

ACTUEL

FRANÇOISE KAYLER

LES HALLES POUR BOUCLER LA BOUCLE PAGE 7

JACQUES BENOIT LE GRAND TABLEAU ANNUEL DES MILLÉSIMES DE LA PRESSE PAGE 6

UN ZOO, LA VIE

TEXTE DE SYLVIE ST-JACQUES
PHOTOS D'IVANOH DEMERS

Un tigre de Sibérie dans l'enclos. Un boa constricteur, un lézard, une tortue et un piton dans le vivarium. Un alligator dans le sous-sol, un perroquet bleu dans la grange qui répète «Allô, comment ça va ?» Actuel a fait connaissance avec de drôles d'oiseaux qui partagent leur vie (et parfois leur toit) avec des bêtes un brin plus exotiques que Pitou et Minou. Rencontres et portraits de quelques maîtres qui nous ont présenté fièrement leurs ménageries.

VOIR ZOO EN PAGES 2 ET 3

Le scorpion empereur de Michel Leblanc fait une promenade.



CANTONS DE L'EST

www.cantonsdelest.com

1 800 355-5755

Commandez les offres promotionnelles ou imprimez vos e-coupons sur le tout nouveau site. Courez la chance de gagner un séjour en participant au concours.



LE ST-CHRISTOPHE,
HÔTEL BOUTIQUE & SPA

NOUVEL HÔTEL SUR LES RIVES DU LAC.
Accès direct à la piste cyclable
des Cantons-de-l'Est.

Forfait *Le weekender

- 2 nuits chambre Beaujolais
- 2 petits déjeuners continentaux
- 2 soupers table d'hôte au restaurant le Picollo
- 1 soin d'une heure et 30 minutes de pressothérapie au spa St-Christophe

À partir de
238\$
p.p. / occ. dbl.

*Certaines restrictions s'appliquent



GRANBY - 1 877 405-4782
WWW.HOTELSTCHRISTOPHE.COM

UN ZOO, LA VIE

PHOTOS D'IVANOH DEMERS



Alexandre Lacroix et son python réticulé.

› **ZOO** suite de la page 1

Dès que nous posons le pied sur la propriété de Jean Cardinal et Carole Perron, près de Waterloo, dans les Cantons-de-l'Est, nous sommes accueillis par une délégation de chiots survoltés qui semblent vouloir nous dire : préparez-vous à en voir de toutes les couleurs.

À la ferme Ciné-Zoo cohabitent des animaux destinés à faire carrière au petit et au grand écran. Il y a, bien sûr, les chiens (dont une star des pubs de Fido et ses copains qui ont tourné dans *La Vie avec mon père*), des perroquets, des serpents, un cochon vietnamien, des chevreuils, une mouffette, des chèvres, un mouton noir (celui de TQS!), des canards, des lapins (qui tourneront bientôt avec Christophe Lambert), un cheval...

Mais la coqueluche de Ciné-Zoo,

c'est Sindbad, un tigre de Sibérie de 18 mois dont les 205 kg imposent le respect.

Au milieu de son vaste enclos où l'on a aménagé un bassin et placé d'immenses roches, Sindbad déambule nonchalamment, pendant que Jean et Carole, ses parents adoptifs, tentent de l'attirer vers l'objectif du photographe de *La Presse*. Avant d'entrer dans le domaine de son tigre, Jean Cardinal nous rassure quant à la fonction des bâtons qu'il apporte avec lui. Ils ne servent pas à frapper l'animal, mais à assurer sa défense au cas où le félin se montrerait trop enjoué.

«Je n'ai jamais sorti un fouet et je n'entre pas dans l'enclos avec un fusil. Parfois, j'amène le tigre à Montréal pour le promener rue Sainte-Catherine ou sur le boulevard Saint-Laurent, après avoir averti la police bien entendu. Je veux habituer Sindbad au public», dit-il.

Sindbad, comme ses compagnons de Ciné-Zoo, est à l'aube d'une prometteuse carrière d'acteur. Le couple l'a accueilli parmi les siens alors qu'il était un nourrisson d'un peu plus de quatre kilos et ne voyait pas clairement. Carole Perron, qui lui a donné la bouteille dès les premiers jours, le considère comme son «bébé».

«Je peux décoder son langage vocal et corporel. Je sais deux secondes à l'avance ce qu'il s'apprête à faire. Je n'ai pas le choix ; autrement, je serais mort», explique Jean Cardinal.

Né à Toronto de parents en captivité, Sindbad n'a pas une once de malice, affirment ses gardiens. Lorsque le plus petit des chiens de la ferme se précipite vers lui en jappant comme un déchaîné, il est hilarant de voir cet immense tigre intimidé par cette menace risible. Sa force n'en demeure pas moins impressionnante. Même s'il saute sur vous

juste pour jouer, il peut vous mettre K.-O. au sol avant d'engloutir son déjeuner : un ou deux poulets entiers.

«Je ne peux pas me permettre d'erreur. Aussitôt que j'ai le dos tourné, il va me sauter dessus pour jouer», précise celui qui s'est lancé dans l'élevage d'animaux pour le cinéma à la fin des années 90.

L'ami Wally

Émilie Gaudry est une menue Montréalaise de 20 ans à qui l'on ne donnerait guère plus de 16 printemps. Depuis trois ans, cette rieuse punkette aux cheveux rouges est la gardienne «officielle» d'un alligator nommé Wally, qui loge dans le sous-sol de l'animalerie où elle gagne sa vie.

«Dans son enclos, il y a une grosse piscine, un petit bassin et un espace pour marcher. Son ancien propriétaire (qui l'avait obtenu illégalement) ne s'en occupait pas adéquatement et il a



Raphael Sinpa dans sa cuisine avec un varan de Savane.



Wally l'alligator obéit à sa maîtresse, Emilie Gaudry.

souffert de problèmes de croissance, alors nous l'avons hébergé», raconte-t-elle.

Wally, dont l'espérance de vie est d'une centaine d'années, est originaire des Everglades, en Floride. Sa maîtresse le nourrit chaque semaine de poissons ou de rats qu'il avale tout rond. Lors de la session de photo à *La Presse*, il s'est montré obéissant et doux comme un agneau. Mais sa mère adoptive précise qu'on avait pris soin de lui attacher la mâchoire.

«Il a 3000 livres de pression dans la gueule. Il pourrait facilement t'arracher une main», prévient Emilie qui élève des reptiles depuis qu'elle a 8 ans.

«À la maison, j'ai des lézards, des araignées, des scorpions, un python de Birmanie, un python réticulé, des chiens... Mon *chum* n'aimait pas trop ça au début, mais il a fini par s'habituer.» Enfant, sa passion pour les reptiles la

rendait étrange aux yeux de ses camarades de classe.

Mais aujourd'hui, sa connaissance de ces espèces méconnues et son aisance avec celles-ci l'ont amenée à participer à

«IL A 3000 LIVRES DE PRESSION DANS LA GUEULE. IL POURRAIT FACILEMENT T'ARRACHER UNE MAIN», PRÉVIENT ÉMILIE.

des salons des reptiles ou encore à présenter ses animaux à l'occasion d'ateliers dans les écoles ou de fêtes d'enfants. Elles fait découvrir aux jeunes les reptiles, les scorpions, les araignées...

«Je connais leurs réactions et comment agir avec eux. À force de les connaître, on comprend qu'ils ne sont pas agressifs. Souvent, les gens ont peur et ne savent pas pourquoi.»

La jungle en banlieue

Michel Leblanc, banlieusard de la région de Montréal, adore la nature et les bêtes. Puisque son neveu qui le visite souvent est allergique aux chiens et aux chats, il a opté pour les reptiles.

Sa femme et lui partagent une petite maison jumelée avec une quarantaine de serpents, une vingtaine de lézards, huit araignées, trois scorpions, des oiseaux et alouette !

