

Sandor Grunwald



ACTUEL

Mourir, c'est partir un peu

Page 6

Rendez-vous

Du «trou» à la scène

Page 7

Réal V. Benoît



La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 25 AVRIL 2002

PRINTEMPS



RICARDO LARRIVÉE

collaboration spéciale

Petit, j'ai un jour été marqué par le commentaire d'un copain qui prétendait tout savoir. «Les filles goûtent la vanille», avait-il déclaré. Une seule phrase et l'autre moitié de l'univers m'était soudainement apparue. Sur le mur de la bibliothèque, les Tahitiennes de Gauguin et leur peau couleur vanille ont changé de signification. Je me suis donc préparé à aimer cette moitié inconnue avec une ardeur peu commune.

J'ai fait de la vanille un plaisir quasi quotidien. Après les glaces, les petits gâteaux à la crème, la chantilly mangée à la cuillère, les pommes au four plantées d'une gousse caramélisée et les milliers de laits frappés, je me croyais enfin connaisseur. Quelle surprise! La vanille se marie aussi au sel. Le rôti de porc au lait vanillé, le homard infusé à la vanille et les mignons de veau flambés au vieux rhum vanillé ont à la fois élargi mes horizons et repoussé les limites de mon imagination.

Distillé dans l'univers de nos desserts, le parfum de la vanille est unique. Tout en rondeur et en douceur, sa saveur est à la fois familière et exotique. Avec la fraise et le chocolat, elle est indissociable du tourbillon napolitain de notre enfance.

C'est d'ailleurs par le chocolat que la vanille a conquis les conquérants. Le 21 avril 1519, quand Cortez débarque au Mexique, l'empereur aztèque Moctézuma croit au retour de Quetzalcoatl, le serpent à plumes qui entraînera la fin de sa dynastie. En dégustant la boisson de bienvenue, l'Espagnol est beaucoup plus attiré par le bol en or que par la boisson elle-même. L'empire venait d'être perdu mais la vanille et le chocolat allaient triompher.

À la cour aztèque, on avait l'habitude de servir une boisson au chocolat parfumée avec du miel ou avec du tlixochitl. Les Espagnols ont rebaptisé le tlixochitl «vaynilla» qui signifie petite gaine. Le mot cacao a toutefois conservé sa racine aztèque de cacaoatl. Comme pour le cacao, les Aztèques pratiquaient la technique du séchage et de la fermentation des gousses pour développer les arômes de la vanille. Technique encore utilisée aujourd'hui.

Vanille orchidée

La vanille est une orchidée grimpante qui compte environ 110 espèces dont une quinzaine sont aromatiques. De ces 15 espèces, trois seulement sont cultivées de façon commerciale: la *vanilla pompona*, la *vanilla planifolia* et la *vanilla tahitensis* qui serait un croisement de deux autres. À titre informatif, lorsqu'on achète des gousses de vanille, un de ses trois noms doit se retrouver sur le contenant. Pour les connaisseurs, en plus de la variété, le lieu d'origine de la vanille est aussi très important puisqu'il influencera son parfum.

Plusieurs ne jurent que par la vanille mexicaine pour sa finesse et une légère présence de noix et de cannelle en arrière-goût. D'autres n'achètent que de la vanille Bourbon de Madagascar, des Comores et de La Réunion, anciennement appelée île Bourbon. Très aromatique, c'est la plus connue et l'une des plus faciles à trouver au Québec. Mais récemment, j'ai découvert la vanille tahitienne, délicate et légèrement sucrée. On la verra de plus en plus sur nos marchés. Dans notre colonne «J'ai testé», nous avons goûté une vanille tahitienne pulvérisée. On retrouve aussi de la vanille antillaise au goût plus rustique que les autres, mais que plusieurs aiment pour son côté plus corsé.

Faute d'avoir importé l'abeille pollinisatrice des fleurs de vanille, très longtemps, partout où on a tenté de l'acclimater, la plante est demeurée stérile. Selon la légende, c'est un esclave de La Réunion, Albius, qui a eu l'idée de mettre en rapport les organes mâle et femelle de la fleur de vanille. Cette découverte a fait la fortune de bien des propriétaires terriens. Albius ne fut jamais riche, mais il fut affranchi. De nos jours, c'est encore grâce au doigté de femmes, «les marieuses», que la vanille est fécondée.

Toutes ces références à l'amour n'ont pas été sans créer d'histoires médicales et aphrodisiaques. Certains ont dit qu'elle avait une action tonifiante sur l'estomac et le coeur et qu'elle atténuait les humeurs

épaisses et visqueuses! Plus tard, Diderot a écrit dans son encyclopédie: «Elle cuit les humeurs crues et elle est utile pour les maladies froides du cerveau.» En Allemagne, un médecin a même prétendu avoir transformé 342 impuissants en amants déchaînés avec des décoctions à la vanille. Et voilà pour le mythe.

La fleur éclot la nuit et si elle n'est pas fécondée durant la matinée, elle commence à se faner. Lorsque les gousses sont cueillies, elles ressemblent à de longs haricots verts que l'on plonge quelques minutes dans de l'eau chaude à 63 degrés Celsius. Après cette opération, les gousses sont déposées dans des bacs et recouvertes d'une couverture de laine pour conserver leur chaleur et les laisser suer 24 heures. C'est à cette étape que les gousses prennent leur belle couleur chocolat. Ensuite, les vacances au soleil durant une semaine vont leur permettre de sécher, puis il faudra un mois de repos à l'ombre et huit mois de vieillissement en caisse de bois ou de fer blanc pour finaliser l'affinage des parfums de la vanille. Pas étonnant que le produit ne soit pas donné.

Gousses et vanilline en flacon

Une gousse de vanille, elle ne doit pas être fendue, rougeâtre ou tachetée. Elle doit être d'un brun uniforme, souple, pulpeuse et brillante. La gousse peut être givrée, c'est-à-dire que des cristaux de vanilline disparaissent à sa surface. Elle ne supporte pas la chaleur ou l'humidité. L'idéal est de la conserver dans un bocal en verre fermé hermétiquement.

Si vous utilisez la gousse entière sans l'ouvrir pour parfumer vos sauces sucrées ou salées, vous pouvez la rincer, l'essuyer et la réutiliser à quelques reprises.

Voir VANILLE en B4
Suite du dossier en B3



Photo ARMAND TROTIER, La Presse ©

Un coin étonnant de la France, samedi dans **La Presse**

VACANCES VOYAGE

PRÊT-À-PARTIR: À tour de rôle



304388

BANDE À PART



Nathalie Petrowski refusée au Cirque du Soleil

NATHALIE COLLARD

CE MATIN, tous les journalistes montréalais parlent de *Varekai*, le nouveau spectacle du Cirque du Soleil, présenté en grande première hier soir sous le chapiteau du Vieux-Port de Montréal. Tous sauf une : Nathalie Petrowski, critique arts et spectacles à l'émission matinale de Paul Arcand sur les ondes de CKAC. La raison est fort simple, la journaliste, qui est également chroniqueuse à *La Presse*, n'a pas été invitée à la première.

C'est le président-fondateur du

Cirque, Guy Laliberté, qui a lui-même rayé son nom de la liste d'invitations.

Il semble que Guy Laliberté n'ait pas apprécié le ton et la tournure de certaines phrases employés par la journaliste dans sa chronique du 11 avril dernier, parue dans *La Presse*. Cette chronique faisait suite à une allocution du président du Cirque du Soleil devant la chambre de commerce de Montréal, au cours de laquelle il a annoncé un investissement de 25 millions de la Société générale de financement dans la construction d'un complexe hôtelier haut de gamme.

Quand Nathalie Petrowski s'est rendu compte qu'elle n'était pas invitée à la première de *Varekai*, il était trop tard pour acheter un billet, ils étaient tous vendus. La seule solution : se faire inviter par quelqu'un qui avait déjà ses billets. « Je me suis fait dire que si je me présentais quand même, ce serait perçu comme de la provocation », explique-t-elle.

« Oui, ce sont effectivement les mots que j'ai employés, confirme Renée-Claude Ménard, directeur des relations publiques pour le Cirque du Soleil. Je crois que lorsqu'on se présente à une soirée sans y avoir été invité, c'est une forme de provocation. »

Selon elle, le froid entre Nathalie Petrowski et Guy Laliberté ne date pas d'hier. « C'est une vieille histoire qui remonte aux années 1980, à l'époque où Nathalie a tourné un film sur le Cirque du Soleil avec l'ONF », explique Renée-Claude Ménard.

Dans ce film, la journaliste décrivait le rêve américain du Cirque ainsi que son arrivée à New York. « Dans les toutes dernières minutes du film, explique son auteur,



Le président-fondateur du Cirque du Soleil, Guy Laliberté.

j'évoquais les tensions que vivait l'équipe d'un petit cirque qui devient gros, c'est tout. »

Mais il semble que Guy Laliberté ne l'ait jamais digéré.

« Avant l'allocution de la chambre de commerce, nous avons commencé à discuter d'un possible rapprochement et peut-être même d'une rencontre entre les deux, poursuit Renée-Claude Ménard.

