

# ACTUEL



La révolution des  
dortoirs **mixtes**

Page 8

Rendez-vous

**Mightykat**  
jazze

Page 7



**La Presse**

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 27 JUIN 2002

| LES FROMAGES QUÉBÉCOIS |

## P'TIT QUÉBEC DEVIENDRA GRAND?

Les fromages québécois se multiplient comme des petits pains. Alors qu'il y a quelques années, le cheddar Perron et les fromages trappistes semblaient la seule solution de rechange à l'industriel P'tit Québec, 2002 assistera à la naissance d'au moins sept nouveaux fromages. À tel point que plusieurs commencent à parler du Québec comme le nec plus ultra de la production de fromages en Amérique du Nord.

ALEXANDRE ROBILLARD  
*collaboration spéciale*

**A**lors que la fabrication artisanale de fromages québécois connaît une croissance sans précédent depuis quelques années, la réputation des produits commence tranquillement à se faire connaître au-delà du Québec.

En mars dernier, les cheddars vieillis d'Agropur et de la Fromagerie Perron ont remporté les trois premières places de leur catégorie à la vingt-quatrième biennale du World Championship Cheese Contest, une compétition rassemblant des produits de partout au monde, qui s'est tenue à Madison au Wisconsin. Lors du même concours, le fromage de chèvre de la Fromagerie Tournevent s'est classé au deuxième rang des meilleurs fromages au monde dans sa catégorie. En mai, les fromages québécois ont encore fait parler d'eux, cette fois au Grand Prix des fromages canadiens 2002, où le Migneron de Charlevoix a été sacré Grand Champion.

«Tous les éléments sont réunis pour faire du Québec la référence en matière de fromage en Amérique du Nord. Nous avons les traditions, le savoir-faire et la qualité de notre lait est réputée», affirme le président-directeur général du Conseil de l'industrie laitière du Québec (CILQ), Claude Lambert. Les récentes avancées québécoises sur le front des fromages artisanaux ne sont pas passées inaperçues au sud de la frontière, constate M. Lambert.

### Une tradition

«Le Québec a ce qu'il faut pour se bâtir une réputation pour ses fromages en Amérique du Nord. Avec des fermes laitières qui comptent 5000 vaches, les Américains ont une tout autre vision de la production. Ici, on peut beaucoup mieux contrôler la qualité du lait d'un bout à l'autre», affirme le propriétaire de la Fromagerie Le Chant de la Meule, Christian Guilbault, qui fabrique dans Lanaudière le Victor et Berthold.

Et c'est évidemment la qualité du lait qui fait la différence, surtout quand il s'agit d'obtenir un fromage avec du goût. Le lait qui sert à la fabrication de fromages fins n'a donc pas le choix de provenir d'exploitations plus modestes. «Les producteurs laitiers du Québec ont toujours tenu à conserver des fermes laitières de dimension familiale. Ce qui explique qu'il en reste autant aujourd'hui», raconte le copropriétaire de la Fromagerie Écodélices, Gérard Dubois, artisan du Mamirolle à Plessisville.

Selon, Christian Guilbault, les fromages fins d'ici pourraient servir de carte de visite à tous les produits laitiers québécois. Des ambassadeurs de la qualité, en quelque sorte. «En France, même si le fromage au lait cru ne constitue que 10% des ventes, c'est quand même ce qui fait la réputation des fromages français à l'étranger, même ceux qui sont de fabrication industrielle».

Voir FROMAGES en B4  
Suite du dossier en B4

Stéphane  
Glantzmann,  
gérant à la  
boutique Fromages  
Chaput



Photo: ROBERT SKINNER



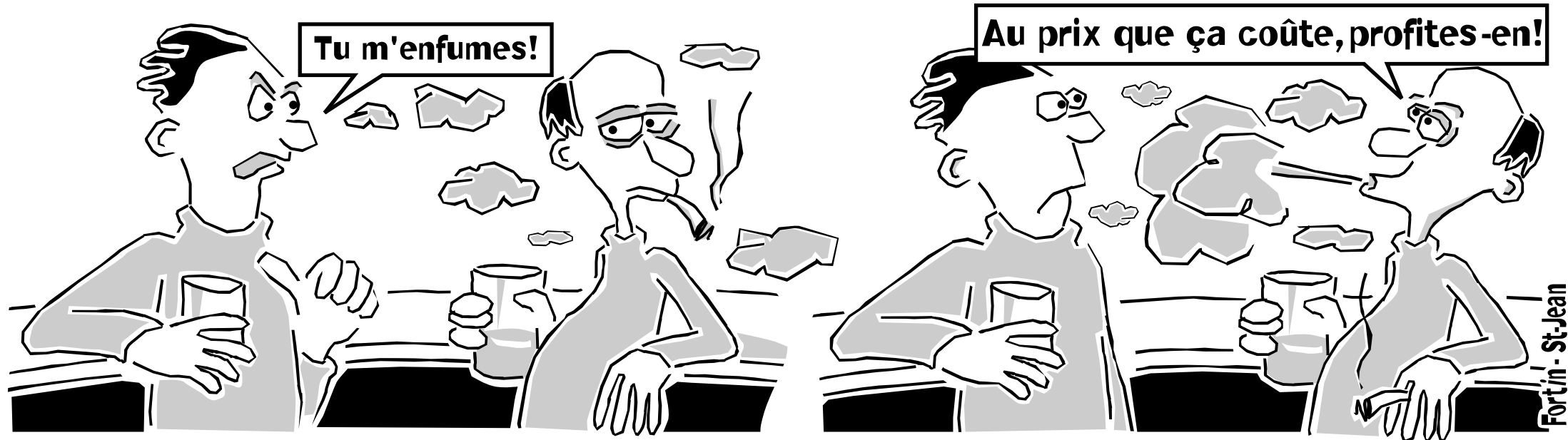
Les Rocheuses  
EN TRAIN ROYAL

VACANCES VOYAGE

Samedi dans **La Presse**

306275A

BANDE À PART



# Poutine et haute couture

## SUR LE WEB AUJOURD'HUI

**BONNE NOUVELLE** pour ceux qui s'intéressent à la mode et particulièrement au travail de la designer Marie Saint Pierre : elle vient de mettre en ligne son tout nouveau site Web ([www.mariesaintpierre.com](http://www.mariesaintpierre.com)). Un site qui, en plus de nous faire découvrir sa collection automnale, nous permet de nous inscrire pour garder le contact avec le studio de création et connaître les dates de lancement des prochaines collections, des événements spé-

ciaux et des défilés de mode. On y a également intégré un programme de fidélité. Seul reproche, seule la version anglophone est en ligne.

LE SITE du magazine *Châtelaine* ([www.chatelaine.qc.ca](http://www.chatelaine.qc.ca)) a fait peau. Un site complètement réaménagé qui présente désormais quatre grandes sections : À lire, Cuisine, Mode-beauté et Santé. Le site reprend également le grand thème du mois de la version imprimée du magazine de même qu'un dossier choisi parmi ceux qui sont le plus susceptibles d'intéresser les lectrices branchées. À souligner l'excellente sélection de sites proposés à la section Sites du mois.

IL Y A BIEN un an, j'annonçais l'arrivée prochaine d'une version canadienne de la librairie en ligne Amazon. Eh bien ! Voilà, c'est fait. Le site [www.amazon.ca](http://www.amazon.ca) est maintenant en ligne, en version anglaise et française. Parallèlement à ce lancement — et c'est une très bonne nouvelle pour les consommateurs —, le site de vente [www.buy.com](http://www.buy.com) se lance dans une guerre des prix contre Amazon ([www.amazon.com](http://www.amazon.com)). Pour une période indéterminée, il proposera des livres moins chers de 10 % que ceux de son concurrent. Buy.com, plus connu comme site de vente d'ordinateurs et d'appareils électroniques, veut se faire une

place dans la vente au détail de livres sur le Net.

SI VOUS désirez tout apprendre de la poutine, question de bien informer les touristes à qui vous serez peut-être tenté de présenter ce mets typiquement québécois, je vous suggère l'existence du site de l'inventeur drummondvillois de la poutine, Jean-Paul Roy ([www.poutine.net](http://www.poutine.net)). On y apprend qu'il aurait inventé la poutine en 1964 avec son épouse, Fernande.

Bruno Guglielminetti  
collaboration spéciale  
actuel@guglielminetti.com



La saison du barbecue est propice aux empoisonnements alimentaires. Pour empêcher que les aliments se contaminent entre eux, il faut notamment éviter de remettre la viande cuite dans le contenant dans lequel elle a séjourné crue.

## MANGER SANS DANGER

# La contamination croisée

LA PRINCIPALE cause de contamination des aliments est ce qu'on appelle la « contamination croisée ». Elle survient quand des bactéries d'un aliment se retrouvent dans un autre aliment. Il est donc important de bien manipuler la nourriture et les outils de cuisine pour que ces croisements ne surviennent pas.