«Je n'ai rien de dangereux, de venimeux ou d'interdit par la loi. Dans la cour arrière, j'ai aménagé des cascades, planté des arbres qui attirent les oiseaux et installé une haie de cèdres pour nous cacher des voisins. On a l'impression d'être seuls au monde.»

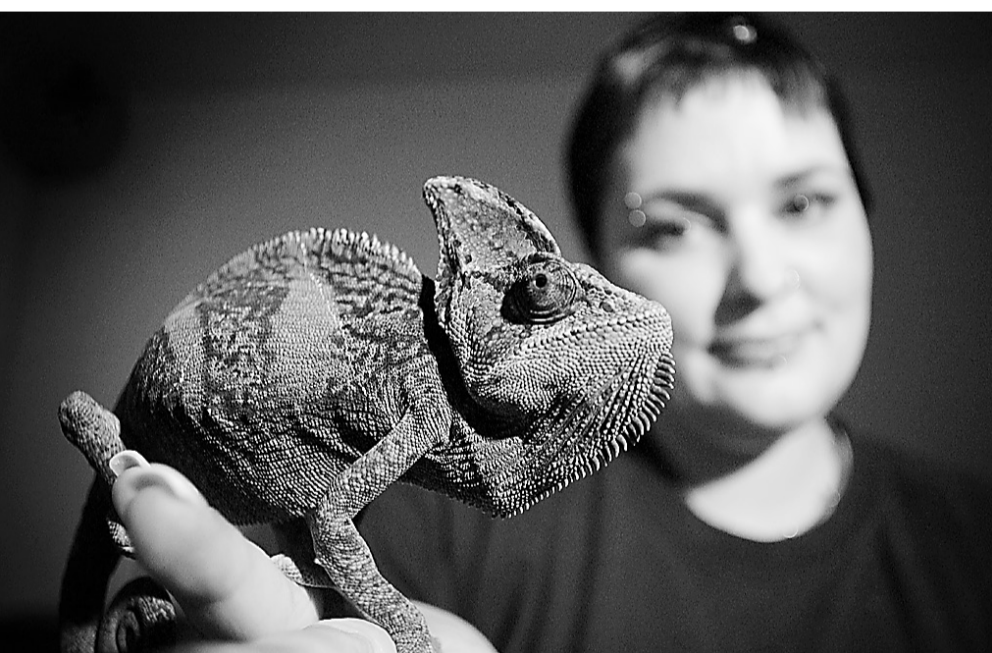
«La relation avec les reptiles n'est pas la même que celle avec un chien

ou un chat. Ils ne démontrent pas d'affection, mais s'habituent à celui qui le prend et le nourrit. C'est la joie de les entretenir qui nous motive», dit Alexandre Lacroix, un autre passionné des reptiles qui est «tombé dedans» quand il était enfant.

Tous les propriétaires d'animaux exotiques que nous avons interrogés ont été initiés dès leur tendre enfance aux joies des bêtes.

«Mon père était entomologiste et j'ai des animaux depuis l'âge de 6 ans», dit Jean Cardinal qui songe à acquérir prochainement un bébé lion. Avant d'avoir Sindbad, il a fait ses classes avec un entraîneur de Los Angeles. Aussi, tient-il à préciser, n'importe quel promeneur de chiens ne peut pas rêver d'un tigre de Sibérie. «Ce n'est pas un jouet, c'est une Formule Un», souligne-t-il.

Et il rugit comme une Ferrari...



Le caméléon voilé d'Ariane Laviolette.



Jonathan et Chlorophylle, un expressif dragon d'eau.



Jean Cardinal et Carole Perron considèrent comme leur «bébé» leur tigre de Sibérie Sinbad.

«À LA MAISON, J'AI DES LÉZARDS, DES ARAIGNÉES, DES SCORPIONS, UN PYTHON DE BIRMANIE, UN PYTHON RÉTICULÉ, DES CHIENS... MON CHUM N'AIMAIT PAS TROP ÇA AU DÉBUT, MAIS IL A FINI PAR S'HABITUER.»

Souvenirs d'amour retrouvé(s)



RAFAËLE GERMAIN

JE T'AIME
MOI NON PLUS
COLLABORATION SPÉCIALE

Je me souviens de tout, raconte Pascale. De chaque sourire et de chaque erreur. De toutes nos disputes. De nos désaccords et de nos insignifiances — de mes désirs de n'être plus là et de nos promesses de ne jamais nous perdre.

Je me souviens des moments qui semblaient ne pas compter, des parties de son corps qui pourtant ne m'intéressaient pas. Je me souviens... de tout. Je n'aurais jamais cru.

Ils ont vécu ensemble près de 10 ans. C'était il y a longtemps — quand ils ont emménagé, durant l'été qui a suivi leur dernier trimestre universitaire, Pascale et Hubert avaient à peine 23 ans ; ils en ont 22 de plus aujourd'hui.

Ils se sont retrouvés par hasard, Hubert passait une terrasse de la rue Saint-Denis où Pascale prenait un verre avec une amie. Pascale ! Hubert ! se sont-ils exclamés avec un peu trop d'enthousiasme. Ça fait des lustres ! Combien de temps déjà ? Ils savaient tous les deux très bien qu'ils ne s'étaient pas vus depuis près de sept ans. Il y avait eu, juste après la séparation, une tentative fragile mais sincère de se revoir, de « rester en contact », de « demeurer de grands amis ».

Puis les rendez-vous et les appels s'étaient espacés, puis le silence. Que s'est-il passé ? dit Hubert. Je ne sais pas. J'ai souvenir d'une spontanéité perdue, de sourires forcés et de douleurs refoulées. Je crois m'être souvent dit que nous nous aimions encore — je crois,

en fait, avoir vécu longtemps avec l'idée que notre amour était simplement en sursis, qu'il était parti en vacances, qu'il reviendrait plus beau et plus fort que jamais. Le plus grand coup est venu quand j'ai réalisé que je ne m'enuyais plus d'elle — quand j'ai compris que l'amour ne reviendrait pas, et que de toute façon je ne l'attendais plus.

Il y a eu un échange d'abord timide — toute la gamme des « et toi ? » y est passée — puis Pascale a demandé à Hubert s'il ne voulait pas s'asseoir quelques minutes. Ce n'était pas tant qu'elle en avait envie, mais il lui semblait que c'était la chose faire. Après tout, ils avaient habité ensemble 10 ans, ils s'étaient aimés pendant près de 15 ans.

Que d'amour... qu'en était-il devenu, où était-il passé ? Durant des années, Pascale s'était demandé ce qu'il en était advenu. Elle imaginait des choses absurdes et romantiques, d'immenses dépotoirs d'amours usées, des *no man's land* où venaient mourir les passions révolues, les unions crevées, les désirs oubliés.

J'ai dit que je me souvenais de tout, dit Pascale. Je me souviens aussi de ces moments absents et absurdes — que de mots en « ab » — je me souviens avoir pensé ne plus t'aimer et de la douleur qui s'en est suivie. Je me souviens m'être acharnée, sans savoir vraiment si c'était par amour ou par devoir.

Je me souviens du jour où je n'ai plus eu envie de te voir, dit Hubert. De la grisaille de ma peine. Ce n'était pas tant ta présence physique que je fuyais, c'était notre lumière révolue.

Hubert s'est assis devant elle — il a regardé son poignet gauche, où brillait encore le petit bracelet d'or que son père lui avait offert lors de la remise des diplômes. Il a remarqué qu'elle avait un peu engraisé, mais pas trop : elle était encore jolie, elle était encore, physiquement du moins, la femme dont il était

tombé éperdument amoureux 25 ans plus tôt.

