

# ACTUEL



Famille

L'univers de Co Hoedeman Page 7

Les Oscars du Net Page 4

La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 5 JUIN 2003

## Veau à la mode de Charlevoix

MARTHA GAGNON

**C**oeur de veau Charlevoix confit parfumé à l'orange et clous de girofle, saucisses aux olives noires et câpres, terrine avec canneberges et bleuets, langue en salade tiède et vinaigrette à l'infusion de veau fumé.

Nicolas Moreau n'a pas peur d'oser. Depuis deux ans, le chef contribue à accroître la réputation de l'entreprise d'élevage et d'abattage, Veau Charlevoix, pour laquelle il transforme la viande en une gamme de produits étonnants. «La qualité est notre critère numéro un, dit-il. Je me suis battu durant huit mois avec les inspecteurs du ministère pour ne pas utiliser d'agents de conservation ou seulement une quantité minimale lorsque la norme est incontournable. Je suis contre les produits chimiques, les colorants et les substituts. Pas facile pour un cuisinier de s'entendre avec des chimistes. Je ne fais pas une mayonnaise pour qu'elle se conserve six mois dans le comptoir. Je préfère un produit santé même s'il dure moins longtemps. Les nôtres sont livrés directement et ne restent pas dans les entrepôts.»

Président et fondateur de Veau Charlevoix, Jean-Robert Audet est fier des créations de son chef qui fait régulièrement la tournée des salons agroalimentaires et des commerces pour promouvoir les nouveaux produits. «Le cœur et la langue de veau ont été les vedettes de notre stand au SIAL (Salon international de l'alimentation) à Montréal, précise-t-il. Même les plus hésitants ont apprécié la présentation et le goût raffiné des plats. La langue confite n'a rien à voir avec la langue marinée que plusieurs connaissent. Nous misons beaucoup sur la transformation afin de nous distinguer.»

### Plats sous vide

L'entreprise offrira prochainement des plats préparés haut de gamme, emballés sous vide, comme des roulades de veau farci aux asperges, poivrons et amandes grillées. «Et des sauces au bleu et poires ou chocolat-porto. Un plat de restaurant pour la maison», ajoute M. Moreau qui travaille présentement sur le nouveau concept.

Le cuisinier et le producteur forment une belle alliance. «Nous sommes deux passionnés», explique le chef de 36 ans qui donne aussi des cours de cuisine. «Je pourrais faire de la transformation pour de grosses compagnies mais je suis plus heureux ici. Je crois en cette entreprise et en Jean-Robert Audet, un personnage authentique et un agriculteur consciencieux. Je suis tombé en amour avec Veau Charlevoix. Plusieurs grands restaurants aussi, ce qui ajoute une notoriété au produit.»

Après bien des difficultés et des soucis financiers, l'entreprise a réussi à se faire un nom. «Un nom qui a même suscité des critiques», souligne M. Audet. Certains lui ont reproché d'utiliser la marque commerciale Veau de Charlevoix alors que l'animal n'est plus seulement élevé à cet endroit faute d'espace et de producteurs, mais également dans les régions du Saguenay—Lac-Saint-Jean et de Nicolet.

«Pour satisfaire les puristes et faire taire les mécontents, j'ai enlevé le «de» devant le mot Charlevoix. Cela reflète mieux la réalité», dit-il. Une différence subtile: Le Veau de Charlevoix est devenu Le Veau Charlevoix avec la mention «Veau Saveur». L'étiquette fait désormais référence à un procédé d'élevage

«C'est un veau à la méthode de Charlevoix. Plus qu'une marque de commerce, c'est la marque d'un savoir-faire.»

plutôt qu'à l'origine du produit. «Peu importe qu'il soit élevé à Nicolet, c'est un veau à la méthode de Charlevoix, soutient-il. Les producteurs doivent suivre les mêmes règles. Il y a un contrôle de la qualité et de la distribution.» Plus qu'une marque de commerce, c'est la marque d'un savoir-faire. «En tant qu'éleveur et agronome, c'est mon nom que je mets sur le paquet de viande contrairement à la production de masse.»

Élevé en petits groupes en parquet, les veaux sont nourris de grain et de lait avec un peu de foin pour la digestion. «C'est un veau «mixte» qui a la tendreté du veau de lait et la saveur du veau de grain tout en étant plus pâle. Comme recette, ce n'est pas sorcier. Tout le monde pourrait le faire. C'est le résultat de nombreux tests auprès des bouchers et chefs cuisiniers de la région. J'ai fait le veau qu'ils m'ont demandé», explique le producteur. Son prix est de 15 % à 20 % plus élevé que celui du veau de grain selon les commerces. «Il se vend plus cher parce qu'il coûte plus cher à produire. On lui donne du lait jusqu'à la fin, ce qui est plutôt rare.»

### Le juste milieu

Le Veau Charlevoix n'est pas biologique. «Au

début, notre chef exécutif ne jurait que par ça, se rappelle M. Audet. Sauf que ce n'est pas faisable dans nos conditions. C'est irréaliste. Je préfère pratiquer une agriculture raisonnée. Le juste milieu, quoi.» Mais peut-on parler d'un veau différent ?

Cette question agace certains éleveurs qui estiment leur produit d'aussi bonne qualité. Selon eux, c'est la promotion plus que la saveur qui distingue le Veau Charlevoix de celui des autres abattoirs. «La mode est aux étiquettes. Tout le monde veut une appellation», dit l'un d'eux.

Nicolas Moreau, lui, affirme que la viande est «savoureuse et bien persillée sans être rouge boeuf ou blanc anémique.» D'autres chefs lui trouvent aussi des qualités particulières qui justifient d'indiquer le nom de Charlevoix sur leur menu.

Réputation méritée ou surfaite ? «C'est au consommateur de juger», dit Jean-Robert Audet qui a choisi le slogan publicitaire de «Veau Saveur», justement pour se distinguer. «Nous avons bâti une image de marque que nous voulons préserver. Allez demander aux restaurants de plusieurs clubs de golf, dont celui de Céline Dion à Terrebonne, pourquoi ils tiennent à servir notre veau. L'un d'eux a déjà commandé 400 côtes pour un banquet. Plusieurs disent de notre veau qu'il a du jus.»

Voir VEAU en B2

Suite du dossier en B3



Photo ARMAND TROTTIER, La Presse©

# TERRE-NEUVE

SURPRISES ET EXTASE

À lire, samedi dans **La Presse**  
VACANCES VOYAGE



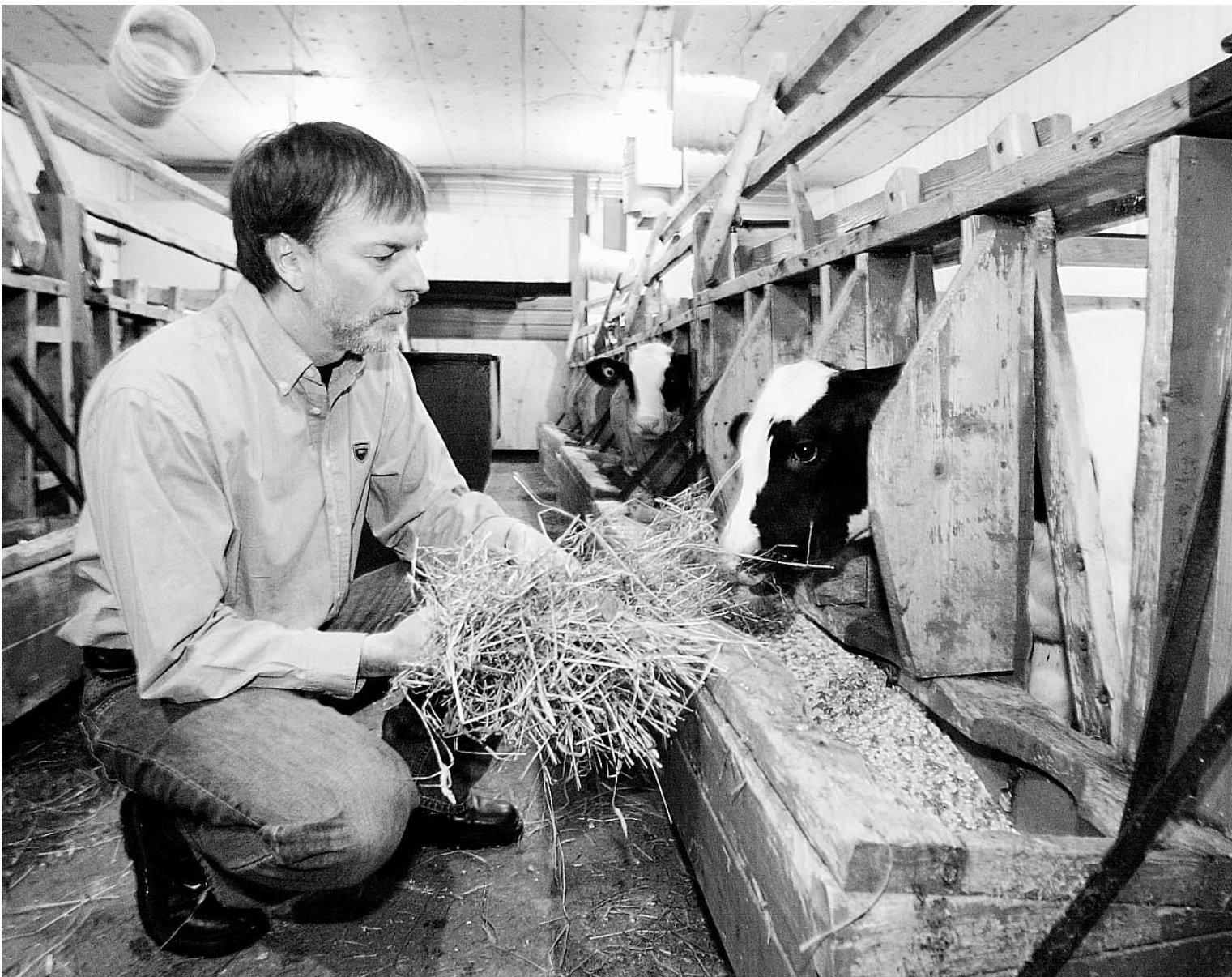


Photo ARMAND TROTTIER La Presse ©

Président-fondateur de Veau Charlevoix, Jean-Robert Audet a pris un grand risque en ouvrant un abattoir régional à Clermont, alors que personne n'y croyait. « C'est la seule façon de contrôler rigoureusement la mise en marché », dit-il. Plus de 4000 veaux sont abattus annuellement.