Mais quand Guy a lu la chronique de Nathalie, il a dit non. »

Renée Claude Ménard assure que le geste de Guy Laliberté n'est pas une tentative de censurer les médias. « Cela n'a rien à voir avec les journalistes, dit-elle. Tous les médias étaient invités, y compris ceux que Nathalie représente, soit CKAC et *La Presse*. C'est vraiment personnel et Guy l'assume complètement. »

De son côté, l'animateur Paul Arcand dit ne pas comprendre la réaction de Guy Laliberté. Hier matin, dans le cadre de son émission, il a lancé un appel à tous. Résultat : une auditrice a offert ses billets à Nathalie Petrowski qui devrait finalement voir *Varekai* au cours des prochains jours. « Cela ne me dérange pas qu'on parle du spectacle quelques jours après tout le monde, affirme l'animateur, mais je trouve tout de même l'attitude de Guy Laliberté déplorable. »

Quant au nouveau directeur des programmes de CKAC, Michel Tremblay, il s'est vite résigné : « Il n'y a pas grand-chose que je puisse faire, lance-t-il. Disons qu'on découvre une autre facette du visage de Guy Laliberté. »

D'un naturel si attrayant
L'émotion en boîte.

Collier en or 18 carats à perle tahitienne et à diamants, 995 \$.



BIRKS

PERLES. depuis 1879



1240, Square Phillips 397-2511 • Fairview Pointe-Claire
Centre Rockland • Carrefour Laval • Promenades St-Bruno
1 800 682 2622 www.birks.com

Cabanes à sucre

CABANE À SUCRE LALANDE
870, montée Laurin, Saint-Eustache
1 888 682-3357 • (450) 473-3357
Week-ends avec animation et jeux gonflables pour les enfants
Ouvert depuis 1913
Plus vieille cabane au Québec
• Ambiance chaleureuse
• Promenade en traîneau
• Bouilloire d'époque
www.lalande.ca

cyberpresse.ca / caricatures

cyberpresse.ca

L'ENTREPÔT
au vent fou
NAUTISME EXTRÊME
QUALITÉ ET CHOIX SUPÉRIEUR

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

514-640-3001 3839 St-Jean Baptiste, Montréal
3045071A www.auventfou.com 1-800-336-2126

Four Points
Sheraton
HULL OTTAWA

Forfait relâche familiale
119,00 \$*

*Admission au Musée canadien des civilisations et au musée des enfants
*Petit-déjeuner buffet
*Stationnement

Les enfants de moins de 12 ans mangent gratuitement lorsqu'ils sont accompagnés de leur parents
Chambre spacieuse, centre de conditionnement et piscine intérieure
Café gratuit dans la chambre
*Tarif forfait par nuitée, occupation 2 adultes & 2 enfants
*Tarif chambre à partir de 89,00 \$
*Pourboire inclus. Taxes en sus.
*Valable jusqu'au 2 mai 2002.

Four Points par Sheraton Hull-Ottawa
35, rue Laurier, Hull, Québec, Canada J8X 4E9

Réservations : 1-800-567-9607

VOLVO
pour la vie

PAYEZ 399 \$ PAR MOIS ET OBTENEZ 1 000 \$ EN ACCESSOIRES[†]
(LIMITE DE 10 VOLVO PAR PERSONNE)

VOLVO V40 2002 **VOLVO S40 2002**

VOLVO POUR LA VIE. ACCESSOIRES GRATUITS.[†]
POUR UNE DURÉE LIMITÉE, OBTENEZ, SANS FRAIS, DES ACCESSOIRES VOLVO AUTHENTIQUES D'UNE VALEUR DE 1 000 \$, AU CHOIX ET INSTALLÉS, À L'ACHAT D'UNE VOLVO S40 OU V40 NEUVE* TOUTS LES DÉTAILS CHEZ VOTRE CONCESSIONNAIRE VOLVO.

399 \$ *
/mois (48 mois)

PROGRAMME DE CRÉDIT-BAIL S40/V40
Acompte 2.225.00 \$
Dépôt de garantie 000.00 \$
Premier paiement mensuel : ... 000.00 \$
Montant dû à la livraison : 2.225.00 \$
Frais de transport, livraison et préparation, taxes, immatriculation et assurance en sus

MOTEUR TURBOCOMPRESSÉ DE 160 HP • BOÎTE DE VITESSES AUTOMATIQUE À 5 RAPPORTS • ROUES EN ALLIAGE • UN ARSENAL DE CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ LÉGENDAIRES • VITRES À COMMANDE ÉLECTRIQUE • RÉGULATEUR DE VITESSE • DÉVERROUILLEMENT DES PORTES TÉLÉCOMMANDÉ AVEC SYSTÈME D'ALARME • SYSTÈME DE CLIMATISATION ÉLECTRONIQUE • SIÈGES AVANT CHAUFFANTS

Laval VOLVO LAVAL div. de: Boulevard St-Martin Auto 1430, boul. St-Martin Ouest (450) 667-4960	Brossard VOLVO DE BROSSARD 9405, boul. Taschereau (450) 659-6688	Montréal UPTOWN VOLVO 4900, rue Paré (514) 737-6666	Pointe-Claire VOLVO POINTE-CLAIRE 15, Auto Plaza (514) 630-3666	Saint-Léonard JOHN SCOTTI AUTO LTÉE 4315, boul. Métropolitain Est (514) 725-9394	Saint-Hyacinthe AUTOMOBILES CHICOINE INC. 855, rue Johnson (450) 771-2305	Sainte-Agathe FRANKE VOLVO 180, rue Principale (819) 326-4775
---	--	---	---	--	---	---

le groupe VOLVO

Le PDSF pour une Volvo S40 1.9T/V40 1.9T 2002 est de 31 495 \$/32 495 \$. Frais de transport, livraison et préparation, taxes, immatriculation et assurance en sus. *Offre faite jusqu'au 30 avril 2002 par l'intermédiaire des concessionnaires Volvo participants et des Services financiers Automobiles Volvo du Canada sur approbation de crédit et selon les disponibilités. Le concessionnaire peut réduire le prix de vente ou de location. Le prix peut varier en fonction de l'équipement ajouté. À titre d'exemple, location d'une Volvo berline S40 1.9T/V40 1.9T 2002 pendant 48 mois à un taux annuel de 3,95%/3,85% avec 2 225 \$/2 225 \$ d'acompte ou échange équivalent. *Le premier paiement mensuel de 398,83 \$/398,64 \$ est payé par Automobiles Volvo du Canada. Le coût total de location est de 19 143,84 \$/19 134,72 \$. Prix d'achat à l'échéance du bail de 13 500,90 \$/14 983,80 \$. Aucun dépôt de garantie requis. Frais de transport et de livraison de 1 050 \$, taxes, immatriculation et assurance en sus. Kilométrage limité à 20 000 km par an (frais de 0,08 \$ par kilomètre excédentaire). †L'offre d'accessoires gratuits s'applique à toutes les Volvo S40/V40 2002 neuves, achetées ou louées chez un concessionnaire Volvo participant pour une durée limitée et ne comprend que les options installées par le concessionnaire pour un total de 1 000 \$ incluant l'installation. Certaines conditions d'application. Tous les détails chez votre concessionnaire Volvo. ©2002 Automobiles Volvo du Canada Ltée. *Volvo pour la vie* est une marque de commerce de Automobiles Volvo du Canada Ltée. Bouclier toujours votre ceinture de sécurité. Visitez www.volvocanada.com.

PRINTEMPS VANILLÉ

J'AI TESTÉ

Huile de vanille de Tahiti

J'AIME QU'ON me surprenne. Ce produit m'a étonné. Cela ne va pas de soi d'associer l'huile d'olive et la vanille. Et pourtant. On a fait macérer des gousses de vanille de Tahiti dans de l'huile d'olive douce, sans aucun additif ni arôme artificiel. L'huile résultant de cette opération est purifiée par filtration et stabilisée par un antioxydant naturel, soit la vitamine E. Une gousse de vanille est ajoutée dans la jolie bouteille. La présentation est sobre et classique. Le seul défaut du produit, c'est le peu d'information sur la bouteille. Il faut lire au dos de celle-ci pour savoir qu'on a affaire à de l'huile de vanille. Le parfum est délicat et légèrement sucré. J'ai utilisé cette huile pour faire mariner des pétoncles, sur du carpaccio, dans une salade de style californienne avec des fruits et du poulet fumé. Pour donner du «punch» à un gâteau et des muffins, pourquoi ne pas huiler les moules avec cette huile parfumée à la vanille? Environ 17\$ la bouteille de 125 ml. Pour connaître le point de vente le plus près de chez vous, composez le 1-888-253-7666.



■ ■ ■

Poudre de vanille



IL N'Y A rien de comparable à une gousse de vanille fraîche. Aucun extrait naturel ne peut rendre ce parfum doux et sucré ou remplacer ses petits grains noirs. Mais si on n'en a pas, cette poudre de vanille peut être intéressante. Chaque pot de huit grammes contient deux gousses entières pulvérisées. On parle donc d'une poudre granuleuse, fine, brune, avec un goût de vanille bien franc.