Quels sont les moyens de transport des micro-organismes qui passent d'un aliment à un autre ? Les aliments eux-mêmes, les mains, les ustensiles, les équipements, les surfaces de travail, les planches à découper, les torchons. Voici quelques situations qui peuvent provoquer une contamination croisée :

- > On utilise un bol ayant contenu du poulet cru pour mélanger de la salade aux oeufs ;
- > On prépare des sandwichs sur une surface souillée de jus de viande crue ;
- > On prend l'assiette où on a mis les boulettes de bœuf haché cru pour le service des boulettes cuites.

### Comment éviter la contamination croisée ?

- > En séparant les aliments crus d'origine animale des aliments prêts à manger ;
- > En évitant le contact des aliments prêts à manger

- avec les fruits et légumes entiers non lavés ;
- > En nettoyant les ustensiles, les surfaces de travail, les planches à découper et les équipements après avoir manipulé des aliments crus tels que la viande, la volaille, le poisson et avant de manipuler des aliments cuits ou prêts à manger comme la salade ;
- > En protégeant les aliments avec une pellicule de plastique ou en les entreposant dans des contenants fermés ;
- > En se lavant les mains après avoir manipulé des aliments crus d'origine animale. N'oubliez pas que les micro-organismes voyagent « sur le pouce »... Évitez de leur fournir un moyen de transport !

Pour plus d'information sur l'innocuité des aliments, nous vous invitons à communiquer par courriel avec l'Association des diététistes du Québec (ADAQ) à [info@adaqnet.org](mailto:info@adaqnet.org) ou à consulter son site Web au [www.adaqnet.org](http://www.adaqnet.org).

Cette capsule est possible grâce au soutien du ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec (MSSS), partenaire du mois de l'innocuité alimentaire, et du ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

## FORFAITS vacances-été

Nuit et petit déjeuner à partir de **45,50 \$\***

Par personne, occupation double.

Hébergement gratuit pour les enfants! \*\*



**GOVERNEUR HÔTELS**

1-888-910-1111  
[www.gouverneur.com](http://www.gouverneur.com)

Hôtel Le Chantecler • Montréal (Place Dupuis) • Montréal (Île Charron) • Québec (Sainte-Foy) • Trois-Rivières • Sherbrooke • Saint-Georges • Chicoutimi • Rimouski • Sept-Îles • Gatineau • Rouyn-Noranda • Shawinigan • Saint-Jean-sur-Richelieu

\* Les tarifs peuvent varier selon les régions. Tarifs en vigueur du 15 mai au 18 octobre 2002, sauf indications contraires, selon disponibilité et sur réservation. Aucune autre offre promotionnelle ne pourra être jumelée à ces tarifs.  
\*\* Enfants de moins de 18 ans partageant la chambre des parents.

**DU CARACTÈRE!**  
Tous les dimanches dans **La Presse**

## LECTURES

L'ENTREPÔT  
**au vent fou**  
NAUTISME EXTREME  
QUALITÉ ET CHOIX SUPÉRIEUR

- Skis nautiques
- Wakeboard
- Wet Suits
- Tubes
- Planches à voile
- Beach Wear
- Kayak (vente & location)

514-640-3001 3839 St-Jean Baptiste, Montréal  
3045071A [www.auventfou.com](http://www.auventfou.com) 1-800-336-2126

## LES REMBOURRAGES JIOLA

**Ebenisterie**

**Nouveauté!** Voyez votre meuble par ordinateur dans un choix de tissus sélectionnés

Restauration de vos meubles  
Rajeunissez et rénovez vos meubles avant votre déménagement.  
Recevez-les à votre nouveau domicile **1900\$ l'ensemble**

Téléphonez avant le 31 juillet et sauvez la TPS (7%)

**Jiola**  
10983, rue Massé, Montréal  
(514) 253-1400  
Propriétaire : Pierre Mancini  
30 ans d'expérience dans le rembourrage  
Estimation gratuite sur place ou à domicile, apportez une photo!

**Ça Presse**  
LES PETITES ANNONCES  
987 - VENDU

## CORRECTION DE LA VUE AU LASER

**EXPÉRIENCE et QUALITÉ**

Notre équipe de chirurgiens de Montréal a effectué plus de 40 000 interventions au LASIK. Nous utilisons le laser Bausch & Lomb 217. Informez vous sur la nouvelle technologie de correction de la vue sur mesure, Zyoptix.

**Aussi bas que 590\$ /oeil\***  
**SPÉCIAL D'ÉTÉ**  
(Se termine le 31 Juillet 2002)

Nos frais incluent l'examen pré-opératoire, le traitement au LASIK et les suivis post-opératoires.

\*Certaines conditions s'appliquent. Le prix peut varier selon votre prescription. Applicable sur une chirurgie des deux yeux.

**Pierre Demers, MD**  
Ophtalmologiste  
8 500 chirurgies

**Avi Wallerstein, MD**  
Ophtalmologiste  
17 000 chirurgies

**Mark Cohen, MD**  
Ophtalmologiste  
17 000 chirurgies

**LASIK M.D.**  
MONTRÉAL

**DES SOINS DE QUALITÉ À UN PRIX ABORDABLE**  
**(514) 845-1515**  
Tour IBM, 1250 René-Lévesque O.

**Montréal Toronto Mississauga Niagara Falls**  
1-866-366-2020 • [www.lasikmd.ca](http://www.lasikmd.ca)

## LE 4 ÉTOILES DÉBORDANT D'ACTIVITÉS À PARTIR DE 64,50\$

Par personne, occ. double. Taxes en sus.

**MANOIR SAINT-SAUVEUR**  
HÔTEL DE VILLÉGIATURE 4 SAISONS

1 800 361.0505  
[www.manoir-saint-sauveur.com](http://www.manoir-saint-sauveur.com)

LAISSÉZ-NOUS LE PLAISIR DE VOUS SUGGÉRER UNE MULTITUDE D'ACTIVITÉS.

## J'AI TESTÉ

L'ÉQUIPE D'ACTUEL

Ricardo Larrivée étant en vacances jusqu'au mois d'août, c'est toute l'équipe d'Actuel qui testera des produits pour vous durant les prochaines semaines.



### Trudeau tout confort

LE MARCHAND d'outils de cuisine Trudeau, qui met en marché notamment des tire-bouchons reconnus pour leur solidité, lance une nouvelle gamme d'ustensiles ergonomiques appelée Kitchenware, qui inclut toutes sortes d'outils conçus pour nous permettre de travailler efficacement, dans le grand confort. Nous avons testé le presse-ail (lourd et classique), l'éplucheur (très efficace et agréable à manipuler) et le vide-pommes (qui fonctionne même avec les Granny Smith bien fermes). Le tout se met au lave-vaisselle et les manches sont recouverts d'une matière antidérapante, pour travailler même avec les mains mouillées. Ils se détaillent entre 7,75 \$ et 17 \$ et sont disponibles chez Sears et La Baie ainsi que dans les bonnes cuisineries.

■ ■ ■



### Marinade citron et poivre noir

MÊME SI on ne navigue pas ici dans la haute gastronomie, les marinades de Knorr, notamment celle au citron et poivre noir, peuvent néanmoins servir de petits dépanneurs pour donner un accent à la viande ou servir de base à des sauces maison. Dans ce cas, il faut les allonger d'un peu de bouillon, de jus de citron ou d'un autre liquide car elles sont trop épaisses pour être servies directement en sauce. La marinade citron et poivre noir est encore meilleure si on ajoute un peu de zeste de citron. Cela dit, attention! Toutes ces marines sont destinées aux grands amateurs de combinai-sons sucré-salé. La seule lecture des ingrédients, où le glucose-fructose occupe la deuxième place juste après l'eau, vous donne déjà un bon indice à ce sujet. À cause de cette importante présence de sucre, les viandes ont d'ailleurs tendance à caraméliser très rapidement. Alors, après avoir débarrassé la viande de l'excédent de marinade, surveillez bien la cuisson. En vente notamment chez Loblaw à 3,49\$ pour le contenant de 350 ml.

■ ■ ■



### Boissons Moozoo

VOUS LES avez peut-être déjà remarqués dans les frigos des Soto Express et de certains dépanneurs. Ce sont les jus de fruits de la marque Moozoo, l'entreprise du Vieux-Montréal, qui vend maintenant ses nectars commercialement dans des petites bouteilles aux couleurs vives. Ils portent des noms sympathiques: Tonique atomique, Chaos cosmique, Bandit bleu... Ils mélangent les nectars de bleuets et de bananes, de mangue et de pêche, framboises et canneberges... Théoriquement, ce sont des jus, mais ils sont tellement épais, sucrés et savoureux qu'on dirait du dessert. Pour vous désaltérer, nous conseillons encore la bonne vieille eau, mais pour une petite gâterie fruitée, fraîche et vitaminée, vite, vite un Moozoo!

