vraiment
 - Période de ma vie à laquelle j'aurais dû penser
 - Le reflet de ma vie active
 - Autres (spécifier): _____

- 1-C Pourquoi? (Commentaires seront très appréciés)

- 2-A Selon vous, est-il important de bien préparer sa retraite?

Oui Non

- 2-B Pourquoi? (Commentaires seront très appréciés)

- 3-A Préparez-vous actuellement votre retraite?

Oui Non

OU

- 3-B Avez-vous préparé votre retraite?

Oui Non

- 3-C Pourquoi? (Commentaires seront très appréciés)

- 4-A Selon vous, à quel âge devrait-on commencer à préparer sa retraite?

- 4-B Pourquoi? (Commentaires seront très appréciés)

- 5- Quel est votre degré de satisfaction concernant la loi 15 qui a aboli la retraite obligatoire à 65 ans?

Très satisfaisant
 Satisfaisant
 Non satisfaisant
 Indifférent
 Je l'ignore

- 6-A Selon-vous, existe-t-il un âge idéal pour prendre sa retraite?

Oui Non Quel est-il? _____

- 6-B Pourquoi? (Commentaires seront très appréciés)

- 7-A Avez-vous hâte de prendre votre retraite?

Oui Non

OU

- 7-B Aviez-vous hâte de prendre votre retraite?

Oui Non

- 7-C Pourquoi? (Commentaires seront très appréciés)

- 8-A Pensez-vous être utile à votre retraite?

Oui Non Autres: _____

OU

- 8-B Vous sentez-vous utile actuellement comme retraité?

Oui Non Autres: _____

- 8-C Pourquoi? (Commentaires seront très appréciés)

- 9-A Quelles sont vos plus grandes sources de satisfaction actuellement?

Situation financière
 Travail
 Famille
 Loisir
 Sport
 Santé
 Vie affective
 Vie amoureuse
 Vie sociale
 Réalisations personnelles
 Considération et reconnaissance
 Autres (spécifier): _____

- 9-B Pourquoi? (Commentaires seront très appréciés)

- 10-A Quels sont, dans les aspects suivants, ceux qui vous préoccupent le plus?

Santé
 Considération et reconnaissance
 La paix dans le monde
 Les pluies acides
 Finances personnelles
 Famille
 Travail
 Vie sociale
 Vie affective
 Vie amoureuse
 Vous sentir utile a...
 Autres (spécifier): _____

- 10-B Pourquoi? (Commentaires seront très appréciés)

FACULTATIF (Commentaires seront énormément appréciés et importants)

- 11-A Quels sont les principaux problèmes auxquels vous pensez avoir à faire face lorsque vous aurez à vivre votre retraite?

- 11-B Quels sont les principaux problèmes auxquels vous avez eus à faire face au début de votre vie de retraite?

- 11-C Lesquels sont toujours présents dans votre vie encore aujourd'hui?

- 12- Selon-vous, qu'est-ce qui rend un individu heureux dans sa vie?

Au travail: _____

En société: _____

De retraite: _____

- 13- Selon vous, que pensez-vous avoir de besoin pour que votre retraite devienne ou se transforme en une « troisième jeunesse »?

- 14- Pour vous, que signifie l'expression suivante: « Tu récoltes ce que tu sèmes »?

- 15- Socio-démographique:

Nom: _____

Age: _____

Sexe: H F

Occupation: _____

S.V.P. Retournez vos réponses à l'adresse ci-dessous mentionnée:



L'ENTREPRISE...

AS de:
Module ressources
humaines et techniques

L'ENTREPRISE...
CONCEPT
MULTIDISCIPLINAIRE
DE CONSULTATION INC.

1293 est
Boul. St-Joseph
Montréal (Québec)
H2J 1L9

L'ENTREPRISE remercie le quotidien LA PRESSE pour la parution du présent sondage.

La Presse



LES ANNONCES CLASSÉES

Pressé de vendre votre voiture, le mobilier de salon, votre téléviseur ou le réfrigérateur? Faites comme Yvonne et Gérard, annoncez dans LA PRESSE!

Pour vendre vite, vite, vite, il me faut la presse