

ACTUEL



Plaisirs
des sens

Page 6

Boxeur le jour...
ethnologue la nuit

Page 5

La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | VENDREDI 15 JUIN 2001



LE BAL-DÉBAUCHE

Divorce à la chinoise

La nouvelle loi sur le mariage
fait payer les époux infidèles



SYLVIANE TRAMIER
collaboration spéciale

PÉKIN — Bien choisir la date de son mariage, s'assurer qu'elle comprend au moins une fois le chiffre neuf — qui se prononce en chinois comme le mot «longtemps» —, c'est pour un Chinois faire rimer amour avec toujours.

Une bonne journée pour se marier, par exemple, c'est le 19 mai, qui se dit «Wu Yao Jiu» en chinois. Prononcé un peu vite, on comprend quelque chose comme «Pourvu que ça dure».

Mais au train où vont les choses, ça dure de moins en moins. La Chine commence à rattraper son retard sur les pays industrialisés pour le taux de divorce.

Dans les années 1970, seulement 3% des mariages se soldaient par un divorce. C'est aujourd'hui en moyenne plus de 13% des couples mariés — et 25% dans les grandes villes comme Shanghai ou Pékin — qui finissent par se séparer.

Engagée en 1998, la réforme de la loi sur le mariage vient d'être adoptée par l'Assemblée du peuple (le parlement chinois) après trois ans d'âpres débats, qui — fait étonnant pour la Chine — ont débordé sur la place publique et dans les médias et ont divisé l'opinion. Beaucoup y ont vu une première démocratique en Chine où d'ordinaire, les projets de lois ne sont connus qu'une fois adoptés.

Au coeur du débat s'est posée une question: faut-il interdire l'adultère et donc en faire un crime puni par la loi? Les partisans de la répression de l'adultère ont semblé un moment avoir l'avantage. Mais c'est finalement l'opinion plus libérale qui l'a emporté.

Avec l'essor économique des grandes villes, l'avènement d'une nouvelle classe moyenne aisée à partir des années 1990 et l'accumulation des biens par les particuliers, a surgie un problème inédit: comment partager ces biens après la séparation du couple.

Il y a vingt ans, la question ne se posait pas. Tout le monde était pauvre, la propriété privée — de son logement ou de son commerce — n'existait pas et lorsqu'un couple divorçait, le partage des biens, limités à des effets personnels, était vite réglé à l'amiable.

Aujourd'hui, les Chinois ont des revenus plus élevés, ils peuvent acheter un appartement, des meubles, une voiture, des oeuvres d'art et d'autres biens de consommation.

Dans l'ancienne loi sur le mariage, qui date de 1980, il n'y avait aucune disposition pour partager les biens.

Voir DIVORCE en B3

D'ici la fin juin, des centaines de Cendrillon de 17 ans défilent au bras de leur prince sur les tapis rouges des salles de réception du Québec. Mais le conte perd de son éclat une fois sonnés les 12 coups de minuit.

ISABELLE AUDET
collaboration spéciale

«Dans le fond, le bal, c'est une soirée de petites filles et de petits gars sages. Après, on se laisse aller», explique Brigitte. Assises près d'elle, autour d'une table de l'école Curé-Antoine-Labelle, à Laval, ses amis acquiescent. «Ça va être la débauche!» lance une d'entre elles sans retenue.

Les élèves de cinquième secondaire préparent leur bal depuis des mois. Coiffure au poil, arrivée hollywoodienne et vêtements griffés, ils mettent le paquet pour impressionner la galerie. Mais une fois le carrosse retransformé en citrouille, les princesses troquent les chaussures de verre pour les espadrilles et leur robe pour un vieux jean. Véritable rite de passage, la soirée du bal des finissants ne serait pas complète sans l'après-bal. «C'est un tout, l'un ne peut pas aller sans l'autre. On a hâte au bal parce que c'est la première fois qu'on va tous se voir habillés avec de beaux vêtements. Mais là où on va vraiment fêter la fin du secondaire, ce sera à l'après-bal», explique Sheila.

Il y a donc la soirée officielle, celle où les jeunes jouent aux stars, et l'autre, officieuse, qu'ils préfèrent garder pour eux et dont les photos risquent fort de rester dans un tiroir à part. «On aura l'occasion de lâcher notre fou toute la nuit. On va aussi en profiter pour revoir tout le monde une dernière fois avant de se quitter pour le cégep. On va fêter pendant des heures, et après, on va pleurer parce qu'on ne vaudra plus se laisser», prévoit Marie-Audrey.

Pour célébrer le passage au collégial, le groupe de copines lavalloises a déjà tout prévu. Le 22 juin, il y aura bien sûr la soirée chic qui durera environ quatre heures. Ensuite, 400 des 600 finissants se sont donné rendez-vous dans le stationnement de l'école où des autobus prendront pour les amener sur le lieu de leur après-bal, un immense terrain vacant situé à Saint-Roch-de-l'Achigan. Amplement d'espace, paraît-il, pour qu'ils puissent dépenser ce qui leur restera d'énergie.

Voir DÉBAUCHE en B3
Suite du dossier en B3



Fête champêtre au parc du Mont-Royal

10h30 : Marche historique et symbolique vers la montagne, départ de l'Hôtel de Ville de Montréal. Métro Champ-de-Mars.

12h00 : Pique-nique familial (apporter vos victuailles) et festivités au monument G.-É.-Cartier, Parc du Mont-Royal. Métro Mont-Royal et autobus 11.



Samedi le 16 juin 2001

Entrée gratuite.
Renseignements : (514) 843-8240

Costumez-vous!
Détails au www.lemontroyal.qc.ca



HÉRITAGE MONTRÉAL



CKAC 730



BANDE À PART



De la glace dans le sous-sol de Mars dans un passé récent

Agence France-Presse

WASHINGTON — De la glace était présente dans le sous-sol de Mars il y a encore 10 millions d'années estiment des chercheurs de l'Université d'Arizona qui ont observé des formes caractéristiques dans la lave recouvrant certaines régions de la planète rouge.

Cette glace, selon l'article publié dans les *Geophysical Research Letters*, aurait été présente sur une épaisseur de cinq mètres sous la surface dans la zone équatoriale de Mars.

« Si de la glace se trouvait en sous-sol jusqu'à cinq mètres de la surface il y a quelques millions d'années, il est très vraisemblable qu'elle persiste encore actuellement dans une couche de dix mètres d'épaisseur », estime Alfred McEwen. « Ceci est particulièrement intéressant parce qu'elle se trouve dans la région équatoriale de Mars, plus accessible que les autres pour l'exploration », ajoute-t-il.

De nombreux astronomes engagés dans la recherche de la vie sur la planète rouge pensent que des êtres vivants microscopiques pourraient y exister dans des poches de glace souterraines.

Ces cônes, comparables à ceux qui peuvent être observés en Islande, ont été formés, selon les chercheurs, lorsque de la lave a coulé au-dessus de la glace. Celle-ci a alors fondu, puis l'eau s'est échappée en vapeur, créant ces formes caractéristiques.

La formation de ces cônes remonte donc au moment où de la lave s'est répandue il y a dix millions d'années sur des régions comme les plaines Cerberus, Marte Valles et Amazonis Planitia, près de l'équateur.

Les cônes ont pu être détectés grâce aux photos prises par une caméra de la sonde *Mars Surveyor* sur orbite autour de la planète.

Vous voulez réagir à des articles parus dans le cahier Actuel? Expédiez un courriel à l'adresse actuel@lapresse.ca ou laissez un message dans notre boîte vocale au (514) 350-4923.

Denise Doré: L'article que vous avez fait paraître dans le cahier Actuel du 8 juin intitulé *Prier avec ses pieds* m'a vivement intéressée. Il est rare qu'un texte capte mon attention suffisamment pour que je le lise jusqu'à la fin. Cette fois-ci, je n'ai pas eu à faire un véritable effort puisque l'article était extrêmement intéressant, fort bien écrit et complet. L'auteure m'a réellement donné le goût de faire le chemin de Compostelle. Continuez à nous offrir des articles de cette qualité et je vous promets de devenir une lectrice assidue du cahier Actuel.

Rosealine, de Longueuil: Merci à Céline Poissant pour le reportage sur Compostelle. Très intéressant, ayant visité l'endroit en mai dernier.

Céline Lemire, 18 ans: Ça fait maintenant plus d'une heure que j'ai lu l'article d'Hugo Dumas, *Jeunes et Chastes*, et j'ai encore peine à m'enlever une expression de pur dégoût de la figure. Je crois que les jeunes de mon âge qui choisissent de demeurer chastes jusqu'au mariage en croyant que cela leur évitera plusieurs problèmes de couple n'ont pas les yeux vis-à-vis les trous.

En fait, en greffant une corrélation si exagérée entre le sexe et l'amour véritable, ils seront probablement plus susceptibles de confondre les deux dans leur relation de couple.

Des gens qui ont eu des expériences sexuelles auparavant et qui ont pris le temps de se familiariser avec le sexe et tous les comportements qui s'y rattachent comprendront sûrement mieux (comme je le comprends) que de plus de sexe ne s'écoulera pas plus d'amour, et qu'un refroidissement temporaire au lit ne signifie pas que l'autre n'aime plus.

