



Le **journalisme** selon  
le **Canadien**

Pierre Ladouceur

Page 7

Merci pour  
le **chocolat**

Page 5



La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | MERCREDI 27 DÉCEMBRE 2000

À LA RECHERCHE DE L'ÉTERNELLE

# JEUNESSE



Illustration: Nathalie Dion

**Que faut-il faire pour rester jeune? Les médecins conventionnels recommandent de réduire les calories et de faire de l'exercice physique tous les jours. D'autres, moins conventionnels, proposent des hormones de croissance et des suppléments. Mais les choix ne s'arrêtent pas là. La quête de la fontaine de Jouvence nous mène sur plusieurs sentiers. En voici quelques-uns.**

USA Today et La Presse

**A**u Canyon Ranch, une station de santé de Tucson où les gens riches et célèbres, dont Julia Roberts, s'enveloppaient de cocons d'algues de mer, la nouvelle devise est de tirer le maximum du reste de votre vie.

Le programme de vieillissement optimal, offert à 6000\$ par semaine, comprend des services de station thermale et de sports, auxquels s'ajoutent trois repas de fine cuisine tous les jours. Vous y subirez des tests exhaustifs pour mesurer vos risques d'accident cardiaque, vos niveaux d'antioxydants et votre profil hormonal. En option : le yoga, des classes de tai chi, des cérémonies de guérison et une discussion des secrets de longévité dans différentes cultures. On y offre aussi des ateliers pour renforcer la mémoire et améliorer le sommeil, et une formation

en Kaizen, mot japonais signifiant amélioration continue et graduelle.

Vous en ressortirez avec votre «plan de longévité», qui vous tiendra loin des injections d'hormones de croissance. «Je ne suis toujours pas convaincu qu'il n'y a pas d'effets à long terme», précise Evan Kligman, codirecteur du Arizona Center on Aging et médecin du Canyon Ranch. Il recommandera cependant des suppléments.

Plus près de chez nous, vous pouvez vous rendre à Paspébiac, en Gaspésie, à L'Auberge du Parc, tenue depuis 1986 par Jeannette Lemarquand.

Le programme d'une semaine, offert à 1500\$, vous remettra sur vos pieds en moins de deux. Vous y subirez différents traitements de thalassothérapie comme le massage thérapeutique, l'enveloppement d'algues (claustrophobes s'abstenir!), la douche massage (une sorte de massage sous une pluie chaude), le bain

thermomasseur à l'eau de mer chauffée à 37 degrés Celsius, additionnée d'algues et activée par jets d'air...

#### Laser pour les pieds

Vous êtes-vous déjà demandé comment font certaines femmes pour continuer à porter des talons aiguilles sans souffrir? Pour celles qui peuvent se le payer, il existe maintenant un traitement au laser appelé CoolTouch, qui raffermi la plante des pieds en y stimulant la formation de collagène.

Suzanne Levine, médecin et auteure de *Your Feet Don't Have to Hurt: A Woman's Guide to Lifelong Footwear*, note que Julie Brown, Florence Henderson et Katie Couric comptent parmi les clients de l'Institut Beaute de Manhattan, qui offre le traitement au laser.

«Le laser n'a pas d'effet sur l'épiderme, explique le Dr Levine. Il stimule le collagène, sous l'épiderme, et cela vous permet de porter les chaussures. Le plus grand problème est une sensation de brûlure sous la plante du pied.»

Le traitement de 20 minutes, au coût de 600 \$, peut aussi être appliqué aux mains et aux rides autour des yeux et de la bouche.

Voir JEUNESSE en page B2

BANDE À PART



J'aurais besoin d'une nouvelle cape. J'ai abîmé la mienne en arrêtant un dangereux criminel.

Pouvez-vous me faire une facture. Je suis travailleur autonome.

Fortin - St-Jean

# Les enfants patinent sur la place Rouge

OLGA NEDBAEVA  
Agence France-Presse

MOSCOU — Les joues rouges, les enfants patinent sur des airs occidentaux, les parents battent la semelle pour se réchauffer, les touristes prennent des photos en guise de souvenirs : la première patinoire de l'histoire sur la place Rouge a immédiatement connu le succès et attiré des foules enthousiastes.

Il fallait faire la queue dimanche soir pour accéder au petit espace de glace artificielle de 30 mètres sur 16 mètres, installé au pied d'un énorme arbre de Noël devant les célèbres magasins du Goum et près du mausolée de Lénine.

Gratuite, la patinoire inaugurée samedi dernier et qui fonctionnera jusqu'au 13 janvier est théoriquement ouverte de 11h à 20h.

Les horaires ne sont cependant pas respectés pour des raisons de maintenance qui obligent à des arrêts longs et fréquents pour nettoyer et refaire la glace.

Deux policiers barrent l'entrée de la patinoire et réglementent le nombre de patineurs. Derrière des barrières, les enfants lacent leurs patins assis sur de petits bancs. La location de patins et les vestiaires ne sont pas prévus. L'accès des adultes est interdit.

Une ambulance assure une permanence mais aucun accident n'est survenu dimanche.

« Installer une patinoire sur la place Rouge est une excellente idée », estime Elena Dioujeva, femme au foyer et mère de quatre enfants, légèrement déçue de ne pas pouvoir patiner elle-même.

« J'aurais volontiers patiné. Les autres patinoires moscovites sont payantes et donc inaccessibles pour ma famille. Elles coûtent 10 roubles (40 cents US) pour un enfant et 25 roubles pour moi », raconte-t-elle.

« Nous allons revenir tous les jours », promet Mme Dioujeva.

Anna Koutouzova, une secrétaire de 30 ans venue de Tver (150 km au nord-ouest de Moscou) est admirative devant la dernière curiosité de la Place Rouge, le cœur historique de Moscou.

« Chez nous, il y a des patinoires dans presque chaque cour d'immeuble, malheureusement ce n'est pas le cas à Moscou », souligne-t-elle.

Tatiana Tkatcheva, de la banlieue moscovite de Domodedovo (sud-est), n'avait pas l'intention de patiner mais « il fallait être là pour l'histoire », explique-t-elle.



Photo: Associated Press

Pour les femmes qui peuvent se le payer, il existe maintenant un traitement au laser appelé CoolTouch, qui raffermi la plante des pieds en y stimulant la formation de collagène.

## JEUNESSE

Suite de la page B1

Terri Lawton n'aime pas l'expression « massage crânien ». Elle préfère parler du soin de la peau et de la gestion de l'âge. Enfin, peu importe comment on l'appelle, cela coûte 150 \$ la visite.

Alicia Silverstone, Wesley Snipes et Jude Law comptent parmi les clients qui affluent à son salon de Beverly Hills pour un massage facial de 90 minutes. Après le traitement, selon Lawton, « les gens disent : « mon dieu, vous paraissez bien ». Quand vous êtes une personne performante — devant la caméra ou dans une entreprise — cela vous donne confiance. Vous projetez une image de vitalité et d'assurance. »

Elle met de la musique douce, applique de la vapeur au visage, travaille le cou et utilise des huiles essentielles. Elle pratique aussi la luminothérapie et a parfois recours à une machine spéciale (un genre de bras que l'on applique à la poitrine ou à l'abdomen) qui « libère l'énergie obstruée et renforce l'énergie électromagnétique du corps ».

### Le yoga

Même si on le pratique depuis des siècles, le yoga reste à la mode chez les célébrités qui veulent une discipline du corps et de l'esprit. Gurmuck Kaur Khalsa, femme sikh et gourou actuel du yoga à Hollywood — du moins selon le magazine *Vanity Fair* — a consacré 28 ans de sa vie à l'enseignement des anciennes traditions du yoga.