C'est la troisième fois que je t'ai vue, dit Hubert. Tu marchais rue Édouard-Montpetit, tu portais une jupe blanche et un chemisier bleu. J'ai bêtement voulu que le temps s'arrête — savais-je déjà qu'un jour je cesserais de t'aimer ? Avais-je la prémonition de notre naufrage ? J'aurais souhaité que plus rien ne bouge, que le temps soit à jamais figé : toi, ta jupe blanche ; moi, mon désir que je croyais immortel.

Ils ont d'abord parlé d'autrefois, en évitant scrupuleusement le sujet d'eux-mêmes. Tous les amis y sont passés, toutes les connaissances et tous les professeurs du département

Que d'amour... qu'en était-il devenu, où était-il passé ? Durant des années, Pascale s'était demandé ce qu'il en était advenu. Elle imaginait des choses absurdes et romantiques, d'immenses dépotoirs d'amours usées, des *no man's land* où venaient mourir les passions révolues, les unions crevées, les désirs oubliés.

d'histoire. Il y avait entre eux, énorme et disgracieux, le souvenir de leur amour fané.

Hubert a finalement décidé de prendre un verre — il a fait un geste de la main vers la serveuse, un geste que Pascale a reconnu. Elle ne l'aimait pas, à l'époque, ce petit tour de main à la fois désinvolte et autoritaire, et le souvenir de ce déplaisir l'a étrangement attendrie. Je te connais, a-t-elle pensé en regardant ailleurs. Je te connais.

Ce furent d'abord de petits gestes, des détails. Un bras relevé, une mèche de cheveux replacée, un manière de froisser les serviettes de table. Puis des intonations de voix et des tics de langage, et finalement quelques souvenirs échangés presque timidement —

tu te souviens la fois où, oui, je me souviens.

Ils s'étaient séparés assez banalement, sans trop de heurts. Quelques désaccords, la fuite du désir, des disputes (jamais vraiment véhémentes), un « tapage sur les nerfs », pour reprendre les mots de Pascale, qui s'était lentement immiscé partout, dans chaque geste et chaque heure.

Il y a eu ce jour sombre, dit Pascale, où j'ai eu peur de ne jamais pouvoir t'oublier, de ne jamais pouvoir te remplacer.

Il y a eu ce jour sombre, dit Hubert, où j'ai compris que tu étais remplaçable. Mais je ne regrette rien. Je ne regrette pas cet amour perdu, ça ne serait pas digne de lui. J'ai aujourd'hui une

femme et deux beaux enfants, et chez moi aucune photographie de toi. Tu n'as pas hanté mes pensées. Mais je te retrouve sur cette terrasse bondée et je réalise que j'ai gardé en moi une image intacte et indélébile de toi. Une image absolument indélébile.

Ils sont restés sur la terrasse près de trois heures. Hubert commandait des bières blondes (qu'il sifflait trop vite, comme toujours, a remarqué Pascale) et elle buvait du vin rosé. Après quelques verres, ils se sont mis à parler un peu plus d'eux-mêmes, de leurs familles et de leurs emplois. Il y avait une facilité étonnante et pourtant familière à se livrer, et à plusieurs reprises Pascale s'est demandé si c'était toujours ainsi, si les vieux amants se connais-

saient vraiment à jamais.

Voici donc ce qu'il reste de nous, dit Pascale. Ce qui reste de nos promesses de ne jamais nous oublier, de notre certitude de s'aimer jusqu'à la fin des temps, des films regardés à Télé-Métropole dans le fauteuil élimé de notre premier appartement, de nos corps moites et de nos fous rires, de toutes ces années passées à croire instinctivement en nous deux.

Aujourd'hui, il reste de nous ces souvenirs clairs et purs comme du verre, la certitude de s'être aimés, et celle d'avoir cessé de s'aimer.

Ils se sont finalement levés, en regardant leur montre d'un air exagérément inquiet. « Ouch... je vais être en retard pour le souper, moi, a dit Hubert.

— As-tu encore ta vieille basse électrique ? a demandé Pascale sans trop savoir pourquoi.

— Oui. Dans le sous-sol.

— As-tu finalement appris à en jouer ?

— Non, jamais.

Ils ont ri tous les deux. Hubert s'est approché, il y a une petite hésitation, une bise maladroite et enfin une sincère étreinte. Il a reconnu, sous son parfum qui avait changé, l'odeur de sa peau. « Ça m'a fait tellement plaisir de te revoir », a dit Hubert.

« Moi aussi. » Pascale souriait — elle avait une douce envie de pleurer. Par pudeur ou par déceance, ils n'ont pas parlé de rendez-vous futurs. Les deux considéraient que le temps des promesses était derrière eux.

Ils se sont laissés sur le trottoir. Pascale est restée immobile quelques secondes, elle a regardé marcher Hubert qui se demandait s'il ne devait pas se retourner. Comme c'est troublant, pensaient-ils tous les deux. J'ai l'impression de t'avoir laissé hier soir. Je me souviens de tout — de toi.

3821216

MOBILART

Meubles & décor

VENTE DE LIQUIDATION

RABAIS JUSQU'À 50% sur tous nos mobiliers de salle à manger, chambre à coucher, lampes, miroirs, table à café et accessoires de décoration.

Bibliothèques disponibles en différentes grandeurs

5805 Transcanadienne, Ville St-Laurent (Rond-point Côte-de-Leslie et Transcanadienne) (514) 748-9500 Lun.-vend. 9 h à 18 h, sam. 10 h à 17 h, dim. 12 h à 17 h

6529, boul. Décarie Montréal (coin Plamondon) (514) 344-1400 Lun.-vend. 9 h à 18 h, sam. 10 h à 17 h

3319294A

SPAS RELAIS SANTÉ — certifié —

Club Tremblant

L'HÔTEL DU LAC****

Mont-Tremblant (Québec)

FORFAIT Effervescence

À partir de **129 \$*** par pers. / par nuit

Hébergement quatre étoiles **EN FORMULE TOUT-INCLUSE** à l'Hôtel du Lac

Incluant Souper **GASTRONOMIQUE AVEC VUE SUR LE LAC**

1 SOIN EFFERVESCENCE EXCLUSIF AU SPA-SUR-LE-LAC

Pour plus de détails visitez notre site internet

hoteldulac.ca 1 800 567.8341

* Prix pour saison promo, par personne par nuit, occ. double. Supplément de week-end applicable. Sujet à changement sans préavis. Certaines restrictions peuvent s'appliquer, ne peut être jumelé à une autre offre. Taxes en sus. Frais de dépôt et d'annulation.

EN BREF

Procréation assistée pour les lesbiennes

La Suède autorise désormais les lesbiennes à avoir recours à l'insémination artificielle et à la fécondation in vitro (FIV) pour avoir des enfants. À partir du 1^{er} juillet 2005, « il sera possible pour les couples de lesbiennes d'avoir des enfants à travers la procréation médicalement assistée ou artificielle dans les hôpitaux en Suède », a annoncé le Riksdag dans un communiqué. Au cours d'une FIV, l'ovule est prélevé et fécondé en laboratoire, alors que l'insémination artificielle est réalisée par l'introduction de sperme dans les voies génitales de la femme sans qu'il y ait accouplement. Jusqu'à présent, seules les femmes mariées ou vivant avec des hommes pouvaient bénéficier de ces techniques en Suède. La nouvelle loi précise que « les traitements pourront uniquement avoir lieu dans les hôpitaux publics » et qu'un enfant issu de ces techniques « a la possibilité de savoir » qui est son père. « Un couple de lesbiennes qui a recours à la procréation assistée dans un hôpital deviendra les parents de l'enfant né », indique le texte. La partenaire de la femme qui a accouché doit donner son consentement à la réalisation de l'intervention. — AFP



PHOTO ARCHIVES REUTERS

Un singe ferait-il un bon hussard ?

