



ACTUEL



La mode
défile à Paris

Page 2

Saveurs
En zone
inconnue

Page 7

La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | VENDREDI 15 MARS 2002

CENDRILLON 2002

AU BAL DES DÉBUTANTES

Sissi est toujours vivante, elle habite à Montréal, et nous l'avons rencontrée. Où donc? Au bal hongrois de Saint-Étienne, samedi dernier, à l'hôtel Reine-Elizabeth. Quinze débutantes – des jeunes filles toutes de blanc vêtues – y ont fait leur entrée en société. Anachronique, vous avez dit?



MARIE ALLARD

mallard3@lapresse.ca

Je n'ai pas de robe longue, mais ce samedi soir-là, je n'avais pas de plan béton non plus. Aucune excuse qui m'aurait permis de décliner l'invitation sans hésitation. «Le bal des débutantes? Oh, comme j'aurais aimé...»

En fait, je n'avais pas la moindre idée de ce qu'était cette soirée. «Voyons, le bal de Saint-Étienne, où les jeunes filles de bonne famille font leur entrée dans le monde», a insisté mon patron. Bien sûr, où avais-je la tête, je vous le demande? Chacun sait que Montréal fait partie de l'Empire austro-hongrois... Mon bikini, mes pantoufles de vair, me voilà prête pour cette nouvelle aventure.

Mis au courant de mon affectation, quelques collègues (hyper roturiers et éminemment jaloux) m'ont tout de même lancé: «Un bal de débutantes? Ces gens ne savent-ils pas qu'on est en 2002?» Voyons voir... «Cendrillons et princes charmants de Montréal, à vos garde-robes!» dit le communiqué de presse du 44^e bal hongrois de Saint-Étienne. Même Rochelle, la «Madame Mondanités» du journal *The Gazette*, semble y croire. «Notre époque n'est plus celle des contes de fées, mais nous pouvons faire semblant qu'elle l'est toujours, le temps d'une nuit», a-t-elle écrit le 21 janvier dernier. «Le bal hongrois, qui permet de danser du crépuscule à l'aube dans une atmosphère qui allie romantisme et histoire, est l'un des plus importants événements sociaux de Montréal.»

Des princesses en jeans

Voilà qui pique la curiosité, tout prolétaire que l'on soit... Mais qui sont les demoiselles présentées? Quel est leur public? Pour le découvrir, faisons fi de notre rang et pointons-nous à la répétition générale du bal, quelques jours avant le jour J. Sont rassemblés, dans la grande salle du Reine-Elizabeth, une soixantaine de jeunes gens, vêtus — quelle déception! — de jeans lacés à la Britney Spears et de kangourous extra-larges.

«Au début, les participants — soit les 15 débutantes, leurs cavaliers, les danseurs de Palotás (danse traditionnelle hongroise) et les Botosok (les gardes) — doivent être quelque peu priés par leur parents», reconnaît la comtesse Maria Mailath, présidente du bal.

On le comprend. Qui, à 16, 17 ou 18 ans (l'âge des débutantes) a envie de passer ses dimanche après-midi à apprendre à valser? «Ils y prennent du plaisir rapidement», assure la comtesse, tandis que les apprentis danseurs — d'origine diverses depuis que l'immigration hongroise s'est tarie — tournoient sur l'air du *Danube bleu*.

«C'est moi qui ai insisté pour que ma fille Catherine soit débutante», témoigne Steve Udvarhely, tout en jetant un regard ému sur sa progéniture. «J'ai été cavalier dans mon jeune temps, et je veux que ma fille perpétue cette tradition. C'est mon héritage, et c'est quelque chose de très beau», poursuit le papa, d'origine hongroise.



Les débutantes ont fait état de leur grâce en exécutant la première valse. À droite: la débutante Meredith Cairns, accompagnée par Christopher Pucser.

Voir CENDRILLON en B3
Suite du dossier en B3



BANDE À PART



Les rockeuses de Chanel, les golden girls de Valentino

DOMINIQUE AGEORGES
Agence France-Presse

PARIS — L'automne-hiver 2002/2003 sera rock'n'roll chez Chanel avec mini-veste de tailleur pailletée et grosse ceinture de cuir façon *biker*, tandis que les *golden girls* se sont donné rendez-vous chez Valentino durant la présentation des collections prêt-à-porter des créateurs.

Rythme d'enfer et musique live interprétée par le groupe Vive la Fête : chez Chanel, ça déménage ! Que ce soit du côté des tailleurs maison, jupes mini en toupie, mini vestons en tweed, ceintures sur les hanches. Le ton est donné.

De larges ceintures motard corsetent les longs manteaux en tweed chocolat ou ivoire et les robes s'habillent de satin noir le soir. Un spencer en jean velours gris-nuit très près du corps se place sur une jupe plus sage au genou en tweed marron et blanc, identique aux guêtres. Des blousons parkas ne cachent pas des combinaisons-shorts pailletées.

Le soir, la veste Chanel en tweed se pique de paillettes sur une blouse à lavallière en tulle noir avec plastron plissé. Les négligés blancs sur lesquels sont dessinés Mlle Chanel ou un flacon de parfum N° 5 se portent sur des ensembles en

cuir noir. Les tweeds relâchés noir et blanc donnent de l'épaisseur aux jupes tandis que des robes grises à effets rubans se parent de sautoirs corail.

Chez Valentino, le luxe et le *glamour* maison s'enrichissent encore d'or, que le couturier italien décline de toutes les façons : sur des bottes, des robes du soir de dentelles brodées, en passant par des pulls en lurex ou un gilet brodé de feuilles d'or.

Ce luxe ostentatoire s'estompe le jour où les tons ivoire, camel, aubergine, gris ou noir dominant, le masculin perce dans les coupes de vestes en cuir vieilli marron courtes portées sur des pantalons amples à plis en flanelle grise ou des manteaux en cachemire. La féminité reprend le dessus avec une robe toute simple en jersey noir à triple col et aux poignets en mousseline de soie noire, des décolletés profonds et des robes mini ou longues en taffetas noir aux allures de princesses.

Le Belge Martin Margiela poursuit son travail de création-récupération. Les robes noires chinées aux Puces, sans taille, se réhaussent d'un tissu combinaison qui glisse comme une longue écharpe devant. Des sweatshirts se transforment en gilets dont les revers sont des manches courtes.

Poussant plus loin le raisonne-

ment, il propose du deux en un. Deux trenchs cousus ensemble par l'arrière comme si les impers avaient été posés sur chacune des deux épaules d'une étourdie. Même sort avec de vieilles vestes et manteaux de fourrure : des « restes » de gilets de laine, et les cotes et les boutonnières s'accrochent à des robes plumetis.

Sonia Rykiel et Montana ont proposé deux versions différentes du noir. Pour la première, l'histoire est pétillante, sans chichis ou presque. Mini caban et manteaux en alpaga ou en jersey de laine juste réhaussés de noeuds. Les décolletés des pulls de maille fine sont généreux, devant ou derrière. La laine mohair se plaît sur de longs manteaux volants. La fourrure sort le grand jeu entre racoon, renard et chèvre. Le soir, les petites robes noires se multiplient et la panne de velours ajoute de la gaieté avec ses reflets.

Chez Montana, l'esprit motard domine. Les codes de la maison sont là : cols forteresse, pétale ou cratère sur des manteaux ou des robes, zips omniprésents ouvrant des capes et surtout le cuir, véritable marque de fabrique. La douceur n'est pas exclue en 2002 avec une robe motarde en cachemire avec empiècements de cuir, un bustier de cuir, laine plissée et mousseline, ou encore un tailleur veste et jupe godets assortie en satin.



Tenue de cuir d'inspiration rockeuse par Chanel.

Photo AP

Les Films Séville en collaboration avec La Presse et 105.7 Rythme FM

sont fiers d'inviter 225 personnes à une représentation spéciale le mercredi 10 avril à 19 h au cinéma Quartier Latin.