En 1983, elle a fondé le premier centre de yoga Kundalini à Los Angeles. Elle a

été professeure et directrice dans cet environnement méditatif où l'on offre le yoga, des conseils de nutrition, des massages thérapeutiques, des thérapies musicales, l'aromathérapie, la thérapie structurale, la médecine Ayuverda et l'acupuncture.

Si vous avez la chance de vous y rendre, vous pourrez y côtoyer les Reese Witherspoon, David Duchovny, Alex Kingston, Rosana Arquette, Mario Bello et Cindy Crawford. S'il n'est pas question d'aller à Los Angeles, la gourou du yoga a un nouveau livre, *The Eight Human Talents*, et une vidéo disponible à [www.gaiam.com](http://www.gaiam.com).

### Aliments cosmétiques

Nicholas Perricone, auteur du livre *The Wrinkle Cure*, dit que sa fillette de deux ans mange du saumon au petit-déjeuner, tous les matins. Cet aliment aiderait, selon lui, à rester jeune.

Professeur adjoint de dermatologie à l'école de médecine de l'Université Yale, Perricone fait la promotion du régime Zone (40 % de glucides, 30 % de protéines et 30 % de lipides) dans le cadre de son programme anti-âge. Il y ajoute des suppléments et des cosmétiques — traitements de la peau dépassant la simple crème hydratante sans pour autant être un médicament. Le professeur Perricone recommande les traitements et suppléments suivants :

L'ester de vitamine C, forme non acide de vitamine C, antioxydant puissant en pilule ou en crème qui stimule le système immunitaire et réduit les rides ;

l'acide alaphipoïque, un autre puissant antioxydant et anti-inflammatoire, 400 fois plus puissant que les vitamines C et E combinées, pour réduire les poches sous les yeux et améliorer la texture de la peau ;

le diméthylaminoethanol (DMAE), antioxydant stabilisateur qui peut raffermir la peau pendante ; le tocotrienol, forme puissante de vitamine E qui répare la peau et protège le cœur et le système circulatoire ;

les exfoliants Alpha Hydroxy et Beta Hydroxy, qui réparent aussi la peau endommagée.

### Régime de longévité

Oubliez la diète Zone. En janvier 2001, Henry Mallet, de Washington, DC, lance *The Longevity Diet*, le seul programme anti-âge à base d'aliments.

Le truc, c'est de s'en tenir à des aliments nutritifs. Au lieu de manger des fèves pour leur protéine, Mallet propose plutôt de les consommer pour leur apport en glutamine, composante qui agit contre le vieillissement en assurant au corps un approvisionnement continu en antioxydants.

Au lieu du tofu, Mallet propose de prendre des aliments contenant de la saponine, qui réduit le cholestérol et prévient le cancer. Si vous suivez le régime, qui inclut des aliments traditionnels y compris la viande en modération, vous perdrez aussi du poids. Le tout est présenté d'un point de vue scientifique, et destiné à un public de plus en plus averti en matière de nutrition.



### Pré "Boxing Day"

Zibeline 3/4	Cour. : 14 000 \$	Solde : 8 995 \$
Pécan 3/4	Cour. : 8 900 \$	Solde : 4 995 \$
Vison Dark		À partir de : 3 000 \$
Ranch femelle		
Renard roux	Cour. : 6 200 \$	Solde : 2 495 \$
Chat sauvage 3/4	Cour. : 3 200 \$	Solde : 1 995 \$
Castor rasé 3/4 couleur émeraude	Cour. : 4 995 \$	Solde : 2 995 \$
Suède	Cour. : 495 \$	Solde : 170 \$
Mouton retourné (noir)	Cour. : 3 300 \$	Solde : 995 \$
Bonnet de fourrure	Cour. : 400 \$	Solde : 200 \$
Chapeau et foulard de mouton retourné		Rabais : 50 %
Collection Christ d'Allemagne		Rabais : 40 %
Collection Josée Gomez d'Espagne		Rabais : 40 %
Collection St-Claire d'Italie		Rabais : 40 %

**Labelle**  
Depuis 1910

6570, rue Saint-Hubert, Montréal  
Tél. : (514) 276-3701

EN GRANDE PREMIÈRE!  
Tous les jours dans  
**La Presse**  
**ARTS+ SPECTACLES**

**Elizabeth Hager**

POURQUOI ATTENDRE LE "BOXING DAY"

Maintenant  
**40% à 60% de rabais**

Robes de soirée • costumes  
manteaux • vêtements sport • pantalons  
• jupes • chandails

20 % de rabais sur tous les nouveaux modèles des fêtes  
Tous les cadeaux échangeables (au prix de la valeur payée)

**5800, Mail Cavendish (514) 487-3010**

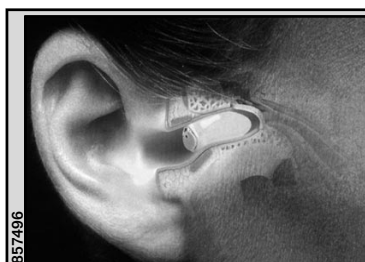
Pour quatre jours  
Vente finale d'automne et d'hiver  
**ESCADA et Laurèl**

60% de rabais

sur les marchandises d'automne et d'hiver

**PLAZA ESCADA** | **Laurèl**  
1214, rue Sherbrooke Ouest (514) 849-8573 | Ogilvy 3e étage (514) 843-9783

Toutes les ventes sont finales



**L'AIDE AUDITIVE**  
Des milliers de malentendants ont retrouvé leurs activités grâce à l'aide auditive. Elle est si petite et se glisse confortablement dans l'oreille.

\*Le modèle illustré n'est pas couvert par la RAMQ

Une prothèse auditive **SANS FRAIS ET SANS LIMITE D'ÂGE** selon les règles de la Régie d'assurance-maladie du Québec.\*

**Laflamme & Associés (514) 849-4500**  
Audioprothésistes  
**1 800 422-6181**

<b>MONTRÉAL</b> 525, rue Sherbrooke Est #1	<b>LONGUEUIL</b> 99, place Charles-Lemoyne, bureau 102	<b>BELOEIL</b> 365, boul. Laurier, bureau 101
<b>ST-JEAN</b> (450) 349-1260 900, boul. du Séminaire, bureau 140	<b>LAVAL</b> (450) 629-9887 1435, boul. St-Martin Ouest, bureau 300	<b>GRANBY</b> (450) 378-7337 320, boul. Leclerc Ouest, bureau 8

# SÉJOUR EN NORVÈGE

## Des hommes victimes des lois féministes de la parité des sexes

SUR UNE AFFICHE, à l'entrée de l'organisme norvégien « 2Foreldre » (deux parents), on peut lire en gros caractères noirs le mot APARTEID et la suite en norvégien: « Acceptez-vous en 1997 ce genre de discrimination envers des citoyens norvégiens? »

Ces citoyens, ce sont les hommes norvégiens, victimes des lois féministes de la parité des sexes!

Sur les murs de la salle de réunion, d'autres slogans: « Élever un enfant = être là, être disponible... pas seulement là pour la pizza et les loisirs! »;

« Pour une qualité des relations sociales, on a aussi besoin de QUANTITÉ (parent de fin de semaine, ce n'est pas assez!) »;

« Chers enfants, envoyez dès maintenant vos messages personnels, vos courriels directement au ministre de l'Enfance et de la Famille. »

2Foreldre est un organisme plutôt radical regroupant des hommes divorcés luttant contre une mauvaise application de la loi sur l'égalité des sexes, qu'ils considèrent comme une discrimination institutionnalisée.