Cette poudre provient sûrement de gousses de vanille coupées que l'on ne peut vendre entières. Pour en tirer le meilleur parti, vau mieux la faire infuser, pour une crème anglaise, par exemple, un gâteau ou du lait chaud. Par contre, le contenant de huit grammes (deux gousses) coûte environ 20\$. C'est plutôt cher. Je préfère de loin la vraie gousse pour sa fraîcheur. Je crains toujours que le parfum des épices mouluées s'évapore avec le temps. Pour savoir où acheter cette poudre de vanille ou des gousses de vanille fraîches de Tahiti, contactez l'importateur/ distributeur Cedima au 1-888-253-7666.

■ ■ ■

Sucre biologique Lantic

DANS SA page «Dans votre assiette» parue samedi dernier, Judith Lachapelle rapportait que selon le magazine britannique *Which*, les aliments bio ne sont pas toujours meilleurs. Les aliments transformés, même bio, peuvent contenir plus de gras et de sucre que certains équivalents non biologiques. D'accord,

c'est mieux pour l'environnement, encore faut-il en avoir la certification, mais à quel point le sucre biologique est-il meilleur pour la santé que le sucre non bio? Je me pose encore la question. Selon Lantic, la canne à sucre est cultivée avec des engrais naturels dans le respect du terroir et des personnes qui s'en occupent. C'est ce que nous souhaitons tous. Nutritivement, il n'y a pas de différence avec du sucre non bio. Par contre, gustativement, ces cristaux de couleur dorée sont plus gros que le sucre blanc granulé et leur goût se rapproche un peu de celui de la mélasse.

L'emballage de ce sucre est intéressant. Il est vendu dans un contenant en carton, comme un litre de lait. On paie 3,79\$ pour 900 grammes et 1,79\$ pour le même format de sucre blanc non bio. Vendu dans les épiceries.

■ ■ ■

J'AI LU

Un grain de saveur

Cette semaine je vous propose un carpaccio de veau à la vanille. Si vous désirez d'autres idées pour apprêter le veau, voici ce livret de recettes produit par les producteurs de veau de grain du Québec. On consommerait en moyenne moins de trois kilos (six livres) de veau par année, ce qui est bien peu selon ce regroupement de producteurs. Ils soupçonnent que le manque d'idées pour le cuisiner en serait responsable. Voici donc 30 recettes de veau regroupées par coupes. Des idées pour cuisiner les côtelettes, les cubes, les rôtis, le veau haché, etc. Les recettes sont accessibles, illustrées et variées: des chic tourbillons de veau de grain aux pousses d'asperge et aux pleurotes en passant par des cannelloni au veau et un rôti de veau à l'orange et à l'abricot. On peut se procurer gratuitement ce recueil de recettes en le commandant sur le site www.veaudegrain.com ou en appelant au (450) 679-0540, poste 8721.

Avec la collaboration de Brigitte Coutu



PHOTOS ALAIN ROBERGE, La Presse



RECETTES

RICARDO LARRIVÉE

collaboration spéciale

Bien que la vanille fasse presque partie de notre quotidien et que cette saveur soit de plus en plus tendance (même Coca-Cola lance un nouveau Coke à la vanille), cuisiner salé avec la vanille demeure exotique, voire à la limite de la curiosité. Personnellement, j'aime beaucoup ce mariage, mais si vous avez des doutes, vous n'avez qu'à diminuer un peu les quantités la première fois que vous essayez la recette. Vous en ajouterez les fois subséquentes! La vanille se marie particulièrement bien avec les crustacés et les viandes blanches. Comme truc estival, plongez une gousse de vanille dans une bouteille de rhum et laissez-la macérer plusieurs semaines. Ce rhum sera parfait pour vos cocktails, les bananes flambées ou pour déglacer une poêle. Le principe est tout aussi bon pour l'aniis étoilé ou la cannelle.

Homard à la vanille

Temps de préparation: 10 minutes
Temps de cuisson: variable
Portions: 4

Ingrédients

4 échalotes françaises, hachées
3 c. à soupe (45 ml) de beurre
1/2 tasse (125 ml) de vin blanc
1 gousse de vanille
1 1/2 tasse (375 ml) de bouillon de poulet
4 homards frais

Préparation

1- Dans une grande marmite, faire revenir les échalotes françaises dans le beurre. Déglacer avec le vin blanc. Laisser réduire de moitié.

2- Couper la gousse de vanille sur la longueur. L'ajouter à la marmite avec le bouillon de poulet. Porter à ébullition. Y déposer les homards et couvrir.

3- Lorsque le bouillon bout à nouveau, calculer environ huit minutes pour des homards de une livre (500 g). Calculer environ une minute de cuisson supplémentaire pour chaque 1/4 livre (125 g).

4- Retirer les homards de la marmite. Réserver quelques minutes. Couler le bouillon de cuisson. Laisser chacun décortiquer son homard et tremper la chair dans ce délicieux bouillon.

■ ■ ■

Rôti de porc au lait vanillé

Temps de préparation: 15 minutes
Temps de cuisson: 1h40
Portions: 4

Ingrédients

1 longe de porc de 2 livres (1 kg)
2 gousses de vanille
2 c. à soupe (30 ml) de beurre
2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
1 feuille de laurier
1 c. à thé (5 ml) de graines de fenouil
4 tasses (1 l) de lait
Sel et poivre

Préparation

1- Faire une incision au centre du rôti d'une profondeur d'environ 6 po (15 cm) pour y insérer une gousse de vanille.

2- Dans une casserole, faire dorer le rôti de toute part dans le beurre et l'huile. Saler et poivrer.

3- Ajouter le reste des ingrédients.

4- Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter doucement environ 1h30.

5- Retirer le rôti de porc. Couler le bouillon. Nettoyer la casserole et y remettre le bouillon. Laisser réduire de moitié. Rectifier l'assaisonnement.

6- Trancher le porc finement et servir avec le jus de cuisson. Accompagner d'asperges ou de têtes de violon et d'une bonne purée de pommes de terre.

■ ■ ■

Carpaccio de veau à la vanille

Temps de préparation: 20 minutes
Portions: 4 entrées

Ingrédients

1/2 gousse de vanille
1/4 tasse (60 ml) d'huile d'olive
Le jus de 1 citron
Sel et poivre du moulin
6 1/2 oz (200 g) de filet de veau très frais
2 c. à soupe (30 ml) de ciboulette fraîche, hachée
Copeaux de parmesan frais

Préparation

1- Ouvrir la demi-gousse de vanille en deux. À l'aide du dos du couteau, retirer les graines à l'intérieur.



LE COURRIER DE RICARDO



RICARDO LARRIVÉE

collaboration spéciale

Q LOUISETTE, OUTREMONT: «Je viens d'accepter de faire le gâteau de noces de ma nièce pour 90 personnes. Avez-vous des conseils à me donner?»

R RICARDO: Ma chère Louisette, quel projet! Vous avez dû accepter sous l'impulsion du moment pour faire plaisir à votre nièce. Mais bon, maintenant, vous devez vous en sortir. Première chose, lorsque vous aurez trouvé la recette idéale de gâteau, fort probablement pour de huit à 12 portions, sachez qu'elle ne se double ou pas, et elle se triple encore moins. Il faudra refaire la recette autant de fois que nécessaire. Optez pour une recette où il y a du beurre pour que le gâteau sèche moins vite. Si vous avez un endroit frais dans la maison, faites un bon glaçage au beurre et garnissez le gâteau dès que possible pour éviter qu'il sèche. Il se vend dans les boutiques spécialisées en pâtisserie (notamment chez France Décor à Montréal, tél. (514) 331-5028) différents accessoires pour réaliser les gâteaux dont les présentoirs pour un gâteau étagé. Bonne chance. Et n'oubliez pas de prendre des photos.

Q ÉLYSE, BROSSARD: «Mon copain préfère peler la base dure des asperges alors que moi je les coupe tout simplement. Il dit que c'est du gaspillage. Qui a raison?»

R RICARDO: Ce n'est pas que je veuille éviter une querelle de couple, mais disons qu'il y a deux théories là-dessus: on pèle ou on coupe. Mon côté paresseux opte pour cette dernière option. Selon la provenance, la fraîcheur et la qualité de l'asperge, je coupe entre 1/2 et 1 pouce à la base avec un couteau. Dans mon couple, ma tendre moitié préfère casser l'asperge là où commence la partie dure. Personnellement, je trouve que c'est la meilleure façon de gaspiller. L'asperge peut briser beaucoup plus haut qu'il ne le faut. Si la tige est dure et fibreuse, on peut la peler avec un couteau économe. Pour les asperges du Québec, surtout si la cueillette est récente, ce n'est pas nécessaire de les peler. Coupez simplement la base. On peut récupérer les parties dures notamment pour préparer des potages.

Q CLAUDETTE, MONTRÉAL: «Que peut-on faire avec les restes de lait de coco? La plupart des recettes n'en demande qu'une petite quantité et je dois souvent jeter le reste.»

R RICARDO: D'abord, sachez que le lait de coco se congèle sans problème. Vous pourriez même le faire congeler dans des bacs à glaçons pour en avoir en petites portions dans des sacs au congélateur. Ainsi, vous pourriez en ajouter dans un riz au lait ou à tout dessert à base de lait où peut se marier la saveur de coco. Dans un lait fouetté, dans un gâteau comme un renversé à l'ananas ou un gâteau au chocolat. Il suffit alors d'ajuster votre quantité de liquide en conséquence. Je l'utilise même parfois à la place du lait quand je fais de la crème glacée. Avec du pralin, c'est délicieux.

