

ACTUEL

magazine



voilà!

Votre guide télé

LES ADIEUX DE
SYLVIE MOREAU
À CATHERINE

DANIEL VÉZINA CUISINER LES HUÎTRES PAGES 22 À 25

LUTTE DE GARAGE

Croyez-les, ça fait mal...

REPORTAGE PHOTO DE **BERNARD BRAULT**
PAGES 14 À 19

LE CHAT ©

Philippe GELUCK

WWW.GELUCK.COM



PÉTAÏN COUD



AVEC LA COLLABORATION DE "JUSTE POUR RIRE"



INSOLITE On ne mord pas la main qui nous nourrit, surtout si c'est celle du père Noël. Bien que la majorité des Sud-Coréens soient bouddhistes, les jeunes aiment bien souligner le temps de Noël, comme ce plongeur dans un aquarium de Séoul. Pratique, le pompon qui flotte.

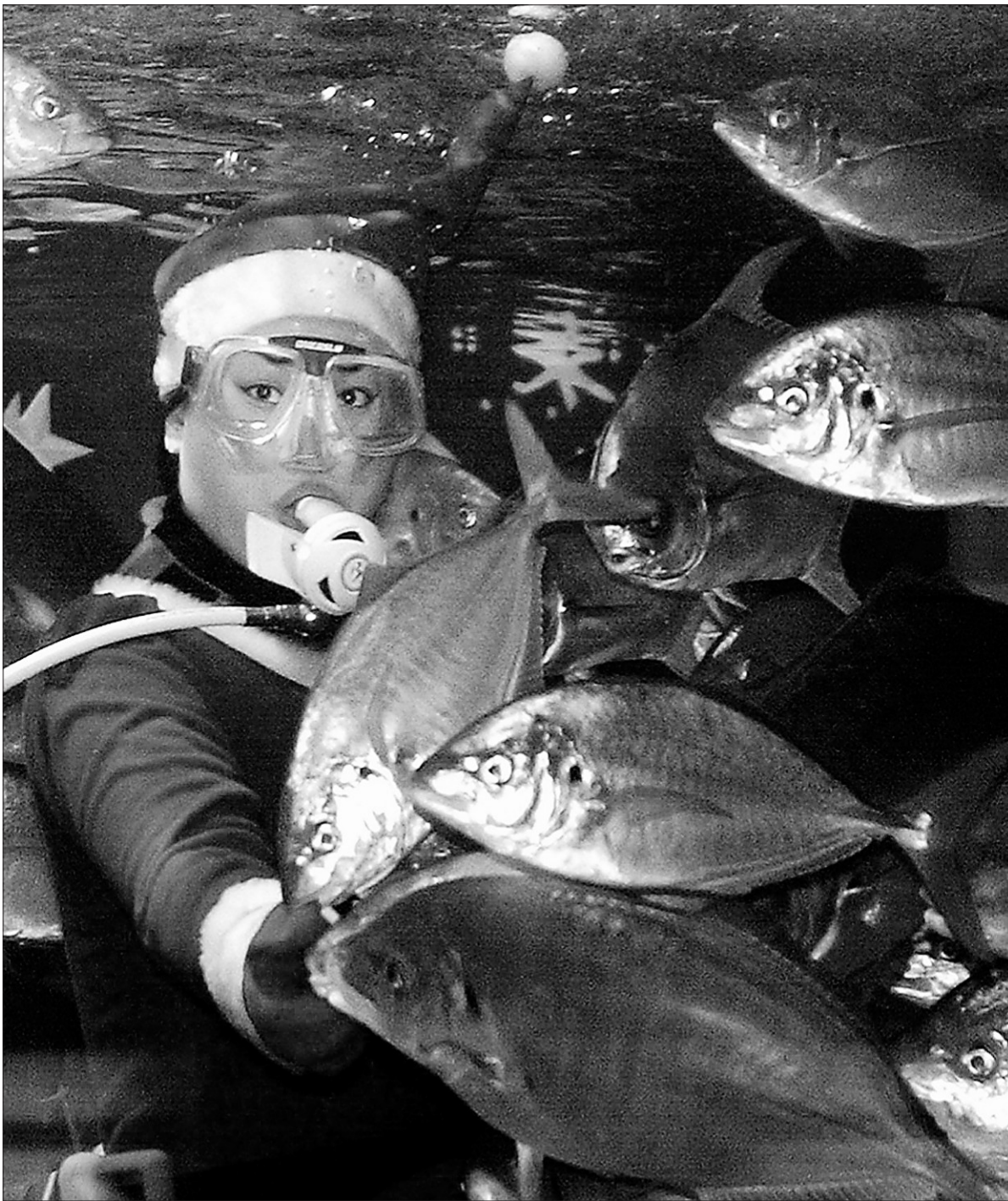


PHOTO AFP

NOTE

Marc-André Blanchard qui nous avait gentiment révélé les secrets du soufflé au caramel la semaine dernière avait omis de nous dire qu'un moule à soufflé doit être beurré et saupoudré de sucre au préalable (ou de farine le cas échéant) afin que monte le soufflé. Sinon, ça fera «plouf»! Nos excuses aux lecteurs dont le soufflé se serait dégonflé...

CETTE **SEMAINE**



EN COUVERTURE

Superhéros de garage. Un reportage de Bernard Brault et Jean-Christophe Laurence
Pages 14 à 19

LES FLEURS ET LE POT

Page 4

QUESTIONS EXISTENTIELLES

Par Nicolas Langelier
Page 5

LE LOOK DE LA SEMAINE

Page 6

JE T'AIME MOI NON PLUS

La chronique de Rafaële Germain
Page 7



DOSSIER

Le sexe et les ados. Un dossier de Marie Allard
Pages 8 à 13

VA SAVOIR

Une page mondaine et insolite
Page 20

FAITS ET GESTES

La chronique de François Berger
Page 21

DANS MA CUISINE

La chronique de Daniel Vézina
Pages 22 à 25

DU VIN

La chronique de Jacques Benoit
Pages 26 et 27



VINS ET METS

La chronique de François Chartier
Pages 28 et 29



RESTAURANTS

La chronique de Françoise Kayler
Pages 30 et 31

LES FLEURS ET LE POT

LE SITE WEB DE LA SEMAINE

UNE AUTRE IDÉE POUR L'ADISQ

« Nous sommes fiers de nous, parce que nous les avons retournés ! » proclame le slogan de Send Them Back, un étrange site mis sur pied par une tout aussi étrange organisation nommée Parents and Their Kids against Stealing (« Les parents et leurs enfants contre le vol »). L'idée, ici, est de combattre le piratage musical d'une façon pour le moins particulière : en incitant les adolescents à envoyer à l'association américaine de l'industrie du disque (RIAA) tous les MP3 obtenus illégalement par courriel, par la poste (sur CD gravé) ou même, bizarrement, par fax. Tout cela est-il une blague ? C'est bien possible. Mais compte tenu de l'absurdité de certains moyens déjà utilisés pour contrer le piratage, il devient difficile de départager le vrai du faux...

www.sendthemback.org/

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

LES FLEURS ET LE POT

LES FLEURS

À l'Organisation mondiale de la santé, pour son ambitieux programme de lutte contre le sida dans les pays en développement qui vise à traiter trois millions de personnes au cours des deux prochaines années.

LE POT

À Neil Bush, dont les mensonges absurdes font passer son frère George W. pour un phénomène de vivacité intellectuelle. Dans une déposition sous serment, Neil affirme que de jeunes et jolies inconnues se sont présentées à sa chambre d'hôtel, exigeant une relation sexuelle

avec lui. À la question de l'avocat de son ex-épouse, qui lui fait remarquer l'invraisemblance de la situation, il admet qu'elle est en effet inhabituelle. « Ces femmes étaient-elles des prostituées ? » demande ensuite l'avocat. « Je ne sais pas », affirme Bush qui, on s'en doute, est au coeur de pénibles tractations judiciaires avec son ex-femme, qui l'accuse aussi d'être le père de l'enfant d'un couple d'amis.

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

CITATION MENAÇANTE DE LA SEMAINE

« Mon frère est devenu une menace, de la même façon que le Christ est devenu une menace, ou que Martin Luther King est devenu une menace. Leur humilité et leur bonté sont devenues une menace. »

— JERMAINE JACKSON, À PROPOS DE SON FRÈRE MICHAEL.

ENVIRONNEMENT



Trois étages de vélos

Un homme conduit sa bicyclette à travers une mer de vélos dans un parc de stationnement de trois étages près de la gare centrale, au centre-ville d'Amsterdam. Des milliers de bicyclettes, la plupart appartenant à des usagers du métro, sont garées tous les jours près de la « Centraal Station ».

QUESTIONS EXISTENTIELLES

L'éthique dans la vie de tous les jours

De l'art et des ex-blondes

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

Q Envisageant déjà sa mort (bien que rien ne porte à croire qu'elle soit imminente), ma mère a décidé de répartir les tableaux qu'elle a peints au fil des ans, pour éviter qu'ils ne se trouvent dans une vente de garage après son décès. A moi, elle a décidé d'offrir son célèbre rocher Percé, et ce même si elle sait très bien que j'ai peu d'estime pour son art. J'ai refusé son offre, car jamais je n'aurais osé accrocher ce tableau qui serait resté au fond d'une garde-robe. Mon refus l'a évidemment blessée. Ai-je mal agi ?

Anonyme
Laval

R La volonté de votre mère de protéger ce qui semble être pour elle un patrimoine de grande valeur est tout à son honneur. Si Riopelle avait été aussi prévoyant, tout le monde aurait été plus content. Malheureusement, son attitude laisse à désirer. Si elle était effectivement au courant du peu d'admiration que vous avez pour son oeuvre, il était déplacé de vous offrir une de ses toiles. D'abord parce que si son souhait est que ses tableaux soient accrochés chez

des gens qui les apprécient, c'est plutôt raté dans votre cas. De plus, elle vous a placée dans une position hautement inconfortable : soit vous acceptiez sans rien dire le tableau pour le mettre ensuite dans le placard (ou, pire encore, aux poubelles), soit vous agissiez comme vous l'avez fait, et refusiez son don en vous sentant comme une fille ingrate.

La première option n'était pas acceptable. En plus de tromper votre mère, vous auriez peut-être du même coup privé un admirateur sincère de la possibilité d'accrocher le tableau chez lui (ou dans son musée néerlandais, qui sait). De plus, elle aurait pu être blessée, lors d'une visite inopinée chez vous, de découvrir le sort réservé au rocher Percé.

Bien que vous auriez peut-être pu agir de manière plus délicate (en lui proposant une troisième option, comme de donner le tableau à un admirateur véritable, s'il en existe), vous avez donc pris la bonne décision en refusant le tableau, même si pour cela, vous avez dû froisser l'ego artistique de votre mère. Une chose regrettable, mais qu'elle vous a forcé à faire.

Je vous souhaite seulement de ne pas vous en mordre les doigts, le jour où Iégor de Saint-Hippolyte le revendra à l'encan pour une somme dans les six chiffres...

Q Une amie organise un souper informel au cours duquel deux personnes qui se connaissent déjà pourraient être « matchées ». L'ancienne blonde du gars (dont elle est séparée depuis trois ans et avec qui elle a eu deux enfants) l'apprend, ne l'accepte pas et dit sa façon de penser à l'organisatrice du souper, qui est aussi son amie. L'échange est assez *destroy*. Bien qu'elle soit séparée depuis trois ans, elle estime que son amie n'aurait jamais dû agir de cette façon. Qu'en pensez-vous ? L'hôtesse aurait-elle dû au préalable demander la bénédiction de l'ex-blonde, aujourd'hui son ex-amie ?

Annie-Claude
Lanoraie

R Des amies, des ex-amies, des ex tout court, des trahisons, des répliques bien senties... Éthique ou non, il y a certainement une intrigue potentielle pour *Watatatow*, là-dedans. Cela dit, en éthique comme dans la vie de Michel Couillard, tout est question de jugement. L'hôtesse en a-t-elle manqué, en essayant de « matcher » l'ex de son amie ? Considérant que la relation était terminée depuis trois ans et qu'il ne semble pas y avoir de malice dans sa démarche, je serais instinctivement porté à répondre que non, puisque ce laps de temps excède ce qui

est normalement considéré comme la période au cours de laquelle on doit faire attention à ce genre de choses.

Mais je ne connais pas tous les détails de la relation. L'ex-blonde blessée maintient-elle une relation ambiguë avec son ex ? Ce dernier lui laisse-t-il croire certaines choses ? Et qu'est-ce qui était au menu, ce soir-là ? Ah ! tant de questions, et moi qui ne suis pas Solange Harvey.

Chose certaine, à voir la réaction de l'ex-blonde, l'hôtesse aurait probablement mieux fait de lui faire part de son intention. Elle n'aurait peut-être pas obtenu la bénédiction de l'ex, mais celle-ci aurait eu moins l'impression de se faire jouer dans le dos, ce qui, à tort ou à raison, est sans doute la cause de sa réaction pour le moins violente...

La leçon de tout ça, bien sûr, est qu'il est souvent moralement embêtant d'être l'ami des deux membres d'un couple. Surtout lorsque ceux-ci se séparent et qu'on doit alors faire plaisir à l'un ou à l'autre. Comment choisir, entre ces deux loyautés souvent irréconciliables ? À l'aide de son meilleur jugement. Et des leçons tirées de *Watatatow*, bien sûr.

Vous avez des interrogations éthiques, des dilemmes moraux déchirants et autres questionnements existentiels ? Écrivez-nous à actuel@lapresse.ca.

INSOLITE

Les Britanniques malades de Noël

AGENCE FRANCE-PRESSE

LONDRES – Plus de 40 % des Britanniques se déclarent « stressés » par les achats de Noël, faisant état de maux de tête, nuits sans sommeil et claustrophobie causés par les courses de fin d'année, selon un sondage paru lundi.

Selon cette enquête réalisée par la poste britannique, Royal Mail, 42 % des Britanniques citent les courses de Noël comme l'aspect « le plus stressant » des fêtes de fin d'année, devant les questions financières (21 %), le temps que l'on doit passer avec la famille (7 %) et la préparation du repas de Noël (6 %).

Un tiers des 1100 personnes interrogées en octobre avouent même préférer avoir rendez-vous avec le dentiste que courir les magasins.

Sur l'ensemble des personnes se disant stressées, une sur quatre indique souffrir de maux de tête, une sur dix de claustrophobie dans les magasins bondés et une sur vingt d'insomnie.

Une autre étude, publiée également lundi, révèle que les Britanniques dépenseront ce Noël quelque 602 livres sterling (1338 \$ canadiens) en moyenne chacun, en cadeaux, boissons et nourritures, et soirées diverses.

Ce montant est en hausse de 5,4 % par rapport aux dépenses de fin du Noël 2002, indique le cabinet de consultants Deloitte.

Selon cette étude, réalisée auprès de 1000 personnes, 40 % des personnes interrogées prévoient d'utiliser l'internet pour leurs achats de Noël. Mais 58 % de ces acheteurs n'utiliseront l'internet que pour obtenir des renseignements et comparer les prix, car ils déclarent préférer voir et tenir en main les objets avant de les acheter.



PHOTO ARCHIVES LA PRESSE ©

Le stress du magasinage n'a pas empêché les Londoniens chasseurs d'aubaines d'envahir Oxford Street le 27 décembre dernier, au premier jour des ventes d'après-Noël.

LE LOOK DE LA SEMAINE



MAXIME NOISEUX

Au premier abord, on ne croirait pas qu'il s'agit d'un Montréalais. On a plutôt l'impression que Jay-Jay Johanson a prolongé son séjour dans la métropole. Conscient de cette ressemblance, Maxime avoue que l'artiste est une de ses idoles. Par contre, il nie être influencé par le style du chanteur. «Simple coïncidence», selon lui. Très coloré, il se dit avant-gardiste. On le voit d'ailleurs par son habillement, style années 90. Manteau d'hiver vert fluo, bottes de même ton et chandail Adidas assez voyant merci. Ce n'est pas pour rien que Maxime est vendeur chez Miss Swiss, rue Saint-Denis. Il prend

un plaisir fou à concevoir les vitrines du magasin, à faire les commandes pour les nouvelles collections et à admirer les nouveaux arrivages. Les vêtements sont sa passion. «J'adore les couleurs. Quand je sors, c'est coloré et je n'ai pas peur. Si ça choque quelqu'un, tant pis, au moins ils auront un sujet de conversation au souper.» Cet électro-hip adore les marques. «Fornarina est ma ligne préférée. Elle vient d'Italie et elle est très d'avant-garde. J'avoue que je suis prêt à payer gros pour me procurer un de ces morceaux.» Sa passion pour le tissu est telle qu'il n'ose pas porter certains ensembles pour ne pas les abîmer. Il les conserve uniquement pour les occasions spéciales.