Je vais à la rencontre d'Osten, un des membres fondateurs de 2Foreldre. Chaque semaine, le conseil d'administration de l'association, qui compte 1500 membres en Norvège, se réunit dans un petit bureau miteux de la rue Torgatta, au centre-ville d'Oslo. 2Foreldre détient un pouvoir consultatif au Parlement norvégien (le Storting) pour toute nouvelle législation concernant les droits parentaux.

Osten a une cinquantaine d'années. Il me sert une main moite avant de me présenter aux autres membres de 2Foreldre. Ces hommes sont pauvres, démunis. Ils ne voient plus leurs enfants ou trop peu.

« Elle (mon ex-femme) a tout le pouvoir après le divorce. L'État n'encourage pas du tout la démarche des pères dans les situations de divorce, c'est plutôt le contraire. Mon ex-femme décide d'aller vivre au nord de la Norvège avec mes enfants, je n'ai rien à redire. Pour voir mes enfants, la seule solution, c'est de me trouver un emploi là-bas. Sinon pas la peine de penser à voir mes enfants. Le coût du transport pour traverser le pays est si élevé et aucune loi ne protège mes droits de voir mes enfants », déplore Wilmar, un blond fébrile, secrétaire de l'association.

Certains membres de 2Foreldre purgent des peines d'emprisonnement pour en être allés jusqu'à kidnapper leurs propres enfants. Il y a aussi des membres dont les revendications sortent de l'ordinaire, comme cet homme qui réclame la garde partagée de la fillette de son ex-conjointe.

Beaucoup de ces hommes vivent sous le seuil de la pauvreté. Ils doivent offrir une pension alimentaire qui correspond à 11% de leur salaire brut par enfant, jusqu'à un maximum de 21% de ce salaire. L'État ne leur accorde aucun soutien financier s'ils n'ont pas la garde de l'enfant et on sait que cette garde est très difficile à obtenir.

Un homme a amené son bébé grippé à la réunion et le balance sur son genou pendant qu'il discute de l'importance de la ligne d'écoute téléphonique, offerte le mardi soir. « Beaucoup d'hommes sont déprimés après un divorce, rappelle le secrétaire Wilmar. Ils ont besoin de parler de leurs problèmes, de leurs droits... »

L'homme prépare un biberon pour son bébé. Il vérifie la température du lait sur le revers de son poignet. L'ordre du jour devient vite le dernier microbe en ville.

Si un organisme comme 2Foreldre existe, c'est parce que les femmes norvégiennes ont la priorité en ce qui concerne la garde des enfants à la suite d'un divorce. Jusqu'en 1981, la Loi sur l'enfance, adoptée un quart de siècle plus tôt, accordait automatiquement à la mère divorcée le droit de garde de tout enfant de moins de 10 ans. Ce droit a été retiré à la femme, il y a 19 ans. Mais, en pratique, la femme conserve toujours la priorité en matière de garde d'enfants. Seulement 4% des pères divorcés ont aujourd'hui la garde de leurs enfants. Un pourcentage qui diminue d'année en année...

« On doit se demander pourquoi cette discrimination est en vigueur en Norvège, quand on sait que ce pays est en principe préoccupé par les questions d'égalité des sexes. On a eu une femme chef d'État et elle a beaucoup lutté en faveur de cette égalité. Ça démontre que le mouvement féministe en Norvège refuse à l'homme ce droit égalitaire de pénétrer la « sphère féminine » du maternage. C'est très triste », constate Osten.

« Au plan politique, nous avons fait des progrès, mais ce sont des progrès très lents. Il y a un groupe de femmes en politique extrêmement puissant. Un groupe qui chérit les privilèges obtenus non seulement en ce qui a trait à la garde des enfants, mais aussi aux avantages économiques qui s'y rattachent. »



Les pères norvégiens luttent pour obtenir le droit de s'occuper de leurs enfants.

Photo ISABELLE LANDRY, collaboration spéciale

# Les pères norvégiens réclament leurs enfants

Malgré la loi sur l'égalité des sexes, il y a en Norvège une discrimination envers les hommes dans les cas de garde conjointe des enfants après le divorce

Notre collaboratrice revient d'un séjour de deux ans en Norvège. Un pays marqué par le féminisme, où les hommes se battent pour faire reconnaître leurs droits de père. Voici la suite de notre dossier dont la première tranche a été publiée vendredi.

ISABELLE LANDRY  
collaboration spéciale

L'homme norvégien, qui cajole et qui coud, passé maître dans l'art domestique et celui du maternage, se demande si les hommes et les femmes ont les mêmes droits après un divorce. Parce que selon lui, les femmes en Norvège sont nettement favorisées par l'État et les tribunaux.

Précurseur dans le monde occidental postféministe, l'homme norvégien tente d'échapper à l'hégémonie du culte du travail et de la productivité comme principale source d'identité masculine. Cet homme est beaucoup plus proche de ses enfants dans ses rapports quotidiens que les hommes d'autres pays. Dès son implantation, en 1993, le congé de paternité réservé aux pères, a été reconnu et célébré comme s'il était attendu depuis longtemps. Aujourd'hui, 70% des hommes en bénéficient, selon les données du ministère de l'Enfance et de la Famille. Ainsi s'esquisse la nouvelle imagerie masculine de la paternité. Et cela n'est pas une publicité.

Après la révolution féministe, l'homme norvégien a cherché à réintégrer le noyau familial et à redevenir ce père d'avant la révolution industrielle. La notion de l'homme en marge du cocoon familial et peu impliqué dans la vie domestique est une idée moderniste qui a pris naissance au siècle dernier, selon

Jorgen Lorentzen, professeur à l'Université d'Oslo et spécialiste des thèmes masculins dans la littérature nordique.

Avant qu'il ne soit propulsé en ville dans les usines et les bureaux, l'homme rural, le « pater familias », était plutôt domestique et contribuait de façon quotidienne à l'éducation des enfants, dit-il. Masculinité et paternité n'étaient pas incompatibles. Après la révolution industrielle, le père a été extirpé du noyau familial et envoyé au bureau, laissant les enfants à la mère.

Le foyer n'est pas le seul lieu où l'on bouscule les idées reçues en Norvège. Le gouvernement incite les hommes à postuler des fonctions traditionnellement féminines, avec des quotas notamment. On veut donner de nouveaux modèles aux enfants en recrutant de préférence des hommes dans le corps enseignant ou infirmier, par exemple. Par ailleurs, la loi sur l'égalité des sexes impose aussi aux employeurs de recruter un plus grand nombre de femmes dans les hautes fonctions hiérarchiques.

Mais voilà que l'homme norvégien pénètre l'enclave sacrée mère-enfant. Un territoire chéri que même les femmes qui célèbrent le dogme de l'égalité des sexes ont de la difficulté à sacrifier.

Officiellement, selon la loi sur l'enfance, en cas de divorce, « il ne va pas de soi que la garde revienne à la mère ». Mais malgré cette législation et celle sur l'égalité des sexes, il y a en Norvège une

discrimination envers les hommes dans les cas de garde commune des enfants après le divorce.

En Norvège, 96% des femmes obtiennent la garde des enfants après un divorce et reçoivent ensuite des bénéfices économiques et juridiques liés à la garde. Le taux de divorce dans ce pays est très élevé. De façon paradoxale, l'État favorise indirectement le divorce en offrant une protection très alléchante aux femmes seules.