Avec la collaboration de Brigitte Coutu

Après les « Chrétienneries », voici les « Busheries »!

WWW SUR LE WEB AUJOURD'HUI

APRÈS LA GUEULE de bois de lundi dernier, les Français qui ne veulent pas Jean-Marie Le Pen (www.front-national.com) comme chef de la République commencent à s'organiser sur le Web. Depuis lundi, on observe une forte hausse de participation dans les différents forums de discussion. Une hausse également dans le volume de courrier électronique qui circule dans l'Hexagone. Et puis évidemment, il y a l'apparition de nouveaux sites Web antidroite, anti-LePen. Tout ça pour mobiliser les électeurs pour le second tour de l'élection présidentielle du 5 mai prochain. Le site qui fait jaser, c'est le site *Liberté Égalité Fraternité* (www.liberte-egalite-fraternite.net). Un site fédérateur qui invite les internautes et les éditeurs de sites Web à s'engager dans la bataille du second tour pour faire barrage à l'extrême droite.

ON A BEAU avoir lancé sur le Web la Cinémathèque Jacques-Bouchard (www.jacques-bouchard.com) en 1999, en l'annonçant comme le haut lieu de la pub télé faite au Québec, mis à part un énorme catalogue de titres, il n'y avait pas grand-chose à voir. Mais les choses devraient changer puisque quelques vieilles pubs qui ont été numérisées et sont maintenant disponibles pour visionnement ou téléchargement sur votre ordinateur. Au programme entre autres: « Mon bikini, ma brosse à dents » de Air Canada avec Dominique Michel, Olivier Guimond dans son premier message de Labatt 50, le fameux « pop-sac-à-vie » de Desjardins et le « Dominion nous fait bien manger ». Pour l'instant seulement quelques

messages sont téléchargeables et les dirigeants de La Cinémathèque entendent tester le marché avant de rendre d'autres pubs accessibles.

JE TERMINE avec un petit jeu en ligne. Après nous avoir présenté la suite du jeu *Les Nuits de monsieur Snoozleberg*, le site Jeunesse de Radio-Canada (radio-canada.ca/jeunesse/jeux) nous arrive avec *L'Enlèvement de Billy Bob*. L'histoire est simple: Billy Bob dit avoir été enlevé par des extraterrestres et il doit prouver son histoire au tribunal en amassant des indices. C'est donc nous qui avons à lui donner un coup de main pour trouver les pièces manquantes.

Bruno Guglielminetti
collaboration spéciale
actuel@guglielminetti.com

Chips et frites pourraient contenir une substance cancérigène

TOMMY GRANDELL
Associated Press

STOCKHOLM — Les chips, les frites, les céréales du petit-déjeuner, le pain et d'autres aliments à base d'amidon contiennent une substance qui pourrait provoquer le cancer, selon une mise en garde de l'Administration suédoise de l'alimentation (SLV).

La substance, appelée acrylamide, apparaît lorsque les féculents sont chauffés, comme par exemple lorsqu'on fait cuire du pain ou frir des pommes de terre, soulignent les chercheurs. « La découverte selon laquelle de l'acrylamide se forme lors de la préparation d'aliments (...) est un fait nouveau », précise Leif Busk. « Il pourrait être désormais possible d'expliquer certains cas de cancer provoqués par l'alimentation.

Deux quotidiens suédois ont consacré leur une à la nouvelle mardi et une conférence de presse de la SLV a été retransmise en direct à la télévision le même jour. Pris d'assaut par de nombreux Suédois apparemment inquiets, le site Web de la SLV a été fermé provisoirement.

Toutefois, les chercheurs n'ont pas évalué le risque apparent de cancer, les autorités sanitaires n'ont pas formulé de recommandations et aucune denrée n'a été retirée des rayons. « N'arrêtez pas de manger ces aliments, mais faites attention », a conseillé Lillianne Abramsson Zetterberg, une toxicologue de la SLV.

Cette étude est « une sonnette d'alarme parmi beaucoup d'autres », a commenté Eva Buren, porte-parole de la chaîne de supermarchés ICA. « La plupart d'entre nous savons déjà qu'on ne devrait pas manger un paquet de chips par jour. »

La SLV a étudié une centaine d'aliments et déterminé que « les pommes de terre et produits céréaliers sautés, cuits au four ou frits peuvent contenir une forte concentration d'acrylamide ». Celle-ci est connue pour être utilisée pour traiter l'eau potable et pour des applications industrielles. Elle peut provoquer le cancer chez des personnes exposées à des taux élevés sur une longue période.

Les chercheurs suédois estiment que leurs travaux sont les premiers à examiner sa création et sa consommation dans les aliments. La SLV souligne que ses recherches confirment des découvertes similaires réalisées par l'Université de Stockholm.

Les conclusions ont été soumises à l'Union européenne pour un examen approfondi. Les chercheurs suédois estiment que l'acrylamide pourrait être responsable de plusieurs centaines de cancers sur les 45 000 recensés chaque année en Suède, en se fiant à des expériences dans lesquelles des rats ont été nourris avec des aliments frits.

Ils n'ont pas précisé quel type de cancer en particulier pourrait être associé à l'acrylamide, soulignant que des études supplémentaires étaient nécessaires. Sur Internet : www.slv.se



Photo AP
Les frites, entre autres aliments, contiennent une substance appelée acrylamide, dont des chercheurs croient qu'elle serait cancérigène.

VANILLE

Suite de la page B1

Par contre, le parfum transmis à la recette diminuera d'une fois à l'autre. Habituellement, la gousse est fendue sur la longueur et déposée dans la crème anglaise par exemple, pour être infusée. On gratte bien l'intérieur de la gousse avant de la retirer pour en récupérer tous les petits grains noirs. On peut aussi planter une gousse dans un bocal de sucre et ainsi transférer son parfum. Les Français sont très friands du sucre vanillé. Vous avez maintenant une façon simple et efficace de le faire vous-même. Ce sucre est idéal dans les gâteaux, les meringues, les tartes, les confitures et pourquoi pas dans le café.

Puisque cette épice est difficile et coûteuse à produire, les gourmands ont mis au point d'autres façons simples et économiques d'obtenir un parfum comparable. Il y a des plantes comme le baume de Tolu ou l'héliotrope du Pérou qui rappellent la vanille. Elles ont une composante commune, la vanilline. Cette molécule de vanilline peut être isolée et reproduite de façon naturelle à partir notamment de la matière lignine du bois ou de la betterave, ou de façon artificielle en laboratoire. Cette dernière méthode pour recréer la molécule de vanilline est 300 fois moins coûteuse que l'extrait naturel de vanille fait à partir d'alcool.

Je vous invite à cuisiner et peut-être à découvrir la gousse de vanille grâce à différentes recettes saines.

Avec la collaboration de Brigitte Coutu



SON ALLURE VOUS EMBALLERA. SON PRIX VOUS SÉDUIRA.



RAV4

- Moteur de 148 ch à faibles émissions*
- Roues de 16 po stylisées en acier
- Verrous de portières assistés
- Radio AM-FM avec lecteur de disques compacts
- Siège arrière divisé 50/50
- Lave-glace / essuie-glace de lunette arrière

location à partir de

299*

par mois, 48 mois

Plans de location et de financement de Toyota Crédit Canada Inc. Approbation du crédit requise. *En fonction d'une location-bail de 48 mois et d'un taux de location de 5,9 % sur le RAV4 (modèle HH20VMA boîte de transmission manuelle) avec acompte de 2 693 \$ ou échange équivalent. Premier paiement et dépôt de garantie de 350 \$ exigés au moment de la livraison. Coût total de la location de 17 045 \$ et prix de l'option d'achat de 10 702 \$ basés sur un maximum de 96 000 kilomètres. Des frais de 0,10 \$ s'appliquent pour chaque kilomètre supplémentaire, s'il y a lieu. Prix Accès de 22 709 \$. La location inclut un maximum de 1 260 \$ de frais de transport et de préparation. Immatriculation, assurance et taxes en sus. Offres valables sur tous les modèles RAV4 2002 neufs, loués avant le 30 avril 2002. Le concessionnaire peut louer à prix moindre. Voyez votre concessionnaire Toyota participant pour plus de détails. † Satisfait aux normes des véhicules à faibles émissions (LEV) établies par l'agence américaine pour la protection de l'environnement (EPA) et l'office des ressources de l'air de la Californie (CARB). Votre concessionnaire Toyota est fier de commander les Jeux olympiques spéciaux et le programme La classe verte Toyota Evergreen.



Une expérience d'achat réinventée.

Passez vite chez votre concessionnaire Accès Toyota pour découvrir une nouvelle expérience d'achat automobile.

ACCÈS TOYOTA

Une expérience d'achat tellement plus sympa.

Salade de prosciutto et panais

adapté de
LIVING AND EATING,
par John Pawson et Annie Bell

Temps de préparation :
environ 20 minutes

700 g de panais, pelés
sel de mer
> 1 cuillerée à table de vinaigre de vin rouge
> 1 cuillerée à thé de moutarde de Dijon
> poivre noir fraîchement moulu, au goût
> 7 cuillerées à table d'huile d'olive
> 1/4 tasse de raisins
> 1/4 tasse de persil grossièrement haché
> 250 g de prosciutto, en tranches minces

1. Amenez une grande marmite d'eau à ébullition. Coupez les panais en deux, et les bouts plus épais de nouveau en deux, sur la longueur. Salez généreusement l'eau bouillante. Ajoutez les panais, et faites cuire jusqu'à une consistance tendre et croustillante, environ 7 minutes. Égouttez dans une passoire, et laissez l'eau de surface s'évaporer.