Le singe espion de Napoléon

La découverte récente d'un os de singe sur une plage de Hartlepool (nord-est de l'Angleterre) a relancé une légende locale selon laquelle un singe habillé en soldat napoléonien aurait été jugé et pendu dans cette ville, après avoir été pris pour un espion. La police locale a confirmé hier que l'os découvert en mai sur une des plages de la ville appartenait à un singe et non à un homme. Cette découverte a remis au goût du jour la légende selon laquelle un singe portant un uniforme napoléonien avait été arrêté sur une plage de Hartlepool au début du XIX^e siècle, et accusé d'être un

espion à la solde des Français. L'animal refusant de répondre aux questions des magistrats locaux, il aurait été présumé coupable, condamné à mort, et pendu à un lampadaire. Même si l'authenticité de cette légende est très discutée par les historiens, elle a longtemps marqué la ville. L'équipe de football locale a ainsi encore pour mascotte un homme déguisé en singe, qui se produit régulièrement dans la ville. Ironie de l'histoire, cet homme-singe a été élu maire d'Hartlepool en 2002. — AFP

Un mari contrarié flambe une fortune

Sa femme l'exaspérant au sujet d'un problème d'argent, un homme s'est rué sur leur coffre-fort où dormaient leurs économies, en a sorti trois millions de shekels (près de 1 million de dollars) en billets et y a mis le feu, sous le regard médusé de la femme qui a porté plainte. Cette histoire peu commune est arrivée à un couple d'Israéliens aisés de Rehovot, près de Tel-Aviv, rapporte le journal en ligne du *Yediot Aharonot*. « En 36 ans de service, je n'ai rien vu de pareil », a confié un officier de sapeurs-pompiers de la ville, accouru sur les lieux avec son équipe et quatre véhicules après avoir été informé qu'un individu était en train de mettre le feu à sa maison. Dans le jardin du couple, la police a retrouvé des sacs entiers de billets de banque carbonisés. Une enquête a été ouverte. — AFP

3258776

Combattons l'ostéoporose

Vous êtes un homme âgé de 45 ans et plus... alors ce message s'adresse à vous.

L'ostéoporose peut progresser de façon insidieuse et sans douleur jusqu'à ce que vous subissiez une fracture. Une fracture de la hanche ou de la colonne pourrait avoir des conséquences désastreuses.

Si vous êtes retenu, vous profiterez d'une analyse approfondie pour évaluer votre état de santé. Tout le traitement est gratuit. Votre implication est essentielle.

Le nombre de places est limité. Pour plus d'information appelez :

L'Unité de Recherche sur les Os et les Minéraux

Centre universitaire de santé McGill

Dr Richard Kremer, chercheur principal

Mme Giselle Charrette, coordinatrice de recherche

(514) 843-2857

328238A

Le spécialiste de votre animal

Surveillez la circulaire à l'intérieur

Des rabais à ne pas manquer!

Mondou

En vigueur du 27 mai au 23 juin 2005, région métropolitaine seulement.

ACTUALITÉS

Informations, observations et poésie chaque samedi

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

GROSSE SEMAINE POUR...

Les idées absolument géniales

Québec a annoncé cette semaine que la future salle de l'Orchestre symphonique de Montréal fera l'objet d'un de ces fameux partenariats public-privé dont on nous vante tant les mérites. Mais la grande question, bien sûr, est de savoir avec quels éléments de cet édifice le promoteur fera son profit. Des bureaux? Des locaux commerciaux? Le centre-ville en compte déjà à profusion. Actualités, toujours conscient de sa vocation civique et connaissant l'intérêt du gouvernement Charest pour les expériences étrangères susceptibles d'encourager l'entreprise privée, se permet donc de soumettre à son attention un bref article paru cette semaine sur Ananova.com, intitulé «Les clients font trempette dans une piscine de bière».

L'article allait ainsi: «Le centre de villégiature Légende de la bière, situé autour du château de Starkenberger, dans le Tyrol autrichien, compte sept piscines de 13 pieds remplies de bière. La direction du centre affirme que les bains de bière permettent de guérir de nombreuses maladies de la peau.»

Soulager le psoriasis et, en même temps, financer nos infrastructures culturelles? Une solution gagnant-gagnant qui devrait ravir Monique Jérôme-Forget. Ne nous remerciez pas, on est là pour ça.

LE HAÏKU

L'actualité hebdomadaire sous la forme du poème classique japonais.

France, Hollande disent «Non»!

Mark Felt dit «Deep Throat, c'est moi»!

Nous? Rien de spécial.

LE MOT À SUPPRIMER

Urbain

Un beau gâchis, que tout ça. *Urbain*, dans son sens traditionnel de «la ville», était un adjectif utile et tout à fait convenable. Mais voilà, un autre sens s'est ajouté depuis quelques années, cela a mené à toutes sortes d'excès, et maintenant il faut sévir. C'est dommage, mais c'est comme ça.

Ce deuxième sens, c'est celui que l'on veut porteur de connotations jeunes, modernes, branchées. Bien sûr, à première vue, tout cela étant relatif aux villes, la présence d'*urbain* dans ces expressions ne semble pas problématique. Mais il faut aller plus loin, pour voir toute la perversion de la chose.

C'est des États-Unis que nous vient l'utilisation de *urbain* dans ce sens. L'histoire en gros est la suivante: à la fin des années 80, les spécialistes du marketing désireux de vendre des choses aux jeunes Noirs se sont rendu compte que ce ne serait pas très politiquement correct, de dire «jeunes Noirs, achetez ces choses». Ça ferait stéréotype, préjugé, néo-esclavagisme. Alors ils se sont dit qu'il leur fallait un terme qui ne comporterait aucune référence raciale. *Urbain*, version postmoderne, était né.

Et maintenant quoi? Maintenant, à cause, entre autres, de l'influence déterminante de la culture afro-américaine sur la culture mondiale depuis une quinzaine d'années, le mot s'est répandu dans tous les domaines et de toutes les manières, et nous sommes pris avec des termes qui ne veulent absolument rien dire: musique *urbaine*, culture *urbaine*, magazine *urbain*, mode *urbaine* (par opposition à quoi, au juste? Un pantalon rural?). Exemple particulièrement éloquent de l'absurdité actuelle de *urbain*: aux derniers Brit Awards, le prix pour l'«artiste *urbain* de l'année» a été remis à... Joss Stone. Joss Ston! Mère.

Supprimons *urbain* et mettons fin à ce défi au bon sens.

CE QU'ON AIME

Le croquet

Ça fait quelques groupes de jeunes dandys qu'on aperçoit comme ça, pratiquant ce pittoresque jeu de pelouse dans nos parcs et jardins. On flairer la tendance.

Disenchanted Hearts Unite

Le tout nouvel album de Tullycraft. Trente-sept minutes de scintillante indie-pop à saveur d'été.

L'eau gazéifiée Clearly Canadian à saveur d'orange et ananas

Une autre chose qui goûte l'été. À bien y penser, si Tullycraft était une boisson, ce serait une bouteille d'eau gazéifiée Clearly Canadian à saveur d'orange et ananas (avec un peu de vodka, quand même).

CE QU'ON AIME MOINS

The Office, version québécoise

Sera produit par Anne-Marie Losique. C'est comme ça que Ricky Gervais honore la patrie de son papa?

Nous-mêmes

La Losique a apparemment payé moins de 5000 \$ pour les droits de *The Office*. Dire qu'on aurait pu le faire en 2003, avant tout le monde, plutôt que de dépenser des sommes bien plus colossales en boissons gazéifiées et prostitués hongrois. Est-ce qu'on peut quand même essayer de se têter une *job* comme adaptateur? AML, on attend ton appel.

La nouvelle campagne publicitaire de Cité Rock Détente

On observe la photo de Corneille. On lit la question, «matante?» On donne la réponse, «oui». On gagne quoi?

QUESTIONS EXISTENTIELLES

L'éthique dans la vie de tous les jours.

Comment dénoncer?