Katarina, une mère seule, admet qu'elle avait tout intérêt à vivre seule avec son enfant pour bénéficier des largesses de l'État. En effet, l'aide du gouvernement et la pension alimentaire versée par le père sont octroyés à la mère dans la mesure où celle-ci obtient au moins les deux tiers du temps de la garde des enfants (68%).

En Norvège, presque toutes les femmes travaillent. Les problèmes financiers des femmes ne sont donc pas ceux qu'ils étaient lorsque ces lois furent créées.

« Les pères norvégiens luttent pour obtenir le droit de s'occuper de leurs enfants, affirme le professeur Lorentzen. En Norvège, le tiers des pères font une dépression après un divorce. »

L'homme norvégien a en quelque sorte asségé la vie domestique depuis les lois sur la parité des sexes. Son identité masculine se construit autour d'un rejet des stéréotypes traditionnels de pourvoyeur et de reproducteur. L'homme norvégien célèbre sa « paternité » avec plus d'enjouement qu'il n'est permis. En retour, ces lois ont eu un effet direct sur l'augmentation du taux de divorce, qui se situe autour de 60%, selon les données les plus récentes du ministère de l'Enfance et de la Famille.

## IDOMO VENTE D'APRÈS-NOËL

**Katia**  
Vaisselier avec portes en verre  
92x40x193cm  
Fini hêtre  
**329<sup>95</sup>**

**Katia**  
Table et 6 chaises  
180x101x73cm  
Fini hêtre  
**499<sup>95</sup>**  
Ord. 779,65

**Anne**  
Unité murale  
120x30x170cm  
Fini pin  
**89<sup>95</sup>**  
Ord. 119,95

**Anne**  
Commode 4 tiroirs  
71x40x67cm  
Fini pin  
**49<sup>95</sup>**  
Ord. 69,95

**Eco**  
Lits superposés  
107x198x168cm  
Pin véritable  
**299<sup>95</sup>**  
Ord. 399,95

**Hamborg**  
Table et banquettes avec espace de rangement  
Pin véritable  
**299<sup>95</sup>**  
Ord. 599,95

**Marquez**  
Armoire chico  
49x34x126cm  
Pin véritable  
**199<sup>95</sup>**  
Ord. 269,95

**Marquez**  
Unité T.V.  
110x65x151cm  
Pin véritable  
**499<sup>95</sup>**  
Ord. 699,95

**Fabio**  
Ensemble de Chambre à Coucher  
Comprend un lit simple, une commode 6 tiroirs et une table de chevet (matelas en sus)  
Pin véritable  
**399<sup>95</sup>**  
Ord. 589,95

**Unité murale**  
170x62x190cm  
Pin véritable  
**599<sup>95</sup>**  
Ord. 999,95

**Marquez**  
Table de nuit  
50x34x71cm  
Pin véritable  
**79<sup>95</sup>**

**T002/C002**  
Table Ovale et 6 Chaises  
Fini blanc/ pin  
**799<sup>95</sup>**  
Ord. 1199,95

**...ajouter 2 chaises**  
**399<sup>95</sup>**  
(4 morceaux)

**899<sup>95</sup>**

**VILLE-ST. LAURENT**  
9090 Cavendish  
(at Autoroute 40)  
(514) 735-6425  
Mon.- Wed. 10-6PM  
Thurs., Fri. 10-9PM  
Sai. 9-5PM; Sun. 12-5PM

**idomo**  
INTERNATIONAL  
www.idomo.com

# Monique Lachapelle, une femme déterminée

## Ses canapés surgelés ont fait le tour du monde

MICHELLE PARENT  
collaboration spéciale

À L'ÂGE DE 35 ans, Monique Lachapelle laisse sa profession d'assistante dentaire pour se lancer dans la confection de canapés surgelés. On peut se demander pourquoi cette jeune femme décide de se jeter dans cette aventure à cet âge ? « C'est Michel, mon mari, qui m'a persuadée. Sans lui, je n'aurais jamais pensé à quitter ma profession que j'aimais, nous raconte-t-elle. Il croyait beaucoup à ces produits, et il ne voulait pas mettre sur pied cette entreprise sans moi. Il savait qu'on aurait à travailler de longues heures et à deux, disait-il, se serait plus facile. »

Chef de cuisine formé à l'Institut d'hôtellerie du Québec, Michel Lachapelle a déjà travaillé dans plusieurs restaurants réputés comme aux Trois Arches, au Vieux St. Charles, au Chambertin et au Bordelais.

Monique et Michel fondent les Plats du chef en 1981. Monique détient le poste de présidente et son mari celui de vice-président. « Toutes les décisions se prennent ensemble, s'empresse de préciser madame Lachapelle. Même si je détient le titre, il ne faut pas oublier que c'est mon mari qui conçoit et invente les produits. » Et d'ajouter Michel Lachapelle : « Nous ne formons qu'un. »

Tout a commencé dans le garage de leur maison située à Pierrefonds. Au début, Monique s'occupe de la comptabilité, tandis que son mari voit à la création des canapés. C'est à la main qu'ils confectionnent ces derniers et c'est aussi à la main qu'ils posent les étiquettes sur les boîtes d'emballage. « J'avais des ampoules », raconte aujourd'hui Monique en souriant.

Les fondues parmesan (qu'on ne retrouve plus sur le marché) et les escargots en brioche sont les premiers produits qu'ils présentent aux consommateurs. Confectionnés avec une minutie digne des plus grands chefs cuisiniers, les escargots en brioche se composent d'une pâte à brioche que l'on roule. « Après l'avoir fait gonfler, on la met au four, nous explique madame Lachapelle. Une fois cuite, on coupe le dessus et on jette l'intérieur de la pâte. Ensuite, nous remplissons cette pâte d'escargots importés d'Indonésie et de beurre à l'ail. » Miam ! Miam ! C'est délicieux. C'est d'ailleurs avec les escargots en brioche, vendus sous la marque privée de Loblaw, President's Choice, que les Plats du chef remportent un Sial d'or en 1994 au Salon international de l'alimentation à Paris.

Après le lancement des escargots en brioche, Michel Lachapelle invente la façon de présenter la soupe à l'oignon. On la trouve surgelée dans un cylindre recouverte de croûtons et de fromage gruyère. Le consommateur n'a qu'à la mettre au four à 400 degrés et le tour est joué. « Cette soupe a commencé à se vendre doucement au début, mais aujourd'hui, elle est un gros vendeur », an-



En 1981, Monique Lachapelle et son mari fondent les Plats du chef. Aujourd'hui, leur chiffre d'affaires est de dix millions de dollars.

Photo MICHEL GRAVEL, La Presse ©

nonce fièrement la présidente des Plats du chef.

Les débuts sont difficiles. Les Lachapelle commencent à vendre leurs produits dans des magasins situés autour de chez eux. En-

suite, ils les présentent chez Métro et Provigo et organisent des dégustations dans des magasins. « C'est la meilleure façon de vendre son produit, explique Monique Lachapelle. Quand on goûte, on sait que c'est bon. »

C'est l'exportation qui a surtout aidé le développement des Plats du chef. Pour se faire connaître, ils présentent leur produits dans différentes foires alimentaires. En premier lieu à New York puis à Chicago et en Californie. Aux États-Unis, ils deviennent en 1989 l'un des fournisseurs de Club Price Costco. Aujourd'hui, c'est Trader Jo, Costco, et Sam qui sont leurs clients.

« Quand le public sait que vous vendez à l'étranger, cela vous donne de la notoriété et vos produits se vendent plus », précise Mme Lachapelle.

En Europe, Les Plats du chef s'implantent en Angleterre. En Asie, après avoir participé à l'exposition annuelle agro-alimentaire Foodex, ils percent au Japon. Ensuite, les canapés surgelés s'envolent vers Singapour. Aujourd'hui, ils se dégustent même en Islande.