■ ■ ■

### Smirnoff Ice



PRÉPAREZ VOUS à peut-être faire la file à la SAQ cet été, histoire de ne pas manquer de bouteilles de 355 ml de Smirnoff Ice. Parce que, c'est bien connu, Ice dans le frigo égale amis sur le patio. Bien parfumée aux agrumes, mais légèrement sucrée, cette limonade pour adultes est chère (2,80\$ l'unité à la SAQ), mais elle contient de la vraie vodka (c'est le deuxième ingrédient après l'eau gazeifiée), contrairement à ses cousines qui sont vendues dans les épicereries et les dépanneurs. Traitez-nous de snobs si vous voulez, mais c'est nettement plus

Photos ALAIN ROBERGÉ



## RECETTES

L'ÉQUIPE D'ACTUEL

L'été étant arrivé, Ricardo Larrivée a décidé de prendre quelques semaines de vacances, histoire de revenir plus en forme que jamais au mois d'août. Pour vous garder bien occupés en l'attendant, nous avons demandé à plusieurs chefs de vous offrir, chers lecteurs, quelques recettes de leur cru. Aujourd'hui, nous commençons avec le nouveau chef du Ritz, Stéphane Lo Ré, originaire d'Aix-en-Provence. M. Lo Ré a été formé en France et avoue candidement une préférence marquée pour la cuisine de sa terre natale, comme le montre bien son choix de recettes. «J'essaie de trouver les meilleurs produits locaux que j'adapte selon les principes de base pour créer une cuisine à la fois classique et contemporaine», explique-t-il. M. Lo Ré travaille au Ritz depuis deux ans. Il a déjà été chef à l'hôtel Méridien de La Nouvelle-Orléans, au Méridien de Nice, en France et à l'hôtel Méridien Paris Étoile. Pendant les années 1980, M. Lo Ré a aussi œuvré à l'Oasis à Nice, un établissement classé trois étoiles par le prestigieux Guide Michelin. Il a fait son apprentissage à l'école Lenôtre à Paris. Ses recettes ont été légèrement adaptées pour être à la portée du plus grand nombre possible de cuisiniers amateurs. Bonne cuisine!

### Foie gras tiède aux figues

**Temps de préparation: 10 minutes**  
**Temps de cuisson: 20 minutes**  
**Pour 4 personnes**

#### Ingrédients

1 livre ou 400 g de foie gras de canard  
petites pousses de cresson  
8 tiges de salsifis frais  
1 citron  
8 figues noires  
1 c. à café de poivre en grain (ou de mélange de poivres en grain) frais moulu  
4/5 de tasse (50 ml) de vinaigre de Banyulsou Xeres  
2/3 de tasse (150 ml) de jus de veau brun  
2 c. à soupe de beurre

#### Préparation

1- Éplucher et bouillir les salsifis dans l'eau citronnée et salée environ 15 minutes.

2- Une fois cuits, couper les salsifis en bâtonnets de 1 pouce (3 cm).

3- Tailler le lobe de foie gras en quatre tranches.

4- Tailler les figues en quatre.

5- Assaisonner les tranches de foie gras avec le mélange de poivre et du sel.

6- Poêler avec une c. à soupe de beurre environ 90 secondes de chaque côté.

7- Mettre à égoutter le foie gras une fois cuit dans un égouttoir pour récupérer la graisse.

8- Faire poêler les quartiers de figues dans la même poêle, deux minutes à peine pour qu'elles restent encore un peu croquantes.

9- Déglacer la poêle avec le vinaigre et faire réduire à sec; ajouter le jus de veau brun et faire réduire d'un tiers.

#### Dressage

Déposer les salsifis au centre de l'assiette, entourer des quartiers de figues et poser le foie gras au-dessus des salsifis. Verser la sauce autour et ajouter quelques feuilles de cresson pour la décoration. Compléter en distribuant un peu de poivre autour de l'assiette.

■ ■ ■

### Escalope de thon cuit en salade niçoise

**Temps de préparation: 15 minutes**  
**Temps de cuisson: 20 minutes**  
**Pour 4 personnes**

#### Ingrédients

10 onces (300 g) de filets de thon coupés en quatre  
1 salade frisée  
2 tomates  
16 olives kalamata  
1 poivron rouge  
1 céleri  
1 poivron vert  
3 oz (80 g) de haricots verts  
1 grosse pomme de terre  
4 gros oeufs  
8 filet d'anchois  
3 c. à soupe (45 ml) de jus de citron  
120 ml (4 oz ou 1/2 tasse) d'huile d'olive extra vierge

#### Préparation

1- faire bouillir tous les légumes séparément (haricot verts, pomme de terre).

2- faire bouillir les oeufs 10 minutes les oeufs puis les couper en quartiers.

3- Tailler le céleri et les poivrons vert et rouge en bâtonnets.

4- Tailler les tomates en quartiers.

5- Poêler les quatre tranches de thon avec 1 c. à soupe d'huile d'olive, deux minutes de chaque côté. En son centre, le thon est alors mi-cuit.

6- Faire la vinaigrette avec une touche de sel, poivre et Tabasco puis ajouter 3 c. à soupe de jus de citron et le reste d'huile d'olive.

#### Dressage

Déposer la salade frisée au centre de l'assiette. Déposer autour tous les légumes coupés, les oeufs, les olives et les anchois, et la tranche de thon. Arroser copieusement de la vinaigrette.

■ ■ ■

### Carré d'agneau rôti à la provençale (avec ratatouille et polenta)

**Temps de préparation: 40 minutes**  
**Temps de cuisson: 40 minutes**  
**Pour 4 personnes**

#### Ingrédients pour l'agneau:

1 carré d'agneau de 12 côtes  
1/2 de tasse (120 ml) de jus d'agneau (disponible en poudre)  
1 c. à soupe (10 ml) de vin blanc  
6 carottes miniatures  
20 olives noires dénoyautées hachées

#### Pour la ratatouille

1 petit bouquet garni  
1 tomate  
1/4 courgette jaune  
1 poivron rouge  
1/2 aubergine  
1/2 courgette verte  
2 c. à soupe (30 ml) huile d'olive extra vierge  
1 gousse d'ail  
1/4 d'oignon  
2 oz (50 ml) de jus de tomates

#### Pour la polenta

2 oz (60 g) de semoule de maïs moyenne  
10 oz (300 ml) de lait homogénéisé  
2 c. à soupe (30 g) de parmesan râpé

#### Préparation

1- faire bouillir les mini-carottes cinq minutes à l'eau salée.

#### Ratatouille

1-Tailler en dés tous les légumes.

2-Faire rissoler dans l'huile d'olive l'oignon, le bouquet garni, la gousse d'ail (coupée en deux). Ensuite ajouter le poivron rouge, la courgette verte et jaune et en dernier la tomate en dés et le jus.

3- Faire mijoter une vingtaine de minutes à feu doux.

#### Polenta

1- faire cuire dans une petite casserole environ 20 minutes la semoule de maïs avec le lait (départ à froid) et remuer avec un fouet ou une spatule. Ajouter à la fin de la cuisson un peu d'huile d'olive et parmesan râpé.

#### Agneau

1- Rôtir le carré d'agneau environ 20 minutes et arroser fréquemment avec 1 c. à soupe d'huile d'olive et les parures d'agneau.

2- Une fois la cuisson finie, enlever la graisse de cuisson et verser le vin blanc.

3- Faire réduire à sec et verser le jus d'agneau, faire réduire un peu et ajouter les olives noires hachées.

#### Dressage

Déposer la polenta au centre de l'assiette. Par dessus déposer la ratatouille. Mettre le carré d'agneau et les petites carottes tout autour.

■ ■ ■

### Parfait léger à la pistache

**Temps de préparation: 10 minutes**  
**Temps de cuisson: 40 minutes**  
**Pour 8 personnes**

#### Ingrédients

500 ml (17 oz) de lait 2%  
400 ml (14 oz) de crème fouettée  
5 oz (160 g) de jaunes d'oeufs  
1 oz (30 g) pistaches hachées  
4/5 de tasse (180 g) sucre  
8 framboises  
2,5 onces (80 g) pâte de pistaches  
1 anis étoilé  
4 gouttes de colorant vert

#### Préparation

1- Mélanger dans un bol, le lait, sucre, jaunes d'oeufs, pâte de pistaches et gouttes de colorant.

2- Mettre à cuire dans une casserole à chaleur moyenne, ajouter l'anis étoilé et cuire, jusqu'à ce que le liquide de cuisson atteigne 85 degrés Celsius ou 180 degrés F.

3- À cette température, passer au chinois étamine et refroidir en versant dans un bol. Placer ensuite pendant une heure dans un bain-marie froid.

4- Une fois refroidi, mélanger avec les 12 oz de crème fouettée.

#### Dressage

Verser le mélange dans des verres à martini. Finir la décoration avec un peu de crème fouettée, pistaches hachées et framboises.



Stéphane Lo Ré

Photo ALAIN ROBERGÉ



Le Mamirolle, le Victor et Berthold et un fromage de chèvre, le Tournevent, accompagnent d'autres fromages québécois et même un paquet de fromage en grains, que les experts ne dédaignent pas.

