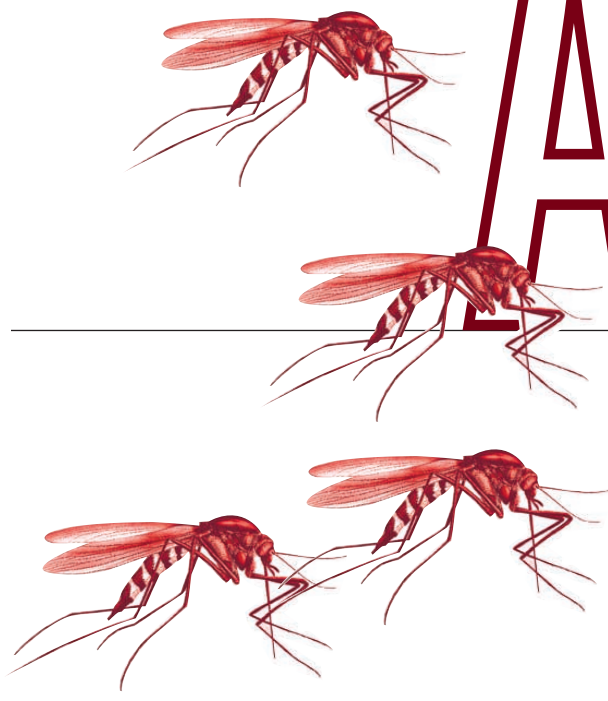


ACTUEL



Une victoire sur la malaria

Page 5

Le mythe de la bonne mère

Page 7



La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 3 OCTOBRE 2002

L'artichaut: un légume au coeur tendre



RICARDO LARRIVÉ
collaboration spéciale

MANGER UN artichaut pour la première fois relève du défi. On ne sait par quel bout le prendre et où trouver la chair qui plaît tant. Mais quel délice lorsqu'on découvre ses secrets!

Cette grosse fleur que l'on consomme avant épanouissement est l'aboutissement de plusieurs siècles de culture du chardon. Cette amélioration botanique a jadis fait se pâmer de plaisir ma reine préférée, Catherine de Médicis. En fait, son amour était si démesuré pour l'artichaut qu'un jour, au mariage du marquis de Noménie, elle a failli y passer d'en avoir trop mangé. Au moment de cette indigestion royale, l'artichaut moderne n'avait pas encore 100 ans, mais déjà, à cette époque, son coeur était très populaire, surtout en ragoût.

En effeuillant l'artichaut, on aperçoit son foin, dernier obstacle à retirer pour découvrir un cul tendre et moelleux. Vous trouvez cette description grivoise? Rien d'étonnant. On a presque toujours prêté des vertus aphrodisiaques à ce légume. À la fin du 17^e siècle, Antoine Furetière, le premier à faire un dictionnaire qui ne fait pas référence au latin, définit l'artichaut comme une espèce de pomme donc le «cul» est bon à manger.

Frais, sa saveur est unique et n'a rien à voir avec les artichauts en boîte. Dans certaines épiceries moyen-orientales, on trouve des fonds d'artichauts surgelés. Toutefois, ce sont généralement des coeurs d'artichauts que l'on retrouve en conserve, c'est-à-dire un petit fond entouré des feuilles les plus tendres de l'artichaut.

Je vous parle de feuilles, mais le terme est inapproprié. Ce ne sont pas des feuilles, mais bien des écailles ou des bractées. C'est à la base de celles-ci que l'on commence à se délecter en raclant la chair entre ses dents.

Pour qu'un artichaut soit tendre, on le cuit généralement 45 minutes. On sait qu'un artichaut est cuit quand ses écailles se détachent facilement. Sitôt cuit, on le mange. Je n'en fais jamais cuire plus que mon appétit le commande. Les artichauts ne se conservent pas après cuisson. Leur couleur change et surtout, ils deviendraient toxiques environ 24 heures après leur cuisson.

Voir **ARTICHAUTS** en B2
Suite du dossier en B3



À LA RECHERCHE DU



CÉDRAT

d'après le New York Times

KADIMA, Israël — Rafaat Mwasy soupèse un *etrog* dans sa main pour évaluer sa taille et son poids, pendant qu'il pique la pelure du fruit avec un cure-dent pour vérifier s'il y a des trous ou des imperfections dans la peau épaisse et bosselée.

Eetrog, c'est le nom hébreu du cédrat, un agrume qui se rapproche du citron, mais en plus gros format. Après 17 ans comme chef d'équipe dans les vergers, cet Israélien arabe du village de Baka al-Garbiyeh, connaît exactement les critères qui caractérisent le fruit idéal. «Il faut que la forme soit parfaite, que le fruit soit propre et que la tige soit impeccable, dit-il. L'*etrog* parfait est un objet de beauté.»

La demande pour ce fruit, cousin pulpeux du citron, n'est pas immense. Au Canada, on le consomme surtout confit, dans les gâteaux aux fruits et autres plum puddings. Et il est très difficile de le trouver frais (voir autre texte en page 2).

En fait, la presque totalité du cédrat est consommée une fois par année, pendant la fête juive de Soukkot qui se déroule à l'automne.

Bien que limité, ce marché est dominé par les vergers de la société Rafaat Mwasy, qui est dirigée par un juif orthodoxe nommé Yossi Ludmir, ainsi que par les membres de sa famille. Les propriétés de cette famille, qui s'étendent sur environ 30 hectares couverts de cédratiers, représentent à peu près 70 % de la production mondiale.

L'industrie de l'*etrog*, c'est-à-dire la culture, la récolte, l'emballage et l'expédition, n'ont lieu que pendant une courte période de l'année, allant du mois d'avril jusqu'à la fête de Soukkot, qui tombe en septembre ou en octobre. Cette année, la fête de Soukkot est arrivée assez tôt: les célébrations ont pris fin jeudi dernier.

En moyenne, les Ludmir expédient environ 100 000 fruits aux États-Unis pendant la courte saison de la vente, alors

que quelque 70 000 cédrats sont vendus en Israël. Cette année, les stocks n'ont pas tout à fait réussi à alimenter le marché, à cause du printemps froid dans cette région et parce que la fête de Soukkot est arrivée un peu tôt dans le calendrier grégorien.

Quand M. Mwasy et son équipe parcourent les vergers pour la récolte au début de septembre, les *etrogs* (ou les *etrogims*, comme on appelle ces fruits quand ils sont destinés à l'usage religieux) sont encore verts. Ils sont cueillis dans cet état car les fruits destinés à l'exportation auront sans doute le temps de devenir jaunes avant

de se rendre à destination. De toute façon, la couleur des *etrogims* a peu d'importance. Ce qui compte c'est la forme, la grosseur, les bosses ainsi que l'allure de la pelure.

Il arrive parfois que M. Ludmir, dont le père, les frères et les cousins sont également actifs dans l'industrie des *etrogs*, reçoive des visiteurs qui préfèrent se rendre aux vergers pour sélectionner leurs *etrogims* en personne, loupe à la main.

Voir **CÉDRAT** en B2
Autres textes en B2



Les bonnes années sont devant vous

Profitez de notre offre spéciale d'ouverture au Complexe Les Ailes
Obtenez une bouteille de POUILLY-FUISSÉ avec tout achat de 200\$ et plus
Du 3 au 9 octobre 2002



Uniquement à la SAQ Signature au Complexe Les Ailes, 677, rue Sainte-Catherine Ouest Tél.: (514) 282-9445 ou 1 888 454-7007
Lundi, mardi, mercredi, de 10 h à 19 h • Jeudi, vendredi, de 10 h à 21 h • Samedi, de 10 h à 17 h • Dimanche, de 12 h à 17 h
Offre en vigueur jusqu'à épuisement des stocks. Limite d'une bouteille de Pouilly-Fuissé par client, par jour. Valeur de 30\$. Offre non applicable à l'achat de chèques-cadeaux. Titulaires de permis exclus.

Bouteille de Pouilly-Fuissé Domaine Henri Carrette 1999 d'une valeur de 30\$



| CÉDRAT |

Suite de la page B1

« Ils viennent à chaque année afin de respecter la Mitzvah qui se produit quand ils cueillent leurs propres etrogims », dit-il, faisant allusion aux commandements divins dans la religion juive. « Il y a des rabbins qui exigent 110 % d'efforts », ajoute-t-il.

Selon la Torah, les juifs doivent observer la fête de Soukkot, qui célèbre la récolte, en consommant le fruit en provenance « d'un bel arbre ». Prononcée en hébreu, cette expression contient également le mot *hadar*. Or *hadar* veut également dire cédratier. Voilà pourquoi bon nombre de rabbins interprètent cette phrase comme un ordre de manger des *etrogs*. D'origine araméenne, la signification littéraire du mot *etrog* est « délicieux ».

| Les moins d'imperfections... |

« Pour ceux qui n'ont pas l'habitude d'en voir, chaque *etrog* ressemble à n'importe quel autre *etrog* », déclare David Wiseman, un Britannique qui a écrit un livre sur ces fruits et qui en cultive même quelques-uns dans son jardin à Dallas, au Texas. « Mais si vous regardez avec beaucoup d'attention et scrupuleusement à la loupe chaque centimètre carré du fruit, il faut qu'il y ait le moins d'imperfections possible. »

Certaines imperfections empêchent le fruit de se qualifier pour la cérémonie rituelle, au cours de laquelle on agite le cédrat dans six directions pendant qu'il se trouve dans un *lulav*, fait de feuilles de palmiers qui ont été tissées avec des rameaux de myrte et de saule.

| Jusqu'à 1500 ! |

La majeure partie des *etrogs* se vendent entre 15 \$ et 22 \$, mais il y a des acheteurs nantis qui peuvent verser jusqu'à 1500 \$ pour obtenir un spécimen particulièrement magnifique.