## VEAU

Suite de la page B1

De 80 à 100 bêtes sont abattues chaque semaine, soit plus de 4000 annuellement. « Le chemin a été long avant d'en arriver là, dit-il. Lorsque je me suis lancé dans l'élevage au début des années 80, les bouchers étaient réticents. Dans mon camion, je suspendais des crochets pour faire semblant d'avoir livré plusieurs veaux. J'ai mis de trois à quatre ans avant de réussir à vendre une dizaine de têtes par semaine. »

L'entreprise distribue aujourd'hui ses produits dans des chaînes d'alimentation, des boucheries et épiceries fines, ainsi que dans plusieurs restaurants du Québec. Il y a deux ans, le Fond d'action de la CSN est devenu partenaire en investissant 450 000 \$ dans le centre de transformation dont le chiffre d'affaires annuel est de cinq millions. Une trentaine d'employés y travaillent. Il y a aussi la femme de M. Audet, Linda Côté, et l'un de ses fils.

### Solidarité

Aménagé en 1996, l'abattoir de Clermont, près de la Malbaie, dont les installations servent également à d'autres producteurs de la région, ne suffit plus à la demande. « Il faut agrandir ou construire un nouveau bâtiment », indique le président-directeur, qui a bien failli laisser sa chemise dans cet audacieux projet. « Lorsque j'étais au bord du gouffre financier, des gens de la région, dont l'ancien curé de la Malbaie, ont formé un « comité des sages » et organisé une campagne de souscription pour sauver l'abattoir. En huit jours, ils ont ramassé 78 000 \$. Jamais je n'oublierai une telle solidarité. Qu'on ne vienne pas me dire après ça que mon veau n'est pas celui de Charlevoix. »

Jean-Robert Audet participe à plusieurs salons agroalimentaires. « Il faut maintenir le lien de confiance qui nous unit au consommateur. Je tenais à être au SIAL même si nous n'exportons pas actuellement. Cela permet de savoir à quelle hauteur est le plafond. Et nous pouvons continuer de viser haut. »

Nicolas Moreau apporte beaucoup de soin dans le choix des ingrédients qui servent à la transformation. « J'évite, par exemple, le gluten, cause d'allergie chez certains. Je le remplace par la fécule de pomme de terre ou le tapioca. Pour les saucisses, je me sers de boyaux naturels d'agneaux plutôt que le collagène. » Parmi ses produits, le chef aime bien faire goûter sa vinaigrette parfumée aux lardons de veau fumé et échalotes.

« Divine ! » selon Pierre Gaumont, adjoint vice-président aux ventes d'HydroSerre Mirabel, importante entreprise spécialisée dans la production de laitue hydroponique sans herbicide ni fongicide. « C'est le type de vinaigrette santé que nous recherchons pour accompagner nos laitues, poursuit-il. On pourrait peut-être faire quelque chose ensemble. L'idée est en train de germer. »

M. Gaumont a rencontré Nicolas Moreau lors d'un salon agroalimentaire à La Nouvelle-Orléans alors qu'il représentait l'Association des jardiniers maraîchers du Québec, comme c'est souvent le cas.

En montrant ses cretons, dont la recette est celle de sa mère, Jean-Robert Audet assure qu'ils sont 100 % veau. « Nous n'ajoutons pas de porc et d'agents de remplissage à nos charcuteries. » Au SIAL, le stand a d'ailleurs attiré l'attention de membres de la communauté juive et musulmane. « La responsable d'un regroupement est venue me voir quatre fois pour connaître en détail la fabrication de nos produits. »

Jean-Robert Audet termine l'entrevue par une visite de sa ferme d'élevage à Sainte-Agnès. Comme chaque jour, il s'arrête quelques instants pour contempler le paysage. « Quand je vois toute cette beauté, je deviens bucolique et j'oublie les moments difficiles. Je me dis que j'ai fait le bon choix de m'enraciner ici. »



Jean-Robert Audet participe à plusieurs salons agroalimentaires. « Il faut maintenir le lien de confiance qui nous unit au consommateur. »

## Fin de semaine Canon 6 et 7 juin

Le Grand Chef de la photographie vous invite à venir rencontrer Allan Selway, représentant des produits Canon pour une démonstration personnalisée.

Vendredi 6 juin de 14 h à 21 h  
Samedi 7 juin de 10 h à 17 h

À mettre dans votre agenda!



Recevez 25 \$  
d'impression  
photo!

### Canon PowerShot A60

- Appareil photo numérique compact
- Résolution 2 millions de pixels
- Zoom 3X équivalent 35-105 mm
- Contrôle manuel ou automatique de l'exposition
- Interface USB
- Flash intégré

399,99\$

Incluant carte mémoire 16 Mo et accessoires



Recevez 25 \$  
d'impression  
photo numérique!

### Canon PowerShot S50

- Appareil photo numérique
- Zoom 3X équivalent 35-105 mm
- Résolution 5 millions de pixels
- Expositions automatique, semi-automatique et manuelle
- Interface USB
- Mode vidéo avec son

849,99\$

Incluant carte mémoire 32 Mo et accessoires



Recevez 25 \$  
d'impression  
photo!

### Canon PowerShot S400

- Appareil photo numérique
- Zoom 3X optique (35-105 mm)
- Résolution de 4 millions de pixels
- Interface USB

699,99\$

Incluant carte mémoire 32 Mo, chargeur et pile

### Canon ZR60

- Caméra vidéo numérique Mini-DV
- Zoom 18X optique / 360X numérique
- Écran de 2,5 pouces
- Mode de nuit
- Stabilisateur d'image
- Microphone haute fidélité
- Convertisseur analogique / numérique

699,99\$

Incluant : câble vidéo, télécommande et accessoires



Recevez 20 \$  
d'impression  
photo!

- Appareil photo réflex 35 mm
- Objectif zoom 28-90 mm F 4-5.6
- Baïonnette en métal
- 2,5 images / seconde
- 7 zones de mise au point
- Modes automatique, semi-automatique ou manuel
- Flash intégré escamotable

499,99\$

Incluant sac de transport, courroie et pile

### Partagez l'émotion avec l'imprimante Canon i70.



Plusieurs modèles en magasin!



## L.L. Lozeau

LE GRAND CHEF DE LA PHOTOGRAPHIE ET DES TECHNOLOGIES DE L'IMAGE  
(514) 274-6577 | 6224, St-Hubert  
www.lozeau.com | Montréal, Québec  
1 - 800 - 363-3535



Photos peuvent différer.  
Valide jusqu'au 19 juin 2003.



29<sup>ème</sup> Anniversaire

## Antiquités Bonaventure

6-8 juin, 2003

PLACE BONAVENTURE, MONTRÉAL

Vendredi	6 juin	11 h - 21 h
Samedi	7 juin	11 h - 18 h
Dimanche	8 juin	11 h - 18 h

Adultes 8,00 \$ • Âge d'or 6,00 \$ • Enfants 1,00 \$

Une réalisation Obsession Antiques Ltée  
(514) 933-6375

## Quand les hommes s'embrassent

LES BAISERS sur la bouche entre hommes suscitent encore des malaises chez un grand nombre de personnes dans la société québécoise.

Un sondage Léger Marketing mené à la fin d'avril démontre que ce geste provoque des réactions négatives chez 60 % des Québécois, et de 53 % s'il s'agit de deux femmes. Ces données ont été dévoilées dans le sillon de la Journée nationale de lutte contre l'homophobie.

Par ailleurs, la Fondation émergence, impliquée dans l'organisation de cette manifestation, a décerné le prix de la Lutte contre l'homophobie à Janette Bertrand. L'oeuvre de Mme Bertrand, estime la Fondation, a contribué à démythifier les réalités homosexuelles au Québec. Le sondage Léger Marketing cité plus tôt a été réalisé auprès de 1000 personnes entre le 23 et le 27 avril. Le sondage est précis à 3,4 points de pourcentage près, 19 fois sur 20. — Presse Canadienne

# bien plus que des places bon marché

de l'espace pour les jambes et des milles Aéroplan<sup>MD</sup>

bas tarifs de tous les jours en ligne, aller simple au départ de Montréal, à partir de

89<sup>50</sup>\$

Toronto

186<sup>50</sup>\$

Winnipeg

245<sup>50</sup>\$

Calgary/Edmonton

266<sup>50</sup>\$

Vancouver

➔ Réservez au [voltango.com](http://voltango.com)

☎ Appelez-nous au 1 800 315-1390 ou communiquez avec votre agent de voyages.

! Aucun achat requis à l'avance. Aucune obligation de séjour le samedi soir.

Aéroplan ✈

Service aux personnes malentendantes (ATS) : 1 800 361-8071. Tarifs basés sur des trajets en aller simple, applicables aux nouvelles réservations et les billets sont totalement non remboursables. Les taxes, les redevances de navigation NAV CANADA, les frais d'assurance, de carburant et d'aéroport ne sont pas inclus. Le droit pour la sécurité des passagers du transport aérien (jusqu'à 7 \$) n'est pas inclus. Le nombre de places est limité et fonction de la disponibilité. Les billets émis pour les services Tango<sup>SM</sup> par Air Canada ne peuvent être utilisés sur les services réguliers d'Air Canada. Sujets à d'autres conditions, détails sur [voltango.com](http://voltango.com).

