

ACTUEL

Le fenouil
est «in»

Page 7

Sperme
sur Internet

Page 6

La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 14 DÉCEMBRE 2000



FESTIN DE NOËL

RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

Chaque année, c'est le même dilemme: qu'est-ce que je vais servir à Noël? Je commence dès le mois de novembre à acheter des magazines et à essayer de composer des menus qui tiennent parfois du miracle. L'an passé, j'ai tenté sans succès LA grande combinaison. La phobie du gras de ma tante, les patates à Montignac de la belle-soeur, les allergies au noix du petit dernier et l'intolérance au lactose du père Noël. C'est plus simple de suivre l'étoile de Bethléem que de faire plaisir à tout le monde. D'autant plus que la vache folle vient de se mettre de la partie. Eh bien bravo! Sans l'aide des Rois mages, ce sera du riz et des canneberges pour tout le monde!

Nouveau millénaire, nouvelle tactique. J'invite, je décide. Qui m'aime me suive. Mais au-delà de la nourriture, Noël est un exercice d'organisation à peu près sans équivalent. Pour parvenir au fil d'arrivée, on doit d'abord s'attaquer à la logistique de la fête. Quel type de réception planifiez-vous: chic ou convivial? Combien prévoyez-vous d'invités: huit ou 25? Quel est votre budget par personne? Lorsque ces paramètres sont bien établis, plusieurs formules s'offrent à vous.

Très chaleureux, le buffet convient parfaitement aux grands groupes et crée beaucoup d'interaction. Pour ceux qui abdiquent, faute de temps ou d'énergie, les bons traiteurs nous proposent une cuisine à des années-lumière des oeufs farcis, des saucisses cocktail et des sandwiches aux oeufs pas de croûte. Certains traiteurs nous offrent même la possibilité d'exécuter une de nos propres recettes. C'est la formule parfaite pour les réceptions avec enfants et pour demander à chacun d'apporter un plat de son cru. S'il vous plaît, ne laissez pas le buffet à température ambiante jusqu'à ce qu'il puisse retourner seul au réfrigérateur. Après environ deux heures, les risques d'intoxication alimentaire augmentent de façon exponentielle.

Le repas assis est une formule moins appréciée des enfants et qui demande généralement plus de planification qu'un buffet. Par contre, c'est la seule solution envisageable pour apprécier un repas où tous les efforts possibles ont été déployés pour en mettre plein la vue. Je planifie presque toujours une table où les enfants mangent plus tôt, ce qui nous permet de manger paisiblement. Si vous cuisinez peu, résistez à la tentation d'essayer une nouvelle recette le jour même du repas. Plutôt que de servir le dessert à l'assiette, j'aime beaucoup la table à desserts débordante de fruits, de gâteaux et de tartes de toutes sortes. Cette façon de terminer le repas nous permet de discuter beaucoup plus librement.

Organisation 101

Afin de se faciliter la vie, je vous conseille d'amorcer le repas par une entrée froide ou un potage. Concentrez vos énergies sur le nerf de la guerre: le plat principal. Celui-ci demande beaucoup plus de planification et de préparation. Si vous êtes nombreux, évitez les cuissons de dernière minute. Mise sur des plats en sauce ou des pièces de viande rôtie au four qui ne nécessitent pas trop de manipulation après cuisson.

Voir MENU en page B2

La suite du dossier en B3



Graphisme et photomontage - Jocelyne Potelle / Photo: Robert Mailloux

BANDE À PART



MENU

Suite de la page B1

Prenez par exemple le carré d'agneau. C'est délicieux, mais trancher une cinquantaine de côtes-lettes, les napper de sauce, disposer les légumes d'accompagnement et servir les assiettes chaudes relève de l'exploit. Je prends aussi le temps de décrire mon menu sur une feuille où chaque service est annoté des accompagnements ou des autres particularités du plat. De cette façon, si vous avez la chance d'avoir quelqu'un qui met la main à la pâte, les carottes que vous avez tournées avec une patience infinie ne seront pas oubliées au réfrigérateur.

La journée avant la fête, préparez les plats d'accompagnement qui ont seulement besoin d'être réchauffés : un gratin dauphinois, un flan de légumes, certains légumes cuits *al dente*.

Vous pouvez aussi concocter votre vinaigrette et préparer le beurre (rosace, emporte-pièce, parfumé). La plupart des desserts peuvent être préparés, en partie ou totalement, la veille. C'est le cas de notre charlotte au chocolat blanc.

La journée même, préparez tou-

tes les garnitures et les décorations faites à partir de fruits et de légumes, comme les tranches de citron et les fines herbes. Il y a aussi la laitue à nettoyer et le pain à couper. En fait, il faut agir comme si l'on était son propre traiteur. Même la musique doit être planifiée avant l'arrivée des invités. Ce sont habituellement les petits détails qui nous tuent : l'eau minérale que l'on a oublié d'acheter, les vins mal réfrigérés, les fromages mal chambrés, le pain non coupé...

Voilà pour le côté rationnel. Mais si ce n'était que cela, ce serait d'un ennui mortel. Le plaisir de cuisiner est plus fort que tout. L'imagination et la créativité qui nous frappent la soirée venue, la démesure festive qui naît du chaos une fois les invités arrivés, me donne à chaque fois des grands moments de bonheur. D'année en année, je crois tout maîtriser et c'est pourtant dans cette fébrile imperfection que mes invités prennent leur pied ! Et puis, si les carottes restent au frigo, tant pis, on les mangera au dessert. Ça n'arrive qu'une fois par année !

LE COURRIER DE RICARDO

RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

Q Odette Lamarche : « Je ne sais jamais si je dois poser le papier d'aluminium côté mat ou côté brillant, notamment pour la cuisson du poisson au four. »

R Ricardo : « La question est bonne. La manière dont on pose le papier d'aluminium sur un aliment a son importance. C'est la face mate qui doit être en contact avec l'aliment puisque la face brillante pourrait oxyder l'aliment. »

Q Emmanuelle Gril : « Je souhaite préparer des marrons glacés pour Noël et j'ai besoin d'un pèse-sirop. Savez-vous dans quelle boutique à Montréal je pourrais en acheter un ? »

R Ricardo : « Vous trouverez cet instrument chez France Décor, un magasin d'accessoires bien apprécié des pâtisseries et des chocolatiers. Pour les gens qui se demandent ce qu'est le pèse-sirop, c'est un instrument de cuisine, un genre de thermomètre pour la cuisson des sirops de sucre. Il est muni d'un tube de verre pondéré et plonge plus ou moins dans le sirop en fonction de sa concentration. Voici les coordonnées de France Décor : 290, boulevard Henri-Bourassa Ouest à Montréal, (514) 331-5028. »

Q Monique Brosseau : « Je voudrais servir du risotto en accompagnement à de l'osso buco. Mais je dois alors laisser mes invités pendant 20 minutes pour brasser le risotto tout le temps de la cuisson. Y a-t-il moyen de le préparer à l'avance et de le réchauffer ? »

R Ricardo : « Idéalement non, vous répondront les Italiens.



Le temps de cuisson de la courge spaghetti varie selon sa grosseur et sa maturité.

Mais je dois avouer que cette recette n'est pas très pratique. Ce que je fais parfois, je prépare le *risotto* juste avant l'arrivée des invités et je le fais plus crémeux. Au moment de servir, je le réchauffe, j'ajoute le parmesan à ce moment et un peu de bouillon de poulet chaud au besoin.

Q Johanne Bleau : « Comment faire de la courge spaghetti et comment la présenter ? »

R Ricardo : « On peut cuire la courge spaghetti au four ou à l'eau bouillante. Je préfère la méthode au four parce qu'elle est plus simple. D'abord, déposez la courge sur une plaque de cuisson, piquez-la à divers endroits et faites-la cuire au four à 350° F (180° C) environ une heure. Le temps varie selon la

grosseur et la maturité de la courge. Pour vérifier la cuisson, piquez-la avec une broche. Elle est cuite lorsqu'elle est amollie. Il ne reste alors qu'à la couper en deux, dans le sens de la longueur, à retirer les graines et les filaments au centre. Avec une fourchette, retirez la chair qui se détachera comme des spaghetti. Comme elle ressemble à spaghetti, elle peut être nappée de diverses sauces pour pâtes. On peut la servir froide en salade avec une vinaigrette et d'autres légumes (des de poivron, oignon haché, carotte râpée...). Je la sers aussi gratinée comme légume d'accompagnement des viandes et des volailles. Comme une courge spaghetti donne beaucoup de chair, vous pouvez congeler le surplus. »

FIN DE SEMAINE
FUJIFILM
15-16 DÉCEMBRE

Venez rencontrer M. Jean Duranceau et M. Alain Chamberland de FUJIFILM qui se feront un plaisir de vous démontrer les appareils photos 35 mm-APS et numériques.

Vendredi de 16 h à 21 h - Samedi de 10 h à 16 h



FOTONEX S-700

- Appareil photo 35 mm
- Zoom 35-70 mm
- Option date au dos de la photo

Incluant : étui, mini-trépied, film, courroie, pile et télécommande à distance

139⁹⁹\$

FOTONEX 320 ix

- Appareil photo APS compact et MCR
- Zoom 23-69 mm
- Impression de la date au dos de la photo
- Possibilité de changer le film à mi-rouleau

179⁹⁹\$

Incluant : étui, courroie, 2 films et pile.



FOTONEX 4100 ix

- Appareil photo APS compact et les fonctions MRC
- Zoom 22.5-90 mm
- Impression de la date au dos de la photo

Incluant : étui, courroie, 2 films et pile.