Gérant d'un réseau de distribution d'*etrogs* à partir de New York, Yaacov Charlap vend des fruits cultivés par son frère jumeau Chaim qui vit en Israël, ainsi que quelques fruits en provenance d'Italie. Selon lui, les prix n'ont pas augmenté au cours de la dernière décennie. « Ce n'est pas un marché facile, dit-il. Il faut vraiment aimer ça pour vendre des *etrogs*. »

Le cédrat à Montréal : plus souvent confit que frais

MARTHA GAGNON

IL EST DIFFICILE de trouver du cédrat frais à Montréal. Le fruit qui s'apparente au citron est surtout vendu confit. On en trouve, par exemple, aux Épices Anatol, boulevard Saint-Laurent. « Les Italiens utilisent l'écorce confite dans la préparation du panetone et les Québécois s'en servent dans le gâteau aux fruits », dit le propriétaire, Jimmy Hotzidakis. Il vend le cédrat confit dans des contenants de 16 onces (environ 3 \$). »

| Un fruit rare |

On peut trouver du cédrat frais dans des endroits spécialisés lors des célébrations de la fête juive des Cabanes. Mais c'est un fruit rare sur le marché d'ici, explique Aziza Minciotti, secrétaire exécutive du Centre communautaire juif de

Montréal. « Pour le rituel religieux, les Juifs ont leurs propres fournisseurs, par exemple le Victoria Gift Shop, un commerce d'articles religieux qui vend du cédrat frais seulement durant cette période. Après la fête, le cédrat est utilisé pour des confitures. On ne vend pas de cédrat frais à l'épicerie Warshaw, boulevard Saint-Laurent, ni à la réputée fruiterie Chez Louis. « On n'a jamais eu de demande à cet effet et jamais nous n'avons eu de cédrats frais. J'ai fait le tour du marché Jean-Talon et il ne se vend pas », explique la propriétaire, Francine Boivin.

Selon Ricardo Larrière, le cédrat est principalement utilisé en pâtisserie et confiserie. « Son principal intérêt est son écorce confite. Le fruit est beaucoup plus gros qu'un citron. Son écorce bosselée est rugueuse et aussi plus épaisse. Je n'ai jamais acheté de fruits frais et

j'imagine qu'il faut aller dans des fruiteries et épiceries exotiques pour s'en procurer », dit-il.

À défaut de pouvoir trouver un agrume frais, on peut toujours goûter aux pâtes de fruits au cédrat de la Confiserie Louise Décarie à Montréal.

On dit que l'écorce confite du cédrat a su charmer tout le Moyen-Orient. La Corse, où la culture de l'agrumes est très populaire, produit une liqueur de cédratine.

| Ancêtre du citron |

D'après le livre *Le Citron et le Citronnier* de Josette Gonthier, le cédrat est l'ancêtre du citron et doit son nom vulgaire à l'italien *cedrato* à cause de son odeur voisine de celle du cèdre. « Il s'agit vraisemblablement du premier agrume introduit en Occident, affirme M^{me} Gonthier, et il restera pendant des siècles le seul connu en Europe. »

| ARTICHAUT |

Suite de la page B1

| Achat et cuisson |

Choisissez toujours un artichaut ferme, sans taches et dont les bractées sont bien fermées. Trop mûr, l'artichaut est plus amer et le foin est beaucoup plus abondant. Sa chair sera aussi plus dure. L'artichaut s'oxyde très rapidement. On doit donc le frotter avec du jus de citron ou de lime aussitôt coupé, sinon, il noircit. On peut aussi le plonger dans un bol d'eau froide citronnée. Au moment du nettoyage, il est généralement conseillé de le laver à l'eau froide et de le laisser tremper dans de l'eau légèrement vinaigrée pour déloger les insectes. Personnellement, quand une crise d'artichaut me prend, je n'ai pas la patience d'attendre alors je saute cette étape.

Au moment de la cuisson, n'utilisez pas de casserole en aluminium. Il se produit une réaction chimique qui altère la couleur de l'artichaut. En page 3, nous vous expliquons comment faire cuire les artichauts à l'italienne. C'est une cuisson de base qui peut nous permettre d'utiliser l'artichaut pour le



Un artichaut en fleur

Photothèque La Presse

farcir, le griller, le sauter, en faire un velouté ou en manger les feuilles trempées dans une mayonnaise,

une hollandaise ou une trempette. Profitez-en. La saison des artichauts du Québec achève.

SOLDE DE FIN DE BAIL

chez KIDZ à Saint-Léonard 4355, rue Jean-Talon Est

Épargnez de 25% à 75%

sur toute la marchandise en magasin*



Meubles pour enfants, décoration, douillettes, poussettes, sièges d'autos, chaises hautes, parcs, accessoires et bien plus. Tout doit être vendu. Hâtez-vous pour une meilleure sélection.

* Sur modèles de démonstration seulement, offre non valide sur tout article en commande.

Solde Solde Solde



Nouvelles idées



Nouveaux produits



Conseils d'experts

Une envie irrésistible de changer de décor?

Salon habitat 8^e d'automne

Place Bonaventure • 2 au 6 octobre 2002

Plus de 250 exposants et des attractions du tonnerre!

Espaces urbains pour Pénélope

un univers créé pour Pénélope McQuade

Chapiteau Réno-Écolo

matériaux sains et systèmes d'économie d'énergie

Clic design

nouveaux services de rénovations virtuelles interactives

Promenade d'automne

version urbaine d'une balade en forêt

Vitr' « in » des nouveautés

les plus récents produits mis en marché

Eau-dacieux préam-Bulle

une entrée audacieuse conçue par Profil Caméléon

Cour des artisans

nos artisans illustrent pour vous l'art de vivre

Tout feu tout flamme

manteaux de foyer à faire rougir d'éblouissement

Dec « eau » Fusion

10 pièces aux couleurs de la collection Cirque du Soleil

de Papiers Peints Beauport

L'info Tendances Kaycan

consultations gratuites avec des experts en design et rénovation

HEURES D'OUVERTURE

Mercredi 16 h à 22 h

Jeudi et vendredi 11 h à 22 h

Samedi 10 h à 22 h

Dimanche 10 h à 18 h

*Réduction de 2 \$ sur le prix d'entrée pour adultes sur présentation de la carte Accès Montréal, la carte TRAIN ou la carte TRAM.

PRIX D'ENTRÉE (toutes taxes incluses)

Adultes 10,00 \$

Carte Accès Montréal* 8,00 \$

Carte TRAIN et TRAM* 8,00 \$

Aînés et étudiants 8,00 \$

Enfants (6 à 12 ans inclus) 4,00 \$

(514) 527-9221

www.salonhabitatautomne.com

Tout pour être bien chez soi!

Un événement dmg (média mondial)

La Presse TQS

énergie 94.3

CKAC 730 RADIO MEDIA

AMT Agence métropolitaine de transport

J'AI TESTÉ



Couteau à courgette Legnoart

LEGNOART (PRONONCÉ lé-no-art) est une gamme italienne d'ustensiles de cuisine. Les manches sont en hêtre. C'est sobre, classique et trop beau pour être rangé dans un tiroir. Heureusement, il y a un anneau en acier inoxydable qui permet de les suspendre. Dans la collection, il y a un couteau à courgette. Je ne savais même pas que cela existait. Une ouverture sur le dessus permet de peler le légume alors que les petites dents tout le long de la lame servent à denteler la courgette pour la présenter joliment. Le seul inconvénient de la gamme: les outils ne vont pas au lave-vaisselle. Environ 25\$, disponible dans plusieurs cuisineries notamment à la Maison d'Émilie, 273, avenue Laurier Ouest, Outremont, tél: (514) 277-5151 et chez Arès, 1501, boul. des Promenades, Saint-Hubert (à côté des Promenades Saint-Bruno) (450) 926-ARES.

■ ■ ■



Les pommettes d'Hemmingford

AVEC CES pommettes de glace chocolatées, la cidrerie La Face cachée de la pomme a su allier tradition et innovation. Confectionnées suivant la méthode traditionnelle des chocolats à l'alcool, ces pommettes ont un goût d'alcool qui explose en bouche, ce qui nous fait perdre un peu celui du chocolat. De gros cristaux de sucre se sont formés à l'intérieur des chocolats, ce qui a plu à certains et déplu à d'autres. Signe d'une mauvaise conservation ou d'un manque de savoir-faire? Le mariage entre le chocolat noir et le cidre de glace est sans contredit une excellente idée. Douze chocolats sont présentés dans une boîte magnifique aux couleurs de la pomme. Environ 15\$. Disponibles notamment à la cidrerie à Hemmingford, tél: (450) 247-2899 et au Marché des saveurs au Marché Jean-Talon, tél: (514) 271-3811.

■ ■ ■



Tomates jaunes «abricots»

LES TOMATES anciennes reviennent à la mode. Loin de moi l'idée de vous parler de la culture et des différentes variétés comme le ferait si bien Pierre Gingras. Je vous en parle parce que j'ai été étonné de la saveur de quelques-unes et de la belle gamme de tomates inusitées disponible au marché Jean-Talon. Cette tomate jaune ressemble à un petit abricot qui serait de couleur jaune. Sa pelure surprend par sa texture velue. Sa chair est très douce et légèrement sucrée. Une autre tomate étonnante: la noire. Sa pelure et sa chair sont rouge foncé, teinté de noir. Côté goût, je l'adore. Elle est sucrée, peu aqueuse et très parfumée. Pour découvrir ces tomates, allez faire un tour à l'étal de Jacques et Diane Rémillard au marché Jean-Talon.

■ ■ ■

J'AI LU

Croques et Tartines

VOILÀ UN livre de recettes rempli de bonnes idées et d'un très beau traitement photographique. Malheureusement, *Croques et Tartines* ne va pas au bout de ses idées, encore moins de son potentiel. Bien que les recettes soient créatives et alléchantes, il y manque presque toujours le lien crucial qui unit la garniture au pain: la sauce. Cette petite sauce qui change tout. Parfois une simple mayo, tantôt un chutney, une vinaigrette ingénieuse ou une tapenade... Sans cette touche, la bouche demeure sèche. L'auteur a plus misé sur la forme que sur le contenu. Pourtant, si vous avez de l'imagination culinaire, ce petit livre peu vous donner de bonnes pistes. Aux Éditions Hachette, 16,95\$



Avec la collaboration de Brigitte Coutu



RECETTES

RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

Les artichauts frais sont malheureusement peu dégustés au Québec. En fait, il n'y a que les Québécois d'origine méditerranéenne qui leur rendent justice. Voici donc quelques idées pour apprendre à les connaître. Ils sont exquis de moult façons.

Artichauts à la barigoule

Temps de préparation: 25 minutes
Temps de cuisson: 55 minutes
Portions: 4

Ingrédients

4 beaux artichauts
3 oignons, tranchés
2 carottes, coupées en brunoise (petits cubes)
60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
4 gousses d'ail, hachées
250 ml (1 tasse) de vin rosé
375 ml (1 1/2 tasse) de bouillon de poulet
Sel et poivre

Préparation

1- Préparer un bol d'eau froide citronnée.