J'ai aussi peur que les filles qui font de la virginité une chose si incroyablement importante se sentiront dépourvues après leur défloration. Je me rappelle de ma grand-mère, à qui on avait toujours dit que le rôle, l'essence même d'une femme était de faire des enfants. Lorsqu'elle eut une hystérectomie à l'âge de 47 ans, elle se tapa une dépression, disant qu'elle se sentait «vide en dedans».

Une fille qui a grandi en considérant sa virginité comme étant la substance même de son âme ne risque-t-elle pas de se sentir aussi «vide» après sa première relation sexuelle? D'autant plus, il reste que le

LE COURRIER DES LECTEURS



taux de divorce au Québec est d'environ 50%, et on ne me fera pas croire que l'abstinence avant le mariage diminue radicalement ce taux. Qu'advient-il de quelqu'un qui a fait de sa virginité sa dot? Se considère-t-elle comme marchandise endommagée, donc inépousable?

En tout et partout, il me semble que l'idée de demeurer vierge jusqu'au mariage, surtout pour une fille, ne fait que réaffirmer l'opinion religieuse que la femme ne vaut rien si elle n'est pas «pure». Avec tout le progrès qu'on a fait, veut-on vraiment revenir mille ans en arrière pour se rabaisser à redevenir une icône de pureté? Un objet de contrôle sexuel pour les hommes? Un conjoint ne devrait-il pas nous évaluer d'après notre personne et non d'après un drap de nocces sanglant? Aussi, les commentaires des filles citées dans l'article me laisse demander si la virginité n'est pas plus qu'une chose bien simple rendue faussement intrinsèque par des filles en manque de confiance en elles-mêmes et croyant que c'est la seule «qualité» qu'elles possèdent.

La sexualité devrait être bien des choses, mais pas une façon de se faire valoir à nos yeux. Souvent, je me demande si la prostitution visuelle qu'affiche Britney Spears ne lui sert pas qu'à se coucher le soir pour se dire fièrement «They all want me but they can't have me». De plus, permettez-moi de rire de l'hypocrisie (et de l'ironie) de son titre d'ambassadrice de la virginité!

50 years of innovation / 50 ans d'innovation

Nous sommes fiers de nos employés et profitons de cette occasion pour remercier ceux et celles qui célèbrent cette année leur anniversaire de service. Leur loyauté et leur apport inestimable ont largement contribué aux nombreux succès et aux 50 années d'innovation de la Compagnie 3M Canada.

 30 ans de service Guy Girardeau Ventes, Marchés miniers	
 20 ans de service Lucie Bélair Ventes internes	 15 ans de service Jocelyne Cardinal Services linguistiques
 Pierre Cloutier Ventes, Hygiène industrielle et sécurité environnementale	 Danye Dinel Ventes Internes, Transport et protection individuelle
 Julie Huot Ventes, Produits Volition MC	 Monique Pfeffer Administration de succursale
 Guy Ménard Ventes, Entretien commercial	 Léo Pilon Télémarketing
 Marc-André Roux Ventes, Marchés médicaux	

VENTE DE FAILLITE

Idéal pour la fête des Pères

Fauteuil inclinable et berçant "Catnapper" rég. 1099\$ Solde 549\$		Fauteuil inclinable "Bradington-Young" rég. 3199\$ Solde 1599\$
Fauteuil inclinable "BradingtonYoung" rég. 2599\$ Solde 1299\$		Fauteuil inclinable et berçant "Franklin" rég. 749\$ Solde 374\$

n.b. les modèles en magasin peuvent différer de ceux illustrés

50%

de rabais

Sur tout les fauteuils, ensemble de salon, salle à manger et ensemble de chambre à coucher

Marques renommées tel que: Stanley, Vaughan, Rowe, Alexvale, Hooker et Riverside

1772 & 1850 boul. Le Corbusier, Laval

Heures d'ouverture: Lun.-Mer. 9h30-18h, Jeu.-Ven. 9h30-21h, Sam. 9h-17h, Dim. 12h-17h

DEPUIS 1902

www.maynards.com

ÉVÈNEMENT

ROCKPORT®

LE SAMEDI 16 JUIN 2001

Cadeau avec l'achat d'un produit Rockport

Le représentant Rockport seras sur place

4062 St-Denis, Montréal, Qc,
Tél: 514-842-3007

CHAUSSURES ET SANDALES DE MARCHÉ

Des vacances de génie

Cet été, l'Association des ingénieurs-conseils du Québec (AICQ) vous propose la tournée du génie québécois. Dans sa deuxième édition, le guide *Des vacances de génie* retient plus de 160 sites répertoriés dans tout le Québec. Du génie des ancêtres au génie branché, découvrez le savoir-faire des gens d'ici...

En collaboration avec

Un cahier spécial à ne pas manquer demain dans

Party dans l'autobus jaune

ISABELLE AUDET
collaboration spéciale

Il est environ sept heures et la nuit d'après-bal tire à sa fin. Une adolescente, qui semble en état de conduire, quitte ses camarades pour rentrer chez elle. Quelques instants plus tard, elle heurte un véhicule de plein fouet. Les premiers secours arrivent, mais il est trop tard. La fillette assise dans l'autre voiture est morte sur le coup. Le visage ensanglanté, la jeune femme est arrêtée pour conduite en état d'ébriété ayant causé la mort.

Cette nuit tragique est en fait le scénario d'une pièce de théâtre conçue pour la Société de l'Assurance automobile du Québec (SAAQ). Réputée pour ses messages-chocs, la SAAQ utilise la même tactique pour faire réagir les jeunes de cinquième secondaire aux dangers du cocktail fatigue-alcool au volant.

La scène de l'accident a été jouée une trentaine de fois dans les écoles de la grande région métropolitaine depuis deux ans. « Les jeunes restent bouche bée. Ils ne s'attendent pas à ça », raconte Gaétan Durocher, un policier éducateur de Saint-Lambert qui est acteur dans la pièce. L'histoire intitulée *La fin d'un rêve* frappe d'autant plus qu'elle est jouée par des comédiens professionnels, supervisés par Sophie Stanké. Même le présentateur Bernard Derome y prend part, en relatant l'accident tragique dans un faux bulletin télévisé. Entre les deux actes, la discussion s'anime entre les intervenants et les jeunes spectateurs.

« On leur demande s'ils ont des plans pour le transport lorsqu'ils prévoient consommer de l'alcool. Leur bal est organisé de A à Z, mais pas nécessairement l'après-bal. On leur suggère entre autres de faire un contrat avec leurs parents et de s'engager à les appeler s'ils ne sont pas aptes à conduire », explique M. Durocher, qui maintient que les jeunes sont souvent beaucoup plus réceptifs que leurs aînés. Ils comprennent peut-être mieux, mais leur inexpérience leur coûte encore cher. D'après la SAAQ, les conducteurs âgés entre 16 et 24 sont responsables du quart des accidents avec blessés même s'ils ne représentent que 12 % des titulaires de permis de conduire.

Les messages de prévention contre l'alcool et la vitesse au volant ont tout de même fait leur chemin auprès des adolescents. Afin d'éviter que leurs camarades prennent la route la nuit du bal, les organisateurs réservent souvent des autobus scolaires pour amener leur groupe à destination. « Depuis cinq ans, il y a une nette augmentation des réservations pour les après-bals des élèves du secondaire », constate Josée Martel, des Autobus Rive-Nord.

L'idée du transport organisé plaît aux parents. « C'est rassurant de savoir que mon fils part en autobus. À partir de ce moment-là, je n'ai plus d'inquiétudes. Il peut boucler la boucle comme il faut », affirme Line Thériault, dont le fils Simon partira pour deux jours de camping.

Mais encore là, il y a un hic. Certaines compagnies d'autobus scolaires refusent catégoriquement de transporter les jeunes finissants qui saccagent les véhicules ou qui vomissent lors du trajet de retour. « Quand ils appellent pour avoir des informations, on leur charge deux fois le prix normal juste pour les décourager. Les années passées, nos autobus ont été vandalisés et les jeunes étaient malades à l'intérieur. Après, il fallait tout nettoyer nous-mêmes. Les chauffeurs ne veulent plus rien savoir des après-bals », explique Martin Paquette, propriétaire d'Autobus Robert Paquette.

Il n'y a pas que chez les transporteurs que les finissants de cinquième secondaire ont mauvaise réputation. Les propriétaires de terrains de camping ne relèvent davantage cette clientèle. Le Parc d'Oka, par exemple, reçoit plusieurs dizaines d'appels par année et refuse toutes les demandes. « Les bals se terminent habituellement vers minuit alors que notre couvre-feu est à 22 heures. Ils seraient sur le party au moment d'arriver, ce qui pourrait déranger les autres clients du camping », croit Marie-Andrée Piedalue, directrice du Parc d'Oka.

Reste alors les terrains vacants ou encore les quelques rares campings privés qui souhaitent leur présence. Le site Kalina, à Rawdon, est de ceux-là. Le propriétaire attend en moyenne 600 adolescents par jour les 22, 23 et 24 juin prochains. Et pour s'assurer que ses jeunes clients apprécient leur passage, Jacques Saint-Germain leur allumera un feu de camp et leur fournira même des fous à hot dogs. « Il n'y a pas de couvre-feu les soirs d'après-bals. On embauche des gardiens de sécurité pour être certains que tout va bien, mais on est tellement organisés que tout le monde part de bonne humeur. Après tout, faut bien les laisser fêter ! »

cyberpresse.ca

Ce sujet vous intéresse ? Vous avez des commentaires à nous communiquer ? Passez nous voir pour en discuter avec d'autres

lecteurs de La Presse.