279⁹⁹\$

FinePix 1400

- Appareil photo numérique
- Zoom optique 3x
- Rés. 1.3 millions de pixels
- Interface USB

469⁹⁹\$

Incluant : carte mémoire 4Mo, câble USB et logiciel

* Incluant rabais de 100 \$ par remise postale



FinePix 40i

- Appareil photo numérique
- Résolution 4.3 millions de pixels
- Zoom 3x numérique
- Interface USB et lecteur MP-3

Incluant : carte mémoire 16Mo, contrôleur à distance et écouteurs

949⁹⁹\$

FinePix 4900

- Appareil photo numérique
- Zoom optique 6x
- Résolution 4.3 millions de pixels
- Interface USB

1349⁹⁹\$

Incluant : carte mémoire 16Mo, câble USB, logiciel et câble vidéo



L.L. Lozeau

LE GRAND CHEF DE LA PHOTOGRAPHIE ET DES TECHNOLOGIES DE L'IMAGE
(514) 274-6577 6224, St-Hubert Montréal, Québec

Valide jusqu'au 31 décembre 2000.



Photos peuvent différer.

RAYMOND WEIL
GENEVE



Parsifal

Au fil du temps

EVEREST

Joaillerie - Bijouterie Depuis 1960

8910, boulevard Lajeunesse Montréal (514) 388-5358 Crémazie

2916390

« Des recettes gagnantes »
Plus de 5000\$ en prix!



« Des recettes gagnantes »
Plus de 5000\$ en prix!

Plus de 5000\$ en prix!

LE GRAND LIVRE DE LA CUISINE POL MARTIN



Boutique
Un détour
en Provence



- Cadeau d'entreprise
- Tissu, nappe provençale
- Vaisselle provençale
- Herbes de Provence
- Lavande séchée
- Savon de Marseille
- Accessoires RICARD
- Huile d'olive AOC
- Poupée utilitaire

1328, rue Beaubien Est
Montréal
(514) 279-4528

Lors de votre prochain achat d'un livre de cuisine spécialement identifié, «Participez au concours» et courez la chance de gagner:

1^{er} prix:

3000 \$ d'articles de cuisine, offerts par la boutique Trésors de ma Maison

2^e prix:

Un assortiment de livres de cuisine d'une valeur de 500 \$

3^e prix:

Cinq collections des livres de cuisine Qu'est-ce qu'on mange? des Cercles de Fermières du Québec, valeur de 200 \$ chacune

4^e prix:

Vingt livres de recettes de Claudette et Marie-Josée Taillefer valeur de 25 \$ chacun

Trésors de ma Maison

3301 Fleury Est, Montréal, (514) 321-4373
Détailant d'articles de qualité pour la cuisine • Établi depuis 1987
Date limite du concours 31 janvier 2001 • Tirage 28 février 2001

NOËL

Passsez à table



RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

Noël, c'est l'abondance. Je vous propose deux entrées, deux plats principaux et un dessert de circonstance pour vous aider à composer votre menu de Noël. Loin de la dinde et des autres plats traditionnels, cette année je me suis laissé séduire par l'agneau et le canard comme bête de scène. C'est dans les sauces que Noël se fait sentir dans l'assiette. Le parfum des épices, du romarin et du porto le confirmera une fois de plus: le party se passera dans la cuisine. Tout d'abord en entrée, un grand classique de Noël, le foie gras au torchon.

Celui-ci n'a pas été engraisé de figues onctueuses comme l'a décrit Horace dans un banquet comme seuls les Romains savaient le préparer au 1^{er} siècle av. J.-C., mais le plaisir de le laisser fondre entre langue et palais sera, je le suppose, le même. Idéalement, il faut le préparer trois jours avant la date prévue. Mais rien n'est plus simple à réussir si le foie est bien enveloppé avant le pochage et que la température du bouillon est scrupuleusement respectée.

Malheureusement, le foie gras est cher. On peut se consoler en se disant qu'un foie de 420 g coûte environ 45\$ et qu'il peut satisfaire huit personnes en entrée ou encore servir à faire une multitude de canapés. N'oubliez pas de commander à l'avance votre pain brioché à la boulangerie. Il s'envole dans le temps de le dire.

Tout comme le foie gras, le tartare de saumon a l'avantage d'être une entrée froide qui ne nécessite pas de cuisson de dernière minute. Les salsas et les petits feuilletés de phyllo peuvent être préparés la veille au soir. Personnellement, je prépare aussi le tartare, mais j'ajoute le jus de citron et je sale 15 minutes avant le service. Si vous le préparez trop à l'avance, l'acidité du citron aura «cuit» le saumon.

Si vous ne voulez pas vous casser la tête, le gigot désossé est tout indiqué. Demandez à votre boucher de vous désosser un gigot d'agneau entier, incluant l'articulation, et de ne conserver que l'os de l'extrémité pour qu'il conserve son apparence de gigot. Il y a deux semaines, je vous ai parlé de mon chrono-thermomètre à cuisson de la compagnie Bonjour. Eh bien, il m'a encore été d'une grande utilité.

Une fois inséré dans la pièce de viande, le thermomètre nous indique à tout moment le degré de cuisson interne de la viande. On peut donc arrêter la cuisson au besoin, si le moment de passer à table est retardé. Son prix de détail est de 60\$, mais le gigot en vaut 45\$! C'est un bidule dont le coût est vite amorti.

J'ai essayé de préparer les magrets de canard à l'avance et le résultat a été assez satisfaisant. Il faut par contre cesser la cuisson des magrets lorsqu'ils sont encore bleus saignants. Retirez-les de la poêle et faites votre sauce. Environ dix minutes avant de les trancher, déposez-les côté chair dans la sauce et finissez la cuisson au four à 350° F (180° C). Il faut être très vigilant pour ne pas trop les cuire.

Comme légumes d'accompagnement, ne cherchez pas midi à 14 heures. La simplicité est de mise, particulièrement lorsque les sauces sont relevées. Des haricots amandine, des carottes glacées ou des bouquets de chou-fleur au beurre conviennent parfaitement. Comme légume cuisiné, il n'y a que le gratin dauphinois que me fasse craquer à chaque fois. Je vous propose aussi une recette de confit de canard. Si vous avez envie de vous payer un bon repas entre Noël et le jour de l'An, sans avoir à cuisiner, préparez le confit de canard d'avance. Il n'en sera que meilleur. En salade tiède, en quiche ou en cassoulet, c'est le dépanneur le plus chic en ville.

Côté dessert, on s'offre la totale. Cette charlotte est aussi très bonne préparée avec du chocolat mi-sucré. Cuisinez les biscuits la veille et faites le moulage de la charlotte. La journée de la réception, il ne vous restera plus qu'à ajouter les biscuits saupoudrés de sucre à glacer tout autour. En ce qui concerne les kumquats, si vous n'en trouvez pas, des pelures d'orange coupées en fines lanières peuvent faire l'affaire. Ce dessert consiste en trois étapes simples, mais demande un peu plus de temps qu'une tarte au sucre.



RECETTES

Foie gras au torchon

Temps de préparation: 15 minutes
Temps de macération: 24 heures
Temps de cuisson: 25 minutes
Portions: 8 à 10 en entrée

1 foie gras d'environ 14 oz (420 g)
Sel et poivre
3/4 tasse (180 ml) de sauternes
Bouillon de poulet

Préparation

- 1) Retirer délicatement les vaisseaux sanguins du foie gras avec un couteau à bout rond et vos doigts.
- 2) Déposer le foie gras dans un moule à pain. Saler et poivrer. Ajouter le sauternes, couvrir et laisser macérer 24 heures au réfrigérateur.
- 3) Égoutter puis enrouler le foie gras dans un torchon très propre en lui donnant la forme d'un cylindre. Envelopper dans une pellicule de plastique. Dans une casserole, verser la marinade et suffisamment de bouillon de poulet pour couvrir le foie gras au moment de la cuisson. Y pocher le foie gras pendant 25 minutes à 140° F (60° C). Retirer du bouillon et réfrigérer 24 heures.
- 4) Trancher et servir avec du pain brioché.

Mille-feuilles de tartare de saumon et son huile à la coriandre

Temps de préparation: 25 minutes
Temps de cuisson: 6 à 7 minutes
Portions: 6

3 feuilles de pâte phyllo
Beurre fondu

Salsa au concombre

1 1/4 tasse (310 ml) de concombre coupé en très petits cubes
1 c. à thé (5 ml) de vinaigre de vin blanc
1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive
Sel et poivre

Salsa à la mangue

1 mangue, pelée et coupée en très petits cubes
1 c. à thé (5 ml) de vinaigre de vin blanc
1/2 c. à thé (2,5 ml) d'huile de sésame
Sel et poivre

Tartare de saumon

10 oz (300 g) de filet de saumon très frais, sans la peau
Le jus de 1/2 citron
1 oignon vert, haché finement
Sauce Tabasco au goût
1 c. à thé (5 ml) de graines de sésame noir
Sel et poivre

Huile à la coriandre

1/3 tasse (75 ml) d'huile d'olive
1/4 tasse (60 ml) de coriandre fraîche
Sel et poivre

Préparation

- Préchauffer le four à 400° F (200° C).
- 1) Beurrer et superposer les feuilles de pâte phyllo. À l'aide d'un emporte-pièce de 2,5 po (6 cm) y faire 24 cercles. Déposer les cercles de pâte phyllo sur une plaque à biscuit. Cuire au four de 6 à 7 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré. Laisser refroidir.
 - 2) Dans un bol, mélanger les ingrédients de la salsa au concombre. Saler et poivrer. Réserver.
 - 3) Dans un autre bol, mélanger les ingrédients de la salsa à la mangue.
 - 4) Saler et poivrer. Réserver.
 - 5) Couper le saumon en très petits cubes et le mélanger au reste des ingrédients du tartare. Saler et poivrer.

7) Pour l'huile à la coriandre, bien mélanger dans un petit mélangeur à main.

- 8) Pour faire le montage, vous pouvez vous aider d'une boîte de conserve de même diamètre que les disques de pâte phyllo, ouverte aux deux extrémités. Dans six grandes assiettes, déposer un disque de pâte.
- 7) Garnir de salsa au concombre, ajouter un autre disque de pâte, garnir de tartare, couvrir d'un autre disque de pâte, garnir de salsa à la mangue et terminer avec un disque de pâte. Presser légèrement avec le dos d'une cuillère entre chaque ajout.
- 8) Décorer d'huile à la coriandre en laissant tomber des gouttes tout autour des mille-feuilles.

