

ACTU



LES MOQUETTES COQUETTES NOUS APPRENNENT
LES RUDIMENTS DES SPORTS DE GLISSE PAGE 4

RESTO VITE, RÉSERVEZ POUR LA SAINT-SYLVESTRE PAGE 7

MASSAGE

La Détente

- SUÉDOIS
- CALIFORNIEN
- RELAXATION

729-4302

La Presse a visité 10 salons qui annoncent dans la rubrique «massothérapie» d'un hebdomadaire choisi au hasard. Pour ne pas fausser l'enquête, des établissements ont eux aussi été choisis au hasard. Aucune publicité n'avait de connotation sexuelle. Pourtant, derrière les portes closes, les propositions des massothérapeutes ne laissent aucun doute sur la véritable vocation de ces endroits... Une enquête signée Hugo Meunier et Nicolas Bérubé.

PHOTO PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE©



La Maison d'Emilie

<http://www.lamaisondemilie.com>
info@lamaisondemilie.com
1073, rue Laurier Ouest, Outremont
Tél.: (514) 277-5151
Téléc.: (514) 277-7900



À Noël
on change
nos gamelles

10 pièces All-Clad,
prix courant : 1 600\$
promotion : **890\$**



3365693

DOSSIER MASSAGES ET EXTRAS



La Détente fait partie des cliniques de massage où des services sexuels ont été offerts à l'un de nos journalistes.

PHOTO ANDRÉ TREMBLAY, LA PRESSE ©

« Veux-tu un extra ? »

HUGO MEUNIER
ET NICOLAS BÉRUBÉ

Cartes professionnelles, reçus, grille des tarifs, certificat de la Ville de Montréal et diplôme en règle : presque tous les salons de massothérapie visités baignent dans une apparente légalité. Mais, d'entrée de jeu, certaines pratiques détonnent. Les réceptionnistes, qui portent des vêtements moulants, demandent systématiquement le paiement en argent comptant.

Puis on vous encourage souvent à vous dévêtir complètement avant la séance, sans serviette pour vous recouvrir. Les massothérapeutes, souvent des femmes en provenance d'Asie, d'Amérique latine ou d'Europe de l'Est, ne semblent pas avoir de connaissances particulières en massage. Elle n'offrent par ailleurs jamais — ou alors très rarement — le choix des techniques de massothérapie. On impose plutôt un massage « relaxant ».

Durant la séance, il n'est pas de bon ton d'aborder ouvertement avec la massothérapeute la possibilité de recevoir des services sexuels. Toutes les requêtes en ce sens se font en langage codé ou dans une discrétion quasi gestuelle. Ainsi, les termes « la détente », « *hand job* » (HJ) ou « extras » remplacent toute demande formulée explicitement, du type « combien pour une masturbation ? ».

Il est d'ailleurs rare que les massothérapeutes proposent ouvertement des services sexuels. Elles préfèrent attendre que le client se manifeste. Elles semblent aussi mal à l'aise de parler de tarifs pour les extras, ou des autres services offerts en plus de la masturbation.

Voici le compte rendu de quelques expériences vécues dans différents salons de la métropole. Tous les noms utilisés sont fictifs.

Colère et indifférence

La Clinique de massothérapie Angel est située dans un immeuble à bureaux, boulevard Saint-Laurent, près de la rue Rachel. On y entre sans cogner et, surtout, sans prendre de rendez-vous. « Un massage ? Pas de problème », lance la réceptionniste, assise derrière le bureau en mélamine sur lequel se trouvent un carnet de reçus et un stylo. « Allez dans la chambre du fond et déshabillez-vous. »

Une fois que l'on est couché, une massothérapeute entre et, sans même se présenter, commence le

massage. La jeune quarantaine, les cheveux blonds attachés avec un élastique, la mine indifférente et vaguement blasée, elle semble porter peu d'intérêt au client couché devant elle.

L'huile est appliquée généreusement sur les jambes et le dos. Le massage est très approximatif, la massothérapeute réussissant davantage à étendre l'huile qu'à re-

Toutes les requêtes spéciales se font en langage codé ou dans une discrétion quasi gestuelle.

laxer les muscles. Lorsqu'on lui demande si elle a suivi des cours, elle répond d'un « euh... ouais » désintéressé. Fin de la discussion.

À mi-course, la massothérapeute demande à ce qu'on se tourne sur le dos. Elle masse les jambes et le torse. Puis, près des parties inti-

mes. « Veux-tu un extra ? » demande-t-elle en anglais. On lui demande si c'est inclus dans le prix du massage. « Non, il faut compter au moins 20 \$ de plus », dit-elle. Nous refusons, prétextant un manque d'argent. Elle n'insiste pas et continue le massage. Mais sa mine contrariée en dit long. Le massage devait durer une heure. Il a débuté il y a seulement 40 minutes, mais la massothérapeute en a visiblement assez. « *It's over* », dit-elle, avant de quitter la pièce sans autre formalité. On se rhabille. Près de la sortie, la réceptionniste remplit un reçu. Apparemment surprise qu'on n'ait pas pris d'extra, elle finit par inscrire 50 \$ sur le

bout de papier, soit le montant du massage. « *Thank you and see you next time* », dit-elle en nous indiquant la sortie.

« On a de très belles filles ! »

« On a de très belles filles ! » lance sur le ton de la confiance

Emma, propriétaire de la clinique de massage La Détente, dans le quartier Rosemont.

Les stores verticaux inclinés empêchent de voir l'intérieur de l'établissement de la rue Bélanger. Le certificat de l'Association des massothérapeutes professionnels du Québec est bien en vue sur le mur derrière le comptoir. Après avoir tamisé les lumières au maximum et augmenté le volume de la musique de relaxation, Emma se retire en invitant son client à utiliser la douche dans le coin de la pièce.

Entre alors Sarah, femme rondelette au décolleté plongeant. Huile pour bébés en main, la jeune femme commence le massage. Au bout de quelques minutes, Sarah se confond en excuses, expliquant qu'elle doit interrompre la séance, car un de ses clients réguliers vient de franchir la porte. C'est Samantha qui prendra la relève. Blonde et grassette, cette jeune femme originaire de Moscou porte un décolleté qui laisse peu de place à l'imagination.



PHOTO DENNIS BEEK, AFP

À Amsterdam, les salons de massage affichent leurs couleurs par des campagnes promotionnelles révélatrices. Ici, certaines cliniques de massothérapie offrent des faveurs sexuelles en extra, sans l'annoncer.

DOSSIER MASSAGES ET EXTRAS



PHOTO PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE

Les « massothérapeutes » accordent souvent peu d'attention à leur client. Lorsqu'on refuse l'extra proposé, le climat devient même glacial, le montant de l'extra faisant office de pourboire.

Samantha n'hésite pas à répandre de l'huile sur le corps de son client à même la bouteille. Lorsqu'on lui demande de quel type de massage il s'agit, elle répond en rigolant : « Je ne sais pas, c'est un massage relaxant. » En fait, le massage s'apparente davantage à un effleurage, qui prend rapidement la forme de caresses lorsqu'elle touche certaines parties intimes sans trop de subtilité. C'est là que la massothérapeute en profite pour offrir son « *Hand massage* » à 20 \$, « *and more* », ajoute-t-elle, sans entrer dans les détails. Voyant que son client désire s'en tenir au massage, elle insiste : « Tu es sûr ? »

Après un second refus, elle coupe court à la séance. En sortant de la pièce, elle ouvre la porte bien grand, même si l'on est flambant nu à côté de la table de massage. Reçu en main, la réceptionniste nous reconduit jusqu'à la porte. « Tu reviendras, on a plein d'autres filles », chuchote-t-elle, complice.