LYSON MARCHESSAULT
COLLABORATION SPÉCIALE

TROUVAILLE



LOUISE LABRECQUE
COLLABORATION SPÉCIALE

Avis à la *fashionista* de bon goût: cette saison, on emprunte les vêtements de monsieur. On choisit des vestes avec coupe légèrement structurée et cintrées à souhait, que l'on personnalise avec quelques accessoires comme nous le démontre fort bien Naomi Campbell dans cette tenue signée Dolce&Gabbana. L'incoutournable? Le chapeau, bien entendu, qui donne du style d'un seul coup à un tailleur «pin stripes» ou à un manteau de cachemire. Et où trouver les plus beaux? Chez Henri Henri, le légendaire chapelier pour homme qui, depuis plus de 70 ans, propose le vrai chapeau de gangsters de marque Borsalino (450 \$) ou sa version de feutre de laine (à partir de 75 \$).

HENRI HENRI
189, STE-CATHERINE EST
(514) 288-0109



JE T'AIME MOI NO PLUS

Rafaële Germain
collaboration spéciale

L'amour et les 18 roues

Marianne joue avec son verre d'un air distrait.
«Alors, ça va bien, toi et ton *chum*?»

— Oui, ça va bien.

— Donc ça va bien, répète-t-elle en prenant une gorgée de vin, mais sans me quitter des yeux, comme si elle était en train de percer les plus sombres secrets de mon âme.

— Mais oui, ça va bien! Pourquoi tu me regardes comme ça?

Elle fait une pause interminable et remplie de non-dits, tous moins clairs les uns que les autres. N'en pouvant plus, je finis par lui demander : «Mais quoi? Est-ce qu'il t'a dit quelque chose?»

— Non.

Elle parle sur le même ton que l'oracle dans *The Matrix*.

— Marianne!

— Énerve-toi pas, énerve-toi pas. Je sais que ça va bien. Je voulais juste être sûre que tu le savais toi aussi.

Marianne a 30 ans et elle est célibataire. Et quand Marianne est dans une mauvaise passe, elle est persuadée qu'elle va être seule et abandonnée jusqu'à la fin de ses jours.

— Oh! *boy*! De plus en plus oracle dans *The Matrix*.

— C'est important que tu saches que ça va bien avec ton *chum*. Et que tu cultives ça. Sinon...

— Sinon quoi? Sinon la déesse de l'amour va m'en vouloir? Sinon une autre fille va me le piquer? Sinon je vais me dessécher à l'intérieur et devenir une vieille savate amère?

— Sinon, dit Marianne, tu pourrais être en train de faire une erreur. Tu pourrais être en train de perdre ton temps dans une relation qui n'en vaut pas la peine. Tu ne peux pas attendre dans trois ans pour réaliser que ça ne va pas bien avec ton *chum*.

— OK...

Je jette un rapide coup d'oeil vers la bouteille de vin. Peut-être qu'elle l'a bue

complètement quand je suis allée aux toilettes et qu'elle est totalement saoule. Ou peut-être qu'elle est simplement devenue folle. On ne sait jamais.

— Euh... et pourquoi il va être trop tard dans trois ans?

— Crois-moi, ma fille, tu ne veux pas te retrouver célibataire à 30 ans.

Je commence à comprendre. Marianne a 30 ans et elle est célibataire. Et quand Marianne est dans une mauvaise passe, elle est persuadée qu'elle va être seule et abandonnée jusqu'à la fin de ses jours, qui se termineront probablement dans un hospice sordide où personne ne viendra lui rendre visite et où les employés feront exprès pour lui servir le même pâté chinois pas mangeable.

«Ça va Marianne? Tu as une petite crise de pessimisme?»

Elle me jette un regard fielleux. «Non. De réalisme. J'ai 30 ans, moi.» Qu'est-ce que je disais. «Et figure-toi donc qu'une célibataire de 30 ans, en 2003, a plus de chances de se faire frapper par la foudre que de trouver un *chum*.»

Je ne peux pas m'empêcher de rire, ce qui n'a pas l'air de lui plaire. «C'est ridicule ces comparaisons-là. Et puis ce n'est pas supposé être le cas pour une célibataire de 30 ans à Manhat-

tan? Ici, je suis sûre que tu as au moins autant de chances de trouver un gars que de te faire frapper par... je sais pas, moi, un 18 roues.»

— Très drôle.

— Non, mais pense-y. C'est rare qu'on se fait frapper par un 18 roues mais quand même *beaucoup* plus fréquent que de se faire frapper par la foudre.

— Ah! arrête, s'écrie Marianne. Tu peux bien rire, toi. Mais moi je te dis que c'est loin d'être facile de se trouver un *chum* à 30 ans. Accroche-toi à ce que tu as.

Je viens pour dire quelque chose, mais je m'arrête tout de suite. Comment peut-elle vraiment penser ce qu'elle dit? Des fois, Marianne me laisse un peu pantoise.

«Marianne... Je vais rester avec mon *chum* parce que je suis bien avec lui. Je ne vais certainement pas m'accrocher à

lui, ou à qui que ce soit d'ailleurs, parce que c'est mieux que rien. Je ne sais pas où tu vas chercher ces idées-là, mais vraiment...»

— Ah! Ne fais pas la vierge offensée, hein! Tu sais aussi bien que moi que plein de gens finissent par se marier ou par se retrouver avec quelqu'un justement parce que cette personne-là était «mieux que rien». Et souvent, mieux que rien, c'est déjà beaucoup. C'est déjà *énorme*. Moi tu n'as pas idée du nombre de fois par jour où je me répète que si j'avais su, j'aurais peut-être essayé un peu plus fort avec tel ou tel gars.

— Attends là. Je suis d'accord pour dire qu'il faut travailler un peu pour faire fonctionner une relation. Mais des fois, quand ça ne marche pas, ça ne marche pas. Et il me semble que tu serais beaucoup plus malheureuse aujourd'hui si tu étais avec un abruti que tu n'aimes pas vraiment, mais un peu, juste assez pour dire que c'est endurable. Tu vas finir par trouver quelqu'un, Marianne. Avant de te faire frapper par la foudre.

Cette fois-là, au moins, je réussis à lui arracher un petit sourire, qui se transforme en un soupir amusé : «C'est bien toi, ça, dit-elle. Tu me dis que je suis trop pessimiste, mais toi tu es trop optimiste. Je pense que des fois, on devrait...» Elle cherche ses mots. «Pas se contenter de ce qu'on a, mais peut-être essayer de voir que c'est déjà beaucoup. Toi, tu penses toujours qu'il y a quelque chose d'extraordinaire qui t'attends au détour, quelque chose de merveilleux, quelque chose qui fera que tu ne regretteras jamais rien.»

— Je suis pas si pire que ça, franchement!

En dehors du fait, bien sûr, pensai-je, qu'une partie de moi reste persuadée que si jamais ça va mal avec Mignon, Viggo Mortensen va surgir de nulle part, tout suintant de virilité, pour m'annoncer qu'il m'a toujours aimée et qu'il rêve d'être le père de mes enfants. Mais je me dis que ce n'est peut-être pas le moment de partager cette information avec Marianne.

«Je ne pense pas que tu puisses être trop optimiste», finis-je par dire.

— Non, mais tu peux t'acharner à croire que le grand amour existe, avec des feux d'artifice, des trompettes et tout le tralala, passer ta vie à courir après et par le fait même passer à côté de ce qui aurait pu te rendre heureuse. Moi, mon



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE®

dernier *chum*, Nicolas, je l'ai laissé parce que je me disais qu'il devait bien y avoir quelque chose de plus grand, de plus fort... bien ça a l'air que non. Et là j'ai l'air d'une *cave*, toute seule, à me dire que si j'avais été moins obsédée par un idéal qui n'existe pas vraiment, je serais peut-être encore avec Nicolas, qui était charmant et qui m'aimait.

Elle termine sa phrase en s'envoyant une grande gorgée de vin dans le gosier. Quand elle repose son verre, je vois qu'elle a les yeux pleins d'eau.

«Oh, Marianne...»

Elle essuie les yeux, en essayant de sourire. «Excuse-moi, dit-elle. C'est ridicule. Et je sais ce que tu vas me dire, que le grand amour avec des trompettes existe, que tu l'as déjà vu, et que des fois il dure toute la vie. Peut-être. Mais c'est rare en *crisse*. Et il y a plein d'autres amours, je suis sûre, qui sont aussi beaux, aussi riches et aussi importants. C'est juste ça. Et là j'ai de la peine parce que je me dis que je suis peut-être passée à côté de quelque chose.»

— Ça ne sert à rien de penser comme ça, Marianne. Tu serais pas mal mieux de penser à ce qui pourrait t'arriver de bien, que de te morfondre sur ce qui aurait pu être bien.

«Je sais, je sais, dit-elle en souriant. Je vais essayer d'être positive.» Nous rions toutes les deux. Marianne, positive? Faudrait pas exagérer. «J'aurais donc autant de chances de trouver l'amour que quoi, d'après toi?»

— Te faire frapper par un 18 roues.

— C'est pas beaucoup, ça.

— Une Toyota Corolla, d'abord? Une Honda Civic?

— OK. Va pour la Honda Civic. Elle lève son verre en riant : «Un toast à la Honda Civic.» Je lève mon verre. «À la Honda Civic!». Un serveur qui passe près de notre table se retourne, un peu étonné : «Ça va, mesdemoiselles?»

«Ça va aller», répond Marianne.

Questions? Commentaires? On peut écrire à Rafaële Germain à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9. À l'occasion, dans ses chroniques, elle répondra à certaines questions de ses lecteurs.



La chanteuse Christina Aguilera.
PHOTO REUTERS

Le sexe et les ados

Fleur bleue ou gang bang ?

Alors que les gars de Beau Dommage échangeaient leurs bâtons de hockey contre la photo «d'une fille de dos qui s'cache les fesses avec les mains», les adolescents d'aujourd'hui ont accès à la pornographie en un clic de souris. Résultat: bestialité, orgies et fellations n'ont pas de secret pour eux. Quels effets cela a-t-il sur leur propre sexualité?

MARIE ALLARD
marie.allard@lapresse.ca

DOSSIER

«Est-on obligé de faire les trois trous la première fois?», a demandé récemment une adolescente à Francine Duquet, du département de sexologie de l'UQAM. «Quand on sait qu'on vend des strings à des fillettes de huit ans, ça n'a rien d'étonnant», note la professeure.

Alors que les jeunes d'hier effeuillaient la marguerite en se demandant que faire avec leur langue (et leur appareil orthodontique) lors du premier baiser, ceux d'aujourd'hui pensent performance sexuelle à tout prix.

«Des petites filles de 12 ans me parlent de *fuck friends*, tandis que d'autres me supplient de leur dire comment réussir une bonne pipe, dit Jocelyne Robert, sexologue et auteure du manuel pour adolescents *Full sexuel*, paru aux Éditions de l'Homme. Comparés aux jeunes d'il y a à peine 10 ans, les adolescents actuels sont une toute autre paire de manches!»

«Je voudrais savoir : après s'être fait enculer, est-on déviergée?» s'interroge Katou, 12 ans, sur le site Internet de Tel-jeunes. Un garçon du même âge qui s'identifie comme Chose écrit : «Ma blonde veut faire du shadowmajochiste

(sic), mais je c po c koi (je ne sais pas c'est quoi), aidez-moi kelkun (quelqu'un)!»

Un appel à Tel-jeunes sur deux (il y en a eu 43 000 en 2001-2002, sans compter les 10 000 courriels reçus) concerne la sexualité ou les relations amoureuses. «Nous prenons le pouls des adolescents, surtout grâce à Internet, qui est encore plus anonyme que le téléphone», dit Latifa Boujallabia, intervenante psychosociale à Tel-jeunes et sexologue clinicienne. Si la plupart s'interroge sur la contraception ou la mythique première fois, «d'autres posent des questions étonnantes», convient l'intervenante.

Pourtant, seuls 4,2% des adolescents de 13 ans et 39% de ceux de 16 ans (dont 46% des filles) ont eu une relation sexuelle avec pénétration. Et l'âge moyen de cette première relation est de 14,5 ans, selon l'Enquête sociale et de santé auprès des enfants et des adolescents québécois 1999, de l'Institut de la statistique du Québec (ISQ). «Rien n'indique une augmentation de la proportion de jeunes actifs sexuellement», note l'enquête.

Hurler comme dans les publicités

La nouveauté, c'est peut-être qu'ils le font plus tôt et plus fréquemment. Chez les 15-19 ans, 15% ont eu leur premier coït avant l'âge de 15 ans, contre 8% des 30-39 ans et 4% des 40-49 ans. «Les élèves sexuellement actifs de 2002 sont aussi plus nombreux que ceux de 1989 à avoir eu souvent des relations sexuelles», rapporte l'Étude sur les jeunes, la santé sexuelle, le VIH et la sida au Canada, du Conseil des ministres de l'Éducation du Canada (CMEC), parue en 2003.

«J'ai 32 ans, et la différence que je vois entre ma génération et les adolescents d'aujourd'hui, c'est que leur puberté vient plus tôt, observe Latifa Boujallabia. Être menstruée à neuf ans, ça joue sur le développement psychosexuel de l'enfant, qui ressent de l'attirance, sans que cela veuille dire qu'il est prêt à faire l'amour.»

«Il n'y a pas que les adolescents qui ont changé, il y a aussi leur environnement, ajoute Francine Duquet. Avant, le message de l'école, de la famille et de la société était le même, alors qu'aujourd'hui il n'y a plus de cohérence. Par les médias, on assiste à la banalisation et à la surenchère de la sexualité, qui devient une performance à consommer. Un ado qui veut plaire se conforme aux modèles qu'on lui présente. En ce moment, ce

«J'ai vu ma propre petite-fille de neuf ans regarder un vidéoclip où Christina Aguilera était à quatre pattes à terre, entourée de 12 hommes virilomaniaques salivant sur son postérieur, se rappelle Jocelyne Robert, sexologue. C'était complètement hallucinant!»

sont les filles qui hurlent en ayant des orgasmes au bureau dans les publicités du shampoing Herbal Essences!»

Les adolescents sont généralement heureux d'apprendre que dans les films pornographiques, «les hommes emploient des pompes péniennes pour se donner des érections hippopotamesques, indique Jocelyne Robert. Ils sont soulagés de savoir que ce n'est pas naturel et qu'il est normal qu'ils n'arrivent pas au même résultat.» Idem pour les vagins qui, sachez-le mesdemoiselles, sont maquillés pour être rouges et luisants...

Il reste que le XXX laisse des traces. L'épilation des aisselles, de la poitrine ou des jambes ne suffit plus: c'est le pubis que la lolita et l'adonis moderne veulent exempt de tout poil. «Avant, on entendait des adolescents dire : si tu ne fais pas l'amour, je te laisse, se souvient Latifa Boujallabia. Aujourd'hui, c'est: si tu ne te rases pas le pubis, je te laisse.»

Banalisation

D'autres pratiques se banalisent, notamment la fellation. Alors que seulement 21% des jeunes Canadiens de 3^e secondaire ont eu un rapport sexuel complet, ils sont 30% à avoir eu au moins un rapport sexuel buccal, selon le CMEC. «Pour des adultes de 20, 30 ou 40 ans, le sexe oral a une connotation plus intime que la pénétration, alors que c'est le contraire chez les adolescents», observe Francine Duquet. Et non, le cunnilingus n'a pas gagné ses lettres de noblesse en même temps que la pipe.

«Ce que les filles veulent, c'est être un bon instrument sexuel, ce qui est dramatique en cette ère post-féministe, dit Jocelyne Robert. Les garçons, de leur côté, veulent être des bêtes de sexe. De façon paradoxale, tous sont en même temps en quête d'amour. Les adolescents se retrouvent donc mêlés dans leurs besoins affectifs et sexuels.»

Que les romantiques (et les parents) se rassurent : la pratique la plus courante reste le baiser prolongé avec bouche ouverte, testé par 42% des élèves de 1^{ère} secondaire, 66% de 3^e secondaire et 82% de ceux de 5^e secondaire, d'après le CMEC.

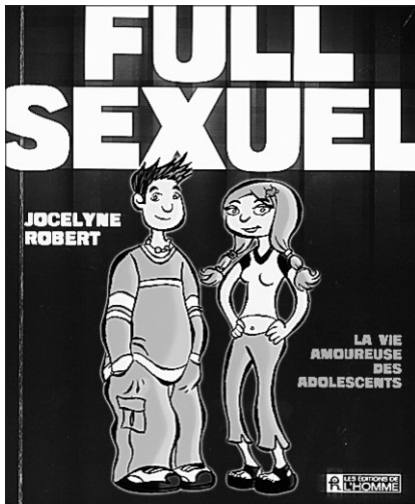
Interdire ou non *Loft Story*?

Et il est possible d'avoir une blonde ou un *chum* sans passer à l'acte. Selon un document de la Direction de la santé publique de Montréal-centre, en 2002, 54% des adolescents de 13 ans et 81% de ceux de 16 ans avaient déjà vécu une expérience amoureuse, un nombre



«Girls», un magazine pour adolescentes comme un autre, avec son photo-roman, son courrier du cœur... et sa chronique «sexo».

LE SEXE ET LES ADOS



Malgré son titre accrocheur, le guide *Full sexuel* de la sexologue Jocelyne Robert répond avec beaucoup de bon sens aux questions des jeunes. *Jeune & Jolie* est moins éducatif, mais plus direct.