Gigot d'agneau en croûte et son jus au romarin

Temps de préparation: 20 minutes
Temps de cuisson: environ 1h30
Portions: 8 à 10

5 gousses d'ail, hachées
2 tasses (500 ml) de chapelure italienne
1 oeuf
1/4 tasse (60 ml) de moutarde de Dijon
1 c. à thé (5 ml) de romarin frais, haché
2 c. à thé (10 ml) de thym séché
1/2 tasse (125 ml) d'huile d'olive
1 gigot d'agneau complet de 7 livres (3,4 kg), désossé
Environ 6 tasses (1,5 l) d'eau
1 tasse (250 ml) de consommé de boeuf
1/3 tasse (75 ml) de porto
1 branche de romarin frais
Sel et poivre

Préparation

- Préchauffer le four à 450° F (220° C).
- 1) Dans un bol, mélanger l'ail, la chapelure, l'oeuf, la moutarde de Dijon, le romarin, le thym et l'huile d'olive. Saler et poivrer.
 - 2) Déficeler le gigot en tentant de lui laisser sa forme. Déposer sur une plaque de cuisson. Tout autour, ajouter les os que le boucher aura conservé après le désossement.
 - 3) Répartir et presser la chapelure sur le gigot pour en faire une croûte.
 - 4) Ajouter 3 tasses (750 ml) d'eau autour du gigot.
 - 5) Cuire au four 20 minutes. Abaisser la température du four à 375° F (190° C) et couvrir le gigot de papier d'aluminium si nécessaire. Poursuivre la cuisson environ 1h10 pour une cuisson rosée. Si vous avez un thermomètre à viande, la température interne du gigot devrait être à 132° F (55° C). Ajouter le reste de l'eau au cours de la cuisson.
 - 6) Retirer le gigot de la plaque et réserver au chaud. Verser le contenu de la plaque dans une casserole. Ajouter le consommé, le porto et le romarin. Laisser mijoter cinq minutes. Saler, poivrer et couler dans un tamis. Trancher finement le gigot et accompagner du jus de cuisson. On peut préparer de bons sandwichs avec les restes d'agneau.

Magrets de canard aux épices et aux canneberges

Temps de préparation: 20 minutes
Temps de cuisson: environ 20 minutes
Portions: 4

2 beaux gros magrets de canard
Huile végétale
1/3 tasse (75 ml) de vin rouge
1 1/2 tasse (375 ml) de consommé de boeuf
1/3 tasse (75 ml) de canneberges fraîches
1/4 tasse (60 ml) de canneberges séchées
1/4 c. à thé (1 ml) d'épices mélangées
1 c. à table (15 ml) de miel
1 c. à thé (5 ml) de féculé de maïs
1 c. à table (15 ml) d'eau
Sel et poivre

Préparation

- 1) À l'aide d'un couteau, strier la peau du canard pour former des losanges. Dans une poêle, saisir les magrets de canard côté chair dans un peu d'huile. Terminer la cuisson à feu moyen, la peau du côté de la poêle, jusqu'à ce qu'elle soit croustillante et que la cuisson soit à votre goût. Le canard se mange saignant ou rosé.
- 2) Égoutter le surplus de gras de la poêle et réserver les magrets au chaud. Déglacer la poêle avec le vin rouge. Ajouter le consommé, les canneberges, les épices et le miel. Laisser mijoter environ cinq minutes.
- 3) Saler et poivrer. Délayer la féculé de maïs dans l'eau et l'ajouter à la sauce en remuant. Trancher les magrets en aiguillettes et napper de sauce.

Confit de canard

Temps de préparation: 15 minutes
Temps de réfrigération: 24 heures
Temps de cuisson: 2 heures
Portions: 8 cuisses

8 cuisses de canard

Gros sel de mer
2 c. à table (30 ml) de thym séché
5 baies de genièvre
1 c. à table (15 ml) de sarriette séchée
Environ 3 livres (1,5 kg) de gras de canard

Préparation

- 1) Saler les cuisses de canard sur le côté de la chair, couvrir et réfrigérer 24 heures. Bien rincer les cuisses sous l'eau fraîche et les déposer dans une grande casserole à fond épais.
- 2) Ajouter le reste des ingrédients et cuire à feu doux environ deux heures. L'huile ne doit pas bouillir, elle doit frémit.
- 3) Déposer les cuisses dans des pots et stériliser pour une conservation prolongée.

Charlotte au chocolat blanc et aux kumquats confits

Temps de préparation: 45 minutes
Temps de réfrigération: 4 heures
Temps de cuisson: 25 minutes
Portions: 10

Kumquats confits

2 tasses (500 ml) de kumquats tranchés finement, lavés
1 tasse (250 ml) d'eau
1 tasse (250 ml) de sucre

Biscuits

6 oeufs, séparés
3/4 tasse (180 ml) de sucre
1 c. à thé (5 ml) d'essence de vanille
3/4 tasse (180 ml) de farine

Mousse au chocolat blanc

10 oz (300 g) de chocolat blanc, haché
2 c. à thé (10 ml) de gélatine
1/4 tasse (60 ml) d'eau froide
2 c. à table (30 ml) de sirop de maïs
2 jaunes d'oeufs
1/2 tasse (125 ml) de crème sure
2 1/2 tasses (625 ml) de crème 35%
Les suprêmes d'une grosse orange, pelée à vif.
Sucre à glacer

Préparation des kumquats confits

- 1) Dans une casserole, couvrir les kumquats d'eau froide et porter à ébullition. Jeter l'eau et couvrir d'eau froide à nouveau. Porter à ébullition et jeter l'eau à nouveau. Répéter l'opération une dernière fois.
- 2) Bien égoutter et remettre dans la casserole avec la tasse d'eau et le sucre. Laisser mijoter jusqu'à ce que le sirop soit épais et indique 258° F (125° C) au thermomètre à bonbons.
- 3) Égoutter les tranches de kumquats dans un tamis. Les déposer sur du papier parchemin jusqu'au moment de décorer.

Préparation des biscuits

- 1) Préchauffer le four à 400° F (200° C).
- 2) Dans un bol, battre les blancs d'oeufs en neige au batteur électrique. Ajouter le sucre et l'essence de vanille. Batta jusqu'à l'obtention de pics fermes. Dans un autre bol, fouetter les jaunes d'oeufs et les ajouter délicatement aux blancs. Ajouter la farine en trois fois en pliant avec une spatule.
- 3) Déposer la pâte dans une poche à pâtisserie et faire des biscuits de 3,5 po (9 cm) de longueur par 1 po (2,5 cm) de largeur sur une plaque à biscuits beurrée. Cuire au centre du four de six à sept minutes. Retirer de la plaque et laisser refroidir. Assurez-vous d'avoir une cinquantaine de biscuits.

Mousse au chocolat blanc

- 1) Tapiser un moule à pain de 9 x 5 po (23 x 13 cm) de pellicule plastique en laissant les côtés dépasser du moule.
- 2) Dans un bol, faire gonfler la gélatine dans 2 c. à table (30 ml) de l'eau froide environ deux minutes.
- 3) Porter le reste de l'eau et le sirop de maïs à ébullition. Verser sur la gélatine et dissoudre complètement. Ajouter le chocolat et faire fondre. Chauffer quelques secondes au micro-ondes, si nécessaire.
- 4) Ajouter les jaunes d'oeufs en fouettant. Incorporer la crème sure et mélanger. Dans un bol, fouetter la crème. Incorporer délicatement la moitié au mélange de chocolat. Réserver l'autre moitié pour la décoration.
- 5) Verser la moitié de la mousse dans le moule. Couvrir d'environ 10 biscuits. Répartir les suprêmes d'orange, couvrir du reste de la mousse, puis de biscuits. Réfrigérer au moins quatre heures. Démouler dans une assiette de service. Retirer la pellicule plastique. Saupoudrer une vingtaine de biscuits de sucre à glacer. Appuyer les biscuits avec une légère pression sur les parois de la charlotte. À l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une douille étoilée, garnir le dessus de la charlotte avec le reste de la crème fouettée. Déposer des tranches de kumquats sur la crème. Garder au réfrigérateur jusqu'au service.



Le saumon fait feu de tout bois

Fumé de mille manières, comment distinguer les meilleurs?

MARTINE GERARDIN
Le Figaro

IL RESTE UN METS de fête en dépit d'une production intensive, auréolé, depuis toujours, du scintillant prestige des eaux claires dans lesquelles il vibre comme l'éclair. Mais il y a bien longtemps que le saumon n'est plus qu'occasionnellement l'hôte bondissant des gaves ou de la Loire. Ainsi devons-nous l'importer des pays du Nord qui en font l'élevage : Norvège, Écosse, Irlande. Au Danemark, on en pêche encore à la ligne une forme sauvage, malheureusement assez rare et peu représentée dans le commerce de grande distribution.

Nous sommes maintenant presque entièrement tributaires de ces sources d'approvisionnement étrangères, sauf pour le salage et le fumage qui sont encore souvent effectués en France dans de très bonnes maisons. Il est bien difficile dans ces conditions de savoir exactement ce que l'on mange de si bel appétit (les Français sont en Europe les plus grands consommateurs de saumon fumé).

Les techniques d'élevage du saumon d'Atlantique (*Salmo salar*), le mieux approprié au fumage, diffèrent grandement d'un pays à l'autre. L'alimentation, selon les endroits, change du tout au tout. Farines animales (de poisson), végétales et compléments alimentaires sont couramment utilisés.

La situation géographique et l'environnement de ces élevages ont aussi leur importance. En Norvège, principal pays exportateur avec 350 000 tonnes par an, le processus de production s'apparente plus à l'industrie qu'à l'artisanat. Les poissons sont élevés à l'intérieur des fjords, dans des bassins fermés voire dans des cages. L'absence de courant (parfois recréé artificiellement par des turbines) et



Un délice qui laisse sur le palais le souvenir caressant de l'océan.

l'immobilité relative des animaux font des saumons gras de belle taille, à la chair tendre, onctueuse.