Dans le couloir derrière elle, Samantha, accueille un nouveau client.

Les massothérapeutes n'offrent presque jamais le choix des techniques. On impose plutôt un massage « relaxant ».

« Thirty dollars ! »

« Nouveau. Grande ouverture. Massage excellent, pour santé et relaxant. Reçu disponible », rapporte l'annonce de la clinique Guan Hao, située rue Bélanger, dans le quartier Rosemont.

Une réceptionniste nous accueille debout derrière un petit comptoir situé dans ce qui ressemble à une salle d'attente. Derrière elle, le diplôme laminé de l'Association des massothérapeutes professionnels du Québec est cloué au mur. Selon la brochure, la clinique offre un programme de traitements personnalisés de massothérapie (massage chinois, japonais, suédois et californien), de réflexologie et d'acupuncture.

L'hôtesse réclame le paiement avant le massage et recommande de prendre une douche avant de débiter. La porte entrouverte d'une des trois chambres permet au visiteur d'apercevoir une salle de massage. On y remarque les lumières tamisées, des chandelles

parfumées, un énorme matelas au sol et un petit meuble sur lesquels reposent débarbouillettes, savons à main et huiles de massage.

Tout près, devant une porte close, se trouvent de petites sandales asiatiques multicolores.

Après avoir enfilé un peignoir blanc, on se laisse guider vers la chambre vide observée plus tôt. « *Sit there and wait* », ordonne l'hôtesse en montrant la chaise, avant de tourner les talons.

Quelques secondes plus tard, une massothérapeute entre dans la pièce, prenant soin d'abandonner ses chaussures sur le pas de la porte, avant de refermer celle-ci derrière elle.

Élançée, la quarantaine bien sonnée, portant une robe traditionnelle, la praticienne, Sandra, se présente avec un sourire timide. D'emblée, elle nous aide à retirer notre peignoir. La massothérapeute ordonne ensuite d'enlever nos sous-vêtements.

Debout, un peu gêné, notre malade est de courte durée puisque la massothérapeute tire elle-même sur notre caleçon pour accélérer les choses.

Le massage commence. Au bout de quelques minutes, la praticienne nous agrippe les parties intimes, plonge son regard un peu triste dans nos yeux avant de nous murmurer avec insistance : « *Thirty dollars !* », « *Thirty dollars !* », en mimant une masturbation.

L'offre déclinée, Sandra, un peu déçue, reprend sa proposition à plusieurs reprises, toujours en répétant « *Thirty dollars* ». Elle se résignera finalement à passer les dernières minutes de la séance à nous masser le crâne.

Nous nous rhabillons. Elle demeure sur les genoux, la tête un peu basse. Lorsque l'on fait allusion à cet « extra », elle se sent mal à l'aise, un peu désappointée.

Elle affirme consentir seulement à la masturbation. Pas question de relations sexuelles complètes ou orales, assure-t-elle.

Debout dans le vestibule, l'hôtesse nous attend, encore tout sourire. Quand nous quittons les lieux, les petites sandales traînent toujours sur le tapis gris, devant la porte voisine de notre salle de massage.

COURRIEL

Pour joindre nos journalistes : hugo.meunier@lapresse.ca nicolas.berube@lapresse.ca

Des propositions indécentes, ici?

HUGO MEUNIER

Les cliniques de massothérapie visitées par *La Presse* nient l'existence de services sexuels sous leur toit. Certaines rejettent la responsabilité de ces actes sur une ancienne employée... congédiée bien sûr.

« Le sexe n'est pas autorisé ici, seulement des massages santé », assure Bo Zhong, propriétaire de la clinique de soins de santé Guan Huo, dans le quartier Rosemont.

Lorsque *La Presse* lui dit s'être fait offrir une masturbation pour 30 \$, le propriétaire retrouve la mémoire. « Une femme a travaillé ici durant deux semaines, mais elle a été renvoyée », précise M. Zhong.

Leur licence, délivrée par l'Association des massothérapeutes pro-

« Je dis toujours pas de sexe aux filles, je ne veux pas de problèmes. »

fessionnels du Québec (AMPQ), est au nom de la femme de M. Zhong.

Le propriétaire assure que les massothérapeutes qui travaillent pour lui sont certifiées ou suivent une formation.

Toutefois, un journaliste de *La Presse* sans expérience et se prétendant à la recherche d'un emploi s'est facilement fait embaucher à cette adresse. On lui avait dit que les « extras » étaient permis.

Sur la Plaza Saint-Hubert, le propriétaire de la clinique Encore semble scandalisé lorsque *La Presse* lui révèle que des « extras » sont offerts à son centre. « Une seule fille le faisait et elle a été congédiée », explique M. Minh, ajoutant que tous les massages offerts sont professionnels. « Je dis toujours pas de sexe aux filles, je ne veux pas de problèmes », ajoute le propriétaire.

M. Minh avoue candidement que sa femme a acheté son diplôme de l'AMPQ à l'ancien propriétaire.

Cette pratique n'est pas étrangère au président de l'association en

question. « Il y a un réseau qui s'est fait là-dedans. On vendait la clinique avec le certificat et les reçus. Les propriétaires nous appelaient ensuite en prétendant s'être fait voler ces items », explique Jean-Claude Bleau. Des photos sont ajoutées aux nouveaux diplômes pour régler le problème.

« Tous nos massothérapeutes sont certifiées », assure aussi Elena Ofimceva, propriétaire de la clinique de massage La Détente, rue Bélanger. Elle jure que les services sexuels sont interdits chez elle, et ce, même si *La Presse* s'est fait offrir un « extra » pour 20 \$ lors de son passage.

Les « options » de 20 \$ à 80 \$

Les réceptionnistes des salons Clinique de massothérapie Angel et Studio Lotus ont toutes deux nié que leur établissement offrait des « extras ». Pourtant, un journaliste-client s'est fait proposer des extras de nature sexuelle dans ces deux établissements.

Au studio Abandon, rue Christophe-Colomb, la réceptionniste jointe par *La Presse* a refusé de donner son nom, mais elle a décrit la nature des services dispensés. « Les options, ça va de 20 \$ à 80 \$ pour des jeunes filles. Ça se négocie dans la salle de massage, directement avec la fille », a-t-elle dit, dans un français très approximatif.

Au Centre de santé et de soins Lotus, petite clinique de la rue Saint-Jacques, la mauvaise maîtrise du français et de l'anglais par la propriétaire a empêché *La Presse* d'obtenir ses réactions.

Lors de notre passage, la propriétaire avait dit accepter parfoi de masturber un client pour 30 \$. « Il faut le proposer pendant le massage », avait-elle chuchoté après la séance.

Là encore, une représentante de *La Presse* s'est fait embaucher à cet endroit. La propriétaire lui avait dit que les « extras étaient permis ».

