

# ACTUEL



## Une cuisine enivrante

Page 7

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | VENDREDI 1ER DÉCEMBRE 2000

DIMANCHE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

## CALENDRIER DE NOËL



**3**  
On assiste à **La Très Belle Histoire de Noël** au Musée. Juste pour rire, mise en scène par Paul Buissonneau. Un spectacle pour les petits de quatre à 11 ans (790-1245 ou 845-2322). On peut aussi aller au musée McCord où se déroulent une série d'ateliers, dont la confection de pantins de carton inspirés des personnages de Casse-Noisette, des Grands Ballets canadiens.

**4**  
On n'est pas encore assez dans l'esprit des Fêtes? Qu'à cela ne tienne! On se loue la totale : **Le père Noël est une ordure**, de Jean-Marie Poiré, **L'Étrange Noël de monsieur Jack**, de Tim Burton, **White Christmas**, un classique réalisé en 1954 par Michael Curtiz, **La vie est belle**, de Frank Capra. Si, après ça, vous n'avez toujours pas hâte au grand dépouillement du 24, posez-vous des questions!

**5**  
Soirée idéale pour dénicher notre «kit» de Noël. Pourquoi ne pas aller à Laval? Ça tombe bien parce que c'est la Soirée beauté de Noël chez La Baie, au Carrefour Laval. Pour 10\$, vous avez droit à un trio de jazz, un service d'emballage, des suggestions de maquillage, des prix de présence et un léger goûter. Magasiner, ça creuse l'appétit! Si vous rester à Montréal, sachez que le Centre Eaton met à votre service des experts «magasiniques» pour répondre à toutes vos questions!

**7**  
On fait comme tout le monde... on va au 45<sup>e</sup> Salon des métiers d'art où 325 artisans présentent leurs créations.

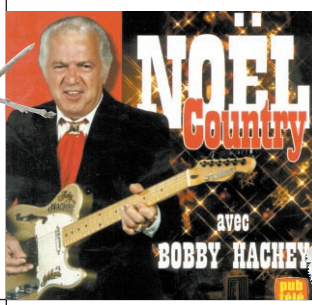
**8**  
On réserve une table chez Area, Fabismo ou L'Épicier. Il faut profiter de ce dernier week-end de pseudo-tranquillité pour souper au resto avec les copains et les copines. Après, ce sera trop tard. On pense aussi à faire un saut à la SAQ pour régler nos achats des Fêtes: mousses, champagnes, spiritueux, apéros, vins, digestifs.

**9**  
On s'éclate!

**10**  
On assiste au défilé d'inspiration latine **Sol de Noche** (soleil de nuit), au Medley, pour soutenir la cause des sinistrés de l'Amérique latine. La soirée est réalisée en collaboration avec l'Unicef. Prix d'entrée: 15 \$ (842-6557).



**12**  
On saute sur l'album **Noël Country** avec Bobby Hachey. Ou encore, on se précipite sur le disque de **Normand D'Amour**. On est québécois ou ne l'est pas!



**13**  
On va faire un tour sur le site Internet de Noël: [www.noelamontreal.com](http://www.noelamontreal.com).



**14**  
On prépare son confit de canard. Ricardo Larrivière nous donne la recette dans le numéro du 14 décembre.

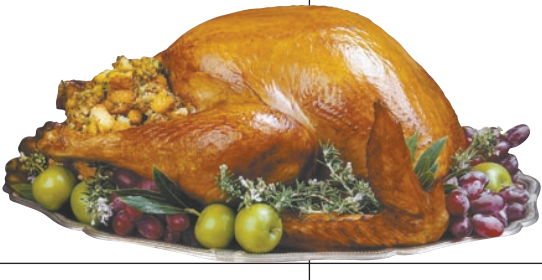


**16**  
Soirée d'amoureux. On teste le drink hot du moment, selon le Vogue Hommes: le Mijoto chaud. Dans un verre, mélangez du miel, le jus d'une demi-lime et du rhum blanc. Chauffez, ajoutez de l'eau et des feuilles de menthe fraîche!



À ne pas manquer, **La Féerie de Noël** au Théâtre des nouveautés. Avec ses 50 artistes, ce conte musical amusera petits et grands (526-2527). On peut aussi faire un saut au musée. Un atelier offre aux participants la chance de créer un mobile composé d'étoiles au Musée d'art contemporain. Une trentaine d'arbres de Noël sont exposés, par ailleurs, au Musée des beaux-arts de Montréal.

**17**  
On pense à notre repas de Noël.



**18**  
On commande nos viandes et nos poissons en prévision du grand soir. On pense aussi aux pains spéciaux comme le pain brioché pour accompagner le foie gras.

**19**  
Que diriez-vous d'emballer les cadeaux?



**20**  
On va voir **Sur les traces du père Noël**, une exposition présentée à la maison de la culture Pointe-aux-Trembles, au 14678 rue Notre-Dame Est (872-2240).

**21**  
Laissez-vous tenter par **Une aventure de Noël** au Planétarium. Un spectacle interactif qui amène les enfants aux limites du système solaire tout en les faisant chanter, compter et découvrir de nouvelles planètes (872-4530).

**22**  
C'est le temps de se faire un cadeau. Rien de mieux qu'un massage de 90 minutes pour attaquer en beauté les prochains jours. On peut aussi penser à faire l'épicerie pour le repas du réveillon.



**23**  
On fait de véritables seaux à glace en glace. Comprend s'y prend-on? On met une vieille bouteille de champagne remplie d'eau dans une petite chaudière, également remplie d'eau, avec des pétales de roses, des tranches de fruits ou des branches de sapin. Quand c'est gelé, on démoule sous l'eau chaude en enlevant la bouteille pour pouvoir en présenter une vraie sur notre table des Fêtes.

**24**  
On teste le look de notre table!



## TENDANCES EN DÉCO

MARIE ALLARD

Il y a, actuellement, un engouement pour les décorations de Noël. Lumières surabondantes, pères Noël en fibre optique, sapins géants débordants d'ornements... tout est bon quand vient le temps de créer une ambiance de fête et de rivaliser avec le voisin. «Les gens sont de plus en plus stressés, ils courraient du travail à la garderie, sans reprendre leur souffle», explique Diane Brisebois, présidente du Conseil canadien du commerce de détail. La maison est devenue leur refuge, un lieu dont ils prennent

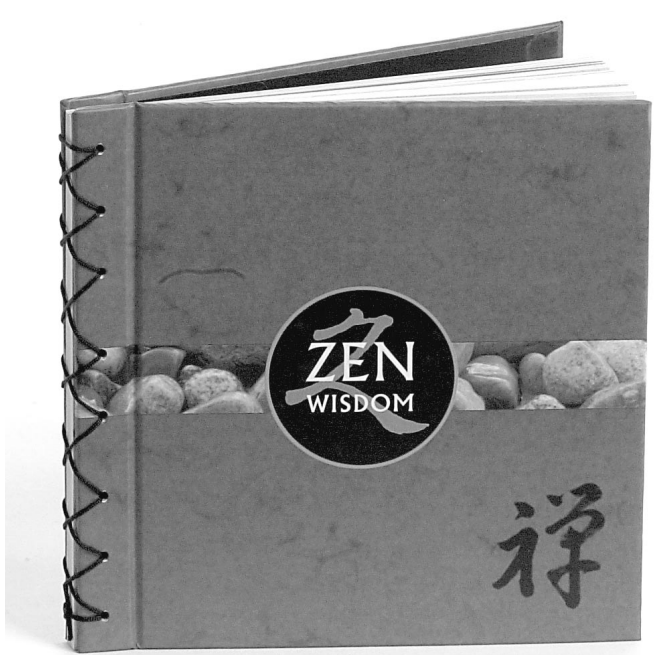
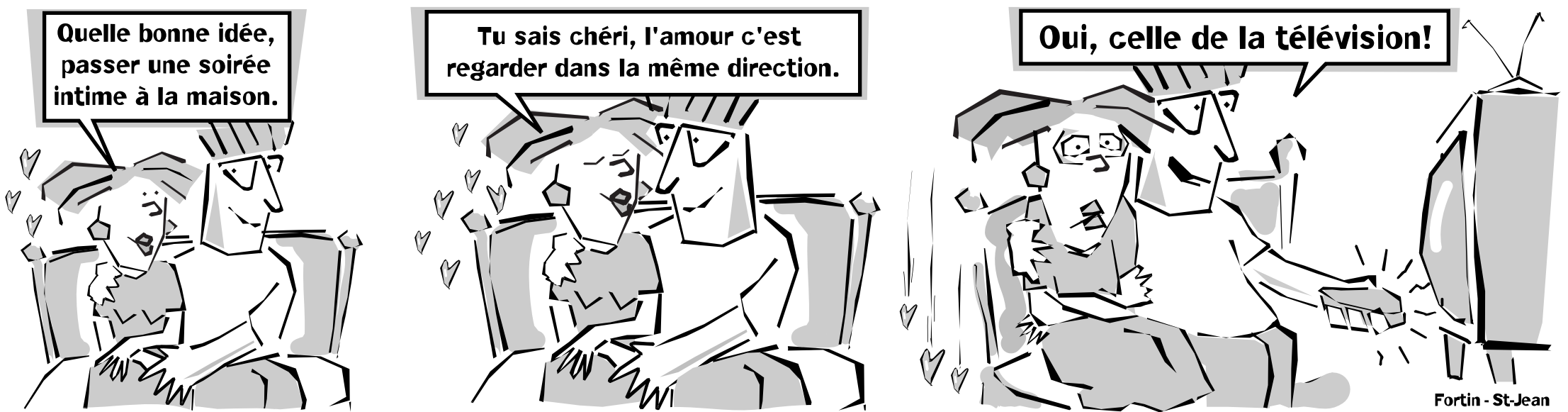
soin et qui doit refléter leur créativité. Et pendant le temps des Fêtes, cette tendance se traduit par une envie de tout décorer! Et la folie commence tôt, tout de suite après l'Halloween. «Les achats de décorations de Noël se font en deux temps», indique Stéphane Brochu, superviseur chez Rona l'entrepôt. «Au début de novembre, puisqu'il ne fait pas encore trop froid, les gens agrémentent l'extérieur de leur maison. Puis, en décembre, c'est le moment de monter le sapin de Noël et de se consacrer à l'intérieur du foyer.» Très bien... Mais quelles sont les grandes tendances déco de ce Noël 2000?