En Écosse, l'élevage de mer donne aux poissons une chair musclée en croquante, quoique cette différence ait tendance à s'estomper car de nombreuses fermes appartiennent désormais à des Norvégiens attachés à appliquer leurs méthodes.

En Irlande, les élevages se situent souvent en haute mer. Plus sportifs, nos saumons deviennent

denses, nerveux. Les petits poissons et crustacés qui composent pour partie leur menu quotidien accentuent leur saveur.

Selon les pays, les endroits, les méthodes et les circonstances, la qualité de la matière première est donc très fluctuante, mais les choses se compliquent encore avec les étapes ultérieures de l'élaboration. Une fois arrivé au terme de son élevage, le saumon est pêché et, dans le meilleur des cas, acheminé dans une usine ou un atelier de fumage

du pays d'élevage ou d'importation. Plus le délai est court entre la pêche et le fumage, plus la qualité sera élevée. Il arrive malheureusement que le poisson subisse entre ces deux étapes une période de congélation qui dénature sensiblement sa texture et son goût.

Le fumage constitue l'étape de finition la plus délicate. Il succède à une phase de salage qui n'est pas non plus sans importance puisqu'elle est destinée à rehausser la saveur des filets préalablement le-

vés de chaque côté de l'arête centrale. Le salage à la main au sel fin sec est la meilleure méthode, la seule envisageable par les bons professionnels qui se refusent à pratiquer celle du bain de saumure (parfois agrémenté d'arômes de fumée) qui gorge la chair d'eau et l'alourdit.

Effectué à chaud (entre 25 et 80 °, voire plus, selon la recette norvégienne) ou à froid (cette seconde méthode préserve les saveurs), le fumage repose aussi sur un savoir-faire ancestral. Les bois ou sciures de hêtre, de chêne ou de fruitiers imprègnent le poisson de leurs arômes délicats. Plus la prise de fumée est longue (de quatre à vingt-quatre heures selon les procédés), plus le résultat est savoureux. La plupart du temps les saumons sont ensuite tranchés. Les spécialistes recommandent l'achat de filets entiers à trancher soi-même avec un long couteau à lame souple. Là encore, les méthodes artisanales sont de loin les meilleures. Tranché à la main, le saumon ne subit pas le traumatisme d'un raidissement au congélateur, inévitable pour faciliter le travail des machines.

On le voit, le parcours du saumon pour parvenir dans nos assiettes de fête est semé d'embûches, mais lorsqu'on a su le choisir (voir ci-dessous les indices de qualité), la récompense est grande. La soie rose tendre et diaphane de sa chair, son goût délicat de noisette sauvage et l'ombre exquise de sa fumée en font vraiment le plus subtil des poissons de fête.

Les indices de qualité

Pour savourer un bon saumon, rechercher :

— Les saumons proposés à la coupe. Tranchés au fur et à mesure de la demande, ils n'attendent que peu de temps et restent fondants.

— Les saumons de couleur claire. Si la couleur orangée est intense, c'est signe que le saumon a absorbé des compléments alimentaires ou qu'il a subi un traitement destiné à fixer la couleur (au sucre par exemple).

— Le dos. C'est la partie la plus épaisse du poisson, la plus moelleuse et savoureuse.

— Les saumons fumés nature. Bien que dans l'air du temps, les aromates (basilic, aneth notamment) ou les préparations aromatiques sophistiquées (à la caucasienne) contraignent la saveur délicate du saumon, voire servent à camoufler certains défauts.

— Poisson vendu sous vide. Privilégier les mentions salé à sec à la main, tranché à la main, fumé au bois (ou à la sciure) de hêtre, de chêne, d'aulne, au sarment de vigne ; et garanti jamais congelé.

Vérifier :

— La date limite de consommation.

— La date de pêche et de fumage (plus le délai est bref, meilleur est le saumon).

— Le saumon ne doit pas laisser apparaître des gouttelettes grasses, signe de mauvaises conditions de stockage ou de conservation.

Éveillez vos sens avec Zenith



Des images à couper le souffle.
Du son ambiophonique plus vrai que nature.

Si regarder la télévision vous ennuie, ce n'est peut-être pas tant la faute des émissions que de la piètre qualité de l'image et du son. Voilà pourquoi Zenith, l'inventeur de la télécommande sans fil, de la télévision haute définition et du tube écran couleur à matrice noire vous propose une toute nouvelle génération de téléviseurs qui saura combler et vos yeux, et vos oreilles. Alors, faites plaisir à vos sens et venez tenter l'expérience chez votre détaillant Zenith.
www.lg.ca

zenith

Disponible chez :

SEARS

CENTRE HI-FI

STEREO PLUS

LA CLEF DE SOL

lotto-québec *résultats*



Tirage du
2000-12-13

1^{er} numéro

414673

25 000 \$

numéro décomposable

2^e numéro

727968

50 000 \$

numéro décomposable

3^e numéro

397728

100 000 \$

numéro décomposable

4^e numéro

428770

ALLEZ À LA TÉLÉ

numéro non décomposable



Tirage du
2000-12-13

14 16 18 19 34 40

Numéro complémentaire: 45



Tirage du
2000-12-13

10 13 16 35 42 46

Numéro complémentaire: 17

Promotion Double Jeu*



Tirage du
2000-12-13

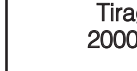
08 13 24 42

*Seules les sélections participant au Lotto 6/49 et au Québec 49 sur le même billet sont admissibles à la promotion.



Tirage du
2000-12-13

384426



Tirage du
2000-12-13

03 05 06 07 08

09 25 29 35 38

39 48 51 53 54

55 59 65 66 69

La Quotidienne

Tirage du
2000-12-13

3 4

103 3472

Le jeu doit rester un jeu.

Les modalités d'encaissement des billets gagnants paraissent au verso des billets. En cas de disparité entre cette liste et la liste officielle de L-Q, cette dernière a priorité.

TVA, le réseau des tirages

Duran Duran et The Cure en concert sur le Web

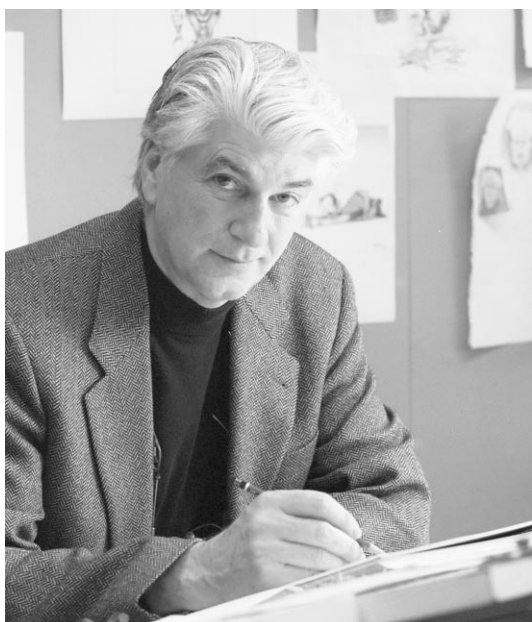


Photo MARTIN CHAMBERLAND, La Presse ©
Le caricaturiste de La Presse, Serge Chapleau, attend vos questions.

WWW SUR LE WEB AUJOURD'HUI

UNE BELLE journée de concerts en direct aujourd'hui. Le site House of Blues (www.hob.com) présente deux événements importants, deux concerts qui seront présentés en continu pendant 24 heures et qui commencent à 15 h. D'abord, un spectacle de Duran Duran (www.duranduran.com) enregistré au House of Blues Sunset Strip de Los Angeles au mois d'août dernier. L'autre concert, c'est celui du groupe culte des années 80, The Cure (www.thecure.com). Le spectacle a été enregistré au E-Center de Salt Lake City, au Utah, en juin dernier. Dans les deux cas, une entrevue exclusive avec le groupe est également présentée en parallèle.

VOUS VOUS imaginez bien que toute cette

histoire des élections américaines va inspirer un ou deux films. Rapidité et facilité de diffusion oblige, c'est l'Internet qui aura le privilège de lancer le bal avec la présentation de la première production inspirée de ce moment historique chez nos voisins. Le site Underground Film (www.underground-film.com) vient de mettre en ligne le premier épisode de *The Wacky Adventures of 5 Florida Ballot Counters*, un film de neuf minutes qui raconte les aventures de cinq scrutateurs de Floride, qui partent se reposer en Californie. Sans tout vous raconter du premier épisode, je peux seulement vous dire qu'un des vacanciers retrouvera dans son sac des bulletins de vote emportés par mégarde. À suivre...

SI VOUS AVEZ des enfants de quatre à 10 ans, vous devriez vous procurer gratuitement une copie du nouveau logiciel de navigation pour enfant AmiWeb. C'est un fureteur, of-

fert gratuitement (www.midmultimedia.com/amiweb), qui encadre la navigation des jeunes internautes. Le logiciel propose des sites à visiter, sélectionnés par des experts, selon l'âge de l'internaute. AmiWeb permet également aux parents d'ajouter des sites au parcours déjà proposé par le fureteur lui-même.

ET PUIS, JE vous rappelle que c'est aujourd'hui, à 13 h, que vous pourrez clavarder un brin avec Serge Chapleau, le caricaturiste de La Presse. Il est l'invité du salon de clavardage de La Presse (www.cyberpresse.ca). Avis aux intéressés, politiciens inclus, toutes les questions sont permises ! Petit conseil, si c'est la première fois que vous visitez le salon de clavardage de la Cyberpresse, branchez-vous quelques minutes avant la rencontre pour vous enregistrer gratuitement et visiter les différents salons de discussions.

— Bruno Guglielminetti

JOUETS DE NOËL



Photo PC

L'année mondiale de la trottinette

SUE LEEMAN
Associated Press

LONDRES — Un peu partout dans le monde, le père Noël devrait être submergé de demandes de trottinettes, d'articles liés aux Pokémon et de chiens électroniques. Ce sont en effet les grandes tendances du marché du jouet à l'approche du 25 décembre.

