

ACTUEL

magazine



voilà!

Votre guide télé

LES BELLES HISTOIRES DE DOMINIQUE DEMERS

GOURMANDISE RENCONTRE AVEC UN SÉRIEUX GOURMAND PAGES 22 À 25



SOIS BELLE ET BATS-TOI

Nouvelle vague de femmes violentes à l'écran

UN DOSSIER DE SILVIA GALIPEAU PAGES 8 À 13

Librairie www.renaud-bray.com
Renaud-Bray
 Livres • Musique • Films • Cadeaux • Jeux

À l'occasion de la sortie de

3186433A



EN VENTE DÈS LE 3 DÉCEMBRE

34,95 \$
Prix courant 43,00 \$

Le mardi 2 décembre
1691, rue Fleury Est
☎ (514) 384-9920
de 23 h 30 à 1 h

Succursale Champigny
4380, rue St-Denis
☎ (514) 844-2587
de 19 h à 20 h 30

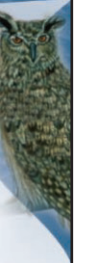
Le mercredi 3 décembre
Carrefour Laval
☎ (450) 681-3032
de 19 h à 20 h 30

Promenades St-Bruno
☎ (450) 653-0546
de 19 h 30 à 21 h

Le jeudi 4 décembre
Carrefour Angrignon
☎ (514) 365-2587
de 16 h à 17 h 30

Harry Potter

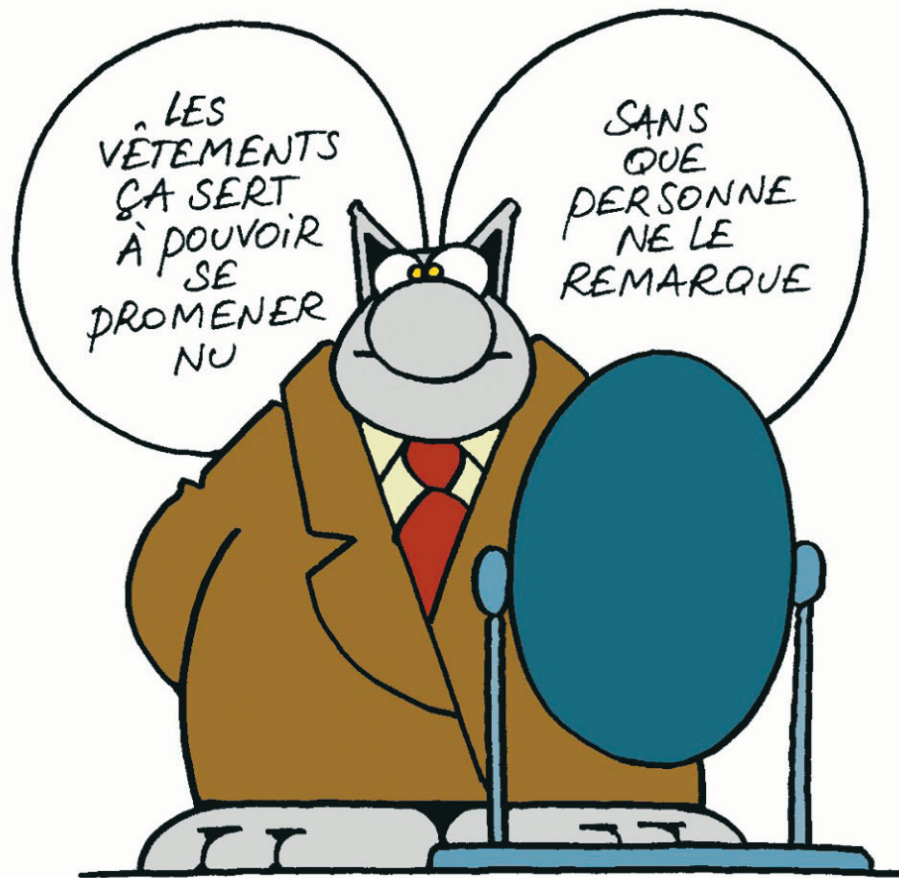
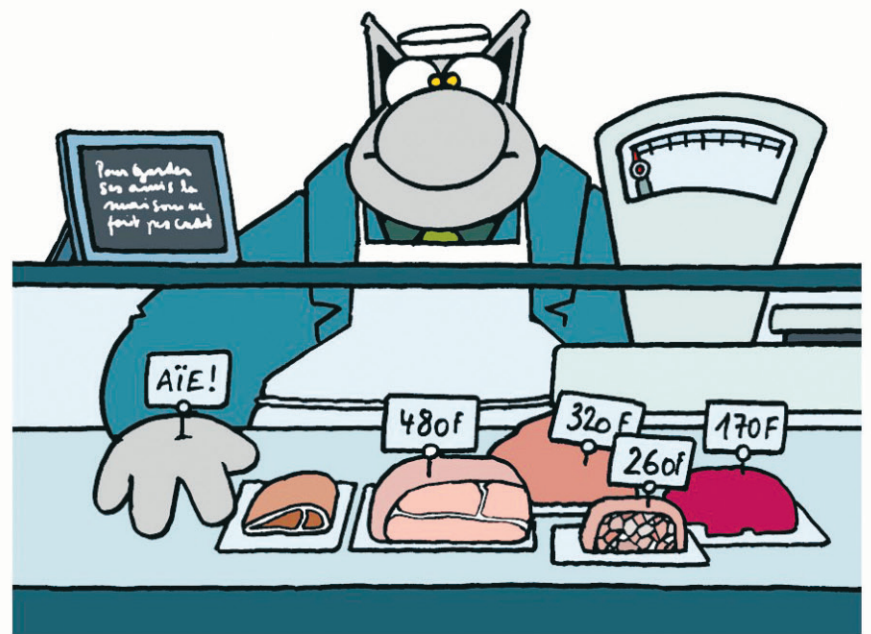
Venez faire la fête avec le magicien et l'oiseleur !



LE CHAT ©

Philippe Geluck

WWW.GELUCK.COM



À TCHERNOBYL, AUSSI, ON A FÊTÉ HALLOWEEN



INSOLITE



PHOTO TOSHIFUMI KITAMURA, AFP

Et si les lutins étaient des volatiles... Vêtu d'un costume de père Noël, le manchot Ikepen se pavane sur la passerelle à l'aquarium de Yokohama, dans le cadre d'un spectacle inusité organisé en prévision du temps des Fêtes.

CETTE SEMAINE



EN COUVERTURE

Sois belle et bats-toi. La violence des femmes à l'écran. Un dossier de **Silvia Galipeau** Pages 8 à 13

LES FLEURS ET LE POT

Page 4

QUESTIONS EXISTENTIELLES

Par **Nicolas Langelier**
Page 5

LE LOOK DE LA SEMAINE

Page 6

JE T'AIME MOI NON PLUS

La chronique de **Rafaële Germain**
Page 7



DOSSIER

Solutions rangements
Pages 14 à 19

VA SAVOIR

Une page mondaine et insolite
Page 20

FAITS ET GESTES

La chronique de **François Berger**
Page 21

GOURMANDISE

Une rencontre avec un grand gourmand
Pages 22 à 25

DU VIN

La chronique de **Jacques Benoit**
Pages 26 et 27



VINS ET METS

La chronique de **François Chartier**
Pages 28 et 29



RESTAURANTS

La chronique de **Françoise Kayler**
Pages 30 et 31

LES FLEURS ET LE POT

LE SITE WEB DE LA SEMAINE

LE TOP 100 DES C-60

Polar Alert est un joli site consacré au design graphique et aux arts visuels d'avant-garde. Mais sur sa version actuelle, c'est plutôt à un retour dans le passé qu'il nous convie, avec une cyberexpo consacrée à cet art oublié qu'est le graphisme des cassettes audio compactes, aujourd'hui pratiquement disparues avec la multiplication des MiniDiscs, lecteurs MP3 et autres appareils électroniques qui ne mangent pas les rubans. Une occasion unique de revoir de grands classiques comme la BASF LH 60, la Scotch Ferrichrome 60 et la Memorex Chromium Dioxyde 60. Vous rappellera avec bonheur ces cours du cégep où il faisait bon dormir pendant que votre fidèle enregistreuse se chargeait d'écouter votre prof de philo.

<http://www.polaralert.com/exhibition/top100/>

LES FLEURS ET LE POT

LES FLEURS

À tous ceux et celles qui ont participé hier à cet événement mondial de grande importance qu'est la Journée sans achat. Bravo, votre conscience planétaire est admirable. Vous pouvez aujourd'hui vous récompenser en achetant tous les objets totalement inutiles mais hautement désirables qui vous ont tant fait envie hier.

LE POT

Pour la deuxième semaine de suite, nous croyons de notre devoir de dénoncer une attaque contre le droit inaliénable

de tout être humain d'embrasser qui il veut, où il veut, avec autant de bave qu'il le désire. Et c'est donc aux autorités de l'école secondaire River Hill, au Maryland, que nous remettons aujourd'hui le pot pour avoir suspendu deux étudiantes qui se sont embrassées dans la cafétéria. Cette triste histoire a d'ailleurs une forte teneur ironique puisque les étudiantes, incidemment tout à fait hétérosexuelles, avaient agi ainsi dans le cadre de leur cours d'anglais, qui leur demandait de faire un geste anticonformiste...

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

CITATION ÉCLAIRANTE DE LA SEMAINE

«La vie entière de Conrad tournait autour de l'idée que, à la suite d'une combinaison de circonstances, d'accidents et d'évolution, Dieu lui avait accordé ce pouvoir extraordinaire qu'il devait protéger et faire partager. Il s'est toujours vu comme un instrument de l'Histoire.»

— L'HISTORIEN LAURIER LAPIERRE À PROPOS DE SON ANCIEN ÉLÈVE CONRAD BLACK



Nouveau look?

Le père Noël est-il à la recherche d'un nouveau look? C'est ce que croit cette lunetterie de la rue Sainte-Catherine, qui n'a pas hésité à doter le vénérable personnage de montures passablement plus actuelles que les traditionnelles lunettes rondes un peu grand-père dont il est habituellement affublé. Un petit lecteur MP3 avec ça?

QUESTIONS EXISTENTIELLES

L'éthique dans la vie de tous les jours

Se gâter tout de suite, rembourser plus tard?

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

Q Alors que j'éprouvais des difficultés financières, j'ai emprunté 2000 \$ au père d'un ami. Plusieurs mois plus tard, après un contrat très exigeant mais plutôt lucratif, j'ai gagné assez d'argent pour le rembourser. Mais voilà que j'ai une occasion incroyable de m'acheter un cinéma maison de bonne qualité à moitié prix, soit... 2000 \$. Ce serait ma récompense pour avoir *rushé* comme un malade. De plus, le père de mon ami est plutôt bien nanti et n'a pas besoin de cet argent de façon urgente. Que faire? Serait-ce vraiment égoïste de ma part d'agir ainsi? Manquerais-je de gratitude envers mon prêteur en ne le remboursant pas tout de suite? Ou bien celui-ci devrait-il faire preuve de compréhension?

L. D.
Montréal

R Dans votre situation, le fait que le père de votre ami ait ou non besoin de l'argent est secondaire. D'ailleurs, ce n'est pas à vous de juger de ses besoins financiers: vous n'êtes pas

son comptable, après tout, et sans que vous le sachiez, il éprouve peut-être des problèmes de liquidité, ou il a envie de voyager, ou il veut investir dans un RÉER. Ou dans un cinéma maison...

La question, ici, doit être considérée en fonction de l'entente — formelle, verbale ou autre — qui vous lie à votre prêteur. Quelles sont les conditions de remboursement? S'il a été entendu que vous deviez rembourser votre dette dès que vous en auriez raisonnablement les moyens, alors c'est ce que vous devriez faire sur-le-champ, peu importe l'occasion alléchante et imbattable qui s'offre à vous. Ce serait la moindre des choses, après l'important coup de pouce que votre prêteur vous a donné.

Rien ne vous empêche cependant de lui expliquer votre situation. S'il n'a effectivement pas besoin de cet argent, il acceptera peut-être de convenir avec vous d'une nouvelle date de remboursement. Mais c'est son argent, pas le vôtre, et c'est donc à lui de prendre cette décision.

Par ailleurs, si votre bienfaiteur vous fait confiance (et tout porte à croire que c'est le cas), il est fort possible que, au moment du prêt, rien n'ait été dit quant aux conditions de rembourse-

ment. Après tout, quand on aide quelqu'un de bon cœur, celles-ci sont souvent sans importance. Si c'est le cas, vous devez malgré tout l'informer de vos surplus bancaires: le prêt était destiné à vous dépanner pendant une période de difficultés financières, pas à soutenir vos activités de divertissement domestique.

Encore là, il est possible que, informé de la situation, le père de votre ami décide de repousser la date de remboursement. Mais c'est à lui d'en décider, pas à vous.

Q Ma femme et moi siégeons tous deux au conseil d'administration de la chambre de commerce de notre petite ville. Entre les branches, plusieurs de nos concitoyens ont commencé à s'opposer à cette situation. Ont-ils raison, d'un point de vue éthique?

ANONYME

R Oui, ils ont raison. Vous ou votre femme, devriez remettre votre démission.

Éthiquement, votre relation risque

d'avoir un impact sur vos décisions. Et cela dans un sens comme dans l'autre. Dans un couple harmonieux (ça existe sûrement), l'un des membres pourrait être tenté de faire plaisir à l'autre en votant comme lui, alors que dans un couple moins harmonieux, hmmm... il pourrait avoir envie de lui mettre des bâtons dans les roues pour le punir de son infidélité, de son incapacité à communiquer ses émotions ou simplement d'avoir laissé traîner ses maudits bas sales.

D'abord et avant tout, c'est une simple question de perception. C'est ce qu'on appelle un conflit d'intérêts apparent: une personne raisonnable pourrait avoir une crainte raisonnable que vos intérêts personnels influencent vos décisions. Même si, j'en suis sûr, vous êtes tous les deux des individus forts et inflexibles, un doute pourrait surgir dans l'esprit des personnes touchées par vos décisions et ainsi affecter la légitimité de tout le conseil d'administration.

Ce seul facteur devrait être suffisant pour que l'un d'entre vous cède sa place.

Vous avez des interrogations éthiques, des dilemmes moraux déchirants et autres questionnements existentiels? Écrivez-nous à actuel@lapresse.ca

INSOLITE

Dindes relax

AGENCE FRANCE-PRESSE

LONDRES — Des éleveurs de dindes anglaises vont recevoir un CD de musique « relaxante », dans le cadre d'une expérience du syndicat national des agriculteurs visant à déterminer les effets de la musique douce sur l'engraissement des volailles.

Envoyé à 114 agriculteurs volontaires, le disque contient 10 morceaux comprenant des chants d'oiseaux, de baleines ou même des enregistrements de dindes « joyeuses ».

« On sait qu'une volaille stressée est plus susceptible de tomber malade », a déclaré un porte-parole de la National Farmers' Union (NFU). Une grande partie de son énergie est gaspillée par la peur au lieu de lui servir à grandir et engraisser. Les producteurs qui ont l'habitude de mettre la radio dans les enclos des dindes pensent qu'elles ont ensuite un meilleur goût. »

Grâce à cette expérience, le NFU espère mieux comprendre l'impact des musiques d'ambiance sur les dindes d'élevage ainsi que découvrir quel type de musique a le plus de vertus apaisantes parmi les titres proposés.