DEMAIN

Jeune, cute... engagée ! A lire dans le cahier Plus

ACTUELITÉS

Informations, observations et poésie chaque samedi

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

LES GRANDES QUESTIONS DU JOUR

1- Qu'est-ce qui est le plus épeurant, selon vous?

a) Le manque de jugement et de flair politiques des gens du Parti libéral du Canada, dans leur décision d'utiliser un pseudomatch d'improvisation comme concept publicitaire?

b) L'in vraisemblable montée aux barricades de certaines personnes dans cette histoire, leur emploi répété du mot « viol » et leur appel (relayé par un Gilles Duceppe opportuniste) à un durcissement des lois sur la propriété intellectuelle, ce qui aurait inévitablement d'importants effets néfastes sur les créateurs eux-mêmes, en rendant encore plus difficile l'utilisation à des fins créatives de choses appartenant à notre culture à tous? Remettant, dans les faits, la culture entre les mains des avocats — ou, plus précisément, entre les mains de ceux *qui ont les moyens* de se payer des avocats...

2- Selon vous, est-ce vraiment le genre de monde dans lequel ces grands défenseurs de la culture désirent vivre?

- a) oui
- b) non
- c) Aucune de ces réponses.
(Parce que c'est la démagogie qu'ils trouvent amusante dans tout ça.)

Vos réponses à double interligne et au stylo, s'il vous plaît.

LE HAÏKU

L'actualité hebdomadaire sous la forme du poème classique japonais

*Élections partielles
Une victoire de chaque côté
Pas plus avancés*

L'EUPHÉMISME

« La politique de National est de ne pas faire de politique. Mais la firme encourage ses employés à s'intéresser aux affaires du pays. »

— Serge Paquette, vice-président du cabinet de relations publiques National, pour expliquer pourquoi des employés de National se retrouvent sur l'organigramme de la campagne libérale, envoyé par erreur aux médias cette semaine.

L'AVERTISSEMENT

« Il faut toujours se méfier des personnes aux cheveux roux. »



— Une intervenante, durant *Maisonneuve en direct*, mercredi, à propos apparemment de David Wilkins, l'ambassadeur américain au Canada, qui n'est pourtant même pas particulièrement roux.

David Wilkins
PHOTO PC

10 000 CHOSES QUI SONT VRAIES

N° 9981

On se sent parfois bien indécent, avec nos blagues et nos frivolités, quand on pense aux choses révoltantes qui se produisent ailleurs dans le monde. Mais ça finit toujours par passer.

Ce jour-là, vous aurez vu un documentaire, ou lu un article dans un magazine, ou regardé un reportage à la télévision. Et longtemps par la suite, vous aurez continué à penser à tout ça : ce journaliste assassiné pour avoir pris le parti de son peuple face à une puissance étrangère, par exemple, ou la Chine qui se dirige rondement vers la plus grande catastrophe écologique que l'humanité ait connue, ou le fait qu'un peu partout dans le monde, des gens sont détenus illégalement par des pays supposément civilisés et soumis à toutes sortes de souffrances horribles qui vous font vous demander quel chemin a vraiment été parcouru, depuis les beaux jours des Tudors. Et il y en a tout plein, des choses comme ça, et il vous arrive parfois d'être tellement indigné par tout ça, tellement révolté, que vous vous sentez carrément indécent, juste là, à continuer à vivre comme si de rien n'était. Et là, on ne parle même pas de votre goût pour l'huile d'olive fine ou les petits films niaisés sur Internet.

Mais on ne peut pas passer notre vie à rager contre les malheurs du monde, n'est-ce pas? Alors vous regardez ailleurs, vous pensez à autre chose, et ça passe. Jusqu'à la prochaine fois. Mais il arrive quoi, quand ces fois se rapprochent, quand l'indignation vous enserre le coeur de plus en plus souvent? Il peut arriver plein de choses, et c'est là que ça devient intéressant.



Questions, réponses, commentaires, suggestions : actuel@lapresse.ca.

Noël, Noël, Noël..

RAFAËLE GERMAIN
JE T'AIME
MOI NON PLUS
COLLABORATION SPÉCIALE

Corinne avait les genoux coincés contre la boîte à gants. Derrière elle, Hugo essayait de réarranger entre deux caisses de vin la dinde congelée qui lui cachait la vue.

« Pourquoi on n'a pas attendu pour acheter la dinde là-bas? » Corinne n'a pas répondu — combien de fois peut-on expliquer à un *chum* plutôt incompréhensif au niveau de la volaille que des dindes bios congelées, ça ne se trouve pas partout, et certainement pas sur le bord d'un lac près de Sainte-Véronique?

La voiture sentait l'échalote. Sur la minuscule portion de la banquette arrière qui n'était pas occupée par des sacs d'épicerie, Flocon, le petit bichon de Corinne, jappait.

Assise dans son nouveau La-Z-Boy design qu'elle s'était offert après sa rupture, Émilie se demandait ce qu'elle allait faire. Elle avait encore le temps de se rendre chez son amie Lili, au fameux « Noël des célibataires », un *party* presque légendaire qu'Émilie avait manqué depuis six ans, étant en couple.

Mais passer le réveillon saoule morte en vociférant « à bas Noël ! Maudite fête de la consommation qui sert juste à déprimer les gens seuls! », avec une bande de gens seuls et déprimés, ennuyait un peu Émilie. Pourtant, alors qu'elle passait depuis six ans des réveillons traditionnels dans la famille de son ex, elle s'ennuyait du Noël des célibataires. Mais là... bof. Elle s'est demandé si elle n'était pas devenue trop vieille et est allée se sécher les cheveux.

« Pourquoi ai-je insisté pour recevoir la belle-famille? » s'est demandé Corinne. Elle pensait aux Noëls précédents, alors qu'elle était célibataire. Les soupers aux chandelles avec ses amies, les longues matinées passées au lit avec Flocon, une boîte de chocolats en forme de sapin et *It's a Wonderful Life* jouant pour la septième fois de la semaine.

Là, elle le savait, ce serait un tourbillon d'enfants et d'échanges de cadeaux ridicules et inadéquats, inévitablement suivis d'un sentiment général d'échec quant à ses talents d'hôtesse.

Pourtant elle voulait le faire, par amour pour Hugo, pour célébrer le fait qu'elle avait enfin un *chum* avec qui elle avait envie de partager Noël. Mais là, dans l'auto, alors que le milieu du dos commençait

à lui piquer et qu'elle pouvait à peine se décoller de son siège, elle a eu comme un doute.

Émilie tournait toujours en rond. Il y avait la possibilité, aussi, de se rendre au réveillon de tante Gemma. Ce serait une surprise pour ses parents. Elle serait aussi la seule célibataire dans une mer de cousins et cousines mariés depuis déjà 10 ans. Sinistre perspective.