Les parents privilégient plutôt les jouets éducatifs, mais ce sont les enfants qui « ont le plus de poids » dans le choix final, souligne John Ho, rédacteur en chef du magazine de Hong Kong *In Toys*.

L'Association britannique des vendeurs de jouets (BATR) prédit que la rutilante trottinette sera la vedette de Noël. De Londres à New York en passant par Pékin, les trottinettes électroniques Poo-chi ou Teksta, qui dansent et chantent, devraient aussi se tailler un beau succès. La moitié des dix versions proposées par le vendeur en ligne eToys sont épuisées.

Les Pokémon restent une valeur sûre : la firme Bandai a vendu 700 000 exemplaires de deux nouveaux jeux vidéo avant même leur sortie. Hormis les jeux, sacs à dos, figurines et cartes à collectionner, le phénomène Pokémon se décline aussi en une variété d'articles à bas prix. « Pour le moment, c'est vraiment une drogue », déplore Elena Fossa, une résidente de Rome, dont le fils de neuf ans, Jacopo, est accro à la bande à Pikachu.

L'engouement pour les Pokémon n'est pas retombé que débarque une nouvelle armée de petits monstres : les Digimon. « C'est notre prochaine horreur », s'amuse Evelyn Bunzel, une vendeuse du

magasin Hertie à Francfort.

Le jouet n'échappe pas à la mondialisation. Cibles de campagnes de marketing agressives, les enfants dans de nombreux pays demandent de plus en plus les mêmes articles. À l'heure d'Internet, le système de lancement décalé de jouets, d'abord aux États-Unis puis six mois après en Grande-Bretagne est obsolète, souligne Barry El-dridge, un analyste. « Un petit Britannique va en Floride pendant l'été, rapporte quelque chose et le montre à ses amis et c'est le début d'une mode. »

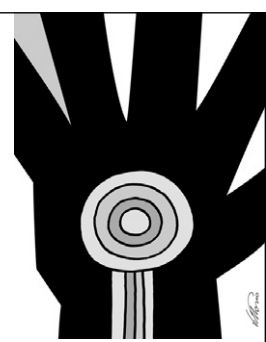
Reyne Rice de la firme américaine d'étude de marchés NPD note que de nombreux jouets sont maintenant lancés simultanément dans les deux pays anglophones, mais que les livraisons de certains articles ont été ralenties cette année à cause d'un manque de puces informatiques.

La pénurie, due à une forte demande, a également limité les stocks de la nouvelle PlayStation 2 de Sony, provoquant de quasi-émeutes aux États-Unis, au Japon et en Europe.

En Afrique du Sud, les enfants sont de plus en plus nombreux à choisir des jeux vidéo et ordinateurs de préférence aux jouets plus conventionnels, selon Wanda Ambrosini, directrice marketing de Prima Toys, le plus grand grossiste de jouets du pays.

Ailleurs, les ours en peluche, voitures miniatures, Lego et la poupée Barbie ont toujours la cote, notamment en Russie, où la déferlante Pokémon n'est pas encore arrivée.

MÉTIERS D'ART DE LA TABLE!



Entrée toujours gratuite!



Charlotte Nova

De plus en plus, les objets que conçoivent et fabriquent de leurs mains les artisans du Québec et d'ailleurs peuvent être associés à une certaine façon de voir la



Bols de Charlotte Nova

vie. Les métiers d'art, c'est en effet une manière de résister à l'uniformisation et à la banalisation de l'objet, quel qu'il soit. Pour bien des gens, choisir une création signée par un artisan, pour soi-même ou pour l'offrir à un parent ou à un ami, c'est aussi exprimer sa volonté d'être différent, de ne pas entrer dans le moule. C'est, en somme, projeter *son art de vivre!*



Cuillères à salade de Morin Tardif

Venez découvrir les créations de plus de 350 artisans professionnels du Québec et de l'étranger : bijoutiers, ébénistes, chapeliers, couturiers, céramistes, sculpteurs, marqueteurs, maroquiniers, émailleurs, dinandiers, jouettiers, papetiers d'art, verriers, tisserands et imprimeurs textiles... C'est l'occasion rêvée de choisir des cadeaux de Noël originaux, fabriqués de main de maître.



Serge Tardif

À vivre au Salon 2000!

Le vendredi 15 décembre - 19 h 30
Spectacle de la chorale « Flutissimo »

Le Prix du public Coup de cœur VISA Desjardins
À vous de déterminer qui remportera ce prix qui sera remis à l'exposant qui aura reçu le plus de votes des visiteurs!

Peu importe la façon dont vous abordez l'art de vivre, vous aurez certainement l'embaras du choix au **Salon des métiers d'art du Québec.**

www.metiersdart2000.com
du 7 au 23 décembre 2000

du lundi au samedi, de 11 h à 22 h • le dimanche et le samedi 23, de 11 h à 18 h
Place Bonaventure • Montréal • Entrée gratuite
Une présentation du Conseil des métiers d'art du Québec



CONCOURS MÉTIERS D'ART DE VIVRE!

Découpez et déposez ce bulletin dans la boîte prévue à cette fin, à l'entrée, pendant toute la durée du Salon et courez la chance de gagner un des nombreux cadeaux-surprises! S.V.P. ÉCRIRE EN MAJUSCULES

Nommez un artisan du Salon des métiers d'art: _____

Nom: _____

Adresse: _____

Ville: _____ Code postal: _____ Tél.: _____

Règlement du concours disponible au Salon des métiers d'art et à La Presse. La valeur totale des prix est de 5000\$. Les fac-similés ne sont pas acceptés.



LASERCOM
LCI
CLINIQUES
INTERNATIONAL

Épilation au laser

Chef de file en Amérique, utilisant de la technologie de pointe, et voués exclusivement à l'épilation au laser.

77\$ / traitement
Votre choix... lèvre supérieure, cou, avant et arrière, menton, joues

97\$ / traitement
Bikini ou aisselles

297\$ / traitement
1/2 jambes

MAINTENANT OUVERT
Montréal et l'ouest de l'île
BIENTÔT
BROSSARD - LAVAL - L'EST DE L'ÎLE
1-800-217-6789

Certificats cadeaux disponibles

MONTRÉAL-TORONTO-MISSISSAUGA-OTTAWA
LONDON-KITCHENER-MARKHAM-VANCOUVER-CALIFORNIE

Du lun. au sam. Consultation gratuite

| SPERME SUR INTERNET |

Jacqueline Beaudoin a décidé de faire les choses à sa manière

MARIE-FRANCE LÉGER

En décembre 1999, Jacqueline Beaudoin a créé une adresse Internet pour trouver des donneurs de sperme. Un an plus tard, six des abonnées sont enceintes. La première naissance est prévue pour le mois de février.

Au Québec et au Canada, on voit généralement d'un mauvais oeil la création de tels sites. Pas forcément pour des questions éthiques. Mais davantage pour des raisons de sécurité et surtout pour des raisons juridiques.

Le site www.egroups.com/community/spermdo_norswanted rejoint des personnes qui ne veulent pas faire intervenir les médecins dans une affaire privée, souligne Jackie, une femme homosexuelle de Perterborough, en Ontario. Elle a elle-même un désir d'enfant depuis de nombreuses années. Sa conjointe, qui a déjà été mariée, a une fille. Jackie veut que la nouvelle famille s'agrandisse et elle fait tout pour cela. Depuis un peu plus d'un mois, elle a fait la connaissance sur Internet d'un nouveau donneur.

« Pendant un an et demi, j'ai essayé de devenir enceinte dans une clinique avec le sperme d'un donneur inconnu. Mais on me donnait aussi un médicament et je ne trouvais pas ça très sain pour le futur bébé », a-t-elle indiqué au cours d'un entretien téléphonique.

La plupart des internautes inscrits sur la liste, femmes et hommes, sont des Américains. Quelques couples hétérosexuels sont aussi sur les rangs. On dénombre près d'une centaine d'hommes qui se sont portés volontaires pour donner leur sperme. Certains veulent ainsi donner la chance à d'autres qu'eux-mêmes d'avoir des enfants. D'autres expliquent qu'ils veulent laisser un enfant derrière eux mais qu'ils ne peuvent pas l'élever.

Chose certaine, les cliniques de fertilité contrôlent l'insémination intra-utérine des femmes avec sperme de donneurs pour une raison bien simple : la protection du donneur. Car ce père biologique a



Le désir d'enfant habite Jackie Beaudoin depuis de nombreuses années. Il l'a amenée à créer une adresse Internet pour trouver des donneurs de sperme.

des droits et des devoirs qui ne sont pas clairement établis par la législation actuelle. « Les lois de la société n'ont pas suivi les percées technologiques », souligne un médecin montréalais qui préfère garder l'anonymat.

En clair, le donneur est condamné à ne pas exister tant qu'il continuera à planer dans un vide juridique. Mais c'est aussi justement pour contourner cet anonymat que Jackie a décidé de faire les choses à sa manière. Le plus naturellement possible. Elle a déjà uti-

lisé des seringues mais la dernière fois la banque de sperme lui a expédié une pipette en plastique.

« Il vaudrait peut-être mieux ne pas connaître le futur père. Mais à chaque fois que je lui parle, j'en connais un peu plus sur lui », nous dit Jackie. Elle explique que sa famille rencontrera sous peu la famille du donneur mais qu'elle-même ne fera rien pour le rencontrer.

Surréaliste ? Peut-être. Cela dit, le désir de sortir le père biologique de l'anonymat est tout à fait com-



Test de grossesse.

préhensible, selon notre médecin. « Je comprends très bien la détresse psychosociale qu'il y a derrière cet anonymat. Il devrait peut-être y avoir une certaine ouverture d'esprit sur ce plan. »

Troisième donneur de Jackie depuis l'ouverture du site, notre Américain du moment va déposer régulièrement son sperme dans une banque. Les tests d'usage sont apparemment effectués. Jackie va ensuite chercher le sperme aux États-Unis et repasse la frontière... Aux États-Unis, apparemment, quelques banques de sperme acceptent de négocier avec des personnes qui ne sont pas des médecins. Dans ce cas-ci, le donneur n'est évidemment pas rétribué mais Jackie a déboursé dans cette opération 600 \$ US pour 24 paillettes. Le *USA Today* s'est aussi intéressé à son histoire.