Ci-contre: « Faire l'amour chez ses parents, ça craint ou pas? » demandé-t-on en couverture du numéro de novembre 2003.

largement plus élevé que celui des jeunes sexuellement actifs.

Que faire quand on voit nos rejetons reluquer ceux du voisin? Aborder la question de la sexualité avec eux, ce que le tiers des parents ne fait que peu ou jamais au Québec. « C'est difficile, mais les parents doivent donner des repères et des limites, explique Francine Duquet. Un parent ouvert n'accepte pas tout. S'il y a un *party* dans le sous-sol, c'est correct pour le père ou la mère d'aller porter le pop-corn. Vous ne passez pas trois heures avec eux, mais ils savent que vous êtes là. »

« Une mère m'a dit récemment qu'elle interdisait à ses enfants de regarder *Loft Story* et *Occupation double*, poursuit Jocelyne Robert. Moi, si j'avais des adolescents aujourd'hui, je l'écouterais plutôt avec eux pour commenter ce qui s'y passe. »

La télé peut, après tout, avoir des vertus éducatives. L'épisode de *Friends* où Rachel découvre qu'elle est enceinte de Ross — malgré le port d'un préservatif — a porté ses fruits. Six mois après sa diffusion, 65% des téléspectateurs de 12 à 17 ans se souvenaient que le condom n'est sûr que dans 97% des cas, selon une étude publiée dans le numéro de novembre 2003 de la revue *Pediatrics*. Un peu de spermicide, les jeunes?

Jeune & Jolie

n° 197 - € 2,30 novembre 2003

Se faire respecter par les mecs, ça s'apprend!

Comment le séduire et le garder

Ce Jules vaut-il un second rendez-vous?

Faire l'amour chez ses parents, ça craint ou pas?

Spécial cheveux

R&B-Disco-Rock-Pop-Reggae

Trouvez votre rythme et coiffez-vous comme une star

Tu me pardonnes, dis? Dispute, trahison, gaffe, comment le calmer...

Quelle beauty girl êtes-vous?

Se marier à 20 ans, les stars ont testé pour nous

Comment relooker son Jules? Les bonnes adresses

T 01931-197-F: 2,30 €

DOSSIER



ILLUSTRATION JEAN-NICOLAS VALLÉE,
TIRÉE DE *FULL SEXUEL*, DE JOCELYNE ROBERT

Loin de l'école du sexe

MARIE ALLARD

marie.allard@lapresse.ca

Adieu, ateliers sur le déroulement du condom. La réforme de l'éducation, qui doit être implantée en septembre 2005 au secondaire, sonne le glas des cours de Formation personnelle et sociale (FPS). «L'éducation à la sexualité ne relève maintenant plus d'une seule matière ou d'un seul intervenant, mais devient la responsabilité d'un ensemble de partenaires», indique le ministère de l'Éducation (MEQ).

Autrement dit, la responsabilité de parler du cycle menstruel revient au prof de biologie, mais aussi à celui de maths ou d'éducation physique. «Des gens sans formation dans ce domaine, et donc peut-être plein de malaises, devront parler de sexualité à des adolescents, observe Latifa Boujallabia, sexologue clinicienne et intervenante à Tel-jeunes. Ça me paraît dangereux.»

«Il est vrai qu'il faut faire le deuil du cours de

FPS, qui assurait cinq heures d'éducation à la sexualité par an», reconnaît Francine Duquet, professeure au département de sexologie de l'UQAM et auteure de la politique du MEQ.

La nouvelle formule est tout de même intéressante, souligne-t-elle. «Il ne s'agit pas de diluer la responsabilité de l'éducation à la sexualité, mais de l'inscrire dans différentes lunettes. Cela permet de convier l'ensemble des enseignants à donner du sens à l'information, en parlant d'image corporelle, de séduction ou de violence dans les relations amoureuses de façon plus large.»

En 1999, 86% des jeunes de 13 ans et 95% de ceux de 16 ans fréquentaient des écoles offrant des activités de prévention des grossesses et des MTS, selon l'Enquête sociale et de santé auprès des enfants et des adolescents québécois, de l'Institut de la statistique du Québec.

Tout n'est pas parfait pour autant. Au Canada, «les élèves de niveau secondaire d'aujourd'hui possèdent moins de connaissances sur la sexualité et sur les moyens de contraception et de protection contre le sida que les élèves interrogés il y a 15 ans», rapportait en octobre le Fonds des Nations unies pour la population. Plus de la moitié d'entre eux croient que le sida est guérissable, alors que d'autres estiment qu'il existe un vaccin pouvant prévenir cette maladie, ce qui est faux.

Qu'en sera-t-il dans quelques années? «D'après moi, il y aura un recul, dit Jocelyne Robert, sexologue. S'il y a une période de l'histoire où nous ne sommes pas trop de l'école, de la famille et du réseau de la santé pour rivaliser avec les messages ambiants en matière de sexualité, c'est bien maintenant. Abolir les cours de FPS, c'est ahurissant.»

LE SEXE ET LES ADOS

Porno pour ados

L'impact d'Internet sur la sexualité des jeunes

MARIE ALLARD

marie.allard@lapresse.ca

« J'ai deux enfants qui fréquentent le secondaire et la bestialité n'a rien d'obscène pour eux, indique Sylvie, une mère de famille de Longueuil. Ils m'ont déjà posé plusieurs questions à ce sujet, en ignorant même que cela pouvait être une pratique illégale au Canada! »

Les adolescents de Sylvie ne sont pas particulièrement pervers : ils ont simplement accès à Internet. Tapez «horse sex» dans le populaire moteur de recherche Google, vous trouverez 3 310 000 sites. Avec «dog sex», on vous en réfèrera 4 300 000.

«Je vous laisse imaginer le reste du *pet shop!* note la mère. Qu'on le veuille ou non, les sites «adultes» sont ceux que les jeunes fréquentent le plus, tout comme les adultes. Ne serait-ce que pour ça, en parler un jour ou l'autre avec eux ne peut pas faire de tort.»

Selon un sondage Newspoll réalisé en 2002, 84% des garçons australiens de 16 et 17 ans — et 60% des filles du même âge — ont surfé sur des sites pornographiques. Au Québec, on estime qu'environ 30% des consommateurs de porno sont des adolescents, surtout âgés de 13 et 14 ans, selon la sexologue Jocelyne Robert.

«La porno, ce n'est pourtant que trois choses : seins, pénis, vagin», souligne Andrée Matteau, psychologue et auteure de l'essai contre la pornographie *Dans la*

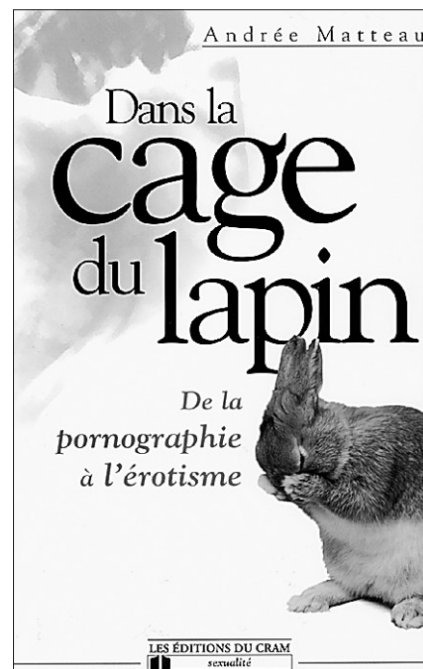
cage du lapin, paru aux Éditions du CRAM. Il n'y a pas de tendresse, pas d'affection, pas de réciprocité.»

Évidemment, ce n'est pas d'hier que les jeunes voient passer des magazines osés. «C'est cependant incomparable à l'espèce d'omniprésence de cul que nous observons aujourd'hui, indique Jocelyne Robert. Des garçons de 20 ans ont de la difficulté à entrer en relation parce qu'après avoir consommé de la porno sur Internet pendant des années, ils trouvent les filles d'un ennui mortel. C'est pathétique!»

Curiosité ou déviance?

«Il ne faut pas tout confondre, et taxer de pornographie nocive tous les comportements sexuels des mineurs sur Internet», nuance le Dr Jean-Yves Hayez, responsable de l'unité de pédopsychiatrie des cliniques Saint-Luc à Bruxelles, dans un texte qu'il a fait parvenir à *La Presse*.

«Beaucoup d'entre eux sont des actes tâtonnants d'affirmation de soi (et d'un soi que l'on aime montrer sexué!), des expressions de la curiosité ou d'une capacité à défier les règles des adultes, analyse-t-il. On est peut-être loin du simple marivaudage, mais avec le type de société que nous avons créée, il était inévitable que l'on arrive à cette liberté et à cette crudité d'expression dès l'enfance.»



«La porno, ce n'est pourtant que trois choses : seins, pénis, vagin», dit Andrée Matteau, auteure d'un essai contre la pornographie.

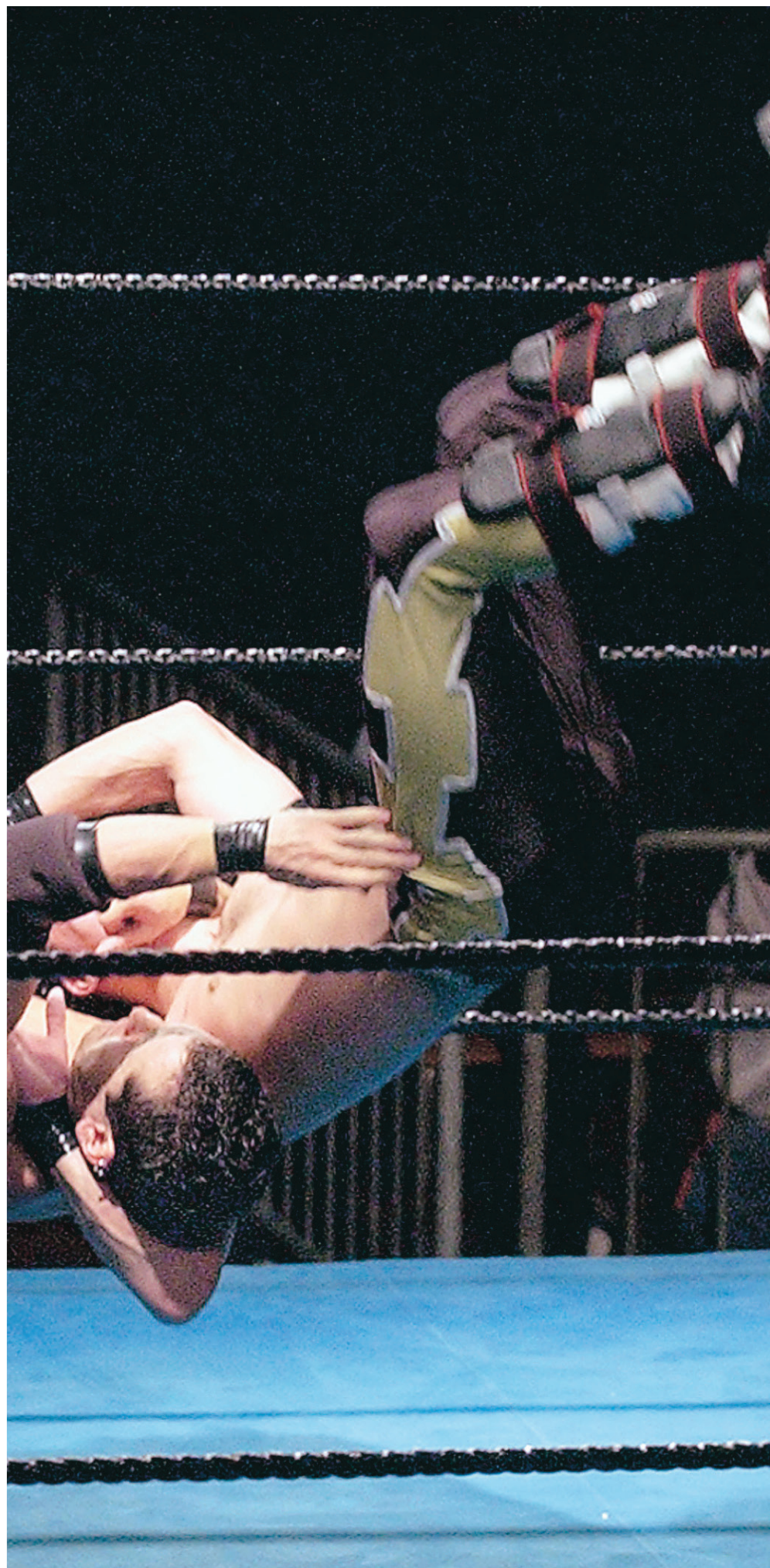
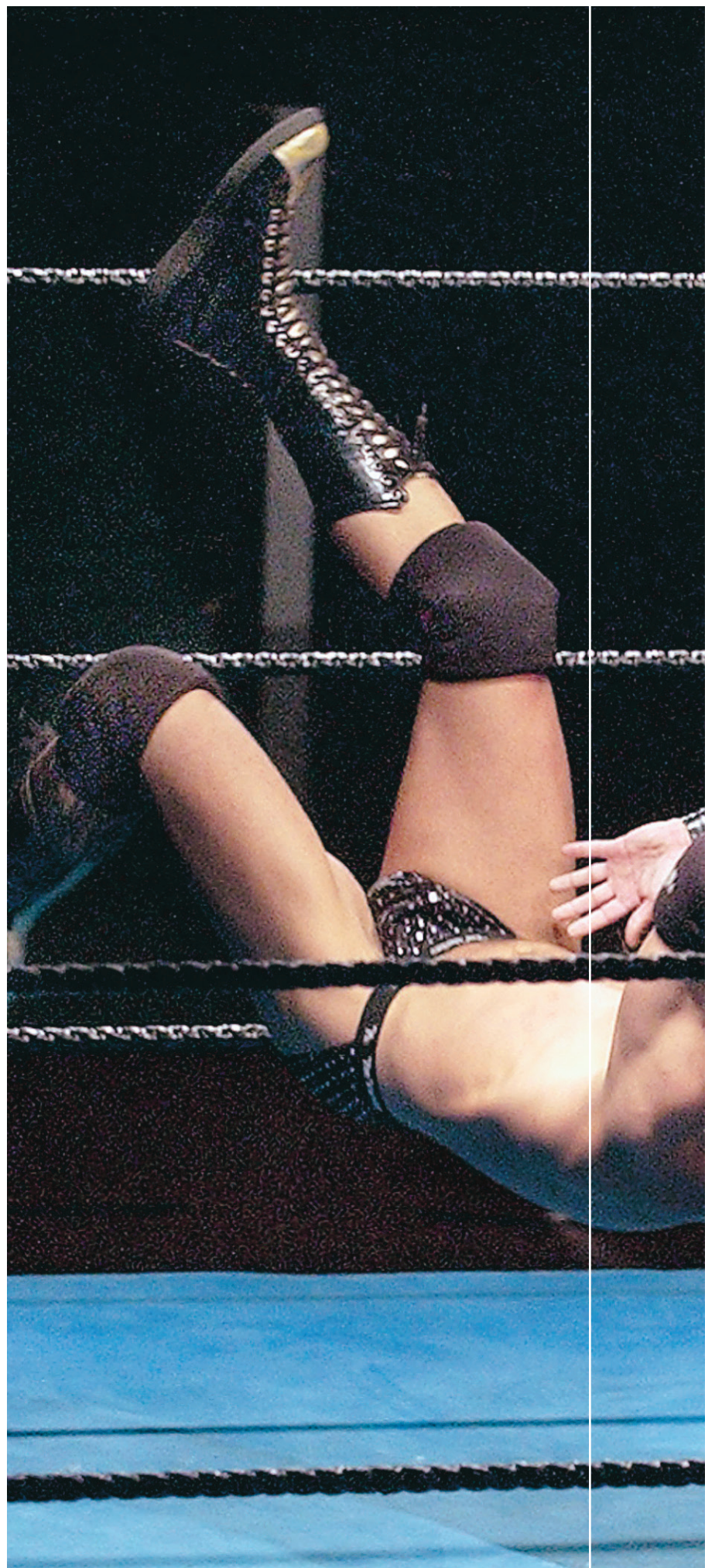
La majorité s'en tire bien

Quels sont les effets de la pornographie sur les adolescents? Pour une minorité, ces images sont traumatiques, puisqu'elles «les confrontent à la possible immédiateté de leur vie sexuelle avec partenaires, pour laquelle ils ne se sentent pas prêts», répond le Dr Hayez. Résultat possible: le jeune est dégoûté par son corps et devient accro aux prépubères...

Chez une autre minorité, il y a un effet d'hyperérotisation : la sexualité devient crue et abondante, à moins qu'il n'y ait une fixation voyeuriste ou perverse. Il reste que dans la majorité des cas, «la fréquentation de la pornographie reste occasionnelle», remplaçant tout bonnement les «images cochonnes des cours de récréation de notre adolescence», note le Dr Hayez.

Les parents doivent tout de même ouvrir l'oeil. «En plaçant un ordinateur dans la chambre d'un adolescent, on lui donne accès à ces images, souligne Francine Duquet, professeure au département de sexologie de l'UQAM. Sans tomber dans l'ingérence de sa vie privée, on peut mettre l'ordinateur dans un lieu passant. Un garçon de 14 ans m'a dit récemment : ma mère est après moi! Je lui ai répondu qu'elle faisait bien son job, et que le sien, c'était d'haïr ça...»