Photos ROBERT SKINNER, La Presse ©

# Chers fromages

ALEXANDRE ROBILLARD  
collaboration spéciale

CHERS, LES FROMAGES québécois ? C'est la question à 1000 \$... Dans certains magasins, le fromage québécois coûte parfois 10 \$ de plus le kilo que son équivalent français ! Pourtant, contrairement à ce dernier, qui voyage en avion, le fromage québécois arrive en camion. Pour le directeur de l'information de la Fédération des producteurs de lait du Québec, Jean Vigneault, il s'agit d'un raccourci trop facile à prendre : « On ne peut pas comparer des pommes avec des bananes. Les fromages européens

bénéficient de subventions pour l'exportation. » Autrement dit, les fromages européens devraient être plus chers ? « Oui, répond le propriétaire de la Fromagerie Le Chant de la Meule, Christian Guilbault. Je vois parfois des fromages suisses vendus en-dessous du prix coûtant ! »

Reste que les dimensions du marché des produits laitiers et de l'industrie au Québec expliquent en partie le prix demandé. « Les Français transforment leur lait à beaucoup plus grande échelle que nous, ajoute M. Guilbault. Quand je transforme de 900 à 1000 litres de lait par jour, eux sont capables

d'en faire un million. Leur réseau d'affinage est aussi beaucoup plus avancé. » Toujours en ce qui concerne l'échelle, les Français consomment deux fois plus de fromage que les Québécois, ce qui a aussi une incidence sur les coûts. De plus, la mise au point d'un fromage nécessite beaucoup d'investissements, et les pertes sont lourdes avant d'obtenir un produit commercialisable. « En ce moment, la demande en fromages fins québécois est plus forte que l'offre. Dans quelques années, les prix vont baisser », prédit le conseiller en techniques laitières et fromagères André Fouillet.



S'il est bien fait, le cheddar québécois est un produit exceptionnel, estime Patrick Tirard-Collet, qui forme de 40 à 60 artisans fromagers chaque année. Ici, le cheddar primé de la Fromagerie Perron.

## Les éminences grises du fromage

ALEXANDRE ROBILLARD  
collaboration spéciale

ILS METTENT au monde les fromagers et les fromages. Ils sont connus dans leur milieu, mais inconnus du grand public. Pourtant, ils agissent de manière déterminante sur l'évolution des fromages fins au Québec.

Originaire de Grenoble, Patrick Tirard-Collet est arrivé au Québec au début des années 1980. Après avoir travaillé dans le secteur de la transformation du lait de chèvre, il est devenu professeur à l'Institut agroalimentaire (ITA) de Saint-Hyacinthe en 1987. Chaque année, il forme entre 40 et 60 nouveaux artisans fromagers qui s'inscrivent à son cours, *Contrôle et fabrication artisanale du fromage*, seul du genre au Québec. Depuis 1998, il faut avoir suivi ce cours pour obtenir un permis de fabrication du fromage du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). Dans sa classe, des producteurs laitiers qui veulent se diversifier, des gens qui font un

retour à la terre et, plus rarement, les religieuses d'un monastère qui veulent elles aussi diversifier leurs activités. En plus des techniques de base, il partage son point de vue sur le fromage, dont les premières impressions remontent à son enfance, quand il voyait ses parents préparer le St-Marcellin, un fromage de chèvre.

« Actuellement au Québec, la mode est aux pâtes molles, à cause de l'influence française. Mais il ne faut pas renier nos fromages traditionnels québécois. Quand il est bien fait, le cheddar est un produit exceptionnel. Et ce n'est pas parce qu'un fromage est fort qu'il est meilleur. Prenez le fromage en grains : très frais, on trouve dans son goût des nuances de lait très intéressantes. Et avec tout ce qui se fait actuellement comme fromages fins, nous n'avons rien à envier à personne », conclut ce passionné, qui entrevoit un bel avenir pour le secteur des fromages fins au Québec.

Autre passionné d'origine française, André Fouillet roule sa bosse dans l'industrie fromagère québé-

coise depuis 1977, après avoir quitté sa Mayenne natale. Technicien fromager formé en France, il a travaillé pour Agropur jusqu'au début des années 1990, au moment où il est devenu conseiller en techniques laitières et fromagères. Membre de l'Union paysanne de José Bové, il a ce côté sans concession des vrais artisans. Pour lui, un bon fromage, ça commence par un bon lait. « Avec tout ce qu'on donne à manger aux vaches, on se retrouve parfois avec un lait qui n'est plus un aliment : c'est un poison ! » déclare-t-il, avant de reconnaître qu'il se fait encore du bon lait au Québec. Après avoir conseillé une quinzaine de fromagers et mis au point 25 fromages, on comprend pourquoi son nom apparaît rapidement lorsqu'il est question des fromages fins au Québec. « La philosophie, c'est important. J'ai refusé de participer à des projets où les gens voulaient avant tout faire de l'argent. Moi, ce que je veux, c'est faire du bon fromage. Et quand on fait du bon fromage, on le vend ! »



Les Québécois ont maintenant l'embaras du choix en matière de fromages fins, et la fromagerie Chapat en est un bel exemple.

### FROMAGES

Suite de la page B1

Une opinion qui rejoint celle du conseiller en techniques laitières et fromagères, André Fouillet, qui a aidé une quinzaine d'artisans-fromagers à s'établir depuis 1991. Selon lui, les productions industrielle et artisanale sont complémentaires. « Le savoir-faire qui se développe dans la production artisanale profite à l'industrie », dit-il.

#### Une société des fromages

Avec de 1% à 2% de la production laitière transformée de manière artisanale, le secteur des fromages fins demeure marginal dans l'industrie laitière québécoise. Le marché est occupé par le cheddar et la mozzarella, qui comptent pour environ 40% du lait transformé ici. Ce qui n'empêche pas les artisans-fromagers de sentir le besoin de se structurer. « Le secteur est à un moment charnière », observe Patrick Tirard-Collet, professeur à l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe, où il donne un cours intitulé *Contrôle et fabrication artisanale du fromage*. Depuis 1998, il voit défiler dans sa classe entre 40 et 60 aspirants fromagers chaque année!

Actuellement, le CILQ et plusieurs autres intervenants du secteur de la transformation laitière discutent de la mise sur pied de la Société des fromages. En plus de la promotion, cet organisme aurait pour premier mandat de mettre un peu d'ordre dans l'explosion de produits des dernières années. « En ce moment, il est difficile de savoir exactement combien de fromages sont fabriqués au Québec. Selon les sources, leur nombre varie de 180 à 300 », dit Claude Lambert. Il faudra aussi se pencher sur les types de fromages, pour en arriver à dégager leurs caractéristiques. « Il y a des

discussions au sujet de la création d'étiquettes pour clarifier les termes et répertorier les fromages en catégories, un peu comme les appellations d'origine contrôlées (AOC) françaises. Il faudra cependant attendre l'automne prochain pour l'incorporation de l'organisme », précise la responsable du dossier au CILQ, Yolaine Ville-neuve.

#### Stabiliser la qualité

Si l'enthousiasme pour les fromages se traduit en ce moment par la multiplication des variétés, l'expérience des fromagers, notamment pour l'affinage, donne aussi des résultats parfois inégaux. « La qualité des fromages québécois est instable. Je crois cependant qu'elle va s'améliorer rapidement, car les artisans maîtrisent de mieux en mieux l'affinage », observe le gérant de la boutique Fromages Chapat à Montréal, Stéphane Glantzmann. Il considère d'ailleurs que la création d'étiquettes de type AOC permettrait de stabiliser la qualité. « En créant la Société des fromages, nous pourrions partager plus facilement les méthodes d'affinage », renchérit André Fouillet.

Le Québec pourrait donc renouer avec son glorieux passé d'exportateur de fromage. Claude Lambert rappelle que, au début du XX<sup>e</sup> siècle, c'est 200 millions de livres de cheddar par an qui étaient expédiées par le Québec et l'Ontario sur les marchés anglais. Des volumes qui se sont sensiblement réduits au début des années 1970. Pourtant, il semble que le vent soit sur le point de tourner. Petit Québec redeviendra peut-être grand avant longtemps.



# PLACE VERSAILLES

LE CENTRE DE L'ÉLÉGANCE



## VENTE TROTTOIR MEXICAINE

### Jusqu'au 7 juillet

Sur la promenade nombreux rabais jusqu'à **70%**

**VIVA MEXICO**

De sympathiques Mariachis vous divertiront avec leurs airs les plus connus et les plus entraînants.

Jeu et vendredi 16 h à 20 h  
Samedi et dimanche 12 h à 16 h



**UN ZESTE DU MEXIQUE**

En exposition sur la promenade une casa typiquement mexicaine avec ses ânes, coqs, cochons et iguanes réunis dans un même enclos.