La question de la sécurité n'a pas l'air de lui poser de sérieux problèmes. « Bien sûr que je recommande de faire passer tous les tests. Mais je ne peux imposer ma volonté à tout le monde », a-t-elle reconnu. Cet aspect de l'opération effraie un peu Louise Raymond, responsable de la banque de sperme chez PROCRÉA. « Il n'y pas seulement les tests pour détecter le HIV, mais aussi les tests des hépatites B et C ainsi que ceux des MTS; enfin, il ne faut pas oublier les maladies génétiques comme la fibrose kystique », a-t-elle rappelé. Mais Jackie a-t-elle vraiment le choix ? Les cliniques canadiennes de fertilité

n'acceptent pas (à notre connaissance) de traiter les femmes homosexuelles.

Après la santé du père biologique, c'est l'avenir de l'enfant qui préoccupe le plus. M^{me} Beaudoin estime que les deux parties doivent s'entendre par contrat car au fond d'elle-même, elle craint terriblement que le donneur veuille récupérer l'enfant. C'est pour cela qu'elle ne fait pas appel à une connaissance ou à un de ses amis pour remplir ce rôle. Elle croit qu'une entente avec un donneur plus anonyme lui offre les garanties suffisantes pour le devenir de l'enfant.

Comme Jacqueline Beaudoin, les autres femmes inscrites essaient d'en savoir le plus possible sur le donneur. Elles partageront ces informations avec l'enfant à venir mais elles ne font pas nécessairement leur choix, de dire Jackie, en fonction de la couleur des yeux ou de la nationalité. Alors qu'à la clinique, on doit prendre ce qu'on nous présente. « Il est évident que c'est le laboratoire qui choisit le donneur, d'indiquer M^{me} Raymond de chez PROCRÉA. Et non pas les patientes. » Mais les cliniques ont plusieurs critères à respecter, ne serait-ce que pour la ressemblance physique. « Il faut aussi se baser sur les caractéristiques physiques des deux conjoints. À ma connaissance, jamais quelqu'un n'est venu nous dire que son enfant ne lui ressemblait pas du tout », a souligné Louise Raymond.

N'acceptez pas d'imitations



Optez pour l'authentique. Faites comme plus de 1 400 titulaires de la Carte Aéro Or^{MD} CIBC-VISA* qui voyagent gratuitement[†] chaque jour avec Air Canada et ses partenaires.

C'est simple! Vous obtenez plus de façons d'accumuler des milles et plus d'occasions de réclamer des primes.

- Doublez ou triplez vos milles Aéroplan^{MD} dans les établissements Avantage ADVANTEX^{MD} Aéro Or CIBC participants^{††}.
- Profitez du DOUBLE AVANTAGE: obtenez la valeur de vos achats en milles Aéroplan plus les milles habituels accordés par Air Canada ou ses partenaires Aéroplan.
- Choisissez parmi une gamme de transporteurs de renommée internationale et voyagez dans la classe de service de votre choix.
- Comptez sur un partenariat solide, celui de la Banque CIBC et d'Air Canada, qui permet aux Canadiens de voyager gratuitement depuis près de dix ans.

Faites votre demande aujourd'hui même. Vous serez automatiquement inscrit au programme Aéroplan et vous recevrez 5 000 milles-bonis Aéroplan^Δ.

Composez le **1 888 359-2422**

Des milles en avance.^{MD}



[†] Les taxes, de même que les droits d'atterrissage et de départ, peuvent s'appliquer aux primes-voyages Aéroplan. Les partenaires, conditions et règlements du programme Aéroplan peuvent être modifiés sans préavis. ^{††} Consultez la pochette de bienvenue Aéro Or CIBC pour obtenir les conditions. ^Δ Cette offre, réservée aux nouveaux titulaires de carte dont la demande est approuvée, ne peut être combinée à aucune autre offre. ^{MD} Aéro Or et Aéroplan sont des marques déposées d'Air Canada. La Banque CIBC est titulaire de licence autorisée de ces marques. ^{ADV} ADVANTEX est une marque déposée d'Advantex Marketing International Inc. ^{MD} Des milles en avance, est une marque déposée de la Banque CIBC. * VISA Int./Banque CIBC, Air Canada: usagers lic.

RENDEZ-VOUS



Frappez avant d'entrer

Vingt-quatre heures dans la vie de Florent Volland

MARIE-FRANCE LÉGER

Le chanteur Florent Volland a pris l'habitude de frapper avant d'entrer chez les gens. Un mauvais pli acquis depuis qu'il habite six mois sur douze à Montréal. À Maliotenam pourtant, on entre sans prévenir. Sans frapper, sans sonner. Parce qu'on n'a pas besoin d'être invité pour parler à ceux qu'on connaît. D'ailleurs, ses amis trouvent toujours ça très drôle. « Si tu crois que je vais venir l'ouvrir la porte, ils me disent ! Il y a des sonnettes là-bas, mais ce sont les enfants qui jouent avec. Chez nous, il y a encore l'esprit de la tente. »

Une journée dans la vie de Florent Volland, l'artiste montagnais. Voyons voir. Sera-t-il à Maliotenam (Sept-Îles) en session d'enregistrement ou à Montréal en tournée de promotion ? Doit-on le saisir dans les grands espaces du pays innu ou tout simplement en tant que « père poule » de son adolescente de 17 ans avec qui il partage « un appart sur le Plateau ». « Elle étudie ici. Elle m'accompagne et je l'accompagne. J'aime passer la journée avec elle. »

Il sera à Montréal jusqu'au 24 décembre. L'an dernier, son album du temps des Fêtes, *Nipaiamianan*, avait fait du bruit. Il y reprend en innu des adaptations très libres de quelques cantiques de Noël en plus de nous servir des chants spirituels amérindiens. Les critiques avaient beaucoup aimé et apprécié le mélange des genres.

Si l'on fait le compte, il passe six mois ici, six mois au Nord. Il fait le voyage parfois en voiture. Douze heures de route pour remonter chez les siens. On arrive dans « des coins extraordinaires ». Avec quelques escales chez des amis. Là-bas, c'est un autre rythme. On a le temps de dormir, de marcher, de voir des gens. De rêver.

Il a un studio d'enregistrement à Maliotenam. À 10 heures, il rentre au boulot. Il écoute, il joue, il essaie des trucs. Il fait les choses lentement. Il ne chantera pas en général avant 13h. Après 15h, il est déjà moins là mentalement. « J'écoute ce que j'ai fait. Vers 16h, je m'en vais. Je garde cet esprit-là. Je fais



Florent Volland se charge de nous rappeler l'importance de sentir le temps présent.

Photo ROBERT MAILLOUX, La Presse ©

une heure de marche pour arriver à la maison. C'est là que je me parle. C'est plus lent chez nous. C'est moins structuré au niveau du temps. »

Chose certaine, plus la journée est chargée, plus il trouvera un moment pour aller se nettoyer les méninges à la piscine. Le matin tôt quand il travaille en studio dans son patelin ou vers la fin de l'après-midi à Montréal après les rendez-vous. « Ça me libère, ça me soigne d'aller dans l'eau. » Piscine, sauna, bain de vapeur. Méditation et fluidité. Volland dégage véritablement une bonne dose de sérénité et de bien-être.

Quand il ne peut s'ébrouer dans l'eau, il fera tout pour marcher pendant la journée. Ira à ses rendez-vous le nez au vent, respirant à pleins poumons l'air froid de l'hiver. Un peu distrait. Un peu trop occupé à faire fonctionner son

« mental », à « flasher » sur des trucs pour une prochaine chanson. Et là, c'est automatique : « Je me perds. Je me perds partout et surtout. Même dans mon quartier à Montréal. » Heureusement, il est aussi prompt à se retrouver...

Quand Florent Volland quitte Maliotenam pour Montréal, ce n'est pas de tout repos. Les horaires à respecter, les entrevues, la promotion, un autre monde. Chez lui, au Nord, la journée s'étire, il a le temps de faire les choses. Comme de plus en plus de gens, il a du mal à gérer le phénomène de la course contre la montre. Il a déjà donné, comme on dit. Cinq ans de tournée avec Kashtin, à ne plus savoir le matin au réveil où il en était ni même... où il était. Belle période certes, mais un peu échevelée dirions-nous. « Je me levais la nuit et je ne savais plus si je devais donner le show ou si je l'avais donné. »

Mais c'était quand même un beau délire. On lui demandait de chanter ! Il déplore maintenant le stress distillé par la grande ville. « J'ai de la misère un peu avec ça. Surtout avec le temps qu'on ne prend pas. On n'est pas là (mentalement), on n'est pas ici. »

Pour Florent, 41 ans, la vie de tous les jours, c'est plus simplement gratter sa guitare, aller à la rivière avec les amis à Maliotenam, fuir les restaurants, fouiner dans les Maisons de la presse, échanger les disques nuls achetés sur un coup de tête. Ou encore regarder le visage des gens dans le métro et marcher dans la neige après la tempête. C'est aussi à ces moments-là qu'il compose dans sa tête. « Juste après la tempête, quand tout le monde est pris, quand tout le monde est sous trois pieds de neige, ça me fait sourire. Parce que tout le monde est au même niveau. La Mercedes

SES COUPS DE COEUR

FLORENT VOLLANT aime écouter de la musique folk chez Archambault pendant de longues heures.

Il aime aussi aller fumer un cigare dans un Cigar Lounge, rue Saint-Denis : « Prendre un thé au citron en prenant un cigare avec mon cousin. Ça c'est le top ! » lance-t-il.