Les Lachapelle sont membres du club Agro Export, (dont Monique Lachapelle est la vice-présidente actuelle). Ce club aide près de 330 compagnies à exporter.

Au Québec, on retrouve les produits surgelés (escargots en brioche, hors d'oeuvres quatre saveurs, soupe à l'oignon, Pizettas avec pepperoni et fromage, Pizettas gourmets avec jambon fromage et sauce béchamel) dans les Sobseys, IGA, Métro, Maxi, Loblaw, Provigo et Costco. On les retrouve également en Colombie-Britannique et en Ontario. Les Américains mangent les Pizettas comme des pains chauds. Les Pizettas gourmets se mangent comme des croque-monsieur. « Nous en vendons beaucoup, non seulement aux États-Unis mais aussi au Québec. Cette petite pizza surgelée se réchauffe en quelques minutes. C'est notre plus grand vendeur », nous dit la présidente des Plats du chef.

Comme on ne trouve pas sur le marché des machines conçues pour la fabrication des canapés miniatures, Michel Lachapelle invente, au fur et à mesure que l'entreprise progresse, ses propres machines avec l'aide d'ingénieurs. Ces machines sont adaptées spécialement pour les canapés miniatures des Plats du chef.

Aujourd'hui, les Plats du chef, dont le chiffre d'affaires est de dix millions de dollars, ont cent employés. Ils viennent d'inaugurer à Dollard-des-Ormeaux, (ouverture le 11 décembre) une nouvelle usine de 30 000 pieds carrés dotée de machines des plus sophistiquées. Il n'est plus question de fabriquer à la main les canapés et de poser les étiquettes sur les boîtes d'emballage.

En 1999, les Plats du chef ont reçu, après inspection pour sa propreté par des experts, la certification HACCP (analyse des dangers et maîtrise des points critiques).

Monique et son mari continuent à créer de nouveaux produits. Annie, leur aînée les assiste et dans quelques années, Valérie, qui travaille présentement en Nouvelle-Zélande dans une usine d'alimentation, viendra se joindre à eux.




**PALLISER®**

# LIQUIDATION DE CUIR

## 2 MILLION\$

### RABAIS DE 10-40%

**Les modèles de plancher sont réduits pour vendre.**

**Sofas en cuir, causeuses en cuir, fauteuils en cuir, fauteuils inclinables sectionnels en cuir**

## Débutent aujourd'hui

**Aucun paiement, aucun intérêt pour 6 mois\***      **Magasinez tôt, pour un meilleur choix.**



**15757, boul. Gouin Ouest  
Pierrefonds**  
(entre St-Jean-et St-Charles)  
**(514) 620-1890**



\* 6 mois sans intérêt  
• Acompte minimum de 25 %  
• Sujet à approbation de crédit  
• Offre valable pour une période limitée

Heures d'ouverture : lun., mar., mer., 10 h à 18 h;  
jeu., ven., 10 h à 21 h; sam., dim., 10 h à 17 h



**6025, rue Jean-Talon Est  
St-Léonard**  
(entre Lacordaire et Langelier)  
**(514) 259-1890**



# L'Internet sous toutes ses coutures

## SUR LE WEB AUJOURD'HUI

VOILÀ UNE petite discussion qui tombe à point, après avoir passé les derniers jours à recevoir et à visiter les membres de votre famille... Yahoo! Chat ([chat.yahoo.com](http://chat.yahoo.com)) organise, à 20 h, une rencontre avec la thérapeute spécialiste des relations familiales, Deb Sheehan. Que ce soit au sujet d'un problème avec vos enfants, votre conjoint, les beaux-parents ou le beau-frère, M<sup>me</sup> Sheehan tentera de vous aider en répondant à vos questions.

QUELS SONT les utilisations possibles, dans l'immédiat comme dans le futur, de l'intelligence artificielle? C'est la question à laquelle devra répondre le Dr Ashwin Ram, à l'occasion de son passage à la tribune de claudage du site de CNN ([www.cnn.com/chat](http://www.cnn.com/chat)). Plus particulièrement, l'usage commercial de cette intelligence artificielle. La rencontre commence à 14 h.

LE SITE SUISSE Netsurf ([www.netsurf.ch](http://www.netsurf.ch)) offre encore une fois sa revue de l'année dans le secteur des nouvelles technologies. L'Internet sous toutes ses coutures. Par exemple, on peut y lire les dernières statistiques en matière de consommation en ligne. Un sujet intéressant au lendemain de Noël. L'an der-

nier, 86 % des produits achetés en ligne étaient arrivés à temps chez les consommateurs. Mais 28 % des transactions en ligne n'avaient pu être conclues en raison de problèmes avec le site Web. Autre statistique révélatrice : 24 % des gens ayant acheté en ligne se disent extrêmement insatisfaits de leur expérience et préoccupés par l'aspect sécuritaire de leur transaction.

ON PARLE beaucoup de l'impact de l'Internet dans le monde de l'automobile. Écoutez ça : des 8,4 millions de consommateurs qui ont acheté une voiture après avoir trouvé de l'information en ligne, seulement 2 % ont fait l'achat de leur voiture en utilisant le site Web d'un fabricant automobile !

SI LE MONDE de la publicité vous intéresse, j'ai une statistique inusitée. Plus de 7000 nouveaux bandeaux publicitaires font leur apparition sur l'Internet chaque semaine. La majorité d'entre eux s'éteignent après plus ou moins trois semaines...

JE TERMINE avec un chiffre assez monstrueux. Chaque jour, les internautes s'envoient plus de 10 milliards de courriels. Selon une étude américaine, un internaute moyen qui utilise l'Internet régulièrement aura reçu cette année plus de 2000 courriels — pour la plupart des publicités non sollicitées.

Bruno Guglielminetti

## Merci pour le chocolat...

ELISA MORERE  
*Le Figaro*

CHOCOLÂTRES, libérez-vous ! Vous ne serez pas les premiers à qui la fève divine tourne la tête. Madame de Sévigné était chocomaniaque et quelques siècles auparavant, Mayas et Aztèques se dopaient au Tchacahoua avant la bataille.

Mais le chocolat ne fait pas que remonter le moral ou fondre dans les assiettes à dessert. Un soupçon de cacao dans une sauce est d'une folle originalité culinaire. On commence à en trouver dans les dîners.

D'ailleurs, Pascal Ackermann, chef de cuisine chez Fauchon-traiteur, a par exemple imaginé deux plats, un d'hiver, un d'été, pour faciliter la vie des femmes débordées mais gourmandes : un filet de turbot sauce moka et fèves de cacao torréfiées et un filet de pintade en « habit de velours ».

Quel choco accro peut résister à ça ! Parmi eux, Valérie Kerover, attachée de presse, fine gueule (et fumeuse de cigares) qui parle encore avec des trémolos dans la voix de ce foie gras relevé au cacao dégusté inopinément. Comme quoi, ce ne sont pas des kamikazes qui se lancent à l'assaut du scoubidou improbable.

Si on connaît ses fourneaux comme soi-même, facile de réaliser un attrape-coeur cacao pour les copains en jouant, ensuite, sur la couleur comme avec ces miroirs Lenôtre à la purée de mandarine, passion, banane, ananas d'un joli



Photo : RÉMI LEMÉE, La Presse ©

Joyeux chocolat : un assortiment de chocolats offert à la pâtisserie de Gascogne.

effet dans la bouche. Parmi les amis du chocolat : les ados. Pour eux, autour de la table, un jour de fête, on conseille la fondue au chocolat afin d'y tremper une fournée de crêpes et divers fruits directement dans le chocolat fondu dans son pot de verre. Prévoir nombre de serviettes en papier de couleur, des assiettes en carton également en couleur pour leur faire un décor de Smarties (les vraies seront éparpillés sur la table histoire qu'ils picorent en zappant sur le PlayStation 2).