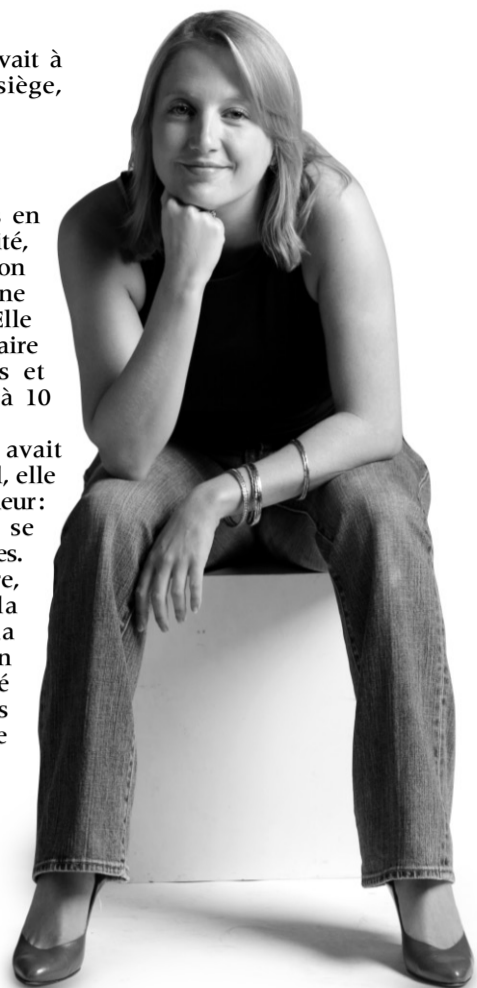
Et pourtant, quand elle avait laissé Martin au mois d'avril, elle avait anticipé Noël avec bonheur: enfin, elle allait pouvoir se réapproprier le temps des Fêtes. Mais là, en ce 24 décembre, elle s'est mise à avoir la sournoise intuition que la théorie de son amie Lili, selon laquelle Noël a été inventé en partie pour torturer les gens seuls, était peut-être fondée.

Ce soir-là, devant une ribambelle d'enfants hurlant et s'arrachant des cadeaux sous le sapin, alors qu'elle venait de réaliser que sa dinde allait prendre au moins une heure de plus à cuire, que sa belle-mère la harcelait de reproches

QU'EST-CE QUE L'AMOUR
A À VOIR LÀ-DEDANS?
MAIS TOUT, ABSOLUMENT
TOUT. C'EST CE QUI REND
SUPPORTABLE TOUT
LE RESTE. LA SURCON-
SOMMATION, LES REMIX
DISCOS DE WHITE
CHRISTMAS, LE CIRQUE
ÉPUI sant DES PARTYS DE
FAMILLE ET DE BUREAU...

déguisés en conseils et que Hugo sifflait sa septième bière en jouant aux poches avec son frère, Corinne s'est demandé ce que l'amour pouvait bien avoir à voir là-dedans.

Et à des centaines de kilomètres de là, alors qu'un gars saoul essayait de l'embrasser en dessous d'une grande banderole clamant: « Bienvenue au Noël des célibataires: l'antidote au temps des Fêtes! Cadeaux, cantiques, et sentimentalisme strictement interdits »; alors qu'elle revenait d'une brève apparition au réveillon de tante Gemma où au moins deux de ses cousins avaient trouvé le moyen de lui dire que Noël toute seule, ça devait être plate en maudit,



Émilie s'est demandé ce que l'amour pouvait bien avoir à voir là-dedans.

Vous me voyez venir, n'est-ce pas? Et vous avez raison. Parce que c'est vrai — ce 24 décembre là, quand elle s'est blottie contre Hugo, Corinne a pensé au petit visage de sa nièce, tout illuminé de joie à la vue d'un tutu rose et Émilie, rentrée seule chez elle, a souri en repensant à cette longue conversation qu'elle avait eue au Noël des célibataires avec une vieille copine qu'elle avait perdue de vue.

Et toutes les deux, elles se sont dit: qu'est-ce que l'amour a à voir là-dedans? Mais tout, absolument tout. C'est ce qui rend supportable tout le reste, la surconsommation, les *remix* disco de *White Christmas*, le cirque épuisant des *partys* de famille et de bureaux, les atroces « spéciaux » de Noël à la télé, cette espèce de pression absurde qu'on n'arrive pas toujours à ignorer — les cipailles ratés et autres drames aléatoires.

Elles n'étaient pas certaines d'avoir raison, mais elles se souvenaient d'autres fêtes de Noël dont elles n'avaient gardé que cela: l'idée que c'était l'amour, au bout du compte, qui liait ensemble toutes ces choses, et qui leur donnait un sens.

Questions? Commentaires? Écrivez à [Rafaële Germain à \[actuel@lapresse.ca\]\(mailto:actuel@lapresse.ca\)](mailto:Rafaële.Germain@lapresse.ca) ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9

QUESTION D'ÉTHIQUE OU D'ÉTIQUETTE?

Désobéir au nom de l'éthique

SYLVIE ST-JACQUES

Cher Patrick, Bonjour. À l'épicerie, j'essaie toujours de choisir des produits québécois. De cette façon, j'encourage l'économie et la création d'emplois, et je manifeste mon esprit patriotique. S'il s'avère qu'aucune entreprise québécoise ne vend le produit recherché, je cherche un produit canadien avant de me rabattre sur un produit américain.

De passage dans les allées de l'épicerie, j'en profite parfois pour mettre en valeur les produits québécois et ainsi attirer le regard des clients vers ceux-ci. En d'autres termes, j'en profite pour tasser quelque peu les marques concurrentes (de l'Ontario ou des États-Unis) pour mettre en évidence les nôtres. Est-ce éthique d'agir ainsi?

— Patrick, consommateur en crise existentielle.



La manifestation de la conscience éthique doit-elle respecter certaines limites? Jusqu'où doit-on aller pour faire valoir ses valeurs?

Notre résolution d'acheter des produits locaux est une preuve incontestable de votre souci pour la consommation éthique. Si tous vos compatriotes en faisaient autant, des milliers d'emplois verraient le jour au Québec. Et les multinationales qui sous-traitent au détriment des travailleurs et de l'environnement reverraient peut-être leurs pratiques.

Vos ambitions sont certes nobles et éthiques. Mais justifient-elles vos réorganisations patriotiques des étalages de l'épicerie du coin?

« Quelle belle initiative ! » lance à la blague Carle Bernier-Genest, porte-parole d'Équiterre. Ce dernier compare d'ailleurs votre geste de douce désobéissance civile aux détournements de messages publicitaires du magazine *Adbusters*. « Les entreprises qui ont de gros moyens financiers achètent les tablettes les mieux en vue des supermarchés. On pourrait renvoyer la balle aux commerçants en leur demandant s'il est éthique de vendre autant d'espace à des multinationales », lance-t-il.

N'oubliez pas que désobéir au nom de l'éthique pourrait vous attirer la grogne des employés de l'épicerie à qui incombe la tâche de tout remettre en ordre. Mais si d'autres consommateurs vous imitent, ce geste pourrait éventuellement déclencher chez le commerçant une prise de conscience.

« Au Québec, les grandes bannières imposent des quotas sur la quantité de produits locaux que les marchands ont le droit de vendre. Déplacer les produits québécois pour les mettre en valeur est une façon de dire au commerçant qu'il ne répond pas à la volonté des gens d'acheter des produits locaux », dit M. Bernier-Genest.

Cela dit, l'histoire nous a appris qu'il faut parfois que la désobéissance s'en mêle pour secouer le sens éthique des multinationales. Mais ne dites pas que vous avez lu ça dans le journal...

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.

ARTS ET SPECTACLES

Pour les jours de fête...



JACQUES BENOIT
DU VIN

Vous voulez servir, à l'apéritif, un vin blanc qui éblouira vos invités, bien qu'il coûte nettement moins cher qu'un champagne ?

N'hésitez pas, achetez une bouteille de **Soave Classico 2004 Inama**, de la Vénétie, dont on trouvait quelque 300 caisses dans les succursales et aux entrepôts, au moment de la rédaction de ces lignes.