2- À l'aide d'un couteau, retirer environ 3 ou 4 cm (1 1/4 ou 1 1/2 po) de la tête et la queue des artichauts. Avec un ciseau, couper le bout piquant des feuilles. Plonger les artichauts dans l'eau citronnée au fur et à mesure.

3- Déposer un artichaut à plat sur la planche à découper, le fond vers le haut. Le trancher en deux sur la longueur. Avec une cuillère, retirer le foin qui se trouve au centre. Plonger de nouveau dans l'eau citronnée. Répéter l'opération avec les autres artichauts.

4- Dans une casserole, dorer les oignons et les carottes dans l'huile d'olive. Ajouter l'ail et les artichauts bien égouttés. Sauter quelques minutes. Ajouter le vin et le bouillon de poulet. Saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter doucement 45 minutes.

5- Servir chaud en entrée ou en légume d'accompagnement.

■ ■ ■

Artichauts farcis

Temps de préparation: 25 minutes
Temps de cuisson: 55 minutes
Portions: 4

Ingrédients

4 beaux artichauts
100 g (3 1/2 oz) de bacon Forêt-Noire
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
1 oignon, haché
1/2 poivron rouge, haché
2 gousses d'ail, hachées
75 ml (1/3 tasse) de chapelure de pain
250 ml (1 tasse) de mozzarella coupée en petits cubes
Sel et poivre

Préparation

1- Préparer un bol d'eau froide citronnée.

2- À l'aide d'un couteau, retirer environ 3 à 4 cm (1 1/4 à 1 1/2 po) de la tête et la queue des artichauts. Avec un ciseau, couper le bout piquant des feuilles. Plonger les artichauts dans l'eau citronnée au fur et à mesure.

3- Égoutter les artichauts. Les déposer dans une casserole la tête vers le bas. Couvrir d'eau jusqu'aux

3/4 des artichauts. Saler et poivrer. Verser quelques cuillères à soupe d'huile d'olive. Couvrir à moitié et laisser cuire à feu moyen environ 45 minutes. Laisser tiédir.

4- Couper le bacon finement. Dans une casserole, sauter le bacon jusqu'à ce qu'il soit doré. Retirer le surplus de gras. Ajouter l'huile d'olive, l'oignon et cuire jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajouter le poivron rouge et l'ail. Laisser cuire quelques minutes. Laisser tiédir. Ajouter la chapelure de pain et le fromage. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement.

5- Préchauffer le four à 250 °C (500 °F).

6- Déposer les artichauts dans un plat allant au four. Répartir la farce sur les artichauts.

7- Cuire au four 10 minutes. Terminer la cuisson à gril dans le bas du four pour bien colorer.

■ ■ ■

Artichauts à l'italienne

Temps de préparation: 25 minutes
Temps de cuisson: 45 minutes
Portions: 4

Ingrédients

8 artichauts frais
6 gousses d'ail, hachées
1/3 tasse (75 ml) de persil frais haché
Sel et poivre
1/3 tasse (75 ml) d'huile d'olive

Préparation

1- Retirer les premières rangées de feuilles sur les artichauts. Couper la tige et la pointe supérieure des artichauts avec un couteau. Retirer le foin se trouvant au fond des artichauts avec une cuillère. Plonger les artichauts dans de l'eau citronnée pour éviter qu'ils noircissent et les égoutter.

2- Répartir l'ail et le persil dans les artichauts. Saler et poivrer.

3- Dans une casserole, déposer les artichauts, les tiges vers le haut et arroser d'huile d'olive. Couvrir les artichauts jusqu'à la moitié avec de l'eau. Les artichauts doivent être serrés et collés les uns sur les autres.



Avec la collaboration de Brigitte Coutu

LE COURRIER DE RICARDO



RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

Vous voulez poser une question à Ricardo Larrivée, notre chroniqueur gastronomique? Expédiez un courriel à l'adresse actuel@lapresse.ca ou laissez un message dans notre boîte vocale au (514) 350-4923.

Q ISABELLE GIROUX: J'aime bien cuisiner et j'aimerais savoir si on peut trouver, au Québec, la crème fraîche qu'on trouve en France, où je vais souvent.

R RICARDO: Votre question tombe pile. Je prépare justement une chronique pour mon émission du 24 octobre où je donnerai en détail la préparation de la crème fraîche. En résumé, on peut faire de la crème fraîche qui ressemble beaucoup à celle dégustée en France en ajoutant

125 ml (1/2 tasse) de babeurre à 250 ml (1 tasse) de crème 35%. On chauffe la préparation à feu doux juste pour qu'elle soit légèrement chaude au toucher. On verse dans un bocal et on laisse sur le comptoir entre 24 et 36 heures. Par une journée très chaude, cela pourrait être moins long. Il faut vérifier souvent. La crème fraîche est prête lorsqu'elle nappe bien une cuillère. La cuillère doit y laisser une trace. Elle se conserve environ une semaine au réfrigérateur. On y retrouve ce même petit goût aigrelet spécifique à la crème fraîche française. Savoureux sur des fruits. À Montréal, on peut se procurer de la crème fraîche d'importation Montebour distribuée par Saputo, dans certains épiceries fines et dans les épiceries 5 saisons.

Q MONIQUE POITRAS: J'ai essayé votre recette de tomates confites. J'aimerais savoir si cette recette peut être congelée car elle est excellente.

R RICARDO: Les tomates confites se congèlent sans problème. Je les congèle à

4- Couvrir à moitié et laisser mijoter jusqu'à tendreté et évaporation, soit environ 45 minutes. Retirer du feu et laisser reposer 10 minutes.

5- Manger tel quel en retirant les premières feuilles une à une. Seule la base charnue de la feuille se mange en la raclant avec les dents. Les feuilles près du cœur seront plus tendres et pourront être mangées entièrement.

■ ■ ■

Linguine aux artichauts et à la crème de parmesan

Temps de préparation: 20 minutes
Temps de cuisson: 15 minutes
Portions: 4

Ingrédients

3 oignons verts, hachés
1 paquet de 227 g de champignons, émincés
60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
2 gousses d'ail, hachées
1 boîte de 398 ml (14 oz) d'artichauts, rincés et égouttés
60 ml (1/4 tasse) d'olives noires dans l'huile, égouttées et dénoyautées
60 ml (1/4 tasse) de vin blanc
250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet
125 ml (1/2 tasse) de crème 35%
75 ml (1/3 tasse) de parmesan frais râpé
375 g (3/4 livre) de linguine, cuits et chauds
Sel et poivre

Préparation

1- Dans une casserole, sauter les oignons verts et les champignons dans l'huile d'olive. Quand les champignons ont perdu leur eau, ajouter l'ail, les artichauts et les olives. Réchauffer.

2- Ajouter le vin et laisser réduire de moitié. Ajouter le bouillon et la crème. Porter à ébullition et laisser réduire quelques minutes. Ajouter le fromage. Remuer et retirer du feu. Rectifier l'assaisonnement.

3- Ajouter les pâtes. Bien mélanger et laisser les pâtes s'imprégner de la sauce quelques minutes avant de servir.

■ ■ ■

Avec la collaboration de Brigitte Coutu

ALIMENTATION

À vendre: champignons atomiques...

C'est la saison de la récolte radioactive à Moscou

d'après le New York Times

MOSCOU — Bonne nouvelle pour les Moscovites ! « On ne rapporte pratiquement aucun cas de melons d'eau radioactifs cette année », déclare Andrei Buyanov.

D'accord, admettons qu'il s'agit d'une « bonne nouvelle ». Effectivement, la situation pourrait être pire. Certaines airelles ici brillent presque dans le noir tellement elles sont radioactives.

C'est la saison de la récolte radioactive à Moscou, et ce n'est pas une très bonne saison. Si les saisies continuent au même rythme, le total des aliments confisqués risque d'être d'au moins 10 % supérieur à celui de l'an dernier, soit 1380 kg, selon les données fournies par M. Buyanov, directeur adjoint du Bureau des services vétérinaires de la ville de Moscou. L'an dernier, les stocks confisqués avaient également surpassé ceux de l'année précédente.

M. Buyanov est peu pressé de voir le nombre de fruits confisqués croître en flèche. Toutefois, ces données indiquent que ses collègues et lui font bel et bien le travail pour lequel ils sont payés, c'est-à-dire intercepter des aliments riches en césium et en strontium avant qu'ils n'arrivent sur les étalages de l'un des 69 marchés publics de la capitale russe.

Si quelqu'un se demande pourquoi les Moscovites ont besoin d'une escouade de patrouilleurs à la recherche de nourriture atomique, rappelons que la métropole est située à seulement quelque 660 km de la centrale nucléaire de Tchernobyl, en Ukraine. C'est là où l'explosion de l'un des réacteurs nucléaires en avril 1986 avait propulsé autant d'isotopes dans le ciel que la bombe d'Hiroshima.

Pas seulement les fruits

Et pourquoi la tâche de confisquer des fruits relève-t-elle des fonctionnaires vétérinaires ? Là aussi la réponse est simple : en plus de contrôler la teneur en substances néfastes dans les baies et les champignons, on surveille aussi de très près les steaks et les côtelettes de porc.

Il faut tout de même souligner que, sauf quelques rares exceptions, faire son épicerie demeure une expérience exempte de radioactivité, grâce à la vigilance des inspecteurs alimentaires. Même sans eux, les Moscovites pourraient continuer à manger presque n'importe quoi sans danger. Le problème, selon Irina Rozanova, chef du laboratoire d'inspection alimentaire de Moscou, est plutôt lié aux produits sauvages, comme les baies et les champignons, qui sont souvent cueillis et vendus par des gens ordinaires à la recherche d'un revenu supplémentaire.

Il est facile de contrôler la qualité des aliments en provenance des fermes. Malheureusement, il n'en est pas de même pour ce qui est cueilli à l'état sauvage. « Souvent, ce sont des intermédiaires qui achètent les fruits et les légumes de plusieurs sources avant de les proposer aux vendeurs des marchés », raconte M^{me} Rozanova. Et quand les clients lui demandent d'où provient la nourriture, il n'a qu'à mentionner n'importe quelle région près de Moscou », poursuit-elle.