Pour vous aider à concocter un dîner de ce genre, Yannick Lefort,

lui, a publié *La Journée chocolat* (Éditions Hachette pratique). Il a mis les recettes tendances qu'on commence à découvrir dans les bonnes maisons. Notre préférée : la « tarte fine aux pommes chocolatée au camembert ». On dirait un titre pour fans de *fusion food* (la dernière toquade branchée où l'on mélange tout). Baptisée lors du dîner du Club des croqueurs de chocolat bluffé de tant d'audace, la tarte en question est un poème. « J'ai eu l'idée de cet accord près de Munster. Les paysans avaient autrefois l'habitude de déguster ce

fromage avec de la confiture de quetsches. J'ai opté pour camembert-chocolat », explique Yannick Lefort. À présenter en clin d'oeil sur un plateau de fromage et sous cloche histoire d'amuser la galerie des spécialistes. Robert Linx, fondateur de la Maison du chocolat, qui a lui aussi rédigé un beau livre (Éditions du Chêne), sort le champagne et le vieux porto pour ses amis et dispose dans des coupelles de cristal des carrés de chocolat au lait. Sur une dessert, il range ses chocolats avec une humoristique pancarte « Ne pas toucher » qui fait saliver tout le monde.

Pour lui, un dîner à base de chocolat, c'est rustique. Donc, décor au diapason. Il housse sa table d'une nappe basque à grandes rayures jaunes, rouges ou bleues et parseme quelques fèves de cacao entre les assiettes pour l'oeil : « Les fleurs fanent vite alors que les fèves ne fondent même pas au soleil. »

Frédéric Fleckinger, à la tête du nouvel espace Alliance chocolat, surprend ses amis avec un drôle de cocktail où l'on distingue un goût d'orange sur fond de cacao.

Pour ses dégustations entre potes, il adore sortir les assiettes en terre cuite, sur fond de nappe rouge, qu'il fait orner de bouquets composés de ces cabosses qui retiennent les fèves de cacao (certains grands fleuristes en proposent), sinon de fleurs exotiques.

Pierre, 32 ans, n'aime rien tant que d'offrir des brunchs du dimanche dans son Eure natale. Tandis qu'il fait un froid de gueux dehors, il allume le feu, sort ses tasses spéciales de porcelaine blanche à filet d'or, la nappe tout aussi blanche et touille un chocolat chaud moussueux. Important : le décor douillet « comme à la neige » avec le sapin déjà dressé ! Sinon, pour les mal réveillés, le café à l'italienne où fond un grain de chocolat noir. Mais, surtout, ce fou de chocolat prépare en un tour de main une ganache qu'il sert encore tiède sur une tartine grillée. Le nec, c'est justement de la déguster avant qu'elle ne bloque (ou se solidifie). Normalement, bien dosés, ces choco-délicés laisseront les tablettes, celles des abdos, intactes !

« Le meilleur utilitaire sport que nous ayons mis à l'épreuve. »

- Brian O'Neill, président, Insurance Institute for Highway Safety



Le X5 est non seulement le meilleur utilitaire sport mais aussi le meilleur véhicule jamais testé.

Cette reconnaissance, le X5 la doit aux résultats stupéfiants obtenus lors d'essais de chocs décalés à 65 km/h menés par l'IIHS — une performance qui lui a valu le titre convoité de « meilleur choix ». Déjà, BMW arrive incontestablement bonne première au chapitre de la performance, à l'échelle mondiale. Comme le démontrent ces derniers essais, nous pouvons en dire autant en ce qui concerne la sécurité.

BMW X5

4.4i

3.0i

Renseignez-vous sur la Formation de conduite BMW [www.bmw.ca](http://www.bmw.ca) 1 800 667-6679



Le plaisir de conduire.™

**Bibliothèque  
et Archives  
nationales**

**Québec** 

*La Presse*

27 décembre 2000

Page B6 manquante

# MÉDIAS

## EN BREF

PASCAL LAPOINTE  
Agence Science-Press

### Journaux du métro: croissance à New York

EN OCTOBRE, nous vous parlions de l'arrivée en sol nord-américain de journaux gratuits distribués chaque matin dans le métro. Eh bien ! pour celui de New York, lancé en septembre, les choses vont plutôt bien. Lancé par le quotidien tabloïd — payant — *New York Daily News*, le *Daily News Express* prévoit augmenter son tirage dans les prochains mois (de 90 000 à 100 000 exemplaires) et ajouter des pages, grâce à l'apport des offres d'emploi déjà publiées par son grand frère. Distribué cinq jours par semaine, employant 15 personnes, le *Daily News Express* offre un condensé des nouvelles du jour — dont une partie est réécrite à partir du matériel du *Daily News* —, à l'image de leur modèle à tous, le *Metro* suédois, dont une version torontoise existe depuis l'été dernier, et dont des rumeurs ont fait état en octobre d'une éventuelle version montréalaise. La semaine même du lancement du petit nouveau new-yorkais, le concurrent du *Daily News*, le *New York Post*, réduisait son prix de vente de 50 à 25 cents.

■ ■ ■

### Virage à droite interdit



Al Gore

CONNAISSEZ-VOUS *The Onion* (L'Oignon) ? C'est le plus satirique des journaux américains. Un mélange de *Croc* et du *Canard enchaîné*. Chaque semaine depuis 12 ans, son équipe de 10 personnes relit l'actualité à sa façon, en se moquant de tout ce qui bouge avec des titres tels que « Al Gore réclame un décompte des votes de la Cour suprême ». Le journal, qui tire à 180 000 exemplaires (mais attire un million de visiteurs par semaine sur son site), et qui se vante de n'avoir « jamais publié une vraie nouvelle », est imprimé à Madison, au Wisconsin. Or, voilà que son éditeur vient d'annoncer qu'il déménage en janvier à New York — soulevant chez ses fans l'inévitable question : vient-il de se vendre aux grands capitalistes ? « Ce ne sera plus aussi

drôle, parce qu'ils vont devenir trop gros », se lamentent les lecteurs sur Internet, depuis l'annonce de la nouvelle, le 6 décembre. Le rédacteur en chef, Robert Siegel, 28 ans, assure qu'il n'est pas question de changer quoi que ce soit au style du journal et que l'ensemble de l'équipe déménage à New York. Un reportage dithyrambique de *L'Online Journalism Review*, en mai dernier, présentait *L'Oignon* comme « la meilleure source d'humour » pour les journalistes américains.

Le site : <http://www.theonion.com>

■ ■ ■

### Le couperet tombe sur Salon

LE PRESTIGIEUX cybermagazine *Salon* n'aura pas été épargné par les coupes. Vingt-cinq personnes viennent d'être licenciées, soit 20 % de l'équipe, dans un effort pour réduire les dépenses de 40 %. *Salon* n'est que le dernier d'une longue liste de médias sur Internet — des médias indépendants comme lui, mais aussi des médias détenus par des géants de la communication comme CBS — à devoir sabrer, devant une Bourse en déroute et des investisseurs de plus en plus frileux face à l'avenir d'Internet. Les coupes surviennent pourtant au moment où *Salon*, grâce au feuilletton présidentiel, a connu le plus fort achalandage de son histoire : 50 millions de pages vues en novembre. Un achalandage qui, depuis 1996, n'a d'ailleurs jamais cessé de croître. Le magazine a également accumulé les prix de journalisme et la reconnaissance de ses pairs : elle est désormais bien loin de l'époque où certains journalistes de la presse écrite ou de la télé jetaient un regard dédaigneux sur leurs collègues de l'Internet.