À la maison, quoi de mieux que de se faire une soupe aux légumes ? « C'est bon pour l'âme. »

L'important, c'est l'amitié. Moi, un ami qui me dit : « Je ne peux pas te voir le 12 ou le 13 mais le 14 ça me va », je trouve ça dur. »

est aussi pognée que la Chevette. »

Rien de tel en arrivant à la maison qu'une bonne soupe avec de gros morceaux de légumes. Aller choisir les légumes chez le marchand. Voilà une belle activité. Meilleure qu'un minestrone, dit-il. « Ça me soigne. Je suis très heureux dans ce temps-là. »

Le soir, il ne sort pas beaucoup, reste avec sa fille et fait la popote. Rien de compliqué. Il a envie d'appeler un ami, mais se retient. Il est devenu un vrai Montréalais. « Ici, c'est l'inverse. J'aurais envie de rentrer sans prévenir. Mais on tue beaucoup le naturel ici. On n'ose pas appeler. On se demande : est-ce que je vais déranger ? »

Au lieu de ça, il va gratter la guitare. Griffonner quelques mots sur un papier. Mais jamais la chanson au complet. Un auteur de chansons qui n'écrit pas de paroles. Intéressant. « Je n'écris jamais. Je n'ai même jamais envoyé de carte postale. La langue innu n'a pas de tradition écrite. Je vais écrire un refrain ou trois quatre mots. Arrivé en studio, je déplie mon petit papier. Je le mets sur le lutrin. Je sais ce que j'ai à dire. »



DALILA SANSCHAGRIN
IN ET OUT

collaboration spéciale

Parfois un petit rien fait toute la différence, un petit détail qui peut sembler insignifiant, mais qui se perçoit pour le branché catégorie A. En voici quelques exemples.

OUT: la laitue

QUI L'ÊT CRU ? Out, la laitue ! Précisons : la laitue est out en tant qu'accompagnement dans un plat au restaurant. Trop facile, trop banale, la laitue nous ennuie et nous laisse un petit arrière-goût de « on s'est fait avoir ». Tant qu'à manger une salade, on serait resté à la maison.

IN: le fenouil

DE LA CALIFORNIE à Montréal, les restos branchés (dont le Area, rue Amherst) ont troqué la sempiternelle laitue pour du fenouil. Nouvel accompagnement de choix pour viande et poisson, le fenouil est parfois grillé, parfois cru, toujours savoureux. Pourquoi est-il au goût du jour ? Je n'en ai aucune idée. Mais c'est divinement bon, rafraîchissant et élégant. À nous d'imiter les chefs pour faire bonne impression.

IN: les nouvelles Twiggie

LES TRÈS LONGS CILS à la Twiggie sont de retour. Et la compagnie de cosmétiques M.A.C. vient d'en sortir une version toute neuve : les faux cils inégaux. Ce sont de très longs faux cils qui côtoient des plus courts. Résultat ? Un regard étrange, un peu fou mais terriblement troublant. À essayer pour nos partys du jour de l'An.

OUT: le crayon brrrrun!

TOUJOURS DANS le domaine du maquillage : halte au fameux crayon brun utilisé au contour des lèvres. Surtout — ai-je besoin de le spécifier ? — lorsqu'il contraste avec un rouge à lèvres plus pâle. Les rouges à lèvres in sont d'une extrême subtilité, comme l'Élixir de Vie de Lancôme qui ne fait que teinter les lèvres d'un léger rosé.



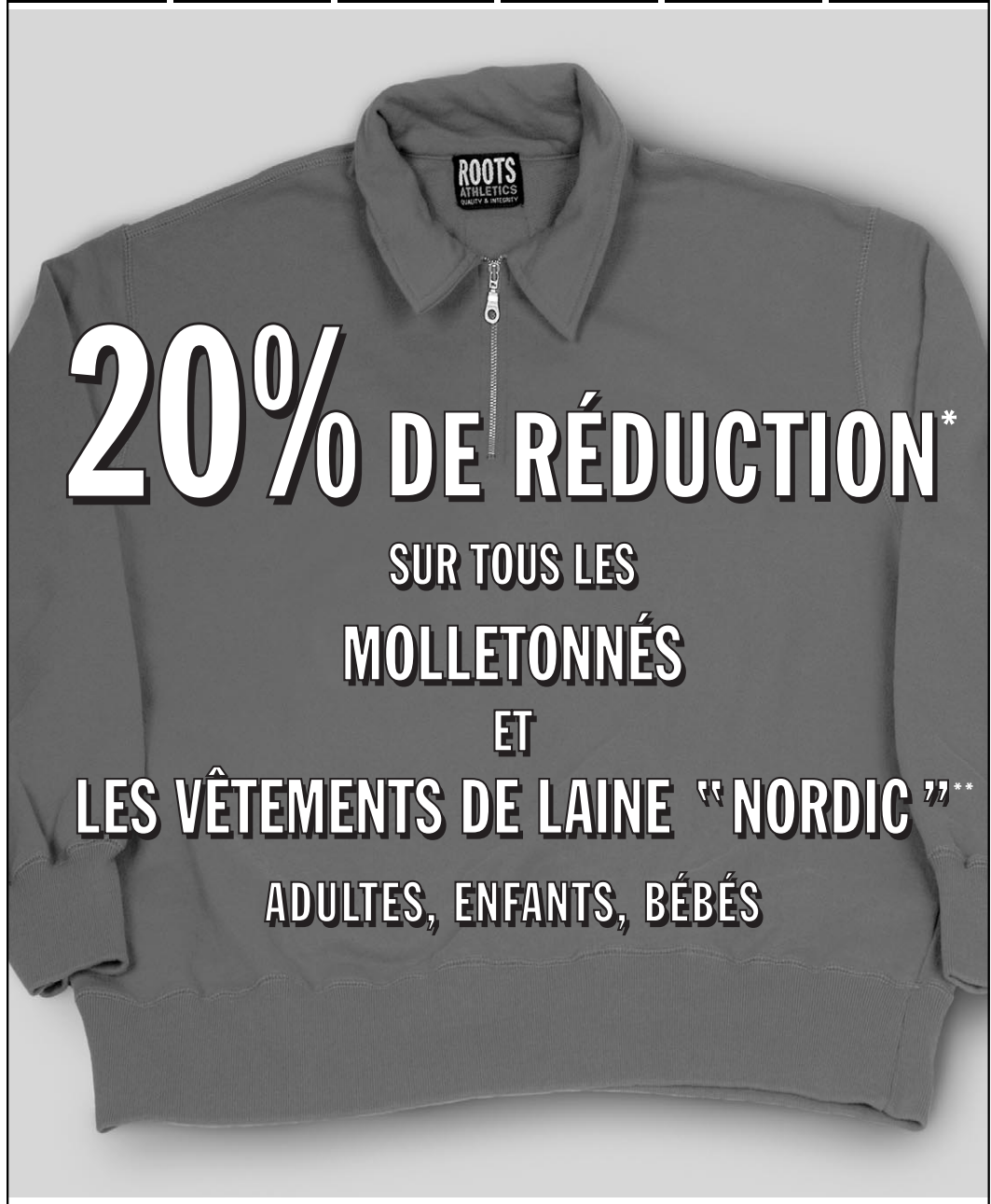
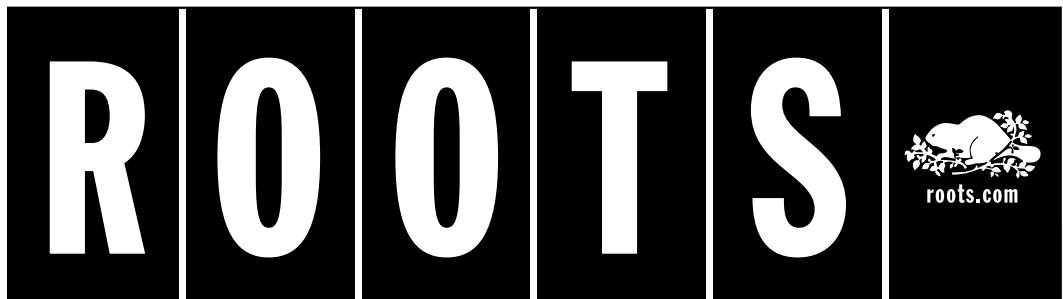
Parfois grillé, parfois cru, le fenouil est toujours savoureux

OUT: Gustave, Alphonse et les autres...

TRÈS CHERS NOUVEAUX parents et très chers amis qui, j'espère, ne m'en voudrez pas trop, prenez gare aux vieux prénoms ! Aussi romantiques, poétiques et charmants qu'ils soient sur les poupons, ils risquent de perdre de leur originalité si tous les branchés les donnent à leur progéniture ! Assurez-vous de ne pas être le troisième à appeler son trésor Hortense ou Victor entre les rues Mentana et Bordeaux.

IN: Bécassine, Goldorak et les autres...

PITAGORE, MORJANE, Alexandrine, Mirabelle, enfin, je ne sais pas moi. Mais ça existe des prénoms originaux à 100 %. Laissons aller notre imagination : Picasso, Miro, Gaudi, Pipo, Barcelona, Nénuphar, Cerise. Ou, dans un autre ordre d'idée, choisir un prénom plus commun aujourd'hui chez les adultes, mais qui sera bien hot plus tard si on l'offre aujourd'hui à son rejeton : Catherine, Claude, Nancy, Pierre, Johanne ou, le plus commun des communs : Marc. Dans 20 ans, ce sera sans doute à la mode !



LA VENTE SE TERMINE DIMANCHE LE 17 DÉCEMBRE

* Sur le prix courant ** Accessoires non compris

Le couteau du boucher amateur

MATHIEU PERREAULT

QUAND J'ÉTAIS PETIT, une commande pour emporter du Laurier BBQ se terminait inévitablement par le même rituel : après le repas, mon père fouaillait pendant une demi-heure dans les carcasses de poulet, pour conserver le plus de viande possible.

Voir mon père dépecer de la viande m'a insufflé le goût des couteaux de cuisine. Mais la technique de boucherie me fait défaut. Le livre *Apprêter et cuisiner le gibier* remédie à cette carence.