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

Depuis quelque temps, je me rends compte que l'agence de publicité pour laquelle je travaille a carrément volé un de mes clients. La fraude est énorme, mais difficile à détecter pour celui-ci. J'ai monté un dossier, mais je ne sais pas quoi faire. J'ai confronté mon supérieur immédiat, qui m'a dit que si je parlais, je ne trouverais plus jamais d'emploi dans le domaine. Devrais-je avertir quand même ce client? Comment me protéger?

— Anonyme

Il est effectivement important d'informer les autorités, si vous avez été témoin d'actes criminels. Mais comment le faire de manière à minimiser les risques de représailles sur vous et votre carrière?

Selon l'avocate Isabelle Cantin, coauteure de *La Dénonciation d'actes répréhensibles au travail ou whistleblowing* (Éd. Yvon Blais, 2005), la première chose à faire est de vérifier si votre agence a une politique sur la dénonciation (de plus en plus d'entreprises en ont une). Sinon, un code d'éthique ou une autre politique pertinente pourrait vous donner des indications quant à la manière de procéder.

S'il n'existe rien de tel au sein de votre entreprise, vous serez peut-être tenté d'alerter directement le client. Chose que M^e Cantin déconseille, puisque vous risqueriez ainsi de vous retrouver dans une situation délicate, surtout s'il est par la suite démontré que vos soupçons n'étaient pas fondés. Elle suggère plutôt de s'adresser au département des ressources humaines de votre agence, ou à une personne haut placée: le directeur général, par exemple, ou

le président. Un membre du conseil d'administration pourrait aussi être un interlocuteur valable.

Selon M^e Cantin, l'objectif d'une telle démarche est de vous permettre d'exprimer vos inquiétudes, demander qu'un suivi soit fait à l'intérieur d'un délai raisonnable et être rassuré que vous ne subirez pas de représailles. «L'employé pourra alors partager ses informations avec la personne qu'il aura rencontrée ou avec une personne désignée par cette dernière, dans le cadre d'un processus d'enquête. Normalement, l'agence devrait réaliser qu'il est important qu'il y ait une telle enquête afin de déterminer si, oui ou non, il y a eu des manquements de la part de l'un de ses employés, et définir leur nature exacte.» L'idée, bien sûr, est d'éliminer tout risque d'erreur relativement aux événements dont vous croyez avoir été témoin, et de monter un dossier solide. Le vol étant un acte criminel, les autorités policières pourront également être contactées au cours de ce processus.

Quant à votre supérieur immédiat, celui qui vous a fait ces menaces pas vraiment voilées, M^e Cantin recommande de documenter tous ses gestes et de vous préparer mentalement à lui faire face: «S'il a fait ces commentaires dans le but de dissimuler des faits, il pourrait éventuellement devoir en subir les conséquences.»

Notez qu'il serait également possible de faire une dénonciation par personne interposée (un avocat, par exemple), ou encore une dénonciation anonyme. Mais Isabelle Cantin estime que l'anonymat ne serait pas l'idéal, dans votre situation.

Après avoir été cliente de Bell durant de nombreuses années, j'ai décidé l'an dernier de m'inscrire auprès d'un autre fournisseur de services interurbains, ce qui m'a permis de faire des économies substantielles. Depuis ce temps, des représentants de Bell me contactent fréquemment pour m'offrir des plans interurbains alléchants. Pourtant ma famille et mes amis, qui sont clients de Bell, n'ont jamais reçu ces mêmes offres. Ces plans ne sont pas mentionnés non plus sur le site Web. Bell agit-elle de façon éthique en n'offrant pas les mêmes tarifs à ses clients fidèles?

— Anonyme

C'est une pratique millénaire, dans le monde du commerce, que d'essayer de convaincre un client récalcitrant avec des rabais alléchants. Et bien que nous soyons plus familiers avec cette technique de vente dans le milieu des marchands de tapis ou de voitures usagées que dans celui des entreprises de télécommunication géantes, rien n'empêche Bell de faire de même. En tant que consommateurs, nous ne pouvons que bénéficier de ces guerres de prix.

Notons toutefois que, pour être tout à fait correcte, autant sur le plan éthique que réglementaire, Bell devrait offrir ces rabais à toute personne qui en fait la demande. Vous pourriez donc profiter de ces superbes rabais interurbains pour informer parents et amis de ce que Bell est prêt à offrir, quand on insiste un peu...

Vous avez des interrogations éthiques, des dilemmes moraux déchirants et autres questionnements existentiels? Écrivez-nous à Questions existentielles, à ethique@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9.

Il n'y a pas d'âge pour faire des folies

LES AMOUREUX DE LA SEMAINE

Savez-vous comment faire durer votre couple pendant 80 ans! Il ne faut jamais s'endormir fâchés. Voilà l'un des secrets de l'heureux couple britannique qui a fêté cette semaine ses 80 ans de mariage. La reine Élisabeth II a adressé ses félicitations à Florence et Percy Arrowsmith, âgés respectivement de 100 et 105 ans, qui ont convolé en justes noces le 1^{er} juin 1925.

«Quelle splendide réussite. Je vous envoie mes félicitations chaleureuses et mes meilleurs vœux pour votre 80^e anniversaire de mariage», écrit la reine d'Angleterre dans la carte adressée au couple.

Les époux se sont rencontrés à l'église de Hereford, dans l'ouest de l'Angleterre. Percy faisait partie du chœur et Florence enseignait le catéchisme. Mercredi, ils ont célébré leurs noces de chène chez eux, entourés de leur famille et de leurs amis.

Les Arrowsmith, qui ont trois enfants, six petits-enfants et neuf arrière-petits-enfants, expliquent qu'en cas de dispute, ils ne se couchent jamais sans s'être réconciliés. Ils s'embrassent toujours en se mettant au lit et s'endorment en se tenant la main.

«Il ne peut pas s'endormir si je ne lui tiens pas la main», explique M^{me} Arrowsmith.

Sa fille Jane Woolley explique que ses parents sont tous deux «très gais».

D'après le *Livre Guinness des records*, les Arrowsmith sont le couple vivant marié depuis le plus longtemps.

Pas d'âge pour fuguer

Maintenant, savez-vous comment garder du piment dans votre couple?



Percy et Florence Arrowsmith.

PHOTO AP

Écoutez l'histoire des Foulkes, deux Australiens fugeux et fugueux.

Le couple était sous la tutelle de leur fils depuis le diagnostic de leur sénilité, mais quand Marian Foulkes, 87 ans, a découvert qu'on allait lui retirer son permis de conduire, elle a embarqué son mari, Tom, 81 ans, pour une fugue de 15 jours sur la côte australienne.

Tom Foulkes a tenté d'obtenir son permis, il y a quelques mois, mais sans succès. Marian a alors pris le volant de leur Ford rouge, direction nord. De Melbourne, où leur fils Paul avait déjà alerté la police, ils ont parcouru 1200 kilomètres de la côte est australienne jusqu'à Lennox Head. Arrivés là, ils ont fait demi-tour. Quand ils sont parvenus à Newcastle, dans le nord de Sydney, un policier leur a confisqué les clés de la voiture, les trouvant manifestement trop désorientés pour les laisser repartir.

Mais le couple fugueur, marié depuis 38 ans, n'a pas renoncé pour si peu à son rêve d'indépendance: il a attrapé un bus pour Canberra avant d'être reconnu par quelqu'un qui avait vu les avis de recherche dans les journaux.

La police a annoncé, jeudi, les avoir retrouvés la veille en pleine santé et visiblement satisfaits de leur escapade.

«C'est difficile de dire à quel point ils se sont amusés mais ils ont certainement vécu une aventure extraordinaire», a reconnu leur fils Paul venu chercher ses parents au poste de police.

«Tout tournait autour de leur indépendance et de leur peur que leur vie soit sur le point de leur être volée», a-t-il déclaré au journal *The Australian*.

D'APRÈS AP ET AFP

À boire ou à garder en cave?