C'est la deuxième fois cette année que *Salon* doit faire des compressions : 13 personnes avaient perdu leur emploi en juin dernier. Quelque 87 % des revenus de *Salon* proviennent de la publicité (dont une bonne partie provient de compagnies Internet qui, elles, ne se portent guère mieux), ce qui représente un château de cartes, quand on se rappelle que le marché publicitaire sur Internet demeure, aujourd'hui encore, désespérément maigre pour le milliard de pages. Les actions de *Salon*, qui étaient montées jusqu'à 15,13 \$ en juillet 1999, s'échangeaient la semaine dernière à... 1,06 \$.

■ ■ ■

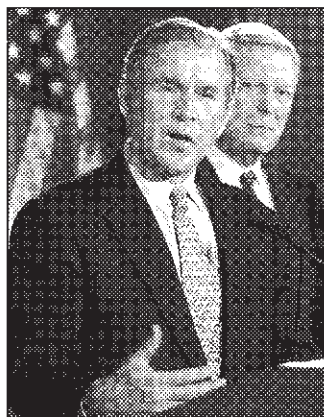
### Campagne électorale ou course de chevaux ?

LES RÉSEAUX de télé ont couvert la campagne électorale américaine comme une course de chevaux et ont consacré très peu de temps à des problèmes « substantiels », conclut une étude du Centre Annenberg sur les politiques publiques, à l'Université de Pennsylvanie. Les réseaux « n'ont pas fourni aux électeurs beaucoup de chances d'en apprendre plus sur les positions des candidats », résume Kathleen Hall Jamieson, directrice du Centre. À titre d'exemple, ABC aurait consacré à la campagne électorale en moyen neuf minutes et 48 secondes dans chaque bulletin de fin de soirée... dont 39 secondes aux enjeux (le reste étant occupé par les discours des candidats, les réactions et les incidents).

Centre Annenberg : <http://www.appcpenn.org>

■ ■ ■

### Floride: le décompte se poursuit...



George W. Bush

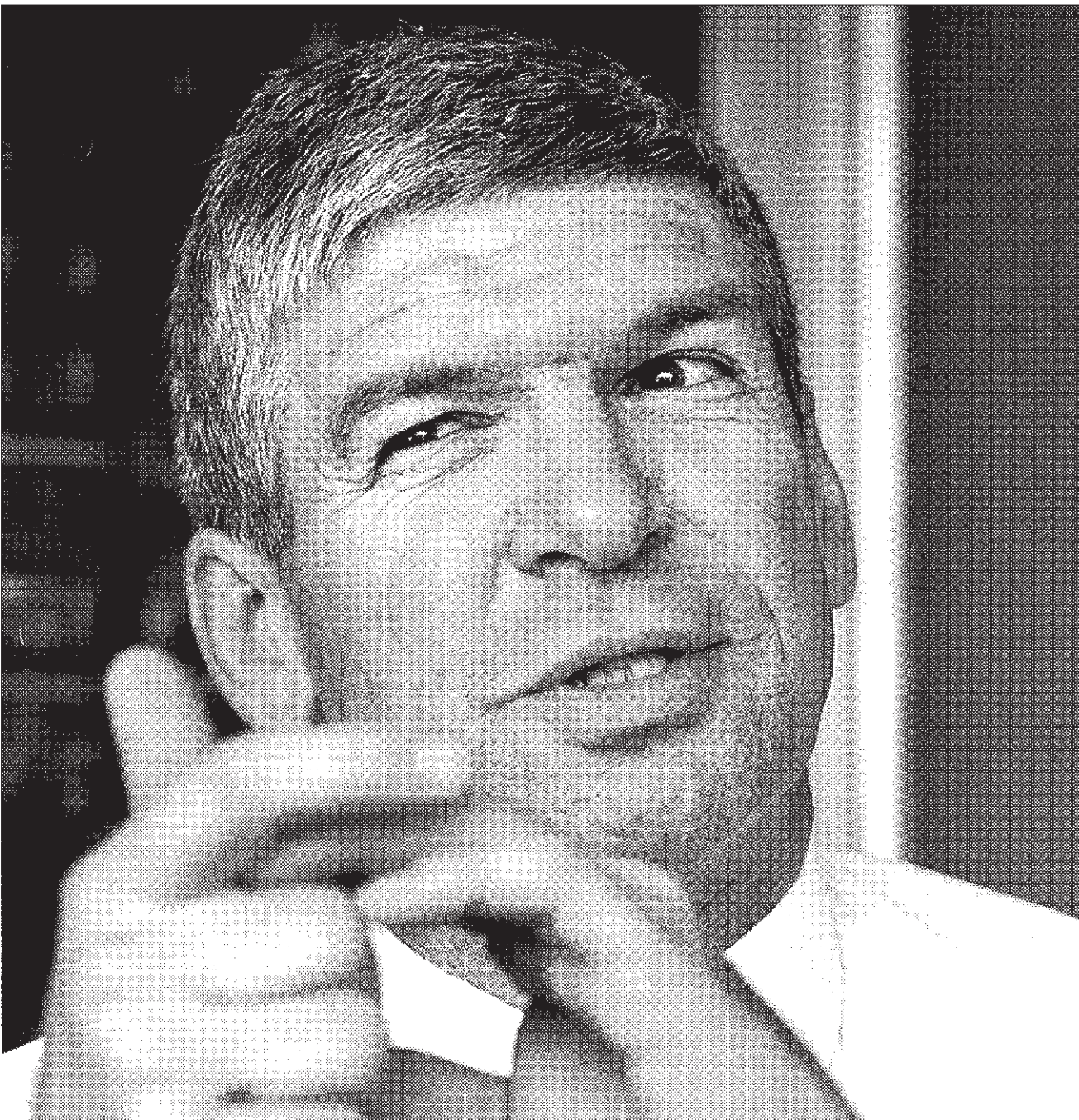
INCROYABLE mais vrai, le décompte des votes en Floride n'est pas terminé. Officieusement, du moins. Les médias, qui avaient promis d'exiger un décompte en vertu de la loi d'accès à l'information, ont tenu parole, et ce « décompte », qui n'a aucune valeur judiciaire, était en cours la semaine dernière : dans le comté de Broward, 6886 bulletins de votes avaient été initialement rejetés, et un nouveau décompte en avait attribué 1142 à Gore contre 579 à Bush. Plusieurs observateurs sont donc impatients de voir si le « décompte » des médias arrivera au même résultat. Les autorités électorales facturent 300 \$ de l'heure à quiconque veut jeter un oeil sur ces bulletins, et les médias (*Miami Herald*, *Washington Post*, *Associated Press*, etc.) se sont entendus pour

partager la facture.

■ ■ ■

### Le prendre au mot

ON A SOUVENT entendu des gens déclarer : « si Untel remporte les élections, je m'exile », sans trop les prendre au sérieux — avec raison, parce qu'ils partent rarement. Pierre Salinger, lui, a tenu parole. Cet ancien attaché de presse de John F. Kennedy, qui fut correspondant en Europe du réseau ABC pendant deux décennies, avait déclaré, une semaine avant les présidentielles : « Si Bush gagne, je vais quitter le pays et passer le reste de mes jours en France. » Eh bien ! le *Washington Post* a effectivement retracé Pierre Salinger, 75 ans, en France, dans un petit village du Sud appelé Le Thor, où sa quatrième épouse tient un *bed & breakfast*. Il a expliqué au journaliste qu'il comptait revenir à Washington en janvier pour vider son appartement, après quoi il s'installera définitivement là-bas.