« Nous voulons obtenir une réponse définitive qui pourrait aider les producteurs de dindes à l'avenir », a souligné le porte-parole.

Des moules contre les crocodiles

AGENCE FRANCE-PRESSE

DARWIN, Australie — Une aborigène de 40 ans a survécu à l'attaque d'un crocodile, en Australie, en frappant l'animal avec un sac rempli de moules qu'elle venait de ramasser.

Cette femme originaire d'une communauté aborigène de l'État d'Australie du Nord a été attaquée par un crocodile de mer dimanche dans une

rivière après s'être séparée d'un groupe de ramasseurs de moules dans l'île de Melville, au large de la côte nord de l'Australie.

« Elle a raconté qu'elle avait essayé de traverser le cours d'eau en début de soirée dimanche à marée haute et qu'elle avait été attaquée par un crocodile », a déclaré un porte-parole de la police.

« L'animal l'a mordue dans le dos, mais elle l'a combattu et l'a chassé avec son sac de moules. Elle a ensuite grimpé dans un arbre de la mangrove où elle a passé la nuit avant d'aller chercher des secours lundi », a-t-il poursuivi.

La femme souffre de blessures dans le haut du dos, mais elle est en bonne « santé physique et mentale », a également indiqué la police.

Les crocodiles de mer, plus gros que ceux des rivières, peuvent atteindre 7 mètres de long. Vivant aussi bien en eau douce qu'en eau salée, ils sont répandus dans les cours d'eau du nord de l'Australie.

Dix personnes ont été tuées par des crocodiles en Australie depuis 1982. La dernière victime est une touriste allemande de 24 ans, attaquée alors qu'elle nageait avec des amis dans une rivière d'un parc national.

Mauvais cygne

ASSOCIATED PRESS

BALE, Suisse — Une passante a été heurtée par un cygne sur un pont en plein centre de Bâle en Suisse, apparemment à la suite d'un moment d'inattention du majestueux volatile qui remontait le Rhin lorsqu'il a été stoppé en plein vol par une guirlande de Noël.

Déséquilibré, il est tombé de tout son poids sur une passante, a précisé la police. Sous le choc, la femme a été projetée contre la barrière du pont. Elle a eu plus de peur que de mal. Le cygne, en revanche, n'a pas survécu.

LE LOOK DE LA SEMAINE

AUDE BEAUCHAMP
BOURDEAU

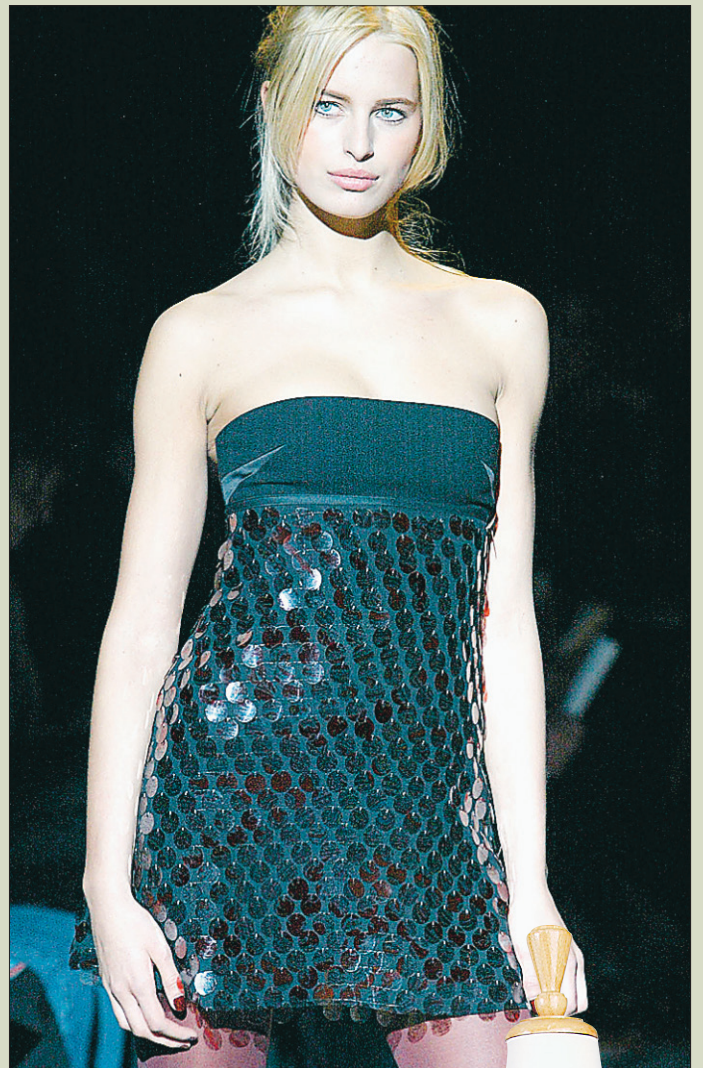
À la fois coquette et extravagante avec son petit look rococo-baroque, Aude a laissé tomber depuis belle lurette le classicisme afin de s'ouvrir à la fantaisie. Laisant libre cours à son imagination, elle aime se concocter un look bien particulier; un style différent, quoi! Coiffure des années 50, chapeau des années 20 et jupe des années 2000: mélanges et superpositions sont au rendez-vous. Véritable fan de tissus, elle se réserve des journées entières de magasinage. Mais pas n'importe où. Son chouchou : Centraide. «Mon fun, c'est de découvrir des morceaux parmi un tas de trucs usagés. Ce n'est pas

comme dans les friperies où la sélection est déjà faite. Quand je trouve, c'est trippant. Je peux aussi bien faire un bandeau avec une jupe ou une robe avec une vieille jaquette.» Éclectique à la base, Aude s'identifie au look d'époque mais reste tout de même très urbaine. *Sporty-clash-chic-punkette* sont autant de synonymes pour la définir. «Quand on s'habille, c'est comme une oeuvre d'art quotidienne, on ne choisit pas vraiment la mode. Je suis mes émotions du moment et ça donne des styles bien différents chaque jour.» Friande de tissus zébrés et à pois, de jupons et du fameux t-shirt-jeans (oui oui, comme tout le monde un bon dimanche après-midi), cette avant-gardiste n'a pas fini de surprendre.

LYSON MARCHESSAULT
COLLABORATION SPÉCIALE

PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE©

TROUVAILLE



LOUISE LABRECQUE
COLLABORATION SPÉCIALE

Qui a dit que la **pastille** de plastique noire faisait vieux jeu? Il n'en est rien. Clin d'oeil aux **années 60** et à Paco Rabanne, cette rondelle brillante retrouve sa place là où domine la tendance rétro. Afin de vous mettre au diapason de la saison, adoptez ces pastilles **sixties** qui ajouteront un brin de folie lors de votre prochain *party* de bureau. Optez pour la minirobe cocktail réinventée par la créatrice new-yorkaise Anne Klein ou alors préférez cette camisole Holt Renfrew qui métamorphosera un simple tailleur en tenue de fête.

HOLT RENFREW, (125 \$)
1300 SHERBROOKE OUEST
(514) 842-5111

PHOTO IVANO DE DEMERS, LA PRESSE©



JE T'AIME MOI NON PLUS

Rafaële Germain
collaboration spéciale

C'est juste un ami

Hélène est assise au bout de la grande table, en train d'essayer d'ouvrir une huître. «Ce n'est pas ouvrable, ces maudites affaires-là», marmonne-t-elle entre deux jurons. «C'est ton couteau qui ne doit pas être efficace», dit-elle à Delphine, qui prend un air offensé. «L'autre jour, j'étais chez Laurent et il n'avait aucune misère à ouvrir ses huîtres. *Plop plop plop*, ça y allait par là.»

Delphine et moi échangeons un regard amusé. *Plop plop plop?*

«Il en a ouvert 24 en cinq minutes», ajoute Hélène en serrant les dents — elle force tellement que tout le haut de son corps tremble.

«C'est qui, Laurent?» demande Delphine.

— C'est un ami.

L'huître s'échappe soudainement des mains d'Hélène et vole vers la porte d'une armoire, à l'autre bout de la cuisine. «OK. C'était la dernière fois que je touchais à une huître. On est d'accord?»

Je sais que presque tout le monde, à un moment ou un autre, s'est déjà posé la question : une amitié entre un homme et une femme peut-elle être exclusivement platonique? D'un côté comme de l'autre? Et je sais aussi que personne n'a jamais pu y répondre de façon définitive.

— Ça va, ça va, dit Delphine en se penchant pour ramasser l'huître. Mais euh... c'est juste un ami, Laurent? Tu ne nous en a jamais parlé.

— Ah, vous n'allez pas commencer, vous aussi, hein?

— Commencer quoi?

— À sous-entendre des petites choses coquines avec votre petit ton *fin finaud!* Mon *chum* n'arrête pas de me dire que c'est suspect cette amitié. C'est un gars que j'ai rencontré au travail et avec qui je m'entends bien, c'est tout. On va souper ensemble de temps en temps. Je ne comprends pas. On dirait que pour Paul, c'est strictement impossible qu'un gars et une fille soient juste amis. Delphine et moi émettons un *ouin* simultané. Je me dis que Paul devrait faire confiance à sa

blonde qui l'aime depuis 10 ans, mais, dans une certaine mesure, ses interrogations me semblent légitimes. Je sais que presque tout le monde, à un moment ou un autre, s'est déjà posé la question: une amitié entre un homme et une femme peut-elle être exclusivement platonique? D'un côté comme de l'autre? Et je sais aussi que personne n'a jamais pu y répondre de façon définitive.

«C'est normal que Paul se pose des questions», dit Delphine.

— Je ne sais pas... soupire Hélène. Il trouve ça bizarre parce que je n'ai jamais eu d'amis gars, mais c'est juste parce qu'en général, je m'entends mieux avec les filles, c'est tout. Je ne comprends pas pourquoi il a tant de misère que ça à concevoir qu'un homme et une femme puissent être amis.

Une conversation que j'ai eue, il y a longtemps, avec une de mes amies me revient à l'esprit. «Il n'est pas le seul, dis-je à Hélène. J'ai une amie pour qui

c'est aussi absurde que d'entretenir une amitié avec une pierre ou avec une poule, par exemple. Pire, je pense qu'à ses yeux c'est *immoral*. Quand je lui dis que j'ai des amis gars, elle ne comprend pas. Et, évidemment, elle n'est pas trop enchantée par l'idée que son *chum* puisse

avoir des amies filles. Peut-être que Paul est un peu jaloux lui aussi.

— Mais oui, c'est une question de confiance, s'écrie Hélène. Si je dis à Paul qu'il n'y a rien entre Laurent et moi, je m'attends à ce qu'il me croit, c'est tout.

— Es-tu sûre qu'il n'y a rien entre Laurent et toi?

— Les filles! Franchement!

— Non, je veux dire, OK, toi tu n'es peut-être pas attirée par Laurent, mais qu'est-ce qui te dis que lui ne l'est pas?

Hélène me regarde comme si j'étais une élève de deuxième année. «Mais parce que je le sais, c'est tout! *Câline*, j'ai 40 ans, Laurent en a au moins 10 de plus, ce n'est pas comme si on était des *ti-culs* de 18 ans qui pensent juste au cul dès qu'ils voient une personne du sexe opposé!»

— L'âge n'a rien à voir avec ça, dit Delphine. C'est vrai que lorsque tu es jeune, tu veux sauter sur tout ce qui bouge, et que c'est probablement plus difficile d'entretenir une amitié platonique à cet âge qu'à 50 ans, mais moi je persiste à croire qu'à 20 ans comme à 60 ans, une amitié entre homme et femme, c'est quelque chose qui repose sur un équilibre très, très délicat.

Je fais une remarque: «En fait, on dit souvent qu'il faut désamorcer la relation pour qu'une amitié entre un gars et une fille fonctionne. Moi j'ai plusieurs amis de gars, et dans tous les cas sauf un, il y a eu, à un moment donné, une attirance d'un côté ou de l'autre. Dans certains cas, ça remonte à l'époque où nous avions 15 ans. On dirait qu'il faut que cette chose-là soit exorcisée d'une façon ou d'une autre pour qu'on puisse la mettre derrière nous et repartir à neuf, vraiment, avec une amitié.»

— C'est vrai, ça, dit Delphine. C'est comme les *ex*. Si tu te sépares en bons termes, ils deviennent souvent d'excellents amis. Et souvent, comme tu es allée au bout de quelque chose avec eux, la tension sexuelle est, comment dire, évacuée?

Hélène nous écoute, l'air un peu étonné. «Mais d'où sortez-vous? Il n'y a pas *automatiquement* une tension sexuelle entre deux personnes!»

— Non, lui dis-je. Pas au départ. Mais quand tu apprends à connaître quelqu'un et qu'il devient ton ami parce que vous avez des points en commun, que vous avez du plaisir à être ensemble, c'est plus que de la tension sexuelle, en fait. Souvent tu commences à te poser des questions, à imaginer : comment ça serait, nous deux?

— D'accord, d'accord, dit Hélène en s'allumant une cigarette. C'est peut-être vrai. Et pour être parfaitement honnête avec vous, je me *suis* imaginée comment ce serait de baiser avec Laurent. Je pointe un doigt vers elle en criant: «Ha!Ha!»

«Mais, poursuit Hélène en m'attrapant le bout du doigt, ça ne veut rien dire. Je fais ça tout le temps quand je rencontre des nouvelles personnes. Je les observe et j'essaie d'imaginer comment ils font l'amour. Pas vous?»

Delphine et moi hochons la tête d'un air incertain.



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE®

«En tout cas, poursuit Hélène. Ce que je veux dire, c'est que, la question peut se poser, l'espace d'un instant, mais au bout du compte, j'ai un *chum* que j'aime, moi, et je ne vois pas pourquoi j'irais me mettre à rêvasser à un autre gars, juste parce que je m'entends bien avec lui. OK là?»

— Mais oui, dit Delphine. On te croit, on te croit. Tout ce que je dis, c'est que ce n'est pas si étonnant que Paul tique un peu là-dessus. Il y a beaucoup de belles amitiés platoniques entre hommes et femmes. Mais il y en a aussi beaucoup qui sont plus ou moins ambiguës. L'affaire, poursuit-elle, c'est que c'est tellement difficile, de nos jours, de trouver un *chum* ou une blonde qui a de l'allure, de rencontrer quelqu'un avec qui tu peux *vraiment* partager quelque chose, que lorsque ça arrive, c'est difficile de ne pas se demander ce que ça donnerait si on partageait juste un peu plus.

Je repense à Mignon qui a plusieurs grandes amies, et qui disait à l'une d'elles qu'ils seraient peut-être aussi bien de se marier. «On blaguait, m'avait-il raconté, mais il y avait quand même quelque chose là. Tu te dis, à un certain moment, que tu ne trouveras probablement jamais quelqu'un avec qui tu t'entendras aussi bien, alors que c'est un peu absurde de continuer à chercher. Mais en même temps, il ne faut pas forcer les choses. Dans certains cas, une amitié, c'est juste une amitié. Et tu sais, déjà ça, en soi, c'est quelque chose d'assez extraordinaire.»

Questions? Commentaires? On peut écrire à Rafaële Germain à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9. À l'occasion, dans ses chroniques, elle répondra à certaines questions de ses lecteurs.

DOSSIER

Son look musclé, Jada Pinkett Smith, alias Niobe dans *The Matrix*, l'a atteint en gagnant 15 livres (que du muscle, il va sans dire).