Photo PIERRE McCANN, La Presse ©

Marie-Audrey, Sandra, Mélanie et tout le comité du bal étudiant de l'école Curé-Antoine-Labelle, à Laval.

DÉBAUCHE

Suite de la page B1

D'une école secondaire à l'autre, la nuit qui suit le bal comprend souvent les mêmes ingrédients : un camping, un terrain vacant ou un pit de sable, les copains des cinq dernières années, de la musique et de l'alcool... souvent beaucoup d'alcool.

Quand la soirée tourne au vinaigre

Même si la grande majorité des finissants ne ramène qu'un vilain mal de tête de l'après-bal, certaines nuits tournent au cauchemar. Ce fut le cas à Sept-Îles, le 16 juin 1999, où deux adolescentes ont été sérieusement blessées par une autopatrouille qui dévalait une pente sans conducteur. Un mauvais plaisantin a volontairement embrayé le véhicule, qui a foncé droit sur une foule de 400 personnes. Le policier sur place n'a pu qu'assister impuissant à la scène, déjà occupé à raisonner un autre jeune qui menaçait de se lancer dans le feu.

Conséquences de cet après-bal aux abords de la rivière Moisie : les deux victimes de 16 et 20 ans ont été conduites à l'hôpital et le farceur a été formellement accusé de négligence criminelle.

Depuis, la direction de la polyvalente Manikoutai condamne les après-bals et le terrain où s'est produit l'accident est formellement interdit à toute fête.

« On n'a pas de statistiques sur les accidents ces soirs-là, mais les adolescents ne connaissent pas toujours leurs limites. Certains se croient invincibles. Le danger aussi c'est que les jeunes de cinquième secondaire qui ont leur permis de conduire viennent tout juste de l'avoir. Ajoutez à ça le facteur fatigue... ce n'est pas toujours l'alcool qui est en cause dans les accidents », croit Michel Willet, conseiller en sécurité routière à la Société de l'assurance automobile du Québec. La SAAQ l'a d'ailleurs mandaté de sensibiliser exclusivement les jeunes de cinquième secondaire aux dangers de la conduite automobile, particulièrement lors des nuits de bal.

De telles histoires n'ont rien pour rassurer les parents. Leurs enfants n'en sont encore souvent qu'à leurs premières expériences avec l'alcool. « Je pense qu'ils aiment mieux ne pas savoir ce qu'on va faire, même si dans le fond, ce n'est pas si pire », croit Sandra, une souriante en coin.

Si elle a le feu vert pour participer à la soirée, ce n'est pas le cas de tous ses co-

pains. Mélanie, l'air résigné, dit que c'est peine perdue. « Mes parents ne sont pas d'accord du tout avec le party qui suivra. Ils croient que tout le monde va être saoul et que c'est dangereux pour moi », raconte-t-elle, déçue.

Craintes des parents

Les craintes des parents de Mélanie trouvent écho dans plusieurs foyers. Malgré une pointe d'inquiétude, Danielle Plante, mère d'une adolescente qui fréquente l'école privée Sacré-Coeur, à Rosemère, laissera Marie-Claude partir pour la nuit. « C'est plus inquiétant quand on laisse aller sa fille. On entend toutes sortes d'affaires : des filles qui tombent enceintes et des gens qui fêtent pas mal fort. Mais ma fille m'a prouvé qu'elle était assez responsable pour y aller et c'est pour ça que je dis oui à tout ça... même si c'est certain que ça m'inquiète », raconte-t-elle.

À l'école Kerrana, de Trois-Rivières, les parents prennent les grands moyens pour garder le contrôle sur l'après-bal de leurs rejetons. Ils se postent à l'entrée du terrain de camping où aura lieu la fête et conservent les clés de tous les finissants. Les adultes, accompagnés de gardiens de sécurité, effectuent des rondes à toutes les trente minutes au cours de la soirée pour s'assurer que tout va bien. L'alcool est permis sur le terrain, mais pas dans des bouteilles de verre. La surveillance se poursuit ainsi toute la nuit, jusqu'à 11 heures le lendemain matin, après quoi les jeunes devront prouver qu'ils sont aptes à conduire avant de repartir en voiture.

Et comment les adolescents acceptent-ils cet encadrement ? « La réaction des élèves est relativement bonne. Avec tout ce qu'ils entendent sur les risques de l'alcool au volant, ils comprennent assez bien pourquoi ça se passe ainsi. Mais il faut aussi dire que les parents qui supervisent la soirée sont habituellement très ouverts et ils savent que les jeunes ont besoin de lâcher leur fou », explique Monique Drainville, responsable des activités socioculturelles de l'école Kerrana.

M^{me} Drainville a tellement confiance en cette façon de procéder, qu'elle convainc même les parents réfractaires de laisser leur enfant participer aux festivités. « On leur en parle avant le bal et quand ils comprennent comment nous sommes organisés, ils deviennent soudainement moins inquiets ».

Un tel contrôle n'est cependant pas monnaie courante au Québec. Lorsqu'on prononce le mot « après-bal » au directeur de l'école Curé-Antoine-Labelle, il se racle la gorge et lance d'un trait qu'il se dissocie de tout ce qui se touche de près ou de loin. « L'école s'occupe uniquement du bal. On ne veut surtout pas se porter garants de se qui se passe après. Les jeunes sont mineurs et ils sont alors sous la responsabilité de leurs parents au moment de l'après-bal. Nous refusons même de réserver les autobus lorsqu'ils nous le demandent. On n'a rien à faire là-dedans », explique Jean-Pierre Gagnon.

La direction ne peut cependant pas fermer complètement les yeux sur les conséquences des fêtes qui clôturent le secondaire. C'est d'ailleurs en raison des lendemains trop douloureux de certaines soirées que la majorité des écoles n'organise plus le bal avant la fin des examens. « Il y a des coeurs brisés, des chicanes qui éclatent et aussi toutes sortes d'abus. Évidemment, tout cela se répercute sur la capacité des élèves à passer leurs examens. Ma responsabilité d'adulte, c'est de faire en sorte que le bal ne nuise pas à la réussite de mes élèves », ajoute M. Gagnon.

Toujours atablées dans un local de leur école, Marie-Audrey, Sandra, Mélanie et leurs copines écartent tous les scénarios négatifs du revers de la main : quoi qu'en disent leurs aînés, rien au monde pour elles ne pourra assombrir ce « passage à la vie adulte ». Il y aura peut-être des peines d'amour et des abus d'alcool, mais c'est ensemble que le groupe d'amis compte passer cette dernière nuit de l'époque secondaire, quitte à jouer les fées marraines et veiller les unes sur les autres jusqu'au petit matin.

« Je pense qu'ils (les parents) aiment mieux ne pas savoir ce qu'on va faire. »

DIVORCE

Suite de la page B1

La principale base juridique de divorce était le consentement mutuel des époux ; la principale cause de divorce, la reconnaissance par chacune des deux parties qu'elles ne s'aimaient plus. Lorsque l'un des époux refusait de divorcer, l'affaire allait devant les tribunaux et le divorce n'était prononcé qu'au bout de trois ans de séparation de fait. Quant aux militaires, le divorce leur était purement et simplement interdit.

« Les changements dans la société chinoise depuis vingt ans ont rapidement rendu la loi de 1980 inopérante, surtout s'agissant de la séparation des biens et des causes légitimes de divorce », explique Li Yinhe, professeur à l'Institut de sociologie de l'Académie des sciences sociales.

Dorénavant, les futurs conjoints qui le souhaitent pourront signer un contrat pré-nuptial afin d'établir à l'avance les droits de propriété sur les biens mis en commun.

Outre l'enrichissement des particuliers, la société chinoise a évolué dans un sens illustré par deux chiffres : dans 70 % des cas, c'est la femme qui souhaite le divorce et l'infidélité conjugale joue un rôle dans 65 % des demandes de divorce.

L'évolution de la société chinoise prend parfois des allures de recul : la coutume d'ancien régime — pratiquée de façon extravagante par les empereurs chinois — qui voulait que les hommes aisés aient autant de concubines qu'ils voulaient est revenue à la mode. Dans les provinces riches du sud, le phénomène fait un retour en force.

Il n'est pas rare que des hommes mariés à Hongkong aient une maîtresse officielle et une deuxième famille de l'autre côté de la frontière, dans la province de Canton, où le niveau est moins élevé que dans l'ancienne colonie britannique. Il arrive aussi que des hommes imposent la cohabitation à leur épouse légitime et leur maîtresse.

Cette pratique dite « bao er nai » (avoir des concubines) va « à l'encontre de la morale socialiste, qui corrompt les valeurs familiales et fait peser une menace sur la société et le contrôle des naissances » dit Hu Kangsheng, directeur adjoint de la Commission législative de l'Assemblée du peuple.