PHOTOTHÈQUE, La Presse ©

Pierre Ladouceur, vice-président marketing du Canadien, a fait la leçon à un journaliste de TQS qui avait critiqué la nomination de l'ancien directeur général Réjean Houle.

## Le journalisme revu et corrigé par le Canadien

ALEXANDRE PRATT

LE JOURNALISTE et chroniqueur de hockey Michel Villeneuve, de TQS, est bien connu pour ses propos incisifs. Dans l'univers conservateur du journalisme sportif, son style polémique détonne et ne laisse personne indifférent.

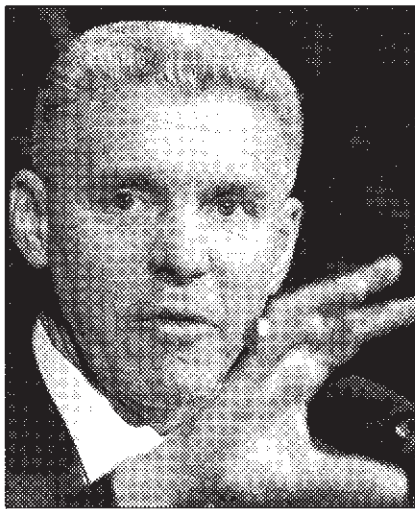
Ses derniers détracteurs ? Les dirigeants du Canadien de Montréal. Ils n'ont pas apprécié une de ses montées de lait à l'émission 110 % du 6 décembre dernier. Fidèle à ses habitudes, Michel Villeneuve n'est pas passé par quatre chemins pour critiquer la nomination de l'ancien directeur général, Réjean Houle, au poste d'ambassadeur du Canadien. « Ce que je vais dire est dur, je l'admets. J'aurai l'air d'un sans-cœur, mais je ne veux pas faire de sentiment. Le travail de Réjean Houle comme directeur général est un désastre. Depuis cinq ans, il a mis le club à terre, il l'a détruit, et voilà qu'on le récompense en le nommant ambassadeur de l'équipe. Voyons donc ! »

Ces temps-ci, ce sont des propos qu'on entend souvent sur les ondes des tribunes téléphoniques. Toujours le même refrain : quand le Canadien perd, les amateurs de sport rechignent. Mais ces propos, venant d'un journaliste, sont maintenant jugés inacceptables par le vice-président marketing du Canadien, Pierre Ladouceur.

Dans un geste inusité, il a demandé à Michel Villeneuve de s'excuser publiquement envers Réjean Houle et l'organisation. Il lui reproche de s'être « servi de sa tribune pour discréditer la décision du club de hockey Canadien... Il a questionné notre jugement et notre gestion interne du club, il a ultimement humilié Réjean Houle sur la place publique. » M. Ladouceur dénonce aussi le « manque flagrant de professionnalisme » et le « peu de jugement » dont a fait preuve Michel Villeneuve.

La réprimande du Canadien a surpris les journalistes sportifs. Après tout, se demandent-ils, de quel droit la direction du Tricolore se permet-elle d'offrir des leçons de journalisme aux reporters ?

Quelques jours plus tard, on apprendrait que le cas de Michel Villeneuve n'était pas unique. Le chroniqueur Michel Blanchard, de *La Presse*, s'est lui aussi fait sermonner pour avoir rapporté les propos d'un informateur anonyme qui avait entendu des dirigeants du Canadien parler du congédiement imminent d'Alain Vigneault et de Réjean Houle, dans un restaurant du cen-



PHOTOTHÈQUE, La Presse ©

Réjean Houle, nouvel ambassadeur du Canadien.



PHOTOTHÈQUE, La Presse ©

Le chroniqueur Michel Blanchard.

tre-ville. M. Blanchard avait joint Pierre Boivin pour savoir si c'était lui le dirigeant du Tricolore qui était au restaurant trois jours avant l'annonce des congédiements. M. Boivin a répondu non, ce dont le chroniqueur de *La Presse* a tenu compte dans la rédaction de sa chronique.

Mais le président du Canadien n'a pas apprécié le ton du texte. Dans une lettre envoyée le 24 novembre, il écrit : « Je comprends mal que, suite à note (sic) conversation et après avoir fourni des réponses honnêtes à vos questions, vous ayez choisi de mettre en doute mes propos et d'accréditer ceux d'une source anonyme qui ne m'a jamais vu, ne connaît rien de notre organisation et prétend réécrire l'histoire des événements. »

Voilà l'histoire des événements. Votre éthique journalistique commande plus de rigueur. »

Réplique de Michel Blanchard : « Je m'occupe de mon éthique journalistique et vous, monsieur Boivin, vous vous occupez de voir à ce que votre club quite au

plus tôt les bas-fonds du classement. »

Ce qui nous ramène à la question de base : de quel droit la direction du Canadien se permet-elle d'offrir des leçons de journalisme aux reporters ? Aucun, pour tout ce qui se rapporte aux journalistes et chroniqueurs comme Michel Villeneuve et Michel Blanchard. Mais en ce qui a trait aux analystes des matchs à la télévision et à la radio, la situation est un peu plus délicate. Michel Bergeron, par exemple, est payé par Molstar, une filiale de Molson, qui est propriétaire du Canadien. Puisque c'est Molstar qui produit l'émission, c'est elle qui choisit les analystes, qui deviennent donc par la

bande des employés du Canadien. La direction du Tricolore peut ainsi s'assurer une couverture partisane et contrôler l'information pendant les matchs télédiffusés. Pour faire une analogie avec la presse artistique, c'est un peu l'équivalent de l'agent d'artiste qui a le droit de corriger les articles concernant son client avant leur parution dans les magazines *Trustar*, détenus par TVA.

### Tentative d'ingérence à TVA

À l'instar de René Angélil, qui a fait changer un titre à la une du 7 *Jours*, la direction de Molson a tenté de « tuer la une » du bulletin d'information de TVA du 18 décembre. Mais elle a eu moins de succès que le mari et impresario de la chanteuse Céline Dion.

Craignant de perdre son pouvoir de négociation dans le dossier de la vente du Canadien et du Centre Molson, la brasserie a demandé au réseau TVA de ne pas divulguer le contenu d'un document envoyé à un acheteur potentiel de l'équipe. Dans cette lettre d'entente préliminaire, Molson offrait au copropriétaire des Capitals de Washington, Jonathan Ledecky, la possibilité d'acheter 80,1 % du club pour 100 millions \$ CAN.

Au cours d'une réunion qui a duré 90 minutes, le vice-président aux affaires corporatives de Molson, John Paul Macdonald, a proposé au journaliste Dominique Maurais de lui donner des renseignements privilégiés s'il acceptait de taire le montant de 100 millions dans son reportage. Le directeur de l'information de TVA, Sylvain Chamberland, s'y est fermement opposé. « On ne se laissera pas dire quoi mettre et ne pas mettre dans nos reportages », a-t-il déclaré au lendemain des événements. M. Macdonald, lui, estime qu'il n'a pas tenté d'influencer le contenu éditorial de TVA. « Je leur ai seulement dit qu'en diffusant le contenu du document, il causerait un préjudice à la vente de l'équipe. Pour moi, ce n'était pas de l'ingérence. »

**Bibliothèque  
et Archives  
nationales**

**Québec** 

*La Presse*

27 décembre 2000

Page B8 manquante