**PLACE VERSAILLES**  
LE CENTRE DE L'ÉLÉGANCE  
www.placeversailles.com

**PLUS DE 225 MAGASINS**  
INCLUANT LA BAIE, ZELLERS, RONA ET MAXI  
TUNNEL LAFONTAINE ET RUE SHERBROOKE EST  
MÉTRO RADISSON



# Le parmesan doit être du vrai « parmigiano »

PAUL GEITNER  
Associated Press

BRUXELLES — Que le fromage vienne de la région de Parme n'en fait pas obligatoirement du parmesan, vient de statuer la Cour européenne de justice dans une décision qui renforce la défense des appellations d'origine contrôlée.

Celle-ci survient alors que l'Union européenne, rejointe en cela par l'Inde, la Thaïlande et une dizaine d'autres pays, a saisi l'Organisation mondiale du commerce (OMC) pour que l'on défende les appellations d'origine contrôlée avec un registre mondial des produits qui comportent des liens géographiques « uniques ».

La décision de la CEJ sanctionne ainsi

la société Nuova Castelli de Reggio nell'Emilia, au sud de Parme, qui produisait un fromage sec pasteurisé qu'elle exportait principalement en France sous l'appellation « parmesan », bien qu'aucun des fromages utilisés pour le produire ne soit un véritable parmigiano reggiano, qui est inscrit dans la liste des noms protégés.

Les autorités italiennes avaient saisi des autorités en 1999 et entamé une procédure criminelle pour fraude commerciale et vente de produits mal étiquetés.

Le représentant de la compagnie, Dante Bigi, a notamment fait valoir que le mot traduit « parmesan » n'était pas protégé et que la loi italienne ne s'appliquait pas à l'étranger. Un tribunal de Parme avait alors demandé à la Cour européenne de statuer. Dans sa décision, cette dernière a

rejeté l'argument selon lequel la désignation « parmesan » était devenue un terme générique.

Elle a également indiqué qu'une fois qu'un pays européen avait protégé un nom, les produits qui ne répondent pas aux spécificités de ce nom ne peuvent pas être légalement commercialisés dans aucun autre pays européen.

L'UE cherche à protéger des traditions vieilles de plusieurs siècles — et leurs producteurs — des imitations moins chères et généralement étrangères. Ainsi le Chili avait dû accepter d'interdire à ses producteurs de vins d'utiliser des noms comme « champagne » ou « bordeaux » avant de signer un accord commercial avec l'UE.

L'initiative européenne annoncée devant l'OMC devait être présentée devant un conseil de l'institution hier.

## LE MEILLEUR DES DEUX MONDES...



SANTA FE GL 2002

### À UN PRIX INTÉGRAL!

LOUEZ à partir de **229 \$\*** par mois/48 mois

ACHETEZ et ROULEZ SANS PAIEMENTS pendant 90 jours PDSF 21 050 \$

FINANCEMENT À L'ACHAT **1,8%** DISPONIBLE JUSQU'À 36 MOIS

**GARANTIE 5 ANS**  
L'UNE DES MEILLEURES GARANTIES DE L'INDUSTRIE : 5 ANS / 100 000 km  
(éléments importants) ASSISTANCE ROUTIÈRE 24 HEURES (3 ans / 60 000 km standard)  
Incluant : livraison d'essence • changement de roue en cas de crevaison • déverrouillage • remorquage

Photo à titre indicatif seulement. \* Paiements de location basés sur un contrat de 48 mois pour le Santa Fe GL 4 cylindres à traction avant 2002 à partir de 229 \$/mois. L'obligation totale du consommateur pour 48 mois est de 10 900 \$. Comportant de 2 990 \$, dépôt de sécurité requis, transport, préparation, taxes et immobilisation en cas. Financement au prix spécial de 1,8 % jusqu'à 36 mois. L'offre d'essai sans paiement pour 90 jours s'applique uniquement pour le financement à l'achat de véhicules 2002. Aucun frais d'entretien pour les premiers 90 jours à partir de la date de paiement du véhicule par son propriétaire. Après 90 jours, les intérêts commenceront à s'accumuler et l'acheteur doit payer ensuite mensuellement le capital et les intérêts sur une période de 36 mois. En sus, les administratifs de 300 \$ reliés au contrat de location pour les modèles 2002. Kilométrage annuel de 20 000 km, 10 \$ par kilomètre supplémentaire. Option d'achat au terme de la location. Ne peut être exercée à moins d'être en possession de la clé. Voir votre concessionnaire participant pour tous les détails. Véhicule en inventaire seulement. Offre d'une durée limitée avec location d'ici au 30 juin 2002.



LES PARTENAIRES HYUNDAI

## Tide présente ABRA-CADABRÀ!

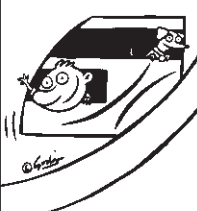


**Une exposition interactive** destinée aux enfants de 4 à 12 ans  
Renseignements : (514) 845-4000 ▶ Billetterie : (514) 845-5105  
2111, boul. St-Laurent, Montréal (Québec) H2X 2T5

**MUSEE**  
JUSTE POUR RIRE  
www.hahaha.com



Viens grimper avec **Oli** en haut de la Tour de Montréal.



Parc olympique Québec

PLUS D'UN MILLION D'INTERNUTES MERCI!

Nombre de visiteurs uniques sur [www.cyberpresse.ca](http://www.cyberpresse.ca)

La vie est trop compliquée pour s'encombrer de paperasse.

Inscrivez-vous au service de **facturation électronique** et laissez vos factures sur le Net.



Moins de papier. Plus de commodité. Le service de **facturation électronique** de Bell vous permet de consulter votre compte Bell en ligne! Voici ce qu'il vous offre GRATUITEMENT:

- Vérifiez le solde de votre compte mensuel en temps réel.
- Profitez d'un service plus rapide que la poste — un courriel vous avise dès que vous avez accès à votre plus récente facture en ligne.
- Obtenez vos états de compte précédents sur une période de 12 mois.
- Bénéficiez d'une information à laquelle vous seul avez accès à l'aide d'un NIP et d'un mot de passe.
- Supprimez la facture papier — choisissez l'option Suppression de la facture.

Inscrivez-vous en ligne dès aujourd'hui à [www.bell.ca/compte](http://www.bell.ca/compte)

allez-y



Bell est une marque de commerce de Bell Canada.

3062658A

3062657B


3060599A

3000613



# Complète le dessin avec **Oli**

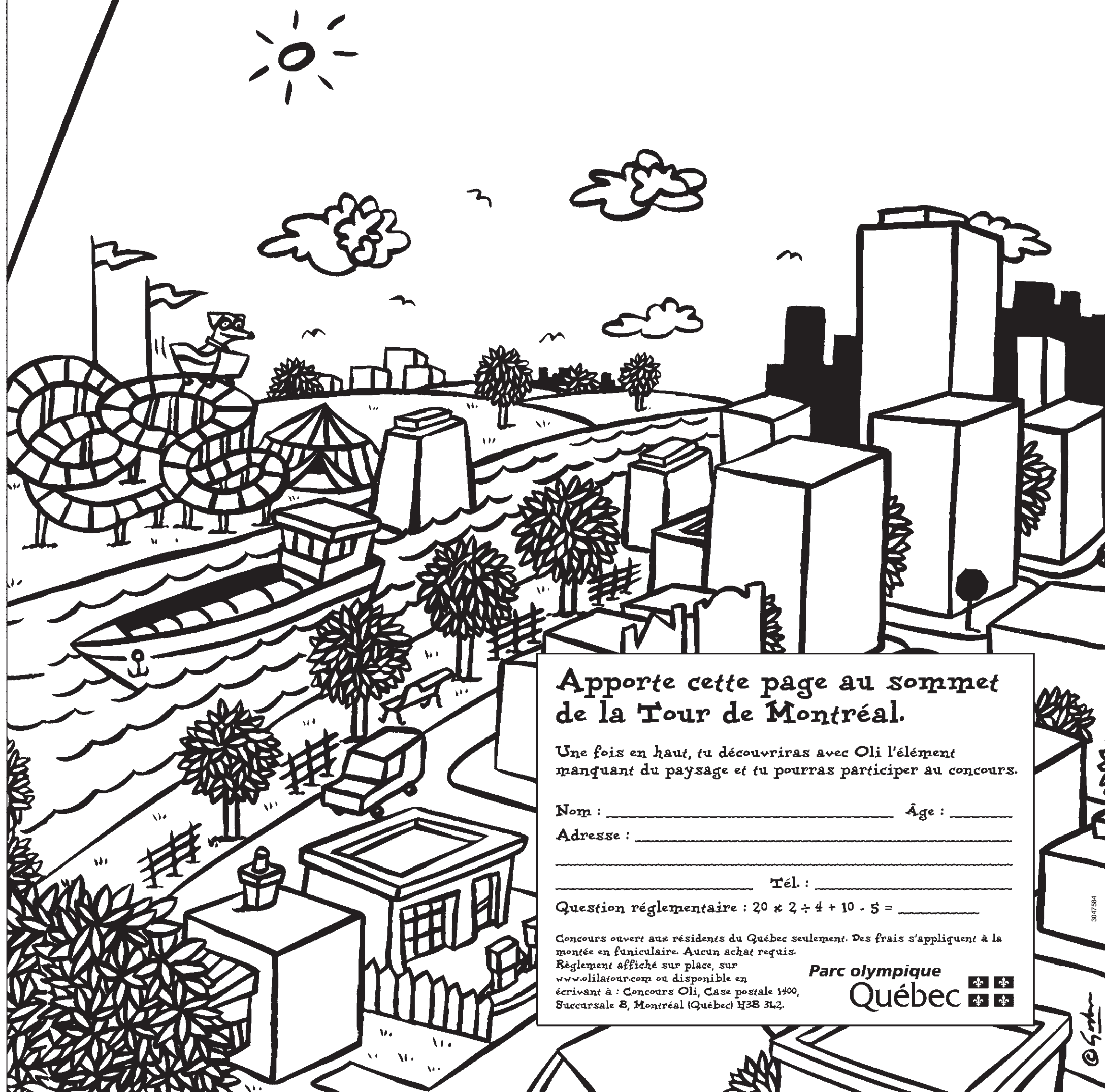
Tu pourrais gagner pour toi et ta famille :