Débiter les pattes, prélever la longe, déboîter les articulations, découper des filets, enlever les côtes, désosser une patte avant ou arrière, faire un rôti roulé, tirer des filets de lapin ou d'écureuil, nettoyer les gésiers : on a vraiment droit à un cours de boucherie 101.

Ah ! Si j'avais su cela avant de me battre pour désosser et dégraisser les gigots d'agneau, les poulets, les rôtis de porc, ou pire encore, les canards ! *Apprêter* indique avec quel os utiliser le petit ou le gros couteau. Comment placer les pièces sur la planche de travail. Par où les attaquer pour enlever le maximum de viande sans trop couper les cheveux en quatre.

Le livre va jusqu'à donner quatre manières de plumer la volaille. L'« écorchement mécanique » est décrit avec beaucoup d'éloquence, avec des photos d'un chevreuil mort suspendu à un arbre, qui se fait écorcher au moyen d'une corde attachée à une jeep. *Apprêter* s'adresse avant tout, et très prosaïquement, aux chasseurs : choix et aiguisage des couteaux de chasse, préparation et transport du gros gibier, avec force détails anatomiques, mûrissement et accrochage des bêtes abattues,

Cela dit, la technique de tous les cuisiniers amateurs profitera de la lecture. Quatre pages sur la congélation m'ont notamment appris qu'il faut recouvrir d'eau la viande crue avant de la congeler.

Près de 200 recettes déclinent la viande à toutes les sauces : casserole de viande à l'oignon et bière, stroganov, côtes grillées à l'orientale, pâté

de foie, foie à l'orange et à l'oignon, tranches de coeur frites, chili, casserole mexicaine, goulasch, saucisse de gibier, chorizo, lapin au xérès, lapin à la mode du Sud : les idées sont nombreuses, tour à tour audacieuses ou plus sages, façon « ligu-du-vieux-poêle ». Le sucré et le salé ont chacun une bonne place.

Pour le gros gibier, une carte des différentes parties de l'animal, avec des photos de plats, illustre bien l'importance de bien choisir sa viande selon qu'on veut la saisir, la braiser, la bouillir, la mijoter, la rôtir. Trois recettes de bouillons, souvent absente des livres de recettes, sont particulièrement éclairantes.

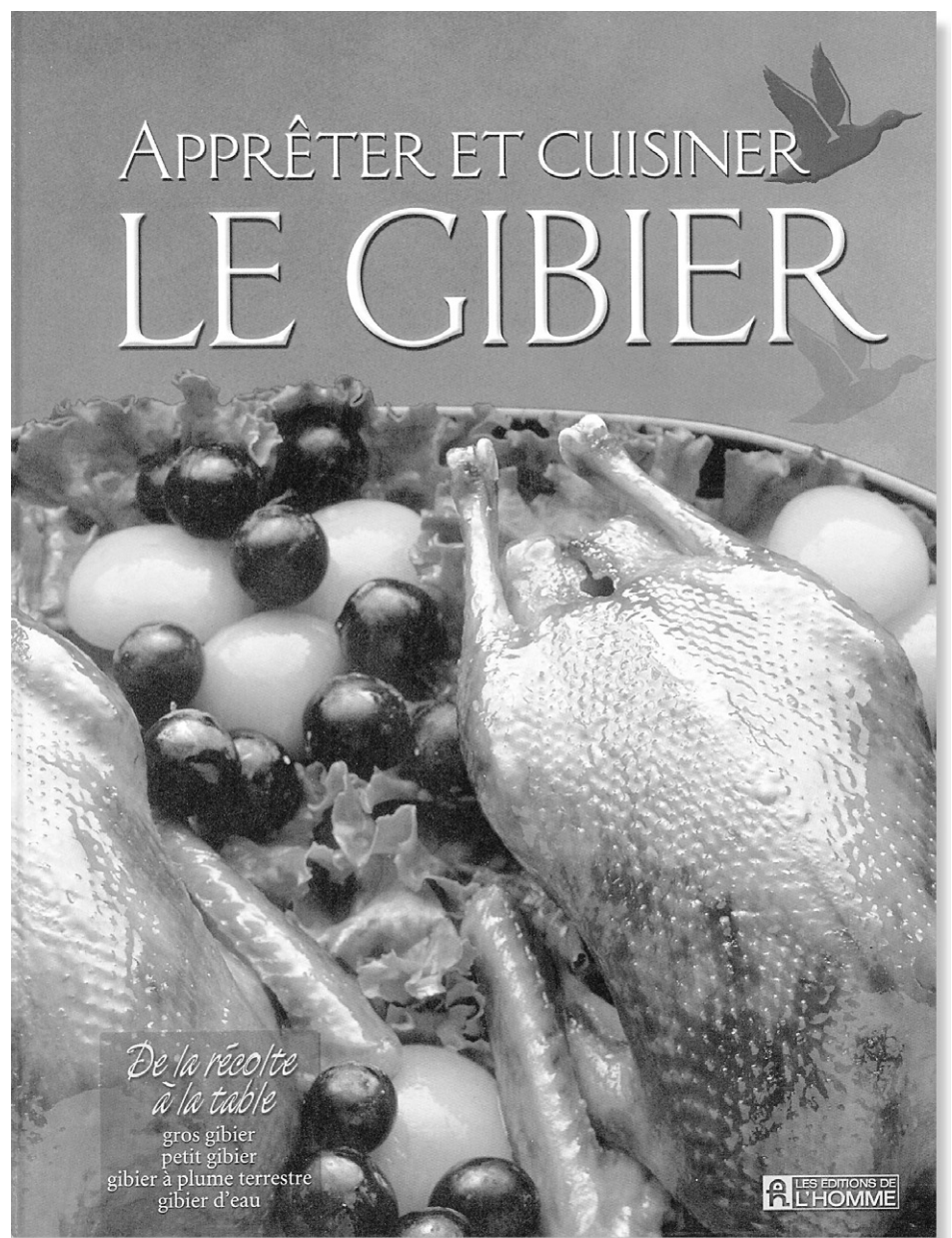
■ ■ ■

Voici une recette tirée du livre, facile à faire, qui rappelle que les mets sucrés orientaux ne sont pas si loin des ragoûts québécois.

Ragoût de gibier à l'ancienne

375 ml d'eau
125 ml de bière
50g de mélange de sauce à l'oignon
1c. à soupe de cassonade
1/4c. à café de thym moulu
de 900g à 1,3 kg de viande à ragoût de cerf, d'antilope d'Amérique, de wapiti ou d'orignal
3c. à soupe d'huile végétale
1 feuille de laurier
6 carotte en morceaux
6 panais moyens en morceaux
140g de pois surgelés

Dans un bol, mélanger l'eau, la bière, le mélange de sauce à l'oignon, la cassonade et le thym. Enlever tout le gras et la membrane argentée de la viande. La couper. Dans une cocotte en métal, faire dorer la viande dans l'huile ; ajouter le mélange et la feuille de laurier. Réduire le feu et couvrir, faire mijoter de 1 h à 1 h 30. Ajouter les carottes et les panais, couvrir de nouveau pour 20 minutes. Ajouter les pois, couvrir pour cinq à 10 minutes. Enlever la feuille de laurier avant de servir.



Lutte contre le cybercrime en Europe

THÉRÈSE JAUFFRET
Agence France-Press

STRASBOURG — Le Conseil de l'Europe fourbit ses armes pour lutter contre la cybercriminalité et la corruption, en mettant notamment la dernière main à un projet de convention qui devrait être adopté par ses experts à la fin de cette semaine à Strasbourg.

L'aspect novateur de la convention est de donner aux autorités compétentes la possibilité de perquisitionner dans les systèmes et stockages informatiques et de saisir, copier et supprimer des données litigieuses.

« Le virus informatique « I LOVE YOU » a démontré, il y a quelques mois, l'importance d'avoir des normes communes pour lutter contre le cyberterrorisme », a souligné Guy de Vel, directeur général des Affaires juridiques au Conseil de l'Europe, lors d'une conférence de presse.

Le projet de convention sur la cybercriminalité est le premier traité international à aborder sous l'angle du droit pénal et des procédures criminelles les différentes formes de délits et crimes visant les systèmes, réseaux et données informatiques.

Les États-Unis, le Canada, le Japon et l'Afrique du Sud, qui ne sont pas membres du Conseil de l'Europe, ont participé étroitement à l'élaboration de ce traité et ils pourront le ratifier, lorsqu'il aura été définitivement adopté par le comité exécutif de l'organisation paneuropéenne, d'ici à la fin de 2001.

Le projet prévoit notamment de sanctionner l'accès illégal ou l'interception illégale de données, la détérioration ou la suppression illégales de données, ou l'utilisation illégale de mots de passe ou de codes d'accès.

La fraude et la falsification informatiques, ainsi que toutes les infractions se rapportant à la pornographie infantile, ou à la propriété intellectuelle seront aussi sanctionnées, selon le texte.

Parallèlement, le Conseil de l'Europe a lancé une vaste offensive contre la corruption dans le cadre du GRECO (Groupe d'États contre la corruption), un accord ouvert (sans obligation d'adhésion) aux 41 membres de l'organisation paneuropéenne, mais aussi à des pays tiers. Vingt-sept États au total en sont partie, et notamment les États-Unis et la Bosnie-Herzégovine (non-membres).

En deux ans d'existence, le GRECO a déjà produit tout un arsenal de traités internationaux : conventions pénale et civile contre la corruption, code de déontologie des fonctionnaires...

Selon le président du GRECO, Michel Gauthier, une dizaine de pays volontaires ont déjà reçu la visite d'experts européens. Les premiers rapports d'évaluation de quatre pays — Belgique, Slovénie, Slovaquie, Finlande — seront adoptés demain. Mais seuls des résumés seront publiés, les rapports restant confidentiels.

La France, également volontaire pour une évaluation, sera visitée en janvier. Les pays suivants sur la liste sont la Géorgie, le Luxembourg, l'Espagne et la Suède, a précisé M. Gauthier.