DOSSIER



LUTTE DE GARAGE



Ils ont entre 18 et 30 ans. Viennent des quatre coins de la grande région de Montréal. La semaine, ils travaillent à plein temps. Certains sont portiers, étudiants, infographistes, d'autres travaillent chez Provigo, dans un gym ou un couvoir de dindes. Deux fois par mois, ils se transforment en superhéros de pacotille, vêtus d'une combinaison moulante et satinée, parfois masqués, et hurlent des insanités sur un ring. L'espace d'un soir, ils ne sont plus David, Julie et Michael, mais Chakal, Red Fuxx et Gorgeous Mike, acclamés ou hués par la foule. Tous font partie de la NCW, une ligue de lutte locale qui célèbre sa 15^e année d'existence.

REPORTAGE PHOTO **BERNARD BRAULT**
TEXTE **JEAN-CHRISTOPHE LAURENCE**

Superhéros de garage

DOSSIER

La NCW (Northern Championship Wrestling) est une des cinq ligues de lutte de garage «connues» à Montréal, avec la IWS (Laval), la FLQ (Rosemont), la ICW (Hochelaga-Maisonneuve) et la CWA du bar Bogey's. Bien sûr, on est loin des frasques à gros budget de la WWE (World Wrestling Entertainment).

Association à but non lucratif, la NCW est une petite coop d'une trentaine de lutteurs où tous les profits sont réinvestis dans l'organisation. Ici, tout le monde est bénévole et fier de l'être, de l'équipe de sécurité aux organisateurs, aux lutteurs eux-mêmes.

Ça ne les empêche pas de rêver. Depuis qu'un des leurs, Sylvain Grenier, a fait le saut chez les pros, le rêve de la WWE semble un peu plus accessible. «C'est sûr

qu'on y pense», répondent-ils, quand on pose la question.

Mais cela ne se fera pas du jour au lendemain. Devenir lutteur professionnel dépend d'une foule de conditions qui vont de la chance au *pistonage*, en passant par le charisme, le gabarit, le sens du théâtre et le talent naturel. Sans oublier l'investissement personnel, un bien précieux qu'ils ne sont pas tous prêts à sacrifier. Comme le résume Eddy, alias Sex XXXpress : «Les gars à la télé, ils font 6'8, 300 livres, ils ont des abdos et le corps tout bronzé. Si t'as pas ça, n'espère même pas mettre le pied dans la porte.»

En attendant le fric ou la gloire, ils luttent pour leur plaisir. Et celui du public. Depuis quelques années, la lutte de quartier jouit d'un nouvel engouement, après avoir traversé une longue période de vaches maigres. Les gens viennent nombreux pour retrouver l'atmosphère d'un bon spectacle populaire à prix modique, où la proximité du ring permet d'avoir le nez collé sur l'action, où les vedettes ne sont pas des millionnaires désabusés.

Le 20 décembre, la NCW présentera *Noël d'enfer*, son gala de fin d'année, au Centre des loisirs NDR, dans le quartier Villeray. Revue (partielle) des troupes.

Les gens viennent nombreux pour retrouver l'atmosphère d'un bon spectacle populaire à prix modique, où la proximité du ring permet d'avoir le nez collé sur l'action, où les vedettes ne sont pas des millionnaires désabusés.



Séducteur du ring: Sex XXXpress en pleine action.



BENJAMIN TULL

18 ans, étudiant en administration, cégep Édouard-Montpetit.

«J'ai essayé le baseball et le volleyball. J'étais jamais le gars qu'on reconnaissait. Avec la lutte, c'est là que les gens m'ont remarqué.»



KAZUKO YEROSHIMA

Kazuko, c'est pas une «gimmick» facile : il faut parler en japonais. Et surtout, ne pas échapper de mots en français. J'ai réglé le problème : je crie.»

LUTTE DE GARAGE



BENOÎT CHALIFOUX

24 ans, préposé aux clients, entrepôt Provigo.

«Mon père était lutteur à Pont-Viau dans les années 70. Il m'a transmis sa passion.»



MARC-ANDRÉ BOULANGER

24 ans, conseiller en produits énergisants (bar santé) dans un centre de gym.

«La lutte, c'est thérapeutique. C'est mon exutoire. Ça me libère de la vie de tous les jours.»



SÉBASTIEN RICARD

24 ans, inspecteur du contrôle de la qualité dans une compagnie d'électronique.

«C'est certain que j'aimerais devenir lutteur professionnel. Mais ça demanderait beaucoup de sacrifices. On a moins de chances de percer dans ce domaine qu'un pee-wee dans la LNH.»



BINOVITCH FOURANOV

«Je me fous de la façon dont je gagne, que ce soit en trichant ou honnêtement. L'important c'est de gagner.» (ndlr : Binoitch étant Russe, les réponses ont été traduites par notre interprète. Nous le remercions.)



FRANKIE THE MOBSTER

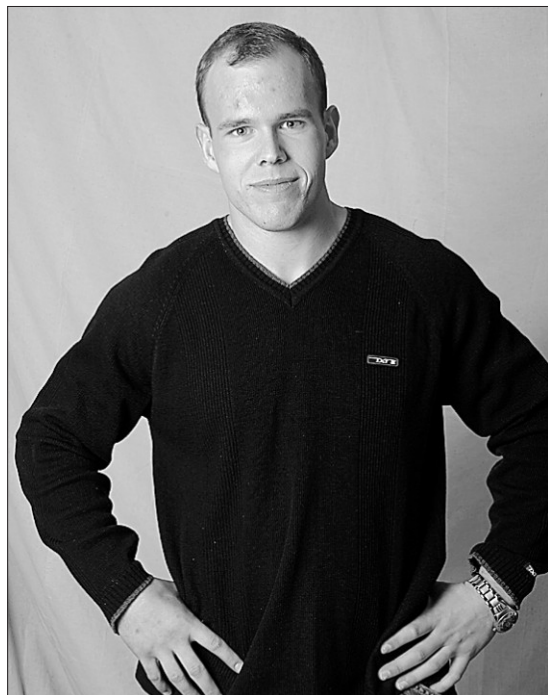
«L'arrogance, c'est moi. Normal, je suis le meilleur. Mais je ne m'en vante jamais. J'agis pour que les gens le sachent.»



BLACK EAGLE

«Je suis un de ceux qui est capable de prendre le plus de coups. Ça ne me dérange pas de me faire taper dessus. Je vais quand même finir par rentrer dans le tas.»

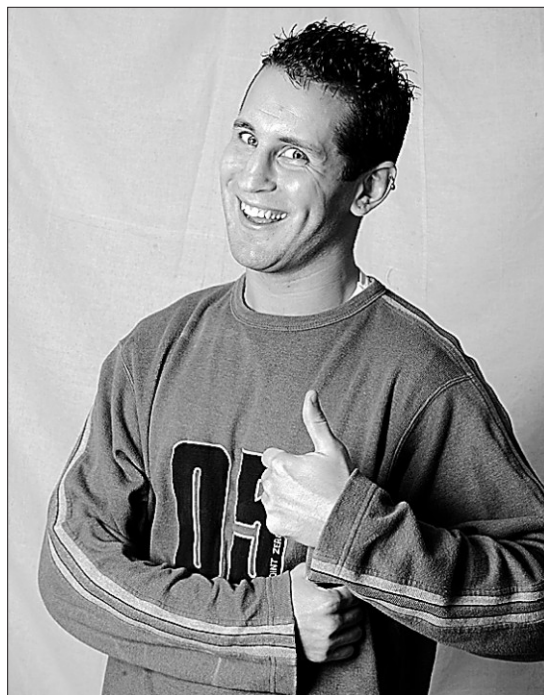
DOSSIER



MICHAEL ROY

20 ans, étudiant en administration au cégep de Saint-Hyacinthe.

«Après mon DEC, j'aimerais peut-être me perfectionner dans la finance et reprendre la compagnie de mon père.»



EDDY DOROZOWSKY

25 ans, MC, animateur de foule et mascotte professionnelle. Vise un poste dans la GRC.

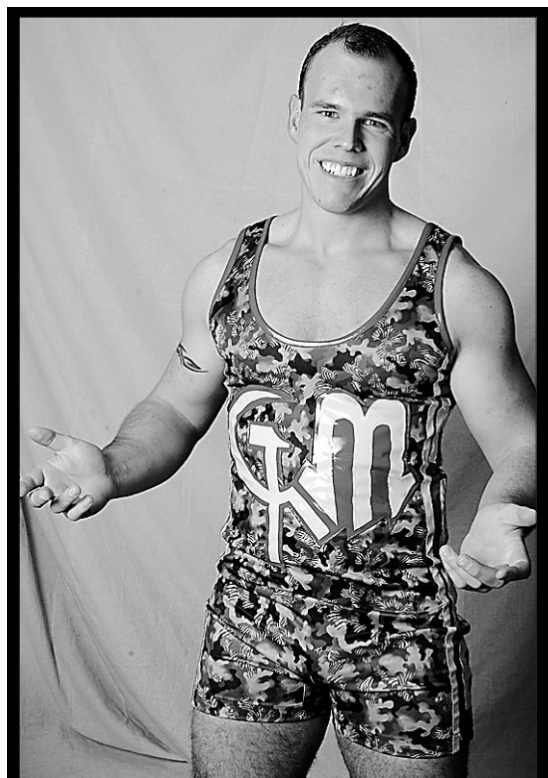
«Je n'amène plus ma mère aux shows, elle pense que je me blesse vraiment. Mais on regarde la cassette vidéo ensemble une semaine plus tard.»



JULIE RICARD

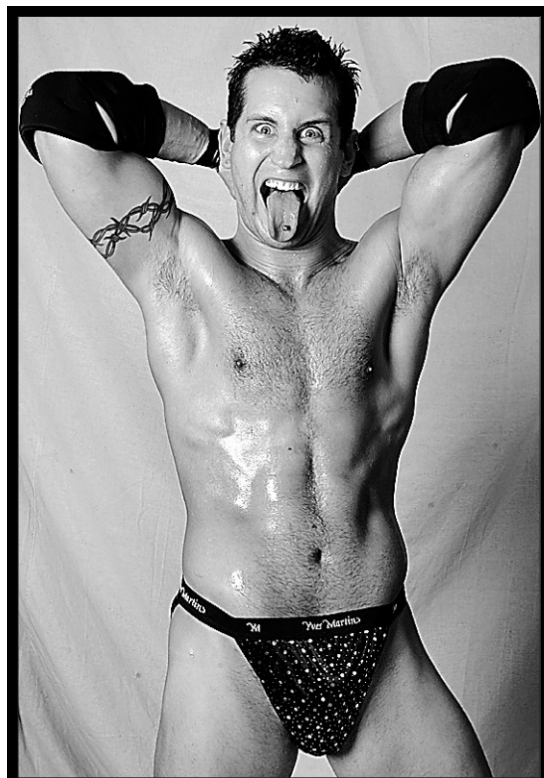
22 ans, étudiante en commerce international, Concordia. Employée dans une firme de recherche en marketing.

«C'est sûr que c'est macho comme milieu. Des «jokes» sexistes, on m'en sort souvent. Surtout le public. Quand tu es une fille, c'est plus dur de gagner de la crédibilité. Une gaffe et tu es recalée.»



GORGEOUS MIKE

«Quand je lutte, j'aime ça faire le «frais chié». Je suis un top model. Mon but : plaire aux femmes et rendre les hommes jaloux.»



SEX XXXPRESS

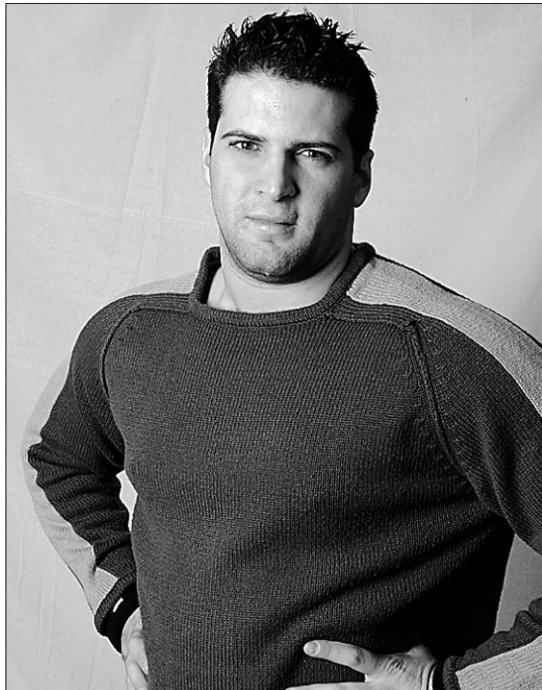
«Regarde-moi: un cadeau de Dieu aux femmes! C'est tellement vrai que le public pense que je danse nu dans la vraie vie.»



RED FUXX

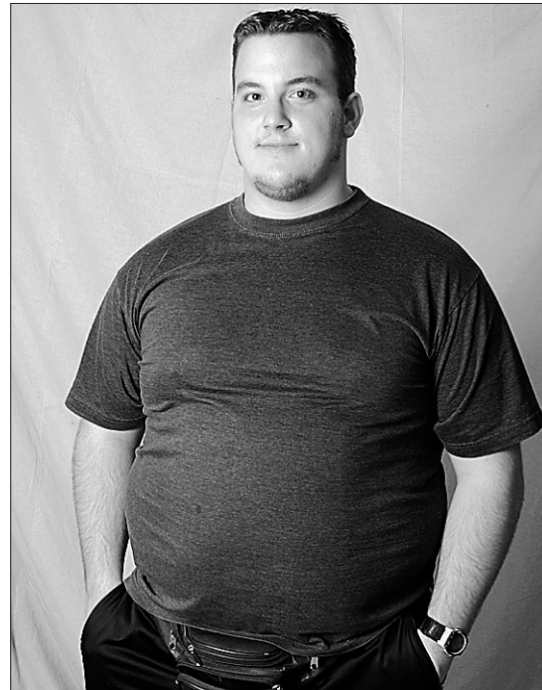
«Mon personnage, c'est comme Rocky. On me malmène pendant tout le match, mais je reviens toujours en force.»

LUTTE DE GARAGE



DAVID ST-MARTIN
26 ans, infographiste.

«La lutte, c'est un mélange de BD et d'athlétisme. Moi, je vois ça comme un film. Sauf qu'en plus, il y a la réaction du public.»



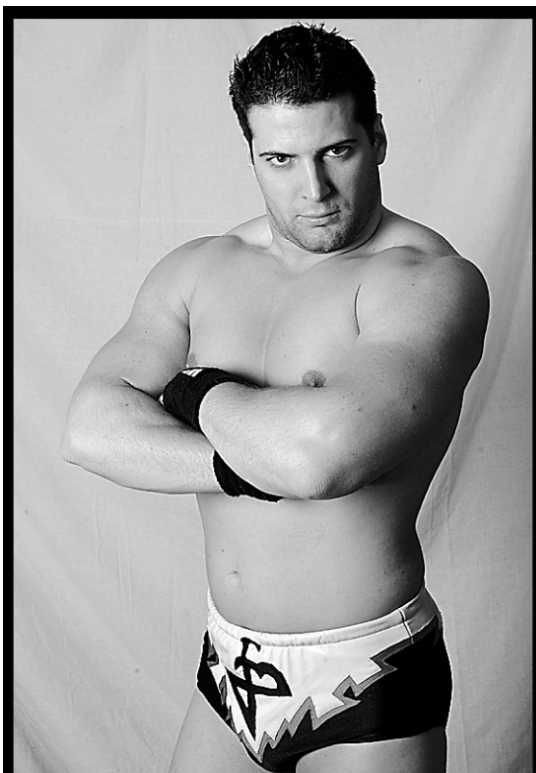
YAN O'CAIN
25 ans, travailleur journalier dans un couvoir de dindes.

«Y'en a pour qui c'est le bungee, moi c'est la lutte. Un passe-temps. La NCW, c'est comme une famille. Comme rejoindre mes chums à tous les samedis.»



MARIANNE TREMBLAY
20 ans, étudiante en musique (spécialisation opéra) au cégep.

«La lutte, c'est du théâtre «hard». On y va pour l'ambiance et la bande d'amis.»



CHAKAL

«Chakal, c'est David avec le volume monté au max. Sur mes bobettes, il y a toutes les lettres de mon nom écrites avec des formes tribales.»



NOVA CAIN

«Je suis un méchant. Mais je me tiens debout pour mes valeurs. Expliquer mes valeurs? C'est compliqué, c'est de la lutte...»



ILLUSION VIPER (gérante)

«Les gens honnêtes sont des faibles. Moi, je vis ma malhonnêteté. Je suis une sauvage. Une malade. Une garce. Une salope.»

VA SAVOIR

Petite revue de la semaine «people», mondaine et insolite



PHOTO ARCHIVES LA PRESSE ©

Assez les photos, indique Winston Churchill en 1949, à l'occasion du grand congrès du Parti conservateur.