Avis à tous les Rambo et Terminator de ce monde: les poitrines voluptueuses et les fesses d'acier de ces dames n'ont plus rien à envier à vos biceps. Car pour le meilleur et pour le pire, la force du coup de poing ne dépend plus du taux de testostérone ni du poil au menton. À l'écran, les femmes ne sont plus seulement victimes, elles sont aussi bourreaux. Mais y a-t-il vraiment de quoi se réjouir?

UN DOSSIER DE SILVIA GALIPEAU

Sois belle et bats-t*oi*

Vous l'avez peut-être vu, ou du moins en avez-vous entendu parler. Le tout dernier film de Quentin Tarantino, *Kill Bill*, dont la suite est prévue pour janvier, est un film disons, très, très violent. On n'y compte plus les personnages massacrés, les têtes tranchées, les bras taillés. Le sang gicle comme s'il sortait d'une fontaine.

Bref, dans le film, qualifié par certains critiques de «plus violent de l'histoire du cinéma», toute la boucherie n'est pas l'oeuvre d'un quelconque monstre musclé. Enfin si, mais le monstre n'est pas masculin, mais féminin. Et il n'est pas si monstrueux que ça, puisque c'est la très belle et très sexy Uma Thurman qui l'incarne. Et elle fait ici preuve d'une soif de violence insatiable, d'une agressivité démesurée jusqu'ici réservée, pour la quasi-totalité, à des personnages masculins.

«Ce qui est ici nouveau, c'est qu'on est en train de voir de plus en plus de femmes animées à l'écran par des motivations jusqu'ici masculines», analyse aussi Henry Jenkins, directeur du centre d'études comparées sur les médias, au Massachusetts Institute of Technology (MIT).

Ce qu'il entend par motivations masculines? «On se bat pour la cause», explique le professeur, joint à ses bureaux de Cambridge. Contrairement à la violence plus traditionnellement «féminine», où la femme se défend (du système, d'un mari ou d'une bestiole quelconque), ou encore protège (ledit système, un enfant, ou une bestiole quelconque), dans le cas d'une violence plus «masculine», la femme ne réagit à rien, mais elle agit. De réactive, elle devient proactive.

Kill Bill, avec sa brochette de tueuses profession-

nelles, n'est évidemment pas le premier film à mettre en scène des femmes aussi violentes. Hollywood nous a déjà offert Pamela Anderson dans *Barb Wire* ou, plus récemment, Angelina Jolie dans *Lara Croft*, toutes deux également animées par ces motivations plus «masculines».

Comment en est-on arrivé là? «Dans notre culture, nous sommes désormais à l'aise avec une telle image, répond Henry Jenkins. Le pouvoir, dans la culture populaire, se traduit par la représentation de la violence. Un moyen d'illustrer le pouvoir des femmes (dans la société), c'est de leur donner des armes (à l'écran)».

Selon le spécialiste, l'évolution de la violence des femmes dans le cinéma hollywoodien se divise en trois époques. Dans la première, remontant aux années 1960 — époque des *Women in prison*

VIOLENTES À L'ÉCRAN

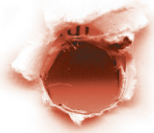


Avant d'apparaître en bikini dans *Charlie's Angels*, Demi Moore a eu droit à une petite liposuction sur le ventre, les fesses, les hanches, à quelques injections de collagène dans les lèvres, sans oublier les couronnes de porcelaine qu'elle s'est fait poser sur les dents. Plus naturelle que ça

pour les intimes, ou, plus vulgairement, des *Chicks in chains* (nul besoin ici de traduction) —, les femmes étaient violentées, violées ou autrement tabassées, souvent emprisonnées, se révoltant un beau matin contre le système, explique Henry Jenkins. Le producteur Roger Corman, le père du cinéma *trash*, incarne ce courant, avec, entre autres films de série B, *Big Bad Mama* (1974), au titre pour le moins suggestif.

Quelques années plus tard, les femmes ont accédé au rôle de partenaire des hommes, à titre d'égales, ajoute le professeur. On peut penser ici à *Jinx* (incarnée par Halle Berry) aux côtés de James Bond, par exemple. Et puis d'égales, elles sont devenues des maîtres. Assez fortes, merci, pour ne plus avoir besoin de partenaire. Bienvenue dans l'univers de *Kill Bill*. >>>

DOSSIER



Autres femmes fatales en acier: Carrie-Anne Moss (Trinity) dans *The Matrix* (à gauche), les trois anges de Charlie, Lucy Liu, Cameron Diaz et Drew Barrymore (ci-haut), et Halle Berry en *Jinx* (à droite), la partenaire de James Bond dans *Die Another Day*.

Tous les spécialistes interrogés ne sont toutefois pas d'accord avec la lecture que fait ici le directeur du MIT. Certains ne voient pas d'égalité des femmes et des hommes dans la violence à l'écran, loin de là. «Il y a une recrudescence de personnages violents, mais on ne peut pas dire qu'il s'agisse de la même violence», commente Mike Vienneau, chargé du cours *Femmes et cinéma* à l'UQAM. D'après lui, la violence des femmes reste, encore aujourd'hui, plus réactive que proactive. Si elles sont violentes, «c'est pour se défendre ou par mission», dit-il, mais rarement «gratuitement», comme dans le cas d'un Rambo qui n'hésite pas à massacrer des milliers d'âmes.

Pour Carole Zucker, professeure d'études cinématographiques à l'Université Concordia, il n'y aurait pas non plus de nouvelle tendance en matière de violence féminine. De *Bonnie and Clyde* à *Aliens*, les exemples de violence commise par des personnages féminins ne

manquent pas, dit-elle. Aujourd'hui, les femmes ne seraient ni plus ni moins sanguinaires qu'hier, pense-t-elle. Seule différence, «la violence est simulée par ordinateur», dit-elle avec une pointe de cynisme.

Au petit écran aussi

Quoi qu'en pensent les spécialistes, reste que les chiffres démontrent une nette augmentation de la violence à l'écran, une tendance à laquelle les personnages féminins n'échappent pas.

Guy Paquette, responsable du groupe de recherche sur la violence à la télévision au Centre d'études sur les médias à l'Université Laval, a analysé la programmation de tous les réseaux généralistes (TVA, TQS, SRC, CBC, CTV et Global) de 1993 à 2002, en choisissant une semaine type du mois de mars chaque année. Résultat? «Il y a eu une augmentation notable de la violence», dit-il. En 2001 seulement, le professeur a

La violence des femmes reste, encore aujourd'hui, plus réactive que proactive. Si elles sont violentes, «c'est pour se défendre ou par mission», mais rarement «gratuitement».

MIKE VIENNEAU
chargé du cours *Femmes et cinéma*
à l'UQAM.

noté une hausse de 25% de la violence par rapport à l'année précédente. Entre 2001 et 2002, «on a franchi la frontière psychologique des 10 000 actes (violents en une semaine)», indique-t-il.

En 1998, seule année où Guy Paquette a classé la violence selon les sexes, 85% de la violence était masculine, 15% féminine. Ce qui ne veut pas dire que les femmes soient moins violentes pour autant. Car si elles tapent et frappent peut-être moins souvent que les hommes, elles manipulent tout autant les esprits. «Je suis convaincu que si nous n'avions examiné que la violence psychologique, on aurait eu un rapport plus égalitaire», précise le professeur.

Fait à noter, pour l'année 1998, les hommes faisaient davantage preuve de violence entre hommes que vis-à-vis des femmes. Du côté des femmes, elles étaient tout autant violentes face aux hommes qu'entre femmes. >>>



DOSSIER

Même sans avoir les chiffres pour l'ensemble de la période étudiée, Guy Paquette ajoute: «Je suis convaincu que les femmes participent d'avantage à la violence qu'autrefois». Pourquoi? «Je n'ai pas d'explication. C'est l'évolution de nos valeurs et de nos moeurs, l'évolution de la place qu'occupent les femmes dans nos sociétés», répond-il.

Violentes et sexy

Y a-t-il de quoi se réjouir? Sans pouvoir éviter le jeu de mot, Henry Jenkins affirme que : «c'est une victoire à double tranchant. D'un côté, la culture populaire reconnaît le pouvoir des femmes, mais d'un autre, ce pouvoir s'incarne dans des personnages *sexy* avec des costumes très suggestifs.» Parce que les Pamela Anderson, Angelina Jolie, Uma Thurman et compagnie, avec leurs tailles de guêpe, leurs poitrines protubérantes et leur poigne de fer, ne sont pas des personnages ordinaires, prend-il la peine de préciser.

«C'est un miroir de la réalité, une reconnaissance de ce qui se passe», ajoute Carole Zucker. Mais il n'y a pas non plus de quoi se féliciter, précise-t-elle. «Ça n'est pas extra de voir une femme

hacher des têtes. Je ne pense pas que ce soit une avancée pour notre sexe. C'est une certaine forme d'égalité. Oui. Les femmes peuvent être aussi violentes que les hommes. Mais est-ce que c'est une bonne chose? Je ne pense pas.»

Comme modèle pour les filles, «c'est nul (*it sucks*), dit-elle sans détour. Voulez-vous être une *Charlie's Angels* vous?»

Pire, non seulement est-ce «nul», c'est aussi franchement «paradoxal», ajoute la criminologue Ruth Gagnon, directrice générale de la Société Élizabeth Fry, qui administre une maison de transition pour ex-détenues. Alors que, socialement, on dénonce la violence, les «modèles féminins sont de plus en plus des modèles de sportives, de filles athlétiques qui se défendent et qui agressent».

Quant à conclure que ces représentations sont des incitations à la violence des filles, il y a un pas qu'elle refuse de franchir. «Je ne pense pas que cela ait une influence», dit-elle.

D'après Guy Paquette, tout est question de distance. Si les filles réalisent que les *Charlie's Angels*, c'est de la fiction, pas de problème. «Dans la mesure où les gens sont capables de maintenir une distance entre la réalité et la fiction, je pense que pour la majorité des individus, il n'y a pas de problème.»

D'un point de vue féministe, enfin, la violence des femmes à l'écran véhicule même un message sexiste. Le message est double, souligne ici Francine Descarries, sociologue à l'UQAM. «D'un côté, on dit que l'égalité passe par l'adoption des comportements masculins. Et d'un autre, on dit que quand les femmes deviennent violentes comme les hommes, elles deviennent pires que les hommes.»

Cette quasi omniprésence de la violence à l'écran témoigne selon elle «de l'acceptation par l'ensemble de la population de la violence comme mode de résolution des conflits». Sans violence, point de salut, quoi.

Mais réaliste, elle conclut: «évidemment, un film sur la négociation, ça ne serait pas très drôle!»



Ça, c'est Lara Croft, la vraie, l'héroïne du jeu vidéo, incarnée à l'écran par Angelina Jolie (dont les mensurations, soit dit en passant, n'ont rien à envier à celles du personnage virtuel).



VIOLENTES À L'ÉCRAN

Uma Thurman, l'héroïne de *Kill Bill*, ne compte plus les têtes, les bras, et les pieds, qu'elle tranche dans le dernier film de Tarantino.



DOSSIER

Vos placards ne vous appartiennent plus? Ils ont été envahis depuis des années par des patins usés, des skis démodés, des valises défoncées et autres babioles accumulées? La quête de vos clés est une croisade quotidienne, quand ce n'est pas les gants de monsieur ou le chapeau de bébé qui se sont encore volatilisés? Rassurez-vous, vous n'êtes pas seuls. Des experts en organisation ne demandent même qu'à vous soigner.



SOS rangement

DOSSIER SILVIA GALIPEAU

«**V**ous voulez déménager car vous pensez manquer d'espace de rangement? Vous criez sans cesse à vos enfants de ramasser leurs choses? Vous avez peur d'ouvrir certains placards... Si vous vous êtes reconnus dans l'un ou l'autre de ces symptômes, c'est sans doute que, comme des millions de gens, vous souffrez de désorganisation chronique.»

Un petit communiqué anodin, comme on en reçoit des dizaines, est venu nous chercher bien loin l'autre matin. Nous? Désorganisés chroniques? Allons donc!

Le communiqué se poursuivait comme suit: «Par chance, il existe maintenant un remède efficace: l'organisation résidentielle». Qu'est-ce que cette nouvelle invention, vous demandez-vous? Une profession en bonne et due forme, qui compte depuis maintenant trois ans une association, la POC (Professional Organizers in Canada), dont la division québécoise a été créée l'an dernier.

Ces professionnels qui oeuvrent dans l'organisation résidentielle sont évidemment des gens bien organisés, capables d'écouter leurs clients et de leur faire des suggestions appropriées. Ils vous aideront à améliorer vos

espaces de rangement et à vous défaire du superflu. S'il ne reste plus de lame aux patins et que les skis sont cassés, c'est un signe qu'il est temps de vous en séparer.

En prime, ils travailleront avec vous pour adapter votre environnement à vos petites habitudes. Marre de jouer à cache-cache tous les matins? Pourquoi alors cacher vos clés sous le journal, le bol de café ou le pot de confiture de la table de cuisine? Oups...

L'auteure du communiqué, Sophie Legault, présidente d'Espace Retrouvé, offre trois types de services: le conseil (elle visite votre maison et émet de petites suggestions pour améliorer votre rangement), l'accompagnement (elle visite, conseille, et se lance dans le rangement en votre compagnie), ou carrément la prise en charge du rangement (en quelques heures, elle remet en ordre le chaos du garage, de la cuisine ou du garde-robe).

Mettre le doigt sur le bobo

Un lundi matin, Sophie Legault est venue sonner chez nous. Objectif: des conseils. Pour ne pas avoir l'air trop atteinte par le syndrome de la désorganisation chronique, une demi-heure

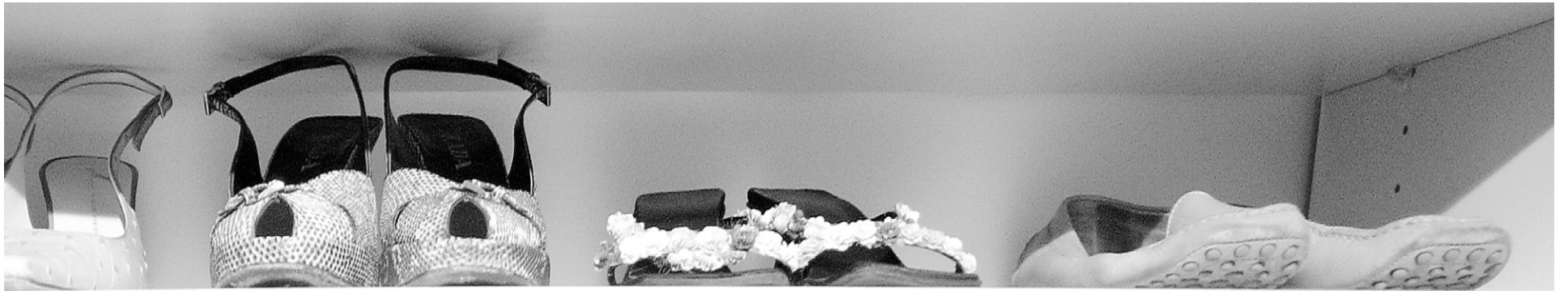
avant son arrivée, nous nous sommes affairées à astiquer notre petit cinq et demi. En un tour de main, les toutous de bébé se sont envolés dans la chambre, les jouets dans le coffre, le journal au recyclage, et la vaisselle dans l'évier.