JACQUES BENOIT

DU VIN

Millésime dont on a abondamment parlé, 2003 a donné presque partout en Europe des vins jugés remarquables, avec quelques exceptions, notamment l'Alsace et, à un moindre degré, le Languedoc-Roussillon.

Les plus grandes réussites enregistrées l'ont été, entre autres, dans le Bordelais, à la fois pour les vins rouges et les vins liquoreux, dont les Sauternes.

Mais, dit-on, la palme reviendra sans doute aux bourgognes rouges, très denses, très riches, mais également très colorés, qui devraient être des vins de grande garde.

Pour les portos millésimés (ou vintages, comme on les appelle souvent), 2003 semble avoir été, de même, une très grande année.

Signe qui ne ment pas, un grand nombre de producteurs de ces vins ont en effet décidé — ce qui n'est pas toujours le cas — de « déclarer » le millésime. C'est-à-dire de produire un porto 2003 sous leur principale marque. (Goûtés récemment, des échantillons des Vintages 2003 Offley et Ferreira, concentrés et séduisants, avec davantage de corps pour le Ferreira, et superbes tous deux, en donnaient une très bonne idée.)

Dans le cas des vins de la vallée du Rhône, les plus réussis, juge-t-on, auront été les vins de la partie nord de ce vignoble, d'appellations telles que Cornas, Crozes-Hermitage, Côte Rôtie, Hermitage, etc.

Année très chaude et très sèche, 2003 a fait, néanmoins, que certains vins d'Alsace sont lourds et manquent d'acidité, expliquait récemment Jean-Marie Winter, directeur commercial des Domaines Schlumberger, à l'occasion d'une dégustation de vins de cette très grande propriété alsacienne.

LES MILLÉSIMES **LA PRESSE**

ANNÉE	03	02	01	00	99	98	97	96	95	94	93	92	91	90	89	88
Bordeaux rouges	18 B	15 B	17 B	19 B	15 C	17 B	14 C	18 B	18 B	15 C	14 C	11 D	13 D	17 C	19 C	17 C
Sauternes	18 B	17 A	20 A	15 B	17 B	16 B	17 B	17 B	16 B	12 C	11 D	12 D	11 D	19 C	19 C	20 C
Bourgognes rouges	19 B	18 B	15 B	14 B	17 B	15 B	16 C	19 B	17 C	14 D	16 C	14 D	15 C	20 C	17 C	18 C
Bourgognes blancs	18 B	19 B	15 B	17 B	15 B	16 B	16 C	18 B	17 C	15 D	14 D	17 C	14 D	16 C	18 C	16 C
Beaujolais	18 B	16 B	12 D	18 C	17 C	14 D	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Rhône	17 B	12 B	15 B	17 B	17 B	17 B	15 C	15 C	17 C	15 D	13 D	12 D	15 D	18 C	19 C	18 C
Languedoc - Roussillon	15 B	13 B	17 B	17 B	16 B	18 B	14 C	14 C	16 C	17 C	14 D	12 D	14 D	17 C	18 C	17 D
Alsace	14 B	14 B	16 B	14 B	15 B	14 C	15 C	16 C	16 C	17 C	16 C	16 C	13 D	18 C	18 C	17 C
Loire	16 B	17 B	15 B	15 B	15 B	14 B	17 B	18 B	17 C	15 C	14 D	13 D	12 D	19 C	19 C	17 C
Allemagne	16 B	17 B	18 B	15 B	18 B	16 B	17 B	17 B	17 B	15 C	17 C	14 D	20 C	18 C	17 C	17 C
Piémont (Barolo)	17 B	12 B	17 B	17 B	17 B	18 B	18 B	18 B	17 B	13 D	14 C	12 D	12 D	19 C	19 C	18 C
Toscane (Chianti)	16 B	12 B	18 B	17 B	18 B	16 C	17 B	15 B	18 B	16 D	16 D	11 D	14 D	19 C	12 D	18 C
Porto Vintage	18 B	—	15 B	17 A	—	—	19 A	—	17 B	19 A	—	17 B	17 B	—	—	—
Cabernet-Sauvignon (Californie)	17 B	17 B	19 B	15 B	16 B	16 B	19 C	18 B	18 B	19 C	17 C	18 C	19 C	18 C	15 D	13 D
Rioja	15 B	15 B	19 B	15 B	15 C	14 C	14 C	16 C	19 C	19 C	13 D	15 C	16 C	14 D	16 C	14 D

Légende

18 à 20 : Excellent
 15 à 17 : Très bon
 12 à 14 : Bon
 10 - 11 : Moyen
 Moins de 10 : Médiocre

A : Laisser vieillir.
 B : Déjà bons. Les meilleurs s'amélioreront.
 C : Prêts.
 D : Risquent d'être trop vieux.

Les cases laissées en blanc sont celles de millésimes presque à coup sûr trop vieux. Pour les portos, elles indiquent les moins bonnes années où la majorité des producteurs n'ont pas produit de vintage.

Résultat, disait-il, Schlumberger, qui possède 70 hectares de vignes en grands crus d'Alsace (ce qui est énorme, soit dit en passant), s'abstiendra d'en produire certains en 2003.

Des vins qui pourraient être vendus comme grands crus iront donc dans les cuvées de simple appellation Alsace, telles que leur Alsace Riesling Princes Abbés, ajoutait-il.

Bon nombre de 2003 du Languedoc-Roussillon, dont des Corbières, des Coteaux du Languedoc, des Minervois, etc., sont déjà commercialisés sur notre marché.

Certains sont très bons, généreux, avec des tannins gras, aimables, alors que d'autres, aux tannins astringents, ont au contraire quelque chose d'agressif.

Autrement dit, les vins ne sont pas tous également réussis, la qualité variant selon les vignobles.

Mais, comme toujours, ces appréciations pourront être modifiées avec le temps, au fil des dégustations.

Que boire en 2005 ?

L'idéal, pour qui possède une réserve de vins ou même une cave de centaines de bouteilles, est bien sûr de les boire à leur apogée, lorsque les vins sont meilleurs que jamais.

Tels sont en ce moment la plupart des 1995, dont les bordeaux et les bourgognes rouges, les vins de Toscane (voir le tableau ci-dessus), etc.

Certains de ces 1995, en même temps, notamment les meilleurs bordeaux, les vins de Cabernet Sauvignon de Californie et les portos millésimés, tiendront la route encore un certain nombre d'années. Mais il serait prudent de goûter

sans tarder tous les vins de millésimes plus anciens (1994, 1993, etc.), la très grande majorité n'ayant sans doute plus rien à gagner à être gardés en cave. L'exception, comme toujours : les portos millésimés, particulièrement les 1994 (à attendre), qui n'ont pas fini de se complexifier.

À noter enfin que toutes ces indications sur l'état actuel des vins sont d'ordre très général et concernent avant tout les meilleurs vins, dotés d'un bon potentiel de garde.

Car il y a toujours des exceptions, dans un sens ou dans l'autre. Des vins qui nous semblaient devoir tenir la route pendant de nombreuses années déclinent parfois rapidement, alors que d'autres, de millésimes moins réputés, restent (heureuse surprise !) étonnamment jeunes après plusieurs années.

Un vin

Vendu à prix bien raisonnable, le **Tarantino 2003 IGT Trevini Primo**, d'une riche couleur pourpre-prune, en met... plein la vue avec son bouquet éclatant, de fruits rouges et noirs. Même éclat en bouche, du corps, le tout sur des tannins fermes qui lui permettront de tenir au moins un ou deux ans. Avec aussi dans l'après-goût des arômes bien présents rappelant la pâtisserie (le bois), qu'on ne trouvait pas dans les deux millésimes précédents. Lesquels étaient tous deux plus denses et supérieurs, de mémoire, au 2003, qu'on souhaiterait moins boisé.

C, 643106, 13,85 \$, ★★(★) \$(S), à boire, 1-2 ans

CE QU'ON A VU,
 CE QU'ON EN PENSE.