«Qui dit fête de Noël, dit lumière», lance Paule Genest, de Réno-Dépôt. Eh oui : les galeries, balcons et pignons québécois scintillent... Cette année comme jamais, briller est un must. Plus précisément, l'ampoule hiver 2000-2001 se porte en version mini, blanche la plupart du temps, et en grande quantité. «Les gens désirent créer une ambiance relax et non pas criarde comme cela se faisait avec les grosses ampoules multicolores», analyse Nicolas Caprio, vice-président aux exploitations de Pharmaprix.

Voir TENDANCES en B2  
La suite du dossier en B3



BANDE À PART



Un livre sur la sagesse zen, parce que la relaxation, c'est in... Vient accompagné de galets, de cônes d'encens, d'un miroir et d'une chandelle pour 34,95 \$. Vendu à la boutique du Jardin botanique de Montréal.



Cette sphère lumineuse est une adaptation des boules de vigne de Martha Stewart... Vendue 5,21\$ chez Réno-Dépôt.



Des flammes astrales, pour l'ère du cocooning. Bougeoir à huile essentielle (14,95 \$), petit bougeoir-soleil (5,50 \$) et chandelier agrémenté d'un abat-jour (14,95 \$). Boutique du Planétarium de Montréal.

TENDANCES

Suite de la page B1

Et les lumières de type glaçon, LE hit de l'an dernier, sont-elles aussi populaires cette année ? Oui. Leur succès est inébranlable, à la grande surprise des commerçants. « Les glaçons occupent le numéro un des ventes de décoration de Noël », confirme Sonia Gauvreau, chef marketing à La Baie du centre Rockland. « Oh, mon dieu, ce qu'on en vend ! » renchérit Manon Tremblay, responsable de la décoration au Zellers de Laval.

Mais ces lumières glaçons ont fait boule de neige, si bien que des variantes sont apparues. « Les fabricants ont compris que les clients aiment les nouveautés », remarque Gaston Lafleur, président du Conseil québécois du commerce de détail. Les filets de lumières, où les fils s'entrecroisent, et les lumières de type rideau, dont le bas ondule, font partie des nouveautés qui plaisent, notamment en banlieue. « Les gens enveloppent leurs arbres des filets de lumière et ça donne un très joli effet », indique Martine Fréault, gérante adjointe au Pharmaprix de Vaudeuil-Dorion.

Le cordon lumineux est l'autre choix populaire de la saison. Ces lumières, qui sont comprises dans une sorte de gaine, peuvent être enroulées, coupées ou encore disposées sous toutes sortes de formes. « Elles ont l'avantage de pouvoir être utilisées pendant quatre saisons », remarque Stéphane Bro-

chu, de Rona l'entrepôt. Pardon ? « Oui, des clients en mettent sous leur lit ou leur comptoir de cuisine afin de les illuminer... »

Mais revenons à Noël et aux autres aménagements extérieurs, qui varient beaucoup d'une pelouse à l'autre. « Les gens considèrent que leur décoration est une extension de leur personnalité », constate Diane Brisebois, du Conseil canadien du commerce de détail. « Alors, tous les membres d'un voisinage veulent se démarquer, en optant pour des éléments originaux, plutôt que pour des décorations qui ont l'air d'avoir été fabriquées en usine. »

À l'intérieur, Noël est artisanal

Un look authentique, c'est important à l'extérieur, mais ce l'est encore davantage en déco intérieure. « Les gens préfèrent acheter de belles choses et dédaignent les bêtises cheap », remarque Michèle Yachon, gérante du Uniprix de l'Île-des-Sœurs. « Ils vont investir un peu plus d'argent pour que leur père Noël n'ait pas l'air d'un vieux grincheux en plastique ! »

Les ornements d'arbres de Noël, les centres de table ou les couronnes qui étaient jusqu'à il y a quelques années en résine sont maintenant en bois et en tissu. « En regardant ce qui garnit les tablettes des magasins, on se croirait presque au Salon des métiers d'art ! »

illustre Daniel Desautels, acheteurs des produits saisonniers pour le Groupe Jean Coutu. « Mais comme les ornements sont faits en Orient, ils sont très abordables. » Selon les estimations des commerçants, les ornements de Noël d'aspect artisanal coûtent aujourd'hui trois fois moins cher qu'il y a cinq ans.

Serge Guénette, le propriétaire de la boutique Noël éternel, un des rares endroits qui se consacrent à longueur d'année à la décoration de Noël, remarque que les amateurs craquent bel et bien pour les ornements au look artisanal, mais aussi pour tout ce qui est rétro. « Les oiseaux de verre semblables à ceux que ma grand-mère avait dans son sapin sont de retour, cite-t-il en exemple. Les clients les achètent parce qu'ils leur rappellent des souvenirs d'enfance. »

Les sapins de Noël se plient, eux aussi, aux diktats de la mode. « Nos nouveaux sapins artificiels manquent de branches au milieu, ce qui leur donne un style plus naturel, explique Stéphane Brochu. Et ces modèles se vendent très bien ! » D'autres sapins plébiscités par la clientèle des Fêtes sont de circonférence réduite par rapport aux modèles des années passées. « Plus minces et plus élancés, ces sapins prennent moins de place dans un petit appartement », constate Michel Lepage, directeur du marketing à La Baie du centre-ville.

Autre tendance en décoration intérieure : accorder davantage d'attention à la table. Nappes, vaisselles, chandelles, fleurs, centres de table, il faut penser à tout pour réussir sa déco de Noël. Quant aux villages, jadis fabriqués en carton, ce sont maintenant de véritables objets de collection en fine porcelaine et ils font fureur. « Il n'est plus rare de voir des amateurs sortir tout le mobilier de leur salon, bibliothèque et divans inclus, afin de dégager suffisamment d'espace pour installer leur village de Noël, témoigne Serge Guénette. Certains investissent de 20 000 \$ à 30 000 \$ en maisonnettes ! »

Il y a aussi des classiques moins onéreux, comme les boîtes à musique ou les boules de neige en verre. Et quelques gadgets, comme ce globe terrestre qui permet d'apprendre à dire « Joyeux Noël » et « Bonne Année » en 22 langues... Sans oublier les articles complètement out, à cacher dans la hotte du père Noël, comme les ornements d'arbre qui tournent sur eux-mêmes en faisant un horrible ronron...

Et les couleurs ? Faut-il ressortir les serviettes de papier garnies de houx vert et les chandelles dorées ? Que non. Le rouge pétant et le vert irlandais cèdent cette année la place au bleu et à l'argenté. « La moitié de notre chiffre d'affaires est constituée de la vente de ces objets aux couleurs millénium, indique

Michel Lepage, de La Baie du centre-ville. L'an passé, cette tendance était timide, mais cette année, les gens osent adopter le look givré. » Le turquoise côtoie donc le gris, mais aussi l'amburé, le rose, le pourpre, les teintes pastel... Va-t-on bientôt célébrer l'arrivée du Petit Renne au nez bleu ?