Mais la jeune femme n'a pas été dupe. En 40 minutes de visite, elle a été capable de mettre le doigt sur la plupart de nos bobos. Sans nous juger et plutôt en franche complicité, elle nous a suggéré de nous débarrasser de quelques inutilités, de replacer certaines babioles, et de déplacer quelques meubles.

«Souvent, les clients vont pleurer, a-t-elle commenté. Ils vont se dire: mon Dieu, je rentrais dans ce pantalon! Mais il faut faire le deuil d'une vie passée.» *Exit* donc nos livres d'université, les Locke, Hobbes, et autres Platon, qu'on ne risque pas de consulter de sitôt. Cela fait mal, mais c'est un fait. *Exit* aussi l'intégrale de Nelligan, héritée de la grand-mère, mais jamais touchée en 10 ans.

«Est-ce qu'on a vraiment besoin de tout ce qui nous entoure? On a des choix à faire», commente l'organisatrice en regardant notre collection de magazines. Désolée, mais celle-là, elle ne bouge pas. >>>

RANGEMENT



PHOTOS ALAIN ROBERGE, LA PRESSE©

Vos souliers à vous sont-ils aussi bien rangés?

DOSSIER

Sophie Legault n'est pas une sainte. «Chez moi, je *pitche* le journal par terre!», confie-t-elle. Lors de notre passage dans son petit appartement de l'est de la ville, son pyjama traînait sur son lit, et il y avait même de la vaisselle sale dans l'évier. «Je vis aussi, je ne suis pas *capotée!*»

La jeune femme s'avoue aussi paresseuse, une paresse à l'origine de son sens de l'organisation. «Il faut se faciliter la vie!», dit-elle. Pour ne pas avoir à chercher sans cesse le bon disque à écouter, elle a rangé ses CD par ordre alphabétique. Idem pour ses épices. Dans un placard de la cuisine, on a même aperçu les couvercles de ses *Tupperware* rangés non seulement par ordre de grandeur, mais aussi par couleur.

Dans le doute, on jette.
Pas demain, ni plus tard,
mais là, tout de suite.

Selon elle, pour mettre de l'ordre dans nos maisons, il faut avant tout prendre «rendez-vous avec soi». Pas la peine de mobiliser un week-end au complet, quelques minutes volées pendant la pub en regardant la télé suffisent pour commencer. Il faut ensuite s'attaquer à la pièce ou au tiroir qui nous hérisse le plus, en passant tous les objets au test. Par exemple, a-t-on toujours vraiment besoin de son agenda du secondaire? Si oui, on le range, sinon, on le met à la poubelle ou au recyclage.

Ces règles d'or de l'organisation sont partagées par la plupart des professionnels en la matière. Dans son best-seller *Clutter Control, putting your home on a diet*, Jeff Campbell dresse 12 règles, qui peuvent se résumer ainsi: dans le doute, on jette. Pas demain, ni plus tard, mais là, tout de suite.

Mais pourquoi diable est-ce si difficile? «C'est comme se mettre au régime, répond-il, joint à ses bureaux de San Francisco. On sait qu'il faut manger moins et faire de l'exercice, mais le savoir, cela ne suffit pas». Ce qu'il faut, c'est passer enfin à l'action.



Une armoire signée California Closets.
PHOTOS ALAIN ROBERGE, LA PRESSE©

RANGEMENT



Remettre les maisons en forme

SILVIA GALIPEAU

Après le psy pour se remonter le moral, l'entraîneur pour retravailler son look, voici l'organisateur professionnel pour faire le tri dans ses placards.

Mais d'où vient ce besoin de se faire organiser? «C'est qu'on a de plus en plus de choses», répond Anne Darche, publicitaire chez Allard-Johnson Communications.

Non seulement on consomme de plus en plus, mais notre consommation est segmentée, ajoute-t-elle. Vous souvenez-vous du temps où les familles n'ouvraient qu'une seule boîte de céréales à la fois? Aujourd'hui, «il n'est pas rare de voir des familles avec sept ou huit boîtes de céréales ouvertes en même temps», indique-t-elle.

Dans les familles, la femme et l'homme travaillant au même rythme, plus personne ne s'occupe à temps plein de l'organisation de la maison. Résultat: «Les gens sont de passage et les maisons doivent être des centres hyper efficaces!»

Par ailleurs, vieillissement de la population oblige, les designers se sont mis à vendre non seulement des vêtements, mais aussi des accessoires de maison. «Le tiers de la population est composé

de baby-boomers. Ce sont des gens au pouvoir d'achat important, rappelle la publicitaire. Mais à un moment donné, quand le tour de taille s'épaissit, on a moins de plaisir à s'habiller, et plus de plaisir à habiller son intérieur.»

En prime, les enfants de ces baby-boomers, qui constituent à eux seuls près de 20% de la population, sont tous en pleine adolescence. «Il y a un ouragan visuel et sonore dans les maisons, ce qui amène son lot de défis!»

Pour se retrouver dans cet «ouragan» de produits consommés quotidiennement, les gens très riches s'achètent de l'espace. Les autres? «Une façon de s'acheter de l'espace, c'est de faire le ménage pour reprendre le contrôle de l'espace», répond M^{me} Darche.

Fait à noter, les clients de ces experts en rangement ne sont pas de riches familles, mais bien des travailleurs ordinaires, souvent de jeunes couples, tout simplement débordés.

La publicitaire ne voit d'ailleurs pas d'un mauvais oeil l'apparition d'organiseurs professionnels. «C'est comme un entraîneur ou un psychologue, ils remettent les maisons en forme!» >>>



DOSSIER



Incursion dans les placards soignés d'une personne organisée. Maintenant, jalousez!

RANGEMENT



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE©

Michèle Dubreuil, directrice de *Décormag*, est plus sceptique. «Moi, personnellement, je trouve que c'est un peu tiré par les cheveux. Ça me dépasse un peu.» Elle se demande si on a besoin de quelqu'un pour nous dire d'acheter des petits paniers, comment ranger le fouillis de notre garde-robe et où ranger nos boîtes à savon.

«Mais pourquoi ne pas avoir un bel intérieur quand on travaille? s'interroge à son tour Viviane Djandji, l'une des propriétaires des magasins Au printemps, à Montréal, le paradis des accessoires de rangement.

«Les gens ont beaucoup de vêtements, ils veulent que leurs espaces de rangement soient beaux et fonctionnels, mais sont très pressés», ajoute l'experte en rangement, qui oeuvre dans l'aménagement de placards depuis plus de 20 ans.

A-t-on besoin de quelqu'un pour nous dire d'acheter des petits paniers, comment ranger le fouillis de notre garde-robe et où ranger nos boîtes à savon?

MICHÈLE DUBREUIL, directrice de *Décormag*.

Pourtant, le rangement n'a rien de bien compliqué, ajoute Lianne Deckelbaum, propriétaire de California Closets à Montréal. Cette mère de famille affirme que même les placards de ses trois jeunes enfants n'ont rien à envier aux photos des *Real Simple*, *Martha Stewart* et autres magazines de décoration. «Si on a une place précise pour chaque chose, c'est facile!»

Mais attention! Ce n'est pas parce qu'on range mieux que l'on consomme moins. «Les gens se sentent organisés quand ils ont leurs choses dans des boîtes, commente Darrel Zehr, responsable du marketing chez Rubbermaid, expert en boîtes de rangement de toutes sortes. Après, ils peuvent consommer davantage.»

Signe de cette fièvre de la consommation-rangement-consommation, Rubbermaid fait maintenant des boîtes de rangement destinées à des objets spécifiques. La favorite ces jours-ci, la boîte verticale, qui peut contenir jusqu'à 20 rouleaux de papier d'emballage! Pensez-y: 20 rouleaux!



PHOTO SOPHIE LEGAULT

Une armoire de cuisine revampée par Sophie Legault, organisatrice professionnelle.

VA SAVOIR

Petite revue de la semaine « people », mondaine et insolite

Le bébé d'Edward et Sophie sort finalement de l'hôpital

AGENCE FRANCE-PRESSE

LONDRES — La dernière-née de la famille royale britannique, premier enfant de Sophie Rhys-Jones et du prince Edward, a quitté l'hôpital dimanche dernier, 15 jours après sa naissance prématurée.

Le plus jeune fils de la reine Élisabeth II, sa fille dans les bras, et son épouse ont été salués par le personnel de l'hôpital Frimley Park dans le Surrey, au sud-ouest de Londres, à leur sortie de l'établissement. « Elle lui ressemble », a lancé la jeune mère, ajoutant qu'il s'agissait « du plus beau jour » de sa vie.

Le nourrisson, qui n'a toujours pas de nom, est le septième petit-enfant de la reine Élisabeth II. Il est né le 8 novembre après une opération par césarienne effectuée d'urgence, un mois avant le



Le septième petit-enfant de la reine Élisabeth II n'a toujours pas de nom...

terme de la grossesse. À sa naissance, il ne pesait qu'environ 2 kg.

Le bébé princier, premier de la famille royale à naître dans un établissement public, Frimley Park, avait ensuite été transféré dans une unité spéciale de l'hôpital St. George dans le sud de Londres. Six jours plus tard, il était revenu à Frimley Park, où sa mère est

restée jusqu'à mercredi dernier.

Le nouveau-né est huitième dans l'ordre de succession au trône, juste derrière son père. Le prince Charles est premier, suivi de ses fils William et Harry. Viennent ensuite le prince Andrew et ses deux filles, Beatrice et Eugénie, puis le prince Edward et enfin le bébé de Sophie et Edward.

Le roi de Suède aurait favorisé son fils

STOCKHOLM — Le roi Carl XVI Gustaf de Suède regrette toujours que la Loi de succession de 1980 ait stipulé que la couronne échoue à l'enfant aîné du monarque, donnant ainsi à sa fille Victoria la primauté au détriment de son frère cadet, Carl Philip, jusque-là héritier du trône.

Interrogé par la télévision suédoise pour savoir s'il est toujours d'avis que ce changement de la Constitution du royaume fut une erreur, Carl XVI Gustaf a ré-

pondu : « Oui, bien sûr ! C'est simple. Une loi constitutionnelle qui agit rétroactivement, ce n'est pas bien. »

Le Parlement suédois avait changé en 1980 la loi successorale de la monarchie constitutionnelle, privant ainsi le fils du roi, alors âgé de sept mois, de son titre de prince héritier et ouvrant à son aînée, Victoria, la voie au trône.

Le couple royal a trois enfants : Victoria, née le 14 juillet 1977, le prince

Carl Philip, né le 13 mai 1979, et la princesse Madeleine, née le 10 juin 1982.

À la suite de cette déclaration du monarque durant le week-end dernier à la télévision, un porte-parole de la famille royale, Élisabeth Tarras-Wahlberg, s'est empressée de souligner que le roi était très content de la manière dont la princesse Victoria s'acquitte de ses tâches de future reine.

L'intrus à l'anniversaire du prince Williams récidive

ASSOCIATED PRESS

LONDRES — Le comédien qui s'était fait connaître en s'invitant à la réception organisée pour le 21^e anniversaire du prince William a écopé d'une peine de 28 jours de prison lundi dernier pour avoir aspergé un artiste et ses oeuvres de peinture rouge.

Aaron Barschak, qui s'est autoproclamé « comédien terroriste », avait été reconnu coupable de dégradations volontaires le mois dernier et la justice l'avait prévenu qu'il risquait une peine de prison pour son « coup publicitaire ».

Il s'était rendu le 30 mai dernier dans une galerie d'Oxford exposant les oeuvres des frères Jake et Dinos Chapman,

et avait aspergé de peinture le premier, ainsi que les murs de la salle et certaines des figures grotesques pour lesquelles ils sont connus. Barschak avait expliqué à la police qu'il créait une oeuvre d'art.

Mais le « comédien terroriste » s'était surtout fait connaître lorsqu'il avait pénétré le château de Windsor, le 21 juin, déguisé en Oussama ben Laden.



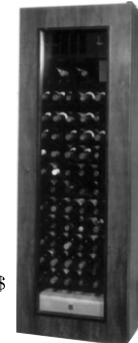
Fondation Docteur Philippe-Pinel
TIRAGE DE PRESTIGE
au profit de la Fondation
Docteur Philippe-Pinel

À qui la chance!
295 billets émis
65 prix à gagner

1er PRIX:

Un cellier et 110
bouteilles choisies
parmi les
«Coup de coeur»
de la Sélection
Chartier 2004

(valeur du cellier 1 500\$
valeur des vins 3 500\$)



2e, 3e, 4e et 5e PRIX:

Un forfait pour 2 personnes
à l'Auberge Lakeview Inn
du Lac Brome (valeur du forfait 400\$)



Le forfait comprend:

- Souper à la salle à manger (classée 4 diamants)
- Nuitée à l'Auberge (classée 4 étoiles) et petit déjeuner

du 6e au 65e PRIX:

Un guide d'achat
des Vins et
d'harmonisation
avec les mets:

**La Sélection
CHARTIER 2004**
(valeur du guide 24,95\$)



*Une opportunité
pour prévenir la violence*

Les activités de la Fondation
et la liste des vins offerts au
www.pinel.qc.ca/fondation

Les caractéristiques de l'Auberge au
www.aubergelakeviewinn.com

Pour info: et achat:
(514) 648-5599

COÛT DU BILLET: 100\$

Merci à nos partenaires

FRANÇOIS
CHARTIER
Les Éditions
LA PRESSE

AUBERGE
LAKEVIEW
INN

Vinum
design
celliers, verres, carafes...

FAITS ET GESTES

Un survol d'informations sur des faits de société

Bébé et la télé

LES BÉBÉS ne restent pas inertes devant la télévision, dont ils tirent une « information émotionnelle », a montré une étude de l'Université Tufts, à Boston. On a présenté à des bébés une vidéo montrant des acteurs qui réagissaient à des objets. Des objets similaires étaient ensuite remis aux enfants âgés de 10 à 12 mois. Les bébés d'un an jouaient volontiers avec les objets montrés sous un jour agréable dans la vidéo, mais ils rejetaient ceux qui avaient paru effrayer les acteurs.

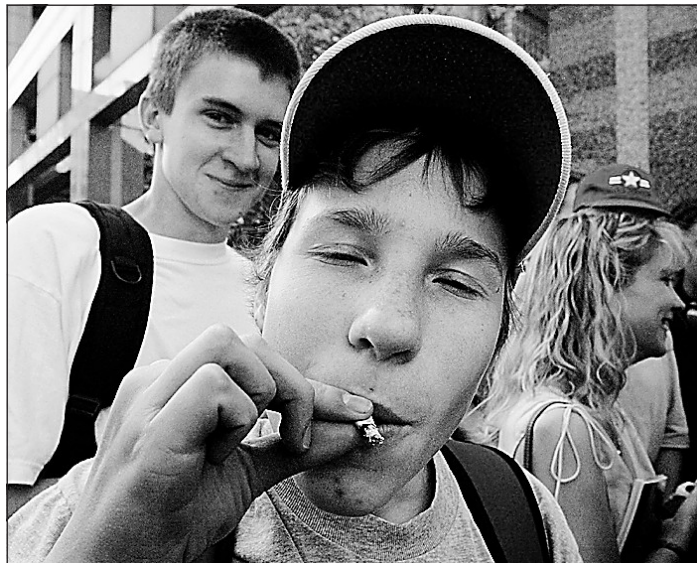
Taille de guêpe

LE CORSET est revenu à la mode à la faveur de l'obsession des baby-boomers pour leur apparence, qu'ils veulent jeune. Disparu il y a une centaine d'années de la mode féminine de tous les jours, les corsets de style XVIII^e et XIX^e siècles, améliorés pour éviter l'étouffement, font désormais partie de la garde-robe de nombreuses femmes « ordinaires » d'Amérique comme d'Europe. Âgées surtout de 30 à 55 ans, elles veulent généralement gommer un ventre rebondi ou rehausser un décolleté. Instrument de transformation temporaire, donc aux effets réversibles, il s'agirait même pour certaines d'un substitut de la chirurgie plastique. Idéal aussi pour les paresseuses qui détestent le gymnase ! Objets de lingerie fort recherchés, les sous-vêtements aminçissants, dont les corsets font partie, ont vu leurs ventes augmenter de 3 % l'an dernier aux États-Unis, un marché annuel évalué à 400 millions de dollars.