Quel beau vin blanc, qu'on boira pour lui-même ou pour accompagner des entrées qui demandent un vin blanc, tel que le saumon fumé !

Élaboré avec cet étonnant cépage de la Vénétie qu'est le Garganega, d'une couleur peu prononcée et à reflets verdâtres, son bouquet est exubérant, invitant, pur, avec des notes florales et comme de fines herbes fraîches. La bouche n'est pas en reste, car ses saveurs sont franches, pleines d'éclat, et son fruité irrésistible.

Et à noter que les Soave de ce niveau tiennent la route au moins quelques années. Un délice, donc, et à prix raisonnable compte tenu de la qualité de ce vin.

S, 908004, 20,10 \$, ★★½ \$\$, à boire, 4-5 ans.

Autrement dit, c'est un vin à boire dès maintenant, mais qui évoluera en beauté au moins pendant les quatre ou cinq prochaines années.

Des vins rouges

La dinde du temps des Fêtes, surtout si elle est accompagnée d'une



farce bien goûteuse, demande des vins rouges aux saveurs relevées et qui ont du corps, capables donc de leur tenir tête.

D'un millésime appelé à beaucoup faire parler de lui en ce qui regarde le Bordelais, ce classique du répertoire général qu'est le **Bordeaux Supérieur 2003 Domaine de l'Île Margaux**, meilleur que jamais dans ce millésime, fera ainsi très bien l'affaire.

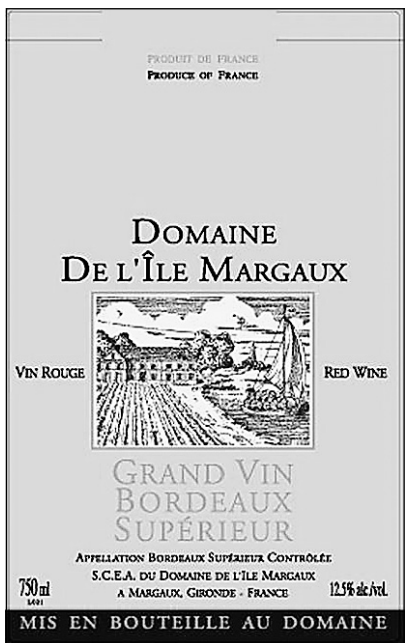
Bien coloré sans qu'il soit opaque, son beau bouquet, d'une distinction à laquelle on ne s'attend guère d'un vin de cette appellation, est marqué par des notes boisées rappelant les odeurs du pain grillé.

Suit une bouche bien en chair, avec du corps, et des tannins fermes, un brin carrés, le tout faisant qu'il se mariera fort bien à la chair de la dinde. Très bon bordeaux, et plus réussi que le 2002, qui est néanmoins un vin de qualité. (Chose à signaler : on trouve encore sur les tablettes des bouteilles du 2002, les deux millésimes se chevauchant, pour ainsi dire.)

C, 00043125, 22,80 \$, ★★★ \$\$(\$), à boire, 3-4 ans.

Vous aimez le chianti ?

Si c'est le cas, optez — toujours pour accompagner la dinde — pour le **Chianti Classico Riserva 2001 Rocca Guicciarda Barone Ricasoli**, d'une couleur foncée, au riche bouquet de Sangiovese, plutôt tout d'une pièce pour l'instant,



et relevé par ces notes boisées particulières, fréquentes dans les vins rouges italiens, qui donnent à penser que l'élevage a été fait, du moins en partie, dans des tonneaux de châtaignier plutôt que de chêne.

Dense, concentré, il s'agit d'un vin relativement corsé, tannique, solide, qui lui non plus n'a rien à craindre de la dinde. Impeccable et savoureux chianti, dont il reste en ce moment plus de 300 caisses.

S, 10253440, 26 \$, ★★★ \$\$\$, à boire, 5-6 ans.

Tout comme dans le cas du chianti, les vins de Zinfandel, de Californie, ont leurs amateurs inconditionnels.

La bonne nouvelle : en ce qui regarde l'**Amador County 2003 Zinfandel Easton**, il est à peu près certain qu'il plaira également à ceux qu'agacent le côté toujours comme un peu sucré de ces vins.

D'une couleur grenat très légèrement orangée en bordure du verre (signe qu'il a commencé un peu à évoluer), son bouquet est géné-

reux, nuancé, avec des notes à la fois de fruits noirs et rouges et un boisé qui n'est pas sans rappeler les odeurs d'écorce d'arbre.

Vin qui a du corps, charnu, ses tannins sont fermes, quoique sans rugosité. Mais... il est préférable de le boire lentement, car, sans qu'on s'en rende trop compte, il est riche en alcool (14,5 %). Du sérieux, donc. Cependant, il faut savoir qu'il n'en reste malheureusement qu'un peu plus d'une cinquantaine de caisses.

S, 897132, 23,15 \$, ★★½ \$\$\$, à boire, 3-4 ans.

Est-ce le millésime qui a donné bien souvent, dans le Sud de la France, notamment en Provence et dans le Languedoc, des vins aux tannins assez astringents, manquant de maturité ? Comme si, à cause des très fortes chaleurs cette année-là, il y avait eu dans certains vignobles blocage des maturités, les fruits cessant alors de mûrir.

Bien coloré comme toujours, le **Coteaux du Languedoc 2003 Château Saint Martin la Garrigue**, d'une bonne concentration, n'a pas ainsi son côté très mûr habituel, ses tannins étant assez rêches, m'a-t-il semblé. Le bouquet de fruits noirs, aux nuances fumées, est pour sa part de bon volume. Mais... la dinde arrondira ses tannins.

S, 10268588, 18,95 \$, ★★½ \$\$, à boire, 3-4 ans ?

Moins corsé que dans d'autres millésimes, tout en fruits rouges au nez et en bouche, assez peu tannique, et se présentant avec de bonnes saveurs franches, le **Minervois 2004 Les Plots Château Coupe Roses** risque pour sa part d'être éclipsé par la dinde. À servir par conséquent avec des mets moins goûteux, par exemple du veau. Fort bon vin du Languedoc quand même.

S, 914275, 19,80 \$, ★★½ \$\$, à boire, 1-2 ans.

Un bourgogne

Le bourgogne rouge est cher, trop cher, mais quel plaisir incomparable il donne !

Pour s'en convaincre, on n'a qu'à s'offrir une bouteille du **Volnay 2002 Domaine Joseph Voillot**, d'un très bon millésime pour ce vignoble réputé.

Rouge clair, mais quand même bien coloré pour un bourgogne, son bouquet est d'abord discret, puis, à mesure que le temps passe, on y découvre un fruité très pur, très proche des arômes de framboises. La bouche suit, et procure tout autant de plaisir. Le fruit se révèle en effet tout aussi pur au plan gustatif, avec des tannins de qualité, bien serrés, quoique l'ensemble n'ait ni la complexité ni la distinction qu'on attend d'un bourgogne de très haut niveau. Très, très bon quand même, et on se régale.

Enfin, on peut parier qu'il réussira à tenir tête à la dinde.

S, 10375543, 49 \$, ★★★½ \$\$\$, à boire, 5-6 ans.

Deux autres bordeaux

Vin qui est vendu pour la première fois au Québec, le **Côtes de Bourg 2003 Cuvée Prestige Château Fougas** est un vin qui se présente avec des notes un peu fumées (le bois) au nez, mais dans des limites bien acceptables. Plus que moyennement corsé, d'une bonne concentration, il a de beaux tannins, sans dureté aucune. Très bon.