Mais ce concubinage de fait n'est pas officialisé et il ne peut pas être assimilé à la bigamie qui elle est passible de deux ans de prison. Reste l'adultère, sous toutes ses for-

mes — avec cohabitation ou pas, qui n'est pas un crime mais que certains auraient voulu criminaliser, au même titre que la bigamie.

« Bon nombre de sociologues comme moi étaient opposés à cette idée. L'infidélité conjugale est très répandue et je ne crois pas nécessaire ni souhaitable de la criminaliser et de faire intervenir la police dans des affaires privées. Cela aurait été véritablement un retour en arrière du point de vue des droits », dit Li Yinhe.

En revanche, l'adultère et l'infidélité conjugale sont sanctionnés puisque ils font désormais partie des motifs justifiant le divorce et pouvant entraîner le versement d'indemnités au conjoint. La violence conjugale, qui selon une étude de la Fédération des femmes chinoises touche 30 % des foyers chinois, devient également cause de divorce et sera prise en compte par les tribunaux pour établir le montant des indemnités à verser à la victime.

La première loi sur le mariage, en 1950, avait mis le concubinage hors-la-loi, banni les mariages arrangés et le commerce des épouses. Celle de 1980 avait établi les pre-

mières procédures de divorce. La troisième révision de la loi élargit l'éventail des motifs admissibles de divorce, impute des torts et fixe le montant des indemnités.

Il revient à la personne qui demande le divorce d'apporter la preuve de l'infidélité de son conjoint. Et c'est là que réside la grande difficulté : comment s'y prendre dans un pays où il n'existe pas de loi ou de réglementations fixant la manière de recueillir des témoignages ou des pièces à conviction admissibles devant un juge ? Impossible d'engager un détective privé, cette profession est inexistante — et interdite — en Chine.

Il reste que la nouvelle loi sur le mariage va vraisemblablement conduire à une hausse du taux de divorce dans un premier temps. Mais elle va surtout amener une formidable augmentation des recours devant les tribunaux pour des causes civiles et appeler au développement de professions encore peu courantes en Chine, comme celles d'avocat et de conseiller juridique. On ne peut qu'y voir une évolution positive de l'exercice des droits en Chine.

Bill Gates est mort!

WWW SUR LE WEB AUJOURD'HUI

VOILÀ LE genre de titre accrocheur qui laissera peu de gens indifférents. Et pourtant. Malgré le fait que cela n'a pas fait la une du journal, une équipe de cinéma prétend que c'est bien vrai. Elle met présentement la touche finale à un documentaire qui retrace les circonstances mystérieuses entourant le décès du président de Microsoft le 2 décembre 1999 à la suite d'un attentat à Los Angeles. Voilà la trame de fond du documentaire fiction *MacArthur Park* qui devrait sortir en 2002, selon son réalisateur Brian Flemming. Entre-temps, le film a déjà donné vie à deux sites, l'un sur le film (www.macarthur-park.com), l'autre sur le sujet (www.billgatesisdead.com), qui permettent de faire patienter les cinéphiles pendant que l'équipe termine la post-production.



APRÈS LA DISPARITION de la station CKVL qui a emporté avec elle l'émission *Ve-*

dette en direct qu'animait Serge Bélaïr, il n'y avait plus vraiment d'endroits pour entendre parler du vedettariat québécois à la radio. Jusqu'au jour où la station de radio country CJMS a décidé d'inviter à ses micros le tandem Claude Valade et Roger Sylvain. Je vous en parle aujourd'hui car l'émission a maintenant son site Web (deboucheaoreilles.homestead.com) qui offre des photos et des extraits des entrevues réalisées avec les invités. Et ne croyez pas que les amateurs se cantonnent aux gens de la musique country. Depuis les débuts de l'émission, 375 invités sont passés dans le studio, dont Lynda Lemay, Charles Tisseyre, Lucille Dumont, Jean Leclerc et Véronique Cloutier. Comme le disait si bien le co-animateur de l'émission, on y accueille des gens que le public aime réentendre. Sachez que vous pouvez écouter l'émission en direct du site Web si vous vous branchez le matin, lors de la diffusion de l'émission en ondes.

PLUS BESOIN d'habiter de l'autre côté du pont Jacques-Cartier pour lire le journal communautaire *Point Sud*. Le journal a maintenant son site Web (www.pointsud.ca) où l'on retrouve l'essentiel de l'édition papier. Le site permet également aux lecteurs qui partagent les valeurs du journal de s'y abonner ou du moins d'en devenir membres et de participer ainsi à son financement.

EN TERMINANT, je souligne une initiative de Sympatico à l'intention de ses clients qui veulent accéder à leur courrier électronique à distance. Plutôt que de s'abonner à Hotmail, Yahoo ou moncourrier.com et demander une redirection de courrier, ils peuvent tout simplement utiliser le nouveau site *Votrecourriel* (www.votrecourriel.sympatico.ca). L'interface web permet de traiter son courriel comme si on était devant son ordinateur à la maison ou au bureau.

Bruno Guglielminetti
collaboration spéciale

À quand le congé de paternité?

SILVIA GALIPEAU

COMME les jeunes Scandinaves avant eux, les petits Français qui verront le jour en 2002 pourront avoir leurs papas à leurs côtés pendant deux semaines. Mais de l'autre côté de l'océan, le congé de paternité semble mettre du temps à se rendre...

La France a annoncé en grande pompe cette semaine que dès 2002, les pères qui le désirent pourront prendre deux semaines de congé de paternité, indemnisées à 80 % de leur salaire brut. D'après un sondage commandé par le ministre français délégué à la Famille, près des trois quarts des Français (73 %) ont approuvé la mesure. Parmi ceux-ci, les femmes n'ont pas caché leur satisfaction, à 76 %, devant les hommes, à 69 %.

La France n'a rien à envier à ses voisins scandinaves, qui ont depuis belle lurette déjà adopté le congé de paternité. Les plus progressistes sont sans aucun doute les Suédois, qui octroient, depuis 1994, un mois de congé aux nouveaux papas, indemnisés à 80 %. Viennent ensuite les Finlandais, qui peuvent prendre jusqu'à trois semaines de congé de paternité, indemnisées à 66 % par une assurance sociale, et les Danois, qui ont deux semaines, indemnisées à environ 90 %.

En emboîtant le pas, la France devance ainsi ses voisins alle-



PHOTOTHÈQUE La Presse ©

Au Canada, le concept de congé de paternité demeure inexistant. Les nouveaux pères peuvent prendre du temps à la naissance de leurs enfants, mais rien ne leur est accordé exclusivement, comme c'est le cas ailleurs.

mands, espagnols, anglais et italiens, qui n'ont toujours que trois jours de congé de paternité.

Mais elle devance surtout le Canada, où le concept même de congé de paternité demeure inexistant. Les nouveaux pères peuvent certes

prendre du temps à la naissance de leurs enfants, mais rien ne leur est accordé exclusivement, comme c'est le cas ailleurs. Ainsi, et ce depuis janvier 2001, le congé parental canadien a été allongé à 50 semaines. Parmi celles-ci, les 15 premiè-

res sont exclusivement réservées aux nouvelles mamans, et sont indemnisées à 55 %. Les 35 semaines restantes sont attribuées soit aux mères, soit aux pères, soit aux deux ensemble. Rien n'est réservé spécifiquement aux pères.

Le Québec a adopté un projet de loi en mai dernier prévoyant un congé parental bonifié, qui attribuerait de trois à cinq semaines aux nouveaux papas, indemnisées à 75 % ou 70 %, selon la durée. Initialement, le projet devait se concrétiser en janvier 2001. Mais vu les réticences d'Ottawa, nul ne sait quand le projet de loi entrera en vigueur. L'une des pierres d'achoppement repose au niveau du financement dudit programme, Québec revendiquant une portion des cotisations des travailleurs versées au régime d'assurance-emploi fédéral, Ottawa refusant de les lui octroyer.

Pourquoi faire, un congé exclusivement pour les pères ? « Pour permettre aux pères d'avoir un contact rapide avec leur enfant et qu'il se crée un lien, minimisant ainsi le décrochage des liens en cas de séparation, explique Germain Dulac, chercheur associé au centre d'études appliquées sur la famille à l'Université McGill. Et aussi pour réduire la pression chez la conjointe à son retour de l'accouchement (...) Cela induit un nouveau type d'harmonie du couple. »

Et à quand un tel congé au Québec ? Le chercheur n'est pas très optimiste. « Avec l'ALENA (accord de libre-échange nord-américain) entre autres, les pressions se font très fortes sur les politiques sociales. »

VOLVO
pour la vie

**VOLVO POUR LA VIE.
ACCESSOIRES GRATUITS.**

VOLVO V70

2968036A POUR UNE DURÉE LIMITÉE, OBTENEZ POUR 1 250 \$ D' ACCESSOIRES VOLVO DE VOTRE CHOIX, INSTALLATION INCLUSE, À L'ACHAT D'UNE NOUVELLE VOLVO V70 2,4, V70 2,4T OU V70 T5 2001. PORTE-BAGAGES POUR LE SPORT. AMÉLIORATIONS SONORES POUR LA MUSIQUE. ACCESSOIRES CONVOITÉS POUR LE STYLE. POUR TOUS LES DÉTAILS, VISITEZ LE SITE WWW.VOLVOCANADA.COM OU COMPOSEZ LE 1 800 663-8255 POUR CONNAÎTRE LE CONCESSIONNAIRE VOLVO LE PLUS PRÈS.