Sources : Associated Press ; Seattle Post-Intelligencer, Le Quotidien du médecin

Vie de misère

QUELQUE 40 % des sans-abri de Montréal dorment dehors de temps à autre, dans des parcs ou près de bouches d'air chaud, selon une enquête de l'Institut de la statistique du Québec. Dans la ville de Québec, un itinérant sur quatre dort parfois dehors. Le quart des clochards montréalais dorment par moments dans des lieux publics (gare, terminus, entrée des immeubles) et un sur sept choisit un endroit abandonné (hangar, garage). On estime que Montréal compte plus de 12 000 personnes sans domicile fixe, des hommes à 86 % et ayant la plupart du temps moins de 30 ans. Aussi, 28 000 démunis y fréquentent au moins une fois l'an les refuges ou les soupes populaires. Un itinérant sur cinq ne prend qu'un repas par jour. Une femme itinérante sur sept se prostitue, tandis qu'un homme sans-abri sur 11 est client de la prostitution. Seulement 4 % des hommes itinérants se prostituent. Plus de la moitié des sans-abri sont arrêtés par la police au cours d'une année et autant sont alcooliques ou toxicomanes. À Montréal, près d'un clochard sur deux vient d'ailleurs.



Âge critique

UN ADOLESCENT sur quatre, à l'âge de 16 ou 17 ans, passe de temps en temps la nuit hors du foyer familial sans la permission de ses parents, a trouvé une enquête longitudinale de Statistique Canada qui suit les mêmes personnes depuis l'âge de 10 ans. Lorsqu'ils avaient 12 et 13 ans, il est arrivé à 9 % de ces mêmes ados de rester dehors sans l'accord de leurs parents. Un adolescent sur sept a dérobé de l'argent à ses parents lorsqu'il avait 12 ou 13 ans, mais près d'un sur trois l'a fait à l'âge de 16 ou 17 ans. Environ 5 % des adolescents prennent part à des bagarres causant des blessures, tandis que 12 % se livrent à du vandalisme.

Le virus du nul

EN INTERDISANT l'usage de la cigarette, les prisons du Colorado ont favorisé un marché noir très lucratif parmi leurs 18 000 prisonniers, presque tous des fumeurs qui font leur boucane la nuit ou dans les buanderies embrumées de vapeur d'eau. Le tabac introduit par les gardiens et les conjointes des détenus est vendu en « rouleuses » à 3 \$ pièce (le papier de toilette sert à rouler). Le profit des trafiquants est de 50 fois plus élevé que pour la cocaïne, rapporte le *Denver Post*.

Prolifiques

LA FÉCONDITÉ dite « biologique » veut, en démographie, qu'une femme normalement constituée vivant en couple et n'essayant pas de limiter sa descendance accouche tous les deux ans et demi en moyenne, pour un total de 15 enfants au cours de sa vie féconde entre les âges de 13 et 50 ans. Les fermières québécoises nées avant 1900, et réputées pour leur forte fécondité, ont eu en moyenne sept enfants, mais toutes n'étaient pas mariées dès 13 ans, peu s'en faut, d'où leur moyenne inférieure au postulat de la théorie démographique. Aujourd'hui, il faut cinq Québécoises pour faire le même nombre d'enfants (1,4 par femme en moyenne). La fécondité a chuté partout sur la planète et s'est établie à trois enfants par femme (encore cinq en Afrique). La fécondité la plus faible au monde se trouve en Arménie, avec une moyenne de 1,15. Il faut 2,1 enfants par femme, en moyenne, pour maintenir la taille d'une population.

Sources : *La Métamorphose de la population canadienne*, par Jacques Henripin (Éditions Varia, Montréal), 2003 ; World Population Prospects (ONU)

APHORISME

« *Le vrai domicile de l'homme n'est pas une maison mais la route, et la vie elle-même est un voyage à faire à pied.* »

— Bruce Chatwin (1940-1989), naturaliste anglais



FRANÇOIS BERGER
fberger@lapresse.ca

SAVEURS



GOURMANDISE
Robert Beauchemin
 collaboration spéciale



Rencontre avec un sérieux gourmand

Marc-André Blanchard se demande bien pourquoi *La Presse* s'intéresse à lui. C'est que lui s'intéresse à toute la presse, puisqu'il est avocat de la défense, spécialisé en litiges de toutes sortes impliquant journalistes, photographes et compagnie, luttant tous pour la liberté d'expression.

Mais Marc-André Blanchard a une autre vie, moins connue celle-là, moins médiatique aussi. C'est un passionné, un fou de cuisine, de bonnes tables et de grands vins.

Dans sa coquette maison, la cuisine tient la place centrale, séparée de la salle à manger par un petit muret qui laisse entrevoir l'activité fébrile du chef. «On a tout refait ici, la cuisine a été repensée afin qu'on puisse recevoir les amis et la famille et que je puisse aussi participer à la conversation tout en cuisinant».

Ensoleillée, ouverte sur un beau jardin, la cuisine a été conçue pour que l'éclairage mette en valeur chaque comptoir, chaque plan de travail et l'îlot central sur lequel tout est monté, préparé, malaxé. Et cette cuisine, est-il besoin de le dire, est équipée comme celle d'un grand restaurant, avec tous les outils auxquels on serait en droit de s'attendre de la part d'un chef professionnel.

Tout en préparant la mise en place de ce soufflé au caramel qui prendra vie dans quelques minutes — tout est mesuré et versé dans des contenants distincts, comme à la télé: «la mise en place, c'est ce que tous les bons chefs croient être le préambule d'un repas fait avec efficacité», dit-il — Me Blanchard raconte son passé de gourmand invétéré.

«J'ai vraiment découvert la cuisine en France. Mon père était professeur et avait pris une année sabbatique à la fin des années 60. On est tous allés vivre à Paris pendant cette période. C'est vraiment là que j'ai pris conscience de ce que voulait dire la fraîcheur des ingrédients, la qualité des préparations, des produits. J'ai aussi découvert le plaisir de l'abondance parce que juste en bas de notre appartement parisien, il y avait un petit marché où l'on achetait nos produits à tous les jours». Au Québec, à cette époque, on ne trouvait pas d'aubergines ni de courgettes, et le citron vert était à peu près inconnu. Que de chemin parcouru, selon Blanchard, qui s'anime devant les changements qui se sont produits. >>>



Marc-André Blanchard à l'œuvre.

SAVEURS

«Je me rappelle qu'à Saint-Jean-Port-Joli, où on allait prendre des vacances estivales, on ne trouvait aucun autre restaurant que des estaminets pas chers où la cuisine était épouvantable. C'était un désert. Ça a pris une génération et tout a basculé. Aujourd'hui, le village compte plusieurs bonnes tables».

Produits nature

Pour lui, il est clair que nous avons repris tout le temps perdu et même davantage.

En cuisine, Marc-André Blanchard part du produit nature. «On n'achète rien de préparé, on fait tout à partir des ingrédients bruts : les fonds, les glaces, les jus d'agneau, de perdrix, de dinde». En me disant cela et comme pour me le prouver, il ouvre la porte du congélateur où se trouvent des dizaines de contenants et de bacs à glace remplis de fonds de toutes sortes. «Comme ça, on peut faire ses sauces à la dernière minute et on a tout à portée de la main. Rien n'est plus facile que de faire un poulet rôti si on a un fond de volaille pour en faire une sauce».

L'homme dans la jeune quarantaine a beau avoir étudié le droit, il semble tout à fait à son aise devant le four au gaz et le mélangeur. Il faut le voir tourner la cuillère de bois dans le caramel bien chaud en parlant de ses convictions profondes sur la liberté de presse. «De ça, on n'en aura jamais assez dans nos sociétés». Comme on aura jamais assez de bonnes tables.

Puis, il nous parle du dernier déjeuner qu'il a pris en juin dernier à l'Ambroisie à Paris — un trois étoiles Michelin tout de même — en pleine canicule, lui et sa femme en shorts et en t-shirts, en soutenant que, vraiment, la France aussi avait changé. Que la haute cuisine aussi s'était démocratisée.

Deuxième visite chez El Bulli

Récemment, M^e Blanchard est aussi allé chez El Bulli, lieu culte de la cuisine actuelle, à la frontière de l'Espagne et de la France, et s'est émerveillé de la manière qu'à ce chef de concevoir la chimie culinaire. «Au-delà des mousses et des vapeurs, le chef Ferràn Adria a réellement métamorphosé la façon de cuisiner. C'est tellement révolutionnaire et tellement complexe, et en même temps, sa cuisine ne sacrifie jamais le goût».

C'est cette recherche du goût et cette curiosité qui lui fait dépenser des sommes folles en livres de cuisine, en magazines et en produits fins de toutes sortes. Il fréquente aussi les meilleures

épicerie, les plus grands restaurants et se fait ami avec des cuisiniers, avec lesquels il échange sur la texture des sauces, le tout nouveau resto de Ducasse, le dernier livre de Bras.

Si son intérêt pour les grandes tables lui vient de voyages, ceux-ci auront commencé quand il était étudiant. Entre le Barreau et le stage dans un bureau d'avocat, il est parti sac au dos pour plusieurs mois en Europe.

«À l'époque, on n'avait pas beaucoup d'argent et le but était de rester le plus longtemps possible sur le vieux continent. Mais en ce qui me concernait, il ne fallait pas faire trop de compromis côté bouffe. Depuis, je prends des vacances en considérant toujours un passage chez les grands cuisiniers». Et le coût? «Ce n'est pas qu'une question d'argent, voyons; les Français, même s'ils n'ont pas les moyens de se payer une grande table toutes les semaines, s'en offrent à l'occasion. Et ça devient vraiment une fête, quand ils le font». La fête, ça résume un peu la philosophie de Blanchard, grand jouisseur, très grand gourmand.

Quelques questions...

↳ Le plat qui a tout déclenché

Le premier steak-frites, pendant son premier séjour à Paris.

↳ Ce qu'il aime le plus maintenant

«C'est difficile à dire. J'aime tellement de choses. Mais surtout les repas entre amis, ça compte vraiment.»

↳ Ce qu'il aime le moins

«Oh! Pas grand-chose, je suis vraiment omnivore, mais j'ai de la difficulté avec les andouillettes. En fait, tout ce qui est tripe me déplaît. Je n'aime pas trop les oeufs, ça doit venir de mon angoisse vis-à-vis des brunchs. Et le scotch, en fait tous les alcools. Je préfère le vin.»

↳ Ses restaurants préférés à Montréal

Toqué!, La Bastide, Cube, Au Pied de cochon, Il Mulino, Tchang Kiang

↳ Les chefs qui ont eu le plus d'influence sur lui

Ferràn Adria (El Bulli, Catalogne), Normand Laprise (du Toqué!) Michel Bras (à Laguiole, en France).



Il faut le voir tourner la cuillère de bois dans le caramel bien chaud en parlant de ses convictions profondes sur la liberté de presse. «De ça, on n'en aura jamais assez dans nos sociétés». Comme on aura jamais assez de bonnes tables.



PHOTOS PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE©

SOUFFLÉ AU CAMEL ET SALADE D'AGRUMES

Ce plat est une version personnelle d'un plat inspiré à Marc-André Blanchard par Marc Meneau, un grand chef étoilé bourguignon. Ce dessert en quatre temps, véritablement de saison, est certes bien «riche», mais comme l'avoue son auteur, «c'est l'hiver et on a besoin de quelque chose d'à la fois réconfortant et de complètement cochon».

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour le soufflé

250 ml (1 t.) de lait homogénéisé bouillant
3 jaunes d'œufs moyens
25 g (1 1/2 c. à soupe) de sucre
35 g (2 1/4 c. à soupe) de farine tout-usage
6 blancs d'œufs

Le caramel

150 g de sucre
20 ml d'eau ou un peu moins d'une cuillère à soupe

Pour la salade d'agrumes

Pamplemousse rose et orange (ou oranges sanguines, et même clémentines selon la saison)
Eau de fleur d'oranger
Miel

Pour le sorbet (1 litre de sorbet environ)

3 tasses de jus de pamplemousse ou d'orange
350 g de sucre (1 1/3 t.)
1 c. à soupe de jus de citron

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four à 400°F. Commencez à faire le soufflé. Fouettez les jaunes d'œufs avec le 25 g de sucre jusqu'à ce que vous obteniez une belle coloration jaune pâle.
2. Incorporez la farine. Rajoutez doucement le lait bouillant afin d'éviter de faire des grumeaux. Mettez sur feu moyen et remuez sans arrêt (idéalement avec une spatule qui résiste à la chaleur) jusqu'à ce que le mélange épaississe.
3. Faites le caramel en mélangeant le 150 g de sucre à l'eau et en faisant cuire à feu moyen dans un poêlon jusqu'à l'obtention d'une belle coloration dorée. Attention de ne pas laisser brûler le caramel, il aurait un goût amer.
4. Incorporez lentement le caramel brûlant au mélange de jaunes d'œufs, et lissez bien avec la spatule. Si vous ne parvenez pas à éviter les grumeaux, vous pouvez passer le mélange au tamis, une fois refroidi.
5. Montez les blancs d'œufs en neige (n'ajoutez aucun sel ni crème de tartre).
6. Incorporez délicatement les blancs d'œufs au mélange de caramel et remplissez avec le mélange obtenu quatre ramequins de taille moyenne, jusqu'à ras bord. Mettez au four et baissez la température à 350°F. Laissez cuire les soufflés de 13 à 15 minutes.

Pour la salade

1. Pelez les agrumes à vif et retirez-en les quartiers. Mettez dans un bol. Recueillez le jus et ajoutez une petite cuillère de miel liquide. Ajoutez aussi quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger. Versez ce jus sur les agrumes et mettez de côté.

Pour le sorbet

1. Faites bouillir pendant trois minutes tous les ingrédients. Refroidir et mettez dans le bocal d'une sorbetière puis turbinez. Vous pouvez aussi mettre au congélateur et casser les fragments de glace à toutes les 15 minutes jusqu'à ce que le mélange soit bien onctueux. Ou faites congeler et une fois bien pris, passez au robot.
2. À mi-chemin de la prise, le sorbet devrait être encore légèrement liquide, ajoutez une feuille de menthe émincée finement. Et si vous le voulez, un petit morceau de citron ou de pamplemousse confit, finement émincé ou même de gingembre confit.

L'assemblage

1. Après avoir sorti les soufflés du four, saupoudrez d'un peu de sucre glace et présentez sur une petite assiette. Sur une seconde assiette, présentez la salade d'agrumes et déposez une quenelle de sorbet au pamplemousse sur les quartiers.