Par ailleurs, cette année, les vœux de santé et de bonheur s'écrivent sur des cartes d'inspiration religieuse (scènes de la Nativité), traditionnelle (feux de foyer et bonshommes de neige), humoristique (le père Noël se moque de nous) ou nostalgique (images des années 50 et 60)... Les tendances influent même le cours de la carte de souhaits !

Et l'an prochain ? Eh bien, l'objet qui fera la convoitise de tous les décorateurs est déjà identifié. Il s'agit de décorations faites à partir de... fibre optique. « Les sapins en fibre optique scintillent et diffusent une jolie lumière tout au long de leurs branches, indique Manon Tremblay, de Zellers. C'est pratique, on n'a pas besoin d'y ajouter des ampoules ou des ornements ! » En plus des sapins, les commerçants offrent des poinsettias, des couronnes, des anges et des pères Noël en fibre optique. Ces objets sont plutôt rares cette année... Mais selon Stéphane Brochu, de Rona l'entrepôt, « l'année prochaine, les gens vont se les arracher ! »

**Pensez cadeaux... pensez PENTAX**

**PENTAX ESPiO738S**

- Appareil photo compact 35 mm
- Zoom 38-80 mm
- Réduction des yeux rouges
- Flash intégré et automatique

**139 99\$**

Incluant : étui, courroie et pile.

**PENTAX MZ-M**

- Appareil photo reflex 35 mm
- Mise au point manuelle
- Zoom 28-80 mm F 3.5-5.6
- Multiprogrammes

**419 98\$**

Incluant : sac photo, courroie et pile.

**PENTAX EI-2000**

- Appareil photo reflex numérique
- Zoom 3x optique
- Résolution 2.24 millions de pixels

**1099 99\$**

Incluant : Carte CF 8 Mo, pile rechargeable, chargeur et câble USB

Les photos peuvent différer des produits annoncés. Certains items sont en quantités limitées et peuvent avoir été prélevés.

**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 15 décembre 2000

BEAUBIEN accord D Desjardins

Photos peuvent différer.

Londres abaisse à 16 ans l'âge légal pour les relations homosexuelles

Agence France-Presse

LONDRES — Un projet de loi abaissant de 18 à 16 ans l'âge légal pour les relations homosexuelles au Royaume-Uni a été adopté hier.

Pour contourner l'opposition de la Chambre des lords, le gouvernement a eu recours à une procédure parlementaire rarement utilisée qui lui permet de faire passer en force un projet approuvé par les députés mais rejeté par les lords lors de deux sessions parlementaires consécutives.

La nouvelle loi entrera en vigueur dès que le texte aura été approuvé par la reine, dans les prochains jours.

Les associations de défense des homosexuels, qui militaient pour cette loi depuis plusieurs décennies, ont laissé éclater leur joie.

« Lorsqu'on écrira les livres d'histoire, je crois que ce jour sera considéré comme le moment où ce pays a finalement commencé à changer, où lesbiennes et homosexuels ont commencé à être traités en égaux par la société », a déclaré Angela Mason, qui dirige l'association Stonewall.



Ironie du calendrier, cette loi a été approuvée le jour même où le pays fête le centenaire de la mort de l'écrivain Oscar Wilde, condamné à deux ans de travaux forcés en 1895 pour une relation avec un jeune aristocrate.

Ironie du calendrier, cette loi a été approuvée le jour même où le pays fête le centenaire de la mort

de l'écrivain Oscar Wilde. L'auteur de *La Ballade de la geôle de Reading* était devenu un martyr de la cause homosexuelle après sa condamnation à deux ans de travaux forcés en 1895 pour une relation avec un jeune aristocrate.

« Il est formidable que cela arrive pour l'anniversaire de la mort d'Oscar Wilde », a ajouté Mme Mason. « C'est la fin d'une vieille loi qui a provoqué d'énormes souffrances — une ironie qu'il (Wilde) aurait sûrement appréciée. »

Pour Peter Tatchell, de l'association OutRage!, cette « victoire constitue un tournant historique bienvenu dans la longue lutte pour les droits des homosexuels ». « Je regrette seulement que cela ait pris 33 ans, pendant lesquels des centaines d'homosexuels ont été injustement emprisonnés pour des relations qui n'ont pas fait de victimes », a-t-il ajouté.

Ce projet de loi avait été vigoureusement combattu depuis deux ans par une partie de la Chambre des lords, à majorité conservatrice. Hier matin, 17 responsables religieux de toutes confessions avaient publié dans le *Daily Telegraph* une lettre de protestation.

## TENDANCES

## Cadeaux de Noël &amp; déco

Rétro, confo, électroniques ou à collectionner...

MARIE ALLARD



Un gramophone des Fêtes, imitation du passé...  
Prix: 110\$ chez Réno-Dépôt.

Une salière pingouin, rétro et rigolote...  
Salière et poivrière pingouin: 31,99\$. Boutique du Biodôme de Montréal.



En novembre et en décembre 1999, les consommateurs canadiens ont dépensé plus de 32 milliards de dollars en achats de cadeaux, de boustifaille et autres biens. Et, cette année, le Conseil canadien du commerce de détail estime que les ventes vont augmenter de 3 ou 4% par rapport à l'an dernier! Le père Noël ne chômera pas...

«Nous vivons actuellement une très bonne période économique», explique Jacques Picard, professeur au département de stratégie des affaires de l'École des sciences de la gestion de l'UQAM. «Les gens travaillent et sont optimistes quand ils pensent à l'avenir, alors ils n'hésitent pas à délier les cordons de la bourse.»

Mais que contiendra la carriole du père Noël, la nuit du 24 décembre? Au lieu de soudoyer un renne ou un lutin, le Conseil canadien du commerce de détail a interrogé les sièges sociaux de 120 détaillants pour le découvrir. «Que pensez-vous vendre le plus durant la période des Fêtes?» a-t-on demandé aux commerçants. Les réponses obtenues, relativement variées, permettent de faire la liste des grandes tendances en cadeaux de ce Noël 2000.

> 1 Le confort règne. Les pantoufles moelleuses, les vestes en laine polaire, la lingerie soyeuse, les chauds tricots sont populaires. Les adeptes du cocooning devraient aussi remplir les bas de Noël de bougies colorées, de cadres décoratifs, de produits de bain luxueux, de petites fontaines d'appartement, de statuettes de jardin et de literie à motifs égyptiens. «Une ambiance relax, c'est ce que les consommateurs cherchent à créer», résume Diane Brisebois, présidente du Conseil canadien de commerce de détail. Avantage de cette tendance: elle propose plusieurs cadeaux pas trop chers...

> 2 Vive le rétro. Le CD des grands succès des Beatles va rivaliser avec... le livre autobiographique de ces mêmes Fab Four. Et les vieux refrains francophones profitent de la même tendance. «Les baby-boomers, qui constituent une importante partie de la population, nous font savoir qu'ils sont toujours là!» lance Diane Brisebois.

> 3 L'art contemporain séduit. Euh, pas vraiment l'art contemporain, mais les CD et les livres récemment sortis, comme le dernier album de U2 et de Radiohead ou les livres de la série *Harry Potter* et les gagnants des prix littéraires.

> 4 Les cadeaux griffés plaisent. Les fringues Tommy Hilfiger sont encore une fois citées comme de