2. Dans un bol, mélangez au fouet le vinaigre, la moutarde, le sel et le poivre au goût. Ajoutez l'huile, et fouettez jusqu'à consistance onctueuse. Coupez les panais en diagonale, et versez les dans le bol. Remuez pour enrober. Ajoutez les raisons et le persil, et remuez pour bien mélanger.

3. Pour servir, déposez le prosciutto d'un côté du plateau de service. Déposez le mélange de panais de l'autre côté. Servez dans de petites assiettes, ou pour servir en bouchées, enroulez des cuillerées de mélange de panais dans les tranches de jambon.

Pour 6 personnes.

Les architectes se lancent dans les livres de recettes

d'après le New York Times

JOHN PAWSON est à peu près aussi connu dans l'univers de la fine cuisine qu'Alain Ducasse chez Home Depot. Pourtant, le premier est reconnu dans le monde de l'architecture comme un des maîtres du minimalisme et le second est l'un des meilleurs chefs en France, sinon au monde.

Cet écart pourrait bien disparaître, parce que les univers du design et de la cuisine s'apprennent en à entrer en collision.

Pawson, architecte britannique qui a créé les magasins Calvin Klein, vient de sortir un livre de recettes. Le mois prochain, une cohorte d'architectes connus, y compris Philippe Starck et Marc Newson, publieront aussi leur manuel culinaire. Starck fabrique même ses pâtes. Et un conservateur du Museum of Modern Art, à New York, prépare un livre de recettes fortement illustré sur des mets classiques — empanadas, tortellini, etc. —, mais en mettant l'accent sur la forme et le style.

Traditionnellement, les salles à manger et la vaisselle portent la marque des architectes. Michael Graves produit des théières pour Alessi et des grille-pain pour la chaîne américaine Target. Aldo Rossi, le célèbre architecte italien, a dessiné une cafetière appelée la Coupole. Sir Terence Conran a assuré le design d'un empire de la restauration. Et la vaisselle élégante Russell Wright a été imitée partout.

Mais aujourd'hui, les designers entrent carrément dans la cuisine et le réfrigérateur et semblent davantage fascinés par le contenu des bols et marmites que par leur structure.

Selon son éditeur américain, la maison Clarkson Potter, le livre de Pawson — intitulé *Living and Eating* — propose « la recette d'un mode de vie simple et parfait ». Les recettes préparées par la chroniqueuse alimentaire de *British Vogue*, Annie Bell, sont copieuses et attrayantes. Mais les photographies austères, croquées dans la résidence londonienne de l'architecte, constituent l'antithèse des plaisirs salissants de la cuisine.

Le livre *Food by Design*, attendu le mois prochain aux éditions Booth-Clibborn, adopte une approche



Photothèque, La Presse ©

Célèbre presse-citron de Philippe Starck. Aujourd'hui, designers et architectes entrent carrément dans le frigo et s'intéressent au contenu des bols et marmites.

plus légère, selon Simon Jordan, qui a compilé les recettes en collaboration avec l'éditeur Antonio G. Gardoni et un autre associé de Jump Studios, à Londres. Quelque 25 architectes et designers de renommée internationale ont été invités à soumettre une recette, accompagnée d'une illustration et d'une anecdote personnelle. On y trouvera la sauce à spaghetti sans artifice de l'architecte italien Antonio Citterio, et les oeufs cuits durs de Stark, coupés en deux et garnis de caviar et d'oursin vert.

Des aliments structurés

Paola Antonelli, conservateur du design au Musée d'art moderne de New York, aborde aussi la nourriture à la manière d'un designer. Son projet de livre, dit-elle, couvrira environ 300 aliments de base, de partout au monde, ayant un lien avec le design : pâtes, samosas, cré-

pes et croissants. On les regroupera en catégories — les « enveloppes », comme les raviolis et quenelles, et les « couches structurées », comme le club sandwich.

M^{me} Antonelli, qui croit que toucher, c'est comprendre, comme en témoignent ses expositions, explique que son projet a pris naissance dans un article, qu'elle a signé pour le magazine *I.D.*, sur les pâtes comme incarnation du design : « Ça expliquait comment différentes sortes de pâtes ont différentes fonctions — les macaronis accompagnent bien la sauce à la viande parce qu'il ont des trous qui recueillent la viande et une surface côtelée qui absorbe mieux, dit-elle. Si vous n'y pensez pas, vous ne vous rendez pas compte que c'est du design. »

Les aspirations alimentaires des architectes constituent un prolongement naturel de leur omnipré-

sence dans le secteur de la restauration. David Rockwell passe pour le Wolfgang Puck des plans d'architecte et son nom apparaît souvent avant celui du chef cuisinier dans les communiqués de presse. De plus en plus d'architectes assurent la conception du menu autant que de l'éclairage. Starck a même ouvert son propre restaurant, Bon, à Paris.

Le livre de Pawson commence avec un exposé sur la « minimalisation » de la cuisine et se termine par des conseils pratiques. Selon lui, il est essentiel d'avoir un four de réchauffement pour les assiettes. Mais un verre, un gobelet conviennent à tous les breuvages, croit-il, que ce soit de l'eau du robinet ou un grand cru. (Les photos de Pawson, Bell, et autres invités buvant à grands traits du champagne dans des grands verres sont frappantes.)

La texture avant le goût

En vertu des règles de l'ordre Pawson, toute nourriture doit respecter des critères rigoureux. Le goût vient au deuxième rang, après la texture et avant l'arôme et la température.

Pawson n'ayant pas répondu aux demandes d'interview, il est difficile de savoir quels textes lui appartiennent vraiment. Mais les notes qui accompagnent les recettes ont un ton à la fois fleuri et victorien. Les radis doivent être mangés avec du beurre et du sel, et conservés au réfrigérateur dans de l'eau glacée. Les patates sucrées ont besoin de quelques épices. Et M^{me} Bell, dans son introduction à une recette de pétoncles et bacon, écrit : « Combiner un crustacé d'une telle stature halieutique avec du porc semble louche. D'un autre côté, les huitres empruntent la même voie avec beaucoup de succès. »

Rares sont les recettes proposées par Pawson qui sont réellement minimalistes. Les ingrédients et la technique d'une tarte à l'aiglefin fumé, aux poireaux et au fromage gruyère remplissent une page pleine en petits caractères. Un rond de camembert, cuit dans sa boîte de bois et servi comme trempette avec des feuilles d'endives, compte parmi les rares idées profondément simples.

Ainsi va la vie quand un architecte s'aventure dans une forme d'art aussi éphémère.

Homme d'intérieur, pas bon pour le coeur

Agence France-Presse

WASHINGTON — Les hommes qui assument un rôle social en dehors de la norme, comme celui d'homme au foyer, sont davantage victimes de maladie coronarienne et leur mortalité est supérieure, selon une étude présentée hier lors d'un congrès de l'Association américaine de cardiologie.

L'étude, qui visait à déterminer si le stress lié à certains types d'emplois se traduit par davantage de crises cardiaques et de décès, n'a pas permis d'établir de rapport de cause à effet dans ce domaine. Mais les chercheurs ont été surpris de constater une plus grande fréquence de maladies cardiaques chez les personnes assumant un rôle ou un emploi non traditionnel.

Les hommes se considérant comme au foyer durant l'essentiel de leur vie adulte enregistrent un taux de mortalité supérieur de 82 % aux hommes travaillant à l'extérieur, sur une période de 10 ans — la durée de l'étude.

Les hommes aux revenus inférieurs à 10 000 \$ US par année et au faible niveau d'instruction ont également un risque d'accident cardiaque deux fois supérieur aux hommes dont le revenu atteint au moins 50 000 \$ par an.

Et les hommes aux emplois considérés comme prestigieux (médecins, avocats, enseignants, architectes, ingénieurs) sont nettement moins sujets aux maladies cardiovasculaires, selon la recherche.

En revanche, les femmes assumant des emplois à haute responsabilité sont trois fois plus sujettes aux maladies coronariennes que les femmes occupant des postes à plus faible responsabilité.

Enfin, les hommes veufs, divorcés ou séparés ont une mortalité deux fois supérieure à celle des hommes mariés.

« Ces résultats semblent indiquer que les personnes qui assument un travail ou un rôle social incongru par rapport à ce qui est socialement attendu sont davantage sujets à la maladie cardiaque et la mort », a expliqué l'auteur de l'étude, Elaine Eaker.

L'étude a porté sur 1769 hommes et 1913 femmes suivis pendant 10 ans et choisis parmi les descendants de participants à l'étude Framingham, lancée par le gouvernement américain en 1948 pour suivre la santé cardiaque de 5209 adultes de la commune de Framingham, dans le Massachusetts.

Chez les marchands participants

Mourir, c'est partir un peu...