Lettres d'amour de Churchill vendues aux enchères pour 653 000 \$

AGENCE FRANCE-PRESSE

LONDRES — Les lettres de Winston Churchill à sa tendre amie Pamela Plowden, cédées par un descendant de cette dernière, ont été vendues aux enchères mardi à Londres pour une valeur totale de 291 000 livres (environ 653 000 \$ CAN), a annoncé la maison Christie's.

C'est un acheteur anonyme qui, pour la somme de 77 675 livres (environ 174 300 \$ CAN), a acquis une longue lettre du jeune officier Churchill, alors à Calcutta, dans laquelle il se résout, le 6 mars 1899, à passer sa vie sans sa bien-aimée de l'époque Pamela Plowden.

Son père, Sir Trevor Chichele-Plowden,

gouverneur du Bengal et vice-roi des Indes, avait refusé la main de sa fille à Winston Churchill.

Dès le premier regard, le cœur de Winston Leonard Spencer Churchill a vibré d'une grande intensité pour Pamela Plowden, un jour de novembre 1896 à Hyderabad (Inde). « C'est elle... » écrit simplement à sa mère le jeune lieutenant de l'armée des Indes, âgé de 21 ans. La relation profonde qui naquit entre Pamela, fille de Sir Trevor Chichele-Plowden, vice-roi des Indes, et Churchill n'aboutit donc pas au mariage mais à une amitié qui dura jusqu'à la mort de l'ancien premier ministre conservateur, en 1965.

« Je ne tenterai pas de dissimuler le fait que vous exercez une étrange fascination

sur moi », écrit Churchill à Pamela le 23 juillet 1898 de Londres, dans une lettre ardente qu'il termine en priant la belle de croire qu'il est « un (le mot « vôtre » est raturé) admirateur depuis quelque temps et un ami à jamais ».

Dans une missive datée du 28 novembre 1898, c'est un Churchill plus enflammé encore qui se dévoile : « Je n'en aime qu'une entre toutes et je serai constant (...). Mon amour est profond et fort. Rien ne saurait le changer » et cela « demeurera vrai jusqu'à ma mort ». Churchill, dans une lettre marquant le tournant de la relation, se résout à passer sa vie sans Pamela et se console affirmant jouir de « la santé, l'intelligence, la jeunesse et l'avenir... »

Faux mariage royal

ASSOCIATED PRESS

TOKYO — Un Japonais a été arrêté pour fraude après avoir fait croire à des centaines de personnes qu'il avait du sang royal et mis en scène un mariage

luxueux qui lui a permis de recueillir 12,7 millions de yens (151 000 \$ canadiens) en cadeau.

Plus de 350 invités s'étaient pressés à la cérémonie au cours de laquelle Yasuyuki Kitano, 41 ans, a « épousé » sa complice Harumi Sakamoto, 45 ans, en avril dans un club huppé de Tokyo.

Des célébrités faisaient partie des dupes, dont certains se sont acquittés de 300 000 yens (3600 \$) de dons en argent pour assister au mariage. Environ 70 invités ont aussi payé 10 000 yens

(120 \$) pour être photographiés en compagnie du couple « royal ».

Yasuyuki Kitano affirmait être membre de la famille Arisugawa. Mais la dynastie, fondée en 1625 par le prince Yoshihito, fils de l'empereur Goyozei, s'est éteinte à la dixième génération car le prince Takehito (1862-1913) n'a pas eu d'héritier mâle...

Selon un porte-parole de l'Agence du foyer impérial, Yasuyuki Kitano n'a aucun lien de parenté avec la famille Arisugawa.

Geena Davis enceinte de jumeaux à 47 ans

AGENCE FRANCE-PRESSE

LOS ANGELES — L'actrice Geena Davis, 47 ans, attend des jumeaux qui devraient naître au printemps, a annoncé mardi son porte-parole, Paul Bloch.

L'actrice de *Thelma et Louise* et son mari Reza Jarrahy, un chirurgien de 33 ans, ont déjà une petite fille de 18 mois, Alizeh Keshvar.

Le couple s'est marié en septembre 2001 à Long Island, dans l'État de New York. Il s'agissait du quatrième mariage pour Geena Davis, qui avait convolé auparavant avec le restaurateur Richard Emmolo, l'acteur Jeff Goldblum et le metteur en scène Renney Harlin.

Geena Davis a gagné l'Oscar de la meilleure actrice de soutien en 1988 pour *Touriste par accident*. Elle a également été nommée en 1991 pour l'Oscar de la meilleure actrice pour son rôle dans *Thelma et Louise*, dans lequel elle partageait l'affiche avec Susan Sarandon et Brad Pitt.

Le roi de Norvège atteint d'un cancer

AGENCE FRANCE-PRESSE

OSLO — Le roi Harald de Norvège est atteint d'un cancer de la vessie qui l'empêchera de remplir ses fonctions officielles pendant deux ou trois mois, ont annoncé lundi ses médecins.

« Nous allons enlever la vessie. Nous n'avons pas de raison de croire que le cancer s'est propagé. Après l'opération, le roi devrait retrouver la santé », a déclaré Trygve Talseth, responsable médical du Rikshospitalet, lors d'une conférence de presse.

Après avoir dû être hospitalisé deux fois en six jours, la dernière fois dans la nuit de dimanche à lundi, pour subir des examens médicaux, le souverain, qui souffre d'hématurie — présence de sang dans les urines —, devrait être opéré après-demain.

Soulignant que le cancer n'était qu'« à un stade précoce », les responsables médicaux ont précisé que le roi Harald, âgé de 66 ans, restera hospitalisé « pendant deux ou trois semaines » après l'intervention et qu'il devra ultérieurement être placé en congé-maladie « pendant deux ou trois mois ». Durant ce laps de temps, le prince héritier Haakon fera office de gent.

FAITS ET GESTES

Un survol d'informations sur des faits de société

Jalouses...

LES FEMMES se montrent plus souvent jalouses que les hommes dans la vie de couple. Plus de 7 % des hommes québécois vivant en couple reprochent à leur conjointe de se montrer jalouse, tandis que seulement 3 % des Québécoises font la même critique vis-à-vis de leur conjoint. Dans le reste du Canada, les hommes seraient un peu plus jaloux que leurs concitoyens du Québec, puisque 5 % de leurs conjointes s'en plaignent. Lorsque le couple est séparé, les comportements jaloux font un bond important chez les deux sexes, la jalousie se manifestant chez le tiers des hommes comme des femmes. En situation de violence conjugale, la jalousie touche jusqu'à deux personnes sur trois. Parmi les conduites dites « contrôlantes », les femmes exigent deux fois plus souvent que les hommes de savoir où et avec qui leur conjoint s'est trouvé (7 % des Québécoises le font). En général, 13 % des femmes tentent de « contrôler » leur conjoint, tandis que 9 % des hommes font de même, en essayant par exemple de limiter les contacts du conjoint avec ses amis ou sa famille, en le rabaisant ou le blessant verbalement, etc.

Source : *Les conditions de vie au Québec*, Institut de la statistique du Québec, novembre 2003.

... avec raison ?

LES CONJOINTES sont-elles jalouses avec raison ? En tout cas, près du quart de la clientèle des sites Internet américains spécialisés dans les rencontres est constitué de personnes... mariées, selon une enquête menée cet automne. On ne précise pas le sexe de ces internautes mariés à la recherche de quelqu'un d'autre, mais on sait que les sites de rencontres attirent en majorité des hommes. Le site Gay.com, destiné aux homosexuels, comprend 20 % de personnes mariées.

Source : Nielsen/NetRatings, octobre 2003

Ancêtres germains

LES QUÉBÉCOIS francophones ont beaucoup de sang allemand dans les veines, selon une recherche sur le patrimoine génétique des Canadiens français. Le docteur Christian Drouin, de Rivière-du-Loup, a estimé que les Allemands arrivés avant 1783 constituaient plus de 10 % des ancêtres des Québécois d'aujourd'hui. D'abord débarqués en Nouvelle-France comme immigrants entre 1621 et 1749, les Allemands sont ensuite venus surtout à titre de mercenaires, enrôlés par l'armée française puis par l'armée britannique (devenue maître de la colonie en 1763) pour combattre notamment, entre 1776 et 1783, les indépendantistes de ce qui allait devenir les États-Unis. Des quelque 10 000 mercenaires germaniques ayant combattu les Américains, 1400 seraient restés au Québec pour y marier des Canadiennes françaises. On en retrouve aujourd'hui la trace dans des noms de famille comme Daigle (de l'allemand Dayme et Deigne), Dallaire (Dahler), Maheux (Maher) ou Bernard (Bernhardt).

Source : *Québec Infos*, Bureau du Québec à Munich, novembre 2003.



PHOTO ARCHIVES LA PRESSE ©

Le virus du nul

PLUS DE 3800 Japonais ont été assez crédules, cette année, pour verser de l'argent à de prétendus proches qui les avaient appelés au téléphone en disant simplement « C'est moi ! ». Les victimes ont fait des virements, équivalents à 7200 \$ CAN en moyenne, sur le compte bancaire spécifié par l'interlocuteur qui s'était fait passer pour un proche et leur avait dit avoir un besoin urgent d'argent pour des raisons diverses, allant d'un accident de voiture à une grossesse non désirée, rapporte Reuters.

Mauvaise mine

LES ENFANTS des deux sexes semblent assez satisfaits de leur apparence, ou peut-être y sont-ils indifférents. Mais le passage à l'adolescence leur donne souvent mauvaise mine, au moment où ils commencent à se conformer aux rôles sexuels stéréotypés. Les filles, surtout, se trouvent moins attrayantes en grandissant. L'image de soi est généralement plus négative chez les filles que chez les garçons de 12 à 19 ans, constate une étude de Statistique Canada. La pilosité accrue et la mue de la voix à la puberté sont perçues positivement par les garçons, tandis que les filles trouvent plutôt négatifs certains symptômes des premières menstruations, comme l'augmentation de l'adiposité. L'image que les garçons se font d'eux-mêmes s'améliore avec le temps, tandis que les filles conservent en vieillissant, même à l'âge adulte, un malaise lié à leur image corporelle.

Source : *L'image de soi à l'adolescence et la santé à l'âge adulte*, Statistique Canada, novembre 2003

Sombres pensées

UNE PERSONNE sur 27, parmi les Canadiens et les Québécois âgés de plus de 14 ans, pense au suicide. Les jeunes y pensent plus souvent, surtout les femmes de 15 à 24 ans qui songent à en finir une fois sur 14. Une personne sur 10 souffre à divers degrés de maladie mentale, allant de la dépression au trouble de panique en passant par la manie, l'anxiété, l'agoraphobie ou la toxicomanie. Aux États-Unis, un adulte sur 17 et un enfant sur 14 sont atteints de maladie mentale sérieuse. Les problèmes psychologiques sont devenus la principale cause des congés de maladie de longue durée chez les travailleurs québécois.

Sources : Statistique Canada ; *The New York Times* ; Ordre des administrateurs agréés du Québec

APHORISME

« *L'amour fait naître la jalousie, mais la jalousie fait mourir l'amour.* »

— Christine de Suède (1629-1689), reine de Suède



FRANÇOIS BERGER
fberger@lapresse.ca



Une huître façon Rockefeller dans toute sa splendeur.



PHOTO ALAIN ROBERGE LA PRESSE©



DANS MA CUISINE

Daniel Vézina

collaboration spéciale

La perle rare

Je l'avoue: moi non plus, je n'ai pas tendance à manger des huîtres en été! Parce que tout comme vous, je crois en ce vieil adage selon lequel les huîtres sont meilleures dans les mois se terminant en «bre»: septembre, octobre, novembre et décembre. Je me suis laissé influencer un peu par la croyance populaire qui attribue, à tort, le manque de fraîcheur des huîtres en été au fait que les eaux des océans seraient plus chaudes. Pourtant, j'ai assez voyagé dans l'est du pays pour savoir que, même en été, les eaux du golfe Saint-Laurent sont tellement glacées qu'on peut à peine s'y baigner. La Nouvelle-Écosse, où l'on trouve l'huître de Malpèque, et le Nouveau-Brunswick, l'huître de Caraquet, sont deux provinces où l'on se gèle les os 10 mois par année.

Il est évident que j'ai davantage confiance pendant la saison froide parce que le coquillage est fragile et qu'en été, la conservation demande beaucoup plus de soin.

Durant les saisons plus chaudes, il faut s'assurer que les huîtres ont été réfrigérées d'une façon exemplaire, du lieu de cueillette jusqu'au poissonnier. Vérifiez toujours la date de la cueillette et la provenance, qui doivent être bien inscrites sur

les caisses que vous achetez. Si vous les prenez en vrac, assurez-vous que la date d'expiration est indiquée sur le nouvel emballage.

Les huîtres doivent toujours être humides, lourdes et fermées hermétiquement, sinon cela signifie qu'elles ont perdu leurs eaux. Si vous voulez les déguster crues, elles devront être ouvertes au dernier moment et déposées sur un lit de glace concassée pour préserver leurs qualités premières. Si toutefois vous devez les ouvrir à l'avance, je vous conseille de mettre les huîtres ouvertes sur la glace et de les couvrir avec la coquille supérieure pour les refermer momentanément. Puis, recouvrez-les d'un linge humide et mettez le tout au réfrigérateur.

Le rituel

La vraie raison pour laquelle j'aime cuisiner les huîtres au début de l'automne, c'est que j'aime les rituels. Je l'admets!

J'adore les repas remplis de sens qui évoquent des moments privilégiés ou le début d'une nouvelle saison. C'est le temps de l'année où j'ai besoin de retrouver mes amis autour d'une table près d'un feu de foyer. Je profite de cette occasion pour les attirer avec de bons petits plats. C'est curieux, mais je me rappelle que mon père faisait la même chose avec moi... >>>

SAVEURS

Dans ces moments, la nourriture est un prétexte à la fête. C'est le plaisir de partager et de faire découvrir qui m'incite à créer de nouvelles recettes pour ceux qui m'entourent. Parmi ces rituels précieux, il y a ce *party* d'huîtres annuel que je fais avec un petit groupe d'amis à la fin de septembre. Nous célébrons l'arrivée de l'automne avec un gargantuesque repas mettant à l'honneur plusieurs variétés d'huîtres que j'apprête de diverses manières.

Cette année, le repas se composait d'huîtres Beausoleil Cocktail du Nouveau-Brunswick au vinaigre de framboises et à l'échalote, de deux tartares cuisinés aussi avec des Beausoleil, mais plus grosses. Le premier était mélangé avec du caviar de l'Abitibi et de l'huile de pépins de raisin et l'autre, à de petits cubes d'omble chevalier et une mayonnaise au soja et oeufs de poisson volant. Une autre recette se composait de Raspberry Point de Nouvelle-Écosse servies sur écales et arrosées de quelques gouttes de jus de lime, comme mon ami Normand les avait présentées quelques semaines plus tôt à un cocktail chez lui.

Ensuite, j'ai cuisiné des Spéciales Claires de Marennes-Oléron en Bretagne dans un *chowder* aux poireaux et pommes de terre rates.

J'ai poursuivi avec des Palala Bay géantes de l'État de Washington cuites à la vapeur trois minutes, puis tranchées en escalopes avant d'être panées et frites. Je les ai accompagnées d'une sauce tartare au vinaigre balsamique et boutons d'hémérocalles, tandis que de fines pommes paille ornaient le fond des grosses coquilles. Un autre service était composé de Summer Ice de la Colombie-Britannique façon Rockefeller, allégées avec un peu de jus d'huître et de vin blanc réduit additionnés de crème plutôt que de la traditionnelle béchamel. Cette présentation a connu tellement de succès que je vous la propose comme recette.

Enfin, comme d'habitude, le tout était



PHOTO ALAIN ROBERGE LA PRESSE©

Dans l'ordre habituel: Huître Belon, huître Pickle Point, huître Flowers et huître Beausoleil. En bas: Huître Fine Claire, huître Raspberry Point et huître Sinku.

arrosé de vins qui accompagnaient à merveille ce repas. Entre autres, un petit Clos de la Coulée de Serran 98, un vin de Val de Loire tout à fait approprié.

Je pense avoir excité votre curiosité et vous vous demandez sûrement où je m'approvisionne de toutes ces variétés d'huîtres... Ah! Ah!

Je vais vous donner mon secret. Bien que l'huître soit la perle des mers, il existe à Montréal une perle rare qui s'appelle Richard et qui travaille à la

poissonnerie La Mer. Depuis plusieurs années, Richard essaie de mettre en valeur le marché des huîtres en faisant leur promotion dans différents événements à Montréal et Québec, ainsi qu'à la poissonnerie. Il s'approvisionne partout en Amérique du Nord, et depuis quelque temps en France, pour nous offrir le plus de nouveautés possible.

Sans nul doute, Richard est l'ambassadeur des huîtres au Québec. Le nombre de variétés de première qualité qu'il réussit

à offrir durant toute l'année mérite des éloges. Peut-être réussira-t-il enfin à éliminer nos préjugés sur la saison des huîtres? Car Richard est convaincu qu'il est possible de manger des huîtres toute l'année. Il suffit de changer nos habitudes et nos croyances, mal fondées, pour profiter pleinement de ces coquillages savoureux qui sont un gage de succès dans les dîners gastronomiques, cocktails dînatoires ou tout autre repas en bonne compagnie!