# VEAU : LES RECETTES



## RECETTES

### Sushis de veau poêlé, sauce chocolat et au porto à l'infusion d'orange et de menthe

4 personnes

#### Ingrédients

8 escalopes de veau  
4 saucisses de veau aux tomates et basilic  
3 poivrons (1 rouge, 1 jaune, 1 orange)  
8 asperges vertes  
1 paquet de menthe  
Quelques amandes fumées, au soja ou au tamari  
Sel et poivre au goût

#### Pour la sauce

1 tasse de porto  
1 tasse de fond de veau  
Le zeste d'une orange  
2 c. à soupe de cacao pur  
2 c. à soupe de miel  
Quelques feuilles de menthe fraîches hachées finement  
4 carrés de beurre non salé

#### Méthode sushis

1-Retirer la membrane de la saucisse pour récupérer l'intérieur. Répartir la chair des saucisses sur les escalopes.

2-Couper les asperges crues en deux puis couper les poivrons en julienne. Mettre le tout par-dessus la chair à saucisses. Ajouter quelques feuilles de menthe et deux ou trois amandes.

3-Rouler les escalopes le plus serré possible puis les piquer à l'aide de cure-dents.

4-Bien saisir les escalopes dans une poêle avec un peu d'huile de manière à bien les colorer de chaque côté.

5-Ensuite, les mettre au four dans un plat recouvert d'un papier d'aluminium avec 1/4 de tasse de bouillon, 20 minutes à 325 °F.

#### Préparation de la sauce

1-Faire saisir dans une poêle bien chaude le zeste d'orange dans un mélange d'huile et de beurre jusqu'à coloration.

2-Ajouter le miel et déglacer avec le porto.

3-Laisser réduire de moitié puis ajouter le fond de veau. Laisser de nouveau réduire de moitié.

4-Ajouter le cacao puis quelques feuilles de menthe. Réduire le feu de moitié et laisser mijoter jusqu'à consistance pour ensuite retirer du feu.

5-Ajouter les morceaux de beurre et fouetter énergiquement pour lier la sauce.

6-Sortir les roulades de veau du four et retirer les cure-dents. Couper en fines tranches de la grosseur d'un sushi.

7-Mettre la sauce au chocolat et porto dans le fond d'un plat de service puis déposer les tranches de sushis en rond dans l'assiette.



### Osso bucco

4 personnes

#### Ingrédients

8 jarrets de veau Charlevoix  
225 g de poireaux  
2 tasses de fond de veau  
2 tasses de vin rouge  
2 boîtes de tomates pelées

3 branches de romarin frais  
3 branches de thym frais  
1 orange en zeste  
2 c. à soupe d'ail haché  
4 c. à soupe de miel (non pasteurisé)  
2 pincées de piment de chili  
5 ou 6 c. à soupe de fromage parmesan  
Sel et poivre au goût

#### Préparation

1-Faire revenir les jarrets à feu vif dans une lèchefrite avec un peu d'huile de chaque côté.

2-Ajouter les zestes d'oranges, les poireaux et les piments.

3-Laisser dorer et ajouter le vin rouge.

4-Laisser mijoter trois minutes et incorporer le fond, le romarin, le thym, l'ail, le miel et les tomates puis mettre au four environ 1h30 à 300 °F. Vers la toute fin, mettre les jarrets dans un plat de service.

5-Faire réduire la sauce avec le fromage.

6-Saler et poivrer.

7-Verser sur les jarrets.



### Rôti d'épaule de Veau Charlevoix à la sauce forestière

4 personnes

#### Ingrédients

1,5 kg de rôti d'épaule de veau  
2 gousses d'ail hachées  
2 échalotes françaises hachées  
225 g de champignons émincés  
125 ml de vin rouge  
250 ml de fond de veau  
Sel et poivre au goût

#### Méthode

1-Badigeonner le rôti de moutarde de Dijon et le placer au four à 225 °F environ 70 minutes par kilo.

2-Faire revenir dans un peu d'huile et de beurre les échalotes environ deux minutes.

3-Ajouter le vin rouge et laisser réduire de moitié.

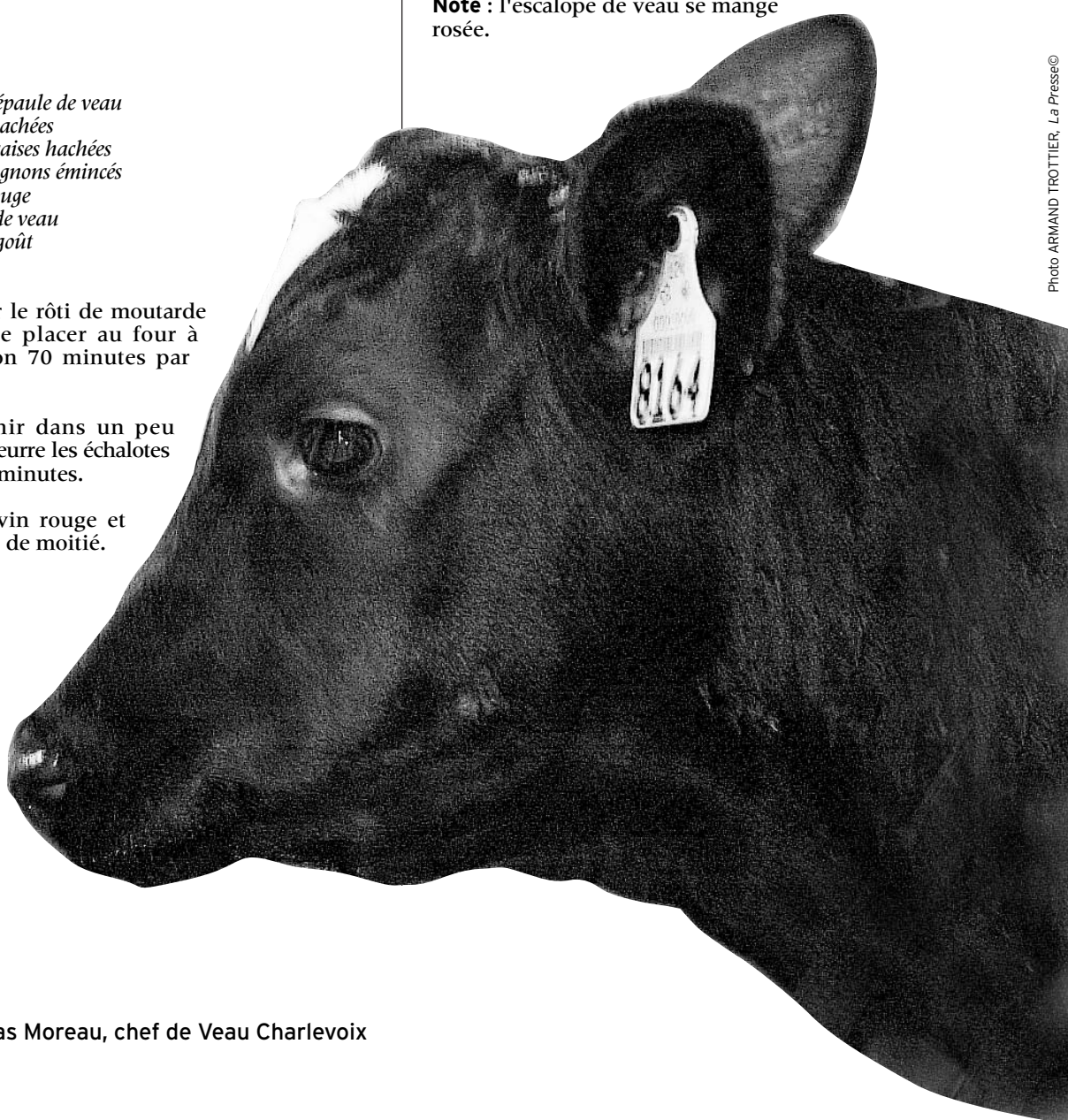


Photo ARMAND TROTTIER, La Presse©

Recettes de Nicolas Moreau, chef de Veau Charlevoix

## Ma cocotte magique

MARK BITTMAN  
New York Times

ELLE M'A coûté une quarantaine de dollars. Je l'appelle ma «cocotte magique» et je ne peux plus m'en passer. Vous pouvez vous moquer de moi, il n'en reste pas moins que j'adore ma mijoteuse : récipient de cuisson électrique, qui permet de faire cuire des aliments à température constante. Facile à utiliser et sûre, dans la mesure où elle est employée à bon escient, la cocotte mijoteuse est un appareil de cuisson à toute épreuve. Mais peut-être la connaissez-vous déjà sous la

marque de commerce «Crock-Pot». En effet, la société Rival Co., rachetée par Holmes Group, l'a commercialisée sous ce nom en 1971, au moment de la mise en marché de l'appareil. De nos jours, de nombreuses entreprises fabriquent des mijoteuses : Farberware, Proctor Silex, Black & Decker, etc. Et, même si 100 000 Américains possèdent déjà leur propre «cocotte magique», les gourmets branchés comme moi sont nombreux à découvrir son potentiel. Évidemment, son *look revampé* et ses nouvelles fonctions ne sont pas étrangers à son succès. Ainsi, il est grand temps de vous défaire de vos préjugés — si vous en avez — contre les mijoteuses!

#### De plus en plus de convertis

«La mijoteuse compte de plus en plus d'adeptes», affirme Douglas Kline, porte-parole de la chaîne de magasins Target. «En ce moment, explique-t-il, on revient aux repas cuisinés à la maison. Et puisque le temps est devenu une denrée rare (notamment, en raison du travail, qui prend de plus en plus de place) les mijoteuses sont très pratiques.» Les modèles offerts sont finis inox ou tout simplement blancs et munis de fonctions, telles

qu'une minuterie et un interrupteur marche/arrêt programmable, qui les rendent faciles à utiliser. Même si les mijoteuses ne sont pas très élégantes, elles sont drôlement pratiques!