CINÉMA

Tous les samedis dans **LA PRESSE**

BISTRO • BAR
RESTO • TAPAS



Le terroir québécois,
primeurs de nos champs et rivières

BUFFET THÉMATIQUE DU 9 JUIN AU 3 SEPTEMBRE 2005
 Venez découvrir ce buffet estival regorgeant de fraîcheur et de saveurs.
 44,95 \$

Restaurant situé au 30^e étage de l'hôtel.
 Exclusivement non-fumeurs.
 * Taxes et service en sus. Enfants de 6 à 12 ans à demi-prix.

Ne manquez pas notre prochain buffet thématique
La Provence
 du 8 sept. au 12 nov. 2005

BRUNCH DU DIMANCHE
 10 h 30 à 15 h • 31,95 \$

DELTA
 CENTRE-VILLE
 SUR UNIVERSITY, MONTREAL
 777, rue University, Montréal
 Réservations (514) 879-4777



ÇA DÉPASSE TOUT

WOODBIDGE
 ROBERT MONDAVI

Rabais 2 \$
 Merlot

« Parfait avec les grillades, le magret de canard et les brochettes d'agneau. »

13,50 \$
 après rabais

Cette offre débute le 2 juin et se termine le 12 juin 2005 dans les SAQ participantes.

La modération a bien meilleur goût. Educ'Alcool.

SAVEURS

ACTUEL

Quelque 1600 chroniques plus tard...

FRANÇOISE KAYLER
RESTAURANTS

Il faut que tout finisse un jour. Et le jour est venu de mettre le point final à cette série de chroniques sur les restaurants. La première paraissait le samedi 18 mars 1972 avec le restaurant Les Halles pour sujet. C'est donc aux Halles que la boucle sera bouclée !

Une sole bourguignonne faisait partie du menu de cette chronique de 1972. À l'époque où la règle établie était « viande blanche ou poisson : vin blanc et viande rouge : vin rouge », c'était transgresser l'usage et provoquer la curiosité que d'accompagner un poisson d'une sauce au vin rouge. Un poisson peut-être trop délicat, car il s'agissait d'une vraie sole. Les Halles n'a pas eu peur d'ailleurs de prendre plusieurs fois les devants. C'est là que les premiers foies gras poêlés ont été servis. Il fallait de l'audace à cette époque pour se lancer dans ce service. C'est aussi aux Halles que les premières fraises au poivre ont été « découvertes ».

Et les fraises au poivre sont toujours inscrites à la carte des desserts. Elles sont préparées en salle et la préparation est plus complexe qu'on pourrait le croire. Du poivre il y en a, mais aussi de la crème et des liqueurs dont le rôle est de faire ressortir le parfum du fruit. Cela réussit, même avec des fraises de mai !

Le pamplemousse Marie-Louise n'a jamais pu disparaître du menu des Halles. C'est un intouchable de la carte des entrées. Le pamplemousse, décalotté, d'abord soigneusement évidé déborde ensuite d'une préparation légèrement acidulée, rafraîchissante faite de fruits de mer mêlés à la pulpe de l'agrumes, le tout lié par une mayonnaise fine. Il est tel qu'il était il y a 30 ans. Seule différence entre les deux époques : le menu complet



(pour deux) de 1972 coûtait 19 \$. Le Marie-Louise de 2005... 18,75 \$!

Cuit à la perfection, préparé avec délicatesse pour que les qualités gustatives de la chair soient mises en évidence par le jeu du vin et du gingembre, le demi-homard était servi dans sa carapace, les chairs, évidemment, bien détachées. C'est une très belle entrée.

Le nem au canard confit était moins heureux. Le croustillant annoncé plutôt mou et la sauce trop lourde.

Le filet de doré était un plat surprenant, un service « à la nage ». Le filet de doré, cuit à l'unilatéral, chair ferme et douce à la fois, était servi sur des petits légumes cuits avec justesse dans un court-bouillon, épicé et parfumé. Les Halles est l'un des rares restaurants à dresser le couvert avec une cuillère à sauce. Celle-là était bienvenue pour ne pas perdre une partie de la dégustation de ce plat.

Les amateurs de viande rouge ont toujours trouvé leur bonheur à l'enseigne de ce restaurant. Le tartare a toujours des adeptes. Préparé en cuisine, relevé au goût du client, il est servi avec de belles frites blondes. Gibier particulier, le caribou, viande noble, rouge et d'un goût délicat qu'il faut respecter, était servi sans surcharge, juste ce qu'il fallait de sauce, avec une purée de céleri-rave. Il faut noter, que le cuisinier des Halles

accompagne chaque plat d'une garniture différente, celle qui lui convient.

Le moment du dessert donne lieu à un véritable ballet dans la salle avec la présentation des saint-honorés, paris-brests, tarte aux petits fruits, gâteau au fromage, tarte Tatin, tous inscrits à la table d'hôte.

Le service au verre est réduit dans ce restaurant qui a toujours été très fier de sa cave.

Les Halles qui s'est toujours présenté comme « le coeur de Paris au centre de Montréal » maintient cette belle tradition du service en salle où la rigueur professionnelle n'efface pas la chaleur de l'hospitalité.

C'est la fin d'une chronique. Ce n'est pas un adieu.

LES HALLES
1450, rue Crescent
(514) 844-2328
www.restaurantleshalles.com
Ouverture : du lundi au samedi,
de 18 h à 23 h.
Fumée : oui.

Pamplemousse Marie-Louise
Demi-homard au sauternes et gingembre
Nem croustillant à l'effiloché de canard confit, sauce aigre-douce
Salade de tomates — Potage
Filet de doré à l'unilatéral, herbes potagères, épices, gingembre
Caribou poêlé, purée de céleri-rave
Tartare des Halles. Frites
Fraises au poivre Paris-brest
Café ou infusion

Menu pour TROIS avant vin, taxes et service : 197 \$. Menu table d'hôte « gourmande » : 49 \$. Menu Table d'hôte du jour : 39 \$.

Retour en septembre

Françoise Kayler sera de retour dans nos pages en septembre avec un nouveau projet lié à la gastronomie. À compter de samedi prochain, les critiques de restaurant seront signées en alternance par Marie-Claude Lortie et Robert Beauchemin.

Les cuisiniers de l'avenir

FRANÇOISE KAYLER
GASTRONOTES

Paul Bocuse a la réputation d'avoir fait « sortir les cuisiniers de leur cuisine ». Raymond Oliver l'avait précédé en sortant de la sienne, mais en entrant chez celle des autres grâce à une émission télévisée qu'il avait conçue. Dans l'avenir, les cuisiniers vont entrer dans les caves et les celliers.

La cuisine « au vin » existe depuis longtemps. Mais ce n'est pas de cela qu'il s'agit. Les cuisiniers vont devoir connaître le vin, aussi bien que le connaissent les sommeliers. Les cours sur le vin ne font pas partie de la formation classique d'un cuisinier. Celui qui fait le plat ne pense pas au vin qui pourrait, ou qui pourra l'accompagner. Et si tout, ou une partie du tout, changeait ? Si le cuisinier ajustait son plat en fonction d'un vin ? Si, à partir d'un vin, il composait un plat ? La cuisine évolue. Les cuisiniers évoluent dans leur cuisine. Les vins multiplient les tentations d'accord avec les mets. Et les cuisiniers restent en marge de cette évolution.

Une quinzaine d'entre eux viennent de recevoir leur diplôme après avoir suivi le premier cours sur la « Connaissance des vins en cuisine professionnelle » donné à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec avec la collaboration de la Maison Charton-Hobbs.