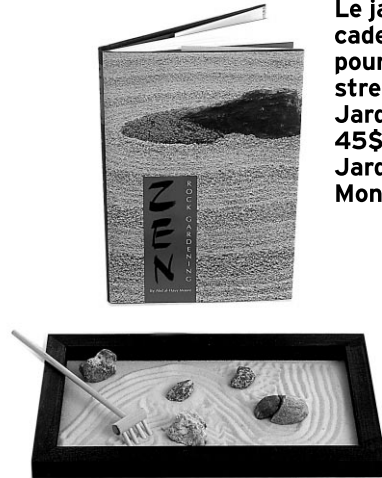
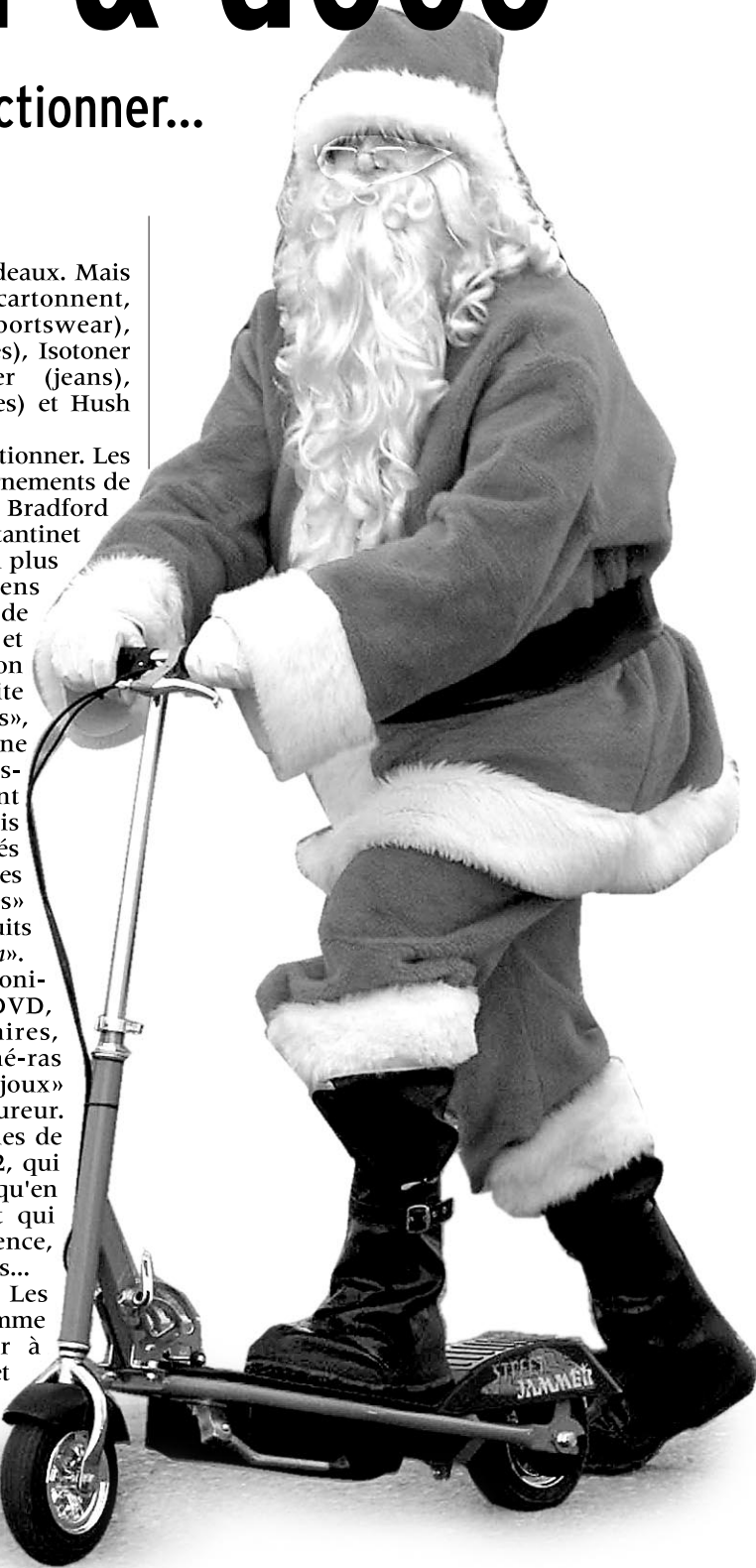
parfaits exemples de cadeaux. Mais d'autres marques cartonnent, comme Nautica (sportswear), Franco Sarto (chaussures), Isotoner (pantoufles), Wrangler (jeans), Christian Dior (chemises) et Hush Puppies (bottes).

> 5 Recevoir, c'est collectionner. Les assiettes, figurines ou ornements de Royal Doulton ou de Bradford Exchange, au look un tantinet suranné, font de plus en plus d'adeptes. «Les gens cherchent à se rappeler de bons souvenirs d'antan et à monter une collection qu'ils pourront ensuite céder à leurs descendants», fait remarquer Diane Brisebois. Les «enfants-collectionneurs» vont pour leur part être ravis de recevoir les jouets tirés de la série «Peanuts», les peluches «Beanie Babies» ou encore les produits dérivés du film *The Grinch*.

> 6 Étrennes électroniques. Lecteurs de DVD, téléphones cellulaires, téléavertisseurs, caméras numériques, les «joujoux» électroniques font fureur. Sans compter les consoles de jeux vidéo PlayStation 2, qui ne seront disponibles qu'en quantité très limitée et qui seront, en conséquence, extrêmement recherchées...

> 7 Présents sportifs. Les trottinettes sont in, comme les équipements de tir à l'arc, les bâtons de golf et les vélos. Plus appropriés pour le temps des Fêtes, les skis, les patins et les planches à neige seront tout aussi nombreux sous les sapins. D'autres idées de cadeaux ont été mentionnées par les commerçants, sans pour autant constituer de véritables tendances. Des exemples? Les vibrateurs Swedish Erotica, les croisières dans les Antilles ou les mini jardins zen qui aident à sou-lager les gens stressés...

Le concept de tendances est d'ailleurs à prendre avec un grain de sel, de l'aveu même des commerçants. «Malgré le fait qu'on propose des objets recherchés comme des cachemires et des pashminas, les gens doivent d'abord répondre aux désirs de leurs proches», reconnaît Michel Lepage, directeur du marketing de La Baie Centre-ville. «Notre clientèle se rabat donc souvent sur les cadeaux classiques que sont les parfums, les bijoux ou les robes de chambre.»



Le jardin zen, un cadeau populaire pour les gens stressés...  
Jardin zen et livre: 45\$. Boutique du Jardin botanique de Montréal.

Zen, soyons zen...

Huile pour le bain (11,99\$), sels de bain (10,49\$), lotion pour les mains et le corps (13,99\$) et pierres parfumées (11,99\$), collection Zen garden. Boutique du Jardin botanique de Montréal.

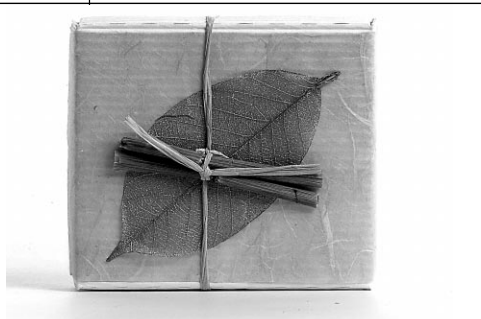


Que contient ce cadeau japonais? Un grand jardin zen...  
Jardin zen enveloppé: 49,99\$.  
Boutique du Jardin botanique de Montréal.



Le PlayStation 2 de Sony est rarissime en cette saison des Fêtes... La demande pour ce joujou est pourtant très forte, comme pour tout ce qui est électronique. Prix: environ 450\$.

Le petit sapin en fibres optiques, un gadget coloré...  
Un sapin de 90 cm est vendu 39,94\$ chez Réno-Dépôt.



Les cadeaux-soins seront nombreux sous les sapins...  
Pierres parfumées: 11,99\$. Boutique du Jardin botanique de Montréal.



Photos: Martin Chamberland

# 'Élection présidentielle bat *Survivor*



**RICHARD HÉTIU**  
collaboration spéciale

L'élection présidentielle est entrée officiellement en phase O.J. Simpson, hier matin. Toute l'Amérique a suivi à la télévision une poursuite hallucinante sur l'autoroute.

À bord d'hélicoptères, des journalistes ont braqué leurs caméras sur un camion Ryder — habillé de la réclame « Louez-moi » — roulant du sud au nord de la Floride, sous escorte policière. Le véhicule transportait les 462 000 bulletins de vote déposés dans les urnes du comté de Palm Beach lors du fiasco électoral du 7 novembre.

Comme beaucoup d'automobilistes à cette heure matinale, le convoi, suivi par des voitures de démocrates, républicains et journalistes, s'est vite retrouvé bloqué dans des embouteillages avant finalement d'avoir le champ libre pour prendre sa vitesse de croisière. Rien n'a échappé aux caméras. Pas même l'arrêt dans un restaurant libre-service où, après avoir garé leur véhicule, les « gardiens » temporaires des précieux bulletins sont allés se restaurer. Pendant ce temps, les badauds ont afflué, pour se faire prendre en photo derrière la camionnette, sagement rangée en épi entre d'autres véhicules.

Pendant toute la matinée, les chaînes d'information continue ont présenté des images du camion roulant sur l'autoroute avec, à son volant, Tony Enos, l'un des responsables des machines à voter utilisées à West Palm Beach le jour du scrutin. Toute l'Amérique a eu la même idée. C'est la chasse d'O.J. Simpson II.

En 1994, O.J. s'enfuyait à bord d'un Bronco blanc. Toutes les chaînes avaient retransmis en direct les images de la chasse policière, très lente, et applaudie par les quidams. C'était le début d'un feuilleton comme les Américains en produisent désormais à la chaîne.

Accusé du meurtre de sa femme



PHOTO REUTERS

Des agents du bureau du shérif de la Floride chargent à bord d'un camion les 462 000 bulletins de vote déposés dans les urnes du comté de Palm Beach, le jour du scrutin.

Nicole et d'un de ses amis, O. J. Simpson s'en était sorti avec l'aide d'avocats sans scrupules. Al Gore l'imitera-t-il ? Le prochain épisode du feuilleton le dira.