S, 10392896, 23,75 \$, ★★★ \$\$\$, à boire, 3-4 ans.

Le même domaine produit une cuvée aux prétentions plus grandes, à savoir le **Côtes de Bourg 2003 Maldoror**, richement coloré, au bouquet relevé de nuances très présentes de pain grillé (le bois), ce vin étant élevé... dans 100 % de fûts neufs. Ample, dense, ses tannins sont substantiels, serrés, quoiqu'ils assèchent un peu la bouche une fois le vin avalé, m'a-t-il semblé. Très cher, cependant.

S, 10392909, 40 \$, ★★★ \$\$\$, à boire, 3-4 ans.

GRANDE-BRETAGNE

Obsolète, la table de salle à manger?

AGENCE FRANCE PRESSE

LONDRES — Elle va s'animer le temps des fêtes de Noël, mais la table de salle à manger est en train de disparaître en Grande-Bretagne, victime des temps modernes et de la télévision.

Manque d'espace, manque de temps, omniprésence de la télévision, les Britanniques l'utilisent de moins en moins, et 24 % d'entre eux n'en ont plus du tout, selon un récent sondage.

Une nouvelle enquête est venue confirmer cette tendance, montrant la baisse continue des ventes de meubles de salle à manger. Celles de meubles de bureau aux particuliers ont progressé de 40 % au cours des cinq dernières années, celles des chambres à coucher de 37 %, mais les ventes de meubles de salle à manger ont baissé de 8 %, selon cette enquête de la société d'études de marché Mintel.

« Aujourd'hui, les salles à man-

ger où les familles se réunissent chaque jour pour manger n'existent quasiment plus », explique son responsable David Bird.

« De nombreux Britanniques ne s'arrêtent pas pour manger, et quand ils le font, c'est souvent pour manger sur leurs genoux, devant la télé, chacun pour soi », ajoute-t-il.

Principaux responsables selon lui, « la disparition du modèle familial traditionnel, l'augmentation des divorces, mais aussi le vieillissement de la population, le fait que de plus en plus de gens vivent seuls ».

Un récent sondage, réalisé pour la société Cranks auprès de 1000 adultes, a montré que seulement 5 % des Britanniques mangeaient tous les jours à table en famille.

Quinze pour cent le font « plusieurs fois par semaine », 21 % « environ une fois par semaine », 19 % « plusieurs fois par mois » et 31 % « uniquement pour les

grandes occasions » comme Noël. Les 9 % restant ne mangent jamais en famille.

Conversion

Dès lors, la table de salle à manger, quand elle existe encore, sert souvent à tout autre chose, convertie en bureau, en table à jouer, ou conservée pour des raisons esthétiques.

Pour Esther Dermott, du département de sociologie de l'Université de Bristol, cette désaffection est aussi due à l'emploi des femmes, qui souvent n'ont plus guère le temps ou l'envie de cuisiner le soir, et au fait que les Britanniques mangent de plus en plus souvent à l'extérieur.

UN cadeau DE L'ESPAGNE !

8,95\$

TAPEO Valencia

Vin riche, corsé, ample en bouche, aux arômes de petits fruits. Délicats accents boisés et tannins enrobés.

Disponible à partir d'aujourd'hui dans la plupart des succursales de la SAQ.

La modération a bien meilleur goût. Educ alchool 18+

Les secrets de La Mer

LA VIE EN ROSE

Seule la **Poissonnerie La Mer** vous offre des crevettes de toutes les tailles des quatre coins du monde, ainsi qu'un choix incomparable de produits de la mer de première qualité tous les jours, selon les arrivages.

CREVETTES OCEAN GARDEN® (21/25) 39,99\$ /boîte de 5 lb	CREVETTES CUITES (gros morceaux) 12,99\$ /sac de 2 lb	PATTES DE CRABE D'ALASKA « COLOSSAL » (4/7) 24,99\$ /lb
--	---	---

Les prix sont valides du 17 au 24 décembre 2005 ou jusqu'à l'épuisement des stocks.

Venez célébrer l'arrivée de la nouvelle année au **Restaurant La Mer**. Pour le réveillon, notre chef vous propose un repas gastronomique à sept services, en compagnie de Joey Didodo et de son orchestre.

Poissonnerie La Mer
1840, René-Lévesque E.
Montréal (Québec)
Tél. : (514) 522-3003

Restaurant La Mer
1065, Papineau
Montréal (Québec)
Tél. : (514) 522-2889

www.lamer.ca

MERCI !

ANNIVERSAIRE 1930 2005 75

Baron Philippe de Rothschild vous souhaite un merveilleux temps des fêtes.

MOUTON CADET

BORDEAUX

La modération a bien meilleur goût. Educ alchool

NOËL ET LE JOUR DE L'AN

Vite, vite, réservez!

Ceux qui n'entendent pas faire la cuisine le 24 ou le 31 décembre n'ont qu'une solution : réserver au plus vite dans l'un des restaurants où cela est encore possible. Car la plupart des grandes tables de Montréal affichent déjà complet ou sont fermées pour le temps des Fêtes. L'heure n'est donc pas à l'improvisation. Faites vite, les listes se remplissent à toute vitesse pour le 24, encore plus pour la Saint-Sylvestre, où il est de coutume de célébrer avec les amis.

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Voici quelques suggestions un peu hors circuit de lieux de grande qualité où il reste encore quelques places :

Club chasse et pêche
423, rue Saint-Claude
(514) 861-1112

Dans ce qui est peut-être l'un des 10 meilleurs restaurants au Québec en ce moment, l'ambiance sera à la fête. Il y aura un menu à la carte avec des spécialités saisonnières et des spécialités pour l'événement, mais on refuse l'idée du menu imposé pour la veille de Noël, ce sera un menu « liberté », tout à fait dans l'esprit de la maison avec plein de petites surprises autour du thème de la chasse et de la pêche (mais comme si vous étiez dans la salle à manger du *Queen Mary II*, bien sûr).

Le Bouchon de liège
8497, rue Saint-Dominique
(514) 807-0033

Il reste de la place pour le 31 décembre dans ce mignon petit bistro de poche, où la cuisine et le service sont pris très au sérieux. Il n'y a rien d'improvisé ici. Pour la Saint-Sylvestre, on propose un menu de sept services pour 85 \$ (ou 140 \$ avec les vins correspondants). Un menu composé de morue charbonnière, de foie gras, de jarret d'agneau du Québec, de fromage d'Abitibi, entre autres beaux produits locaux.

Les Infidèles
773, rue Rachel Est
(514) 528-8555

Voici un excellent restaurant où on apporte son vin qui, en prime, est entièrement sans fumée. C'est le temps de sortir le grand cru, réservé pour l'occasion spéciale puisque le 31 EST une occasion spéciale. Le menu de la soirée se compose de sept services et coûte 125 \$, tout compris. Foie gras, homard, boudroie, ris de veau, chocolat et tout le tralala des Fêtes.

Ô Chalet
1393, René-Lévesque Est
(514) 527-7070

Dans ce restaurant très singulier, un de mes coups de coeur cette année, on offre un menu dégustation pour le 31 décembre autour des produits du terroir : huîtres, foie gras façon chalet, cerf de Boileau, courge et champignons. On compte sept ou neuf services, à partir de 100 \$ par personne avec les vins.