ÉMILIE DUBREUIL
collaboration spéciale

JOSÉ CHOCRON (nom fictif) a 60 ans. Il a émigré au Québec du Maroc avec toute sa famille au début des années 1960. Quand son père est mort, il a décidé, comme le font beaucoup de familles juives, d'enterrer le défunt en Israël, à Jérusalem sur le mont des Oliviers.

José Chocron est un juif sépharade, c'est-à-dire originaire du bassin méditerranéen, et il est ultra-orthodoxe. Il observe scrupuleusement toutes les prescriptions rituelles de la religion juive. Pour lui, il était impensable d'enterrer son père ailleurs qu'en Israël puisque au Canada on est tenu de mettre les morts en terre dans un cercueil tandis qu'en Terre Sainte, on les inhume à même la terre, revêtus seulement d'un linceul. Ceci permet au mort de retourner directement d'où il vient : « Tu viens de la terre, tu retournes à la terre », dit M. Chocron en citant le Deutéronome, le cinquième livre de la Bible.

Pour un juif pratiquant l'enjeu est de taille. Enterrer ses proches en Israël, c'est leur permettre d'accéder plus rapidement au monde à venir, expression par laquelle on désigne dans la tradition juive l'au-delà, concept commun à toutes les religions. Ainsi, lorsque le Messie viendra et que s'accomplira la prophétie de la résurrection des morts, à laquelle souscrit tout juif orthodoxe, le défunt est, si l'on peut dire, placé en lieu sûr.

Lorsque l'heure de cet extraordinaire événement viendra, dit la religion juive, toutes les âmes exilées (entendre enterrées en diaspora) rouleront jusqu'en Terre sainte pour y rejoindre le Messie et le peuple juif sera enfin réuni. L'avènement messianique promet à la fois la résurrection des morts et la fin de l'Exil deux fois millénaire du peuple juif.

On comprend mieux, dès lors, comme il est profitable pour le mort de jouir d'une position si « stratégique ». Voilà pourquoi nombre de dépouilles de confession juive prennent l'avion chaque année, à Dorval ou Mirabel, à destination de Tel-Aviv.

Être enterré dans son pays d'origine

Les juifs ne sont pas les seuls à faire voyager leurs morts. Beaucoup de gens issus des communautés ethniques désirent être enterrés dans leur pays d'origine avec le reste de leur famille. En tout, quelques centaines de morts quittent le Québec chaque année, d'après les statistiques que tient le Bureau du coroner du Québec.

Chez Magnus Poirier, le rapatriement des corps est une spécialité de la maison. Quelque 150 cas de rapatriements sont traités chaque année chez cet entrepreneur de pompes funèbres québécois. Marc Poirier, le directeur de l'entreprise familiale, fondée par son grand-père Magnus en 1923, indique que très peu de ces voyages sont motivés par des raisons religieuses. Il explique que ce sont en général uniquement les juifs et les musulmans qui le font pour ensevelir les dépouilles dans une terre religieuse. « Les juifs et les musulmans sont très attachés à la terre religieuse, les Italiens ou les Grecs, eux, sont très attachés à leur famille, à leur terre d'origine. »



Juif d'origine hongroise, Sandor Grunwald se targue d'être le seul à Montréal à honorer les morts selon la tradition talmudique.

À Montréal cohabitent huit groupes de juifs hassidim, ce qui veut dire en hébreu « très pieux ». Ce sont eux d'abord qui ont recours à cette pratique. Cette clientèle constituée de juifs fort pratiquants fait appel en cas de décès à Sandor Grunwald, juif d'origine hongroise, qui se targue d'être le seul à Montréal à honorer les morts dans la plus stricte tradition talmudique.

Joseph Paperman, propriétaire du salon mortuaire Paperman & fils, le plus important entrepreneur de pompes funèbres juives au Québec, affirme que les juifs libéraux, eux, envoient en proportion beaucoup moins leurs défunts en Terre sainte.

En tout, donc, on parle au plus d'une vingtaine de cas dans l'année, pour l'ensemble de la communauté juive de Montréal. Et il y a en outre, en moyenne, trois ou quatre cas d'exhumation si la famille décide, après le décès, d'envoyer le mort à Jérusalem.

Car c'est bel et bien à Jérusalem que les juifs de la diaspora désirent être enterrés, au cimetière du mont des Oliviers puis à celui de Givhat Shaul, situé en plein cœur de la Ville sainte.

C'est en 1999 que le Bureau du coroner a enregistré le plus grand nombre de départs vers Israël : 25 Montréalais décédés y sont partis cette année-là. Par contre, on ne compte que deux cas depuis le début de l'année 2002. Cette baisse, selon M. Paperman, n'a rien à voir avec les problèmes politiques en Israël même si le cimetière du mont des Oliviers se trouve à Jérusalem-Est. Au Bureau du coroner, on mentionne que ces chiffres peuvent être inexacts puisqu'on ne note pas systématiquement la destination des corps qui quittent le pays.

Être prévoyant

Une place dans ces cimetières coûte aujourd'hui environ 6000 \$ US. La plupart des gens qui veu-

lent en faire leur résidence posthume ont fait l'achat du terrain plusieurs années à l'avance. Mais M. Paperman et M. Grunwald déclarent avoir des contacts privilégiés en Israël pour aider ceux qui n'auraient pas été prévoyants et toutes ces formalités, disent-ils, peuvent être très vite réglées. Ils se chargent aussi de négocier avec le consulat général d'Israël à Montréal, car, pour que le transfert du corps soit entériné à la fois par le consulat et le coroner général du Québec, il faut garantir que le défunt dispose d'un lot à son nom.

Tout cela doit s'effectuer sans le moindre délai puisque les rites mortuaires obligent la famille à mettre le mort en terre le plus rapidement possible. À cet égard, M. Paperman souligne à quel point les fonctionnaires du Bureau du coroner aussi bien que ceux du consulat israélien peuvent être coopératifs dans de semblables circonstances. À titre d'exemple, il évoque ce cas récent d'un homme juif mort le matin de Pâques, où il a été obligé de joindre à domicile le coroner et le consul d'Israël. Sauf en cas d'un décès causé par une maladie contagieuse, le coroner consent systématiquement à ce type de requêtes.

En plus de ces démarches administratives, il incombe de préparer le corps pour son dernier voyage. La première obligation consiste à procéder au lavement rituel : un homme ou une femme, dont la piété est notoire, en a la charge, peu importe le sexe du défunt. On immerge ce dernier dans un bassin de granit rempli d'eau de pluie, dont la fonction est de purifier le corps pour le rendre à sa dignité dernière. On doit ensuite embaumer le corps. La loi sur les transports aériens l'exige. Il est ensuite enveloppé dans un drap de lin et placé dans un cercueil spécialement conçu pour le voyage : une caisse métallique recouverte de bois sur lequel on a gravé une étoile de David, symbole entre tous du judaïsme.

De nombreuses formalités

Une fois les papiers signés et les préparatifs du corps terminés, la dépouille est prête à partir pour l'aéroport. Elle devra y être trois ou quatre heures avant le départ pour Toronto d'où le cercueil s'envolera pour Tel-Aviv. Un avion de la compagnie israélienne, El Al, y décolle tous les soirs à minuit à destination d'Israël. À Montréal, le cercueil est pesé. La compagnie aérienne facture 14,50 \$ du kilo et 100 \$ pour emballer le cercueil. Ce dernier pèse généralement, avec son contenu, entre 150 et 250 kilos. Envoyer un corps en Europe coûte moins cher, environ 10 \$ le kilo tandis qu'il en coûtera près de 25 \$ le kilo pour envoyer un mort en Afrique ou en Asie.

Ramener un corps au Québec est aussi fort coûteux. Marc Poirier évoque le cas d'un voyageur québécois décédé au Brésil. Coût du rapatriement : 12 500 \$, en frais de transport seulement ! L'entrepreneur conseille donc aux voyageurs de bien s'assurer. « Revenir de Cuba après sa mort peut coûter près de 9000 \$, c'est énorme pour les proches d'un défunt qui n'avait pas d'assurances. »

Enterrer quelqu'un outre-mer nécessite que les entrepreneurs en pompes funèbres aient des correspondants à l'étranger qui prennent en charge le cercueil et ceux qui l'accompagnent. Car le mort, le plus souvent, ne voyage pas seul. Ses proches l'accompagnent jusqu'à sa dernière demeure. Un billet aller-retour Montréal-Israël coûte environ 2000 \$. Aussi, un corbillard et une limousine attendent-ils le cortège funèbre, qui a fait un long voyage, à l'aéroport. Le trajet de Toronto à Tel-Aviv dure 12 heures. À l'arrivée à Tel-Aviv, il est donc 18 h. Le trajet jusqu'aux cimetières de Jérusalem, où l'on se rendra directement, prend une quarantaine de minutes. On procédera le soir même à l'enterrement du défunt et ce n'est qu'une fois le mort sous terre que la famille commencera, officiellement, une période de deuil qui durera sept jours.

Contre toutes possibilités

ANDRÉ TRUDELLE
LE BRIDGE

atrudell@lapresse.ca

Ce qui fait l'attrait du bridge, c'est que chaque main est différente. Le déclarant doit envisager toutes les situations possibles et se prémunir contre les plus inattendues. Voyez ce cas où Sud doit réussir le petit chelem à Pi après l'entame du Roi de Tr.