Entre-temps, sous le couvert de la politique et de la Constitution, l'élection présidentielle américaine est devenue un spectacle, présenté 24 heures sur 24, sept jours sur



Les bulletins de vote sont transportés sous l'oeil des caméras sur l'autoroute du sud au nord de la Floride.

sept, sur toutes les chaînes d'information continue, qui se réjouissent de la remontée de leurs cotes d'écoute.

On a beaucoup parlé de Reality TV cette année. L'élection présidentielle bat *Survivor* et *Big Brother* à plate couture.

Al Gore et George W. Bush sont engagés dans un combat cru. Ils se battent pour le pouvoir, pour la Maison-Blanche. C'est meilleur que *Dallas* et *Dynasty*.

Dans la lutte postélectorale, Bush a l'avantage. Dimanche soir, il a officiellement été proclamé vainqueur de l'élection en Floride, grâce à une avance microscopique de 537 voix. Il a les clés de la Maison-Blanche dans les mains. Son papa, battu par Bill Clinton à l'élection de 1992, se sent quasiment vengé.

Mais Gore peut être victime d'un déni de la réalité, refuse de concé-

der la victoire. Il a embauché le plus grand avocat de New York, David Boies, pour contester en justice les résultats certifiés.

Boies est un phénomène. Il manie les arguments juridiques avec une précision inouïe, tel un rayon laser. C'est lui qui a humilié Bill Gates et Microsoft lors du procès antitrust remporté par la Justice américaine.

Le dernier espoir de Gore repose dans la cargaison transportée par camion hier. Parmi tous les bulletins de vote des comtés de Palm Beach et Miami-Dade, environ 14 000 sont en litige. Gore est convaincu d'y trouver assez de votes pour renverser l'avance de Bush.

Mais le juge Sanders Sauls, de la cour locale de Tallahassee, acceptera-t-il de compter les bulletins de vote ? Demain, il tiendra une audience sur la question.

Le tout, bien sûr, sera retransmis en direct à la télévision.

(Avec AFP)

**'Élection présidentielle américaine est devenue un spectacle « Reality TV », présenté 24 heures sur 24, sept jours sur sept.**

## La France approuve la « pilule du lendemain »

Agence France-Presse

PARIS — Le Parlement français a définitivement adopté, hier, la loi autorisant la distribution de la pilule du lendemain dans les écoles, permettant un accès plus facile des adolescentes à la contraception d'urgence.

La loi a été adoptée par un vote unanime du Sénat, chambre haute du Parlement, succédant à l'adoption par l'Assemblée nationale, chambre basse, mardi.

La loi, à l'initiative de députés socialistes, autorise la distribution de la « pilule du lendemain » (Norlevo) par les infirmières du milieu scolaire. Elle permet aux pharmaciens de fournir la « pilule du lendemain » sans prescription médicale, et aux mineurs d'avoir accès au Norlevo sans autorisation parentale.

Le texte prévoit également que la pilule du lendemain pourra être délivrée par les pharmaciens à titre gratuit (dans des conditions qui se-

ront définies par décret). Ce texte « s'inscrit dans la perspective de nouveaux progrès nécessaires en matière d'accès à la contraception préventive et surtout de progrès dans l'éducation à la responsabilité sexuelle, de lutte contre toutes les formes de violence sexuelle », a déclaré la ministre déléguée à la Famille, Ségolène Royal.

Selon les autorités, il y a en France 10 000 grossesses non désirées chaque année chez les mineures, dont 7000 aboutissent à une IVG (interruption volontaire de grossesse) et le recours à l'IVG est passé de six pour mille à sept pour mille entre 1990 et 1997 chez les 15-18 ans.

Un projet de loi, qui prévoit notamment une extension de 10 à 12 semaines du délai légal pour avorter et rend possible l'IVG chez une mineure sans autorisation parentale, devrait être voté mardi par le Parlement.



# une lutte à finir

Malgré les progrès importants accomplis par la médecine dans le traitement du sida et la réduction de la mortalité, nous devons reconnaître, en cette Journée mondiale du SIDA 2000, que la maladie demeure toujours aussi menaçante et dévastatrice.

Les personnes qui vivent avec le VIH ont des besoins multiples et complexes, qui vont bien au-delà du traitement médical.

En travaillant ensemble, nous allons et nous devons continuer de tendre la main aux personnes affectées par le VIH.

**Tendre la main. Voir loin.**



DuPont Pharma

29/12/26

loto-québec		résultats	
<b>649</b>	Tirage du 2000-11-29	GAGNANTS	LOTS
		6/6 0	5 000 000,00 \$
		5/6+ 10	60 027,70 \$
		5/6 374	1 284,00 \$
		4/6 16 800	54,80 \$
		3/6 293 103	10,00 \$
	Numéro complémentaire: 27	Ventes totales: 15 406 402 \$ Prochain gros lot (appr.): 10 000 000 \$	
<b>49</b>	Tirage du 2000-11-29	GAGNANTS	LOTS
		6/6 0	1 000 000,00 \$
		5/6+ 0	50 000,00 \$
		5/6 15	500,00 \$
		4/6 1 078	50,00 \$
		3/6 22 202	5,00 \$
	Numéro complémentaire: 15	Ventes totales: 628 603,50 \$	
<b>649 + 49</b>	Tirage du 2000-11-29	12 28 39 42	
		GAGNANTS	LOT
		60	166,67 \$
<b>Banco</b>	Tirage du 2000-11-30	02 03 04 05 15	
		18 25 29 39 40	
		41 44 49 51 54	
		60 65 66 68 69	
<b>Quintessence</b>	Tirage du 2000-11-30	908122	100 000 \$
<b>Extra</b>	Tirage du 2000-11-30	3 4	
		748 7021	211919
			100 000 \$

**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

# Un diamant de la princesse Diana mis aux enchères

## SUR LE WEB AUJOURD'HUI

LE KITSCH, le sexe et les trucs pratiques font parfois bon ménage. À preuve, une nouvelle émission offerte sur le site de la télé Web Nouvo ([www.nouvo.com](http://www.nouvo.com)). Un producteur d'émissions lance les *Kitchendales*. Imaginez la formule, des beaux bonshommes qui sortent tout droit des Chippendales et qui viennent présenter de vraies recettes de cuisine. Les Andrew, Enzo et Wesley veulent vous initier, mesdames, à la cuisine facile et agréable. On dit que *Kitchendales* est une

émission pour les débutantes, les femmes pressées et gourmandes, qui aiment la cuisine et les beaux garçons. Un nouvel épisode chaque semaine. Et les messieurs ne seront pas en reste puisque la télé Nouvo annonce l'arrivée, en janvier 2001, des *Bricol'Girls*. Des jeunes femmes qui présenteront leurs petits trucs de rénovation et de bricolage.

ON A TOUS vu dans un film ou un autre des enchères où les riches de ce monde se disputent une grande peinture ou une robe ayant appartenu à une personnalité. Eh bien! aujourd'hui, il sera possible de suivre — et même de participer si vous en avez les moyens —, des enchères où des articles plutôt inusités seront vendus au plus offrant.

Par exemple, on retrouve dans les lots offerts un dinosaure vieux de 65 millions d'années (800 000\$ US) et un diamant qui a appartenu à la princesse Diana (3 000 000\$ US). Et puis, pour les nostalgiques du film *Titanic*, pourquoi ne pas acheter la seule lettre (100 000\$ US) jamais obliérée à bord du paquebot, à moins que vous ne soyez tenté par un concert privé du groupe NSync (550 000\$ US) Tout ça et plus encore au site de The Ultimate Auction ([livebid.amazon.com](http://livebid.amazon.com)), organisé par le réseau de télévision américain FOX.

PARLANT DE NSync, Lance Bass, un des membres du groupe répondra aux questions des fans dans le cadre d'une session de cla-

vardage qui aura lieu au site de MSN ([chat.msn.com](http://chat.msn.com)), ce soir, à 20h30. Alors, si vous désirez savoir ce que le groupe fait pour le temps des Fêtes ou à quoi peut ressembler un concert privé du groupe, c'est le moment de poser vos questions.

VOUS AVEZ peut-être vu la publicité à la télé. Dimanche soir, le réseau NBC diffusera le film *In His Life: The John Lennon Story*. Question d'avoir un avant-goût ou de discuter du film, le réalisateur Michael O'Hara a accepté de rencontrer les internautes pendant une heure pour parler de ce sujet qui l'a occupé pendant plusieurs années. C'est à 20 h, au site TalkCity ([www.talkcity.com](http://www.talkcity.com)).