Nizza
1121, rue Anderson
(514) 861-7076

Comme on est au sud de la France, on s'inspire de la Provence dans le très beau restaurant des frères Forcherio de Nice. Au menu de six services, que l'on propose à 70 \$ avant vin, taxes et service, on s'inspire du thème de la mer et de la terre pour servir du foie gras et des poissons de la Méditerranée. Quand on a une envie de s'échapper, c'est un lieu absolument parfait.



PHOTO RÉMI LEMÉE, LA PRESSE

« Maéva » chez Lorraine

LILIANNE LACROIX

SUR LE POUCE

MANGER POUR MOINS DE 15 \$

On l'appelle souvent Maéva, et elle se contente de sourire de la méprise. Propriétaire de ce resto dont le nom signifie « Bienvenue » en polynésien, Lorraine Abeng, une artiste du petit repas sain et pas cher, s'amuse en fait à nous confondre. Car non seulement elle ne s'appelle pas Maéva mais elle est camerounaise, originaire de Yaoundé. Maéva, c'est à cause de Gauguin et d'un voyage de sa mère en Polynésie-Française. Au moment d'ouvrir un resto à Montréal, elle a emprunté le mot, parce qu'elle le trouvait joli.

Née au Cameroun puis résidente de Paris, où elle a étudié au Lycée hôtelier, Lorraine Abeng a côtoyé certains des meilleurs chefs, dont Marc Veyrat, et a été chef de parties au Lido. En arrivant à Montréal il y a sept ans, elle a eu envie d'ouvrir un restaurant gastronomique. Mais envie et moyens financiers ne vont pas nécessairement de pair. À défaut de gastronomie, elle a donc ouvert un casse-croûte « élaboré ». Elle a d'abord songé au quartier Villeray, mais comme les restos abondaient dans ce quartier, elle a préféré Hochelaga-Maisonneuve, pour le plus grand bonheur des professionnels du coin, qui forment le gros de sa clientèle.

Ce jour-là, la soupe de poireaux au poulet était visiblement faite maison et absolument succulente. Quant à la tourtière, on la souhaiterait comme ça tout le temps des Fêtes, riche en viande délicatement parfumée d'herbes enveloppée dans une pâte impeccable et pas trop lourde. La salade qui l'accompagnait ensoleillait joliment l'assiette avec ses morceaux de poivron rouge et jaune. La crêpe au chocolat aurait fait accourir tout amateur de cacao. Les menus des jours suivants étaient à l'avenant et donnaient un goût de revenez-y : roulade de volaille le mardi puis, ragout de veau aux légumes, penne aux légumes sauce rosée et crêpes au jambon.

Café pâtisserie Maéva, 4051, Hochelaga, 514-254-1187. Ouvert du lundi au mercredi de 8h à 18h, les jeudi et vendredi de 8h à 19h et le samedi de 10h à 18h.

● L'exiguïté de l'endroit (12 places).

⊕ Cette exigüité, qui donne l'impression d'être dans un cocon, et le prix (environ 8,95 \$ pour le repas complet).

BISTRO • BAR
RESTO • TAPAS

Restaurant Le fripon
Cuisine française et fruits de mer
SUPERS RÉVEILLONS
24 ET 31 DÉCEMBRE
Salles disponibles pour partie de Noël
436, Place Jacques-Cartier, Vieux-Montréal
(514) 861-1386
Voir nos menus : www.lefripon.com

L'Armoricain
FINE CUISINE FRANÇAISE
LE CÉLÈBRE BRETON
VOUS PROPOSE UNE FÉRIE DE COULEURS...
LE 24 AU SOIR, SON SUPERBE RÉVEILLON 7 SERVICES À 45 \$
LE 31 AU SOIR, SON SOMPTUEUX RÉVEILLON 9 SERVICES À 85 \$ AVEC ORCHESTRE ET PISTE DE DANSE
Il serait prudent de réserver dès maintenant.
Pour vos parties, encore quelques places disponibles
1550, RUE FULLUM (ANGLE MAISONNEUVE)
(514) 523-2551
WWW.ARMORICAIN.COM

Homard Fou Restaurant
Grillades - Fruits de mer
Vous choisissez votre homard vivant et votre recette.
Réservez pour le réveillon du 24 et 31 déc.
Ouvert les 25 décembre, 1^{er} et 2 janv.
403, Pl. Jacques-Cartier, Montréal
Tél. : (514) 398-9090
www.st-amable.com
Télec. : (514) 393-8958
Magnifique vue de la Place Jacques-Cartier

chez Eric Bar resto français
cuisine française
SALON PRIVÉ JUSQU'À 100 PERSONNES
Nouveau sur Taschereau
300 places à Brossard
Super réveillon du 31
Orchestre, DJ, animation, cotillons
Menu français 5 services
59,95 \$
8095, boul. Taschereau, Brossard
(450) 678-8787 ou (514) 393-9180

Le St-Amable
Fine cuisine française
Depuis 1967
410, Place Jacques-Cartier
Tél. : (514) 866-3471
Montréal
Télec. : (514) 393-8958
www.st-amable.com
Réservez pour le réveillon du 24 et 31 décembre
Ouvert les 25 décembre, 1^{er} et 2 janvier

La Marée
Poisson frais et grillades
Cuisine française
Menu gastronomique 6 services
Depuis 1974
Réservez pour les réveillons du 24 et 31 déc.
Ouvert le 25 déc., 1^{er} et 2 janv.
Tél. : (514) 861-8126 • Téléc. : (514) 393-8958
404, Place Jacques-Cartier
www.st-amable.com

Un Noël de rêve
pour vous et votre famille!

Offrez-vous le « S » et Le Saint-Sulpice Hôtel dans l'ambiance féérique du Vieux-Montréal.

Forfait « Magie de Noël » à 175 \$
(par personne, en occupation double, incluant le service, alcool en sus)
24 ou 25 décembre 2005, réveillon ou souper de Noël

- Repas gastronomique au S Le Restaurant
- Une nuit dans une Suite Deluxe
- Petit-déjeuner continental
- Cadeau surprise dans votre suite

Brunch de Noël • Brunch du Nouvel An
RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT!

125, rue St-Paul ouest, Vieux-Montréal
Téléphone: (514) 350-1155



LE CADEAU QUI VA FINIR DANS LA CAVE



LA NOUVELLE CARTE-CADEAU

Cette année, faites plaisir à coup sûr en offrant la Carte blanche de la SAQ ! Il suffit de fixer la somme que l'on souhaite accorder (de 10 \$ à 500 \$) et le tour est joué : la personne qui la reçoit a carte blanche pour choisir ce qui lui plaira.

Pour vos cadeaux de dernière minute, passez en succursale.

PRENEZ GOÛT À NOS CONSEILS



ACTUEL

Quand la pub est inscrite dans le scénario

NEW YORK TIMES

Récemment, un personnage de la série télévisée *The Office* s'est présenté au bureau nettement plus en forme, particulièrement là où le dos perd son nom. Il a montré ses nouveaux jeans à ses employés, confus ou consternés, en déclarant quel-

que chose comme: « J'aime mes nouveaux Levi's. »

Cette situation comique d'un goût douteux a été rendue possible en partie par Levi's. La compagnie et les créateurs de *The Office*, succès critique de NBC, sont des collaborateurs consentants au sein de la toute nouvelle génération de place-

ments médias. Les marques de commerce ne se contenteront plus d'être des accessoires de décor ou de jouer les seconds rôles dans les émissions de télé-réalité.