- Une Super Carte Famous Players  valable pendant un an (valeur approx. de 4 000 \$).
- Un des huit forfaits-divertissements\* à Montréal (valeur approx. de 500 \$).

Les prix sont valables pour 4 personnes.  
\*Tirage d'un forfait-divertissement par semaine, tous les mercredis du 12 juin au 31 juillet 2002 inclusivement.



Encore plus de jeux  
avec Oli sur [www.olilatour.com](http://www.olilatour.com)



Apporte cette page au sommet  
de la Tour de Montréal.

Une fois en haut, tu découvriras avec Oli l'élément  
manquant du paysage et tu pourras participer au concours.

Nom : \_\_\_\_\_ Âge : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Tél. : \_\_\_\_\_  
Question réglementaire :  $20 \times 2 \div 4 + 10 - 5 =$  \_\_\_\_\_

Concours ouvert aux résidents du Québec seulement. Des frais s'appliquent à la  
montée en funiculaire. Aucun achat requis.  
Règlement affiché sur place, sur  
[www.olilatour.com](http://www.olilatour.com) ou disponible en  
écrivant à : Concours Oli, Case postale 1400,  
 Succursale B, Montréal (Québec) H3B 3L2.

Parc olympique  
Québec 

## RENDEZ-VOUS



| VINGT-QUATRE HEURES DANS LA VIE DE |

## Mightykat

La nuit, tous les chats sont gris, c'est

bien connu. Tous? C'est sans compter

Mightykat, qui ce soir sera... bleue.

Bleue comme la note accolée à l'univers

du jazz, puisque la DJ montera sur la

scène du Club Soda, dans le cadre du

Festival de jazz.

«Après le spectacle live de Herbert,

un Britannique, j'embarque comme DJ»,

explique la jeune Montréalaise. «Ça me

stresse! Herbert est un de mes artistes

préférés, alors que moi, je ne fais que

tourner des disques... »



Photo DENIS COURVILLE, La Presse©

«Ce que je fais, c'est amener les gens en voyage», explique Mightykat, aux platines du Laïka tous les mardis. « On se promène tantôt dans un groove, tantôt dans un son de machine, plus saccadé.»



MARIE ALLARD

mallard3@lapresse.ca

Dominique Thibault a fini son shift. «Aujourd'hui, je travaillais de 10h30 à 15h30 », dit la serveuse, atablée tranquillement à une table du Laïka, un verre de blanc à la main.

Pas question de se prélasser toute la soirée pour autant. «Ce soir: DJ Mightykat » annonce en couleurs pastel le tableau posé à l'entrée de ce café du boulevard Saint-Laurent. Or, DJ Mightykat, il se trouve que c'est le Mr Hyde de Dominique. «Une créature qui a des pouvoirs et des dons», explique la jeune femme, dont l'alter ego est apparu il y a trois ans et demi.

«À l'époque, on m'appelait M<sup>me</sup> Minou, mais comme une astrologue avait déjà pris ce nom, j'ai plutôt pensé à Mightykat.» Depuis, qu'elle se fasse féline ou ronronnante, Mightykat vient continuellement rappeler sa présence à Dominique, qui n'a pu faire autrement que de plonger tête première dans l'univers de la musique électronique.

«J'ai commencé à acheter des disques il y a quatre ans», se souvient la brunette, l'épaulé joliment dénudée par un ample t-shirt émeraude. «À l'époque, j'étais serveuse et barmaid au Liquid, et on me permettait de temps à autre de me pratiquer aux tables tournantes. J'étais déjà dans le milieu, parce que je sortais beaucoup et que je rencontrais des DJ qui me mettaient sur leur liste d'invités. Une fois à l'intérieur des parties, j'allais

les remercier d'avoir pensé à moi, et je restais dans le DJ booth pendant une heure et demie. J'étais fascinée.»

J'ai toujours eu une bonne oreille, poursuit-elle. J'ai joué du trombone, du tuba et du piano pendant huit ans, mais à l'adolescence, mes seuls contacts avec la musique se faisaient à travers CKMF et MusiquePlus.»

Laissant le Cap-de-la-Madeleine où elle a grandi, Dominique met le pied à Montréal en 1991, pour découvrir presque aussitôt la musique électronique. «Je n'ai pas eu le choix d'embarquer», affirme la DJ, qui tient l'affiche tous les mardis au Laïka. «Pour moi, c'était une façon incontournable de m'actualiser. Je ne savais cependant pas que j'allais tripper au point de me décider à mixer... Ça m'a d'ailleurs pris du temps avant d'oser me mettre à nu comme ça, devant tout le monde.»

L'air à la fois saine et pleine d'aplomb, Mightykat affirme néanmoins être rongée par la timidité. «Lors de mes premiers gros événements, j'étais tellement nerveuse que j'avais du mal à mettre l'aiguille sur la table», se rappelle-t-elle en souriant. «J'ai quand même été chanceuse, parce que j'ai commencé à jouer assez rapidement, ce qui fait que je n'ai pas eu le choix de m'améliorer. J'avais trois ou quatre jobs en même temps, j'étais serveuse et DJ, c'était difficile, mais Maïus (DJ et amie de Mightykat) me poussait dans le derrière pour que je réussisse.»

De groupe de DJ et reine invétérée

des pistes de danse, Dominique Thibault s'est transformée en Mightykat indécollable des platines. «C'est merveilleux de jouer pour des gens! Parfois, tu peux ne pas *fitter* avec la soirée. Quand les gens n'embarquent pas, tes trois heures sont *rushantes*... Mais quand ça fonctionne, quand l'énergie est là, voir que la foule devant toi t'admire et a du plaisir grâce à toi, c'est vraiment gratifiant.»

Ce qu'elle donne à cette foule, au juste? «Je suis assez spontanée, alors ça dépend de comment je me sens. Si je suis fatiguée, je peux faire jouer une musique tranquille, voire mélancolique, tandis que si je suis bien *crinquée*, je mets des trucs qui rentrent un peu plus. Bien que je m'aperçoive que je suis de plus en plus *tech house* ou *hard house*, j'achète aussi des disques qui sont plus *smooth*, *deep house* ou minimalistes. C'est lié à mes émotions. Je suis humaine, ça ne me tente pas nécessairement de jouer quand il est 4h du matin... »

Pour tenir la forme, Mightykat essaie désormais de roupiller un peu avant son set, surtout s'il est tardif (ou matinal). «J'ai longtemps été nocturne. Il n'y a pas longtemps que j'arrive à me coucher à minuit plutôt qu'à 3 ou 4h... Désormais, je vais jusqu'à passer la soirée tranquillement chez moi devant un film, ce dont j'étais incapable, avant.»

Il faut dire qu'avec la sortie de l'album, Dominique a pu accrocher son tablier de serveuse. Une pause d'un an, qui a pris fin dernièrement, «parce que le travail de DJ est à la pige et qu'on

ne sait jamais ce qu'on fera le mois d'après, constate-t-elle. Je ne veux pas me limiter quand j'achète des disques, mais je dois aussi payer le loyer. Servir, c'est payant et je connais ça.» Aujourd'hui, Dominique bosse cependant de jour. «Travailler comme serveuse dans le *nightlife*, c'est fatigant. Je garde mon énergie pour être DJ.»

Après l'entrevue, la jeune femme allait rentrer chez elle et se visser devant son écran d'ordinateur, histoire de préparer son matériel et d'établir divers contacts en vue de sa prochaine tournée européenne, prévue pour septembre. «Plein de choses planent actuellement», dit-elle, l'air mystérieux. Un album de compositions, peut-être? «Ça s'en vient plus ou moins. J'ai du mal à faire ma musique seule, chez moi... Ça me prendrait un complice pour communiquer, déliner, et arriver à créer de façon critique.»