Pour illustrer les dangers que représente le commerce illégal d'aliments, elle ouvre un contenant de laboratoire et jette un regard suspicieux sur un champignon en provenance de Bryansk, en Russie, région limitrophe de Tchernobyl. Après avoir piqué le champignon avec son spectromètre alpha-beta-gamma, elle déclare : « Il contient 20 fois



Photothèque CP

Mais même les Moscovites les plus blasés n'arrivent pas à résister une babouchka aux mains flétries qui essaie de vendre des fruits afin de faire vivre ses petits-enfants.

plus de césium que le niveau permis. »

Le césium 137 est facilement absorbé par le corps humain et sa durée d'existence est d'environ 30 ans. Les champignons captent cet élément radioactif comme une éponge, raconte M^{me} Rozanova, donnant ainsi une nouvelle signification à l'expression « champignon atomique »...

Gare aux grands-mères

Le Bureau des services vétérinaires de la ville affecte donc ses employés dans des laboratoires de poche situés dans chacun des 69 marchés publics de la métropole russe, pour tester la radioactivité de chacun des cageots qui y fait son entrée. Quand on soupçonne une livraison de contenir des niveaux

trop élevés, elle est expédiée au laboratoire principal de M^{me} Rozanova qui la fait suivre à l'unité de destruction si les soupçons sont confirmés.

La saison des produits radioactifs s'étend des mois de juin à octobre. Elle commence par les bleuets et les airelles en provenance de Biélorussie et d'Ukraine, pays limitrophes au sud, où les fruits mûrissent plus tôt qu'en Russie. En septembre, ce sont les champignons qui arrivent aux marchés, alors que les canneberges ne sont mûres qu'en octobre.

Au cours des trois premiers mois de la saison, M. Buyanov et ses inspecteurs ont saisi 160 arrivages contenant des fruits radioactifs. « Personne ne peut vendre quoi que ce soit dans un marché sans faire tester la marchandise, dit-il. Dans les marchés où il n'y a pas de laboratoire pour effectuer les tests, on ne peut tout simplement pas vendre de fruits. »

Sur papier, le système d'inspection est donc parfaitement sûr. Mais il y a une exception flagrante : les nombreuses grands-mères russes qui, la tête couverte d'un fichu et avec un sourire révélant une dentition imparfaite, vendent illégalement des fruits et légumes un peu partout dans la ville. « Nous ne les contrôlons pas, dit sèchement M. Buyanov. Il est préférable de faire ses achats aux marchés, là où les stocks sont contrôlés. »

Mais même les Moscovites les plus blasés n'arrivent pas à résister une babouchka aux mains flétries qui essaie de vendre des fruits afin de faire vivre ses petits-enfants. Alors allez-y, achetez. Mais méfiez-vous des airelles, car vous ne savez pas de quelle région elles proviennent.

MÉDIAS

Un clip pro-Israël fait des remous aux É.-U.

Agence France-Presse

WASHINGTON — Une Américaine pro-Israélienne a lancé aux États-Unis une campagne télévisuelle, la première du genre, contre la couverture médiatique qu'elle juge partielle du conflit israélo-palestinien, mais certains qualifient sa campagne d'antiaméricaine.

« Cette campagne, c'est pour la démocratie », affirme à l'AFP Jennifer Laszlo Mizrahi, chargée de peaufiner l'image médiatique des anciens président et vice-président Bill Clinton et Al Gore, qui se présente comme une « experte internationalement reconnue en matière de communication ».

La jeune femme est l'instigatrice du clip qui va être diffusé pendant tout le mois d'octobre sur les chaînes d'information câblées. La programmation a commencé lundi, notamment sur CNN, Fox News et MSNBC.

Le document est aussi percutant que bref (environ une minute), et coûteux (un demi-million de dollars). « Israël est le seul véritable

allié des États-Unis au Proche-Orient », proclame-t-il d'entrée. Des images de la vie quotidienne israélienne se succèdent : Tel-Aviv, la Knesset (parlement), des moines en Vieille Ville de Jérusalem, un meeting électoral, une conférence de presse, des manchettes de journaux en hébreu. En surimpression et voix hors champ, le message est distillé, une dizaine de fois dans la journée. « Tous les citoyens d'Israël ont le droit de vote, la liberté du culte, d'expression et de la presse ». Message final : « L'Amérique et Israël partagent des valeurs, une vision pour la paix ».

L'initiative a été financée par l'American Jewish Committee (AJC), une des organisations représentatives de la communauté juive américaine depuis 96 ans, qui ne fait pas partie du lobby pro-Israélien au Congrès, ainsi que par un petit groupe d'industriels high-tech de la Silicon Valley.

Si les objectifs de ce clip sont clairs, ils ne font cependant pas l'unanimité aux États-Unis. En témoignent quelques réactions acides

au sein de la communauté arabo-américaine. « Cette initiative est totalement antiaméricaine. Elle va à l'encontre des valeurs fondamentales de la société américaine, contre la liberté d'expression », s'emporte Fayiz al-Rahman, porte-parole de l'American Muslim Council, basé à Washington.

Selon lui, « les Américains s'arrogent le droit de critiquer leur propre président, et même les pères fondateurs comme George Washington et Abraham Lincoln. Alors, pourquoi pas Israël ? C'est un non-sens absolu », estime-t-il.

Tout aussi virulent, dans les pages du *New York Times*, l'homme d'affaire américain d'origine libanaise James Zogby considère que le clip vidéo constitue « une série d'affirmations » identifiables à « une forme peu subtile de racisme ».

Des critiques balayées par Jennifer Laszlo Mizrahi pour qui elles émanent de « quelques dirigeants isolés qui espèrent être cités afin de collecter des fonds pour leur organisation ».

MOBILART

Meubles & décor

PRIX SPÉCIAUX

SUR NOS MEUBLES EN DÉMONSTRATION



Commode bombé Louis XV avec dessus en marbre

Mobiliers et décoration haut de gamme

5805 Transcanadienne, Ville St. Laurent
(Rond point côte-de-Liesse et Transcanadienne)
(514) 748-9500

Lun. - vend.: 9h à 18h
sam.: 10h à 17h; dim.: 12h à 17h

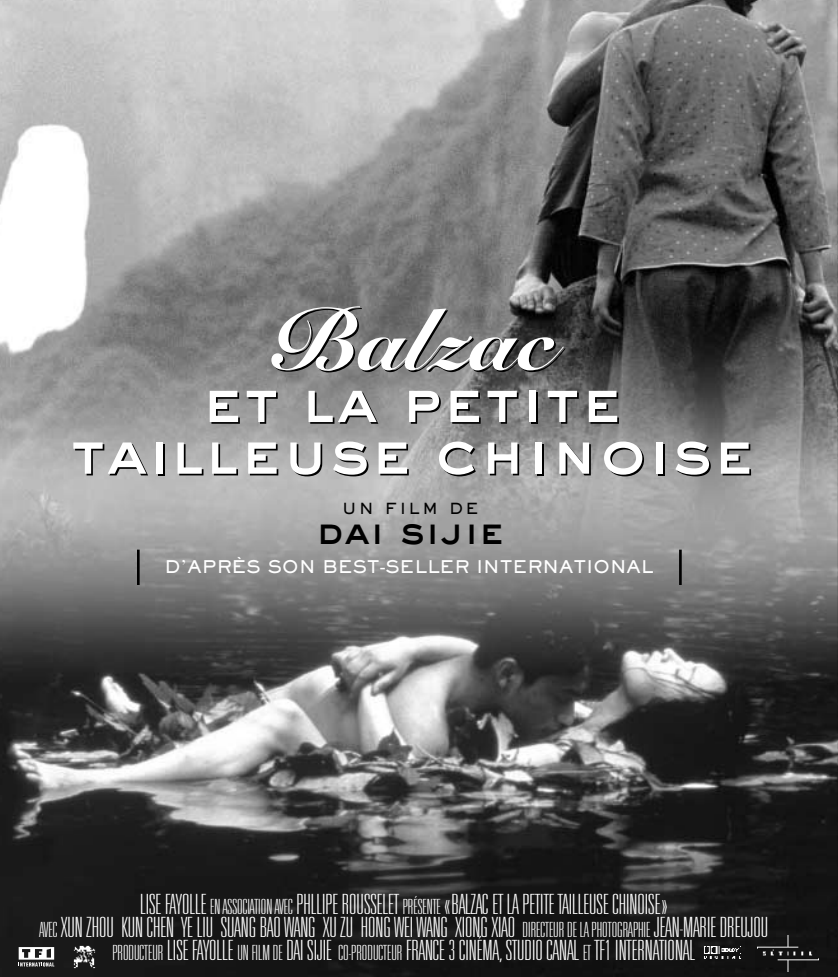
6529 boul. Décarie Montréal
(Coin Plamondon)
(514) 344-1400

Lun. - ven.: 9h à 18h
Sam.: 10h à 17h; dim.: fermé

PRIX DES LIBRAIRES DU QUÉBEC
FILM D'OUVERTURE | UN CERTAIN REGARD | CANNES 2002
SÉLECTION OFFICIELLE | FFM 2002
PRIX DU PUBLIC | QUÉBEC 2002

Les Films Séville en collaboration avec La Presse CITE Radio 107.3 FM

ont le plaisir d'inviter 260 personnes à la première du film, le jeudi 24 octobre à 19 h au Cinéma Quartier Latin



Balzac ET LA PETITE TAILLEUSE CHINOISE

UN FILM DE DAI SIJIE

D'APRÈS SON BEST-SELLER INTERNATIONAL

Pour participer, faites parvenir le coupon-réponse à:
Concours BALZAC ET LA PETITE TAILLEUSE CHINOISE
a/s Les Films Séville 147, St-Paul Ouest, 2^{ème} étage, Montréal H2Y 1Z5

Nom: _____
Adresse: _____ App. _____
Ville: _____ Code Postal: _____
Tél.: () _____ Age: _____

Le concours débute le 3 octobre 2002 pour se terminer le 14 octobre 2002. Tirage le 14 octobre à midi.
Les fac-similés ne sont pas acceptés. Le texte des règlements relatifs à ce concours est disponible chez Les Films Séville Inc. La valeur des prix offerts est d'environ 2080 \$.