Les publicitaires travaillent de plus en plus main dans la main avec les scénaristes, les producteurs et les vendeurs de pubs afin d'inté-

grer leurs produits au scénario de séries écrites. Cela fait partie d'une toute nouvelle stratégie de marketing nommée pudiquement « intégration de marques » par Hollywood et les chaînes de télé.

L'an dernier, un personnage de la série à succès d'ABC, *Desperate Housewives*, s'est retrouvée sans le sou, acceptant avec réticence de revêtir sa robe du soir pour vanter les qualités de la Buick LaCrosse dans un salon de l'auto. Un autre personnage féminin, dans *What I Like About You*, s'extasiait devant les céréales Fruity Pebbles et rivalisait avec une copine pour apparaître dans la pub des shampoings Herbal Essence.

Les cadres et les publicitaires des grands réseaux affirment que, cette année, encore plus de marques sortiront des sentiers battus des pubs de 30 secondes. Ils n'ont probablement pas le choix. La technologie et une offre télévisuelle très diversifiée émoissent l'efficacité des pubs au point où les principaux acteurs essaient tous de s'adapter.

Présentant une nouvelle source de revenus au moment où les ventes publicitaires plafonnent, les réseaux s'activent à multiplier des ententes de placement média gonflées aux stéroïdes. Les grandes agences publicitaires américaines créent des services dédiés au divertissement. Cela renforce les relations avec leurs clients, tout comme les entrées de fonds.

Certaines agences poussent la logique plus loin et songent même à écrire leurs propres séries télé. Les producteurs y voient une nouvelle méthode pour limiter la hausse croissante des coûts de production.

caine a décidé de se pencher sur cette pratique qui est déjà plus qu'un simple ballon d'essai. Plusieurs producteurs, cadres télévisuels et publicitaires qualifient toutefois les critiques de non justifiées.

« Les marques de commerce font partie de la vie et elles existent aussi dans l'environnement télévisuel, pourquoi ne pas les mettre en vitrine? dit Ben Silverman, l'un des producteurs de *The Office*. Sinon, les grandes marques placeront leur publicité sur Google et la Commission des communications ne pourra rien y faire. »

Le nouveau procédé publicitaire est apparu il y a environ cinq ans avec l'émission de télé-réalité, *Survivor*. Son producteur, Mark Burnett, a financé l'émission en vendant des commandites aux agences, facilitant ainsi la tâche au réseau diffuseur CBS qui a pu mettre *Survivor* en ondes sans assumer trop de risques financiers. Ce succès en a inspiré plusieurs autres.

Malgré les critiques de plus en plus nombreuses, les émissions de télé-réalité continuent de se multiplier sur les ondes, honteusement gonflées aux marques de commerce. Certains épisodes sont parfois même entièrement consacrés à un produit en particulier.

En 2004-2005, plus de 100 000 produits ont été « placés » dans les six plus grands réseaux américains, en hausse de 28 % par rapport à l'année précédente. En 2004 seulement, la valeur de ces placements a grimpé de 46 %, soit un montant de 2 milliards de dollars canadiens.

Vendre sans turlupiner

Le virage publicitaire survient au moment où les familles américaines passent plus de temps que jamais devant leur téléviseur, selon la maison de sondage Nielsen. Par contre, les budgets de l'industrie de la télévision n'ont jamais subi autant de pressions.

Devant la variété infinie de l'offre, les publicitaires se montrent moins enthousiastes à payer des tarifs aussi élevés pour des émissions qui perdent des auditeurs. Pis encore, la technologie permet maintenant aux téléspectateurs de contourner les pubs télé. Les publicitaires doivent donc s'adapter.

Et les profits ?

Mais la nouvelle tendance n'enchant pas tout le monde. Des créateurs télévisuels craignent que cet esprit mercantile fasse des scénaristes des complices qui permettront aux réseaux de maintenir à un niveau acceptable leurs tarifs publicitaires.

En octobre, ils ont manifesté leur inquiétude, devant cette vague de divertissement commercial, en exigeant d'avoir un mot à dire sur les contrats publicitaires et une juste part des profits engendrés. La Commission des communications améri-



Offrez

LE PLAISIR DE LIRE...

 <p>La Sélection Chartier 2006 416 pages 26,95 \$</p>	 <p>À table avec François Chartier 226 pages 39,95 \$</p>	 <p>Daniel Vézina Le fruit de ma passion 160 pages 39,95 \$</p>	 <p>Ricardo Ma cuisine week-end 192 pages 34,95 \$</p>
 <p>Sudoku 101 120 pages 11,95 \$</p>	 <p>Français de Montréal 272 pages 54,95 \$</p>	 <p>Maurice Richard 128 pages 34,95 \$</p>	 <p>De tous les... Côté 2005 128 pages 21,95 \$</p>

Les Éditions **LA PRESSE**

en vente en librairie et sur WWW.CYBERPRESSE.CA/LIBRAIRIE

ÊTES-VOUS ABONNÉ À LA PRESSE ?

SI OUI, VOUS FAITES PARTIE DU 


Bénéficiez de rabais allant jusqu'à 30 % sur les livres des Éditions La Presse.

Pour en profiter : WWW.CYBERPRESSE.CA/PRIVILEGES

Ce week-end, apportez ce bon rabais à votre magasin Bombay et épargnez

15%

sur un achat de 100 \$ ou plus.




BOMBAY.KIDS

Visitez votre magasin Bombay ou composez sans frais le 1 877 3BOMBAY.

<p>Magasins Bombay : Carrefour de la Rive-Sud 582, chemin de Touraine Boucherville (Québec) (450) 655-2525</p> <p>Carrefour Laval 3003, boulevard Le Carrefour Laval (Québec) (450) 978-5362</p> <p>Centre Eaton de Montréal 705, rue Ste-Catherine Ouest Montréal (Québec) (514) 844-8498</p>	<p>Centre Rockland 2305, chemin Rockland Ville Mont-Royal (Québec) (514) 344-4688</p> <p>Kirkland Bombay et BombayKIDS 3268, rue Jean-Yves Kirkland (Québec) (514) 428-0606</p> <p>Les Galeries d'Anjou 7999, boul. Les Galeries d'Anjou Ville d'Anjou (Québec) (514) 352-7696</p>	<p>Place Ste-Foy 2450, boulevard Laurier Ste-Foy (Québec) (418) 651-7664</p> <p>Place Rosemère Bombay et BombayKIDS 401, boulevard Labelle Rosemère (Québec) (450) 979-2772</p> <p>Promenades St-Bruno 164, boul. des Promenades St-Bruno (Québec) (450) 441-0987</p>
--	---	--

Offre valide jusqu'au 24 décembre 2005. Un seul bon par client. Taxes et frais d'expédition non compris. Non valide sur les achats antérieurs, sur les sets d'ensembles ou combiné à toute autre offre incluant le rabais à l'adhésion à la carte de crédit Bombay. Non monnayable. Ne peut servir à l'achat de cartes-cadeaux Bombay. Achats en magasin ou par téléphone. Pour les commandes téléphoniques, utiliser le code BBPDN5.



BBPDN5

unejoie

33/613A