En attendant, c'est le concert de ce soir qui obsède Mightykat. «Je vais essayer de m'adapter à la *crowd* et à l'événement, sans savoir à quel point ça correspondra au contexte du Festival de jazz, expose-t-elle. Des gens m'ont dit de ne pas trop m'en faire, que ce que je fais d'habitude convient tout à fait», poursuit-elle, pas sûre d'y croire.

Quoi qu'il en soit, ce soir — comme à chaque fois qu'elle participe à un événement — Dominique arrivera au Club Soda une bonne heure et demie avant sa prestation. «pour danser, voir l'ambiance, comprendre l'énergie et me mêler aux gens», énonce-t-elle. Peu à peu, les fêtards attentifs pourront la voir se transformer en une Mightykat qui prendra ensuite avec assurance les commandes, un sac de 70 à 100 disques sous le bras. «Je n'aurais jamais cru me rendre là.»

## LE CARNET DE MIGHTYKAT

> Laïka, 4040, Saint-Laurent, 842-8088  
Tandis que Dominique Thibault assure le service, Mightykat y manipule des vinyles et ce, depuis l'ouverture de ce café-lounge.  
Résidence tous les mardis, de 21h à 2h.

> Inbeat Records, 3814, Saint-Laurent, 499-2063

« Il y a un bon choix chez In Beat, ça correspond au style que je recherche. Et j'y travaille tous les dimanches après-midi. »

> Derrick Carter  
«Derrick Carter est une de mes grandes sources d'inspiration. C'est un DJ de Chicago qui fait des trucs assez funky, avec des *samplings* de jazz. »

> Mark Farina, Mushroom Jazz vol. 1,2,3 (OM Records)

«Ce que fait ce DJ de San Francisco ressemble beaucoup à mon style musical. C'est une autre très bonne référence.»



HUGO DUMAS

IN ET OUT

hdumas@lapresse.ca

OUT

LA MARIOMANIE

MARIO DUMONT à la une de tous les journaux, sur toutes les chaînes de télé, dans tous les bulletins de radio, ça suffit. Une petite pause estivale de Super Mario ne nous fera pas de mal. Le magazine *L'actualité* rapportait récemment que Mario Dumont, 32 ans, et sa femme Marie-Claude «mènent la vie des jeunes couples de leur génération» et qu'ils dégagent «la certitude tranquille d'une nouvelle convivialité qui a fait le succès de *La Vie la vie*». Euh... vraiment? Et dans une ferme de Cacouna en plus? Allô!

IN

MONTRER SA CRAQUE DE FESSES

C'EST CE que les Américains appellent le *butt cleavage* et que les Québécois ont joliment baptisé la «le *look plombier*». Avec la mode des jeans à taille super hyper basse, rien de plus facile que de laisser entrevoir le haut d'une fesse bien rebondie. La jeune chanteuse canadienne Avril Lavigne, à peine 17 ans, l'a fait au dernier gala des *MuchMusic Video Awards* et a causé tout un émoi chez deux commentateurs de MusiquePlus, qui ne sont pourtant pas prudes et/ou ontariens. Même la nouvelle bombe latine Paulina Rubio porte son pantalon plus bas que Britney Spears et Jennifer Lopez sur la pochette de son premier album en anglais. Voilà une mode vestimentaire qui tombe bien bas, diront certains parents un brin outragés.

OUT

LE FENG SHUI

FAIT SUER, le feng shui avec son courant d'énergie chi. À en croire tous

les articles consacrés au sujet, il faudrait carrément raser sa maison et la rebâtir pour s'assurer d'une vie en parfaite harmonie avec la nature. N'oubliez pas: quand un magazine comme le *7 Jours* ou *Le Lundi* s'intéresse à un phénomène et le tartine sur plusieurs pages ou qu'une conférence sur le feng shui est donnée à la bibliothèque publique de Saint-Prime (ce qui a été fait, croyez-nous), on dit simplement *bye-bye*, *adios*, ou *ciao* au phénomène. Et sans regret en plus.

IN

VIVRE À WILLIAMSBURG, BROOKLYN

CONSTAMMENT à la recherche du dernier endroit *hip*, les New-Yorkais qui se disent blasés par SoHo et TriBeCa (lire: qui n'ont plus les moyens de vivre dans Manhattan) traversent le pont et s'établissent à Williamsburg, dans Brooklyn. Le quartier,



qui s'est gentrifié en l'espace de quelques années, a vu pousser les lofts d'artistes, galeries d'art et autres espaces de création. Résultat: le créateur Hedi Slimane, de la collection pour hommes de Christian Dior, y puise des idées, rapporte le magazine *Dutch*. Même la top modèle Naomi Campbell a été vue au club Luxx de Williamsburg, où la musique électro incendie les planchers de danse.

OUT

L'ENTRE-DEUX

CET AUTOMNE, les vêtements seront a) ultra serrés ou b) très très larges. Il n'y aura pas d'entre-deux, autant pour les hommes que pour les femmes, donc pas de place pour les kakis informes ou les jeans égueulés parce qu'ils ont passé trop de temps dans la laveuse. C'est dit.

IN

SORTIR LA SEMAINE

SORTIR LES soirs de semaine, comme un mardi, par exemple, à quelque chose de très jet-set, d'hédoniste et

d'un peu baveux à la limite. C'est pratiquement dire à la face du monde: «oui, je travaille et j'aurai peut-être mal au bloc demain, mais peu importe, je vis ma vie à fond et j'investis autant de temps dans mes amitiés que dans mon boulot». C'est aussi montrer aux autres que tes week-ends, tu les passes à la campagne, avec tes enfants ou des amis, et que si les gens veulent absolument te voir, c'est la semaine que ça se passe.





## Musée Stewart au Fort Île Sainte-Hélène

Entre deux **duels historiques** avec pièces vivantes, assistez au **tir du canon** et venez vous mesurer à un maître des échecs dans des jeux simultanés.

Les samedi 29  
et dimanche 30 juin  
dès 12 h



### JEUX D'ÉCHECS VIVANTS

Info: (514) 861-6701 — www.stewart-museum.org



# Gais, hétéros et dortoirs mixtes

d'après le New York Times

SWARTHMORE, Pennsylvanie — Après les collèges mixtes et les toilettes à la *Ally McBeal*, voilà que la cohabitation entre les gars et les filles commence à s'étendre aux chambres des résidences universitaires. L'univers traditionnel des dortoirs où les camarades partageant une chambre étaient obligatoirement du même sexe est maintenant chose ancienne. Au Collège de Swarthmore, par exemple, Courtney (une fille) et Woot (un gars) partagent une chambre au deuxième étage du Pavillon 3. Mis à part le fait qu'ils s'habillent dans la vaste penderie, ils trouvent que partager une chambre avec quelqu'un du sexe opposé... ça ne change pas le monde.

Certains vont tirer des conclusions à connotations sexuelles au sujet de ce règlement qui permet à des étudiants de sexe opposé de vivre dans la même chambre d'une résidence universitaire. Mais à l'origine, ce collège a pris cette décision non pour des raisons sexuelles, mais plutôt pour des raisons politiques.

Ce ne sont donc pas les couples d'amoureux qui voulaient vivre ensemble, mais plutôt les mouvements homosexuels qui ont poussé la direction du collège à changer les choses. L'argument des groupes de pression : c'est « hétérosexiste » d'imposer aux étudiants des colocataires de même sexe. Les nouvelles règles sont donc entrées en vigueur pour quelques-unes des résidences, l'automne dernier, au collège de Swarthmore, qui suit ainsi l'exemple du collège de Haverford. Cet établissement, situé en banlieue de Philadelphie, avait changé sa politique un an plus tôt.

Ce sont en majorité des étudiants comme Courtney et Woot, c'est-à-dire des hétérosexuels sans aucun lien sentimental, qui se prévalent de ce nouveau droit. Pourtant, l'objectif principal derrière ce changement était de s'adapter aux étudiants homosexuels qui se sentent mal à l'aise avec l'idée de partager leur espace avec quelqu'un de même sexe, craignant l'homophobie ou des tensions sexuelles.

« Les hommes hétérosexuels qui vivent ensemble ont souvent une mentalité semblable à celle des joueurs de hockey dans un vestiaire », dit Josh Andrix, ancien étudiant au collège Haverford. C'est lui

qui a lancé la campagne pour que les résidences de l'établissement deviennent mixtes. « Les gars parlent beaucoup des filles : les rendez-vous, les ébats sexuels, quelles sont les filles les plus attirantes, etc. Placer un homosexuel dans cette situation-là, ça cause des frictions. Moi-même, quand je cherchais une place dans une résidence universitaire, toutes les personnes avec lesquelles ça me tentait de partager une chambre, c'étaient des filles », se rappelle-t-il.

L'orientation sexuelle est toujours une question compliquée et de plus en plus présente pour les responsables de résidences universitaires. Si des étudiants dans plusieurs établissements ont insisté pour obtenir des résidences mixtes, dans d'autres collèges et universités, des groupes de pression homosexuels ont plutôt réclamé des résidences distinctes pour être séparés du reste de la masse étudiante.