ISABELLE CARRÉ
BERNARD CAMPAN

Se Souvenir des Belles Choses

Un film de ZABOU BREITMAN

BERNARD LECOQ ZABOU BREITMAN ANNE LE NY DOMINIQUE PINON

Scénario et dialogues ZABOU BREITMAN et JEAN-CLAUDE DRETEZ. Directeur de la photographie DOMINIQUE CHAPUIS. Costes JEAN-PAUL MEURISSE. Montage BERNARD SASIA. Son MICHEL KHARAT, PAUL LAINE, ERIC BONNARD, LUCIEN BALIBAR. Costumes CHARLOTTE DAVID. Décors MARC FLEUQUET. Assistant réalisateur JEAN-CHRISTOPHE DELPIAS. Musique FERENC JAVORI. Direction de production CHRISTINE DE JEKEL. Une co-production HUGO FILMS, FRANCE 3 CINÉMA, LES PRODUCTIONS DE LA GUÉVILLE, LES FILMS DE LA COLOMBE.

Avec la participation de CANAL+ et du CENTRE NATIONAL DE LA CINÉMATOGRAPHIE. Produit par STÉPHANE MARSIL.

Faites parvenir le coupon-réponse à: Concours SE SOUVENIR DES BELLES CHOSES a/s Les Films Séville 147, St-Paul Ouest, 2^{ème} étage, Montréal H2Y 1Z5

Nom: _____

Adresse: _____ App. _____

Ville: _____ Code Postal: _____

Tél.: () _____ Âge: _____

Le concours débute le 12 mars 2002 pour se terminer le 28 mars 2002. Les fac-similés ne sont pas acceptés. Le texte des règlements relatifs à ce concours est disponible chez Les Films Séville Inc. La valeur des prix offerts est d'environ 1800 \$.

14 au 17 mars 2002
Palais des Congrès de Montréal

13 mars - Journée réservée aux professionnels de l'industrie de 14 h à 19 h

Salon des vins et spiritueux de Montréal

Heures d'ouverture - Grand public
Les jeudi 14, vendredi 15 et samedi 16 mars : 12 h à 21 h
Le dimanche 17 mars : 12 h à 18 h

Admission 14 \$
www.macvine.net/salondesvins

L'Association québécoise des agences de vins, bières et spiritueux et son partenaire principal la SAQ présentent le Salon des vins et spiritueux de Montréal.

ASSOCIATION QUÉBÉCOISE DES AGENCES DE VINS, BIÈRES ET SPIRITUEUX INC. SAQ

SAQ.COM

Educo Alcool
La modération a bien meilleur goût.

Pas gaie, l'armée

Agence France-Presse

WASHINGTON — Un total de 1250 homosexuels ont dû quitter l'armée américaine en 2001, selon le rapport d'une association d'aide qui dénonce un harcèlement croissant à leur égard.

Le réseau de défense juridique des militaires (SDLN), disant utiliser des statistiques du Pentagone, affirme que le nombre des démissionnaires (dont 30 % de femmes) augmente (1241 en 1999 et 617 en 1994), surtout à cause de vexations (1076 incidents de ce genre l'an dernier contre 871 en 2000).

Les gais et lesbiennes sont tolérés dans l'armée américaine depuis 1993 mais à condition de cacher leur orientation sexuelle car ils doivent démissionner s'ils l'admettent. Cette loi est surnommée : « Ne demandez rien, ne dites rien. »

Dixon Osburn, directeur du SDLN, a reproché à l'administration républicaine Bush d'ignorer le problème et de « montrer par son inaction évidente un mépris » pour les militaires.

Le rapport demande l'abolition de l'interdiction des gais dans l'armée, afin que « les États-Unis rejoignent le reste des pays occidentaux qui ont abandonné cette pratique discriminatoire ».

Le Pentagone a contesté ce rapport, jugé « non scientifique » et qui ne prouve pas, selon lui, une augmentation d'incidents. « Nous prenons des mesures extraordinaires pour favoriser un environnement fondé sur une absence de harcèlement et sur le respect des soldats », a déclaré un porte-parole, James Cassella.

En juillet 2000, le Pentagone avait annoncé un plan d'action pour lutter contre le harcèlement des homosexuels. Le pire incident avait concerné un soldat, refusant de s'avouer homosexuel et battu à mort en 1999 par d'autres militaires, dont l'un a été condamné à la prison à vie.

LA GRILLE BLANCHE La Presse

Voici les 5 gagnants qui ont mérité un sac à dos La Presse pour la grille du 17 février dernier.

- M. GILLES CYR TERREBONNE
- MME LINA GAUTHIER TROIS-RIVIÈRES OUEST
- MME DIANE GOUJIL MONTRÉAL
- MME LOUISE GOUR-ALARIE ST-CHARLES-BORROMÉE
- MME JEANNETTE PAQUET LACHINE

« Merci à tous ceux et celles qui ont participé. »
Prévoyez un délai de 4 à 6 semaines pour la réception de votre prix.

La Presse cyberpresse.ca

CENDRILLON 2002

Rave d'antan

Débutante: Jeune fille de la haute société faisant son entrée dans le monde (Le Petit Larousse illustré, 2000).

MARIE ALLARD

Devant la glace, un terrible constat : l'auteure de ces lignes est beaucoup, beaucoup trop chic pour aller où que ce soit. Robe longue en velours, collier de cristal d'Autriche, cheveux remontés, voilà tout un trio quand — comme bien des jeunes gens, de nos jours — on s'habille à peine pour aller visiter son grand-père à Noël.

Une fois rendue au bal hongrois de Saint-Étienne, qui avait lieu à l'hôtel Reine-Elisabeth, samedi dernier, l'évidence est tout autre. Comparée à celle de quelque 700 autres invités, notre tenue est sobre. Dos nus, décolletés pailletés, boas froufrounants se succèdent sur les corps jeunes et vieux, créant un ensemble au charme aussi kitch que suranné.

Réunies dans un coin, les débutantes se détachent du lot, ne serait-ce que par leur toilette immaculée, qui leur donne l'air de jeunes mariées. « Le bal, c'est un rendez-vous chez le coiffeur, chez le maquilleur... La grosse affaire, quoi ! » nous avait dit Claude Vanier, mère d'une des débutantes, lors de la répétition du bal. « C'est une des rares occasions qu'ont des jeunes filles de 16 ou 17 ans d'être traitées en princesse, et c'est très excitant pour elles. »

« Excitant et stressant », précise Catherine Udvarhelyi, la fille de M^{me} Vanier. Il est 18h30, soit une heure avant le début officiel de la soirée, et les débutantes attendent la prise des photos officielles, en compagnie de leurs cavaliers. « Mon unique but, ce soir, c'est de ne pas marcher sur le pied de ma compagne », rigole Brian Bonar, un

des cavaliers, tandis que d'autres couples de débutants trompent l'angoisse en esquissant des pas dans les couloirs de l'hôtel.

De jeunes filles à jeunes femmes

Puis, fidèles à la tradition du bal, les organisatrices servent aux débutantes et à leurs compagnons des flûtes de mousseux. « C'est la dernière fois que nous vous appelons les filles », souligne une responsable. « Nous sommes les stars de la soirée ! » s'exclame Elizabeth Ryan, 16 ans. « Au début, quand mes parents m'ont parlé d'un bal de débutantes — ils en avaient appris l'existence lors d'une soirée bénéfique — j'ai trouvé l'idée absurde. Mais maintenant, je suis contente d'avoir appris à danser, et surtout d'avoir rencontré plein de gens. »

Pas n'importe lesquels, faut-il le préciser. Après que les invités ordinaires — c'est-à-dire des parents, des amis des débutantes, et un bon nombre d'habitues de ce genre de mondanités — eurent pénétré dans la grande salle du Reine-Elisabeth, à 19h30, c'est au tour des invités d'honneur de faire leur entrée. Pierre A. Michaud, juge en chef du Québec, Sandor Papp, ambassadeur de Hongrie au Canada, Denis Coderre, ministre de la Citoyenneté et de l'Immigration, même Philip de Habsbourg, archiduc d'Autriche et prince de Hongrie (!) traversent le plancher de danse et vont s'asseoir sur une estrade. À 20h, après une marche solennelle, les hymnes nationaux canadien et hongrois retentissent. Puis, c'est le tour d'un numéro de danse traditionnelle. Enfin, vers 20h30, les débutantes font leur entrée. Une à une, elles sont présentées au juge Michaud, devant lequel elles doivent s'incliner. Puis, conformément à la tradition, les 15 débutantes y vont de la première valse du bal, enchaînant les virevoltes sans laisser voir qu'elles sont toutes nées bien à



Photo ROBERT SKINNER, La Presse

Révérence devant le juge Michaud. Incontournable rituel avant de se lancer dans la valse.

l'ouest du Danube...