Donneur: Sud			
Vulnérabilité: Nord-Sud			
NORD			
♠ R 6			
♥ R 10 7 5 3			
♦ R 6 4			
♣ V 7 6			
OUEST		EST	
♠ 10 8 4	♠ A	♥ 4	♥ D 9 4 2
♥ 8 6	♥ V 9 5 3 2	♦ 10 8 7	♦ V 9 5 3 2
♦ 10 8 7	♦ 9 5 3	♣ R D 10 4 2	♣ 9 5 3
SUD			
♠ D V 9 7 5 3 2			
♥ A V			
♦ A D			
♣ A 8			
Les enchères:			
SUD	OUEST	NORD	EST
1 Pi	passé	2 Co	passé
3 Pi	passé	4 Pi	passé
4 SA	passé	5 Tr	passé
6 Pi	passé	passé	passé
Entame: Roi de Tr			

Infographie La Presse

Le déclarant sait fort bien qu'il perdra l'As de Pi. Il doit donc éliminer son petit Tr perdant avant d'attaquer les atouts. Par conséquent, il gagne l'entame de l'As de Tr, encaisse As et Dame de K, passe au mort par le Roi de Co et défausse son Tr sur le Roi de K.

Et maintenant, l'atout. Mais comment? Celui qui encaisse le Roi de Pi chutera. L'As sec gagne en Est. Le dernier K est joué. Sud doit couper de la Dame ou du Valet de Pi et le 10 d'atout d'Ouest sera promu.

Si, au contraire, un petit atout est joué du mort, Est prend de son As sec et rejoue K. La main fermée coupe d'un petit atout. Si Ouest surcoupe, le Roi du mort surcoupe à son tour. Petit Co vers l'As (ou Tr coupé) et le déclarant peut cueillir sans problème le dernier atout d'Ouest.

Si Ouest défausse un Co, son meilleur jeu, le déclarant doit faire attention. Petit Pi vers le Roi et non pas retour Co vers l'As, car Ouest coupera de son dernier atout. Il faut donc couper un Tr pour revenir dans la main fermée et purger les atouts du flanc gauche.

La précaution à prendre dans cette donne est de garder un honneur à Pi dans les deux mains pour éviter la situation exposée dans ce problème.

CSQ
LA CENTRALE DES SYNDICATS DU QUÉBEC présente

LA SEMAINE DU BARREAU DE MONTRÉAL

Semaine du Barreau de Montréal
en collaboration avec

loto-quebec

CONSULTATIONS JURIDIQUES, CONFÉRENCES, PROCÈS SIMULÉS, STANDS D'INFORMATION : TOUT EST GRATUIT !
Du 30 avril au 3 mai 2002
Complexe Desjardins

Ministère de la Justice Canada / Department of Justice Canada / Québec

Hydro Québec, ALSTOM TÉLÉCITÉ, BEL AGE, CKAC 730, La Presse

Club 402-HOMME®
Depuis 1977

Collection printemps-été
50% et plus

Costumes importés d'Italie Cour. : 995\$ À partir de **399\$**
100% laine = tissus griffés

Imperméables importés d'Italie Cour. : 795\$ À partir de **195\$**

Chemises Cour. : 150\$ À partir de **75\$**
100% coton importées d'Italie

DÉJÀ 25 ANS!
IMPORTATIONS EXCLUSIVES D'ITALIE
TOUTES LES SAISONNIÈRES AU MEILLEUR PRIX

1118, rue Sainte-Catherine Ouest, 2e étage
Montréal QC H3B 1H5 Tél. : 861-3636

Du lundi au vendredi de 10 h à 18 h
Samedi de 10 h à 16 h
Tous les soirs après 18 h
Sur rendez-vous seulement

LE CENTRE EQUILIBRIUM PRÉSENTE
L'INSTITUT DE YOGA ET DE MÉDITATION

POUR INFORMATION SUR LES COURS APPELEZ
(514) 843-YOGA(9642)

Vêtements sports décontractés pour elle et lui

Venez découvrir notre superbe collection printanière.

LEGG & COMPAGNIE HUDSON-QUÉBEC

• Jones Sport • Tabi
• Bianca Nygard • Steilmann
• Woolrich • Timberland

Un accueil chaleureux dans un décor enchanteur du tournant du siècle

422, Main Road, Hudson (450) 458-5222

Une étude portant sur un traitement potentiel contre la polyarthrite rhumatoïde :

Car la douleur s'articule mal

TENDER

Des médecins de Montréal recrutent présentement des candidats et candidates pour participer à l'étude TENDER. Si vous souffrez de polyarthrite rhumatoïde, vous pourriez être admissible à participer à une étude de recherche portant sur un nouveau traitement expérimental contre cette difficile maladie.

Pour pouvoir participer à l'étude TENDER, vous devez :

- avoir entre 18 et 70 ans
- avoir reçu un diagnostic de polyarthrite rhumatoïde

Pour en savoir plus au sujet de l'étude, composez le **1-866-342-7777**

MONTOIT

TOUS LES SAMEDIS

La Presse

RENDEZ-VOUS



| VINGT-QUATRE HEURES DANS LA VIE DE |

Réal V. Benoît

Justice sera-t-elle enfin rendue à Réal V. Benoît, mieux connu par le sobriquet du «Mineur chantant», l'un des rares chansonniers underground des années 70? Si oui, il faudra remercier Fred Fortin de l'avoir sorti du mutisme dans lequel il s'était confiné depuis sa «retraite» du showbiz, il y a près de 25 ans.

PHILIPPE RENAUD
collaboration spéciale

IL Y A deux semaines, Fortin a invité Réal V. Benoît à se produire au Cabaret, en première partie de son spectacle solo, permettant à une toute nouvelle génération de découvrir les chansons crues et engagées du mineur chantant, expurgées des préjugés québécoises qui ont porté ombrage à sa courte carrière. Et qu'a-t-il fait pendant ces 25 dernières années? Ce qu'il a toujours fait: travailler dans la mine!

Mais soyons exact: Réal V. Benoît n'a pas passé sa vie «dans le trou», comme disent aussi les spéléologues. «J'ai travaillé dans le trou pendant un an, raconte-t-il de Val-d'Or, où il vit aujourd'hui, après avoir longtemps habité Rouyn-Noranda. Ensuite, je suis retourné à l'école et je suis devenu arpenteur, un métier que j'ai fait pendant une quinzaine d'années. Et lorsque j'ai décidé d'arrêter de chanter, je me suis engagé chez un prospecteur minier du Canada. J'ai quitté le Québec pendant 15 ans de plus, j'ai travaillé dans toutes les autres provinces.»

À 57 ans, Réal V. Benoît travaille toujours pour la mine Beaufort de Val-d'Or, comme coordonnateur de la sécurité et des ressources humaines de l'entreprise qui fore quotidiennement 800 tonnes du sol abîmé pour en extraire quelque 200 onces d'or. Et comme à l'époque où il a composé sa chanson *La Routine*, il se lève le matin très tôt, prend son déjeuner, travaille et rentre à la maison fatigué, à la fin de la journée...

«J'ai souvent pensé à ça, explique-t-il... Quand tu te lèves le matin et que tu manges tes deux toasts pis ton café, t'es pas tout seul. Y'en a des millions qui font la même chose. Moi, je m'enligne dans la mine, eux vont travailler ailleurs, mais c'est pareil.»

Les chansons d'amour n'ont jamais été la tasse de café de Réal V. Benoît. C'est d'ailleurs ce qui le rend si attachant. Un mélange de sincérité crue, une poésie simple, une vision des tracas du quotidien aussi limpide aujourd'hui qu'en 1972. Au Cabaret il y a deux semaines, Réal V. Benoît introduisait chacune de ses chansons par un poème déclamé avec un naturel qui ne trahissait pas sa nervosité. Et cette façon de tracer un lien entre les préoccupations



Photo ROBERT SKINNER, La Presse ©

d'un mineur et celles, plus urbaines mais pas si différentes, d'un jeune d'aujourd'hui. Les «têteux de boss», «la routine», «les baveux»... faut croire qu'en 30 ans, rien n'a changé.

Pour la plupart des jeunes spectateurs, le personnage était inconnu. Fred Fortin nous l'a retrouvé grâce au concours des bonnes gens de l'émission *Les Refrains d'abord*, diffusée (en temps normal...) sur la Première Chaîne radio-canadienne.

L'animatrice Monique Giroux a l'habitude de demander à ses invités d'inviter eux-mêmes une personne de leur choix. Fred Fortin avait les vieux vinyles de Réal V. Benoît et trippait sur son cas. «Ils ont des recherches à cette émission-là, ils vont me le retrouver!» racontait Fortin en présentant sur scène son invité très spécial.

«Je me souviens quand Fred m'a appelé, raconte Réal V. Benoît. J'ai dit: Voyons donc Fred, je peux pas faire ça, chanter des chansons à ton public! J'avais des craintes. Des jeunes gens qui n'étaient même pas nés quand j'ai fait mes trois disques. Leur réaction m'a agréablement surpris.»