Saviez-vous...

Que les noms donnés aux huîtres évoquent la plupart du temps celui de la baie ou de la région où elles sont cueillies? Dans les autres cas, comme la Beausoleil et les Fines Claires, il s'agit du nom de la méthode d'élevage. D'ailleurs, la majorité des huîtres que nous consommons aujourd'hui sont d'élevage, activité appelée ostréiculture.

Il faut entre deux et cinq ans pour amener l'animal marin à coquille bivalve à maturité, et le tout demande une surveillance constante. Cette technique permet d'assurer leur continuité, en plus de présenter des garanties d'hygiène. Les huîtres sont à l'abri de la pollution et donc de certaines maladies. L'élevage les préserve aussi de leurs ennemis, comme les étoiles de

mer, les bigorneaux, les crabes et bien d'autres animaux marins.

L'ostréiculture existe depuis de nombreuses années; les Celtes et les Grecs s'y adonnaient bien avant le Moyen Âge.

Il existe aussi en France, plus particulièrement en Bretagne, à Marennes-Olérons, une technique qui consiste à «affiner les huîtres en claires» dans des anciens marais salants où l'eau est plus douce et plus riche en planctons.

Pour les affiner, on place 20 huîtres au mètre carré pendant deux mois, ce qui donne des «Fines Claires» ou 10 au mètre carré pendant cinq à six mois, ce qui donne des «Spéciales Claires». Ce procédé permet d'obtenir des huîtres

plus charnues, étant donnée la quantité importante de nourriture disponible par mètre carré, et peu salées, les eaux étant plus douces. Ces huîtres possèdent aussi une belle couleur verte en raison d'une algue microscopique appelée navicule bleue.

Une bonne nouvelle: les huîtres sont étonnamment pauvres en lipides, donc peu calorifiques. Elles ne font pas grossir, même lorsque qu'elles sont grasses et laiteuses en période de reproduction. Elles sont conseillées dans les régimes parce qu'elles sont riches en protéines, en oligo-éléments et en vitamines. Elles ouvrent l'appétit, favorisent le sommeil et possèderaient des qualités aphrodisiaques, selon les grands épicuriens et certains cuisiniers...

HUÎTRES FRAÎCHES FAÇON ROCKEFELLER

Pour 4 personnes, en entrée

INGRÉDIENTS

Pour la farce

60 g (3 onces) d'échalotes françaises
90 g de bacon (environ trois tranches)
1 noix de beurre demi-sel
500 ml (2 t.) d'épinards (bien foulés dans la tasse à mesurer)
poivre frais moulu

Les huîtres

24 huîtres
500 ml (2 t.) d'eau
500 g (1 lb) de gros sel

La sauce

125 ml (1/2 tasse) de jus d'huître
1 noix de beurre demi-sel
30 g d'échalotes françaises
250 ml (1 t.) de chardonnay
250 ml (1 t.) de crème à cuisson 35%
poivre frais moulu
60 g (2 onces) de cheddar Perron moyen

TECHNIQUES

Pour la farce

1. Épluchez les échalotes françaises et ciselez-les finement.
2. Emincez le plus finement possible les tranches de bacon et coupez en petits dés miniatures.
3. Nettoyez et équeutez les épinards. Faites-les cuire à la vapeur pendant deux ou trois minutes juste pour les faire tomber. Pressez-les pour en extraire l'eau et hachez-les.
4. Faites revenir le bacon dans une poêle que vous aurez préalablement chauffée. Lorsque ce dernier commence à se colorer, ajoutez l'échalote et faites revenir dans le gras du bacon.
5. Faites fondre la noix de beurre dans la préparation, ajoutez les épinards hachés et mélangez tous les ingrédients. Poivrez mais évitez le sel (à cause du bacon). Réservez.

Pour les huîtres

1. Nettoyez vos huîtres avec une petite brosse sous l'eau froide, ne jamais les faire tremper dans l'eau.
2. Mettez à chauffer 2 t. d'eau dans une casserole avec une marguerite ou un couscoussier, déposez vos huîtres six par six et les faire cuire trois minutes. (Je vous conseille d'utiliser une minuterie.)
3. Retirez-les et déposez-les sur une tôle. Les huîtres seront beaucoup plus faciles à ouvrir. Conservez la coquille inférieure (celle qui est la plus profonde), détachez les huîtres et réservez-les sur une assiette.
4. Sur une autre tôle, versez quatre rangs de gros sel ou de sel de mer et déposez six coquilles d'huître par rang afin de les maintenir en place.
5. Étalez dans chaque coquille un peu de farce aux épinards et placez une huître décortiquée sur la farce.



PHOTO ALAIN ROBERGE LA PRESSE©

Pour la sauce

1. Faites réduire le jus de cuisson des huîtres qui reste au fond du cuisine vapeur et conservez 125 ml en prenant soin d'éliminer toute impureté. Un bon truc consiste à verser le jus dans un verre et à ne récupérer que la partie supérieure.
2. Dans une casserole, faites revenir le reste des échalotes avec la noix de beurre, versez le jus d'huître et le vin blanc. Faites réduire de moitié, ajoutez ensuite la crème et réduire à nouveau pour obtenir une consistance moyennement épaisse. Assaisonnez avec le poivre.
3. Retirez du feu et ajoutez le cheddar Perron et bien remuer.
4. Laissez tiédir l'appareil et versez une cuillerée à thé sur chaque huître ou plus, au goût.

Cuisson et présentation

1. Préchauffez votre four à grill, déposez votre tôle sur la dernière étagère du haut pour gratiner légèrement vos huîtres.
2. Servez-les aussitôt sur des assiettes garnies de sel de mer, afin que les huîtres ne se vident pas de leur sauce.
3. Si votre repas consiste en plusieurs services, je vous conseille quatre huîtres par personne. Si le menu est moins copieux, j'en suggère six.
4. Lorsque j'ai testé cette recette pour prendre en note chaque étape, ma blonde et moi en avons mangé 12 chacun, en plat principal. Nous nous sommes régalés !

SAVEURS



DU VIN
Jacques Benoit

jbenoit@lapresse.ca

Des bulles pour fêter...

Tous les ans, vers la mi-novembre, la presse spécialisée a l'occasion de goûter plusieurs dizaines de mousseux et de champagnes — en une seule dégustation-marathon — en prévision des fêtes de fin d'année.

Cette année, 42 de ces vins étaient à l'affiche, si l'on peut dire, dont quelques-uns étaient hélas ! bouchonnés.

Impossible, toutefois, de parler de tous dans une seule et même chronique...

Pour les champagnes, j'ai donc retenu uniquement ceux qui m'ont semblé être les meilleurs et que j'ai notés, sur l'échelle habituelle de une à cinq étoiles, trois étoiles et demie, ou davantage.

Dans le cas des mousseux, je fais état de ceux qui offrent, à mon sens, les meil-

leurs rapports qualité-prix. Cette dégustation annuelle est organisée par l'Association québécoise des agences de vins, bières et spiritueux, qui représente les agents québécois des fournisseurs étrangers.

Enfin, je précise que j'ai goûté tous ces vins à bouteilles découvertes — en sachant donc lesquels je dégustais — et que, comme toujours en pareilles circonstances, j'ai noté bas plutôt qu'élevé.

Par ailleurs, je n'ai pas tenté d'évaluer le potentiel de garde (ce qui de toute façon est fort difficile dans de telles dégustations), en prenant pour acquis que les vins effervescents achetés en fin d'année sont bus aussitôt.

C'était la septième édition de cet événement annuel. Or, l'ordre de service, pensé par un conseiller en vin de la SAQ (Robert Lamarre, pour ne pas le nommer), était ce jour-là particulièrement judicieux.

Voici donc de courtes descriptions de 17 de ces vins, soit neuf champagnes et huit mousseux, qui sont présentés dans l'ordre où ils furent goûtés.

À une exception près, car, à tout seigneur, tout honneur...

Simple mousseux de Californie, mais élaboré par la célèbre maison de Champagne Roederer, le **Anderson Valley Brut Roederer**, au beau bouquet distingué et délicatement rancio (des notes fréquentes dans les champagnes et rappelant les notes de noix rances des xères), fin et tout aussi distingué en bouche, est du niveau de bien des champagnes. Mais à prix nettement moindre.

C, 294181, 31 \$,
★★★★★ (\$\$\$(\$))

Autrement dit, il s'agissait là, à mon sens, du meilleur rapport qualité-prix de tous les vins goûtés. Seul ennui : il n'y en avait que 91 caisses en tout début de semaine, dont 79 dans les sucursales.

Les champagnes

Les champagnes sont chers, très chers, comme on sait... Mais quel plaisir ils peuvent donner !

> **Moët & Chandon Brut Impérial 1996**. Grande année pour la Champagne. Bouquet net, raffiné, mais rien de rancio. Du corps, des saveurs marquées. Très beau champagne, dans un style tout en fraîcheur, si l'on peut dire.

C, 461152, 76 \$,
★★★★★ (\$\$\$\$\$)

> **Femme de Champagne 1996 Duval-Leroy**. Bulles très fines, bouquet volumineux, profond, au rancio très présent. Du corps, beaucoup de complexité. Grand champagne.

C, 611814, 60,25 \$
les 500 millilitres, ★★★★★ (\$\$\$\$\$)

> **Femme de Champagne 1990 Du-**

val-Leroy. Même style que le précédent, mais en un peu moins corsé. Excellent.

S, 733238, 120,25 \$ (!),
★★★★★ (\$\$\$\$\$)

> **Laurent-Perrier Brut**. Champagne peu corsé, aux très petites bulles, tout en finesse et en fraîcheur.

C, 340679, 53 \$,
★★★★★ (\$\$\$\$\$)

> **Charles Heidsieck Brut Réserve**. Un classique du répertoire général, comme le précédent. Bouquet complexe (rancio, notes de biscuit, etc.) que suit une bouche bien goûteuse, avec un après-goût qui dure un long moment. Superbe.

C, 031286, 53 \$,
★★★★★ (\$\$\$\$\$)

> **Roederer Brut Premier**. Bulles très fines, beaucoup de nuances au nez et en bouche. Moins corsé que le précédent. Élégant. Très... champagne.

C, 268771, 58 \$, ★★★★★ (\$\$\$\$\$)
et même ★★★★★ (\$\$\$\$\$)

> **R de Ruinart Brut**. Bouquet subtil, aux notes bien présentes de biscuit (ou de brioche, dit-on). Flatteur, du charme. En importation privée seulement, au téléphone : (514) 522-9339.

769174, 59,50 \$,
★★★★★ (\$\$\$\$\$)

> **Laurent Perrier Cuvée Brut**. Champagne rosé aux nuances orangées. Délicat au nez, avec, en bouche, une acidité qui le rend un peu austère, m'a-t-il semblé. Très bon champagne rosé.

S, 158550, 73 \$,
★★★★★ (\$\$\$\$\$)

> **Taittinger Cuvée Prestige Brut Rosé**. Bouquet discret, net, de bonne ampleur. Passablement de corps comme rosé. Impeccable.

S, 372367, 66 \$,
★★★★★ (\$\$\$\$\$)

Les mousseux

Le terme mousseux « étant teinté de mépris et la vague de politiquement correct sévissant toujours », selon l'Association québécoise des agences, celle-ci présentait cette année ces vins sous le nom de vins effervescents... Voici donc de courtes descriptions de ceux qui offrent, à mon sens, les meilleurs rapports qualité-prix.

> **Segura Viudas Brut Reserva**. Bouquet aux notes rancio et... comme de jute (le tissu). Saveurs marquées, un reste de

Le plus grand magasin spécialisé au Québec

SPECIAL DE NOËL
Financement
24 mois sans intérêt*
sur tous les celliers!
*Date limite 31 décembre 2003

- Celliers
- Carafes
- Tire-bouchons
- Verres
- Ensembles cadeaux
- Casiers à bouteilles
- Appareils de réfrigération
- Accessoires pour sommeliers
- Cours de formation
- Financement disponible
- Et le plus vaste choix de livres spécialisés sur le vin!

Vin & Passion
celliers et accessoires au service du vin

1910, avenue Pierre-Péladeau, Laval (Québec) H7T 2Z6
(Centropolis Laval — Par le boul. St-Martin, entre Daniel-Johnson et l'autoroute 15)
T: (450) 781-8467 — F: (450) 781-8468 — vinetpassion.com

3168319A
LACMOLE
EuroCave
RIGOLD
SPIEGELAU
VINO

SAVEURS

sucre. Rien de raffiné, mais le prix est très doux.

C, 158493, 11,50 \$,
★★ \$

Mais sans doute ai-je été trop généreux et mérite-t-il plutôt ★(★).

> **Codorniu Classico Brut.** D'Espagne, comme le précédent. Le bouquet est franc et, soulignait quelqu'un avec raison, il rappelle un peu le Riesling. Bien goûteux, avec une acidité qui lui donne de la fermeté.

C, 503490, 13,45 \$,
★★ \$(S)

> **Vouvray Château Moncontour.** Des odeurs et un goût marqué de pommes. Une acidité tout aussi marquée, sans qu'elle soit excessive.

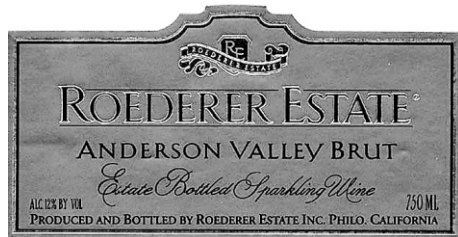
C, 430751, 19,95 \$,
★★ \$\$

> **Blanquette de Limoux 1999 Sieur d'Arques.** Bouquet tout d'une pièce, particulier et... bien difficile à décrire. Plutôt léger, un brin sucré.

C, 094953, 18,80 \$,
★★ \$\$

> **Touraine Cuvée J.M. Monmousseau.** Des saveurs bien présentes, légèrement sucré, avec l'acidité voulue. Bon mousseux.

C, 223255, 17,25 \$,
★★ \$\$



> **Saumur Cuvée Flamme Brut.** Bouquet plutôt simple, mais bien franc. Moyennement corsé, avec lui aussi l'acidité voulue. Mieux que le précédent.

C, 165100, 21 \$,
★★(★) \$\$(\$)

> **Prosecco di Valdobbiadene Nino Franco.** Mousseux d'Italie, peu aromatique, plutôt léger. Bien fait.

S, 743856, 10,55 \$
la demi-bouteille, ★★ \$\$(\$)

Avec quoi boire les mousseux et les champagnes ?

Ils font, comme on sait, de merveilleux apéritifs. Mais on peut également les boire à table, pour accompagner des poissons et des fruits de mer, des viandes blanches, telles que le veau et le porc. Certains champagnes corsés pourront même se mesurer à des viandes rouges.

Cependant, et quel que soit le plat, il faut veiller à servir un vin — mousseux ou champagne, donc — qui ne sera pas éclipsé par le plat, et donc avec suffisamment de corps pour lui tenir tête.

La notation

- ★ - Vin correct
- ★★ - Bon
- ★★★ - Très bon
- ★★★★ - Excellent
- ★★★★★ - Exceptionnel
- (★) - Égale une demi-étoile

La règle

- > Plus d'étoiles que de \$, le vin vaut largement son prix.
- > Autant d'étoiles que de \$, il vaut son prix.
- > Moins d'étoiles que de \$, il est cher ou même très cher.
- > **C** indique qu'il s'agit d'un vin «courant», vendu dans la plupart des succursales.
- > **S** désigne les vins de «spécialité», en vente uniquement dans un nombre limité de succursales.
- > Le nombre d'années figurant après la note indique le potentiel de garde approximatif à partir de maintenant.



CONCOURS

Les vins du Nouveau Monde dans votre cellier !

TIRAGE DE 3 CELLIERS*

Découvrez les vins du Nouveau Monde et vous pourriez gagner un des trois celliers à vin d'une **valeur totale de 6 000 \$.**

LE GRAND PRIX

Cellier d'une capacité de 173 bouteilles
VALEUR DE 3 500 \$.

Pour participer, rendez-vous dans une succursale SAQ participante et remplissez le coupon apparaissant à l'intérieur des collerettes, et ce, avant le 10 janvier 2004.

*Règlements disponibles dans les succursales SAQ participantes.



SAVEURS



VINS ET METS
François Chartier
collaboration spéciale

La bière passe à table

Aussi surprenant que cela puisse paraître, la bière peut avoir sa place à table, à condition de lui offrir des plats qui lui conviennent. Depuis l'explosion du marché des bières importées au début des années 80, suivie de l'arrivée des bières de microbrasseries québécoises, le choix qui s'offre aux amateurs québécois est quasi infini.

Diversité des goûts

La grande diversité de couleurs, d'arômes, de saveurs et de textures de la bière permet de créer une myriade d'harmonies avec les mets, que ce soit avec les plats cuisinés, les fromages et même les desserts. Qu'on pense aux parfums d'agrumes d'une blanche, à la densité et la richesse d'une brown ale, au fruité d'un lambic, au crémeux d'une pale ale, à la douce amertume d'une pilsener, au fumé et au grillé d'une stout, aux saveurs maltées et pénétrantes

d'une trappiste, aux épices et à la «sucrosité» d'un type whiskey malt...