En suivant ces cours, il ne s'agit pas, pour les cuisiniers d'expérimenter de nouvelles recettes. Dans des cours théoriques, des dégustations commentées — dégustations de vins mais aussi dégustations de produits et de vins —, ils découvrent que le goût varie en fonction de bien des situations et font l'apprentissage de sensations. C'est à une maîtrise de leur art que tendent ces cours. L'un des nouveaux

« diplômés » a résumé ainsi l'intérêt qu'il avait eu à suivre ces cours : « Nous sommes maintenant de meilleurs chefs. »

« Connaissance des vins en cuisine professionnelle » comprend deux modules. Les inscriptions pour la prochaine formation sont reçues à l'ITHQ : (514) 282-5154 (Claude LaFrenière). Courriel : lafreniere-claude@ithq.qc.ca

Cuisiniers-restaurateurs

Ce qui, pendant longtemps, a été un rêve pour plusieurs cuisiniers devient petit à petit réalité. Les cuisiniers sont de plus en plus nombreux à devenir propriétaires de leur restaurant. Certains adoptent la formule « apporter votre vin », d'autres choisissent de petits locaux à loyers abordables et les transforment en y mettant toute leur âme, tandis que d'autres s'installent en région. Tous ont le même but : être des « artisans de la gastronomie ». Le cuisinier-restaurateur semble être une formule d'avenir.

Un regroupement « entièrement dédié aux chefs propriétaires » a été créé en fin d'année dernière à l'initiative de quatre collègues propriétaires de leur établissement, sous la dénomination Table de chef. Et sous la présidence d'Éric Bertrand, chef propriétaire du restaurant Vice Versa à la Malbaie. Le recrutement va bon train, respectant des critères bien établis.

Le but de cette nouvelle association est de « valoriser la profession de chef propriétaire, assurer des maillages avec le monde de l'éducation, développer des alliances avec les acteurs du monde agrolimentaire ». Elle souhaite aussi que tous ceux qui fréquenteront un établissement membre de Table de chef soient assurés d'être chez un « artisan du goût ».

L'association désire aussi assurer un partenariat solide avec les producteurs pour officialiser le lien « terre-assiette ».

L'ÉVÈNEMENT PASSEZ À LA VITESSE

mazda

vroom-vroom

0%

Obtenez un financement à l'achat à partir de

AUCUN PAIEMENT AVANT 90 JOURS

au financement à l'achat**

GAGNANTE
de plus de 100 prix internationaux

mazda 6 BERLINE 2005

LOUEZ À PARTIR DE

259\$

par mois, pour 48 mois*
Transport et préparation inclus
Comptant initial de 2595\$
0\$ DÉPÔT DE SÉCURITÉ

mazda 6 FAMILIALE SPORT 2005

Association des Journalistes Automobiles du Canada
Prix AJAC 2005
Meilleure familiale

mazda 6 SPORT-5 PORTES 2005

Association des Journalistes Automobiles du Canada
Prix AJAC 2005
Meilleure voiture à vocation familiale

mazda
www.mazda.ca

Vous trouverez beaucoup **plus** chez vos concessionnaires Mazda du Québec.

PRÊT À ROULER INSPECTION EN 52 POINTS À LA LIVRAISON • PROGRAMME D'ASSISTANCE ROUTIÈRE • GARANTIE LEADERSHIP MAZDA : PROTECTION COMPLÈTE DE 3 ANS OU 80 000 KM ET DE 5 ANS OU 100 000 KM SUR LE GROUPE MOTOPROPULSEUR

* 0% de financement à l'achat aux particuliers jusqu'à 24 mois sur les Mazda6 2005 neuves. Financement consenti par la Banque Scotia. Sur approbation du crédit. Exemple de financement : Mazda6 : 10000\$ pour un terme de 24 mois : 416,67\$/mois. ** L'offre aux particuliers de « aucun paiement avant 90 jours » s'applique au financement à l'achat ci-dessus de toutes les Mazda6 2005 neuves et débute à la date de livraison du véhicule à l'acheteur. Le nombre de mensualités choisi par le client n'est pas réduit mais reporté de 3 mois. Après cette période, le montant du capital devra être payé en fonction du terme prévu au contrat. * Taux de location personnalisée Mazda : offre portant uniquement sur la location au détail des Mazda6 berline GS 4 cyl. (modèle G43055AA00) neuves de base. Comptant initial ou échange équivalent et premier versement mensuel exigés. Aucun dépôt de sécurité requis. Offre soumise à l'approbation de Crédit Mazda Canada inc. Limite de 20 000 km par année. Frais de 8¢ le km additionnel à la fin du terme. Location avec limite de 25 000 km disponible. Immatriculation, assurances, taxes et frais d'inscription au RDPM en sus. Les modèles illustrés le sont à titre indicatif seulement en ce qu'ils peuvent comporter des équipements optionnels non-inclus dans les prix mentionnés. Les stocks peuvent varier selon les concessionnaires. Un échange peut être nécessaire entre concessionnaires. Les concessionnaires peuvent louer à prix inférieur. Voir un concessionnaire participant pour les détails. Aucune combinaison d'offres possible. Offres d'une durée limitée à compter du 10 mai 2005.

PROGRAMME MAZDA POUR LES DIPLÔMÉS

33/21/59

ACTUEL

Bal à gogo au Centre canadien d'architecture



PHOTOS IVANOI DEMERS, LA PRESSE ©

C'était le bal au musée cette semaine. En fait, c'était le bal à gogo, puisque le Centre canadien d'architecture a décidé d'organiser cet événement annuel de financement sur le thème de sa grande exposition, *Les Années 60, Montréal voit grand*. C'est ainsi que Robert Charlebois, grande voix de cette belle époque, a coprésidé l'événement et chanté pour l'occasion. On le voit ici en compagnie de Phyllis Lambert, fondatrice du CCA et présidente du conseil des fiduciaires, à gauche, de sa femme Laurence Charlebois et de Stephen Bronfman, coprésident du bal, accompagné de sa femme Claudine. À droite, une des danseuses à gogo.



C'est le temps idéal de venir découvrir la toute nouvelle gamme Pontiac, Buick et GMC. Économisez à la pompe en plus de profiter de 0% de financement à l'achat sur la plupart de nos modèles. Passez sans tarder, ces offres exceptionnelles sont pour un temps limité.



GMC Sierra

Pontiac Montana SV6

Pontiac Wave

Pontiac G6

Pontiac Pursuit

20¢ DE RABAIS PAR LITRE DURANT UN AN

JUSQU'À 2 500 LITRES*

EXCLUSIF À GM

ÉVÉNEMENT FAITES LE PLEIN

0% DE FINANCEMENT À L'ACHAT*

Renseignez-vous sur nos programmes à valeur ajoutée^y

gmcanada.com

*À l'achat ou à la location de la plupart des modèles neufs ou de démonstration en stock et moyennant le versement d'une somme additionnelle de 0,01 \$, le consommateur reçoit une carte de prix préférentiel permettant d'obtenir la réduction sur l'essence. L'offre s'applique aux véhicules dont la livraison est prise entre le 25 mai et le 2 août 2005 inclusivement. La réduction de 20 ¢ inclut les taxes applicables. Les cartes sont valides à compter de 72 heures de la livraison et jusqu'au 31 août 2007, uniquement dans les stations Petro-Canada participantes ainsi que dans d'autres établissements approuvés, et ne sont pas monnayables. Tous les véhicules 2005 sont admissibles sauf ceux-ci: Cavalier/Sunfire, Jimmy/Blazer, camions poids moyen (y compris la famille GMT560 2 et 3, les camions à cabine basculante et la série W), HUMMER, Cadillac, Saab. 0% de financement à l'achat sur approbation de crédit de GMAC seulement (sauf Montana SV6 et Uplander/ISA empattement ordinaire). Pour des termes allant jusqu'à 60 mois, selon les modèles. Un versement initial et/ou un échange peuvent être exigés. *Offerts sur certains modèles. Certaines conditions et restrictions s'appliquent. Tous les détails chez votre concessionnaire et au gmcanada.com.