—Bruno Guglielminetti



# Leon Ho, Ho, HOLA LE PAIEMENT JUSQU'À L'AN 2002

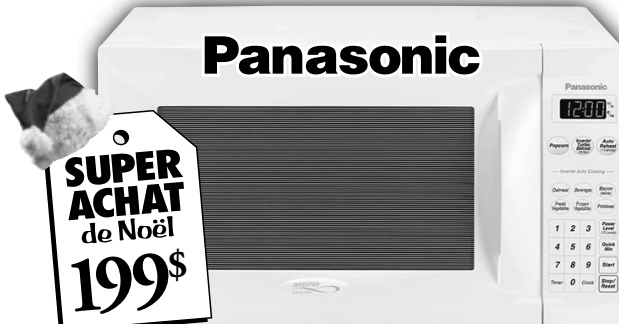
**Demandez-nous comment... ne faire aucun paiement avant l'an 2002!\*  
Sur TOUT ARTICLE en montre dans nos supermagasins!**

- ✓ VOUS AVEZ 13 MOIS COMPLETS POUR PAYER!
- ✓ LES PLUS BAS PRIX GARANTIS PENDANT 90 JOURS!
- ✓ 50 000 000 \$ DE MARCHANDISE EN INVENTAIRE!



**Four à micro-ondes 0,7 pi.cu.**

- Plateau tournant; 700 watts de puissance
- 10 niveaux de puissance et 4 touches de cuisson instantanée



**Four à micro-ondes 1,2 pi.cu.**

- 1100 watts de puissance
- Cuisson "inverter" avec décongélation turbo
- Réchauffage automatique



**Aspirateur-balai**

- Action cyclonique; aucun sac requis
- Accessoires faciles d'accès



**Aspirateur vertical de 12 A.**

- 7 réglages de hauteur et accessoires faciles d'accès
- Réglage automatique de la hauteur selon le tapis et électrobrosse éclairée



**Notre plus bas prix jamais vu!**

**Lave-vaisselle à encastrer**

- Puissant système de lavage à 3 niveaux et panier de luxe
- Broyeur Piranha
- Insonorisation Quiet Power II
- Mise en marche différée 0-6 heures



**Magnéto Hi-Fi à 4 têtes**

- Installation et programmation faciles
- Têtes à 19 microns augmentent la qualité d'un enregistrement de 6 heures



**Lecteur de DVD**

- Son et image remarquables
- Jusqu'à 500 lignes de résolution
- Sorties Dolby Digital et vidéo à composants



**Mini-chaîne 3 DC de 240 watts**

- Lecteur et changeur de 3 DC
- Magnétocassette double à auto-inversion
- Haut-parleurs bass reflex à 3 voies



**SÉRIE-D comprend**

- Entrée vidéo à composants et S-VHS
- Réglage spécial cinéma pour les films
- Télécommande universelle et hyper balayage
- Egalisateur, amplification des basses s'ajoute au son hyper surround pour des effets inoubliables



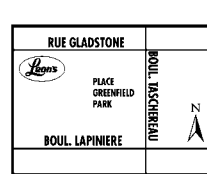
**Caméscope ACL de 2,5"**

- Zoom digital 300X
- Lumière automatique intégrée
- Traitement numérique de signal

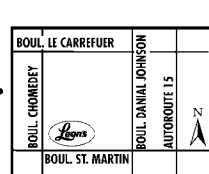


LA SEULE CHAÎNE DE  
**SUPERMAGASINS**  
DE MEUBLES AU PAYS

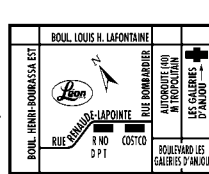
**GREENFIELD PARK**  
33 Taschereau Blvd.  
South shore, Greenfield Park Ctr.  
Montreal (450) 861-6968  
Greenfield Park (450) 466-9400



**LAVAL**  
Centre 2000, St. Martin Blvd.  
Laurentides Aut., exit 9  
Montreal (450) 336-7741  
Laval (450) 688-3851



**ANJOU**  
11201, rue  
Renaude-Lapointe  
(514) 353-7506



**HEURES D'OUVERTURE** Lun. - mer. de 9 h à 18 h, jeu. - ven. de 9 h à 21 h, samedi de 9 h à 17 h, dimanche de 11 h à 17 h

\*S.A.C. Toutes les taxes applicables et tout frais additionnel sont dus au moment de l'achat. Le solde est dû en janvier 2002. Tous les articles sont disponibles jusqu'à épuisement des stocks. Les prix, termes et conditions peuvent varier selon les régions. La sélection peut varier d'un magasin à l'autre. Les remises «Emportez» ne sont pas disponibles sur certains articles. Voir en magasin pour connaître les régions où la livraison est assurée. Non applicable sur les achats antérieurs et sur les articles démarqués. Renseignez-vous en magasin pour toute modalité de paiement. Un acompte de 25 pour cent est requis pour les commandes spéciales et la livraison ne peut être garantie pour Noël.

# Première défaite de Lesiège à New Delhi

Le champion canadien des échecs participe au championnat mondial de la Fide

YVES BOISVERT

LE CHAMPION canadien des échecs, Alexandre Lesiège, a connu sa première défaite hier à New Delhi, au championnat du monde de la Fédération internationale des échecs.

Ce championnat, non reconnu par plusieurs des meilleurs joueurs au monde (dont les deux meilleurs, Garry Kasparov et Vladimir Kramnik, actuel « champion »), regroupe 125 joueurs de partout dans le monde. Il vise à désigner deux joueurs qui s'affrontent pour trouver un successeur à Alexander Khalifman, actuel champion officiel de la Fide.

Le Montréalais (coté 2580) affrontait en première ronde le Chilien Rodrigo Vasquez (coté 2450). Lesiège a remporté les deux parties de ce match. La première en 30 coups (« la victoire la plus facile du tournoi », a commenté Shirov, numéro 5 mondial). La deuxième a

été difficile : perte d'un pion dans l'ouverture, sacrifice d'un deuxième... puis la victoire à l'arraché.

Lesiège a ainsi accédé à la deuxième ronde. Il affronte maintenant un grand maître plus expérimenté, le russo-français Tkachiev (2660), qui a remporté hier la première des deux parties. Il lui faut aujourd'hui l'emporter pour forcer une prolongation, sans quoi son aventure se termine là.

« Il a très bien joué jusqu'à maintenant », a commenté hier Richard Bérubé, président de la Fédération québécoise des échecs.

Les deux finalistes se rencontrent fin décembre à Téhéran, en Iran, un pays qui avait interdit la pratique de ce jeu impie sous l'ayatollah Khomeiny, il y a 20 ans... Pour les résultats : le site du tournoi (ne faites pas les 3W) est [wcc2000.fide.com](http://wcc2000.fide.com). Voir aussi celui de la Fédération québécoise des échecs :

[www.fqechecs.qc.ca](http://www.fqechecs.qc.ca).



Alexandre Lesiège

Photo DENIS COURVILLE, La Presse©

## Le cachemire au peigne fin

Le Figaro

AU COMMENCEMENT était la chèvre. La chèvre de Kel, du nom de son habitat d'origine, le Kashmir, région du Tibet. Pour lutter contre les rudesses du climat, la nature l'avait dotée d'une double barrière de protection contre le froid. Outre sa commune toison, la bête en disposait d'une seconde (le duvet), sorte d'arme secrète, qu'elle dégainait en cas de chute brutale du thermomètre. Cette couverture de survie, si douce, constituée de fibres longues et minces, la tenait au chaud pendant l'hiver mais se révélait franchement inutile pendant l'été. Bonnes âmes, les bergers eurent l'idée de l'en débarrasser à chaque printemps, en peignant délicatement la toison de leur cheptel afin d'en récupérer le calorifère duvet. D'autres ensuite pensèrent à filer la fibre, à la tisser, histoire de voir si l'effet chauffant de ce poil minuscule fonctionnait aussi sur l'homme...

Et sur la femme. Voir à ce propos l'attraction fatale qu'exercent sur les populations occidentales les nano-fibres caprines en période de soldes chez Colette, Malo ou Lucien Pellat-Finey... Bref, l'effet cachemire opère toujours dans le champ du désir. Pourtant la bête ne se laisse pas facilement attraper.