Au cours des dernières années, j'ai utilisé ma mijoteuse de marque Rival (qui fabrique environ 80 % des mijoteuses vendues aux États-Unis) pour mijoter des pot-au-feu, des cassoulets, du riz, de la choucroute, de la sauce à spaghetti, des fèves au lard, du ragoût d'agneau aux olives et aux petits légumes, des côtes de boeuf à la chinoise et du rôti de porc braisé au lait. Ces mets, je les ai préparés pendant mes déplacements aux quatre coins de la ville, en travaillant, et même, en dormant! Bien sûr, ils ne sont pas des plus raffinés, mais sans l'aide de la mijoteuse, ils requièrent tout de même une certaine application. Prenez par exemple mon plat de côtes de boeuf à la chinoise ; le préparer n'a rien de chinois. Sans autre cérémonie, j'ai déposé les côtes dans le récipient, versé de la sauce soja et de l'eau, ajouté quelques ingrédients, puis réglé l'appareil à «bas» avant d'aller au lit. À mon réveil, ma maison sentait bon le paradis. Les côtes de boeuf, savoureuses, fondaient sous la dent et le bouillon était, de mémoire d'apprenti cuisinier, le meilleur que j'aie jamais préparé.

#### Économiser du temps

La cuisson à petit feu : quelle merveille! Jusqu'à tout récemment, cuisine familiale et mijoteuse ne faisaient pas bon ménage. Mais certains facteurs associés à la vie moderne les ont unis. Tout d'abord, quand l'économie bat de l'aile, les consommateurs reviennent aux coupes de viande bon marché. Cependant, cette viande est souvent coriace. Il faut la cuire plus longtemps. Mais de nos jours,

contrairement aux temps anciens, on compte en général deux revenus par foyer. Ainsi, personne n'a le temps de passer l'après-midi aux fourneaux. De plus, il serait étonnant de voir quelqu'un qui rentre du travail à 18 h se mettre à mijoter un navarin d'agneau. Ensuite, les coupes économiques : jarret, palette, pointe de poitrine, deviennent soudainement très à la mode dans les grands restaurants, pas parce qu'elles sont bon marché (au contraire, dans les restaurants, cette viande est souvent vendue trop chère), mais parce qu'elles sont délicieuses. C'est là que la mijoteuse devient intéressante. Patrick Hind-Smith, acheteur principal de la société Williams-Sonoma raconte : «Nous avons ajouté une mijoteuse à notre catalogue il y a deux ans. J'en ai emporté une à la maison pour l'essayer et j'ai redécouvert des viandes que j'avais l'habitude de boudier.»

Que pourriez-vous mijoter? «Les gens qui cuisinent ne veulent pas nécessairement se lancer dans les mets compliqués, mais ils veulent tout de même de la nouveauté» explique Andi Bidwell, rédactrice pour *Betty Crocker Kitchens*, qui publie plusieurs titres par année sur les mijoteuses. À titre d'exemple, elle cite notamment le porc braisé — bien connu des inconditionnels de la mijoteuse — et la soupe à l'oignon gratinée dont les oignons se caramélisent comme par enchantement, que les cuisiniers en herbe peuvent réussir aisément. De plus, après avoir essayé quelques recettes conçues pour la mijoteuse, vous allez trouver vos propres trucs de cuisine. Si vous voulez une viande dorée, vous devrez la faire revenir à la poêle avant de la déposer dans la mijoteuse. Par contre, oubliez les desserts : votre cocotte est faite pour «cuire à petit feu», un point c'est tout.



UNE SOIRÉE VIP POUR UN DES SPECTACLES LES PLUS ATTENDUS DE L'ÉTÉ



# CHICAGO

LE MUSICAL

DÈS LE 16 JUILLET  
THÉÂTRE MAISONNEUVE (514) 842-2112

ADMISSION (514) 790-1245  
BILLETTERIE JUSTE POUR RIRE (514) 845-2322  
UNE PRODUCTION JUSTE POUR RIRE ET SANDLER - POULIN

COUREZ LA CHANCE DE GAGNER UNE DES 4 PAIRES DE BILLETS  
POUR LE MUSICAL CHICAGO PRÉCÉDÉ D'UN SOUPER  
AU FAMEUX CLUB ARTHUR SUR LE SITE DU FESTIVAL

NOM	ÂGE	
ADRESSE	APP	VILLE
CODE POSTAL	TÉL. RÉG.	TÉL. TRAVAIL

POUR ÊTRE VALIDE, LE BON DOIT ÊTRE DUMENT REMPLI. CE CONCOURS S'ADRESSE AUX PERSONNES ÂGÉES DE 18 ANS ET PLUS. LES RÉGLEMENTS DU CONCOURS SONT DISPONIBLES AUX BUREAUX DE LA PRESSE. LES FAC-SIMILÉS NE SONT PAS ACCEPTÉS. VALEUR TOTALE DES PRIX : 1 200 \$. DATE LIMITE DE PARTICIPATION: 23 JUIN À MIDI.

RETOURNEZ VOTRE BON DE PARTICIPATION À : CONCOURS CHICAGO, CP 11055, SUCC. CENTRE-VILLE, MONTRÉAL, QUÉBEC, H3C 4Z2.

Info Rire Bell  
www.hahaha.com  
514 790-HAHA

Théâtre Maisonneuve  
Place des Arts

Billets en vente au 514 842 2112  
et sur www.pdf.qc.ca  
Réseau Admission 514 790 1245

La Presse

CITE

CKOI

Radio-Canada

Béll

Festival

Loto Québec

Juste pour rire

10-20 juillet 2003

en association avec

Bleue

3145795A

## Trois sites canadiens aux « Oscars du Net »

NICOLAS RITOUX  
collaboration spéciale

LES 7<sup>es</sup> Webby Awards auront lieu ce soir, en direct sur Internet. Cette compétition internationale — que certains surnomment les Oscars du Net — fait toujours autorité malgré la débâcle des .com.

Jusqu'ici, l'événement avait lieu à San Francisco. Dans cette ville branchée qui a enfanté Burning Man (événement qui réunit chaque année plus de 30 000 excentriques dans le désert du Nevada), le party des « Webbys » était l'occasion de ressortir les accoutrements, coiffures et tatouages du plus pur style techno-trash, comme le montrent les photos-souvenirs ([www.webbyawards.com](http://www.webbyawards.com)).

En 2003 toutefois, la cérémonie officielle n'aura lieu que sur Internet. On pourra voter pour le choix du public toute la journée de jeudi, tandis que les autres gagnants seront dévoilés à minuit, heure de Montréal.

« Plus de 5000 personnes sont attendues aux événements non officiels dans une douzaine de villes, précise Maya Draisin, chef de la direction de l'événement. À Paris, Tokyo ou New York, les gens pourront se réunir pour suivre la cérémonie. »

« Officiellement, ils font ça en ligne pour que tout le monde puisse participer. En fait, les temps sont durs pour eux, ils ont moins de commanditaires qu'au temps de la bulle spéculative des technologies », croit Bruno Guglielminetti, auteur du livre *Les 1000 Meilleurs sites en français de la planète*. « Mais leur sélection de cette année est très intéressante. »

### Aucun site français

Les Webby Awards sont reconnus comme la seule compétition internationale de sites Web, grâce à leur processus de vote similaire à celui des Oscars, basé sur un jury de pairs. L'Academy of Digital Arts and Sciences, qui choisit les nommés de 30 catégories, regroupe 480 personnes de tous les milieux : des artistes comme David Bowie, Beck ou Matt Groening, des éditorialistes de grands journaux et des patrons de compagnies technologiques.

Le concours n'inclut aucun site en français, et M<sup>me</sup> Draisin ne s'exprime pas sur la question des candidatures en langue étrangère. « Ça reste quand même axé sur les États-Unis, remarque Bruno Guglielminetti. Ça me surprendrait d'y voir un jour des francophones. Pourtant, des sites comme Radio-Canada, Silence on court, Extrême TV ou l'ONF auraient des chances de gagner un prix. »

L'accent californien de la compétition est plutôt normal, si on se fie à l'histoire récente de San Francisco. « Les Webbys ont été créés à l'époque où le Web mondial était propulsé par les agences de pub de là-bas, indique M<sup>r</sup> Bad, programmeur Web montréalais originaire de la région. Ils ont gardé une saveur locale, mais ils n'ont pas peur des sites militants pour une cause politique ou sociale, et ils aident les nouveaux talents. De plus, c'est une des rares compagnies Web de la région qui aient survécu à la débâcle des point.com. »

Gagner un Webby n'a jamais empêché une compagnie Web de faire faillite. Les listes des gagnants du passé regorgent de fantômes. Mais comme le rappelle le programmeur qui a travaillé chez Netscape et Microsoft, « dans une économie basée sur les clics de souris, toute publicité est bonne à prendre ».

### Ô Canada

Signalons que trois sites canadiens sont en nomination aux Webby Awards 2003 : le site personnel de Jeff Harris ([www.jeff-harris.org](http://www.jeff-harris.org)) est dans la course pour la deuxième année d'affilée ; le magazine *Shift* ([www.shift.com](http://www.shift.com)), spécialisé dans les technologies, qui a cessé de paraître cette année malgré la grande qualité de son contenu ; et le site CBC Radio 3, équivalent anglophone de BandeApart.fm de Radio-Canada.

« Nous sommes nommés dans deux catégories, le haut débit (broadband) et la radio. Ça reflète bien notre approche de convergence entre radio et nouveaux médias », explique Rob McLaughlin, producteur délégué au bureau de Vancouver de Radio-Canada. CBC Radio 3 ([www.cbcradio3.com](http://www.cbcradio3.com)) offre l'expérience visuelle d'un magazine imprimé, avec des pages à tourner. Chaque semaine, il sert de portail-ombrelle à plusieurs émissions de la CBC (*Brave New Waves*, *Radiosonic*, *120 Seconds*...). Une sélection musicale jouée en temps réel, diffusant des titres d'artistes canadiens indépendants.