SAVEURS



DU VIN
Jacques Benoit
jbenoit@lapresse.ca

Le moins cher est meilleur...

Il arrive, fréquemment, que l'on préfère un vin moins cher à un autre qui l'est davantage.

Il n'y a là rien de très étonnant, peut-on dire. Le prix n'est pas un gage de qualité, en effet, d'autant plus que les viticulteurs ont tendance, surtout à l'heure actuelle, à gonfler artificiellement leurs prix.

« Le prix fait partie de l'image de marque », répète-t-on souvent dans le milieu du vin.

Autrement dit, plus un vin est cher, meilleur il serait. C'est, du moins, ce qu'on veut-on faire croire au consommateur...

Ainsi, beaucoup de producteurs de Californie, prenant exemple sur Bordeaux, ont augmenté considérablement les prix de leurs vins, notamment de leurs cuvées prestige (ou prétendues telles), au cours des dernières années.

Cela a marché un temps. Et puis la chose s'est retournée contre eux, puis-

que bon nombre de ces vins californiens très coûteux se vendent aujourd'hui de plus en plus difficilement.

Tout cela pour en arriver à ceci. À savoir qu'on peut préférer — entre deux vins d'une même appellation et d'un même producteur — le moins cher des deux !

Goûtés ainsi en ignorant le prix respectif, le **Corbières 2001 Château du Grand Caumont** — il s'agit de la cuvée courante de ce domaine — m'a semblé de la sorte nettement supérieur au **Corbières 1999 Cuvée Impatience Château du Grand Caumont**, qui est la cuvée prestige du même producteur.

Grenat foncé sans être opaque, la **Cuvée Impatience** se présente avec un bouquet généreux, de petits fruits noirs et rouges, relevé par une note, comme on dit, *confiturée*, et aux nuances épicées (le bois) particulières.

Vin charnu, il a du corps, des tannins fermes, et même assez rudes, de

sorte qu'il fait un peu Corbières rustique d'autrefois. On peut ajouter qu'une partie de ce vin (40 %) est élevée en fûts pour une période de 12 mois.

S, 978189, 20,25 \$, ★★ \$\$, à boire, 1 an.

L'autre, le **Corbières 2001 Château du Grand Caumont**, inscrit celui-là au répertoire général, est un vin complètement différent.

Passablement coloré lui aussi, mais un peu moins que l'autre, son bouquet, dans lequel prédominent les arômes de petits fruits noirs de la Syrah, est extrêmement séduisant. Et on croirait presque, à son parfum, un très beau vin du nord de la vallée du Rhône, genre Côte-Rôtie... « Est-ce que je rêve ? » ai-je noté en le goûtant.

Au plus moyennement corsé, il a de belles saveurs franches, beaucoup d'éclat en bouche, avec des tannins tendres et veloutés. Seule petite réserve qu'on puisse faire : l'après-goût ne persiste pas longtemps. Mais quel charme !

C, 316620, 14,25 \$, ★★★(★) \$(\\$), à boire, 1-2 ans sans doute.

La Syrah compte pour 25 % de cette cuvée, à quoi s'ajoutent 15 % de Grenache et 60 % de Carignan, une variété jugée souvent quelconque, mais dont les fruits de vieilles vignes peuvent donner des vins soyeux et suaves.

Or, selon son producteur, les deux tiers du Carignan (donc 40 % de toute la cuvée) proviennent de vieilles vignes. De là, peut-on croire, le charme et l'éclat de ce vin étonnant.

Aussi de Syrah

La Syrah, avec entre autres le Cabernet Sauvignon, a la cote, comme on dit. Restons-en momentanément aux vins de cette variété ou qui en renferment une bonne proportion.

Exemple, le **Côtes du Rhône 2002 Chapoutier**, qui est lui aussi, comme le précédent, un produit courant et donc vendu dans beaucoup de succursales.

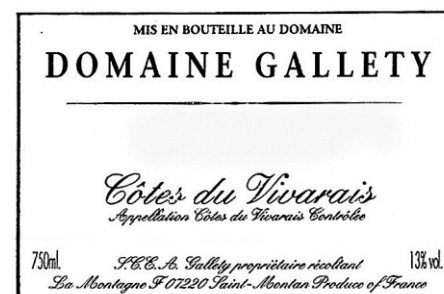
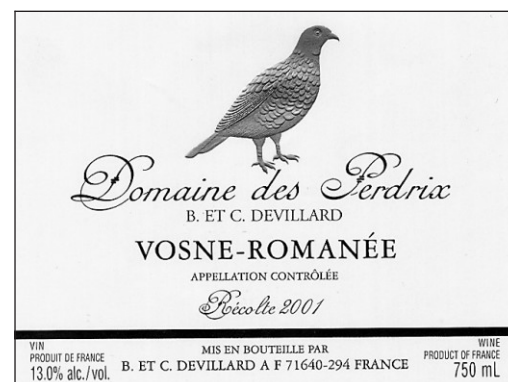
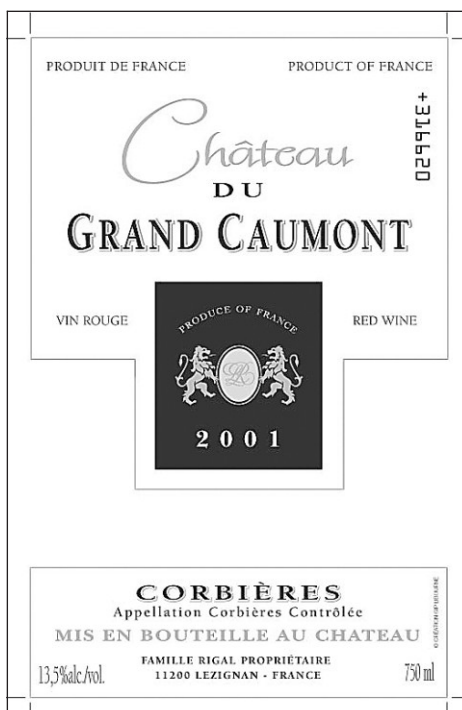
Élaboré avec de la Syrah et du Grenache à parts égales, c'est pourtant, chose rare, le Grenache et ses arômes de fruits rouges qui dominent au nez et en bouche. (Alors que la Syrah, normalement, même s'il y en a moins, éclipsé le Grenache par la puissance de ses arômes.)

Vin peu corsé, il possède un bon goût de fruits rouges, avec toutefois des tannins assez astringents, ce qui est sans doute dû au millésime 2002, lequel a été fort ingrat presque partout en France.

C, 476846, 15,65 \$, ★★ \$(\\$), à boire, 1 an.

Le **Côtes du Vivarais 2000 Domaine Gallety**, d'une appellation très peu connue de la vallée du Rhône, est fait lui aussi des deux mêmes cépages, dans des proportions égales (moitié-moitié).

Le style est fort différent. Grenat foncé, celui-ci a un bouquet de bonne ampleur, aux nuances de torréfaction (régisse, entre autres) bien présentes, avec la Syrah qui perce à travers le tout. Charnu, corsé, ses saveurs sont elles aussi très marquées par les arômes de torréfaction, et ses tannins sont bien enrobés, sans dureté aucune.



SAVEURS

À noter enfin qu'il s'agit d'un vin biologique, et donc de fruits cultivés sans produits ni engrais chimiques.

\$, 918615, 24,65 \$, ★★★ \$\$\$, à boire, 2-3 ans.

Et le Shiraz, comme l'appellent les Australiens ?...

Rares sont les vins de Syrah, d'Australie — ou donc de Shiraz — qui ont les arômes caractéristiques des vins du même cépage de la vallée du Rhône, notamment d'olives noires.

Richement coloré sans qu'il soit opaque, le **South Australia 2000 Kalimna Shiraz Bin 28 Penfolds**, au bouquet volumineux, très fruits noirs, relevé de nuances de torréfaction, genre goudron et réglisse, est ainsi... très australien, exubérant, et pas du tout Rhône ! La bouche est bien en chair, corsée, les tannins gras et veloutés. Très bon dans son genre, mais bien cher.

\$, 422787, 33,75 \$, ★★★ \$\$\$(\$), à boire, 3-4 ans environ.

Le **Coonawarra 2000 Shiraz Bin 128 Penfolds**, et donc du même producteur, est dans le même style, mais en plus retenu, plus discret, de facture plus européenne, pour ainsi dire, avec des tannins serrés, quoique sans rugosité aucune. Très réussi également.

\$, 509919, 33,75 \$, ★★★ \$\$\$(\$), à boire, 4-5 ans.

Bizarrement, le **Cornas 2001 René Balthazar**, du Rhône celui-là, d'un grenat-pourpre soutenu, a quelque chose... de quasi-australien, du moins au départ. Large, profond, de petits

fruits noirs surtout, son bouquet comporte aussi, en effet, une nuance curieuse rappelant l'odeur de la confiture de fraises ! Puis, avec l'aération, cette nuance s'estompe.

Sans être extrêmement concentré, c'est un vin relativement corsé, charmé, aux tannins compacts et en même temps veloutés. Très — très — bon.

\$, 480277, 43,25 \$, ★★★(★), à boire, 5-6 ans.

Un Chablis

Est-ce le millésime, jugé particulièrement réussi pour la Bourgogne ? Toujours est-il que le **Chablis 2002 Joseph Drouhin** est un vin étonnamment aromatique (on y détecte des notes minérales, de noix, de beurre aussi) pour cette appellation aux arômes d'ordinaire plutôt discrets. Beaucoup de saveurs aussi, bien nettes, avec aussi du corps pour un Chablis. Délicieux.

C, 199141, 21,30 \$, ★★★ \$\$\$(\$), à boire, 2-3 ans environ.

D'un millésime dit « difficile » et beaucoup moins réputé pour la Bourgogne, le **Fixin 2000 Clos Marion Domaine Fougeray de Beauclair**, rouge clair à reflets rosâtres, au beau bouquet retenu, et donc peu intense, s'en tire plus que honorablement.

Moyennement corsé, il a des saveurs franches et des tannins serrés, mais sans dureté aucune. Très bon, mais bien cher.

\$, 872952, 44 \$, ★★★ \$\$\$\$, à boire, 2-3 ans environ.

Le prix grimpe. Et, dans ce cas, la qualité de même...

Un peu plus coloré que le précédent, le **Vosne Romanée 2001 Domaine des Perdrix**, encore très jeune, au superbe bouquet, à la fois élégant et profond, est en effet remarquable en bouche. Par sa texture et donc la qualité de ses tannins fins et serrés, également en raison de la beauté de ses saveurs. Grand bourgogne.

\$, 862862, 70 \$, ★★★\$, à boire, 5-6 ans au moins.

Enfin, et sans doute encore là à cause du millésime, le **Carinena 2000 Crianza Monasterio de las Vinas**, d'Espagne, a, de mémoire, nettement plus de corps que dans de précédents millésimes. Il tiendra donc tête, sans problème, à des viandes rouges. Le bouquet est plutôt simple, mais de bon volume, relevé de notes boisées (genre... odeurs de madrier, m'a-t-il semblé), la bouche relativement corsée, sur des tannins assez rugueux. Fort bon quand même. Surtout à ce prix...

C, 539528, 11,70 \$, ★★(★) \$, à boire, 3-4 ans.

La notation

- ★ - Vin correct
- ★★ - Bon
- ★★★ - Très bon
- ★★★★ - Excellent
- ★★★★★ - Exceptionnel
- (★) - Égale une demi-étoile

La règle

- > Plus d'étoiles que de \$, le vin vaut largement son prix.
- > Autant d'étoiles que de \$, il vaut son prix.
- > Moins d'étoiles que de \$, il est cher ou même très cher.
- > C indique qu'il s'agit d'un vin « courant », vendu dans la plupart des succursales.
- > S désigne les vins de « spécialité », en vente uniquement dans un nombre limité de succursales.
- > Le nombre d'années figurant après la note indique le potentiel de garde approximatif à partir de maintenant.

MONASTERIO DE LAS VIÑAS
VIN - WINE CRIANZA 2000
+539528
Embouteillé par: GRANDES VINOS Y VIÑEDOS, S.A. CARIÑENA - ESPAÑA
Cariñena DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Représentant: MARIE-CLAUDE DAVELUY INC
PRODUIT D'ESPAGNE - PRODUCT OF SPAIN
750 ml R.E.N° 2631/2 12,5% alc./vol

Penfolds
BIN 128
COONAWARRA SHIRAZ
A premium wine made from Shiraz grown at selected Coonawarra vineyards in South Australia. It has the distinctive aromatic, pepper and spice characters of cool climate Coonawarra Shiraz.
750 ml RED WINE PRODUCT OF AUSTRALIA - VIN ROUGE PRODUIT D'AUSTRALIE 13,5% alc/vol

Le plus grand magasin spécialisé en celliers et accessoires au service du vin au Québec

Celliers

Carafes

Tire-bouchons et limonadiers
Verres

Casiers-bouteilles

Cadeaux

Appareils de réfrigération

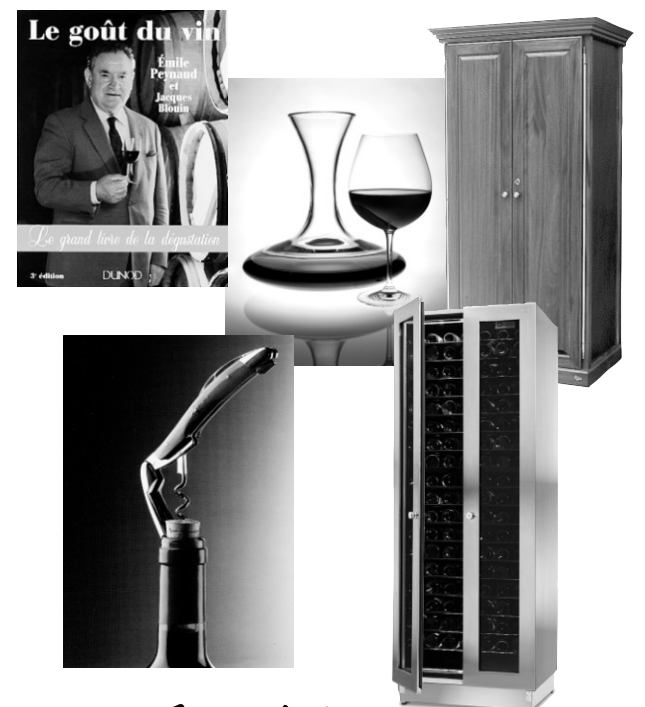
Accessoires pour sommeliers

Cours de formation

Ateliers et conférences

Plus de 20 modèles de celliers en montre

Le plus vaste choix de livres sur le vin



Spécial d'ouverture

Financement 24 mois SANS INTÉRÊT sur tous les celliers

Vin & Passion

celliers et accessoires au service du vin

Centropolis Laval (angle St-Martin et autoroute 15) 1910, av. Pierre-Péladeau, Laval
(450) 781-8467 Téléc. : (450) 781-8468 Vinetpassion.com

3184900

SAVEURS



VINS ET METS
François Chartier
collaboration spéciale

Harmonies élégantes pour grands bourgognes

Même si les grands bourgognes rouges de la Côte de Nuits — où sont élaborés les plus grands rouges de pinot noir de ce monde, sur les coteaux des villages au nom prestigieux, tels que Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée et Chambolle-Musigny —, sont réputés pour être les pinots noirs les plus substantiels de France, ce serait mal comprendre la Bourgogne que de cataloguer ses vins dans un style unique. C'est justement sur l'originalité et la diversité que la réputation des vins de cette grande mosaïque de terroirs s'est construite depuis que les moines en ont découvert les meilleurs lieux-dits au XIII^e siècle.