Avec une production mondiale qui oscille aujourd'hui entre 12 000 et 13 000 tonnes par an, le cachemire reste une laine de luxe. Quand on sait qu'en moyenne une chèvre chinoise ne produit qu'entre 150 g et 200 g de duvet par an, soit, grosso modo, 20 chèvres pour faire un manteau, on comprend mieux pourquoi le cachemire est si précieux. La Chine en a le quasi-monopole et s'est dotée d'un outil de production très performant qui lui permet de couvrir tous les segments de ce marché. De fait, les grandes marques spécialisées dans le cachemire effectuent généralement une sélection à la source. Les lots les plus prisés viennent de Mongolie intérieure et sont de préférence prélevés sur des animaux de trois à cinq ans. « La beauté d'un vêtement en cachemire repose sur la qualité de la matière première. Le diamètre de la fibre est en moyenne de 15 microns. Plus elle est longue et fine, plus le fil de cachemire sera beau. Le filage est plus homogène et permet d'obtenir des tissages plus fins. La couleur est aussi importante. Les fibres blanches sont plus recherchées que les brunes ou les grises car elles sont ensuite plus faciles à teindre », explique Eric Bompard qui vend quelque 200 000 pièces en cachemire par an. Entrent en lice ensuite les divers modes de tissage et de tricotage du fil de cachemire. Dans les tissus, on distingue le cachemire peigné du cachemire cardé. Le premier est nettement plus cher que le second car sa fabrication demande des fibres longues, régulières et parallèles. Il en résulte des étoffes au toucher lisse, extrêmement légères mais très résistantes. Un vrai bonheur taillé en vestes ou jupes exceptionnelles. Moins cher, le cachemire cardé présente un aspect mousseux, mais, au fil du temps, il a tendance à pelucher. On le retrouve surtout sur les manteaux.

Côté maille, c'est le nombre de fils utilisés qui détermine l'épaisseur et le poids du tricot. Un cachemire 2 fils signifie que le fil employé est constitué de deux fils de cachemire qui sont ensuite tricotés deux à deux. En clair, plus il y a de fils plus la maille sera épaisse, résistante, voluptueuse au porter, et chère au porte-monnaie ! Cela peut monter jusqu'à 24 fils. Mais la plupart des aficionados se contentent d'un 6 fils...

# ESTÉE LAUDER OFFRE SPÉCIALE



## LE COMBLE DU RAFFINEMENT

À l'achat d'une fragrance Estée Lauder, vous pourrez vous procurer tout ceci pour seulement 59,50 \$.

Le nec plus ultra en matière de maquillage pour les yeux, les lèvres, les joues et les ongles :

- 2 rouges à lèvres All Day (format courant);
- 2 rouges à lèvres Futurist à FPS 15 (format courant);
  - 3 crayons définition des lèvres;
- un jeu de 12 fards à paupières Two In One (formule humide-sèche);
  - un crayon définition des yeux;
  - un mascara longueur infinie Futurist;
  - un jeu de 3 blushs de luxe All Day;
  - 4 vernis à ongles High Gloss;
- un jeu de pinceaux à maquillage professionnels;
- et la poudre libre translucide Lucidity.

Le tout présenté dans un plateau à coiffeuse avec porte-pinceau et miroir.

# 59,50 \$

(Une valeur de 350 \$.)

La valeur est calculée sur notre prix au millilitre ou au gramme des produits de format courant. Offre en vigueur tant qu'il y en aura.

J'aime, j'achète!

la Baie

Doublement pratiques, vos cartes de crédit la Baie et Zellers vous donnent accès à un plus grand choix! Les sociétés de détail de la Compagnie de la Baie d'Hudson - la Baie, Home Outfitters, Zellers et Zellers Select - acceptent désormais les cartes de crédit la Baie et Zellers dans tous leurs magasins, pour toutes vos emplettes! Certaines exceptions s'appliquent.

**IL NE RESTE QUE 3 SEMAINES AVANT NOËL**

# SAVEURS



Notre chroniqueur se présente toujours au restaurant de façon anonyme et La Presse assume toutes les dépenses encourues pour le repas. Les étoiles accordées reflètent la qualité de la nourriture, du service et de l'ambiance en fonction du prix et des attentes que le restaurant suscite. Le symbole du sourire (☺) est donné lorsque le chroniqueur a été ravi par l'expérience. Le signe de \$ reflète le prix des plats principaux à la carte.

★	Sans intérêt	\$	En bas de 10 \$
★★	Passable	\$\$	Entre 10 - 20 \$
★★★	Bon	\$\$\$	Entre 20 - 35 \$
★★★★	Très bon	\$\$\$\$	Plus de 30 \$
★★★★★	Exceptionnel	☺	Mangez en terrasse
☾	Sortez tard	☑	Apportez votre vin

**LA FAIM DU MONDE**, 300, rue Duluth Est, (514) 281-9825  
Cuisine végétarienne marquée par un chef de talent dans une ambiance collégiale et où les portions incitent au partage.

**Pour** > Les portions généreuses, la soupe réconfortante en hiver, la terrasse et la serre en été.  
**Contre** > La margarine, son goût et son recyclage si le ramequin n'a pas été vidé par le client.

☑ \$ ★★★

**AZUMA**, 5263, boulevard Saint-Laurent, (514) 271-5263  
Havre de paix où il fait bon décompresser avec une cuisine qui réchauffe l'âme.

**Pour** > Le chawan mushi les journées de pluie.  
**Contre** > Les sushis plutôt ordinaires et le bourdonnement du climatiseur par journées chaudes.

\$\$ ★★★

**LAS AMERICAS**, 6700, rue Clark, (514) 274-7303  
Cuisine colombienne mitonnée dans une sympathique ambiance de petit resto de quartier.

**Pour** > La chaleur qui rayonne des assiettes et les odeurs suaves qui s'échappent de la cuisine.  
**Contre** > La vinaigrette crémeuse qui manque de caractère.

\$ ★★★

**CONTINENTAL**, 4169, rue Saint-Denis, (514) 845-6842  
Cuisine de bistro aux racines classiques et aux influences internationales. Parfois étonnante, parfois détonnante.

**Pour** > La salle débordante d'ambiance où on trouve toujours une place.  
**Contre** > Les improvisations sur des classiques qui tombent à plat.

☾ \$\$ ★★★

**PISTOU**, 1453, avenue du Mont-Royal Est, (514) 528-7242  
Resto allumé aux influences méditerranéennes dont la cuisine reste teintée de couleurs locales.

**Pour** > Le moulin à poivre qui reste sur la table et les assiettes colorées.  
**Contre** > L'anis qui s'égare n'importe où et la rata-touille qui détrempe les pommes allumettes.

\$\$ ★★★

**PANINO ESPRESSO**, 5124, rue Jean-Talon Est, (514) 721-9444  
Les yeux fermés pour faire disparaître la moquette, les oreilles grandes ouvertes pour l'ambiance authentique et le nez aux aguets pour les odeurs typiques, bienvenue dans ce petit caffè de la banlieue romaine version Saint-Léonard.

**Pour** > Les tramezzini (panini au pain tranché) en après-midi avec un espresso EXTRA crémeux et, bien sûr, le dépaysement.  
**Contre** > Le décor de salle d'attente dans une allée commerciale (strip mall) et l'absence de menu (n'hésitez donc pas à poser des questions).

\$ ★★★

## Une cuisine enivrante

FRÉDÉRIC CHABOT  
collaboration spéciale

Convaincus que la meilleure cuisine de Montréal s'arrête au flanc est du mont Royal, peu de francophones osent s'aventurer à l'ouest de la montagne. Il est vrai que la façade du 5555 avenue Monkland n'a rien pour convaincre un touriste affamé. Un vieux néon turquois annonce encore la taverne qui occupait autrefois les lieux. La lourde porte s'ouvre avec une poignée suffisamment robuste pour supporter l'ancienne clientèle chargée de tous les maux du monde. Une fois entré, un court vestibule fait durer le suspense.

Dès la deuxième porte franchie, on découvre une scène très animée. Le bar est comble d'une jeune clientèle de bon genre, professionnelle et dynamique, qui boit des martinis choisis parmi une carte entièrement consacrée à ce cocktail.

Et si l'anglais règne en bruit de fond, oubliez vos préjugés sur la cuisine canadienne-anglaise. Par la même occasion, faites de même pour celle des Américains. Bien que l'alimentation de la majorité des Américains est plutôt douteuse, il faut avouer que leur cuisine a connu une grande révolution au cours des vingt dernières années. Comme bien des produits de la culture américaine, celle-ci s'exporte rapidement par les médias.

Exposés, les anglophones seront les premiers à en profiter ou à en subir les conséquences, c'est selon. À la Taverne, Stephen Leslie en profite pleinement et nous propose une carte créative où l'on sent bien l'influence d'une cuisine américaine actuelle : chipotle, chili, tomates fumées, légumes rôtis, fromage de chèvre, association du maïs avec le bacon et la patate douce.

Ce dernier trio sert de base à une entrée de crevettes sautées. Aux petits dés de patates douces sont mélangés un bacon tendre et de jeunes oignons. Ces tons terreux sont animés, d'un côté, par quelques filets d'une crème de maïs sucrée et, de l'autre, par une huile infusée au chili. En vraies sirènes, les crevettes viennent s'échouer au coeur de ce Midwest américain pour notre plus grand plaisir.