Achat bien équipé à partir de **38 995 \$** Location à partir de **499 \$**
/mois (48 mois)

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

*Le prix de détail suggéré du fabricant pour la Volvo V70 commence à 37 495 \$. Modèle illustré avec roues de 17po et phares antibrouillard en option. Bicycles non inclus. Le concessionnaire peut réduire le prix de vente. Taux de location de 6,9 % offert sur tous les nouveaux modèles V70 2001. Offre temporaire faite par l'intermédiaire des concessionnaires Volvo participants et des Services financiers Automobiles Volvo du Canada sur approbation de crédit. À titre d'exemple, location d'une Volvo V70 2,4 2001 avec transmission automatique : 499,95 \$ par mois pendant 48 mois avec dépôt de garantie remboursable de 4 450 \$ ou échange équivalent. Le coût total de location est de 23 949,60 \$. Prix d'achat à l'échéance du bail de 17 840,25 \$. Le prix peut varier en fonction de l'équipement ajouté. Le premier paiement mensuel et un dépôt de garantie de 600 \$ sont payables à la livraison. Kilométrage limité à 20 000 km par an (frais de 0,08 \$ par kilomètre excédentaire). Frais de transport et de livraison de 1 050 \$, taxes, immatriculation et assurance en sus. Le concessionnaire peut réduire le prix de location. L'offre d'accessoires gratuits s'applique à toutes les nouvelles Volvo V70 2001, sauf le modèle Cross Country, achetées ou louées chez un concessionnaire Volvo participant, pour une durée limitée, et inclut seulement les accessoires installés par le concessionnaire. L'offre s'applique au coût d'accessoires, y compris leur coût d'installation, et n'a aucune valeur d'argent comptant. Taxes en sus. Certaines conditions s'appliquent. Tous les détails chez votre concessionnaire Volvo. ©2001 Volvo Cars of Canada Ltd. "Volvo pour la vie" est une marque de commerce de Volvo Cars of Canada Ltd. Bouclez toujours votre ceinture de sécurité. Visitez notre site www.volvocanada.com.

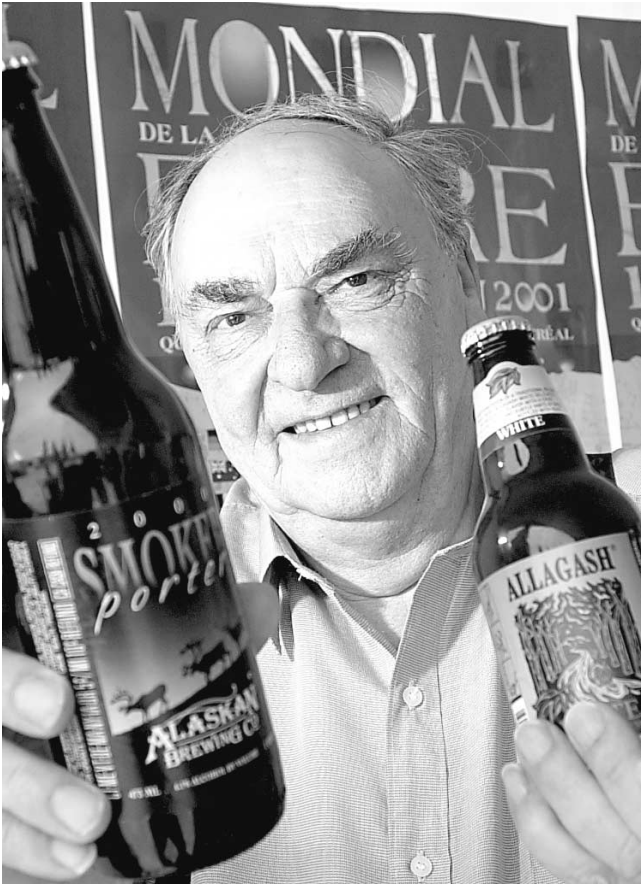


photo ALAIN ROBERGE, La Presse ©

« Pour être un explorateur, on n'a pas besoin d'escalader l'Himalaya. Il suffit de découvrir de nouvelles bières », selon Jules Roiseux, sommelier et grand dégustateur de houblon. M. Roiseux recommande particulièrement la Alaskan Smoked Porter Vintage, la White Beer de l'Allagash Brewing Company, et la India Pale Ale de Castle Springs.

Bièrophiles, à vos goulots! 75 nouveautés peuvent être dégustées au Mondial de la bière

MARIE ALLARD

LE CENTRE-VILLE en toile de fond, une légère brise qui monte du fleuve, un soleil écrasant... La scène est idéale pour décapsuler un peu de bonheur. Bièrophiles, à vos goulots ! Le huitième Mondial de la bière est commencé.

Cette fête de la broue a lieu au quai Jacques-Cartier du Vieux-Port de Montréal, jusqu'au 23 juin. Au menu cette année, plus de 250 bières, scotchs et whiskies provenant d'un peu partout à travers le monde...

Pour 10 \$, l'amateur de houblon qui est en vous a droit à cinq coupons de dégustation. Mais que choisir parmi les blondes, les rousses et les épicées ? D'abord, une nouveauté. « Soixante-quinze des bières qui sont disponibles dans nos kiosques n'ont jamais mis les pieds, oups, la bouteille au Mondial », indique Vincent Blair, coprésident du festival. « Parmi ces nouveautés, il y en a même 50 qui n'ont jamais pu être dégustées au Québec. »

Cinquante bières, ça fait beaucoup de liquide ambré à avaler, même si on entrecoupe la dégustation de parties de baby-foot ou de billard, des activités disponibles sur le terrain du Mondial... « Je peux peut-être vous conseiller », dit Jules Roiseux, un sommelier qui s'est converti à la dégustation de bières, et qui donnera des ateliers « Bières et fromages » au cours du Mondial.

« J'ai vu quelques bouteilles qui sont vraiment extraordinaires », indique le connaisseur. « Il y a, par exemple, la White Beer de l'Allagash Brewing Company, du Maine, qui a la particularité d'être refermée en bouteille. Ou encore la India Pale Ale de Castle Springs, une bière que les Anglais envoyaient aux Indes. Elle contient beaucoup d'alcool et de houblon, parce que ce sont deux bons préservatifs. »

Reste aussi la grande préférée de M. Roiseux, la Alaskan Smoked Porter Vintage. « Je me lèverais la nuit pour en boire », assure le sommelier, en reluquant du coin de l'oeil cette forte bière de l'Alaska.

Disponibles uniquement sur l'emplacement du Mondial, ces bières pourraient être distribuées partout dans la province si elles connaissaient un grand succès. « C'est ce qui est arrivé avec les bières Sleeman », précise Vincent Blair. Alors inconnues des Québécois, les bières de cette compagnie avaient été présentées en premier au Mondial d'il y a huit ans. Peu de temps après, elles étaient la coqueluche de bien des dépanneurs...

Le Mondial chez soi

En attendant que toutes les « cervezas » du Mondial soient distribuées aussi efficacement, les amateurs de bière de l'extérieur de Montréal peuvent se rabattre sur le Petit Futé « Brassé au Québec ».

Ce tout nouveau « guide pour les bièrophiles » est, en quelque sorte, un Mondial de la bière à apporter chez soi. Au programme : l'histoire du brassage en sol québécois, l'évaluation de 160 bières de chez nous, en plus d'un carnet de bonnes adresses où étancher sa soif. Seule lacune : comme son titre l'indique, dans le guide « Brassé au Québec », aucune bière importée n'est commentée...

« Nous avons conçu un guide qui n'est pas compliqué, qui s'adresse aux 25 à 45 ans qui ont soif de découvertes, tout simplement », explique Jean-François Gayraud, l'éditeur l'ouvrage. Il ne reste qu'à espérer que l'été soit chaud.

Boxeur le jour, ethnologue la nuit

L'histoire véridique de Loïc Wacquant, alias Buzy Louie

ROBERT FROSI
collaboration spéciale

ON CONNAISSAIT l'histoire du journaliste allemand Günter Wallraff, qui s'était teint la peau pour enquêter sur le racisme subi par les Turcs en Allemagne (*Tête de Turc*, aux éditions La découverte). Ou celle de John Howard Griffin qui, dès 1959, a vécu six semaines dans la peau d'un Noir pour vivre la ségrégation de l'intérieur (*Dans la peau d'un Noir*, chez Gallimard). Mais un étudiant au doctorat en sociologie qui s'enferme volontairement dans le dangereux ghetto noir de Chicago et, qui plus est, devient boxeur pour mieux l'étudier, c'est presque un scénario digne d'Hollywood.

C'est pourtant l'histoire véridique de Loïc Wacquant qui, au bout de trois ans, deviendra Buzy Louie, le « bombardier français ».

À la fin des années 80, Loïc Wacquant fait la connaissance de Dee Dee, un vieil entraîneur de boxe, propriétaire d'une salle miteuse du *South Side* de Chicago. Avec lui, il fera le dur et difficile apprentissage du métier de boxeur, tout en remplissant quotidiennement son carnet de notes ethnographiques, le plus souvent, le corps meurtri par les douloureux entraînements. Le chercheur va se prendre au jeu jusqu'à monter sur un ring pour une compétition prestigieuse. Jusqu'à se faire casser le nez pour les besoins de la cause.