Certains villages, tout comme plusieurs premiers crus et grands crus, produisent des vins rouges portant le sceau de

l'élégance. Cette légendaire finesse bourguignonne semble aujourd'hui incomprise par les nouveaux consommateurs, aficionados des vins qui vous en mettent plein les papilles, plus souvent qu'autrement sans aucune subtilité et sans aucun sens du détail et de l'originalité. Pour parvenir à la réalisation de belles harmonies avec ces grands vins de Bourgogne, il faut savoir donner dans le détail, l'élégance et la précision. Il faut oublier les sauces aigres-douces de la cuisine moderne, tout comme les traces de vinaigre balsamique qui ornent trop souvent les assiettes des restaurants et les puissants fromages à croûte lavée.

De foie et de poitrine de... volaille!

S'il y a un domaine dont les vins se démarquent du goût généreux et sucré

actuellement en vogue, c'est bien celui de Bruno Clair. Les modes passent, mais pas son style établi depuis 1979 et qui mise sur la finesse et la pureté. À preuve, ses épurés 2000, actuellement disponibles au Québec. Faites vos classes en matière de sobriété avec l'épicé **Marsannay Les Longeroies 2000 Domaine Bruno Clair** (41 \$; S-873190). La finesse de son grain de tanin n'a d'égal que le soyeux de son gras et que l'épure de ses saveurs de girofle, de muscade et de cerise au marasquin. Parfaite structure pour s'unir à la fraîcheur des griottes et à la densité des foies de volaille qui composent la salade du même nom. L'épuré et savoureux **Bourgogne 2001 Georges Faiveley** (20,75\$; S-142448) ira dans le même sens.

Quant au **Chambolle-Musigny Les Verailles 2000 Domaine Bruno Clair** (56 \$; S-880542), plus gourmand, plus ouvert, croquant de vérité et de fruit, avec une pointe d'estragon, il trouvera écho dans le moelleux et la finesse de texture des poitrines de volaille à la crème d'estragon. Ce mets, à la saveur de réglisse, fera le pont aromatique avec cet excellent chambolle ainsi qu'avec l'aérien et parfumé **Maranges 1er cru**

Clos des Loyères 2001 Domaine Vincent Girardin (27,50 \$; S-881722). Ces quatre vins sauront soutenir le crémeux du délectable fromage québécois Migneron, tout comme l'élégance du Gré des champs.

Cailles, lapin, canard...

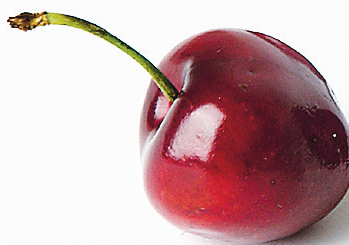
Pour poursuivre sur le ton de la délicatesse, rien de mieux que la chair tendre d'une caille rôtie, qui aurait idéalement été farcie de griottes et de foie gras. Pour que l'accord soit au diapason, il faut dénicher un vin à la fois subtil et velouté, aérien et moelleux, possédant de riches effluves de griottes et d'épices douces, tel le **Vosne-Romanée Les Champs Perdrix 2000 Domaine Bruno Clair** (71 \$; S-880534). Vous pourriez aussi braiser longuement des cuisses de lapin et les baigner d'une réduction du jus de cuisson parfumé à l'estragon, qui fera le pont avec les saveurs de réglisse du **Gevrey-Chambertin 1er cru Clos Saint-Jacques 2000 Domaine Bruno Clair** (129 \$; Signature-725531), doté de tanins tissés avec du fil de soie. Pour le plus classique magret de canard rôti, il serait judicieux de choisir comme sauce d'accompagnement un limpide consommé de canard aux épices. Ce qui laissera place à la texture ultrafine du **Chambertin-Clos de Bèze Grand Cru 2000 Domaine Bruno Clair** (184 \$; S-714311) qui, comme le terroir le veut, possède quand même la chair, le gras et le volume connus des vins de ce cru. Le fromage français reblochon, tout comme le québécois Cadet Roussel, qui possèdent tous deux des notes aromatiques de terre humide, seront le choix ultime pour épouser la texture de ces trois grands vins de pinot noir.

Thon rouge

Les sceptiques à l'égard de l'harmonie entre les vins rouges et le poisson seront confondus ! Grâce à la texture satinée des grands bourgognes, doublée de la sève que recèlent certains grands crus, aucun goût métallique n'apparaît lors de la rencontre de ces deux géants de la gastronomie. Il importe que les tanins soient des plus fins, tout en étant d'une maturité optimum. À ce jeu du mariage du rouge sur rouge, le **Clos des Lambrays Grand Cru 1998 Domaine des Lambrays** (85 \$; Signature-924399), à la couleur du thon oeil de tigre, au nez à la fois fumé, floral et fruité, à la bouche charnue sera sans aucun doute victorieux! Victoire qui sera aussi célébrée par la fraîcheur et la sève de l'épatant **Chorey-les-Beaune 2000 Domaine Catherine & Claude Maréchal** (30,25 \$; S-917617).

Optez pour un thon saisi, presque cru, accompagné d'une réduction de fond de veau avec des champignons sauvages et des lentilles vertes. Ce thon pourrait aussi être accompagné par la même base de sauce, mais que vous auriez liée au foie gras. Grands vins, grande cuisine oblige!

Donc, malgré les prix élevés de certains de ces vins, faites-vous plaisir à l'approche des Fêtes, ou, encore mieux, inscrivez-les à votre liste de cadeaux!



SAVEURS

Quelques harmonies...

GRANDS BOURGOGNES ROUGES

Salade de foie de volaille aux griottes.
 Poitrines de volaille à la crème d'estragon.
 Caille rôtie, farcie de griottes et de foie gras.
 Cuisse de lapin braisées et jus de cuisson à l'estragon.
 Magret de canard rôti et consommé de canard aux épices.
 Thon rouge saisi, presque cru, réduction de fond de veau, champignons sauvages et lentilles vertes.
 Thon rouge saisi, presque cru, réduction de fond de veau liée au foie gras.
Fromages: Cadet Roussel, Gré des champs, Migneron et reblochon.



NOTES DU SOMMELIER

Santorin en danger?

LE VIGNOBLE QUI recouvre la majestueuse Santorin, une île volcanique des Cyclades, où la viticulture connut un essor considérable au XIV^e siècle grâce aux Vénitiens, semble aller vers sa disparition. Les jeunes ne sont pas intéressés par la viticulture et les vigneron, dont la moyenne d'âge est de 65 ans, n'ont d'autre choix que de laisser leurs vignes dépérir au profit du développement touristique, beaucoup plus rentable. Heureusement, quelques vigneron attachés à l'héritage ampélographique de l'île, qui comprend l'assyrτικο, le grand cépage blanc de la Grèce, tentent de faire classer le vignoble de Santorin au patrimoine mondial de l'UNESCO. Espérons que la tenue en Grèce des Jeux olympiques, en août 2004,

ainsi que du Concours du meilleur sommelier du monde, aidera à la survie du doux *vissanto* de Santorin...

2003: retour vers le futur...

SELON LES PLUS récentes données concernant le réchauffement du climat planétaire — la hausse pourrait osciller entre 1,4°C et 5,8°C avant la fin du XXI^e siècle — les vins qui résulteront de la canicule qui a sévi en Europe en 2003 nous donneront un avant-goût de ce qui pourrait bien être la norme dans la seconde moitié du XXI^e siècle. Les bouleversements climatiques sont actuellement si intenses que même le réchauffement qu'apporte le Gulf Stream sur l'Europe en période hivernale — phénomène

dont les effets bénéfiques sont étroitement liés à la qualité des vins de Bordeaux entre autres — serait en voie de disparition. En France, le climat méditerranéen semble même progresser vers le Nord et pourrait bien s'installer d'ici quelques décennies jusqu'à Lyon. Donc, les vins de feu de 2003, à l'acidité basse, à la couleur profonde, au fruité tropical, possèdent un profil typique des vins des pays chauds du Nouveau Monde, tels le Chili et l'Australie. Même les cépages rouges d'Allemagne, habituellement presque tous vinifiés en mousseux, donneront de grands vins rouges tranquilles! Alors, lorsque les premiers vins européens de 2003 seront versés dans nos verres, n'oublions pas d'avoir une pensée pour le millésime 2067 que dégusteront nos descendants...

COURRIER DU VIN

Q M. Chartier, je garde quelques bonnes bouteilles dans l'armoire télé du salon de mon condo. Cet appartement est très lumineux et ensoleillé. Par conséquent, très chaud en été. J'ai une bouteille de Château Beychevelle 1991 que je conserve ainsi dans des conditions très peu appropriées. Mais j'ai été très chanceux, car les quelques autres bouteilles que j'ai gardées dans ces conditions étaient, à mon humble avis, parfaites lors de la dégustation. Scientifiquement, cela est évidemment contre nature, mais devrait-on aviser vos lecteurs que c'est possible, mais loin d'être idéal, de garder du bon vin dans des conditions pas toujours idéales? Ai-je été très chanceux?
 MARCEL CHARBONNEAU

R Comme je l'ai écrit à plusieurs reprises, les conditions gagnantes pour obtenir une excellente maturation des vins est l'humidité (à plus de 70 %) et la fraîcheur (à plus ou moins 12°C), sans oublier d'éviter les changements brusques de température. Donc, la façon dont vos vins sont entreposés est à mille lieues de l'idéal. Sur une courte période, disons moins de trois à quatre ans, vos vins ne devraient, je dis bien ne devraient pas trop en souffrir, même si des différences sont perceptibles à la dégustation de deux bouteilles du même vin qui ont été conservées dans des conditions différentes. C'est à long terme que ça risque de se gâter. Premièrement, en raison de la chaleur et des grands écarts de température, votre vin aura perdu de sa fraîcheur initiale. Deuxièmement, le manque d'humidité aura desséché le bouchon et ce dernier, une fois amaigri, aura laissé malencontreusement pénétrer l'oxygène de l'air, ce qui est néfaste pour le vin. Donc, je vous conseille de boire au plus vite votre Beychevelle 1991 et de penser à entreposer vos futures bouteilles dans un cellier approprié.

Identifiez le cépage

LE CÉPAGE BLANC de l'énigme de cette semaine est un descendant direct du *vitis apiana*, grand cépage à la base des légendaires vins des empereurs romains, qui s'affirme aujourd'hui comme la perle des cépages blancs autochtones de Campanie. Les amphores romaines contenant le vin de ce cépage ont été les premiers contenants à indiquer l'origine d'un vin. Ce cépage est aujourd'hui à la base des élégants et suaves vins blancs provenant de la zone d'Avellino. Il embaume de jolis parfums de fleurs, de miel, de poire et de noisettes, complexifiés quelquefois par une touche minérale et soutenus par une bouche à la fois ample et fraîche. Il donne plus souvent qu'autrement des vins secs, mais aussi quelques excellents vins liquoreux. Il semble s'être très bien adapté à la Sicile depuis quelques années.

François Chartier est l'auteur du guide d'achat des vins et d'harmonisation avec les mets *La Sélection Chartier 2004*, aux Éditions La Presse. On peut lui envoyer des questions à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.

SAVEURS

RESTAURANTS > L'art de recevoir en donnant

FRANÇOISE KAYLER

La table d'hôte du soir est à prix fixe. Jamais table d'hôte ne pourrait être plus généreuse que celle que propose ce restaurant. Cette générosité ne veut pas dire quantité dans l'assiette. Elle est synonyme de générosité élégante. Et le véritable art de la table est fait d'élégance. Chez Européa, on sait offrir.

L'apéritif est servi avec trois petites bouchées, tartare de saumon et feuilleté de boudin. Mais ce n'est pas encore la « mise en bouche ». Elle arrive sous une autre forme. Ce soir-là, c'était une bisque de homard en forme de minuscule capuccino, un velours parfumé. Entre le plat et le dessert, un « avant-dessert » viendra, qui unifiera les papilles en les rafraîchissant. Tuiles et petits biscuits concluront le repas en attendant le café.

L'élégance

L'élégance du geste s'accompagne de l'élégance des présentations. Vaisselle et verrerie sont choisies pour mettre en valeur chacun des services. Mais si le mets étonne le palais et si le plat étonne le regard, c'est toujours dans le respect de la cuisine

L'élégance, elle est aussi dans la sobriété du décor. Européa est logé dans un espace dont l'aménagement initial a été entièrement transformé. C'est un beau restaurant, petit et accueillant, appuyé sur des murs de briques et de pierres, réchauffé par quelques tableaux, éclairé à partir des murs par une lumière douce. On peut jeter un coup d'oeil du côté de la cuisine en traversant le rideau qui la sépare de la salle. Et de ce côté-là aussi, le décor est élégant. Les amateurs peuvent y réserver une table.

Le service, lui, a l'élégance et la générosité de la maison.

Le cerf rouge de Boileau a droit à un traitement original en entrée. C'est le collier qui est servi, viande aux longues



fibres, braisée pour devenir fondante et succulente, dont la texture moelleuse est piquée de lamelles croustillantes de rattes, ces pommes de terre à chair fine. Un oignon confit, une trace d'une sauce puissante sur fond d'assiette

Au restaurant Européa, l'élégance du geste s'accompagne de l'élégance des présentations.

équilibrent et complètent la dégustation.

Des girolles sautées coiffent la tranche de foie gras poêlée servie sur une purée de petits pois, fine comme une crème. L'ensemble est réjouissant, sensations douces

et presque sucrées pour les saveurs, caressantes pour les sensations tactiles. Cette entrée se déguste en silence.

Ce n'est pas un plat végétarien. C'est un plat de légumes. Des légumes que l'on connaît et que l'on ne traite plus de cette façon. Ils sont farcis d'une duxelle de champignons savoureux qui étonnent. Un plat simple et bien fait, présenté à la moderne comme pour une dégustation et qui fait appel à des valeurs oubliées.

Européa fait partie de ces établissements qui ont des liens étroits avec les producteurs. La carte les identifie et, en particulier, dans le cas de ce lapin servi de trois façons. La cuisse confite au gras de canard, le râble légèrement farci, une aumônière

croustillante enveloppant de petits morceaux de chair tendre. C'est une assiette dégustation intéressante avec, en garniture, des lamelles de pommes de terre d'un fondant particulier et une purée fine de céleri-rave, mais c'est un plat qui peut dérouter les amateurs de lapin à la moutarde...

Le service du fromage peut tenir lieu de dessert. Présentés sur un chariot, bien identifiés, venant tous du Québec, les fromages sont accompagnés, non seulement de raisins et de noix, mais aussi de figues tièdes.

Le vrai dessert, ce soir-là, c'était une mousse toute blanche enfermant une autre mousse, miel et marrons cerclés de chocolat blanc.

Au verre, le vin est servi avec le même soin que dans le cas d'un choix de bouteille.