Le tartare de saumon est servi sur une

**TAVERNE**  
5555, avenue Monkland, (514) 486-5768  
Entrées : de 2,75 à 12,00 \$  
Plats : de 12,00 à 22,00 \$  
Lundi au vendredi : 11h30 à 15h  
Lundi au dimanche : 18h00 à 23h  
★★★★½



purée d'avocat assaisonnée à l'huile de sésame. En bouche, la fraîcheur de la ciboulette, du concombre et du citron rétablissent l'équilibre avec le gras des petits dés de saumon et de l'avocat.

Pour la suite, le menu propose près d'une dizaine de plats de pâtes et presque une demi-douzaine de plats de poisson ou de viande, dont un steak au poivre servi avec frites, question de ne pas trop effrayer quelques irréductibles palais.

Alors qu'il est inaccoutumé de rencontrer de l'agneau dans des pâtes, le chef y est allé d'une combinaison gagnante en l'associant aux saveurs rustiques des olives noires et des rapinis. Malheureusement, malgré la présence de ces ingrédients à fortes personnalités, l'ensemble manque d'élan. Des olives marocaines, plus intenses, et un peu plus de rapini laisseraient une meilleure impression sur nos papilles. Par contre, l'effet de l'épaule d'agneau insuffisamment braisée sur nos mâchoires se fait désagréablement ressentir.

Réconfortantes, les côtes de boeuf braisées permettent d'accueillir l'hiver en toute quiétude, pendant que ses légumes BBQ font un clin d'oeil à l'été. Cette fois, la viande est parfaitement braisée et d'une grande tendreté. Son intensité et celle de la sauce, un vrai jus de viande dans toute sa générosité, est illuminée par la carotte et le panais al dente infusé de vinaigre et de tomate, la base du BBQ. Dessous se cache une polenta parfaitement crémeuse, mais suffisamment ferme pour y asseoir toute cette viande. Un plat réussi qui propose à la fois tendreté, moelleux et croquant.

Au dessert, les origines anglo-saxonnes du chef s'expriment librement dans la sauce qui accompagne la croustade aux pommes. En français, elle s'appelle simplement sauce au caramel. Mais avec ses petites nuances de beurre et de rhum, il y a fort à parier qu'en anglais elle portait l'appellation « butterscotch sauce ». Et pourquoi gâcher la croustade avec une croûte composée de feuilles de pâte filo détremées, d'une raideur à déformer une fourchette, alors qu'il n'est même pas nécessaire de la foncer ?

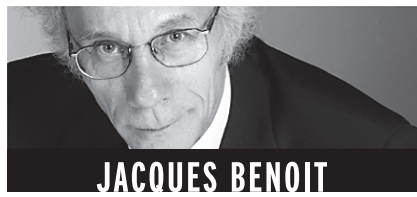
Quant à la crème brûlée au Frangelico, la crème était liquide et la liqueur s'était évaporée en prières. Mais le caramel, une spécialité de la maison semble-t-il, formait une carapace d'une irrépréhensible finesse.

Alors que certains passent leur journée à la taverne à saouler leurs mémoires, Taverne nous offre de saouler nos papilles avec des créations enivrantes et une carte des vins qui s'ouvre sur le monde : États-Unis, Espagne, Italie, Chili, Afrique du Sud, etc.

Le service y est courtois, enjoué sans être familier, quelques peu débordé, mais toujours attentionné. Malgré l'activité en salle, votre verre ne se vide jamais, qu'il soit d'eau ou de vin. Curieusement, les tables se vident vers les 21 h sans que l'ambiance ne se calme pour autant puisque Taverne reçoit au bar jusqu'à 3 h.

Au retour, rendez-vous jusqu'au mont-Royal en passant par The Boulevard, puis en descendant par Camillien-Houde, arrêtez au belvédère pour profiter de la vue sur l'est de la ville en savourant les souvenirs que l'ouest vous a laissés.

## Rouge ou blanc ?



De nombreux consommateurs québécois (dont je suis) ont une nette préférence pour les vins rouges.

Après avoir été inférieures à celles des blancs pendant plusieurs années, les ventes des rouges surpassent même désormais celles des blancs, puisqu'elles comptent pour 61 % en volume.

« Vous êtes rouge ! » fait-on observer à ce sujet aux amateurs qui ne jurent que par cette couleur.

N'empêche, il suffit de goûter un certain nombre de beaux vins blancs — et même d'appellations modestes —, pour tomber sous leur charme.

On réalise alors (chose qu'on est parfois porté à oublier) à quel point sont nombreux les types de vins blancs, quelle riche variété d'odeurs et de saveurs on y trouve, et quels plaisirs on peut en tirer !

Goûté ainsi il y a quelques jours, le Vin de pays d'Oc Chardonnay-Sauvignon 99 Chevalière Réserve Domaine de la Chevalière, qui a l'originalité d'associer deux cépages très connus, est un vin étonnamment satisfaisant.

Le Chardonnay domine au nez et en bouche, les saveurs sont nettes, franches,

avec un très beau fruit et un petit reste de gaz carbonique, pas du tout dérangeant, qui lui donne de la fraîcheur. Vin moyennement corsé, on le boira soit à l'apéritif, soit pour accompagner des fruits de mer ou des viandes blanches. Impeccable. Produit courant (C), 549543, 12,90 \$, ★★(\*) \$(S) 1 an, à boire.

Élaboré pour sa part avec uniquement du Chardonnay — une variété toujours très à la mode —, le IGT Salento Chardonnay 99 Terre del Sole, d'Italie, est également surprenant.

Plutôt léger, sans le corps du précédent, il a néanmoins un vrai nez et un vrai goût de Chardonnay, avec dans ce cas davantage de gaz carbonique, m'a-t-il semblé, mais cela reste tout à fait acceptable. C, 567230, 9,60 \$, ★★ \$ 1 an, à boire.

### Dans un tout autre registre

On entre dans un tout autre registre avec le Côtes de Saint-Mont 99 VDQS Labriole, fait avec trois cépages peu connus du Sud-Ouest de la France, mais qu'à l'aveugle on pourrait prendre aisément pour un vin de Sauvignon blanc. Le bouquet est pénétrant sans être particulière-

ment distingué, et la bouche suit, avec des saveurs très marquées, du corps, du caractère, et une acidité bien présente sans qu'elle soit excessive, le tout permettant sans doute de le servir avec des plats aux saveurs relevées. Bref, un coq de village ! C, 516773, 9,80 \$, ★(\*) \$ 2-3 ans sans doute.

Enfin (mais le prix est bien différent), les amateurs de blancs de la vallée du Rhône seront à coup sûr comblés par le Saint-Joseph 99 Pierre Gaillard qui sera mis en vente demain dans le cadre de l'opération vinOh ! veritas de décembre.

Élaboré avec de la Roussanne seulement, c'est un blanc (comment dire ?) au fruité exemplaire, pur, rehaussé par un boisé tout aussi discret que savant, fin et harmonieux en bouche, et dont l'après-goût persiste un long moment. Très beau vin. S, 873133, 26,55 \$, ★★★(\*) \$ \$ \$ 3-4 ans au moins.

Demain : des mousseux et des champagnes.

★	Vin correct	★★★★	Excellent
★★	Bon	★★★★★	Exceptionnel
★★★	Très bon	(★)	Égale une 1/2 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, et 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.

### Dégustés pour vous

>Menetou-Salon 99 Morigues Domaine Henry Pellé. Vin blanc au caractère « sauvignonné » marqué, aux saveurs incisives, et à l'acidité vive, sans que ce soit trop marqué. S, 852434, 19,95 \$, ★(\*) \$ \$ 2-3 ans.

>Muscat d'Alsace 99 Réserve Pierre Spaar. Un bouquet floral intense, rappelant un peu le Gewürztraminer, exubérant. Et une bouche qui l'est tout autant, parfumée. En apéritif ou, par exemple, avec des plats de cuisine asiatique. S, 742924, 17 \$, ★★★ \$ \$ 1-2 ans.

>Virage à 180 degrés sur le plan aromatique avec le Barraida 99 Aliança, du Portugal. Le bouquet est étonnamment aromatique, relevé de notes citronnées provenant de toute évidence de son élevage en fûts. Moyennement corsé, perlant (comme on le dit pour désigner les vins renfermant du gaz carbonique), et légèrement sucré. Vin pour le moins peu curieux, il a le mérite d'illustrer la riche diversité aromatique des blancs. C, 193870, 8,95 \$, ★(\*) \$ 1 an, à boire.

>Toro 98 Farina. Vin rouge d'Espagne bien coloré, au bouquet de bonne ampleur, de fruits rouges et relevé de notes boisées. Relativement corsé, tannique, assez rustique, et avec malgré tout de belles saveurs de fruit. S, 866285, 16,70 \$, \*\*(\*) \$ \$, 3-4 ans.

**Bibliothèque  
et Archives  
nationales**

**Québec** 

*La Presse*

1 décembre 2000

Page B8 manquante