« La nomination aux Webby Awards apporte une grande visibilité. Les gens voient qu'on essaie de changer la manière de faire de la radio sur le Web », pense Rob McLaughlin.

## Nous en avons amassé 57 389



La 11<sup>e</sup> édition de l'Omnium Everest / Opération Enfant Soleil, sous la présidence d'honneur de M. Paul Gobeil (vice-président du conseil d'administration, METRO Inc.), a permis d'amasser 57 389 \$ pour venir en aide aux enfants malades du Québec.

Grâce à l'appui des partenaires, des amis et des employés d'Everest Communication Marketing, plus de 600 000 \$ ont été remis à Opération Enfant Soleil depuis 1993.

Merci.



Opération Enfant Soleil  
COMMUNICATION MARKETING  
Everest

# L'uniforme attire l'attention des hommes sur les adolescentes

MARIE ALLARD

PARENTS QUI croyez que votre fille, vêtue de son uniforme scolaire, est à l'abri des regards lubriques, détrompez-vous. La jupe à carreaux et les bas aux genoux attirent — sans le vouloir — la convoitise des hommes, selon Gillian Shadley, une chercheuse montréalaise.

Intitulée *Uniformes scolaires, Éros et messages*

contradictaires, l'étude de Mme Shadley a été présentée au congrès de l'Association canadienne pour l'étude sur les femmes et l'éducation (ACEFE), qui se déroulait le week-end dernier, en Nouvelle-Écosse.

« Le port de l'uniforme ne pose pas de problème à l'intérieur de l'école, note Mme Shadley, qui a interrogé les élèves d'une école de filles de Montréal dans le cadre de sa maîtrise à l'Université Concordia. Dès

qu'elles en sortent, par contre, les adolescentes sentent que les hommes les fixent, contre leur gré. Elles n'osent pas courir pour attraper leur autobus, de peur que leur jupe ne vole au vent. De plus, les jeunes de leur âge ont tendance à les rejeter, les croyant riches ou snobs. »

Une situation qui n'est pas étonnante, selon la chercheuse. « On n'a qu'à voir comment l'image de l'écolière est récupérée par

les films, les vidéoclips et la pornographie pour comprendre pourquoi les choses se passent ainsi. »

Faudrait-il modifier l'uniforme scolaire ? « Je ne crois pas, répond Mme Shadley. Il vaudrait mieux permettre aux jeunes filles de ne pas le porter sur le chemin de l'école, là où il leur cause des ennuis. De toute façon, les établissements ne veulent sûrement pas ce genre de publicité ! »

| PSYCHO |

## Le bonheur est dans l'oubli

MATHIEU PERREAU

ON DIT souvent que la vieillesse a le secret du bonheur. Et aussi que la mémoire se fait plus fragile avec les années. Une équipe de psychologues américains s'est penchée sur ces deux stéréotypes et a trouvé ce qui les unit : les pertes de mémoire de la vieillesse oblitérent davantage les mauvais souvenirs que les bons.

« Les personnes âgées oublient plus rapidement les expériences négatives que les positives », explique en entrevue Susan Turk, professeure de psychologie à l'Université de Californie à Irvine, qui vient de publier son étude dans le *Journal of Experimental Psychology*. « Or, les jeunes dans la vingtaine retiennent aussi bien des bons que des mauvais souvenirs. Cela pourrait expliquer pourquoi la vieillesse amène une diminution de l'anxiété et de la dépression : les expériences négatives disparaissent plus rapidement. »

Mme Turk et ses collègues ont présenté des images positives (par exemple, un homme et son fils qui regardent les oiseaux sur la plage), négatives (un couple triste devant une pierre tombale) et neutres (des plongeurs examinant leur matériel) à 144 cobayes répartis en trois groupes : 19-29 ans, 41-53 ans et 65-80 ans. Les cobayes voyaient 32 images (8 positives, 8 négatives et 16 neutres), puis devaient en décrire le plus grand nombre.

Les plus jeunes se sont souvenu d'une moyenne de 3,8 images positives et d'autant de négatives, et de 2,5 images neutres. Les quadragénaires, de 4,1 images positives, 3,6 négatives et 2,7 neutres. Les plus vieux, de 3,1 images positives, 1,6 négative et 1,4 neutre. En d'autres mots, les pertes de mémoire des personnes âgées, comparées aux jeunes, étaient trois fois plus importantes pour les expériences négatives que pour les positives.

La culture populaire a longtemps associé l'oubli au bonheur. On n'a qu'à penser à l'expression « boire pour oublier », ou à l'histoire d'Ulysse dans l'île de la magicienne Circé, où il perd la mémoire et file le parfait amour.

Depuis une vingtaine d'années, la théorie de la « sélectivité socioémotionnelle » tente d'expliquer la relative sérénité de la vieillesse. « On pense que les personnes âgées cherchent à passer moins de temps à réfléchir sur les aspects déplaisants de la vie parce qu'elles savent qu'il leur reste moins de temps à vivre, explique Mme Turk. Par exemple, quand elles apprennent qu'elles ont le cancer, elles peuvent se dire qu'elles sont tout de même plus chanceuses que leurs amis qui sont déjà morts. »

Selon la psychologue californienne, plusieurs études ont démontré que les personnes âgées souffrent en moyenne moins de dépression et d'anxiété que les plus jeunes. « Le déclin est graduel avec les années. L'anxiété et la dépression ne remontent qu'après 80 ans, probablement parce que les problèmes physiques se font beaucoup plus importants à cet âge. Et ce n'est pas un effet de cohorte, parce que la dépression est plus courante qu'avant : des études longitudinales sur les mêmes personnes ont montré qu'elles sont moins anxieuses à 60 ans qu'à 30. »

L'image de la personne âgée déprimée a beau être un « stéréotype », selon Mme Turk, la dépression est sous-diagnostiquée à la vieillesse. « Souvent, les médecins de famille vont dire à leurs patients âgés qu'il est normal qu'ils aient de la difficulté à dormir, qu'ils fassent des cauchemars ou qu'ils n'aient plus envie de sortir. Des études comme la nôtre montrent que la dépression n'est pas un état normal à la vieillesse. En fait, elle est encore moins normale que chez les jeunes. Les traitements psychiatriques et les psychothérapies devraient être plus souvent offerts aux personnes âgées qui en ont besoin. »

## DU CARACTÈRE!

Tous les dimanches dans **La Presse**

INTERNET | TÉLÉ PAR SATELLITE |  
TÉLÉPHONIE | MOBILITÉ | SOLUTIONS D'AFFAIRES

À vous de conquérir votre espace!

**Des économies pour faire plaisir à papa!**

4 jours seulement, du 5 au 8 juin!

**Kyocera \$135**

- Petit, profilé et pliable
- Écran d'affichage bleu

**29\$\***

**Samsung \$PH-a460**

- Technologie 1X
- 16 tonalités de sonneries pour un son plus réaliste
- Téléchargez sonneries et économiseurs d'écran

**149\$\*\***

**40\$/350** minutes par mois  
avec Soirs et Week-ends  
**ILLIMITÉS\*\***

**CDM-8500 d'Audiovox**

- Technologie 1X; écran rétroéclairé avec choix de 7 couleurs

**29\$\***

**Appareil-photo numérique**

**Nouveau bas prix**

**CX4230 de Kodak**

- Résolution de 2,1 mégapixels
- Zoom optique 3x

**1102\$** /mois pour 36 mois  
**299\$5**  
Prix initial 314,95 \$

**Téléphonie**

**FAITES VITE!**

Offre spéciale en quantités limitées jusqu'au dimanche 8 juin seulement†

**19\$5**  
prix courant 29,95\$

**Téléphone Trimphone de Telemax**

- Affiche le nom et le numéro de l'appelant, ainsi que la date et l'heure de l'appel
- Adaptateur c.a. compris... aucune pile requise

**En Prime**

Trousse de voyage EasyShare de Kodak offerte par la poste à l'achat de l'appareil-photo CX4230.

Offre d'une durée limitée.

Passez au magasin Espace Bell le plus près.

<p><b>Anjou</b> Les Galeries d'Anjou (514) 353-0257</p> <p><b>Beloil</b> Mail Montenach (450) 446-7176</p> <p><b>Brossard</b> Mail Champlain (450) 465-8759</p> <p><b>Dollard-des-Ormeaux</b> 3352, boul. des Sources (514) 684-6846</p> <p>3699, boul. St-Jean (514) 626-8888</p> <p><b>Dorion-Vaudreuil</b> 84, boul. Harwood (450) 424-1416</p>	<p><b>Dorval</b> Les Jardins Dorval (514) 631-1222</p> <p><b>LaSalle</b> Carrefour Angrignon (514) 364-3071</p> <p><b>Laval</b> 1655, boul. St-Martin Ouest (450) 680-1010</p> <p>Carrefour Laval (450) 681-3344</p> <p>Centre Laval (450) 680-2355</p> <p><b>Longueuil</b> Place Longueuil (450) 679-4558</p> <p><b>Montreal</b> 9280, boul. de l'Acadie (514) 385-0770</p>	<p>5355, rue des Jockeys (514) 739-7777</p> <p>5187, avenue Papineau (514) 526-2020</p> <p>892, rue Ste-Catherine Ouest (514) 866-6686</p> <p>Centre Rockland (514) 340-1269</p> <p>Les Ailes de la Mode (kiosque) (514) 843-8458</p> <p>Place Alexis-Nihon (514) 939-2439</p> <p>Place Dupuis (514) 844-1313</p> <p>Place Versailles (514) 353-8847</p>	<p>Plaza Côte-des-Neiges (514) 342-5444</p> <p>Tour Jean-Talon (Rez-de-chaussée) (514) 270-1155</p> <p><b>Montréal-Nord</b> Place Bourassa (514) 322-3202</p> <p><b>Pointe-aux-Trembles</b> 12530, rue Sherbrooke Est (514) 645-4455</p> <p><b>Pointe-Claire</b> Fairview Pointe-Claire (514) 630-4992</p> <p><b>Repentigny</b> 309, rue Notre-Dame (450) 585-4455</p>	<p>Les Galeries River-Nord (450) 657-4455</p> <p><b>Rosemère</b> 232, boul. Curé-Labelle (450) 979-3838</p> <p>Place Rosemère (450) 435-0024</p> <p><b>Salaberry-de-Valleyfield</b> Centre commercial Valleyfield (450) 377-1256</p> <p><b>St-Bruno-de-Montarville</b> Les Promenades St-Bruno (450) 441-1535</p>	<p><b>St-Hubert</b> 5190, boul. Cousineau (450) 676-9919</p> <p>3879, boul. Taschereau (450) 926-2020</p> <p><b>St-Hyacinthe</b> Galeries St-Hyacinthe (450) 778-1749</p> <p><b>St-Laurent</b> La Place Vertu (514) 335-2355</p> <p><b>St-Léonard</b> 6050, boul. Métropolitain Est (514) 257-9292</p> <p>Centre Le Boulevard (514) 376-2288</p>
--	--	--	--	---	--