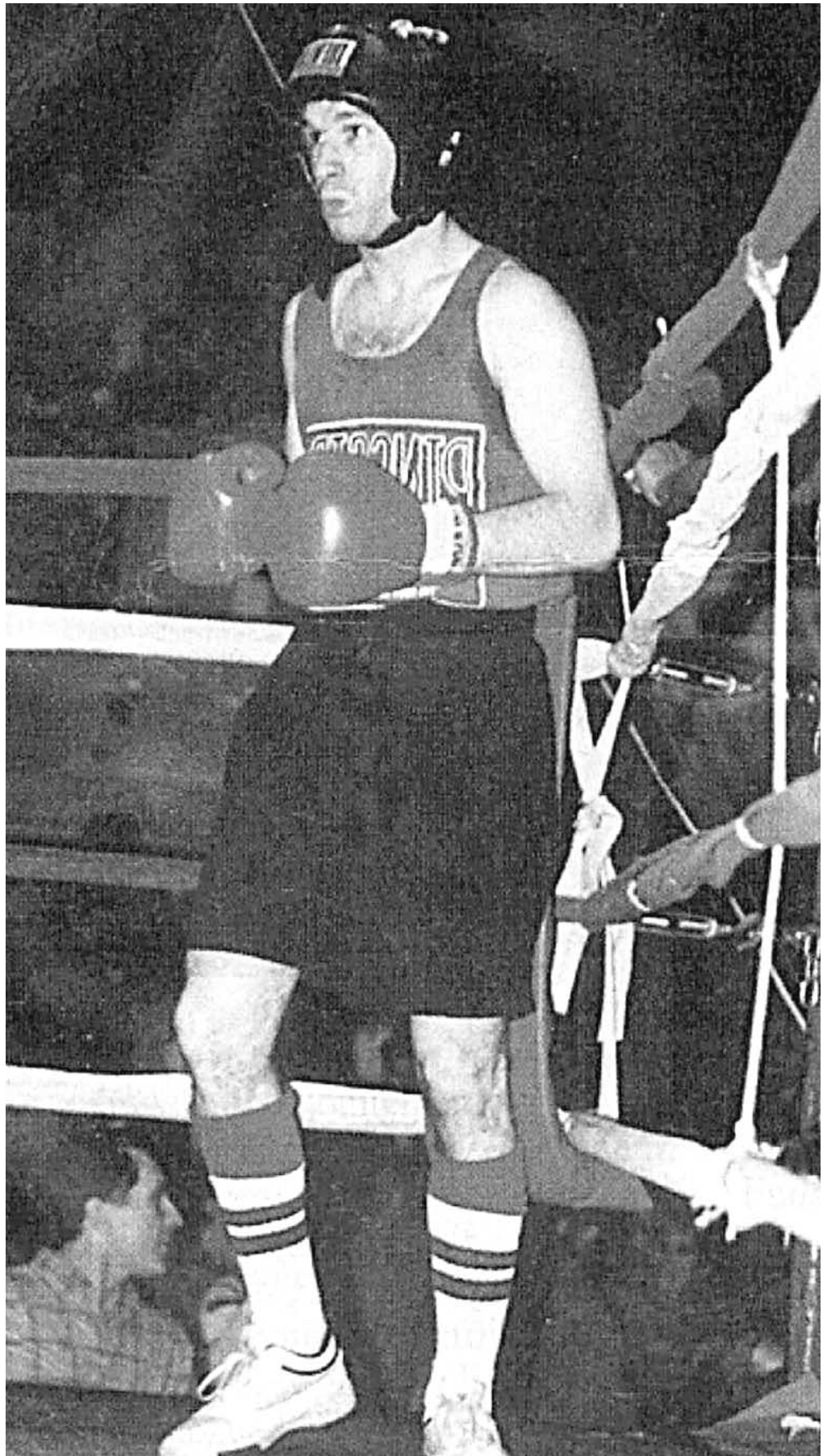
Joint à son domicile californien, Wacquant nous décrit cette salle de boxe qui fut son milieu d'observation durant trois années, mais aussi le repart contre un monde hostile :

« Mon but était d'étudier le ghetto noir de Chicago et sa vie quotidienne. Pour ça, j'étais servi, car la salle de boxe était située dans une des rues les plus délabrées du *South Side* de Chicago. Une longue enfilade de magasins abandonnés, de bâtiments pourris, de terrains vagues jonchés d'ordures, de verres et de seringues. Un quartier où le taux d'homicides est 10 fois supérieur à la moyenne nationale. Il y a des gangs qui font régner la terreur... et justement un des rôles premiers de la salle c'était d'offrir un bouclier protecteur face aux menaces de la vie quotidienne, à la violence incontrôlée des rues. En fait, un repart face à tout ce qui pouvait vous entraîner vers un destin négatif. La première chose que j'ai découverte, c'est qu'avant l'attrait sportif, avant l'aspect pugilistique, les jeunes étaient attirés par ce bouclier protecteur. Une espèce de solution de rechange à l'irréductible que proposait la rue. Une solution de rechange à son destin où on te dit que tu seras soit *dealer*, soit en prison, soit six pieds sous terre. »

Loïc Wacquant va donc apprendre tous les rudiments de la boxe, ses techniques, mais aussi sa discipline. Il va tellement se fondre à ce nouvel élément qu'il va se prendre au jeu et il refusera une offre de la prestigieuse Université Harvard, préférant continuer son expérience. Il se fera casser le nez en se frottant avec des coriaces. Il dira même :

« Quiconque serait entré là dans les mêmes circonstances que moi aurait été happé par cette espèce de machine sensuelle et morale qu'est la salle de boxe. C'est comme une espèce d'engrenage. Vous entrez le doigt, petit à petit ça vous prend la main et ensuite l'avant-bras, puis tout le bras et enfin tout le corps. J'ai donc fait l'expérience de la naissance de l'amour pugilistique. Je n'ai aucun mérite à avoir boxé, à avoir mis les gants, à m'être fait casser le nez. C'est le propre de tous les boxeurs. J'ai fait l'apprentissage de l'entraînement, puis je suis monté sur le ring et petit à petit je suis allé au combat. Un combat amateur. Mais je me suis pris au jeu et plus j'évoluais comme partenaire d'entraînement des meilleurs boxeurs de Chicago, plus je me plaisais à rêver que je pourrais à mon tour avoir mon premier combat professionnel. Mon vieil entraîneur et quelque part protecteur, Dee Dee, m'a convaincu de laisser tomber car j'avais amplement rempli mon carnet de notes. D'ailleurs si je devais me glorifier de quelque chose, c'est bien de l'avoir rempli ce foutu carnet de notes. Car quand je rentrais de l'entraînement, mes copains de boxe, eux, se reposaient, regardaient la télé, allaient dormir. Alors que pour moi, les choses sérieuses commençaient. Entre deux et six heures de frappe sur mon ordinateur, pour mettre au propre les notes de mon carnet ethnographique. Deux à six heures quotidiennes avec les côtes endolories, les pommettes rougies et brûlantes, les arêtes des doigts tellement enflées que chaque fois que j'enfonçais une touche sur mon clavier, ma tête se mettait à résonner de douleur. »

« Louie you're nigger ! »



Loïc Wacquant va apprendre tous les rudiments de la boxe, ses techniques, mais aussi sa discipline. Il va tellement se fondre à ce nouvel environnement qu'il ira jusqu'à remettre en question sa carrière universitaire.

Loïc Wacquant va parler de sa nouvelle famille, découverte avec la salle de boxe et ses personnages. On aurait pu croire un moment que l'universitaire se serait perdu dans des abîmes lointains de sa confortable réalité. Pourtant, c'est là qu'il découvrirait le sens des mots respects, solidarité, entraide. Wacquant finira même par s'avouer qu'il était devenu Noir :

« Plusieurs fois en quelque sorte, j'ai été fait Noir honoraire, car on me respectait comme partenaire d'entraînement. Je donnais du fil à retordre à certains coriaces du quartier qui se présentaient devant moi sur le ring. Mais mes lettres de noblesse je les ai eues aux Golden Gloves, le tournoi des gangs dorés qui est le plus prestigieux tournoi de tout le Midwest américain. Après trois rounds, quand l'arbitre a annoncé ma défaite, l'ensemble de la salle a hué car tout le monde était convaincu que je méritais la victoire. En descendant du ring, j'étais Louie The brother. J'étais des leurs. On disait qu'il ne restait plus qu'à me donner des « Colore grain », tous les aliments, en fait, qui constituent les plats traditionnels du sud, de la cuisine noire américaine. Plusieurs fois on m'a marqué cette appartenance par les surnoms qu'on me donnait : « Buzy Louie » car je n'avais aucune défense, donc j'étais toujours très occupé en attaque. « The black French man »... Et puis quand je suis parti de la salle le dernier jour, mes amis se sont adressés à moi par le terme qui est le plus intime et le plus

affectueux que des Noirs américains peuvent se donner entre eux, quand ils l'utilisent simplement entre eux et qui est le terme nigger. Évidemment c'est le terme d'insulte absolue quand il provient d'un blanc, mais quand il est utilisé entre Noirs, c'est un terme d'affection. Le dernier jour donc, quand j'ai quitté la salle, ils m'ont dit à l'unisson : « Louie, you're nigger », tu es un des nôtres maintenant. Cela m'a fait comprendre quelque chose d'important au plan sociologique. C'est que, pour les Noirs américains, l'appartenance raciale ne se décline pas par la couleur de peau, elle se décline par les actes. On devient Noir en marquant sa solidarité quotidienne en agissant comme une personne appartenant au milieu noir agirait. »

Loïc Wacquant va aussi faire le cruel apprentissage de la rupture avec ce milieu, sa nouvelle famille. Une rupture qui va se traduire par une dépression nerveuse et 13 ans de réflexion, avant de dévoiler le fruit de sa recherche. Il faudra attendre la fermeture de la légendaire salle du *South Side* et la mort du vieil entraîneur Dee Dee, pour que Loïc Wacquant se décide à publier son livre : *Corps et âmes ou carnets ethnographiques d'un apprenti boxeur*. Il n'est pas impossible que vous croisez Buzy Louie dans les couloirs de la prestigieuse Université californienne de Berkeley, où Loïc Wacquant est actuellement professeur de sociologie.