Valses jusqu'à 4h ou 5h ?

Dès la fin de leur prestation, les invités envahissent le plancher de danse, signifiant aux débutantes que leurs minutes de gloire sont écoulées. « Ça a passé bien plus vite que je ne l'aurais pensé ! » s'exclame Melissa Ciciola, visiblement touchée par tant d'attention.

« On ne peut s'empêcher de penser au film *Sissi* », constate poder sa part le ministre Denis Coderre, croisé aux abords de la piste de

danse. Les bals font-ils partie du calendrier obligatoire des élus ? « Non, non, rigole-t-il. Je suis ici parce que je trouve l'expérience agréable. Les jeunes s'amuse, on découvre la culture hongroise, c'est très sain, tout ça. D'ailleurs, voulez-vous valser ? » Le dîner n'étant servi qu'à 23h (une heure fort aristocratique, selon Rochelle, la reporter mondaine du journal *The Gazette*), danser a au moins l'avantage de faire passer le temps. Les valsés, exécutées par un nombre restreint de convives, font rapidement place aux airs plus démocratiques que

sont *Pretty Woman* et autres *Mambo #5*...

« Nous allons danser jusqu'à 4h, et après, je vous invite tous à déjeuner », lance alors la comtesse Maria Mailath, présidente du bal. « Quatre heures ? » interroge Philip de Habsbourg, l'archiduc d'Autriche et prince de Hongrie. « C'est bien trop tôt ! Nous allons rester jusqu'à 5h, au moins... » L'auteure de ces lignes ne peut confirmer la présence du prince jusqu'à la fin de ce *rave* d'antan. À minuit, elle s'est transformée en citrouille.

CENDRILLON

Suite de la page B1

Partir du Forum pour aller au bal

Il y a de quoi être fier, en effet. Catherine Udvarhelyi — et les 14 autres débutantes — ont chacune leur photographie dans le carnet du bal, qui donne aussi le programme, le nom des invités d'honneur (Pierre Elliott Trudeau, Brian Mulroney et Jean Chrétien en ont fait partie) et un historique de la fête, le tout en hongrois, français et anglais.

« En Hongrie, le premier bal fut donné en 1886, deux ans après la construction de l'opéra de Budapest », nous apprend le petit carnet à la couverture rouge. « Aujourd'hui, les invités arrivent en taxi ou

en voitures luxueuses, plutôt qu'en élégants carrosses tirés par de magnifiques chevaux. Certaines choses, cependant, ne changent pas. Selon la tradition, après avoir été présentées officiellement à l'invité d'honneur, les débutantes font démonstration de leur grâce en exécutant la première valse. » Si elles ne sont, aujourd'hui, pas tout à fait prêtes à prendre un galant époux, il reste que les débutantes peuvent toujours établir divers contacts au fil de la soirée...

« Vous êtes journaliste à *La Presse* ? » demande à ce moment le comte Mailath, l'air intéressé. « Bon retour parmi nous ! Votre journal couvrirait tous nos événe-

ments, jusque dans les années soixante... » Une information confirmée par Jean Goupil, le responsable des photographes de *La Presse*. « À l'époque, il y avait trois bals par samedi soir, indique-t-il. Entre chaque période de hockey, nous partions du Forum pour aller photographier les danseurs ! »

Zsa Zsa Gabor, sort de ce corps

La tenue obligatoire — robe longue de soirée pour les femmes, cravate blanche ou noire pour les hommes — faisait peut-être moins tiquer jadis. Aujourd'hui, la mention « Décorations civiles ou militaires », apposée sur l'invitation au bal de Saint-Étienne, ne peut que rendre perplexes. Les journalistes doivent

être exclus de la consigne, avon-nous pensé, jusqu'à ce que les responsables du bal nous envoient un courriel insistant sur le port d'une tenue de bal pour tous...

Que faire quand ses toilettes sont plutôt modestes ? Imiter les jeunes premières et leur mère et aller arpentier le royaume de la robe de bal, c'est à dire la Plaza Saint-Hubert.

« Essaie de ne pas trop avoir l'air de Zsa Zsa Gabor », a conseillé un ami. Pas facile, devant les étalages sans fin de satin, de froufrous, de paillettes dont regorgent les boutiques de la Plaza. Un univers à part entière, fréquenté, lors de notre passage, par les finissantes du secondaire, mais aussi par un bon

nombre de dames qui n'ont pas perdu de vue l'importance de s'habiller. Au fil des boutiques, plusieurs constats : il y en a pour tous les goûts (certaines tenues conviendraient parfaitement à la cérémonie des Oscars), toutes les bourses (de 125 \$ pour une robe en solde, à 350 \$ pour un morceau un peu travaillé) et rien n'est à louer (ce que l'auteure de ces lignes aurait préféré...)

La solution ? Un arrêt chez un costumier, qui dénicherait, parmi les perruques de clowns et autres habits de sorcières, une robe rétro à la fois chic et convenable. Restait à trouver un sac de soirée suffisamment grand pour y loger un calepin de notes...

Stéphanie aurait rompu avec Franco

Associated Press

ZURICH— La princesse Stéphanie de Monaco a rompu avec le directeur de cirque suisse Franco Knie, si l'on en croit la presse suisse de mercredi. Leur liaison durait depuis un an.

Une source proche du palais a affirmé à l'agence *Associated Press* que les deux aînés de la princesse, Louis, neuf ans, et Pauline, sept ans, (la troisième, Camille, a trois ans) avaient été réinscrits à l'école du quartier de Fontvieille, à Monaco, et que Stéphanie avait réintégré son appartement dans la principauté.

À présent, « la presse allemande fait ses choux gras de savoir si la princesse sera présente au Bal de la Rose samedi, accompagnant son père le prince Rainier, dont elle est très proche », a souligné cette source, faisant référence à l'opération caritative de prestige organisée chaque année.

Le service de presse du Cirque Knie s'est refusé à tout commentaire sur la vie privée de ses membres, et la municipalité de Wollerau, où vit Franco Knie, était tout aussi muette.

Le journal germanophone à grand tirage *Blick* titrait mercredi « Stéphanie rentre chez papa », affirmant que la princesse, âgée de 37 ans, était partie avec ses trois enfants et ses deux chiens.

Cuisinez avec Elle & Lui !

Grâce à CKAC 730, La Presse et l'ITHQ.

9 gagnants, accompagnés d'une personne de leur choix, seront invités à l'ITHQ, le 11 avril 2002, à cuisiner en compagnie de Geneviève St-Germain et de Benoit Dutrizac. De plus, Marc Pistorio, Robert Pigeon et Nathalie Petrowski seront de la partie. *Tirage du 1^{er} au 4 avril.*

Gagnez aussi, du lundi 18 au vendredi 29 mars, une soirée de formation pour deux personnes à l'ITHQ.

Pour participer, vous devez écouter « *Elle & Lui* » avec Geneviève St-Germain et Benoit Dutrizac, du lundi au vendredi, de 9 h 30 à 11 h 15. **Notez le sujet du jour !**

Les règlements du concours sont disponibles à CKAC730. Valeur totale approximative des prix offerts : 3 430 \$. Fac-similés non acceptés.