À L'AFFICHE DÈS LE 25 OCTOBRE

Vente d'avant-rénovation

Prix réduits jusqu'à 50% sur certains de ces produits

Duvets

Canard blanc le plus abordable		Simple 59\$ 44 on
		Double 79\$ 56
		Queen 89\$ 64
		King 99\$ 72

Duvet de canard blanc quatre saisons garantie de 15 ans		Simple 119\$ 23 on
		Double 149\$ 29
		Queen 159\$ 35
		King 179\$ 40

Duvet et plumes, canard blanc pour chambre fraîche garantie de 15 ans		Simple 119\$ 40 on
		Double 149\$ 50
		Queen 159\$ 60
		King 179\$ 80

Duvet d'oie poids estival garantie de 15 ans		Simple 99\$ 18 on
		Double 129\$ 23
		Queen 139\$ 25
		King 169\$ 29

Duvet d'oie quatre saisons pour chambre "chauffée" garantie de 15 ans		Simple 149\$ 20 on
		Double 179\$ 25
		Queen 209\$ 30
		King 239\$ 35

Duvet d'oie trois saisons pour chambre fraîche garantie de 15 ans		Simple 189\$ 30 on
		Double 229\$ 39
		Queen 249\$ 42
		King 289\$ 50

Duvet d'oie "Ultra" pour chambre "froid" garantie de 15 ans		Simple 219\$ 40 on
		Double 269\$ 50
		Queen 299\$ 55
		King 345\$ 65

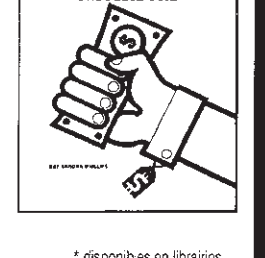
Duvet canadien 700 "loft" 370 fils au p.c. deluxe pour chambre froide garantie de 15 ans		Simple 299\$ 20 on
		Double 369\$ 25
		Queen 439\$ 30
		King 499\$ 35

Oreillers

Oreillers en duvet en plumes ou format européen à partir de 15\$

Depuis 15 ans recommandé par "Le Consommateur Averti", le guide pour les meilleurs achats.*

Le Consommateur Averti Montréal



* disponibles en librairies

Housses

Poly-coton housses de duvet à partir de	Simple 39\$
	Double 49\$
	Queen 59\$
	King 69\$

Coton 100% housses de duvet à partir de	Simple 60\$
	Double 70\$
	Queen 75\$
	King 85\$

Coton égyptien housses de duvet à partir de	Simple 79\$
	Double 90\$
	Queen 99\$
	King 119\$

Lits-de-plumes

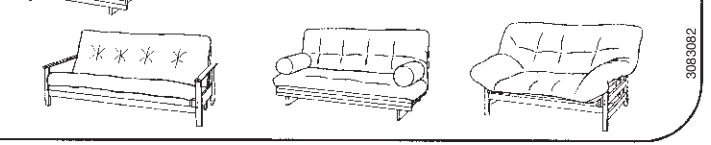
Déposé sur votre futon ou matelas, notre lit-de-plumes vous offre un sommeil deluxe au prix modique

Lit-de-plumes léger pour le confort	Simple 89\$
	Double 110\$
	Queen 125\$
	King 155\$

Lit-de-plumes deluxe le confort maximale	Simple 130\$
	Double 155\$
	Queen 175\$
	King 230\$

Futons, bases, housses

Futons à partir de 105\$
Bases à partir de 89\$
Housses de futon à partir de 39\$



ungava

duvet MAGASIN de FABRICANT

11 - 18
11 - 17
fermé

10, av. des Pins ouest, (coin blvd. St-Laurent), Montréal 287-9276

| SANTÉ |

Une percée majeure pour vaincre le paludisme



ISABELLE HACHEY

LA PRESSE À LONDRES

DES SCIENTIFIQUES audacieux d'Europe et d'Amérique du Nord espèrent un jour vaincre le paludisme (malaria), l'une des maladies les plus dévastatrices de la planète, en relâchant des moustiques génétiquement modifiés dans la nature.

Cet espoir est devenu un peu plus tangible, hier, quand un consortium international de scientifiques a annoncé qu'il était parvenu à séquencer le code génétique du parasite du paludisme, le *Plasmodium falciparum*, ainsi que celui du moustique responsable de sa transmission, *Anopheles gambiae*.

Ces deux percées majeures, auxquelles ont contribué 200 chercheurs établis dans 10 pays, seront publiées cette semaine dans les magazines *Science* et *Nature*.

« C'est une grande découverte qui fera une différence cruciale pour ceux qui travaillent à éradiquer le paludisme. C'est comme donner une carte routière à une personne désespérément perdue au milieu d'une ville. Maintenant, nous pouvons voir où nous sommes et où nous allons », s'est réjoui hier Andrea Crisanti, professeur de parasitologie moléculaire au Collège impérial de Londres, qui a dirigé l'équipe ayant produit le premier moustique transgénique en laboratoire.

Le paludisme tue trois enfants par minute dans le monde. La maladie, transmise par les piqûres des moustiques porteurs du parasite, afflige de 300 à 500 millions de personnes et fait près de trois millions de morts par an, surtout des enfants de l'Afrique subsaharienne. Il n'existe aucun vaccin pour combattre ce fléau, qui menace le développement des pays du tiers-monde.

Et la situation empire. Les traitements peu coûteux largement utilisés dans les pays affectés sont devenus inefficaces, le parasite ayant développé une résistance aux médicaments. Les moustiques, quant à eux, résistent de plus en plus aux pesticides. Le réchauffement de la planète risque de provoquer une expansion de l'épidémie à de nouvelles régions.

L'introduction de moustiques génétiquement modifiés parmi les populations naturelles d'insectes pourrait constituer un moyen efficace de lutter contre le paludisme, estiment certains chercheurs. Les moustiques transgéniques, résistants au parasite du paludisme, suceraient encore le sang de leurs victimes. Mais ils ne les tueraient plus. Et ils transmettraient leur gène synthétique aux générations suivantes, qui deviendraient progressivement inoffensives.

Mais tout cela est encore théorique. Les scientifiques les plus optimistes admettent qu'il faudra des années, voire des décennies, de minutieuses recherches en laboratoire avant que cette stratégie ne puisse être mise à l'épreuve. Un demi-succès pourrait avoir des conséquences graves pour la santé publique. Par exemple, un arrêt temporaire de la transmission du paludisme pourrait faire perdre aux gens leur immunité naturelle, ce qui rendrait la maladie encore plus dévastatrice lors du retour du parasite. « Si le paludisme était éliminé de l'Afrique pour une courte période, les conséquences seraient terribles », a dit Andrew Spielman, entomologiste de l'Université Harvard, à *Nature*.

« Nous devons être sûrs de ce

que nous faisons, parce que cette technologie modifie vraiment une population, pour toujours », explique M. Crisanti, qui a participé à deux récentes réunions internationales sur les enjeux techniques et éthiques soulevés par la modification génétique du moustique. « Nous devons être convaincus que le gène que nous introduisons est très efficace, et qu'il n'endommagera pas l'écosystème. »

À plus court terme, les séquences génétiques du moustique et du parasite pourraient permettre la découverte de nouveaux médicaments et d'insecticides, en plus de contribuer au développement de vaccins. « C'est un jour extraordinaire dans l'histoire de la science. Enfin, le pouvoir énorme de la technologie moderne pénètre les mystères d'une ancienne maladie, une maladie qui continue de tuer des millions de gens », dit Carlos Morel, directeur du programme de recherche sur les maladies tropicales de l'Organisation mondiale de la santé.

Le secrétaire général des Nations unies, Kofi Annan, s'est prudemment réjoui de la percée scientifique : « Si cette technologie et ses avancées cliniques potentielles peuvent être distribuées de façon équitable parmi la population mondiale, cela pourrait offrir de nouvelles occasions d'améliorer la santé mondiale et aider les pays en voie



Photothèque PC

Le paludisme tue trois enfants par minute dans le monde. La maladie, transmise par les piqûres des moustiques porteurs du parasite, afflige de 300 à 500 millions de personnes et fait près de trois millions de morts par an, surtout des enfants de l'Afrique subsaharienne.

de développement à se libérer des chaînes de cette maladie dévastatrice. »

Peu d'argent

C'est un gros « si ». Pour le moment, seulement 200 millions de dollars sont consacrés chaque année à la recherche sur le paludisme.

C'est une infime fraction de l'argent débloqué pour lutter contre le bioterrorisme, après les attaques à l'anthrax, l'an dernier, aux États-Unis. « Pour les gouvernements et les firmes pharmaceutiques, le vrai défi est maintenant de montrer qu'ils sont prêts à investir l'argent nécessaire pour contrôler cette maladie », dit Robert Sinden, biolo-

giste au Collège impérial de Londres. Or, on le voit avec le sida, les lois du marché et les infrastructures inadéquates peuvent empêcher les pays pauvres d'avoir accès à de nouveaux traitements efficaces.

Le sous-financement dans la recherche divise les chercheurs sur l'utilité des génomes. Certains scientifiques se plaignent de ne même pas avoir les ressources nécessaires pour tester tous les antigènes qui ont déjà été identifiés. « Je doute que le génome du moustique soit utile dans les tentatives de contrôler le paludisme dans les pays très pauvres et j'ai l'impression que les projets sur le génome sont exécutés uniquement parce que les biologistes moléculaires pensent qu'ils seraient excitants à réaliser », dit Chris Curtis, professeur d'entomologie médicale à la London School of Hygiene and Tropical Medicine.

« L'une des hypothèses est que l'on puisse fabriquer des insecticides sur mesure. Je doute cependant que ceux-ci puissent être abordables pour les gouvernements qui ne consacrent annuellement à la santé que cinq dollars par habitant, toutes maladies confondues », ajoute M. Curtis. Un autre chercheur, cité par *Nature*, ménage moins ses mots : « Si plus d'argent était dépensé à développer des programmes de vaccins potentiels déjà existants, plutôt que de s'exciter avec le génome, je pense que des vies seraient sauvées plus tôt. »

L'AUTOMNE
4 ÉTOILES

Forfait Escapade à partir de 64⁵⁰\$ par nuit.

Par personne, hébergement en occupation double, politique enfants :
0-18 ans partagent la chambre des parents sans frais, 0-5 ans repas gratuits,
6-12 ans repas à 50%, accès à la piscine, au tourbillon, sauna et plus.