La palette des saveurs des bières est très riche: fleurs, fruits, chocolat, caramel, épices, herbes, levures, houblon, malt, fumé, pain grillé, etc. Et si vos plats sont cuisinés avec de la bière, l'harmonie n'en sera que plus réussie! Certains classiques du genre sont assez faciles à préparer: le poulet grillé sur une canette de bière de Steven Raichlen (spécialiste américain du barbecue), la carbonade à la flamande, le boeuf braisé à la bière, le sauté de porc mariné à la bière blanche et aux haricots coco, le potage à la bière et la fameuse choucroute à la bière.

La fraîcheur des blanches

Les bières blanches ont généralement subi une deuxième fermentation en bouteille, ce qui leur apporte des saveurs épicées et citronnées. Leur fraîcheur et leur amertume s'unissent à la perfection

avec l'âcreté des asperges blanches et des endives. Optez pour des asperges blanches avec une mayonnaise à la moutarde et aux agrumes ou une salade d'endives aux pommes et aux noix, ou encore pour des endives et des poireaux braisés.

Ma référence pour ce type de bière est la **Blanche de Chambly** d'Unibroue, au nez empreint de fraîcheur, aux notes d'agrumes et de banane séchée, à la bouche coulante, presque suave, légère et désaltérante. Elle se marie bien avec plusieurs mets. Mais essayez-la particulièrement avec des escalopes de veau aux clémentines et aux endives (déglaçez la sauce à base de jus de clémentine avec la bière et ajoutez-y un doigt de crème 35 %, l'accord n'en sera que meilleur).

Plus classique mais tout aussi efficace est l'union avec un sauté de porc mariné à la bière blanche et aux haricots coco.

Côté fromages, c'est avec les chèvres que cette bière s'harmonisera le mieux.

Surtout avec les cendrés comme le québécois Bouq'émissaire ou le français Sainte-Maure. La blanche s'accommode fort bien des desserts peu sucrés, comme un sabayon de fruits exotiques à la bière blanche, un nougat et un gâteau au chocolat blanc.

Scotch ale et tarte à la... farlouché!

Grâce à leurs parfums torréfiés et leur «sucrosité» en bouche, les bières brunes de type scotch ale feront un malheur avec les poissons grillés à chair colorée, comme le thon et le saumon, ainsi qu'avec les viandes blanches marinées et grillées avec une sauce teriyaki.

Pour comprendre cette harmonie, il faut absolument essayer les brochettes de porc teriyaki avec la **Mc Ewan's Scotch Ale**. Cette bière écossaise à 8 % d'alcool dégage de puissants effluves de réglisse, cacao, mélasse et sauce soya supportés par une bouche pleine et un brin sucrée. Elle s'harmonise bien avec des desserts comme la traditionnelle tarte à la farlouché de la défunte soeur Berthe, ou la tarte aux pacanes relevées par le whisky écossais **Chivas**. Le chocolat noir, très noir et épicé fera aussi un heureux mariage.

Terminez le repas avec un fromage à croûte lavée affiné, comme le Sir Laurier québécois ou les époisses bourguignons, en prenant soin d'accompagner ces deux fromages de pain aux figues ou aux dattes.

Rousses et douces!

Les bières rousses, qui sont en réalité des bières brunes — légèrement plus savoureuses et rondes que les lagers, la majorité des blondes de ce monde — demandent des plats modérément relevés, comme le saumon avec une sauce au cari, le suprême de poulet aux champignons ou le poulet grillé sur une canette de bière (frotté aux épices barbecue et cuit sur un feu de copeaux d'hickory), une amusante création de Steven Raichlen.

Ce sont les saveurs caramélisées, chocolatées et épicées ainsi que l'amplitude des saveurs en bouche de ce type de bières qui permettent l'harmonie avec ces mets. La plus classique des rousses québécoises est sans contredit la délectable **Boréale Rousse**. S'entremêlent dans cette Boréale Rousse des effluves d'agrumes, d'orge grillé et de sucre brun. Sa texture ronde et caressante, son acidité discrète et sa présence soutenue font aussi d'elle une compagne de choix pour le fromage münster (ou le chevalier-mailloux) parsemé de graines de cumin et arrosé de miel.



Asperges vertes et blanches.

PHOTOS BERNARD BRAULT LA PRESSE©

Feuilles d'endives.

Quelques harmonies...

BIÈRES BLANCHES

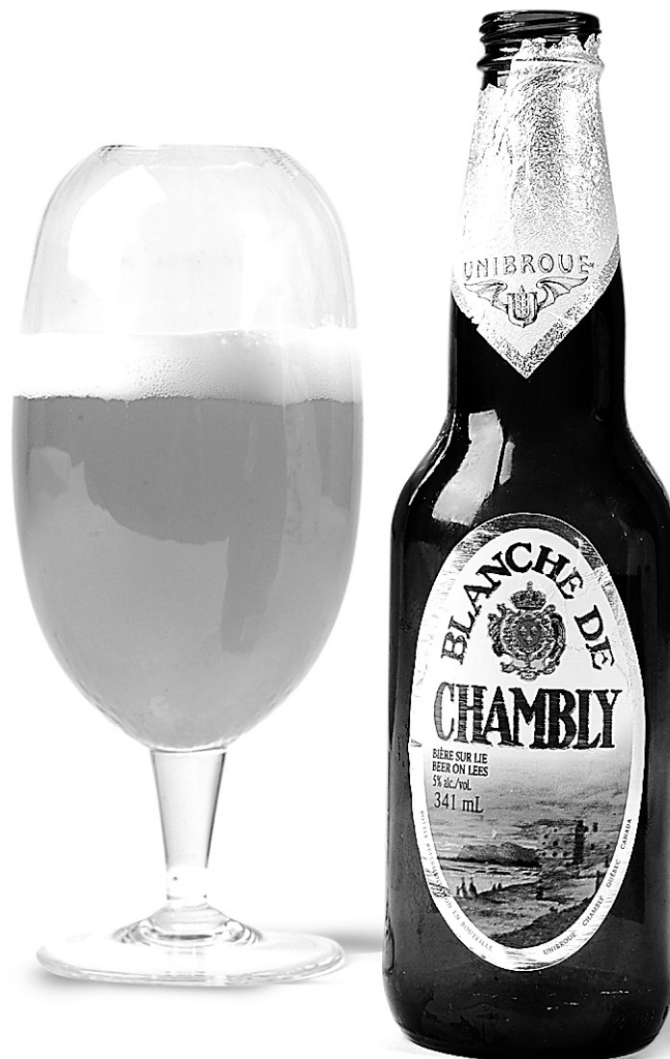
- Asperges blanches et mayonnaise à la moutarde et aux agrumes. Salade d'endives aux pommes et aux noix.
- Escalopes de veau aux clémentines et aux endives.
- Sauté de porc mariné à la bière blanche et aux fèves coco.
- **Fromages de chèvre cendrés:** Bouq'émissaire ou Sainte-Maure.
- **Desserts:** sabayon de fruits exotiques à la bière blanche, gâteau au chocolat blanc ou nougat.

BIÈRES SCOTCH ALE

- Thon et saumon sauce teriyaki.
- Brochettes de porc teriyaki.
- **Fromages à croûte lavée:** Sir Laurier ou époisses.
- **Desserts:** tarte à la farlouche, tarte aux pacanes et au whisky ou chocolat noir aux épices.

BIÈRES ROUSSES

- Saumon sauce au cari.
- Suprême de poulet aux champignons.
- Poulet grillé sur une canette de bière.
- Fromages münster ou le chevalier-mailloux, au cumin et au miel.



NOTES DU SOMMELIER

Une histoire de goût

LE VIN, SOURCE de culture et de civilisation, a participé à la célébration et à la commémoration de nombreux événements marquants de l'histoire et de nos vies. Que ce soit lors des célèbres banquets babyloniens, en sacrifice à Dionysos, pour arroser les victoires de l'Empire romain — la plupart d'enivrantes orgies —, pour accompagner les rites religieux des moines bénédictins et cisterciens ou encore pour supporter la vie à l'usine, le déracinement et la pauvreté du boom industriel du XVIII^e siècle, le vin fait partie de l'histoire des civilisations depuis plus de 3000 ans. Pour vous abreuver à la source, lisez un petit livre de quelque 160 pages, *Le Vin, Une Histoire de Goût* (Éditions Découvertes Gallimard), écrit par Anthony Rowley, qui a consacré ses études universitaires à l'histoire du goût, et par Jean-Claude

Ribaut, chroniqueur gastronomique au journal *Le Monde*. Pourquoi ne pas l'offrir à Noël, accompagné d'une bouteille d'un historique vin santo, comme celui de **Frescobaldi 1996** (17,95 \$; S-975557) qui, par ses saveurs de noix et d'épices, transportera le lecteur dans la Toscane de la Renaissance.

Réchauffement bénéfique?

UNE RÉCENTE ÉTUDE américaine confirme que l'élévation des températures d'une moyenne de 2 degrés Celsius au cours des 50 dernières années a induit une hausse générale de la qualité des vins (basée sur l'analyse des notations des vins par les experts de Sotheby's). L'étude du climatologue américain Gregory Jones, de l'Université d'Oregon, a

été effectuée dans plus de 27 grandes régions viticoles du monde. Il serait intéressant de pousser la réflexion plus loin en ajoutant que depuis un demi-siècle, les connaissances œnologiques ont évolué de façon exponentielle. Lequel des deux phénomènes, du climat ou des pratiques œnologiques, a eu le plus d'effet sur cette hausse de qualité? Il est certain que si ce réchauffement planétaire avait eu lieu au début du XX^e siècle, la qualité aurait été en hausse mais de façon beaucoup plus hétérogène en raison du peu de connaissance des techniques de refroidissement et de contrôle des bactéries acétiques qu'il y avait à cette époque. Le chercheur conclut son étude en mentionnant que «dans les 20 à 30 ans qui viennent, les viticulteurs risquent de devoir remplacer certaines variétés et revoir leurs stratégies de culture.» Ce que la canicule de 2003 tend à confirmer.

COURRIER DU VIN

Q J'aimerais revenir sur un sujet traité brièvement il y a quelques semaines : l'aération des vins. Je pense qu'il vaut mieux aérer un vin jeune plutôt qu'un vin plus âgé. Si oui, combien de temps doit-on le faire? Trente minutes, une heure ou plus? Je m'aperçois que certains vins nécessitent peut-être plus de temps que d'autres. Qu'en est-il pour les vins plus âgés? Doit-on les boire immédiatement après l'ouverture ou plutôt les décanter quelques heures? Nous sommes un groupe qui avons des opinions très divergentes à ce sujet.

MARIO PAYETTE, Boucherville

R Je ne suis pas un partisan de la décantation automatique de tous les vins âgés. La grande majorité des vins rouges, passés un certain âge, ne doivent pas ou très rarement être passés en carafe. Il n'y a malheureusement pas de règle absolue, car chaque millésime et chaque vin a sa propre courbe d'évolution. Je suis aussi en faveur de la carafe pour presque tous les vins rouges et certains blancs très jeunes. Encore là, il n'y a pas de règle de base. Chaque vin a sa propre règle. Certains jeunes vins, qu'ils soient blancs ou rouges, méritent 30 minutes d'aération en carafe et d'autres jusqu'à quatre heures. Un exemple extrême: la Coulée de Serrant, un grandissime blanc sec de Savennières, requiert de 24 à 48 heures en carafe avant de donner son plein potentiel!

Identifiez le cépage

LE CÉPAGE BLANC de l'énigme de samedi dernier était le...VITIS APIANA! Ce grand cépage blanc, qui était à la base des légendaires vins des empereurs romains, porte aujourd'hui le nom de FIANO. Il s'affirme comme la perle des cépages blancs autochtones de Campanie. Il est à la base des élégants vins blancs provenant de la zone d'appellation Fiano di Avellino. Il peut embaumer de parfums de fleurs, miel, poire et noisette, complexifiés quelquefois par une touche minérale et soutenus par une bouche à la fois ample et fraîche. Il donne plus souvent qu'autrement des vins secs, mais aussi quelques excellents vins liquoreux. Il semble s'être très bien adapté à la Sicile depuis quelques années. Découvrez-le dans sa version minérale et élégante avec le **Fiano di Avellino 2001 Mastroberardino** (22,65 \$; S-972851), ou dans sa version fruitée: le **Pietracalda 2000 Fiano di Avellino, Feudi di San Gregorio** (29,25 \$; S-907758).

François Chartier est l'auteur du guide d'achat des vins et d'harmonisation avec les mets *La Sélection Chartier 2004*, aux Éditions La Presse. On peut lui envoyer des questions à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.



3180816

Fondation Docteur Philippe-Pinel

TIRAGE DE PRESTIGE au profit de la Fondation Docteur Philippe-Pinel

À qui la chance!
295 billets émis
65 prix à gagner

1er PRIX:

Un cellier et 110
bouteilles choisies
parmi les
«Coup de coeur»
de la Sélection
Chartier 2004

(valeur du cellier 1 500\$
valeur des vins 3 500\$)



2e, 3e, 4e et 5e PRIX:

Un forfait pour 2 personnes
à l'Auberge Lakeview Inn
du Lac Brome (valeur du forfait 400\$)



Le forfait comprend:

- Souper à la salle à manger (classée 4 diamants)
- Nuitée à l'Auberge (classée 4 étoiles) et petit déjeuner

du 6e au 65e PRIX:

Un guide d'achat
des Vins et
d'harmonisation
avec les mets:
**La Sélection
CHARTIER 2004**
(valeur du guide 24,95\$)



Une opportunité pour prévenir la violence

Les activités de la Fondation
et la liste des vins offerts au
www.pinel.qc.ca/fondation

Les caractéristiques de l'Auberge au
www.aubergelakeviewinn.com

Pour info: et achat:
(514) 648-5599

COÛT DU BILLET: 100\$

Merci à nos partenaires

FRANÇOIS
CHARTIER
Les Éditions
LA PRESSE



Vinum
design
celliers, verres, carafes...

Permis de la RACJ No. 405296

3187985A

SAVEURS

RESTAURANTS > Une très belle cuisine

FRANÇOISE KAYLER

Logé dans un hôtel-boutique du Vieux-Montréal, le restaurant n'est cependant pas un restaurant d'hôtel. Le Cube et l'hôtel Saint-Paul vivent en harmonie, mais indépendamment l'un de l'autre.

C'est un bel hôtel. Et c'est un beau restaurant. Le hall d'entrée est commun aux deux établissements. Le ton est donné dès l'entrée. Plafonds hauts, lignes élancées. Choix du blanc comme couleur, ou comme non couleur de base. Dans la salle à manger, le service porte l'uniforme noir, ce qui donne l'élégance autant que le style propre à l'hôtellerie et à la restauration.

Le décor du restaurant s'appuie sur des lignes droites fusant vers le haut et sur d'immenses fenêtres, source de lumière le jour, élément décoratif le soir. Dans ce grand espace où l'on a su donner une impression de découpage pour adoucir l'atmosphère, les tables ne sont pas nappées de tissu, mais ingénieusement décorées. Partout, même dans les moindres éléments, on a joué sur les figures géométriques que peut inspirer le cube. Mais pour définir ce restaurant, il faudrait plutôt penser à cette expression exprimant la plus grande satisfaction possible: « au cube! ». C'est peut-être ce que visaient ceux qui ont ainsi baptisé cet établissement.

Le linéaire disparaît quand apparaissent les plats. Au Cube, on joue avec la forme et la grandeur des assiettes. Elles sont rondes, elles sont carrées, elles sont en porcelaine, elles sont en verre. Elles ne sont pas inutilement belles puisqu'elles ont un rapport avec ce qu'elles présentent.

Parce que les deux « façons » devaient être dégustées séparément et pour évoquer l'élément liquide, c'est sur une assiette de verre alvéolée que le thon était présenté. C'était un tartare. C'était une pièce grillée. Délicatement coupée, juste moulée pour la présentation, la chair d'un rouge vif gardait cette vivacité dans le goût. Ce poisson servi cru a des qualités particulières. Pour l'accompagner, un petit sorbet d'un vert profond, au concombre. Entre le cru et le cuit, la pièce de thon grillé jouait sur d'autres notes pour ravir le dégustateur.

Sur fond d'assiette blanche, la pieuvre étalait ses tentacules et ce n'est pas une figure de style. Fines, intactes en apparence, jamais tentacules de pieuvre n'ont été aussi séduisantes! La douceur de cette chair que l'on ne présente jamais de cette manière était étonnante. L'assaisonnement ne l'était pas moins. Pour compléter cette entrée légère, des légumes fins présentés avec finesse.



Le foie gras est en demande et le magret suit la tendance puisque l'un ne va pas sans l'autre. Cette poitrine de canard gras est maigre à souhait, sauf dans le petit ourlet qui la borde. C'est une viande rouge et tendre que l'on présente au Cube, avec générosité et précision dans la cuisson. Pour signer le plat, une belle touche de foie gras, une purée d'oignon douce sans mièvrerie, quelques bouchées de betterave rouge en purée pour relever le ton.