Nom : _____ Prénom : _____ Âge : _____

Adresse : _____ App. : _____

Ville : _____ Code postal : _____

Tél. (rés.) : () _____ Tél. (travail) : () _____

Date : _____ Sujet du jour : _____

Remplissez le coupon de participation publié aujourd'hui et mercredi le 20 mars 2002, puis retournez-le à l'adresse suivante :

Concours « Cuisinez avec Elle & Lui »
CKAC730, C.P. 7373,
Montréal (Québec)
H3C 4A5

Tirages des prix secondaires : 18 au 29 mars 2002
Tirages des grands prix : 1^{er} au 4 avril 2002

Mistral, Metropolis et MSN

WWW SUR LE WEB

LE GRAND mal aimé de la littérature québécoise, Christian Mistral, arrive sur le Web. Le site officiel (pages.infinit.net/mistral) de l'auteur des *Vortex*, *Violet* et plus récemment de *Sylvia au bout du rouleau ivre* offre une biographie de l'homme, une bibliographie, quelques textes évolutifs, un forum et des chansons inédites. On y retrouve aussi un entretien qui permet d'en savoir un peu plus au sujet de son livre en chantier, *Origines*, qu'il écrit avec Victor-Lévy Beaulieu. Le site

s'adresse autant aux lecteurs de la première heure qu'aux nouveaux lecteurs désireux d'en apprendre davantage ou même aux étudiants soucieux d'offrir un travail urgent!

À COMPTER d'aujourd'hui, le site de *Bande à part* (www.bandeapart.fm) présente le film *Metropolis*, le chef-d'oeuvre du cinéma muet réalisé par Fritz Lang. Rien de nouveau direz-vous, sauf que cette fois, c'est la formation montréalaise Wetfish qui fait l'accompagnement musical. Deux versions sont disponibles sur le site. D'abord le film tel quel, avec la trame sonore de Wetfish, ou encore la version où l'on voit la performance des musiciens pendant le déroulement du film. Ici, at-

tendez-vous à une surprise car les musiciens offrent une nouvelle lecture du chef-d'oeuvre avec une bande son originale interprétée en direct, avec des percussions, du chant de gorge, du piano et du violoncelle. Mais rassurez-vous, l'histoire et la structure narrative ne changent pas. Côté visuel, le groupe a intégré quelques effets optiques, des écrans divisés, des plans panoramiques et des sous-titres. Un événement de création à voir.

ALLONS MAINTENANT dans le monde de la musique pop avec une session de clavardage mettant en vedette nul autre que le groupe féminin Destiny's Child. Le site MSN (chat.msn.com) a invité les jeunes femmes à

parler de leur Grammy, de leur nouvel album intitulé *This Is The Remix* et de leur collaboration au nouveau film de Austin Powers. Kelly, Michelle et Beyonce vous attendent à compter de 21h.

ENFIN, pour ceux qui sont toujours à la recherche du petit logiciel magique pour leur faciliter la vie, je vous souligne l'existence du site Logitheque (www.logitheque.com). C'est un des rares sites dédiés exclusivement au téléchargement de logiciels gratuits francophones où l'on retrouve plus de 3 300 logiciels.

Bruno Guglielminetti
collaboration spéciale
actuel@guglielminetti.com

Paris s'offre des rues d'appellation contrôlée

Agence France-Presse

PARIS — À Paris, conquis par la gauche il y a un an, l'index des rues commence à changer : la nouvelle municipalité a déjà fait débaptiser certaines voies portant le nom de personnalités qui dérangent, et foisonne de nouvelles initiatives.

Un arrêté du maire socialiste Bertrand Delanoë devrait aussi autoriser de baptiser les 650 écoles maternelles et primaires de la capitale. De quoi assouvir une fringale de « nominations ».

Pendant sa campagne électorale, M. Delanoë avait promis une voie au nom de Martin Luther King, une place à nom de l'ancien président François Mitterrand, et des rues pour les chansonniers disparus Charles Trenet et Barbara, le sculpteur Giacometti et le peintre Balthus, qui ont longtemps vécu en France.

Ces derniers mois, les inaugurations concernaient surtout des quartiers neufs, dans le 13^e arrondissement (Sud-Est) notamment, en pleine reconstruction.

Un premier changement de nom concerne une petite rue proche de l'église de la Madeleine qui vient de troquer le nom de Richemont, celui d'un général esclavagiste, pour celui du Chevalier de Saint-George, un compositeur mulâtre.

Alexis Carrel, médecin eugéniste (1873-1944), est également dans le collimateur de la nouvelle équipe municipale. Trois grandes villes de province l'ont récemment rayé de leurs répertoires.

Enfin, Willette, dessinateur et affichiste du cabaret Chat Noir à Montmartre, est menacé de perdre son square en raison de ses positions antisémites.

Le square pourrait prendre le nom du sociologue Pierre Bourdieu décédé en janvier, ou de la pédo-psychanalyste Françoise Dolto ou de la révolutionnaire Louise Michel.

Des rues Senghor, l'ancien chef d'État sénégalais décédé en décembre et Coluche, le comique d'origine italienne, sont aussi dans les cartons.

Pour pouvoir honorer de nouveaux grands disparus, des allées, carrefours ou bouts de quai ont été isolés et portent maintenant le

nom de Maria Callas, Samuel Beckett et Sartre-Beauvoir.

Certes ce sont des « lieux fantômes », selon l'historien de Paris Alfred Fierro, mais ils présentent l'avantage de ne pas entraîner de changement d'adresses postales, processus pénible pour les riverains.

Dans son ouvrage *Histoire et mémoire du nom des rues de Paris* (Parigramme), il revient sur le destin de plusieurs voies au fil du temps.

L'avenue Alexandre III fut ainsi attribuée à son successeur le tsar Nicolas II, puis revint au premier avant de devenir en 1966 Winston Churchill.

Les méandres de l'histoire russe se lisent dans le nom d'une rue du quartier de l'Europe (8^e) : d'abord baptisée Saint-Petersbourg, elle devint en 1917 rue Petrograd, en 1945, rue Leningrad. Le 28 novembre 1991, elle est redevenue rue de Saint-Petersbourg.

Jusqu'à présent, les noms géographiques (222 noms pour la France, 37 pour l'Italie, 21 pour l'Asie) représentent la plus grande part de la toponymie parisienne, soit le sixième des quelque 6000 noms de rues.



Feu la chanteuse Barbara pourrait bien donner son nom à une rue de Paris.

LA FUREUR DE CÉLINE

CELINE DION A NEW DAY HAS COME

LE MERCREDI 3 AVRIL À 21 H AU CENTRE MOLSON

— DIFFUSÉE À LA SRC LE 14 AVRIL À 19 H 30. —

POUR ASSISTER À LA FUREUR DE CÉLINE, ÉCOUTEZ, DU 11 AU 25 MARS, LES STATIONS DE RADIO PARTICIPANTES.

PROCEZ-VOUS UN COUPON ÉCHANGEABLE CONTRE 2 BILLETS
DANS La Presse DE SAMEDI
 CES BILLETS POUR ASSISTER À LA FUREUR DE CÉLINE SERONT DISTRIBUÉS LE MARDI 26 MARS DÈS L'OUVERTURE DES MAGASINS DONT NOUS PUBLIERONS LA LISTE SAMEDI.
 (QUANTITÉ LIMITÉE - 2 BILLETS PAR PERSONNE - PREMIER ARRIVÉ, PREMIER SERVI)

celinedion.com sonymusic.ca

Infoman prend un virage avec Serge Ménard !

Saviez-vous que le nouveau ministre des transports M. Serge Ménard est un grand amateur de ski ? Absolument aucune pente ne lui résiste. C'est pourquoi, cette semaine, le ministre donne quelques leçons de ski et de vie à notre reporter. Comment M. Ménard est devenu souverainiste et existe-t-il des secrets d'état au Québec? Est-ce que le ministre saura éviter les questions de l'Infoman aussi bien qu'il sait éviter les bosses? Ça reste à voir!

Et question de parler politique hivernal, nous allons faire du ski avec le sympathique ministre des transports Serge Ménard.

INFOMAN vendredi 19h

www.radio-canada.ca/infoman

On ne danse pas à Auschwitz

Agence France-Presse

VARSOVIE — La direction régionale du Patrimoine de Cracovie, au sud de la Pologne, a donné son feu vert à un projet de centre commercial à la place d'une discothèque dont l'aménagement avait été interdit près de l'ancien camp nazi d'Auschwitz, a rapporté hier l'agence PAP.

L'investisseur, dont le nom n'est pas cité, sera tenu de conserver le bâtiment d'une ancienne tannerie, située dans l'enceinte d'un chantier où des prisonniers du camp avaient travaillé pendant la Seconde Guerre mondiale.