PLUS PRÈS DE VOUS
Du lundi au vendredi dans La Presse

MONTREAL PLUS

CICATRICE CHIRURGICALE
ÉTUDE DE RECHERCHE CLINIQUE

Avez-vous récemment subi une chirurgie abdominale ou à cœur ouvert? Vous pourriez être éligible à une étude clinique présentement menée par un dermatologue de votre région.

Une étude est en cours afin d'évaluer l'effet d'une crème sur la réduction du tissu cicatriciel. Si vous avez subi une chirurgie abdominale (ex. : hystérectomie, césarienne, chirurgie gastro-intestinale) ou à cœur ouvert dans les derniers 90 jours et qu'une cicatrice rouge, à l'aspect noueux, épaisse, douloureuse, et/ou accompagnée de démangeaisons se développe, nous vous invitons à participer à notre étude.

Pour plus de renseignements, veuillez appeler une infirmière de la compagnie Integrated Research inc. au :

1 800 461-7546

GRANDE VENTE DE MEUBLES

EN **Rotin** ET EN **Teck**

Intérieur et extérieur
Directement de l'importateur
Vaste sélection
(stock à emporter immédiatement)

INFLUENCE
ROTIN ET TECK

3 magasins :

3705, autoroute des Laurentides (15), sortie 10, Laval Tél. : (450) 681-8443
8493, boul. Décarie (sortie Jean-Talon) Mont-Royal Tél. : (514) 734-2801
3919, boul. Taschereau, Saint-Hubert Tél. : (450) 445-8678 (centre de liquidation)

Heures d'ouverture :
lun., mar., et mer. de 10 h à 18 h / jeudi et vend. de 10 h à 19 h,
sam. de 10 h à 17 h dim. (seulement Laval) de 11 h à 17 h

TAPIS-CÉRAMIQUE
VALIQUETTE

EST EN **FAILLITE**

2 DERNIÈRES SEMAINES

Parquetterie • céramique • peintures
(Benjamin Moore) • tapis • prélatrs
(linoléum) • carpettes • tuiles de vinyle

50% à 70%
de rabais du plus pas prix indiqué

Obtenez **10%** de rabais
ADDITIONNEL

LES PORTES FERMENT
DIMANCHE 1er JUILLET

150 boul. des Laurentides, Pont-Viau, Laval

Maynards
DEPUIS 1902
www.maynards.com

LIQUIDATEURS • ENCANTEURS • ÉVALUATEURS

SAVEURS



Déjà visités pour vous

IL SOLE, 3627, boulevard Saint-Laurent, (514) 282-4996
Logé parmi les têtes d'affiche toute en beauté du boulevard Saint-Laurent, Il Sole nous réserve une ambiance simple, illuminée par les rayons de son soleil miroir et par sa cuisine réconfortante qui réchauffe l'âme. Les pâtes et les risottos sont offerts à la carte alors que la table d'hôte se charge de garantir la fraîcheur des viandes et poissons.

Pour > Le service professionnel. Un menu qui se tient éloigné du banal et du coutumier. Les pâtes fraîches aux farces uniques. La compote de figues, de raisins et d'exotisme qui accompagne les desserts.
Contre > Les équilibres parfois précaires et les surdoses. À l'occasion, les assiettes trop froides pour recevoir des nourritures chaudes.

\$\$ ★★★

LAS AMERICAS, 6700, rue Clark, (514) 274-7303
Cuisine colombienne mitonnée dans une sympathique ambiance de petit resto de quartier. Que ce soit parmi les platos típicos ou les platos nuevos, tout s'accompagne de haricots rouges, riz et salade. Mais avant que cette générosité ne s'empare de votre appétit, la maison vous offre en entrée, l'arepa à l'avocat accompagné d'une salsa bien acidulée. Une nourritrice du sud qui se veut salvatrice sous notre climat nordique.

Pour > La chaleur qui rayonne des assiettes et les odeurs suaves qui s'échappent de la cuisine. Les chaleureuses soupes de poissons. La simplicité et la rusticité des plats.
Contre > Une vinaigrette crémeuse sans personnalité dont le manque d'acidité se fait remarquer alors qu'elle pourrait alléger ces assiettes riches en lipides. Le riz quelque peu bourbeux de la paella.

\$ ★★★

TONNERRE DE BREST, 1134, avenue Van Horne, (514) 278-6061
Simple et sans aucune prétention, les boudin, ris de veau, tartare, moules, onglé et autres nourritures de bistrot s'offrent sur une multitude d'ardoises qui recouvrent tous les recoins d'une salle minuscule. Une cuisine réussie, imprégnée d'une savoureuse nostalgie et génératrice d'émotions inattendues.

Pour > Manger un oeuf mayonnaise au restaurant sourire en coin. La magie d'une purée de brocoli aux saveurs verdoyantes et à la texture incroyablement onctueuse. Le choix de desserts pour un si petit resto.
Contre > Le service quelque peu expéditif et accompagné de refrains récités machinalement. Les tables serrées les unes contre les autres.

\$\$ ★★★

GINGER, 16, rue des Pins Est, (514) 844-2121
De la racine commune à l'Asie, Ginger tire son nom et nous offre une expérience urbano-techno-pan-asiatique. Son menu à première vue simpliste cache des créations adaptées au goût du jour qui nous plongent dans un cosmopolitisme moderne où les cultures et les saveurs se fondent.

Pour > Les créations astucieuses. La participation de la Corée à l'intensité des saveurs. La découverte du jaque, même s'il est en conserve.
Contre > L'utilisation abondante d'une sauce teriyaki sucrée. Les maki gargantuesques et denses. La sur-saturation en sucre de la sauce satay unie à la noix de coco.

☾ \$\$ ★★★ 1/2

Notre chroniqueur se présente toujours au restaurant de façon anonyme et La Presse assume toutes les dépenses encourues pour le repas. Les étoiles accordées reflètent la qualité de la nourriture, du service et de l'ambiance en fonction du prix et des attentes que le restaurant suscite. Le symbole du sourire (☺) est donné lorsque le chroniqueur a été ravi par l'expérience. Le signe de \$ reflète le prix des plats principaux à la carte.

★	Sans intérêt	\$	En bas de 10 \$
★★	Passable	\$\$	Entre 10 - 20 \$
★★★	Bon	\$\$\$	Entre 20 - 35 \$
★★★★	Très bon	\$\$\$\$	Plus de 30 \$
★★★★★	Exceptionnel	☺	Mangez en terrasse
☾	Sortez tard	☑	Apportez votre vin

Plaisirs des sens

FRÉDÉRIC CHABOT
collaboration spéciale

La façade et l'accueil d'un restaurant nous donnent une certaine idée de ce qu'il nous réserve. Une fois le menu en main, on a une meilleure idée du déroulement des 120 prochaines minutes. Ce contrat qui lie le restaurateur et ses clients prend toutes les formes : long, court, succint, littéraire, imagé, artistique, etc. Parfois le talent du rédacteur dépasse celui du chef. À La Gaudriole, les composantes des plats sont simplement énumérées dans une langue précise, sans artifice ni éloge superflu. Le message est clair et les sensations se construisent d'elles-mêmes en bouche.

Vient le temps de choisir ce qui sera savouré. Très souvent, une partie des plats, sans intérêt aucun, s'élimine d'elle-même. Parmi le reste, on choisit ce qui rassasiera notre plaisir, notre curiosité. Pour le chroniqueur gastronomique, d'autres critères s'ajoutent. Quel est le plat le plus représentatif de la maison, de la cuisine du chef, de son ingéniosité, de son talent ? Choisir pour son propre plaisir ou pour le bénéfice du lecteur ?

Avec ses sept entrées et neuf plats, la courte carte de La Gaudriole devrait nous faciliter la tâche. Un seul hic, tout est attirant. Chacune des compositions au menu propose un élément nouveau, une association inhabituelle, un équilibre qui semble parfait, une création unique. Même la salade apparaît comme une candidate sérieuse avec son assaisonnement à la citronnelle et à l'huile de thym. Mais puisqu'il faut finir par choisir...