Du porc et du chou, c'est un mariage paysan de haut goût. C'était un mariage délicat. C'était du cochonnet et c'était du chou de Savoie. Une viande fine en texture et en saveur, d'une tendreté qui n'effaçait pas le caractère de la fibre et un légume frisé, ciselé, doux. Quelques lardons complétaient ce plat traditionnel servi en version moderne.

Le fromage peut être un dessert. Le plateau ne comprend que quatre fromages, mais quatre fromages bien choisis et bien servis sur assiette. Du côté du

sucré, le chocolat est tentant, mais la crème brûlée est plus sage.

CUBE
355 rue McGill
876-2823

Ouverture: du lundi au vendredi, de midi à 14h. Tous les soirs de 18h à 23h
Fumée: Non (sauf au bar)
Eaux embouteillées: importées.
Prix: 6,25 \$

Thon deux façons: grillé (daikon et tat-soi) et tartare (concombre et taboulé)
Pieuvre à peine marinée (paprika fumé), tomate, haricots verts, rattes, safran
Magret de canard peu fumé, pressé de foie gras, betterave, purée d'oignon
Cochonnet (rôti et laqué au moût de pomme)
chou de Savoie, lardons
Assiette de fromages
Crème brûlée
Infusions
Menu pour deux, avant vins, taxes et service: 115 \$

LIVRES > L'huile aux mille vertus

FRANÇOISE KAYLER

Du « sans arrière-goût » à « l'extra-vierge », c'est le grand bond qu'a fait l'huile dans nos habitudes d'achat et dans nos habitudes de table. L'huile en général. Elle n'avait pas de nom. Elle en a un. Il reste maintenant à lui en reconnaître d'autres. L'huile d'olive n'est pas la seule au monde.

Avec beaucoup de détails, *Histoires d'huiles* en présente une douzaine. Et une vingtaine d'autres, plus brièvement, qui peuvent être uniquement cosmétiques, d'autres aptes aussi à l'assaisonnement.

Si on ne voit dans l'huile qu'un aliment, on se trompe. Même si ce livre est aussi un livre de recettes, son propos principal est de raconter l'histoire de différentes huiles et de faire découvrir d'autres cultures que les cultures méditerranéennes attachées à l'huile d'olive.

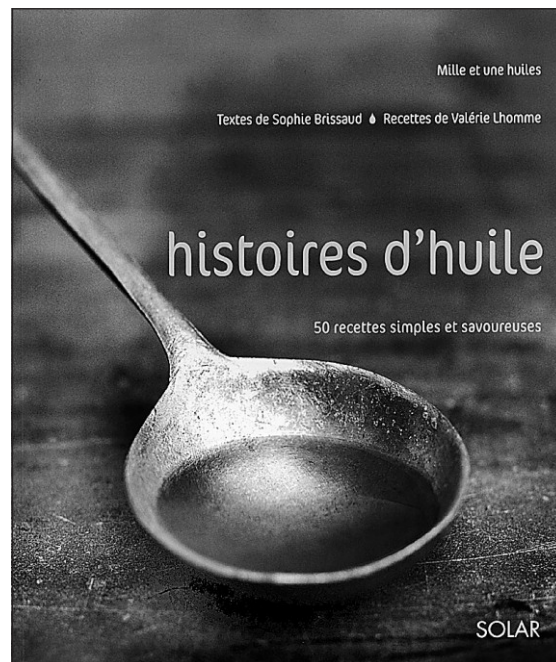
En introduction, on rappelle qu'aussi loin « que l'on remonte dans le temps, l'huile accompagne l'homme dans ses gestes les plus sacrés comme les plus ordinaires. Elle se glisse, secourable, dans maintes situations de la vie. De la cuisine à la mécanique, en passant par la peinture, la médecine, la cosmétique, la parfumerie, les rituels sacrés ou magiques, l'éclairage ou l'entretien de la maison, il n'est guère de domaine où elle ne joue un rôle. Parce que, dans la cuisine, elle sort chaque jour d'une bouteille pour accom-

De la cuisine à la mécanique, en passant par la peinture, la médecine, la cosmétique, la parfumerie, les rituels sacrés ou magiques, l'éclairage ou l'entretien de la maison, il n'est guère de domaine où l'huile ne joue un rôle.

moder la salade, on risque d'oublier combien elle est respectable. »

On se rend compte que nous n'avons pas échappé à la règle commune puisque « depuis une dizaine d'années le paysage des huiles (et des vinaigres) a totalement changé. Le grand public s'est pris de passion pour l'huile d'olive, et après elle pour les autres huiles de graines pressées à froid ».

Mais il nous reste à découvrir, à connaître par le détail et pour toutes leurs vertus, aussi bien nutritives que gastronomiques, l'huile de noix de pécan « native des bords du Mississippi, l'oléagineux emblématique du sud des États-Unis » ; l'huile d'argan « la plus exotique des huiles et aussi l'une des plus rares. La déguster, c'est contribuer à sauvegarder l'équilibre écologique et humain de toute une région du monde » (le Maroc en particulier) ; l'huile de sésame, une panacée qui « tonifie toutes les fonctions », riche de la présence de deux antioxydants ; l'huile



d'amande douce qui devrait entrer dans la gastronomie ; l'huile de noisette que l'on marie au chocolat et celle de pistache que l'on dit aphrodisiaque ; l'huile de noix « un trésor de santé et de saveur » ; l'huile de cacahuète qui n'est pas l'huile d'arachide, même si toutes les deux proviennent de la même graine, la première étant raffinée industriellement et l'autre étant une huile vierge....

Autant de chapitres, autant de recettes appliquées à chacune des huiles présentées avec, à l'appui, de belles photos. Un beau livre à s'offrir ou à offrir et, surtout, à lire avec intérêt

L'huile d'olive, « or liquide », a évidemment droit à un chapitre dans *Histoires d'huile*. Elle est le sujet unique de *L'ABCdaire de l'huile d'olive*. Et la devise de cette collection s'applique à ce sujet : « quand on voyage dans L'ABCdaire le plaisir d'apprendre fait ricochet ».

Comme tous les livres de cette collection, celui-ci est beau, instructif, passant du général au particulier, d'hier à aujourd'hui, d'un pays à l'autre puisque l'olivier pousse au bord de la Méditerranée depuis des millénaires. Les notes historiques et d'intérêt général succèdent aux conseils pratiques, aux recettes typiques de chaque pays ou de chaque région productrice. Les notions de base qu'il faut avoir pour pouvoir choisir une véritable huile d'olive sont réunies dans ce petit livre qui, dans sa catégorie, est un beau livre.

HISTOIRES D'HUILE- Mille et une huiles
Sophie Brissaud, Valérie Lhomme, Akiko Ida,
Solar

L'ABCdaire DE L'HUILE D'OLIVE
Flammarion

GASTRONOTES >

La chèvre au sommet

FRANÇOISE KAYLER

Au concours international Caseus Montanus d'Europe, le Chèvre Noir de la fromagerie Tournevent a remporté la médaille d'or. Maintes fois primé sur le continent américain, ce cheddar de chèvre très particulier remporte ainsi son premier prix européen.

C'était la deuxième olympiade des fromages de montagne. Elle a eu lieu Aux Rous-ses, dans le Haut-Jura français. Plus de 400 fromages produits en altitude, dans une quinzaine de pays, étaient présentés.

Le Chèvre Noir est produit à Chesterville, dans les contreforts des Appalaches, une région baptisée « petite Suisse du Québec » qui a ainsi permis à Tournevent de participer à ce concours réservé aux fromages produits en altitude. La fromagerie s'était inscrite « dans ce courant de valorisation des fromages de caractère, faisant contrepoids à la standardisation de certains produits laitiers et contribuant à l'effort de négociation ayant cours à l'OMC pour la préservation d'un espace nécessaire à l'exercice intégral de l'art fromager ».

Retour sur
Cheese 2003

Cheese 2003, le grand festival international du fromage organisé par Slow Food, s'est tenu l'automne dernier à Bra, en Italie. La Société des fromages du Québec y avait délégué une mission exploratoire dont le but était « d'évaluer le potentiel d'application des concepts d'appellations pour nos fromages (appellations d'origine contrôlée, identifications géographiques protégées) et de développer les exportations au sein de la communauté européenne ».

En marge des activités liées à ce festival, les délégués québécois ont rencontré plusieurs intervenants du secteur fromager européen, établissant ainsi des contacts avec des acheteurs, des distributeurs, des représentants de consortiums italiens, etc. Ils

ont également collecté beaucoup d'informations pour « évaluer les potentiels d'un concept d'appellation ou de label pour le Québec ». Ils sont revenus avec la conviction que nous devons « mettre sur pied notre propre modèle québécois de protection et de promotion des spécificités fromagères ».

Attentifs aux éléments du programme de cette manifestation qui pourraient avoir des applications au Québec, les délégués semblent avoir été particulièrement intéressés par la présentation des « Sentinelles Slow Food ». Les Sentinelles, au sein du mouvement Slow Food, ont pour but de protéger des produits uniques, mais aussi des races, des territoires, des savoir-faire, des techniques anciennes, en les sauvant d'une menace d'extinction. Parmi les 150 Sentinelles italiennes, 34 sont liées à la sauvegarde des fromages.

Ces Sentinelles sont les porte-drapeaux de l'une des batailles importantes menées par Slow Food, la défense du lait cru. « Cette bataille est fondamentale en Italie, mais elle devient stratégique dans d'autres pays où les réglementations trop hygiénistes étouffent les petits producteurs ». Le rapport de la délégation conclue sur le chapitre des Sentinelles : « Un outil puissant offrant un sérieux courant de sympathie de la part du public pour les valeurs de protection défendues ». On espère que des projets de Sentinelle puissent émerger au Québec ou au Canada.

Des forums de discussion étaient au programme. Celui traitant de l'affinage des fromages a retenu l'attention. En Italie, comme au Québec, le métier d'affineur n'est ni reconnu ni encadré par un ordre professionnel, alors qu'il l'est en France. « Cependant, il est clair que ce rôle tient une place cruciale dans la filière de la transformation. Il devrait y avoir des formations ou des attestations pour les intermédiaires qui manipulent les fromages et prennent possession du produit, entre le fromager fabricant et le consommateur ».

SOCIÉTÉ

Savoir-vivre, sauce moderne

SILVIA GALIPEAU

Si vous vous demandez comment rompre avec votre amant, vous pencher en mini jupe, faire circuler un joint, ou vous éclipser dans une soirée d'échangistes, sachez qu'il existe bel et bien une étiquette formelle à respecter.

Parce que le savoir-vivre n'est pas qu'une notion vieillotte rescapée des livres poussiéreux de nos grands-mères. L'étiquette ne se limite pas non plus au bon usage du troisième couteau à un dîner formel, au vouvoiement de la belle-mère ou au protocole vestimentaire en cas de décès.

Savoir-vivre, c'est aussi savoir pratiquer une fellation, bien se comporter à un déjeuner d'affaires arrosé, indiquer à un interlocuteur qu'il a un « truc » dans le nez, ou vider son verre en toute sérénité.

C'est du moins ce que pense Sophie Fontanel, qui vient de publier un guide fort comique et non moins instructif intitulé

Le savoir-vivre efficace et moderne, aux éditions Nil.

Les lectrices de l'hebdomadaire français *Elle* reconnaîtront en Sophie Fontanel la muse du personnage Fonelle, cette jeune célibataire délurée qui nous livre, chaque semaine, par le biais d'échanges courriels, ses aventures d'amour et de cul. Dans son guide, illustré par Marie Perron (illustratrice également de Fonelle), l'auteur fait preuve du même humour, du même franc-parler et de la même répartie qu'on lui connaît.

Des exemples? Vider son verre, disions-nous. « Si quelqu'un voit que votre verre est vide et le remplit aussitôt, vous n'êtes pas obligé d'aussitôt le vider d'un trait, cul sec, glotte renversée face au ciel », écrit l'auteur. Un commentaire à méditer avant le rallye des célébrations de Noël. Prétexter une allergie alimentaire? Pas de problème si c'est pour vous éviter de manger un aliment dont vous raffolez moyennement. « Par exemple,

Sophie Fontanel & Marie Perron

LE SAVOIR-VIVRE efficace et moderne



le foie de veau. Je peux alors affirmer que, malheureusement, mon organisme ne synthétise pas les abats. À mon grand regret.»

Vous y trouverez des suggestions aussi inusitées et disparates que des trucs pour organiser un remariage, éplucher une poi-

re, ou refuser de pratiquer un cunnilingus. En prime, vous apprendrez toujours ce qui était de mise « avant », c'est-à-dire jadis, dans cette époque lointaine où l'on ne sortait jamais sans chapeau ni gants blancs, et « maintenant », à l'heure des cocktails — dits « pince-fesses » (?) chez les Français —, des téléphones cellulaires et d'Internet.

Les commentaires semblent souvent évidents. On ne scrute pas l'addition au restaurant, et si l'on est invité, on n'essaie pas non plus de lire la note. « Mais les gens ne les respectent pas! », déplore l'auteur, en entrevue téléphonique de Paris. La preuve? Combien de fois des clients entrent-ils comme des sauvages dans les magasins, sans saluer le commis, ou des convives viennent-ils dîner sans apporter de bouteille, dénoncent-elle.

Mais nuance. Qui dit bien élevé ne dit pas forcément coincé. Ne pas savoir qu'il ne faut pas manger la bouche pleine, ça n'est pas être décoincé, « c'est être mal élevé, précise l'auteure. Entre le coincé et le grossier, il y a le savoir-vivre.»

La révolution des moeurs des années 70 est selon elle la grande coupable de ce manque de savoir-vivre contemporain. En jetant par les fenêtres tous les protocoles d'antan, « rien n'était plus interdit et on faisait ce qu'on voulait. Mais cela a donné une forme de je-m'en-foutisme. » Morale: la jeune adolescente qu'elle était n'a jamais appris les règles d'étiquette à la maison. Et elle a dû apprendre à la dure, avec les commentaires souvent méprisants des mères de ses petits copains. « Elle m'ont fait souffrir, parce que leurs commentaires étaient sans bienveillance et humour. » D'où le ton sympathique du manuel, qui regorge de plaisanteries et de commentaires complices.

À qui s'adresse ce livre? À tous ceux qui n'ont jamais appris ces règles élémentaires du savoir-vivre, mais aussi à tous ceux qui croient les connaître, « pour en rire ». Une invitation qu'on aurait tort de se refuser.

Sophie Fontanel & Marie Perron, *Le savoir-vivre efficace et moderne*, Nil éditions, 2003

LA SÉLECTION
CHARTIER
2004

Guide d'achat des Vins et d'harmonisation avec les Mets

Les Éditions LA PRESSE

CONCOURS *La sélection Chartier 2004*

Courez la chance de gagner un séjour d'une semaine pour deux personnes dans les vignobles d'Italie au royaume de la Toscane.

1^{er} PRIX

Un voyage pour deux personnes pour l'Italie sur les ailes de Swiss pour un séjour d'une semaine dans les vignobles de la Toscane, d'une valeur de 5 000 \$. Le forfait comprend : un vol aller-retour Montréal-Rome pour deux personnes en classe économique, une voiture de location de catégorie C pour une semaine, 6 nuits d'hébergement à l'hôtel Residence icolli et un tour vinicole dans les vignobles de la Toscane.

2^e PRIX

Un cellier d'appartement de couleur acajou à porte vitrée d'une capacité de 100 bouteilles, gracieuseté de la boutique Vinum design, d'une valeur de 1 395 \$.

3^e PRIX

Un ensemble de 8 verres Riedel, une carafe et un entonnoir pour décanter, gracieuseté de la boutique Vinum design, d'une valeur de 270 \$

4^e PRIX

Une sélection de vins de prestige choisis par François Chartier gracieuseté de la Société des alcools du Québec, d'une valeur de 2 000 \$.

5^e PRIX

Un séjour de deux nuits pour deux personnes à l'Auberge Hatley incluant les repas gastronomiques et les petits-déjeuners, d'une valeur de 1 500 \$.

Pour participer, remplissez et envoyez à :

Les Éditions La Presse

C. P. 11618, Succursale Centre-ville Montréal (Québec) H3C 5W5

Question : Laquelle de ces deux appellations d'Italie est située en Toscane?

A) Cannonau di Sardegna B) Chianti Classico

Réponse : _____

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

App. : _____

Ville : _____

Code postal : _____

Tél. bur. : () _____

Rés. : () _____

Adresse électronique : _____

- Le concours se termine le 28 décembre 2003 à minuit.
- Les fac-similés ne sont pas acceptés. Valeur totale des prix : 10 165 \$.
- Règlements disponibles aux Éditions La Presse. Le tirage aura lieu le 6 janvier 2004.
- Ce concours est organisé avec la participation de nos commanditaires.

Vinum
design

Délégation commerciale d'Italie
Italian Trade Commission

SAO

AUBERGE HATLEY

swiss Swiss International Air Lines

Italian Express
agence de voyage



cyberpresse.ca



Les Éditions
LA PRESSE