Les autorités municipales d'Oswiecim (nom polonais de la ville d'Auschwitz, 50 000 habitants) avaient autorisé il y a deux ans l'ouverture d'une discothèque dans cette tannerie. Cette décision avait provoqué de vives protestations de la communauté juive internationale alertée par une Maison internationale des jeunes proche de l'endroit.

En avril 2001, le préfet de la région de Cracovie avait interdit l'aménagement de la discothèque.

Un record de misère

Agence France-Presse

MINSK — Un tribunal de Minsk a rejeté mardi la demande d'un ancien chef de la Biélorussie, qui réclamait une hausse de sa retraite mensuelle — qui s'élève à 1,80 \$ US — qu'il souhaite de toute façon faire enregistrer par le livre Guinness des records comme la plus petite jamais allouée à un ex-chef d'État.

« Les responsables du livre Guinness nous ont répondu que mon cas méritait une place dans le livre des records, mais m'ont demandé de leur envoyer les documents certifiant le montant de ma pension. C'est pourquoi j'ai intenté cette action », a déclaré Stanislav Chouchkevitch, chef de l'État de 1991 à 1994.

Sa pension mensuelle s'élève à 3290 roubles biélorusses, soit 75 % du salaire de l'époque, qui n'a pas été réévalué depuis l'abolition de ce poste en 1996, et cela en dépit d'une inflation annuelle de 300 à 500 %.

Semaine d'actions contre le racisme du 17 au 24 mars 2002

L'ERREUR EST HUMAINE pas le racisme

Un cahier spécial à ne pas manquer demain dans

La Presse

La Presse
15 mars 2002

Page B5 manquante



Doris Kearns Goodwin a admis avoir copié de nombreux passages pour son livre *The Fitzgeralds and the Kennedys*. Un acte de plagiat parmi tant d'autres dans l'Amérique surmédiatisée d'aujourd'hui.

La pensée originale existe-t-elle toujours en Amérique du Nord?

Avec Internet, adapter et plagier se confondent davantage chaque jour

d'après USA Today

Ce qui vaut la peine d'être fait mérite sans doute d'être refait, réécrit et redit jusqu'à épuisement...

Les études démontrent que le plagiat augmente sur les campus. Même des historiens réputés sont parfois mis en cause ces jours-ci. Récemment, Doris Kearns Goodwin a admis avoir copié plus de passages qu'elle ne l'avait avoué au départ pour son livre *The Fitzgeralds and the Kennedys*. L'éditeur Simon & Schuster a annoncé son intention de détruire l'inventaire de livres de poche et d'imprimer une nouvelle édition corrigée au printemps.

La culture populaire regorge d'imitations de musiques, de télé et d'œuvres d'art originales. La parade ininterrompue de clones d'émissions « réalité » et de jeux-questionnaires, de suites de films, et du culte rétro — des modes aux voitures — justifie qu'on pose la question : n'y a-t-il plus de pensée originale aux États-Unis ?

Bien sûr, répond Robert Thompson, professeur de médias et culture au Center for the Study of Popular Television à l'Université de Syracuse (New York), mais pas suffisamment pour réussir à alimenter 700 chaînes de télé par câble, des stations de nouvelles 24 heures sur 24, l'industrie du livre et l'Internet.

L'Amérique du Nord possède désormais « une base technologique qui absorbe la culture, les idées, les mots plus vite qu'on peut les produire », dit-il. Ce phénomène remonte aux années 80, quand la télé par câble s'est généralisée et que « nous avons augmenté les débouchés d'information à un rythme si alarmant ».

Aussi récemment qu'au milieu des années 60, note Thompson, trois réseaux de télévision américains diffusaient seulement 15 minutes de nouvelles nationales tous les soirs. Aujourd'hui, les réseaux de nouvelles tels CNN et MSNBC se concurrencent pour offrir 24 heures d'information tous les jours, et même les réseaux traditionnels présentent de longs reportages d'actualité et des émissions d'affaires publiques.

Idees recyclées

Selon Thompson, il n'y a pas suffisamment de nouvelles idées pour remplir toutes les heures de diffusion. « La ressource non renouvelable d'expression culturelle subit une coupe à blanc », dit-il. « Quand vous avez épuisé les nouvelles idées, vous devez recycler. Ce que nous voyons, avec toute cette culture d'imitation et de plagiat, c'est l'équivalent des boîtes bleues de recyclage au bord de la rue. »

Jusqu'aux années 80, poursuit-il, les Américains s'alimentaient « à la même mangeoire culturelle, pour au moins quelques heures par semaine ». Des expériences similaires étaient partagées et marquaient chaque décennie.

Les années 20, par exemple, sont associées aux jeunes femmes et au jazz, les années 30 à la Dépression, les années 40 à la Deuxième Guerre mondiale. « Vous pouvez monter jusqu'aux années 70 sans problème

(le disco et les pantalons à pattes d'éléphant) », dit-il. « Puis vous entrez dans les années 80, dans une période de cannibalisme culturel, où la création de nouveautés ne suffit plus. Alors ils ont commencé à copier le passé. Nous avons eu droit à des films d'Hollywood adaptés de vieilles émissions de télé », une évocation nostalgique « de ces choses que nous avions consommées en commun ».

Le nombre de nouvelles idées n'a pas diminué, affirme Thompson. « Dans certains domaines, la biotechnologie et la génétique par exemple, nous augmentons constamment le rythme de progression, mais l'information est absorbée par un si grand nombre d'entités qu'il est difficile de satisfaire leur appétit. »

Le profit avant les idées

Les imitations, notamment dans les médias, sont la conséquence inévitable de la course effrénée aux profits, estime Paul Levinson, professeur de communications à l'Université Fordham. « Les gens ont une envie irrésistible de copier toute chose qui réussit, même quand elle est ridicule et indigne », dit-il.

Dans l'industrie du divertissement, où tout coûte cher, « les nouvelles idées sont trop risquées », opine Matthew Felling, du Center for Media and Public Affairs, à Washington, DC. « Les gens ne font pas l'essai de nouveautés ; ils préfèrent l'idée prudente et lucrative, et s'efforcent à ressusciter des concepts poussiéreux plutôt que d'expérimenter. Cela explique pourquoi le cinéma indépendant monte à l'avant-scène. Regardez *Memento*, *The Sixth Sense*. C'étaient des idées fantastiques, et nouvelles, mais il y a 10 échecs pour chaque succès surprise. Dans cette industrie, on ne laisse pas les candidats inconnus prendre l'affiche. »

Cette bousculade pour obtenir sa part de gâteau n'a rien à voir avec

la forme extrême de l'imitation, le plagiat — le copiage du texte d'un autre qu'on présente comme le sien.

Les divulgations récentes de plagiat par les historiens Goodwin et Stephen Ambrose, qui invoquent les deux l'inadvertance, servent à mettre en lumière une pratique qui existe depuis toujours et que l'on associe le plus souvent aux étudiants de premier cycle confrontés à une tombée de dissertation impossible.

Maintenant, avec l'Internet, le plagiat est devenu plus facile, et le seuil entre adapter et tricher se brouille davantage chaque jour.

Les sites Web « dédiés à la production de dissertations pour étudiants » contribuent à l'épidémie de plagiat qui sévit présentement sur les campus, affirme Vincent Parrillo, professeur de sociologie à l'Université William Paterson, à Wayne (New Jersey).

Et plusieurs étudiants ne semblent pas reconnaître que le copiage de sources Internet constitue une

forme de plagiat, dit Donald McCabe, chercheur à l'Université Rutgers.

Dans un sondage de 4500 élèves d'écoles secondaires, l'an dernier, McCabe a découvert que seulement 46 % des répondants croyaient qu'il était malhonnête de « couper-coller » du texte de l'Internet sans citer la source,

et que seulement 74 % assimilaient le plagiat intégral à la tricherie. Dans l'esprit des étudiants, l'information sur Internet fait partie du domaine public.

Par ailleurs, dit Paul Levinson, de l'Université Fordham, le copiage et la diffusion de renseignements sur le Net a rendu plus « abstraite » la notion de propriété intellectuelle. « Il est tellement facile de déplacer de l'information numériquement — un clic de la souris — qu'il est plus difficile de faire respecter l'idée que c'est mal de prendre le texte d'un autre et de le présenter comme le vôtre », conclut-il.