MANOIR
SAINT-SAUVEUR
HÔTEL DE VILLEGIATURE

246, chemin du Lac Millette, Saint-Sauveur, Qc JOR 1R3

Détails de tous nos forfaits 4 étoiles :
1 866 482.5447 • www.manoir-saint-sauveur.com

L'ANNÉE OR
LES GRANDS PRIX
DU TOURISME
QUÉBÉCOIS
2002

VEUILLEZ JOINDRE ET EXPÉDIER AVEC VOTRE DON DES MAINTENANT

Repas complet pour l'Action de grâces—1,97\$

Nous avons besoin de votre aide pour servir notre repas de l'Action de grâces et procurer des repas chauds additionnels ainsi que d'autres services essentiels cet automne aux personnes démunies, sans abri et qui souffrent dans la région de Montréal.

Pour seulement 1,97 \$ vous pouvez procurer un repas chaud ou un abri sécuritaire et une aide qui pourraient être le point de départ pour une nouvelle vie.

S'il vous plaît, aidez-nous à donner de la nourriture et des soins à ceux qui ont faim, aux sans-abri et à ceux qui souffrent en postant votre don dès maintenant.

19,70\$ pour aider 10 personnes 39,40\$ pour aider 20 personnes
 59,10\$ pour aider 30 personnes 78,80\$ pour aider 40 personnes
 197\$ pour fournir 100 repas ou des services essentiels
 _____ \$ pour aider autant de personnes que possible

Pour facturer votre don sur votre carte de crédit, veuillez composer le (514) 523-5288.

Les montants mentionnés sont des coûts moyens et comprennent les frais de préparation et de service des repas. Un reçu d'impôt sera émis pour tout don de 10\$ et plus.

Nom _____

Adresse _____ App. _____

Ville/Prov./Code Postal _____

Téléphone (____) _____

Courriel _____@_____

Veillez faire votre chèque payable à:
LA MISSION BON ACCUEIL
C.P. 894, Succursale St.-Jacques, Dépt. 54705
Montréal QC H3C 2V8
Situé au: 1490 rue Saint-Antoine ouest
www.mbawhm.com

Le numéro d'enregistrement de la Mission Bon Accueil, un organisme de charité, est le BN10819 5215 RR0001.

NOTRE 110^e ANNÉE DE SERVICE À MONTRÉAL

RENDEZ-VOUS

Tous les dimanches dans **La Presse**

ACTUEL
SANTÉ

Dormez bien et ÉCONOMISEZ SUR TOUTE LA LIGNE

De nuit, en classe *Constellation*, de Montréal à Toronto

124 \$*

* Aller simple pour une personne calculé à partir du tarif d'une chambre pour deux en occupation double (occupation simple: 165\$). Achat 7 jours à l'avance requis. D'autres conditions s'appliquent, ainsi que des frais en cas d'échange ou d'annulation. Seules les taxes s'ajoutent. Tarifs et conditions sujets à changement sans préavis.

Les nouveaux trains *Renaissance* de VIA vous permettent d'allier bonne nuit de sommeil, confort et excellent rapport qualité-prix : • Chambres douillettes • Salon exclusif à bord • Petit-déjeuner continental et journaux offerts à titre gracieux • Liaison directe au centre-ville • Départ à 23 h 30, arrivée à 8 h 20

LES GENS QUI VOUS TRANSPORTENT

www.viarail.ca

VIA Rail Canada

Réservez en ligne à www.viarail.ca Appelez votre agent de voyages ou VIA Rail Canada à 1 888 VIA-RAIL (1 888 842-7245), ATS 1 800 268-9503 (malentendant)

* Marque de commerce utilisée et propriété de VIA Rail Canada inc.

YUCATAN

PUNTA CANA

CUBA

3

DESTINATIONS
SOLEIL COMME SI
VOUS Y VIVIEZ

VACANCES VOYAGE
Samedi dans **La Presse**

Qui sera le saint patron du Net?

WWW SUR LE WEB AUJOURD'HUI

CE N'EST PAS tous les jours qu'un saint patron est nommé ou choisi pour veiller au bien-être des simples mortels que nous sommes. Et c'est encore moins fréquent qu'on nous demande notre avis à ce sujet. Mais l'Internet étant une grande et belle communauté virtuelle, il n'est pas surprenant de voir apparaître un mouvement de consultation pour trouver le nouveau saint patron de l'Internet. Je dis nouveau, car jusqu'à aujourd'hui, et depuis deux ans, saint Isidore de Séville (il a vécu de 560 à 636) occupait cette

fonction, mais seulement à titre temporaire. Saint Isidore fut le tout premier encyclopédiste du Moyen Âge. Si vous avez le goût de mettre votre grain de sel, vous pouvez passer au site italien *Santi beati* (www.santibeati.it), qui signifie en italien « saints et bienheureux ». Une fois là, dirigez-vous vers la section *Un Patrono per Internet* où vous pourrez voter pour l'un des six candidats. Pour le moment, saint Alfonse Marie de Liguori et saint Jean Bosco se font une lutte serrée. Si la tendance se maintient, on pourra bientôt annoncer qui sera le saint patron de l'Internet.

JUSQU'À DEMAIN, l'association Handicap International organise un grand forum

de discussion en ligne sur le thème des mines antipersonnel. Un peu trop tôt pour espérer une large participation des gens de l'Amérique, les discussions ont lieu à 4 h du matin, heure de Montréal. Les discussions n'en sont pas moins fort intéressantes. Par exemple hier, on y parlait des mines antipersonnel en temps de paix. Aujourd'hui, on abordait la question des victimes des mines antipersonnel. Avec les traumatismes multiples, l'assistance aux victimes et l'éducation des populations qui vivent en territoire miné. Demain matin, on parlera de la mobilisation contre les mines et de l'action citoyenne en ce sens. À défaut d'y participer en direct, on peut poser nos questions à l'avance et les discussions resteront accessibles sur le site (www2.leprogres.fr/

handicap-international) après la clôture des forums.

ENTRE DEUX séances à l'hôtel de ville de Montréal dans son siège de chef de l'opposition, Pierre Bourque a mis sur papier des souvenirs de ses sept années passées à l'hôtel de ville de Montréal comme maire de la métropole. Aujourd'hui, le site de la Cyberpresse (www.cyberpresse.ca/clavardage) vous invite à le rencontrer à compter de 13 h pour échanger avec lui au sujet de son livre *Ma passion pour Montréal* et ses années de règne sur la ville.

Bruno Guglielminetti
collaboration spéciale
actuel@guglielminetti.com

ÉDUCATION

« Je vais étudier demain »

d'après HealthScout News

SI VOUS êtes un étudiant et que vous êtes un adepte de la procrastination, vous allez peut-être vouloir repousser l'obtention de votre diplôme.

Une étude de la Ohio State University conclut que les étudiants qui ont tendance à tout remettre à plus tard ont les pires notes dans un cours où il y a plusieurs échéances. Ces étudiants ont aussi tendance à essayer de rationaliser leur comportement en expliquant qu'ils sont plus efficaces sous pression. Mais l'étude prouve le contraire.

« Les résultats démontrent que ceux qui remettent tout au lendemain ne travaillent pas mieux à la dernière minute, mais c'est peut-être leur seule manière de travailler. Ils n'ont aucune idée comment ils pourraient améliorer leurs résultats en travaillant autrement », peut-on lire dans le résumé de l'étude de Bruce Tuckman, professeur d'éducation à la Ohio State University.

Les plus grands adeptes de la procrastination ont une moyenne de 2,9 sur 4,0, comparativement à 3,4 pour ceux classés dans la catégorie des « adeptes moyens ». Quant à ceux qui ont tendance à le moins remettre au lendemain, ils obtiennent une moyenne de 3,6.

Les conclusions de l'enquête ont été présentées à l'assemblée annuelle de l'Association américaine des psychologues, à Chicago. Pas moins de 116 étudiants de Bruce Tuckman ont été suivis pendant 10 semaines pour les fins de l'étude. Le cours portait sur des stratégies de motivation et d'éducation pour les aider à lire et à écrire, à se bâtir une confiance et à assumer des responsabilités. Les étudiants devaient aussi apprendre à gérer leur temps, à faire de la recherche et à se préparer pour leurs examens.

À consulter :
<http://all.successcenter.ohio-state.edu/dontdelay/Thatsme>

SANTÉ

Le « pipi au lit » : une maladie à part entière

Agence France-Presse

PARIS — Parents culpabilisés, enfants malheureux, médecins mal informés : des spécialistes ont décrit, cette semaine à Paris, le parcours difficile des enfants énurétiques et de leurs parents, confrontés à une maladie pour laquelle, pourtant, des traitements spécifiques existent.

Cette maladie à part entière, baptisée énurésie nocturne primaire isolée (ENPI), concerne les enfants de plus de cinq ans qui ont toujours fait pipi au lit.

« L'énurésie nocturne primaire isolée (ENPI) touche plus souvent les garçons et présente un caractère héréditaire », a déclaré le Dr Henri Lottmann, urologue, chirurgien des Hôpitaux.

L'absence de diminution de la production d'urine durant le sommeil est souvent à l'origine du trouble. Chez les sujets normaux, la production d'urine la nuit est moins importante que dans la journée. Chez les enfants énurétiques, la production d'urine se maintient au même taux pendant la nuit et le jour. L'ENPI peut aussi résulter d'un dysfonctionnement vésical.

Quelle qu'en soit l'origine, l'énurésie guérit le plus souvent spontanément en quelques années. Vers 15 ans, il ne persiste plus que 2 % d'énurétiques primaires. Mais « une prise en charge adaptée comportant un traitement spécifique permet d'accélérer la disparition du symptôme dans la majorité des cas », a souligné le Dr Lottmann.

Ottawa et les provinces avaient convenu chacun de payer 50 % des coûts de la santé.

Aujourd'hui, le gouvernement fédéral n'en paie plus que 14 %.

Faites le calcul.

L'accès à des soins de santé de qualité, c'est vital. Les citoyens canadiens estiment qu'il s'agit d'un droit acquis. C'est pour éviter que ce droit fondamental ne soit mis en péril que les premiers ministres des provinces et des territoires ont décidé d'unir leurs efforts au sein d'un conseil.

En effet, les coûts de la santé augmentent et continueront d'augmenter. L'équipement médical et les médicaments sont plus chers, les besoins sont plus grands et la population vieillit.