Cette année, pour la première fois, l'Université de Hartford, au Connecticut, offre une résidence à part pour 10 étudiants membres de Spectrum, association pour les étudiants gays, lesbiennes, bisexuels, transsexuels et leurs amis. À l'Université du Massachusetts, 34 d'entre eux ont leur résidence sur ce qui est surnommé « l'étage deux sur vingt ». « Il ne s'agit bien sûr que d'une toute petite partie de la population homosexuelle sur le campus, déclare Carrie Kortegast, gérante adjointe des résidences. Mais pour ceux qui choisissent de s'y installer, cet étage constitue un espace où ils peuvent se sentir à l'aise et recevoir beaucoup de soutien de la part de leurs camarades. »

#### Maisons ouvertes

L'Université Wesleyan, dans le Connecticut, a créé une « maison ouverte ». Il s'agit d'une résidence universitaire pour « les homosexuels, ceux qui se questionnent sur leur identité et ceux qui s'intéressent à la culture homosexuelle ». Pour les autres qui veulent vivre dans un milieu mixte, deux ou plusieurs étudiants peuvent présenter une demande pour vivre ensemble en appartement, et ce, sans être obligés de préciser qui occupera les différentes chambres à coucher.

Dans les institutions connues pour leur attitude libérale, comme le collège Antioch, à Yellow Springs, en Ohio, il est possible depuis plusieurs années pour les étudiants de sexe opposé de partager des chambres. Le directeur des résidences de cet établissement déclare que ce genre d'arrangement est généralement demandé par des couples qui veulent vivre ensemble.

Peu importe l'institution et les arrangements, les étudiants doivent en général attendre d'en être à leur deuxième année d'études pour en profiter, car pour la première année c'est l'université qui fait, en général, la répartition des chambres dans les résidences.

La révolution n'est pas généralisée. Certains établissements ont refusé les demandes des associations homosexuelles pour obtenir des résidences mixtes. À l'Université Tufts, au Massachusetts, qui avait déjà une maison Arc-en-ciel pour les membres des minorités sexuelles, le regroupement des étudiants homosexuels avait un projet en collaboration avec le doyen en vue de mettre sur pied une expérience de cohabitation mixte ouverte aux étudiants qui promettaient de ne pas avoir de liaison amoureuse avec leur colocataire.

Or, le recteur de l'Université à l'époque, John DiBiaggio, a rejeté la proposition, arguant qu'il ne voulait pas donner l'impression que l'université encourageait les relations sexuelles entre les étudiants. Il a aussi dit qu'il ne pouvait pas accepter l'idée que les étudiants homosexuels ne puissent pas vivre aux côtés des hétérosexuels (surtout que l'université encourageait à l'époque les forces armées américaines à continuer de loger les soldats gais avec leurs collègues hétérosexuels).

#### À l'avant-garde

Au collège de Swarthmore, la décision d'instaurer l'option de vivre en résidence mixte n'a provoqué aucune controverse, contrairement à ce qui s'était passé, il y a deux ans, quand l'établissement a annoncé qu'il abandonnait son équipe de football. « Je pense que nous sommes à l'avant-garde ici, et que dans trois ou cinq ans, il va être possible d'opter pour la vie en résidence mixte dans la majorité des campus des États-Unis, croit Myrt Westphal, directeur des résidences au collège de Swarthmore. Les étudiants aiment avoir ce choix. Le seul problème auquel nous avons fait face, c'est quand une personne s'en va et qu'il faut la remplacer. Cette situation est un peu plus compliquée quand on a affaire avec une résidence mixte. »

À Swarthmore, l'expérience a commencé à une échelle restreinte, avec seulement quelques appartements comprenant de quatre à six lits. Pour l'année prochaine, trois chambres à deux lits ont été ajoutées, mais aucune n'a été sollicitée par des étudiants de sexe opposé. Par contre, la demande pour des appartements comme celui à cinq lits où logent Courtney et Woot, est si forte que l'Université a dû refuser bon nombre de demandes.

« Notre collège n'a pas de politique formelle qui interdit aux étudiants en couple de vivre ensemble dans les résidences universitaires, précise M. Westphal. Mais aucun couple n'a demandé les chambres doubles. En un sens, ajoute-t-il, les étudiants respectent la culture de l'institution comme quoi les couples ne devraient pas partager de résidences. »

Les étudiants ayant choisi la résidence mixte affirment qu'il existe une sorte de tabou en ce qui concerne les relations intimes entre les colocataires. Ils disent même qu'une liaison avec quelqu'un dans le même pavillon provoquerait des froncements de sourcils. « L'an dernier, j'avais un copain qui habitait le même pavillon que moi, et mes camarades m'avaient prévenue, raconte Courtney, actuellement à sa deuxième année. Mais je n'aurais jamais présenté une demande pour m'installer dans une chambre avec mon copain. C'aurait été trop risqué. »

Une étudiante n'a toujours pas dit à ses parents qu'elle partagera sa résidence avec un garçon, l'an prochain. Mais dans la plupart des cas, les parents le prennent bien. Woot Lervisit raconte que la seule surprise qu'il a eue pendant sa cohabitation avec une étudiante, c'était de découvrir comment les cheveux des filles pouvaient bloquer le drain de la douche.

Offrir aux étudiants de vivre en résidence mixte peut répondre à un éventail de besoins différents. Plusieurs étudiants hétérosexuels affirment que cette option leur permet de vivre avec leurs meilleurs amis, peu importe leur sexe. « Je ne sais pas avec qui je vivrais si cette option n'avait pas été offerte, dit Andrew Main, qui partagera une résidence avec quatre filles l'an prochain. Ce sont mes meilleures amies. »

#### Étudiants homoflexibles

Cette opinion est partagée par certains étudiants gais. « Je vis avec des gars hétérosexuels actuellement, et je constate qu'il y a des tensions sexuelles, ce qui me rend très mal à l'aise. » Cet étudiant, qui se qualifie lui-même « d'homoflexible » et qui ne veut divulguer son nom, car ses parents ne sont pas au courant de son orientation sexuelle, ajoute : « Je vais être beaucoup plus à l'aise en vivant avec une fille, et même si j'avais un amoureux sur le campus, je ne vivrais jamais avec lui. »

Des étudiants hétérosexuels se sentent coupables de tirer profit d'une nouvelle mesure introduite grâce aux pressions exercées par les homosexuels. « Je me suis sentie un peu mal à l'aise d'avoir obtenu une des unités mixtes surtout qu'il y en avait si peu et nous sommes tous des hétéros, dit Aviva Aron-Dine, une des futures colocataires d'Andrew. Mais la direction nous a dit que c'était pour tout le monde. »

# la Baie

J'aime, j'achète!



rabais jusqu'à  
**40%**  
Tommy Hilfiger  
pour femme  
Ord. 70 \$ et 100 \$.  
Solde 39,99 \$ et 59,99 \$  
Dans certains magasins.



prix spécial **39<sup>99</sup>**  
chaussures sportives  
Tommy Hilfiger  
pour enfant  
prix spécial **24<sup>99</sup>**  
chaussures Tommy  
Hilfiger en toile  
pour enfant  
Le choix de modèles varie selon le magasin.

# solde de chaussures!

## supermarques, superprix!

D'autres offres en magasin. Quantités limitées. Désolés, aucun bon d'achat différé ne sera émis.

prix spécial  
**69<sup>99</sup>**  
sandales  
Easy Spirit



solde **49<sup>99</sup>**  
telles que montrées  
**30%**  
de rabais  
toutes les sandales  
Rockport® pour femme



**40%**  
de rabais  
chaussures Keds®  
en toile pour femme  
Ord. 30 \$ à 50 \$.  
Solde 17,99 \$ à 29,99 \$



prix spécial  
**29<sup>99</sup>**  
tennis et chaussures  
sportives Brooks®  
pour femme

prix spécial  
**89<sup>99</sup>**  
sandales Rockport®  
pour homme  
Un superchoix!



prix spécial  
**79<sup>99</sup>**  
chaussures  
tout-aller Rockport®  
pour homme  
Un superchoix!



Toutes les chaussures sont offertes à la Baie : rue Sainte-Catherine O., Galeries d'Anjou, Fairview Pointe-Claire et Carrefour Laval. Les rabais indiqués sont sur nos prix ordinaires.



Primes HBC



Amassez des points dans tous les magasins de la Compagnie de la Baie d'Hudson : la Baie, Zellers, Déco Découverte ou hbc.com  
AMASSEZ RAPIDEMENT DES POINTS EN UTILISANT VOTRE CARTE HBC, LA BAIÉ OU ZELLERS.  
OBTENEZ 25 POINTS ADDITIONNELS POUR PRESQUE CHAQUE DOLLAR DÉPENSÉ.

TRANSFORMEZ VOS ACHATS DE TOUS LES JOURS EN RÉCOMPENSES.