Il n'y a pas suffisamment de nouvelles idées pour remplir toutes les heures de diffusion.

Mario Pelchat Boom Desjardins Martine St-Clair
Mélanie Renaud Marie-Ève Janvier Lisbet Guldbæk
Ginie Line Ahmed Mouici Nourith Anne Warin Yaël

LE SPECTACLE MUSICAL
LES DIX COMMANDEMENTS

À chacun son rêve

DÈS LE 20 MARS AU THÉÂTRE ST-DENIS
TEL SPEC 514 790-1111

La plus grande production jamais vue à Montréal
Fêtez Pâques avec Les Dix Commandements

30 paires de laissez-passer à gagner pour la représentation du dimanche 31 mars à 20h

Question : Quel personnage Boom Desjardins interprète-t-il ?

Réponse :

Nom : Prénom :

Adresse : app. : Ville :

Code postal : Courriel :

Téléphone : ()

Retournez-le à
LE CONOURS LES DIX COMMANDEMENTS, 1055, Beaver Hall, Bureau 400, Montréal (Québec) H2Z 1S5.
 Coupon publié jusqu'au 16 mars. Tirage le 21 mars 2002 à 10h. Règlements du concours disponibles à La Presse.
 Une valeur approximative de 2 400,00 \$. Fac-similés non acceptés.

La Presse
 Théâtre 1 St-Denis | SPEC (Groupe) 514 527-3644
 www.lesdix.com



Dans l'industrie du divertissement, où tout coûte cher, les nouvelles idées sont rares. D'où la fraîcheur d'un film comme *The Sixth Sense*.

VOYEZ ROMÉO & JULIETTE
 avant tout le monde... à Bordeaux en France
4 COUPLES CHANCEUX seront les premiers québécois à voir Roméo & Juliette en France

ÉCOUTEZ le DÉCOMPTE RockDétente le samedi de 10h à midi avec Nathalie St-Pierre et identifiez les artistes aux positions 15, 10, 3

vacances air Transat **La Presse**

VICTOIRE DELAGE LINGERIE RE RailEurope

RADIO RockDétente
 rockdetente.com

107.3 CITÉ MONTRÉAL • 107.5 CITÉ QUÉBEC • 102.7 CITÉ ESTRIE • 94.9 CIMF OUTAOUAIS
 • 94.7 CHEY MAURICIE • 96.9 CFIX SAGUENAY – LAC-SAINT-JEAN • 96.5 - 103.5 - 103.9 CHOA ABITIBI

ÉCOUTEZ LE DÉCOMPTE ROCK DÉTENTE LE SAMEDI DE 10H À MIDI IDENTIFIEZ LES POSITIONS

15^{ème} position
 10^{ème} position
 3^{ème} position
 Date de l'émission: ()

Nom/Prénom
 Adresse
 Ville
 Code Postal ()

Téléphone au bureau ()
 Téléphone à la maison ()
 Faites parvenir à Roméo & Juliette, C.P. 474, succursale B, Montréal (Québec) H3B 3J5 ou participez par internet au rockdetente.com
 Dates du voyage : 20 au 27 mai 2002. Valeur totale des prix : 8 632 \$ • FAC-SIMILÉS REFUSÉS • Règlements disponibles à RADIO RockDétente.

SAVEURS

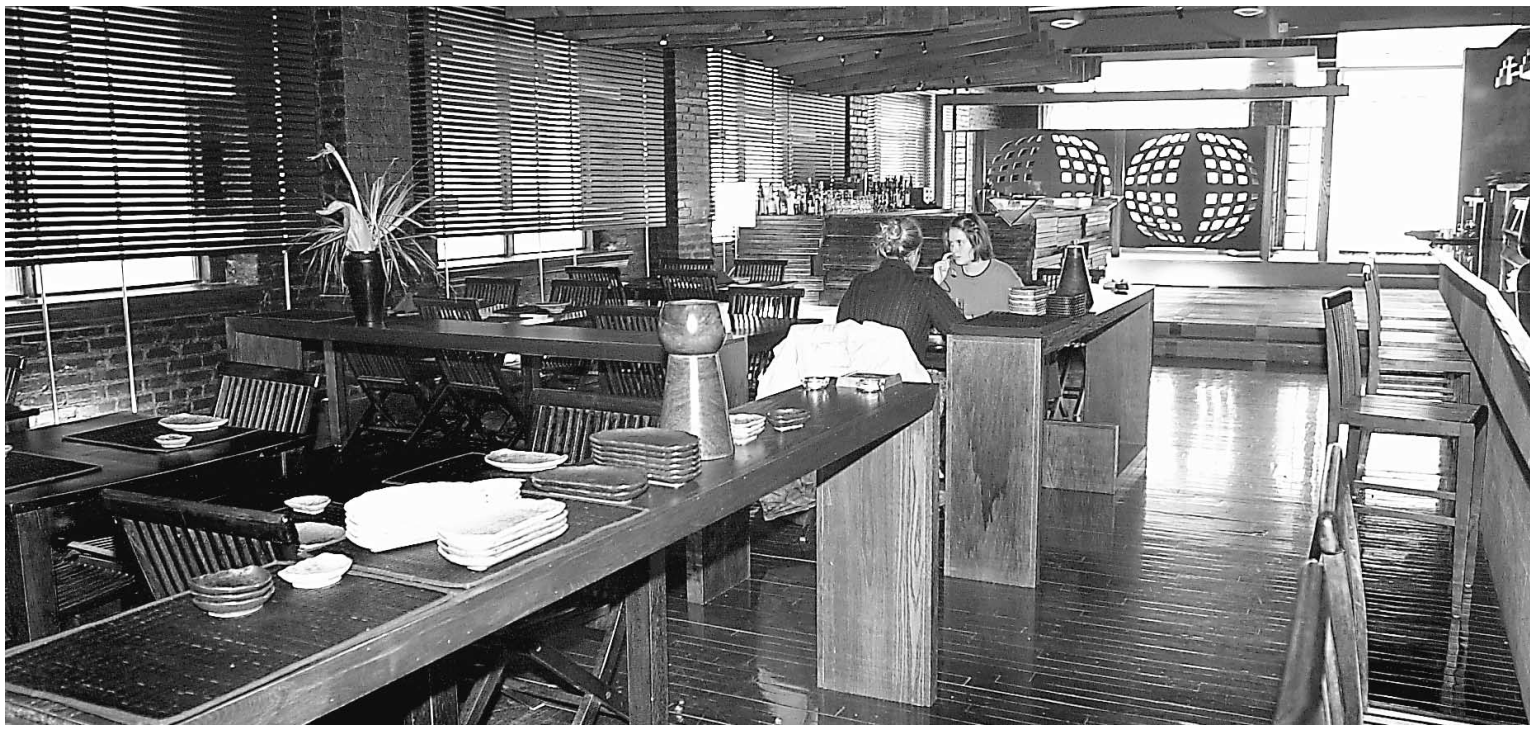


Photo ROBERT MAILLOUX, La Presse ©

Derrière la peinture noire du Zen Ya se cachent encore la brique et le mill-floor (plancher lamellé) de cet ancien espace industriel. Des agencements de gris, des finis usés, des surfaces laquées, des lignes modernes de verre et de métal donnent un caractère dramatique au lieu.

En zone inconnue

FRÉDÉRIC CHABOT
collaboration spéciale

La vogue des sushis se poursuit au péril de certaines espèces marines. Sommes-nous pour autant obligés de nous rabattre sur de la tempura grasseuse sans délicatesse ou de la voilà glacée d'une sauce teriyaki outrageusement sucrée? Heureusement, les menus des restaurants japonais se diversifient.

Certains, comme le Isakaya, ont opté pour une formule bistro dans un décor simple. Ce n'est pas le cas du Zen Ya avec sa carte qui n'en finit plus et ses grands airs stylisés, magnificence rapportée par l'émission *d.* qui traite de design. Le restaurant est étrangement situé au deuxième étage d'un bâtiment anonyme de la rue Sainte-Catherine Ouest, entre un Future Shop et un Burger King. Une fois à l'intérieur cependant, on pourrait être n'importe où dans le monde.