En même temps, le gouvernement fédéral diminue sa contribution financière depuis des

années. Le calcul est simple à faire : à l'origine, les coûts du système de santé étaient également partagés entre Ottawa et les provinces.

Aujourd'hui, les provinces en défraient 86 %.

Nous ne voulons pas réduire les services de santé. Les besoins sont trop importants. Mais les ressources des provinces et des contribuables ont atteint leur limite. Le gouvernement fédéral a le devoir de faire sa juste part.

Le conseil
des premiers
ministres pour
sensibiliser les
Canadiens à
la santé

Tous ensemble pour la santé.

www.prioritesante.ca

Alberta
GOVERNMENT OF ALBERTA

Manitoba

GOVERNMENT OF
NEWFOUNDLAND AND LABRADOR

NOVA SCOTIA

Ontario

Québec

Yukon
Government

BRITISH
COLUMBIA

New Brunswick
Nouveau
Brunswick
CANADA

Northwest
Territories

Nunavut

Prince
Edward
Island

Government of
Saskatchewan

FAMILLE



EN BREF

SORTIE DE LA SEMAINE

ON NE SAIT pas encore si *La Félicité*, plus récente pièce du Théâtre de l'Oeil présentée à la Maison Théâtre, est bonne : la première a lieu demain ! Mais on sait que Simon Boudreault est déjà l'excellent auteur du *Capitaine Horribifabulo*, que le metteur en scène André Laliberté et le compositeur Libert Subirana (oui, oui, le gars d'Harmonium) ont fait des merveilles notamment dans le film *Hugo et le dragon*, que les marionnettes du Théâtre de l'Oeil sont superbes depuis 29 ans et que le thème de la pièce est rigolo — la bougonne souris Ragou tombe sur une lettre qui lui permettrait enfin de réaliser son rêve : devenir l'assistante de la Fée des dents... si seulement la fichue lettre cessait de courir partout ! Représentations à l'intention des personnes de 5 à 10 ans, accompagnées de leurs adultes, à 15h, ce dimanche, ainsi que les 12, 13, 19 et 20 octobre. Informations : (514) 288-7211.

SITE DE LA SEMAINE

ELLE S'APPELLE Régine, elle est animatrice informatique auprès d'enfants de 5 à 6 ans en France et elle a conçu en février 1999 un site de jeux particulièrement bien fait et sans publicité, *Les Jeux de Lulu le lutin matin* : sur <http://perso.wanadoo.fr/jeux.lulu/>, on trouve des jeux pour les 4 ans et plus, d'autres pour les 7 ans et plus (et même beaucoup plus : j'y joue moi-même régulièrement), mis à jour régulièrement et axés sur l'observation, les chiffres, les mots, l'orientation, la stratégie, etc. Le parent doit généralement passer un petit moment à l'écran pour bien comprendre les règles de tel ou tel jeu, mais après ça, on s'amuse. Évidemment, le temps de chargement est un peu long si on n'est pas « équipé haute vitesse ». C'est pas grave, on apprend à être patient pendant ce temps !

PUBLICATION DE LA SEMAINE

LE MAGAZINE *Enfants Québec* célèbre ses 15 ans... notamment en se dotant d'une nouvelle rédactrice en chef, nulle autre que la météorologue-chroniqueuse-maman Ève Christian. L'édition d'octobre 2002 se penche entre autres sur le poids santé des enfants, les mères professeuses à demeure, les tics, des conseils pour mieux passer à travers la séparation, les activités familiales du mois, sans oublier le calendrier des conférences données par deux de ses journalistes les plus appréciées, France Paradis et Sylvie Louis (informations : 1 800 561-3737). On trouve le magazine *Enfants Québec* dans tous les kiosques à journaux.

CITATION DE LA SEMAINE

CHRISTINE, 4 ans, entrant dans une serre où poussent des cactus : « Regardez, des fleurs de cowboys ! »

GÂTERIE DE LA SEMAINE

FUMER, CE N'EST vraiment pas bon pour la santé. Manger des cigarettes en bonbon et des pipes en réglisse non plus... mais c'est tellement bon tout court, du moins si on en juge par la popularité incessante de ces deux classiques. Si la pipe en réglisse noire est née dans les années 1940, la cigarette Popeye, elle, a vu le jour en 1979. Mais, dès 1994, les fameuses « Popeye Candy Cigarettes » sont devenues les « Popeye Candy Sticks » en raison de la réglementation antitabac aux États-Unis ! C'est aussi pour cette raison qu'a disparu le petit point rouge qui imitait le feu au bout de la fausse cigarette. Qu'à cela ne tienne, c'est encore aujourd'hui un des bonbons les plus appréciés de toutes les générations... On ne peut toujours pas en dire autant des épinards dont Popeye était si friand !



POINT D'INTERROGATION

CHAQUE SEMAINE, nous posons une question à ceux qui font partie d'une famille — autant dire à tout le monde ! La semaine suivante, certaines des réponses les plus représentatives seront publiées.

CETTE SEMAINE, appel à nos lecteurs grands-parents : quelle est la chose la plus gentille que vous ait jamais dite un de vos petits-enfants ?

Nous attendons vos réponses à l'adresse Internet suivante : actuel@lapresse.ca

RÉPONSE À NOTRE QUESTION DE LA SEMAINE DERNIÈRE : lecteurs parents, quelle activité aimez-vous vraiment faire avec vos enfants ? Madame Suzanne Fiset nous répond : « Nous avons deux adolescents (12 et 15 ans) et Dieu sait que ce n'est pas facile d'intégrer des activités en famille à cet âge (...) ce qui nous fait le plus plaisir, c'est notre voyage de pêche annuel. Depuis cinq ans, avec d'autres membres de la famille, nous passons quatre jours dans un chalet de pêche de la Sepaq (Société des établissements de plein air du Québec) sans électricité, donc pas de télévision, de radio, de téléphone, ni d'ordinateurs, et ils aiment ça. » On les comprend... et on les envie !

MARIE-CHRISTINE BLAIS
collaboration spéciale

Vous avez des mots d'enfants, des suggestions de sortie, des opinions, des expériences, des questions portant sur la famille au sens du large du terme ? Faites-nous les connaître à l'adresse suivante : actuel@lapresse.ca ou La Presse, als section Famille, 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.



Des mères commencent à remettre en question les images parfaites de la maternité, romantiques à souhait, qui ne correspondent pas à leur réalité plus complexe et déchirée.

Le mythe de la bonne mère

ISABELLE LANDRY
collaboration spéciale

VOUS EST-IL déjà arrivé de ne pas avoir envie d'aller au parc avec vos enfants ? Détestez-vous préparer les lunchs ? Restez-vous tard au bureau, parfois, juste pour éviter d'avoir à donner le bain et de faire faire les devoirs ?

Et vous sentez-vous hypercoupable chaque fois que ces sentiments apparaissent ?

Peut-être que les messages bleu poudre et doucereux que nous livrent les livres de puériculture et les essais sur la maternité ne correspondent pas toujours à la réalité difficile, complexe, déchirée, pleine de remises en question, de la maternité.

Une nouvelle vague littéraire est en train, justement, de poser ces questions et d'aborder un sujet tabou : le mythe de la bonne mère.

En Grande-Bretagne, où il a démarré, on a appelé ce nouveau courant *mommy lit*. (La littérature des mamans). Ces écrivains partent du principe que la maternité est une expérience humaine nécessaire mais qu'elle implique aussi parfois asphyxie, claustrophobie, héroïsme, cruauté, servitude... Les mots sont durs, mais ils imprègnent le nouveau discours sur la maternité.

L'écrivain britannique Rachel Cusk, gagnante du prestigieux prix littéraire Whitebread, parle dans son essai autobiographique sur la maternité, *A Life's Work*, d'organisation presque « militaire » pour arriver à s'occuper d'un enfant. Elle compare l'appartenance à une certaine forme d'orthodoxie parentale à l'armée : abandon de soi, amour de l'institution, conforté.

La perte de soi est une constante dans les écrits de ces femmes. Lorsqu'une femme s'occupe de son enfant, elle doit arrêter de vivre parce qu'elle est préoccupée par la vie d'un autre. Pour être soi, on doit laisser le téléphone sonner, abandonner le travail domestique et laisser pleurer le bébé, écrit Rachel Cusk.

« C'est une chose assez nouvelle pour la mère que de vouloir réclamer un es-

pace intellectuel après la naissance d'un enfant », expliquait Rachel Cusk dans une entrevue accordée au *Christian Science Monitor* lors de la parution de *A Life's Work* aux États-Unis au printemps dernier. « Avant, elles attendaient 15 ans, que les enfants soient partis de la maison, avant de parler de la maternité. »

Un autre ouvrage, de fiction celui-ci, exprime les ambivalences de la maternité à travers les vies de plusieurs types féminins : *Getting a Life*, de l'Anglaise Helen Simpson. Le personnage de Dorrie, une mère-femme-domestique, s'y demande après une journée domestique épuisante, s'il n'y a pas au moins une petite partie d'elle qui pourrait lui appartenir sans trop causer de problèmes.

Dans le même esprit, mais de façon beaucoup plus humoristique, la journaliste Allison Pearson décrit dans *How Does She Do It* de façon ultradécapante l'impossible vie d'une mère de famille carriériste dont on attend la perfection sur tous les fronts.

Ces auteurs font aussi souvent part de l'isolement des femmes après l'arrivée d'un enfant. Une journée à la maison est si différente d'une journée au bureau. Rachel Cusk croit qu'après la naissance d'un enfant, la vie d'un père et d'une mère est si divergente, que si auparavant elle se concevait sur une base égalitaire, le couple vit par la suite, une relation féodale.

L'Américaine Naomi Wolf, féministe et auteur de *Misconceptions*, affirme de son côté que le plus gros problème après la naissance d'un enfant est la façon dont les limites entre hommes et femmes se redéfinissent. L'homme retourne au travail et la femme reste là, à la maison, le bébé dans les bras.

La lutte pour l'égalité des sexes, le paternage n'est jamais vraiment discuté et n'est qu'une toile de fond dans le discours de ces postféministes. La française Marie Darrieussecq, dans son livre *Le Bébé*, croit que la place du père existe et qu'il suffit de la prendre. Les théories de l'instinct maternel lui paraissent louches.