EUROPÉA
1227, de la Montagne
(514) 398-9229

Ouverture : du mardi au vendredi à partir de 18 h. Les jeudi et vendredi, le midi

Fumée : Non
Eaux embouteillées : importées et québécoise (St-Justin).
Prix : 5,50 \$

Mise en bouche
Collier de cerf rouge de Boileau,
pommes de terre rattes croustillantes,
oignon confit
Escalope de foie gras poêlé sur purée fine de petit pois, girolles sautées
Assiette de légumes d'antan remis au goût du jour, en petits farcis
Lapin de la Lapinière en trois façons,
jus au verjus
Pré-dessert
Mousse miel et châtaignes
Café et infusion

Menu pour deux, avant vin, taxes et service : 85 \$

LIVRES > « Terroir »: cachez ce mot

FRANÇOISE KAYLER

Le terroir a bon dos. On l'utilise à tout propos du moment que le produit qu'il qualifie vient d'une région. N'importe quelle région. On a fait de ce mot ce que l'on a fait du mot gastronomie. Ni l'un ni l'autre ne veulent plus rien dire. « Terroir », c'est un beau mot. Un mot riche de sens. À une époque où l'on veut retrouver le vrai, le pur, le naturel, où l'on veut savoir d'où vient ce que l'on mange, à l'époque de la « traçabilité », c'est évidemment un mot vendeur.

Et ceux qui l'utilisent pensent se rendre service, oubliant même que ce n'est pas parce que c'est du terroir que c'est bon. Que de produits dits « du terroir » sur nos marchés qui n'ont aucune qualité particulière, aucun caractère particulier !

Le consommateur devrait savoir que rien ne réglemente encore l'emploi de ce terme et que son utilisation n'est aucunement une garantie de quoi que ce soit. Pas plus que n'est encadrée l'utilisation du nom d'une région pour identifier un produit. Cela saute aux yeux quand une confiture de kiwis est associée à Charlevoix, mais c'est plus trompeur lorsqu'il s'agit d'un plat d'agneau, identifié sur un menu, alors que la bête n'a jamais vu le ciel de Charlevoix..

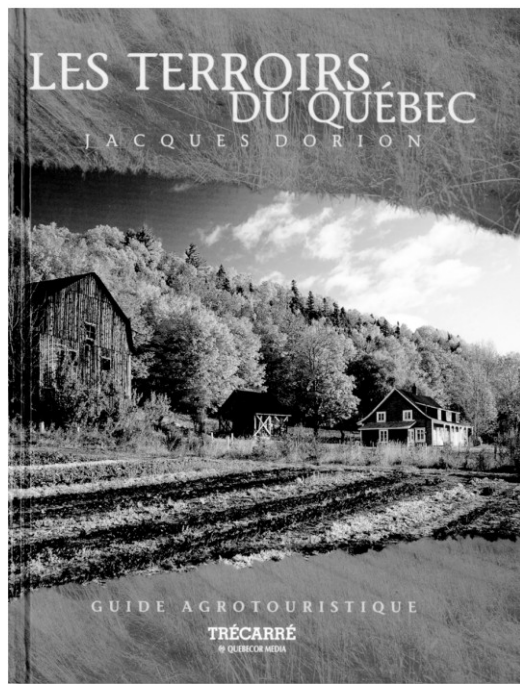
Produit du terroir est devenu synonyme de produit régional. On confond la terre, avec tout ce qu'elle représente d'ancrage lié au sol, aux traditions, au savoir et au savoir-faire de ses habitants, avec le territoire.

La publication du livre *Les Terroirs du Québec* illustre bien le fouillis dans lequel on insère l'utilisation du mot « terroir ». Le livre aurait pu porter son sous-titre en titre : *Guide agrotou-*

La publication du livre *Les Terroirs du Québec* illustre bien le fouillis dans lequel on insère l'utilisation du mot « terroir ».

ristique. Et le terme n'est même pas approprié dans ce cas, les agriculteurs qui sont présentés ne disposent pas tous des installations permettant d'accueillir des touristes. Ce livre promène le lecteur de région en région (16 régions) en s'arrêtant chez des producteurs (800 adresses) qui présentent toute une gamme de produits, régionaux, familiaux, artisanaux, fermiers, tous confondus. C'est un répertoire qui, comme tous les répertoires, a des lacunes inévitables puisque l'on y remarque, au moins, une fermeture d'établissement. Encore faut-il avoir la patience de décortiquer les informations, l'édition mêlant textes et photos dans une présentation du style Cercle des fermières.

Mais où est le terroir dans ce livre des *Terroirs du Québec*? L'auteur, même dans son texte « la loi du terroir, les labels et la certification », ne semble pas être très au courant de l'application de la Loi sur les appellations réservées du Québec.



Il est évident que terroir ne rime pas avec passé. Le terroir se construit. Sinon nous n'aurions ni vache, ni poule, ni pomme... Il se construit, mais pas à n'importe quel prix.

Normandie, produits du terroir et recettes traditionnelles, est le 22^e volume de la collection *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France* entreprise il y a près de 20 ans sous la responsabilité du Conseil national des arts culinaires, à la demande des ministres de la Culture et de l'Agriculture.

Le premier objectif de l'inventaire est culturel. Le deuxième est économique. « Il doit permettre de mieux connaître le patrimoine alimentaire de la région étudiée et d'y associer des actions spécifiques permettant la relance de productions restées trop méconues. »

Les produits dont la sélection a été faite selon des critères précis sont présentés dans des chapitres distincts : boissons, fruits, légumes, poissons et fruits de mer, produits laitiers, viandes et volailles. Pour chacun, la séquence de présentation est la même : particularité, description, historique, usages, savoir-faire. Une cinquantaine de recettes traditionnelles sont ensuite présentées. Mais l'essentiel de cet inventaire concerne les produits. Aucune illustration, mais une lecture passionnante.

LES TERROIRS DU QUÉBEC

Jacques Dorion, Trécarré

NORMANDIE

— Produits du terroir et recettes traditionnelles

L'inventaire du patrimoine de la France, Albin Michel / Institut régional de la qualité agroalimentaire (IRQUA) de Normandie

GASTRONOTES >

Cuisine et langue, même défense

FRANÇOISE KAYLER

Manuel Vázquez Montalban est mort. On le connaît peu ici, même s'il est déjà venu à Québec pour participer à un salon du livre. Il devait venir à Montréal à l'occasion du dernier Festival Montréal en lumière, mais des problèmes de santé l'en ont empêché. Il est mort subitement, seul dans une salle d'attente d'aéroport.

Montalban est un écrivain catalan. Un écrivain engagé dans la défense de l'autonomie de la Catalogne. Il a défendu ses points de vue sur bien des plans, s'intéressant aussi bien à l'urbanisme qu'à la chanson populaire en plus d'être un gourmet militant. Et il a fait de la langue et de la cuisine ses chevaux de bataille. On a parfois résumé la création du personnage Pepe Carvalho en le réduisant à la dimension d'un personnage aimant manger, aimant la cuisine. Détective privé, Pepe Carvalho figure dans 20 livres. Dans chacun, si la part de la cuisine est aussi importante, c'est que pour l'auteur la cuisine est aussi essentielle que la langue pour différencier la Catalogne de l'Espagne. Dans *Le Prix*, si l'auteur décrit aussi minutieusement la préparation du *pan con tomate*, simple assemblage de pain, tomate, huile et sel, c'est que « ce prodige alimentaire a été découvert par les Catalans il y a un peu plus de deux siècles, avec une conscience tellement aiguë de leur découverte qu'ils en ont fait un trait d'identité au même titre que la langue ou que le lait maternel ».

Pepe Carvalho cuisine, mange et boit. Il défend ce qui fait l'essence de la culture culinaire de cette Catalogne où, maintenant, on a remis en culture des produits qui disparaissaient, où l'on a repris l'élevage de races qui allaient mourir et où des chefs aux noms puissants font parler d'eux et servent d'exemple bien au-delà des frontières catalanes. Pepe Carvalho se définissait ainsi dans *Avant que le millénaire nous sépare* : « Je suis un moyen technique qui fait la cuisine. » Et qui fait si bien la

cuisine dans les romans « plus ou moins policiers » de Montalban que l'on pourrait reproduire le plat. Et saisir ainsi une partie de l'identité catalane.

Salon des cidres

La deuxième édition du salon Cidres et saveurs du terroir se déroule aujourd'hui et demain dans les locaux du collège Saint-Hilaire, dans la municipalité du même nom. Initiative de la Confrérie des Chevaliers du cidre du Québec, organisme bénévole voué à la promotion des cidres du Québec, ce salon-dégustation accompagnera la présentation des cidres, de produits de boulangerie, de confiserie, de pâtisserie, de charcuterie, etc. Cette vitrine où les produits de la Montérégie seront mis en valeur se tient juste à temps pour donner des idées de cadeaux ou des suggestions de menus pour le temps des Fêtes..

Pour tout renseignement : Tourisme Montérégie, (450) 469-0069 ou 1-866-469-0069.

La cuisine selon Guy Savoy

« C'est une discipline où le temps et le travail se conjuguent en une pratique soumise à l'appréciation de la vue, du toucher, de l'odorat et du goût. Ce sont les sens qui façonnent la réalité culinaire...La cuisine a ceci de commun avec les arts classiques qu'elle s'apprend par l'imitation d'un modèle. Elle est l'art de transformer instantanément en joie des produits chargés d'histoire. La cuisine mobilise tous les talents de la brigade afin de mettre en valeur les vraies saveurs des produits de la nature, le fruit du travail des meilleurs fermiers, éleveurs, pêcheurs et producteurs, tous justement conscients de la valeur d'un tel patrimoine ».

Guy Savoy vient d'ouvrir à Paris, un cinquième restaurant, l'Atelier de Maître Albert, rue Maître Albert — Albert-le-Grand, qui fut le maître de Thomas d'Aquin.

CONSUMMATION

La troisième vie de Midge, la poupée enceinte

SYLVIE ST-JACQUES
COLLABORATION
SPÉCIALE

Il y a un an, les Wal-Mart américains jugeaient que Midge, la Barbie « enceinte », pouvait avoir une mauvaise influence sur les petites et retireraient de leurs tablettes la pauvre poupée. Un an plus tard, à l'approche de Noël, chez les Wal-Mart canadiens et les autres grands magasins où elle est vendue ici, Midge et son bébé sont plus populaires que jamais.

« Aux États-Unis, ils (les magasins Wal-Mart) ont reçu plusieurs plaintes de clients qui craignaient surtout que la poupée Midge entraîne des cas de grossesse adolescente », explique Andrew Pelletier, porte-parole de Wal-Mart Canada. Mais seulement les succursales américaines de cette chaîne ont été frappées par l'interdiction. Au Canada,

Midge et son bébé n'ont pas subi la censure ni les plaintes de parents scandalisés. « Les consommateurs canadiens sont différents des Américains », pense Andrew Pelletier.

C'est en 1963 que la compagnie Mattel a pour la première fois tenté de commercialiser la poupée Midge, qui portait alors le titre de « meilleure amie de Barbie ». À l'époque, sa protubérance abdominale avait mis dans l'embarras des consommateurs qui craignaient que Midge incite les petites filles à poser des questions un peu trop pertinentes sur les raisons de la différence anatomique de leur nouvelle poupée. En décembre 2002, Mattel a donné une seconde vie à Midge.

Selon les résultats d'une étude du Conseil canadien d'évaluation des jouets, Midge et bébé (conçus par la collection de Barbie Mattel), se classent parmi les 10 jouets préférés



PHOTO AP

Midge, la meilleure amie de Barbie.

des enfants qui ont participé une enquête évaluant de 400 à 600 jouets vendus au pays.

Les enfants, dit Leigh Poirier, ont aimé le petit bébé magnétique qui se colle au ventre de Midge, une fonction qui lui permet ainsi d'accoucher et de retomber enceinte instantanément. « Les participants de l'enquête ont relevé que c'était une façon d'amorcer les échanges sur la famille, sur le fait d'avoir un bébé », ajoute-t-elle. La facilité de placer bébé dans les bras de Midge ainsi que les accessoires comme le berceau, la table à langer et les biberons sont autant de détails qui auraient séduit les petits consommateurs ayant participé aux tests du Conseil canadien d'évaluation des jouets.

Francine Ferland, professeure à l'École de réadaptation de l'Université de Montréal et auteure de l'ouvrage *Et si on jouait le jeu avec l'enfant de la naissance à six ans*, émet de son côté certains doutes à l'égard de la pertinence de Midge et son bébé. « Les petites filles

de 8-10 ans qui autrefois jouaient à la Barbie s'en désintéressent aujourd'hui. Les plus jeunes (3 à 6 ans) qui s'y intéressent auront du mal à manipuler le petit élément qui colle au ventre, et s'en désintéresseront probablement assez vite. À cet âge-là, les enfants ont besoin de concret. »

D'autre part, Francine Ferland trouve que l'idée d'une poupée enceinte n'est pas mauvaise en soi, mais à condition que les dimensions de la mère et du bébé fictifs soient plus réalistes. « Ça peut être intéressant lorsque la mère de l'enfant est enceinte, par exemple. Mais je préférerais une poupée plus grande dans laquelle l'enfant peut entrer et sortir à sa guise le « bébé ». Ce serait une forme plus efficace pour exprimer toutes sortes d'émotions et de sentiments, que le fait de jouer avec une Barbie sur laquelle on pose un rond magnétique. »

LA SÉLECTION
CHARTIER
2004

Guide
d'achat
des Vins
et
d'harmonisation
avec
les Mets

Les Éditions
LA PRESSE

CONCOURS La sélection Chartier 2004

Courez la chance de gagner un séjour d'une semaine pour deux personnes dans les vignobles d'Italie au royaume de la Toscane.

1^{er} PRIX

Un voyage pour deux personnes pour l'Italie sur les ailes de Swiss pour un séjour d'une semaine dans les vignobles de la Toscane, d'une valeur de 5 000 \$. Le forfait comprend : un vol aller-retour Montréal-Rome pour deux personnes en classe économique, une voiture de location de catégorie C pour une semaine, 6 nuits d'hébergement à l'hôtel Residence icolli et un tour vinicole dans les vignobles de la Toscane.

2^e PRIX

Un cellier d'appartement de couleur acajou à porte vitrée d'une capacité de 100 bouteilles, gracieuseté de la boutique Vinum design, d'une valeur de 1 395 \$.

3^e PRIX

Un ensemble de 8 verres Riedel, une carafe et un entonnoir pour décanter, gracieuseté de la boutique Vinum design, d'une valeur de 270 \$.

4^e PRIX

Une sélection de vins de prestige choisis par François Chartier gracieuseté de la Société des alcools du Québec, d'une valeur de 2 000 \$.

5^e PRIX

Un séjour de deux nuits pour deux personnes à l'Auberge Hatley incluant les repas gastronomiques et les petits-déjeuners, d'une valeur de 1 500 \$.

Pour participer, remplissez et envoyez à :

Les Éditions La Presse

C. P. 11618, Succursale Centre-ville Montréal (Québec) H3C 5W5

Question : Laquelle de ces deux appellations d'Italie est située en Toscane?

A) Cannonau di Sardegna B) Chianti Classico

Réponse : _____

Nom :

Prénom :

Adresse :

App. :

Ville :

Code postal :

Tél. bur. : ()

Rés. : ()

Adresse électronique :

- Le concours se termine le 28 décembre 2003 à minuit.
- Les fac-similés ne sont pas acceptés. Valeur totale des prix : 10 165 \$.
- Règlements disponibles aux Éditions La Presse. Le tirage aura lieu le 6 janvier 2004.
- Ce concours est organisé avec la participation de nos commanditaires.

Vinum
design

Délégation commerciale d'Italie
Italian Trade Commission

SAQ

AUBERGE HATLEY

SWISS
Swiss International
Air Lines

Italian Express
agence de voyages



cyberpresse.ca



Les Éditions
LA PRESSE