Derrière la peinture noire se cachent encore la brique et le mill-floor (plancher lamellé) de cet ancien espace industriel. Des agencements de gris, des finis usés, des surfaces laquées, des lignes modernes de verre et de métal donnent un caractère dramatique au lieu. Du bambou et du bois ajoutent la note organique nécessaire pour personnaliser la salle. Malgré la diversité des matériaux et la musique qui passe de Moby au new-age planant, une harmonie habite le lieu, aidée sans doute par l'éclairage sombre.

Cet éclairage n'aide toutefois pas à se familiariser avec les multiples pages du menu. On reconnaît les habituels teriyaki, tempura et soupes de nouilles. On y découvre quelques *dunburi* (bols de riz garnis) ainsi que le *shabu shabu* (viande et légumes à cuire dans un bouillon frémissant). Mais c'est avec sa section de robata que Zen Ya se démarque vraiment.

La tradition des robata remonte à plusieurs siècles. Dans le nord du Japon, les pêcheurs faisaient cuire leurs prises sur la flamme et se servaient de leurs rames pour passer leurs délices de bateau en bateau. Depuis, robata est devenu synonyme de petites grillades à partager. Le menu du Zen Ya les propose avec un choix de sauce teriyaki ou à la façon shioyaki, une sauce plus légère que la teriyaki, selon les dires du serveur hésitant.

Le sucré de la sauce teriyaki ne s'accorde pas avec n'importe quoi. Les viandes rouges en profitent généralement bien. Le haut de côtes de boeuf, ou

ZEN YA

486, rue Sainte-Catherine Ouest
2^e étage
(514) 904-1363

Robata : 3,25 à 9,95 \$
Entrées : 4,25 à 11 \$
Plats : 16 à 32 \$

Lundi au vendredi: 11h30 à 14h30
Dimanche au jeudi: 17h30 à 22h30
Vendredi et samedi: 17h30 à 23h

★★★½

kambi, devrait bien s'y marier. Cette viande à la fibre longue et raide collée sur l'os possède une saveur soutenue pouvant rivaliser sans difficulté avec la sauce teriyaki. Mais le serveur revient pour nous apprendre que ce plat est préparé avec sa propre sauce. Afin de contourner la longue cuisson nécessaire pour l'attendrir, la viande est finement tranchée à la scie perpendiculairement à l'os, à mi-chemin entre le carpaccio et l'ossobuco.

Le caractère de l'aubergine, ou *nasu*, est amplement capable de supporter la sauce teriyaki. Mais le plat arrive dépourvu de la sauce choisie. La longue aubergine recouverte de flocons de bonito ondulants repose plutôt sur une sauce soya allégée. En bouche, le fruit fond totalement comme s'il avait été confit. Une légère saveur de friture laisse penser que l'aubergine aurait pu être frite entière avec la peau avant d'être pelée à nue plutôt que grillée. Des saveurs tranquilles, une texture homogène, mais une expérience unique. À une époque où les saveurs vives, les textures contrastantes, les parfums enivrants et les assemblages bigarrés volent la vedette, seuls les Japonais réussissent encore à nous surprendre avec de douces harmonies.

Toujours dans la section robata, on retrouve les *enoki*, ces champignons blancs filiformes à petite tête ronde. Comme ils supporteront bien mal le passage à la flamme, ils sont enveloppés dans une papillote d'aluminium. En savourant leur parfum fruité, leur texture croquante à peine filandreuse et leur côté beurré, on ne peut que partager le plaisir d'un tel

délice, comme le veut la tradition des robata.

Puisqu'il ne reste plus de flanc de morue, ou *tarako*, la joue de hamachi (sériole) semble être un bon prétexte pour goûter au shioyaki. Malgré le manque de connaissance du serveur, il faut savoir que cette façon de faire exige que le chef recouvre le morceau de poisson avec du sel avant de le faire griller. Mais pour profiter du plaisir de picorer autour des os en y découvrant la chair fondante ou la croûte de sel croquante, il faudrait que les lumières soient alignées avec la table.

Dans le cas du maquereau, ou *saba*, le sel semble alléger ce poisson reconnu, voire mal aimé, pour son gras. Cette fois, l'absence d'éclairage couplée à l'utilisation des baguettes rendent le désossage du poisson entier encore plus périlleux. Déjà que chez les Portugais, même avec une fourchette, la sardine ne se laisse pas faire facilement...

Pour profiter pleinement de ces robata, exigez qu'ils ne soient pas tous servis en même temps. Et faites-vous servir les shioyaki à la fin pour que le sel ait le temps d'agir sur les chairs avant de passer au grill.

Avec le nombre élevé d'entrées au menu, un repas chez Zen Ya peut se poursuivre à coup de petites assiettes. Mais pourquoi proposer autant d'entrées si celles que vous commandez ne sont pas disponibles? D'autant plus qu'en sélectionner deux parmi les 25 peut prendre un certain temps. Le serveur devrait annoncer les absents lorsqu'il présente le menu. Ainsi, vous ne saliveriez pas à l'idée du *maguro yametake*, un duo de thon et de pomme de terre de montagne, ni du *harumaki*, un enchevêtrement de nouilles, de poulet et de légumes entortillés sur une baguette avant d'être passé à la friture.

Le menu propose aussi des huîtres motoyaki garnies d'épinards, d'oignon et de sauce spéciale du chef. Parfumée au gingembre, cette sauce secrète semble en fait sortir du bedon d'une Kewpie, la bouteille de mayo japonaise en forme de bébé.

Ce restaurant signe son concept par « Une nouvelle expérience japonaise ». Le menu va en effet plus loin et les découvertes restent nombreuses et savoureuses. Mais la diversité et le nombre se font au détriment de la qualité du service. À quoi sert tout ce travail en cuisine s'il n'est pas partagé avec la salle? Il serait grand temps que le personnel de service passe plus de temps en cuisine. Mais pour cela, la cuisine doit s'ouvrir...

| SUR LE POUCE |

Du Pakistan à la rue Beaubien

LAMIA GRITLI
collaboration spéciale

VOUS NE CONNAISSEZ du Pakistan que le conflit du Cachemire avec l'Inde et les recherches intensives des complices de ben Laden? Qu'importe. Au restaurant Shaheen, de la rue Beaubien Est, dans un quartier typiquement montréalais, Safdar Hussain et son neveu Arshii Mahmood donnent dans l'exotique, pas le politique. Assis dans ce resto de 26 places, savourant une soupe aux lentilles, parfumée de coriandre, cari, cumin et ail, observant les passants par la fenêtre, vous aurez l'impression d'être ici et ailleurs.

La stimulation de votre odorat culmine avec ce plat au cari que Arshii vient vous servir. Ce sont des morceaux de boeuf haché, épices de coriandre d'ail et de gingembre frais, cuits dans une sauce onctueuse à base de cari et d'oignons, le tout servi avec du riz basmati ou du chapati, un pain à pâte très mince que l'on fait cuire dans une poêle. Le plat est offert avec soupe et thé à la cardamome pour moins de 7 \$.

Arshii, 38 ans, règne avec son oncle dans la cuisine et partage avec lui la gestion de ce restaurant aux mille et un délices faits maison. Originaire du Cachemire, il est arrivé à Montréal il y a sept ans : « J'ai commencé à travailler très jeune avec mon père, qui tenait un salon de thé. J'ai ensuite occupé plusieurs postes dans le domaine du textile. Ici, je me suis lancé dans le domaine de la restauration comme plongeur, puis cuisinier jusqu'à l'ouverture de notre restaurant en 1995. C'est ma deuxième maison! » raconte celui qui ne rate pas une information, un film ou une émission sur son pays, grâce à la télé satellite.