Prix et offres en vigueur du 5 au 8 juin 2003, sous réserve de certaines conditions. Détails en magasin. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Ne peut être jumelée à aucune autre offre à moins d'indication contraire. Photos non contractuelles; Espace Bell n'assume aucune responsabilité pour les erreurs typographiques. \*Après le crédit de facturation et en vigueur pour les nouvelles activations avec abonnement de 24 mois ou plus à un forfait mensuel à 25\$/mois ou plus. \*\*Après remise postale et crédit de facturation de 50 \$ accordés avec abonnement de 24 mois; taxes en sus, calculées avant la remise et le crédit. \*\*\*Avec abonnement de 24 mois ou plus. †Non disponible dans certains magasins.

le lait  
présente

FÉRIA  
DU VELO  
DE MONTRÉAL

en collaboration avec  
**RONA**



## à votre TOUR

de profiter d'un parcours de 48 kilomètres animé par l'équipe Juste pour rire... d'emprunter un passage inédit par deux carrières et d'explorer les trésors de l'île... À votre tour d'être au rendez-vous d'un événement spectaculaire et unique!

Tour de l'Île de Montréal, dimanche 8 juin 2003

**INSCRIPTION DE DERNIÈRE MINUTE** Tous les jours, entre 9 h et 19 h, à la Maison des cyclistes, située au 1251, rue Rachel Est, à Montréal (coin Brébeuf).

Québec

Ville de Montréal

énergie 94,3

CITE

La Presse

Canada

PONTIAC

Information et inscription en ligne  
Info Tour Bell  
514 521-TOUR  
1 800 567-8356  
www.velo.qc.ca

# Champagne et saris au CCA



Gaétan Frigon, nouveau membre du conseil d'administration du Groupe San Francisco, accompagné de sa femme, Hélène Héroux.



Le président de Vasco Design, Vasco Cecon, la présidente d'honneur France Chrétien-Desmarais, son mari, le président d'honneur André Desmarais, co-chef de Power Corporation (propriétaire de *La Presse*), la directrice fondatrice du Centre canadien d'architecture, Phyllis Lambert et le président du conseil d'administration d'Hydro-Québec, Jacques Laurent.

SYLVIE ST-JACQUES  
collaboration spéciale

LES SARIS étaient éclatants. Les convives étaient accueillis par un récital de sitar. De vastes tentes ouvertes abritaient des salons d'inspiration indienne. Des femmes se faisaient peindre les mains au safran. Tous semblaient ravis de trinquer au champagne en causant architecture et voyages en Inde en cette belle soirée de juin. L'événement, d'un chic digne d'un maharajah : le bal *Célébration de l'architecture*, au bénéfice du Centre canadien d'architecture.

Pour son bal annuel, qui avait cette année comme toile de fond l'exposition *Empreintes de l'Inde*, le CCA s'est transformé en château de Bombay, et plusieurs de ses convives ont accepté de jouer le jeu de la métamorphose.

Sous la présidence d'honneur de France Chrétien-Desmarais et d'André Desmarais, 750 personnes issues du milieu des arts, des affaires, de l'architecture et du bâtiment ont pris part à cette soirée où mondes de tous horizons et architectes de renom se sont trouvés des atomes crochus.

Les Montréalais sont-ils sensibles et préoccupés par l'architecture de leur ville? « Il reste encore beaucoup de travail à faire », pense l'architecte Claude Provencher, qui se réjouit pourtant du fait que le bal du CCA ait attiré autant de personnes. « Cela démontre un intérêt des gens pour l'architecture. On espère que les gens deviendront de plus en plus sensibilisés.

« C'est un véritable plaisir d'être ici, pour supporter le musée, avoir l'opportunité de visiter l'exposition et prendre part à cette soirée », a exprimé le président d'honneur, André Desmarais.

Le rayonnement du CCA à l'échelle mondiale ainsi que la richesse de l'exposition *Empreintes de l'Inde* faisaient l'unanimité chez les invités de la soirée. « Vous ne pouvez pas comprendre une culture si vous ne connaissez pas son architecture », a fait remarquer le professeur Balbir S. Sahni, directeur du Centre de coopération académique de l'Université Concordia. Cette affirmation vaut selon lui autant pour la connaissance de Montréal que pour celle de l'Inde.

« Cela ne montre pas tout de l'Inde. Mais ça piquera sûrement la curiosité de plusieurs. »

Et puisqu'il faut bien parler chiffons, mentionnons que pour l'occasion, plusieurs dames ont troqué la robe de soirée contre le sari. « On peut facilement en trouver à Montréal, il y a beaucoup de magasins maintenant qui en tiennent. Plusieurs femmes nous ont demandé où on avait acheté les nôtres », nous a confié Sana Garda, une jeune hôtesse d'origine indienne

qui, pour l'occasion, avait revêtu le costume traditionnel de son pays.

La directrice fondatrice Phyllis Lambert portait quant à elle une robe ourlée dans une forme carrée, d'allure résolument avant-gardiste.

À l'issue du somptueux repas de cinq services, dégusté dans une salle à manger aménagée selon le thème dominant de la soirée, les nombreux invités de marque ont valsé jusqu'au bout de la nuit.



Photos IVANOH DEMERS, La Presse ©

Deux charmantes hôtesse vêtues de saris, Sana Garda et Roshni Damani.

## Prenez un tour d'avance

64 PAGES  
DE PHOTOS ET DE REPORTAGES

GP DU CANADA : DES RUES EN FÊTE !

LAUDA, PIQUET, PROST, ROSBERG  
FILS DE CHAMPIONS AUX PORTES DE LA F1  
PAGE 26

RON DENNIS  
LA MACHINE À GAGNER  
PAGE 46

JACQUES VILLENEUVE  
VU PAR SES PAIRS  
PAGE 60

GIANCARLO FISICHELLA  
L'ÉTERNEL ESPOIR  
PAGE 20

gpmf  
MAGAZINE

LA F1 À MONTRÉAL  
UN QUART DE SIÈCLE DE CHAMPIONS

### NOS REPORTAGES DE

PATRICK CAMUS  
JEAN-MICHEL DESNOUES  
BERTRAND GODIN  
OLIVIER PANIS  
CHRISTIAN TORTORA  
ÉRIC SILBERMANN  
JOSÉ-MIGUEL BARROS  
LUC AUGIER  
MATHIAS BRUNNER  
MIKE GASCOYNE  
ACHIM SCHLANG

MARDI DANS  
**La Presse**

« Quand je serai grand,  
je serai guéri »



Notre mission :

augmenter  
les chances  
de guérison  
des enfants  
atteints  
de cancer  
au Québec.



Fondation  
Charles-Bruneau

(514) 256-0404

Nouveau  
Centre de distribution  
de

★ Meubles ★

MORIGEAU • LÉPINE  
bébé • juvénile • adulte  
Venez et épargnez gros

Tout doit être  
**VENDU**

Grand choix de modèles et  
de couleurs sur le plancher  
**Baby & Tween**

6900, boul. Décarie  
(coin Vézina) Square Décarie  
Bureau 122, Mtl. 514-344-9083

Jeu. ven.  
10 h - 19 h  
Sam. dim.  
11 h - 17 h

La Presse

ALLIANCE  
ATLANTIS  
VIVAFILM

105.7  
RADIO FM

CKAC 730

invitent 200 personnes à la première



EMPRUNTANT LA VOIE DES ANCÊTRES.  
ELLE DONNA UN NOUVEL ESPOIR À SON PEUPLE.

LA LÉGENDE  
DES BALEINES

VERSION FRANÇAISE DE « WHALE RIDER »

Courez la chance de gagner un des 200 laissez-passer  
doubles pour les premières du 16 et 19 juin.

Remplissez ce bon de participation et envoyez-le à l'adresse suivante:  
LA LÉGENDE DES BALEINES/ AAV C.P.276, SUCCURSALE B MONTRÉAL, QUÉBEC H3B 3J7

Nom: \_\_\_\_\_

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

Ville: \_\_\_\_\_ Code postal: \_\_\_\_\_

Téléphone (jour): \_\_\_\_\_ Téléphone (soir): \_\_\_\_\_

Courriel: \_\_\_\_\_

Cette annonce est publiée dans *La Presse* du 4 au 8 juin inclusivement. Le tirage aura lieu le 11 juin 2003. Les gagnants recevront leur prix par la poste. Les fac-similes ne sont pas acceptés. Seuls les coupons reçus par la poste sont acceptés. Valeur totale des prix: 4 000 \$. Règlements disponibles chez Alliance Atlantis Vivofilm.