D'autant plus que notre Mineur

chantant avait définitivement fait une croix sur sa carrière de chansonnier: «J'avais donné mon dernier spectacle à Lachute, en 1978. Ça a mal été, à la fin, j'ai mis ma guitare dans son étui et j'ai dit à ma femme, c'est fini. J'ai vu des endroits épouvantables à Montréal, mais là, c'était assez... J'étais en train de tomber dans un milieu de fonds d'hôtels, à trois spectacles par soir, avec du monde toujours un peu plus saoul à chaque fois qui n'écoutaient rien de ce qu'on disait. Je m'enlissais. J'ai préféré retourner à la mine.»

Réal V. Benoît ne regrette rien de sa décision, mais reste un peu amer face à son aventure dans le showbusiness. Fier de ses chansons, de ce qu'il avait à dire, mais pas fier de ses trois vinyles (les collectionneurs vous diront qu'il y en a quatre; c'est que la pochette du deuxième affichait un billet de 5\$, et la GRC l'a retiré. On a refait la pochette avec la photo du casque de mineur).

«J'ai ça sur le coeur, mon album tout croche, lâche-t-il. Alors que moi, Réal V. Benoît, j'ai rien eu à voir avec ça. Je suis parti de Rouyn enthousiaste, avec ma femme par le bras pis ma petite fille, on s'en allait

chez Marc Hamilton pour faire un démo dans sa cave. Lui, mon nouveau gérant, ces gens-là, je les voyais pour la première fois de ma vie. Dans sa cave, il avait de l'équipement comme j'en avais jamais vu, pis on a fait le démo, qui est le premier album. On avait fait 15 chansons dans la journée. Et je suis reparti travailler dans la mine après. Quelques semaines plus tard, j'ai reçu 25 exemplaires de l'album, tels quels.»

Pour essayer de lui donner bonne conscience à propos de cet album, nous lui assurons que des jeunes musiciens se donnent aujourd'hui beaucoup de mal à reproduire un son comme ça, que c'est in, on appelle ça du lo-fi... «Ben c'est ça que Fred (Fortin) m'a dit, s'étonne Benoît. Il m'a dit que ça sonnait un peu comme ce qu'il faisait! Ça me touche, il a beaucoup de talent, Fred, j'apprécie beaucoup ce qu'il a fait pour moi.»

Réal V. Benoît est prêt à revenir à Montréal n'importe quand. «J'ai 57 ans. Lors des spectacles avec Fred, j'ai vu des jeunes avec des boucles d'oreilles et des épines dans le nez, je me demandais: qu'est-ce que je fais là, moi? Et pourtant, ils venaient me donner la main, me disaient: J'ai aimé ça, monsieur Benoît! J'étais dans les nuages. Si on me réinvite, je vais prendre mon char pis je vais aller vous en chanter, des chansons!»



La «fameuse» pochette de Réal V., interdite par la GRC en 1972.

LE CARNET DE
RÉAL V. BENOÎT

> **La Brochette grecque de Rouyn-Noranda:** «C'est un petit restaurant sympathique à Rouyn-Noranda où je vais souvent avec ma femme. Les gens de Rouyn le savent, si tu veux un bon repas, c'est à la Brochette. Mais je ne suis pas sûr que ce sont vraiment des Grecs qui tiennent ça...»

> **Las Vegas:** «J'adore Las Vegas, même si je ne vais jamais dans les casinos. J'y suis allé trois ou quatre fois déjà. C'est une ville dépaysante, où il n'y a pas d'heure, avec beaucoup de lumières et de glamour. Disons que ça sort de l'ordinaire, cet endroit-là. Et surtout, il n'y a pas de raison logique pour expliquer pourquoi il y a une ville comme ça, en plein milieu du désert, avec rien autour. Un vrai cirque.»

> **Le Théâtre du cuivre de Rouyn-Noranda:** «C'est notre Place des Arts, la plus belle salle en Abitibi. J'y suis allé pour voir Robert Charlebois il n'y a pas si longtemps. Je suis allé le rencontrer à l'arrière-scène, puis pour la première fois de ma vie, je suis monté sur la scène. J'aimerais beaucoup y donner un concert une fois, avec mon groupe.»

> **Georges Brassens:** «Brassens, j'ai tout sur lui. J'ai tous ses disques et je ne me tanne pas. Y'a pas une chanson qui joue à la radio que je ne connais pas. C'est un génie, Brassens, il joue avec les mots, il écrit avec finesse, je l'aime beaucoup.»

Pfuiiiit! Adieu saletés

MARIE-ANDRÉE AMIOT
DOCTEUR GADGET

UN NOUVEAU dilemme s'ajoute aux questions existentielles des jardiniers amateurs au coeur vert. Peuvent-ils ajouter un de ces nouveaux nettoyeurs à pression à leur panoplie d'instruments? Après tout, ces appareils qui éradiquent les saletés grâce à un puissant jet d'eau comprimé, ne la gaspillent-ils pas?

Aucunement, soutiennent évidemment les fabricants comme Kärcher, Simoniz et Craftsman. Laver sa voiture ou nettoyer le pavé uni avec un pulvérisateur consommerait 15 fois moins d'eau qu'avec un tuyau d'arrosage (trois gallons contre 15, confirme un site Web de la ville de

Seattle traitant de l'économie de l'eau). Qui plus est, le travail s'effectuerait plus rapidement et plus efficacement.

Dans un rare moment d'harmonie, les organismes voués à la préservation des ressources naturelles sont d'accord. L'Environmental Protection Agency aux États-Unis par exemple, se préoccupe davantage des détergents ou des dégraisseurs utilisés pour déloger les saletés. (Les fabricants ont résolu le problème en n'honorant la garantie de leur pulvérisateur que si les produits utilisés sont certifiés biodégradables).

Côté consommation d'eau, le EPA donne donc le feu vert. Pete Bullmore, environnementaliste qui écrit pour les magazines spécialisés dont *Cleaner Times*, a même concocté une savante formule pour calculer la quantité d'eau utilisée. Conclusion: vaporisons en paix.

C'est ce qu'a fait le jardinier de la famille le week-end dernier. En trois heures, il avait pulvérisé les saletés

du béton entourant la piscine, délogé la peinture écaillée de la terrasse et dépoussiéré la grande fenêtre. «Une grande économie de temps et d'énergie», a-t-il proclamé joyeusement à la fin de la journée en rangeant son pulvérisateur tout neuf.

Parmi la panoplie de modèles offerts par les détaillants, il a choisi un modèle de moyenne gamme fabriqué par Kärcher selon les exigences de Canadian Tire et vendu sous le nom de Simoniz. Il a préféré le S1500 au S1300 après avoir appris que le modèle moins puissant (1300 lb/po2 plutôt que 1500 lb/po2) comportait aussi une lacune importante: le moteur doit être interrompu manuellement alors que le S1500 s'arrête immédiatement, diminuant les dangers d'endommager le moteur ou l'entourage sensible. En plus, une lance à buse réglable est offerte en prime permettant de porter la puissance à 2025 lb/po2. Les composants aussi sont de meilleure qualité pour ce modèle conçu pour une

utilisation domestique. Le jardinier comblé croit que son pulvérisateur lui permettra aussi de laver sa voi-

ture. Que d'heures heureuses en perspective.

Pulvérisateur S1500, de Simoniz.
Prix: 350\$ environ



Nous avons aimé

Utilisation simple. Moteur suffisamment puissant. Bruit limité. Bonne longueur de tuyau.

Bof...

Poids élevé de l'unité, entre 15 et 20 kg. Mauvais positionnement de l'entrée d'eau jugé trop bas. Sujette à s'endommager dans le transport.

BEAUTÉ

à la baie

LANCÔME

PARIS

Prime

Avec tout achat de 27 \$* ou plus de produits Lancôme, recevez cette prime irrésistible dans votre choix de couleurs préférées.

ROUGE SENSATION
Rouge à lèvres multi-sensations

DUO COLOUR FOCUS
Duo d'ombres finesse et tenue record

GEL CLARTÉ
Gel moussant démaquillant, 60 ml

PHOTÔGÉNIC
Poudre compacte translucide, Light Buff

TRÉSOR
Gel précieux pour le bain et la douche, 50 ml

TRÉSOR
Eau de parfum, 7,5 ml

POCHETTE À COSMÉTIQUES ROSE

Choisissez vos couleurs!



Une hydratation pleine d'énergie avec le meilleur du raisin

VINÉFIT

SOIN HYDRATANT ÉNERGISANT COMPLET FPS 15
AUX NUTRIMENTS ET POLYPHÉNOLS DE RAISIN

Dérivé du raisin vert, VINÉFIT regorge de vitamines et de minéraux naturels qui hydratent la peau tout en l'énergisant.

RÉSULTATS : une peau pleine de fraîcheur, d'énergie et de vitalité.
50 ml - 54 \$

*Avant les taxes. Jusqu'au 12 mai 2002 ou jusqu'à épuisement des stocks. Une prime par personne. Ne peut être combinée à aucune autre offre spéciale.



Primes **Hbc**

TRANSFORMEZ VOS ACHATS DE TOUS LES JOURS EN RÉCOMPENSES.

Amassez des points dans tous les magasins de la Compagnie de la Baie d'Hudson : la Baie, Zellers, Déco Découverte ou hbc.com
Amassez rapidement des points en utilisant votre carte HBC, la Baie ou Zellers. Obtenez 25 points additionnels pour presque chaque dollar dépensé.

la **Baie**
J'aime, j'achète!