Toutes ces femmes parlent de l'exil de leur passé, de la tyrannie des bébés et de la tâche étrange et obsessionnelle qu'est la nécessité de s'en occuper à longueur de journée.

Dans les années 1960, ces non-dits de la maternité étaient présents dans les poèmes et les vies tragiques d'Anne Sexton et de Sylvia Plath, qui finirent par se suicider. Mais depuis, il y a eu peu ou pas de place dans la littérature pour une pensée aussi déchirée sur la maternité.

Bien sûr il y a eu dans les années 1970 les revendications des féministes. Mais la question maternelle a, à ce moment-là, été traitée de façon froide, évasive et « politique ». On s'est basé sur l'affirmation sans équivoque de Simone de Beauvoir « on ne naît pas femme, on le devient », pour parler de façon détaché d'une maternité presque périphérique. À l'époque, l'écrivain féministe Cynthia Ozick avait écrit, dans la revue *Ms*, que la coupure du cordon ombilical marquait la fin de l'événement maternel...

Depuis, on dirait qu'on a assisté à une tyrannie d'images romantiques presque iconique de la maternité sur fond de berceuse de Brahms.

Selon Katherine K. Young, professeure d'études religieuses, attachée au centre d'études féminines de l'Université McGill et auteur en collaboration avec Paul Nathanson de *Spreading Misandry*, le mythe de la « bonne mère » est difficile à défer parce qu'il part du principe que la femme est naturellement bonne.

Ainsi, croit-elle, le mythe de la bonne mère est probablement le fondement de toutes nos politiques sur la garde des enfants dans les cas de divorce.

« Pourtant, plusieurs nouvelles études tendent à démontrer qu'il y a beaucoup de violence domestique perpétrée par des femmes. De la violence psychologique aussi », ajoute-t-elle.

C'est ce mythe de la bonne mère qui empêche de mieux comprendre la complexité de la nature des hommes et des femmes, croit-elle.

Naomie Wolf pense que les mères veulent parler de leurs ambivalences. Et selon elle, il est vrai et normal que bon nombre d'entre elles se lèvent le matin et aient envie de dire : « C'est vrai. Je déteste aller au parc. »

Vous pouvez envoyer vos commentaires à actuel@lapresse.ca

BAMBINS

VOUS AVEZ le goût d'aller au théâtre, mais pas nécessairement de payer en plus une gardienne? Le Théâtre du Rideau Vert est le seul à Montréal à offrir aux parents un service d'atelier-théâtre garderie pendant la représentation de 16 h, le samedi. Les enfants, à partir de 3 ans, sont bienvenus... moyennant 5\$ par enfant si le parent amateur de théâtre n'est pas abonné au Rideau Vert (eh oui, c'est gratuit pour les abonnés!). Au programme : bricolage de toutes sortes sur le thème du théâtre. Les réservations sont obligatoires (on compose pour cela le numéro de la billetterie: (514) 844-1793). En prime: l'occasion de pouvoir goûter en paix *Savannah Bay*, un très grand texte de Marguerite Duras à l'affiche jusqu'au 26 octobre et interprétée notamment par l'incroyable Janine Sutto.

ENFANTS

VOUS AVEZ bien marché pour aller à l'école hier, dans le cadre de la journée Marchons vers l'école? Si oui, si non, pourquoi ne pas continuer à bouger? Les centres de ski de l'Estrie et des Laurentides se transforment en effet en centres de randonnée et d'activités au cours de semaines qui viennent. Pourquoi pas un petit tour de télésiège afin d'admirer les coloris de l'automne à vol d'oiseau (et c'est souvent gratuit pour les plus jeunes). Quelques suggestions: le Festival des couleurs du Mont-Sainte-Anne (1 888 827-3434 ou <http://mont-sainte-anne.com>), l'événement Panorama-duodlacôte à Sutton (1 800 565-8455 ou www.sutton-info.qc.ca), la Flambée des couleurs à Orford (1 800 567-2772, puis le 0, ou www.orford.com), sans oublier le Festival du canard du Lac Brome, avec sa fête champêtre gratuite sur le thème de la culture chinoise, de Pékin à Knowlton ((450) 242-2982 ou www.canardenfete.com)!

ADOS

DEUX DATES à mettre à l'agenda télévisuel. D'abord demain, à 19h, à VRAC TV, c'est la grande finale de *MixMania*, où le public choisira qui, du groupe des gars (baptisé Défense Urbaine) ou du groupe de filles (Aucun Regret), pourra enregistrer un premier album. Ensuite, samedi 5 octobre, à 21h (en reprise le mardi à 22h), c'est le début de la version doublée en français *Les Osbourne*, réalité-show mettant en vedette Ozzy Osbourne (ex-Black Sabbath) et sa famille admirablement dysfonctionnelle. La série est non seulement sous-titrée, elle est aussi non censurée (on se demande tous comment seront traduits les multiples f... Et le seront-ils tous? À ne pas répéter à vos amis anglophones pour qui ce mot est TRÈS grave!)

Marie-Christine Blais
collaboration spéciale

| PRIX NOBEL DE LA PAIX |

Karzai, Carter ou le TPI candidats au prestigieux prix

Agence France-Presse

OSLO — Le président afghan Hamid Karzai, le Tribunal pénal international (TPI), l'ancien président américain Jimmy Carter ou encore des dissidents chinois comptent parmi les candidats les plus sérieux à l'attribution du prix Nobel de la paix 2002, le 11 octobre prochain.

Défendre le multilatéralisme face à une Amérique encline à panser

ses plaies en solo, consacrer pour la première fois un musulman, réconcilier les religions ou « s'attaquer » enfin à la question des droits de l'homme en Chine : à la veille de sa dernière réunion aujourd'hui, le comité Nobel a l'embarras du choix.

« Dans le sillage du 11 septembre, le comité pourrait être tenté de combiner démocratie et Islam. Mais il est très difficile de trouver

un musulman connu pour son engagement en faveur de la démocratie », déclare à l'AFP Stein Toennesson, directeur de l'Institut de recherche pour la paix d'Oslo (PRIO). Si sa candidature a été proposée avant la date limite traditionnelle du 1^{er} février, Hamid Karzai pourrait, selon M. Toennesson, avoir ses chances même si d'aucuns l'accusent d'être une marionnette des États-Unis.

Comme à l'accoutumée, le secret

le plus total entoure le processus de désignation du lauréat qui sera retenu cette année parmi un nombre record de 156 candidatures, réduisant les observateurs à de simples conjectures.

Contrairement aux années précédentes qui ont vu les consécration du président de la Corée du Sud Kim Dae-jung en 2000 et de l'ONU et de son secrétaire général Kofi Annan en 2001, l'absence de grand

favori rend cette fois-ci l'exercice très difficile. « On peut aussi imaginer un candidat oeuvrant pour la paix entre les religions mais, là non plus, personne ne se dégage clairement du lot », souligne M. Toennesson.

Pour Sverre Lodgaard, directeur de l'Institut norvégien des affaires internationales (NUIPI), l'heure de Jimmy Carter pourrait enfin être venue. Habitué des « nominations » Nobel, M. Carter avait déjà failli partager le prix en 1978 avec le président égyptien Anouar El-Sadate et le premier ministre israélien Menahem Begin. Le distinguer serait, pour les cinq membres du comité Nobel actuellement dominé par des sensibilités de gauche, une sorte de pied de nez au gouvernement Bush et à « son attitude va-t-en-guerre ».

« Le Tribunal pénal international », pronostique pour sa part l'Américaine Jody Williams, elle-même colauréate du Nobel 1997 pour son action à la tête de la Campagne internationale pour l'interdiction des mines antipersonnel (ICBL). Récompenser le TPI ou son procureur Carla Del Ponte serait, confirme M. Toennesson, un geste fort approprié alors que Washington rechigne à se soumettre à toute forme de justice internationale en tentant de protéger ses troupes à d'éventuelles poursuites devant la future Cour pénale internationale (CPI).

Autre piste, la Chine. « Tôt ou tard, il faudra que l'on s'attaque à la question chinoise », avait lancé en décembre dernier Geir Lundestad, directeur de l'Institut Nobel et influent secrétaire du comité Nobel, conduisant certains observateurs à tourner leurs yeux vers la dissidence chinoise.

Les mères des victimes de la place Tiananmen ou Wei Jing sheng, un des chefs historiques de l'opposition, pourraient ainsi, eux aussi, prétendre au prix.

Changement de décor

Place au spectacle!

Cet automne, découvrez à vélo les couleurs éclatantes de quatre parcs nationaux du Québec. Profitez-en, c'est tout près!

- Îles-de-Boucherville
- Mont-Orford
- Oka
- Yamaska

Pour connaître l'horaire complet des prestations d'automne, faites le **1 800 665-6527** ou visitez **parcsquebec.com**.



Parcs
Québec

Pour que le spectacle continue

SEARS*

Prime Estée Lauder



Complexe protecteur et revitalisant
Advanced Night Repair pour les yeux
Produit conçu spécialement pour le contour
de l'oeil. 15 ml. 65 \$

Avec tout achat de 27 \$ ou plus de produits Estée Lauder, avant les taxes, recevez cette prime de 7 pièces dans un choix de couleurs chaudes ou froides.

La prime comprend:

Rouge à lèvres Futurist en Quite Nude ou Blazing Berry, boîtier avec nouvelle ombre à paupières Color Intensity en poudre en Apricot et Chocolat ou Tearose et Penny

Plus,

nouveau mascara Illusionist en noir, crème pour le visage et le cou Resilience Lift FPS 15 en format de luxe,

soin perfecteur lissant Idealist, lait parfumé pour le corps Intuition, trousse à cosmétiques classique en framboise avec garniture bleue.

Une prime par client.
Offre en vigueur jusqu'au samedi 19 octobre 2002, dans la limite des stocks



Redonnez de l'espoir, offrez 'Hope'

Au mois d'octobre, Estée Lauder et Sears vont s'unir pour recueillir des fonds pour la Fondation canadienne pour le cancer du sein

Achetez l'adorable ourson 'Hope', pour 10 \$ seulement, au comptoir de fragrances Estée Lauder dans les magasins Sears. Une portion de cette somme sera versée à la Fondation canadienne pour le cancer du sein afin de sensibiliser les gens et de prendre des mesures proactives pour lutter contre le cancer du sein.

Fondation
canadienne du
cancer du sein