À L'AFFICHE DÈS LE 20 JUIN!

www.allianceatlantisvivofilm.com

## FAMILLE



## COLLAGE

## Sortie de la semaine

DEPUIS 127 ANS, le mont Royal est un endroit très couru — c'est le cas de le dire ! — par les familles. Pour mieux connaître sa forêt et ses beautés, le Centre de la montagne propose, dimanche, 8 juin, une randonnée guidée sur le sujet, de 13 h 30 à 15 h 30. Le départ se fait de la maison Smith, 1260, chemin Remembrance, à mi-chemin entre le lac aux Castors et le Chalet du belvédère ; le coût est de 6 \$ par adulte, 2 \$ pour les 6 à 12 ans. Les réservations se font au numéro (514) 843-8240, poste 0. Mais peut-être préférez-vous faire vos propres randonnées, notamment parce que vous êtes accompagné d'enfants de moins de 6 ans ? Cinq dépliants couleur viennent d'être publiés sur le thème *Les Randonnées à la carte sur le mont Royal*, justement pour vous permettre de faire une visite autoguidée du « poumon vert » de Montréal. Les thèmes de ces dépliants ? *Des sculptures dans la nature, Bâtiments, monuments et lieux remarquables du mont Royal, Le Mont Royal, château d'eau de Montréal*, etc. On les vend 2 \$, à la maison Smith également. Et ils sont réutilisables à souhait, été comme hiver !

## La pétition de la semaine

INQUIET à propos du sort des garderies à 5 \$ à la suite des déclarations faites par le gouvernement la semaine dernière ? Mise sur pied par des parents eux aussi inquiets pour l'universalité de l'accès aux centres de petite enfance, une pétition circule sur Internet à l'adresse suivante : [www.petition-garderie.ca](http://www.petition-garderie.ca). Elle sera remise (en version papier) aux ministres concernés.

## Les petites vites

> Quatre classes de 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> année du primaire ont rédigé un magazine sur l'événement d'art contemporain *L'Art qui fait Boum !* Cette revue est lancée dimanche, 8 juin, à 13 h, au marché Bonsecours, 350, Saint-Paul Est, dans le Vieux-Montréal. Informations : (514) 844-4388, poste 255. Jusqu'à dimanche, les élèves de l'École nationale de cirque présente leur spectacle annuel *Qui-vive* sous le chapiteau dressé dans le parc Jean-Drapeau, dans l'île Sainte-Hélène. Informations : (514) 982-0859. > Pour souligner la fête des Pères, le Canal Vie propose une émission spéciale d'une heure intitulée *Père et fils en toute confiance*, animée par Guy Corneau, auteur du best-seller *Père manquant, fils manqué*. Elle est diffusée à Canal Vie mardi, à 21 h, en rappel à 15 h le 15 juin, jour de la fête des Pères.

## Citations de la semaine

> EN AUTO, Serge, 5 ans, croise un cortège funéraire : « Oh, la toto-fleurs ! Chanceux, ils ont des rideaux ! » (envoyé par maman Olga Prussiani) > Simone, trois ans et demi, aperçoit une assiette de concombres à la crème. Son papa lui explique que la crème est un peu comme de la crème glacée fondue. « La crème glacée a fondu à cause du soleil, explique alors Simone, on devrait l'appeler de la crème solaire ! » (envoyé par maman France Longtin) > Paul, 3 ans et demi, et sa maman se baladent et voient un chien tacheté : « Regarde, Maman, le chien a la varicelle » (envoyé par maman Kim Courteau). > Lors de sa première visite à l'hôpital pour la naissance de sa petite soeur, Jessica, 4 ans, observe attentivement sa maman qui allaite le bébé : « Maman, demande-t-elle, comment tu fais pour garder le lait frais ? » (envoyé par grand-maman Sylvie Baillargeon)

*Vous avez des mots d'enfants, des suggestions de sortie, des expériences, des sites Internet à proposer ? Faites-nous les connaître à l'adresse suivante : [actuel@lapresse.ca](mailto:actuel@lapresse.ca) ou La Presse, als section Famille, 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.*

MARIE-CHRISTINE BLAIS  
collaboration spéciale



Photothèque La Presse

Le plus fréquent des lacs de la région de Montréal, le lac aux Castors...



Photos RÉMI LEMÉE, La Presse

Ludovic est un ours de peluche, héros magnifiquement ordinaire de quatre films d'animation réalisés avec amour et patience par Co Hoedeman — ci-dessus avec ses personnages — depuis 1998, quatre courts métrages qui correspondent chacun à une saison et... à une vertu.

## Le papa de Ludovic

MARIE-CHRISTINE BLAIS  
collaboration spéciale

Pendant que parents et experts s'inquiètent — avec raison — du phénomène des « bébés lolitas » ou de la vélocité des dessins animés à l'intention des plus jeunes, les principaux intéressés, alias les 2-5 ans, regardent *Ludovic* !

Ludovic est un ours de peluche, héros magnifiquement ordinaire de quatre films d'animation réalisés avec amour et patience par Co Hoedeman depuis 1998, quatre courts métrages qui correspondent chacun à une saison et... à une vertu : la responsabilité dans *Ludovic - Une poupée dans la neige*, l'imagination dans *Un crocodile dans mon jardin*, l'acceptation du deuil dans *Des vacances chez Grand-Papa*, l'empathie dans *Un vent de magie*.

Qu'on ne s'y méprenne pas : rien de didactique ni de lourd, bien au contraire, dans les films de Co Hoedeman, qui a d'ailleurs reçu un Oscar en 1978 pour son très beau *Château de sable*, un exemple parmi la cinquantaine de prix remportés par le cinéaste. Tout est coloré, vif et... très éloigné du rythme trépidant de la vie des enfants d'aujourd'hui, du moins à nos yeux d'adultes. Car les réflexions que se fait intérieurement Ludovic, sur des scénarios de Marie-Francine Hébert et des musiques signées Daniel Lavoie, ce sont celles de tous les enfants depuis la nuit des temps.

Pour apprécier *Ludovic*, mais également tous les autres superbes films d'animation de M. Hoedeman, la Cinémathèque québécoise consacre justement à ce dernier une exposition intitulée *Les Jardins de l'enfance*, conçue pour tous : pendant que les enfants s'extasient sur les accessoires, marionnettes et décors disposés dans des vitrines disposées à leur niveau, les adultes s'émerveillent devant la patience et l'ingéniosité du cinéaste grâce à ses dessins, maquettes, extraits de films projetés en continu... Quatre sections permettent ainsi de suivre l'évolution d'une carrière fascinante, commencée en 1968 alors que le cinéaste proposait *La Dérive des continents* (le seul de ses films à caractère vraiment pédagogique), qu'on peut voir dans la section « Premier jardin ».

Dans la section « Jardin inuit » sont regroupés des films d'animation inspirés de contes esquimaux, conçus dans les années 70 par Hoedeman avec des artistes inuits, dont *L'Ours renifleur*, film d'animation réalisé en 1992 à la demande de la communauté pour traiter du problème de la toxicomanie par « reniflage de colle ».

« Pour cela, explique M. Hoedeman, j'ai travaillé en très étroite collaboration avec des personnes autochtones, dont l'une m'a raconté cette anecdote authentique : il y avait un ours polaire à Churchill qui retournait sans cesse vers des bidons de gazoline stockés dans un garage — en fait, il était devenu *addict* aux vapeurs d'essence. En entendant cela, je savais qu'on tenait notre histoire. Et j'ai pu illustrer toutes les étapes de la toxicomanie : hallucinations, indifférence, etc. Mais je ne voulais pas faire un film animalier et ça tombe bien, ce n'en est pas un : les Inuits m'ont assuré que, dans la vraie vie, il était absolument impossible qu'un phoque devienne l'ami d'un ours, les ours se nourrissant de phoques ! »

Le « Jardin de la paix » réunit certains des plus beaux films du cinéaste, dont le légendaire *Château de sable*, *Grotocéans* et ses poissons bigarrés, *Les Vieux Amis* et mon préféré, *Tchou tchou*, fait à l'aide de blocs de bois.

## Sept fois grand-papa

Le dernier jardin, c'est évidemment le « Jardin de Ludovic », un moment de pur ravissement. Sur le mur, sont projetés intégralement les quatre courts métrages de la série, juste au-dessus des quatre décors grandeur nature qui ont servi au tournage ! La petite ballerine-boîte à musique, les animaux de papier, le gramophone de Grand-Papa, le terrain de jeux, tout y est !

« Je voulais faire des films pour le très jeune public, parce qu'il n'y avait presque rien pour lui (l'émission *Teletubbies* n'est née qu'en 1997 et en anglais seulement, rappelons-le). Et je me suis inspiré de mes petits-enfants pour Ludovic, explique M. Hoedeman, qui est sept fois grand-papa. Par exemple, quand nous avons tourné la scène où Ludovic se cache

avant d'aller se coucher, c'était parce que la veille, mon petit-fils s'était caché derrière une chaise, bien en évidence pour qu'on le trouve, mais tout de même convaincu qu'on ne le voyait pas tant que ça ! »

Jusqu'au 29 juin, tous les dimanches après-midi, de 13 h à 17 h, les enfants et leurs adultes sont invités à participer aux « Dimanches-familles », un atelier pendant lequel les visiteurs pourront tourner un petit film à l'aide de marionnettes conçues spécialement pour l'occasion par Co Hoedeman. Et le plus beau, c'est que l'exposition est gratuite en tout temps !

On peut également jouer avec Ludovic lui-même en allant sur le site [www.onfjeunesse.ca/ludovic](http://www.onfjeunesse.ca/ludovic) ou acheter la vidéocassette ou le DVD de Ludovic, qui comprend les quatre saisons, mais aussi *Tchou tchou* — un dollar est remis à la Fondation de recherche sur le diabète juvénile pour chaque cassette ou DVD vendu.