La première élue est une fine mousse d'avocat, très aérée par une forte présence de blancs d'oeufs montés et dressée sur une gelée de vinaigre balsamique pleine de verve. Elle est secondée par une salade de poivrons grillés à laquelle oignon et fenouil ajoutent fraîcheur et douceur dans un délire de textures contrastantes. La simple lecture de « mousse d'avocat, gelée de balsamique et marinade de poivrons doux grillés » nous avait permis de deviner en quelques secondes les accords et les contrastes qui se forgeraient sur la langue.

L'évocation de « champignons grillés, ravioli de gibier confit et infusion de sauge » nous transporte dans un sous-bois français où s'harmonisent des saveurs à caractère automnal. La Gaudriole nous sur-

LA GAUDRIOLE
825, rue Laurier Est, (514) 276-1580
www.lagaudriole.com

Table d'hôte du midi : 11 à 14 \$
Table d'hôte du soir : 18 à 29 \$

Mardi au vendredi : 11h30 à 14h
Lundi au dimanche : 17h30 à 22h

★★★★



prend avec une farce de viande mêlée à un assaisonnement d'épices se rapprochant étrangement des cretons, qui ne sont rien d'autre, eux aussi, que de la viande confite. Les raviolis reposent sur un jus de viande parfait et une tuile de fromage ajoute un peu de croustillant tout en conférant une note italienne à ce plat de pâtes.

La « poêlée de calmars et daikon fermenté sur son lit de pousses » nous présente une association inhabituelle. Une fois fermenté, ce radis japonais développe une saveur aigrelette unique qui s'associe parfaitement à la délicate saveur du calmar, celui-ci malheureusement un brin raide. Cependant, cette note aigrelette ne remplit pas le rôle d'une vinaigrette : c'est-à-dire éveiller la douceur des légumes, qui se composent ici de pousses de pois et de maïs mêlées de quelques laitues.

Sur le menu des plats principaux, les pièces centrales sont présentées avec des sauces et des garnitures spécifiques à chacun des plats. Par exemple : « grillade de flétan, sauce citronnée au poivre et au pavot, rapini, gaufrette de plantain, risotto d'orge à la tomate séchée ». Une solide garniture qui ne se laissera pas impressionner par le citron franc et net d'une sauce plus que savoureuse qui aurait sans doute préféré se marier à un flétan moins cuit.

Servies en petites tranches épaisses, la foie prend le nom de « pavé de foie de veau primeur, sauce aux pommes et Crémant du Minot, purée de courge, rubans de légumes, pomme vapeur ». Encore une fois, la glace de viande est parfaite et tire avantage du fin parfum de pomme que procure le Crémant du Minot habité par toute la fraîcheur de ce fruit. À cet ensemble réussi s'ajoute l'accord idéal de la courge en purée. Seule ombre au tableau, un foie surcuit.

Un dernier plat : « filets d'agneau à la fleur de basilic pourpre, aubergine grillée, flageolets refrits, pain de couscous au thé ». Encore de la justesse dans la sauce, la fusion d'un accompagnement français et d'un traitement latino et une nouvelle approche pour une simple semoule de blé.

Même émerveillement au dessert où le plaisir se poursuit, entre autres, avec le « caprice de Patrice », une haute tour de mousse au chocolat sur une base de gâteau aux carottes décorée de croquants rubans boudinés. Mais où se cache le pot de crème au gingembre annoncé ? À vous de le découvrir et de vous laisser surprendre par son effet unifiant qui marie le chocolat au gâteau.

Tout cela se déroule sous l'égide d'un service poli, agréable et empressé, dans une ambiance détendue bercée par de légères notes jazzées. Des projections de lumières modulent les coloris vieillots de la salle : verts olive et grisonnant sur les murs, orange brûlé et fuchsia au plafond et... nappes bleues. Ici, il ne fait aucun doute que les talents du chef dépassent ceux du peintre.

Propriétaire de son établissement, le chef Marc Vézina a coulé les fondations d'une cuisine riche en découvertes et en associations intelligentes. Avec des prix plus que décents, sa gaudriole nous donne toutes les raisons de nous réjouir et de céder à la tentation.

Des antennes aux papilles...



JACQUES BENOIT
LE VIN



Par moments, j'ai l'impression qu'il me pousse des antennes au bout des papilles ! » a déjà écrit... je ne sais plus trop quel dégustateur français réputé.

Tous les dégustateurs expérimentés connaissent ces états de grâce, où tout semble facile.

Avec aisance, presque sans effort, ils perçoivent alors toutes les nuances, odorantes et gustatives, des vins, ils les jugent avec un discernement qui paraît soudain infaillible.

Ils reconnaissent ainsi le cépage ou les cépages avec lesquels ils ont été élaborés. Et, bien souvent, ils en identifieront le pays d'origine, quand ce n'est pas l'appellation et le millésime. Ou même parfois, avec de la chance, le producteur !

Vin modeste ? Vin de qualité moyenne ? Grand vin ?

Ils les départagent sans hésitation, et passent ainsi rapidement d'un vin à l'autre, comme en se jouant...

Ces jours bénis sont ceux où le dégustateur n'a pas de soucis, qu'il a le temps voulu devant lui, et où les bonnes condi-

tions de dégustation sont réunies : température adéquate des vins, verres fonctionnels dépourvus de mauvaises odeurs (de serviette mouillée, par exemple), entourage cordial, etc.

Il peut alors se concentrer, et donc scruter le vin, avec une très grande précision, sous toutes ses facettes. Il le voit. Rien ne lui échappe.

Hélas ! l'inverse est également possible...

Il arrive en effet que le même dégustateur, si brillant la veille, se retrouve privé d'une bonne partie de ses moyens le jour d'après.

Des évidences lui échappent, il est incapable d'identifier le cépage, aussi aromatique soit-il, avec lequel est fait tel ou tel vin blanc (un vin de Sauvignon blanc, par exemple), il situe mal les vins dans l'échelle de la qualité, etc.

Cela se produit entre autres dans des moments de grand bonheur, ou lorsque des soucis le préoccupent, car, dans les deux cas, il a la tête ailleurs, il n'arrive pas à se concentrer.

Même des facteurs en apparence mineurs peuvent le priver d'une partie de ses

moyens : la présence de quelqu'un avec qui il est en froid, un éclairage défaillant, une mauvaise odeur persistante, etc.

Ce sont les hauts et les bas de la dégustation, auxquels nul n'échappe...

Un vin d'Espagne

L'Espagne (comme aussi le Portugal, d'ailleurs) a vu se multiplier le nombre de ses vins commercialisés au Québec.

Exemple, à prix correct compte tenu de son niveau, le **Abadia Retuerta Rivola 98 Sardon de Duero**, très coloré, au bouquet... de grand format, de fruits rouges et aux notes vanillées (le bois), un peu racoleur par son boisé, et puis charmé, dense, tannique sans excès, passablement travaillé, comme on dit, sans que ce soit choquant. Élaboré avec du Tempranillo (60 %) et du Cabernet Sauvignon (40 %), on dirait un vin du Nouveau Monde. Vin de spécialité (\$), 897470, 18,25 \$, ★★★ \$ \$ 3-4 ans.

Demain :
les grands vins de la Vougeraie

Dégustés pour vous

> **Fitou 99 Domaine Bertrand-Bergé**. Vin rouge de Carignan, de Grenache et d'un peu de Syrah (5 %), d'une appellation du Languedoc assez peu connue. Le bouquet, aux arômes plutôt rustiques, est dominé par des notes de fruits noirs et a de l'ampleur. Une certaine rusticité également en bouche, avec du corps, de la matière. Mais aussi du caractère. \$, 899310, 14,65 \$, ★★(*) \$(\$), à boire, 1-2 ans.

> Également du Languedoc, le **Corbières 98 Château de Caraquilles** est produit avec les mêmes cépages. C'est un rouge d'agriculture biologique, au bouquet d'amplitude moyenne, assez corsé, plutôt rustique sur le plan de la texture, correct. Bon vin, sans plus. \$, 522524, 19,20 \$, ★★ \$ \$ à boire, 1-2 ans.

> **Marcillac 98 Jean-Luc Matha**. D'une autre appellation peu connue, ce vin rouge est issu du cépage Fer Servadou. Moyennement corsé, simple, peu tannique, il est tout en fruit, avec une note insistante de menthe, au nez et en bouche, qu'on peut percevoir aussi comme un arôme d'eucalyptus. \$, 913145, 15,75 \$, ★★ \$ (\$), à boire, 1 an.

> **Côte-Rôtie 97 Chapoutier**. Un Côte Rôtie déjà tout à fait prêt à boire, souple en bouche, assez peu corsé bien qu'il ne manque pas de chair, aux arômes insistants d'olives noires et d'aliments fumés. Nuancé et très bon, quoiqu'on s'attende à plus encore de cette maison réputée. Mais quel prix ! \$, 969493, 60 \$, ★★★(*) \$\$\$\$(\$), à boire, 1-2 ans.

★	Vin correct	★★★★	Excellent
★★	Bon	★★★★★	Exceptionnel
★★★	Très bon	(★)	Égale une 1/2 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, et \$ 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.