Que ceux qui iront visiter l'exposition prennent le temps de regarder les grandes photos de Co Hoedeman au travail, dans chacune des sections. Chacune montre le même homme penché sur ses petites créatures avec la même sollicitude, le même regard attentif qu'un papa qui a, tour à tour, 20 ans, 30 ans, 40 ans, 60 ans... « C'est vrai que je développe un rapport avec mes personnages, reconnaît le cinéaste. Quand je dois les manipuler pendant les tournages, je leur parle intérieurement, je leur dis : monte un bras, tourne ta tête un peu, regarde-moi... »

L'exposition Co Hoedeman — Les jardins de l'enfance se poursuit jusqu'au 30 novembre, à la Cinémathèque québécoise, 335, boulevard de Maisonneuve Est. Entrée libre. Informations : (514) 842-9768.



Une autre scène mettant en vedette Ludovic.

## FAMILLE



## BAMBINS

C'EST L'ÉTÉ, la saison où les parents de petits enfants songent sérieusement à installer des balançoires, un toboggan, une échelle, des anneaux, bref une aire de jeux familiale dans la cour. Encore faut-il choisir, puis installer correctement le tout pour éviter les blessures : on estime qu'environ 5600 petits Canadiens se blessent chaque année dans cette aire de jeux... alors que les modules de jeux résidentiels ne sont quand même soumis à aucune norme ! Le numéro de juin de la revue *Coup de pouce* publie un dossier très bien fait sur les modules de jeu, qui tient sur quatre pages. On y aborde autant le choix du matériau que la sélection du module de jeu en fonction de l'âge des enfants, le lieu d'installation ou le type de surface sur laquelle poser le fameux module de jeu. Accessoirement, les mamans pourront jeter un coup d'oeil sur les 168 maillots de bain testés par huit lectrices de la revue. Accessoirement ! *Coup de pouce*, 3,75\$, dans tous les kiosques à journaux.



## ENFANTS

AU QUÉBEC, on estime que 35% des enfants de 9 ans se plaignent de maux de dos et que cette proportion passe à 50% chez les 13 à 16 ans. Jusqu'ici, on imputait ces douleurs au port d'un sac à dos trop lourd et mal ajusté. Or, selon une surprenante étude de l'Université de Michigan, ces sacs ne seraient pas les principaux responsables des ces douleurs et blessures dorsales. Le docteur Andrew Haig, responsable de cette étude, attribue plutôt le problème au... niveau d'activités de l'enfant et à son poids à lui ! Il semble en effet que plus les enfants grandissent, moins ils font d'exercice, plus ils prennent du poids... et plus ils se plaignent de douleurs au dos. L'exercice, a expliqué le Dr Haig, compresse et étire les vertèbres, leur fournissant ainsi oxygène et éléments nutritifs, ce qui est le moyen le plus sûr d'avoir un bon dos. Quoi qu'il en soit, autant ne pas courir de risque : dans tous les cas, le sac à dos rempli ne devrait pas peser plus de 10 à 15 % du poids corporel de l'enfant, les objets plus lourds devraient être placés au fond du sac, enfin, il est préférable de choisir un sac à dos avec des courroies rembourrées. Il ne reste plus qu'à convaincre l'enfant de porter son sac en enfilant les deux courroies... et, surtout, de faire plus d'exercice ! (Source : *Presse Canadienne* et Ordre professionnel de la physiothérapie du Québec).



## ADOS

LE MUSÉE d'art de Mont-Saint-Hilaire expose, jusqu'au 15 juin, les créations en arts plastiques d'élèves de quatre écoles secondaires de la Montérégie. Âgés entre 13 et 16 ans, les ados participants ont visité d'abord les deux expositions en cours au Musée, soit *Passage du temps* de Jean-Pierre Lafrance et *Jardins mémoire : trouble et ossements* de Marie-France Cournoyer et La Gaan. Ensuite, les élèves sont retournés en classe pour créer des oeuvres à partir du thème qui se dégage des deux expos, soit *Confidences*. Après sélection, il en résulte une trentaine d'oeuvres très originales, individuelles ou collectives, dont une installation, un court métrage, mais aussi des sculptures, des tableaux, des photos, etc., le tout fait entièrement par les élèves et regroupé sous le titre *ArtManie*. Le Musée d'art de Mont-Saint-Hilaire est situé au 150, rue du Centre-Civique, au Mont-Saint-Hilaire. Le prix d'entrée : 4\$/adulte, 3\$/ainé et 2\$/étudiant. Informations : (450) 536-3033.

Marie-Christine Blais  
collaboration spéciale



**0%**  
de  
financement à  
l'achat jusqu'à  
**60**  
mois

**L'ÉVÉNEMENT DE JUIN  
DODGE CARAVAN**



**DODGE CARAVAN SXT**

Ou louez à  
**327 \$<sup>†</sup>**  
par  
mois.

Location de 48 mois.

Options de location de 48 mois offertes <sup>†</sup>	
Mensualités	Comptant initial
289 \$	1 800 \$
239 \$	4 175 \$

**AUCUN COMPTANT**    **AUCUN DÉPÔT DE SÉCURITÉ**

**ENSEMBLE**  
**SXT**  
**SANS FRAIS**

- Poignées de couleur assortie
- Enjoliveurs uniques « Crossfire » de 15 po
- Pare-chocs de couleur assortie

- Lève-glaces, rétroviseurs et verrouillage à commande électrique
- Lecteur de CD
- Climatiseur
- Glaces à écran solaire
- Régulateur de vitesse
- Porte-bagage au toit

**Dodge Caravan**  
La mini-fourgonnette préférée au pays  
Prête quand vous l'êtes

La meilleure protection que nous ayons jamais offerte sur toutes les Dodge Caravan 2003.

**7 ANS**  
**115 000 KM**  
Garantie de 7 ans ou 115 000 km sur le moteur et la transmission, et assistance routière 24 h sur 24.\*\*

GM, FORD, HONDA ET TOYOTA NE L'ONT PAS.

**HULK**  
SEULEMENT DANS LES CINÉMAS.

**VOUS POURRIEZ GAGNER UN DES DEUX MÉGA-FORFAITS-VACANCES FAMILIALES.†**

ACHÉTEZ OU LOUEZ UNE DODGE CARAVAN OU GRAND CARAVAN 2003 AVANT LE 30 JUIN, ET VOUS POURRIEZ GAGNER DES VACANCES FAMILIALES D'UNE VALEUR DE 10 000 \$. VISITEZ DODGE.CA OU UN CONCESSIONNAIRE PARTICIPANT POUR TOUTES LES DÉTAILS DU CONCOURS.

**MARVEL**  
WWW.MARVEL.COM

**UNIVERSAL**

La fourgonnette la plus éconergétique 2003.

**ENERGUIDE**

Basé sur les cotes du guide de consommation de carburant 2003 publié par Ressources naturelles Canada.

Visitez votre concessionnaire Chrysler • Jeep<sup>MD</sup> • Dodge ou [dodge.ca](http://dodge.ca)

Le film THE HULK : © 2003 Universal Studios. Sous licence par Universal Studios Licensing LLLP. L'INCROYABLE HULK et tous les personnages des bandes dessinées connexes : MC et © 2003 Marvel. Tous droits réservés. [www.thehulk.com](http://www.thehulk.com). \* 0 % de financement à l'achat jusqu'à 60 mois sur toutes les Dodge Caravan 2003 en stock. † Tarifs mensuels pour 48 mois établis pour la Dodge Caravan SXT 2003 Édition spéciale avec l'ensemble 26D + RBK + AGR. Transport (1 025 \$) et taxe sur le climatiseur en sus. Le dépôt de sécurité est de 0 \$ pour un temps limité seulement et peut changer sans préavis. Premier versement exigé à la livraison. Location pour usage personnel seulement. Aucun rachat requis. Le concessionnaire peut louer à prix moindre. Le locataire est responsable de l'excédent de kilométrage après 81 600 km au taux de 15 ¢ le kilomètre. † Sous réserve de l'approbation de Services financiers Chrysler Canada. Transport, taxe sur le climatiseur (lorsque applicable), immatriculation, assurance, droits sur les pneus neufs, frais d'inscription au Registre, frais d'administration des concessionnaires et taxes en sus. Offres d'une durée limitée et exclusives, qui ne peuvent être combinées à aucune autre offre, à l'exception de la remise aux diplômés et du programme d'aide aux handicapés physiques, et qui s'appliquent à la livraison au détail de la plupart des modèles 2003 neufs en stock. Les offres peuvent changer sans préavis. Le concessionnaire peut devoir commander ou échanger un véhicule. Photo à titre indicatif seulement. Voyez votre concessionnaire participant pour les détails et les conditions. ‡ Pour participer : achetez ou louez une Dodge Caravan ou une Dodge Grand Caravan 2003 avant le 30 juin 2003. À gagner : 2 forfaits-vacances d'une valeur maximale de 10 000 \$ chacun. Épreuve d'habileté mathématique requise pour gagner. Règlement sur [www.dodge.ca](http://www.dodge.ca) et chez les concessionnaires Chrysler, Jeep, Dodge participants. \*\* Selon la première éventualité. Des conditions s'appliquent. Voyez votre concessionnaire pour les détails et les conditions. † Remise aux diplômés de 500 \$ à la location ou de 1 000 \$ à l'achat d'un véhicule, à l'exception de la Dodge SX 2.0 (750 \$). Cette offre exclut la Dodge Viper. Voyez votre concessionnaire participant pour les détails et les conditions. MD Jeep est une marque déposée de DaimlerChrysler Corporation, utilisée sous licence par DaimlerChrysler Canada, une filiale à propriété entière de DaimlerChrysler Corporation.

Association publicitaire des concessionnaires Chrysler • Jeep<sup>MD</sup> • Dodge du Québec

**DIPLÔMÉS**  
Rabais jusqu'à 1000 \$<sup>†</sup>