À une autre table, deux copains discutent politique du Proche-Orient et évoquent René Lévesque, l'un d'eux savourant un cari aux légumes fait de carottes, pois verts, chou et aubergines noyées dans une sauce au cari, aqueuse et légèrement épicée. « C'est mon plat préféré. Je me déplace de loin pour venir manger ici. C'est une cuisine originale, saine et exquise. Et puis les propriétaires sont sympathiques. » Et Safdar Hussain d'enchaîner avec le sourire : « On a une clientèle éclectique, à majorité québécoise. On l'accueille avec différents spéciaux tous les jours de la semaine de 11h30 à 22h. Notre devise est : fraîcheur et qualité. On offre également un service de livraison gratuite dans le quartier. »

Safdar, lui, a choisi le Québec en 1989, pour des raisons politiques et personnelles, dit-il : « J'ai eu un emploi dans une usine de médicaments. Suite à une mise à pied, j'ai dû faire de la plonge, puis je suis devenu assistant cuisinier et, aujourd'hui, je suis ici au Shaheen! Au Pakistan, j'ai travaillé avec mon beau-frère dans son restaurant. Mes parents sont encore au pays, où je rentre souvent en vacances, parfois pour six mois », relate ce père de huit enfants dont quatre vivent avec leur mère en Angleterre.

En lançant un regard bienveillant sur ses clients, Safdar me décrit quelques plats populaires, comme le poulet *kashmiri*, un festin de couleurs et de saveurs fruitées : cubes de poulet, morceaux de pomme, papaye, amandes et raisins, cuits dans un jus de mangue. Et, pour vous mettre l'eau à la bouche, Arshii parlera desserts : *halwa*, crème anglaise, ou les fameux vermicelles mélangés avec du lait, noix de coco, amandes et raisins. Mais, l'incontournable, c'est le *kawa*, un thé pakistanais, noir, servi avec du lait, de la cardamome et un soupçon de cannelle. Et, à nos hôtes, on dira « *shoukria* » (merci en urdu)!

Restaurant Shaheen, 758, Beaubien Est, 904-0156



Photo ROBERT NADON, La Presse ©

Les proprios du Shaheen, Safdar Hussain, à gauche, et Arshii Mahmood.

Le vin bouchonné...



JACQUES BENOIT
LE VIN



Rien n'est plus horrible qu'un vin bouchonné...

Or, il semble que le nombre de ces bouteilles, aux affreuses odeurs de moisi — de « sous-bois pourrissant », selon le mot de l'oenologue bordelais Pascal Chatonnet —, ne cesse d'augmenter.

Pourquoi? Pour l'instant, nul ne le sait, semble-t-il.

Toutefois, depuis 1980, on sait quelle est la molécule responsable de cette altération, molécule qu'a identifiée cette année-là le Suisse Henri Tanner.

C'est « le 2,4,6-trichloroanisole, plus couramment désigné sous les initiales TCA. Ce produit est susceptible d'altérer irrémédiablement les vins à des teneurs extrêmement faibles », écrivait il y a quelques années Chatonnet dans la revue *L'Amateur de Bordeaux*.

En moyenne, précisait-il, il n'en faut que 5 milliardièmes de gramme par litre pour contaminer un vin, alors que les champagnes peuvent être altérés à des doses aussi basses que 1,5 milliardième.

D'où provient le TCA? À la suite de quel phénomène se forme-t-il?

Pour les stériliser, les bouchons sont lavés à l'eau de Javel. On doit ensuite les faire parfaitement sécher, puis les ensacher, à l'abri de l'oxygène, dans des poches étanches (sous atmosphère d'anhydride sulfureux, le même dérivé du soufre qu'on met dans les vins pour les protéger contre l'oxydation).

Si l'opération est mal conduite, par exemple si le séchage est incomplet, il peut se former dans le liège « une très grande quantité » de 2,4,6-trichlorophénol, ou TPC, soit le pré-curseur du TCA.

Après quoi l'humidité restée dans le liège favorise le développement de moisissures, qui transforment le TCP en TCA. D'où en pareil cas ces odeurs et ces goûts putrides.

Enfin, il est bien difficile de savoir le pourcentage de bouteilles qui sont ainsi altérées, les chiffres qui sont avancés allant jusqu'à 10 %, et même davantage.

Mais il n'y a pas que le TCA à donner de mauvaises odeurs et de faux goûts de moisi aux vins.

Des fûts et de grands tonneaux mal en-

tretenus et malpropres produisent des résultats assez semblables.

Et, comme on l'a découvert au début des années 90, même chose pour un insecticide, qui a aussi des propriétés fongicides (pour prévenir la formation de champignons microscopiques), dont on a longtemps imprégné tous les éléments en bois (poutres, plafonds, etc.) des chais, dans le Bordelais.

Encore là, précise Chatonnet, les moisissures présentes dans les chais transformaient le chlorophénol en d'autres produits « volatiles et nauséabonds » qui contaminaient les vins.

Un vin du Chili

On a tendance à négliger désormais les vins du Chili. On a bien tort, au vu, par exemple, de la fiabilité d'un vin tel que le Cabernet Sauvignon Valle de Chichagua 2000 Santa Carolina, au joli bouquet de petits fruits rouges, relevé de notes boisées discrètes, moyennement corsé, aux tannins plutôt tendres, et aux belles saveurs nettes. C. 275925, 14,25 \$, ★★ (\$), à boire, 1-2 ans.

Dégustés pour vous

>OSS

> Pouilly-Fuissé 2000 La Croix-Pardon Joseph Burrier. Nouveau produit courant, c'est un vin blanc au fruité insistant, non boisé, bien Chardonnay, aux saveurs tout aussi insistantes. Mais, m'a-t-il semblé, faisant beaucoup plus simple Mâcon que Pouilly-Fuissé. Et donc fort cher. C. 604660, 27,05 \$, ★★ \$ \$ \$, à boire, 1 an.

> IGT Merlot delle Venezie 99 Esperto. Un exemple parfait de vin jus de fruit, comme on dit. Velouté, tout en fruit, aux odeurs et aux saveurs franches. Moderne, et impeccable dans son genre. À servir assez frais. C. 560102, 14,95 \$, ★★ (\$), à boire, 1 an.

> Saint-Émilien Grand cru L'Esquisse de la Tour Figeac. Deuxième vin du Château la Tour Figeac (il est donc élaboré avec les fruits des jeunes vignes). Un peu plus que moyennement corsé, distingué, ses tannins sont à la fois fermes et bien enrobés, avec de l'éclat et de beaux arômes dominés par des notes de petits fruits noirs. Mais il est bien cher. S. 914507, 33,25 \$, ★★★ \$ \$ \$ (\$), à boire, 2-3 ans.

> Chianti Classico 99 Riecin. Un bouquet de bonne ampleur sans qu'il soit très large, une bouche relativement corsée, des tannins fermes, un peu astringents, mais assagis par l'élevage en fûts — c'est là un fort bon chianti. S. 134833, 25,40 \$, ★★★ \$ \$ \$, 5-6 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 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.

Abou Trab, choisi pour devenir kamikaze

CALIN NEACSU
Agence France-Presse

BANDE DE GAZA – Ses poings se serrent et ses yeux scintillent, illuminés d'une lueur étrange. Presque en transe, il lève son regard vers le ciel et clame : « Allah m'a choisi pour mourir en martyr afin de chasser les Israéliens hors de la terre sainte de Palestine. »

Âgé de 20 ans, ce militant qui s'identifie sous le surnom d'Abou Trab, a accepté de confier à un journaliste de l'AFP l'initiation qu'un Palestinien doit suivre dans le secret absolu avant d'être admis pour mener un attentat suicide comme ceux qui terrorisent les Israéliens depuis le début de l'Intifada, en septembre 2000.

« J'ai commencé par acquérir une éducation religieuse et psychologique qui a duré six mois », explique cet étudiant à l'Université islamique de Gaza.

À l'issue de cette période marquée par de profondes méditations, le disciple doit « sentir lui parvenir le message divin », poursuit ce jeune homme trapu au visage rond et à la barbe soigneusement taillée en collier.

« Ce n'est pas à la portée de



« Ce n'est pas à la portée de n'importe qui de devenir un martyr », explique Abou Trab. Sur la photo, des militants du Hamas déguisés en kamikazes défilent dans les rues de Jebalya, au nord de Gaza.

n'importe qui de devenir un martyr. Voyez-vous, beaucoup de gens vont à la mosquée et ce n'est pas pour autant qu'ils sont choisis. »

Ce qui le motive à se suicider en portant une ceinture d'explosifs sur son corps, c'est « l'occupation et la guerre injuste et inégale que l'armée israélienne mène » contre les Palestiniens.

« Personne ne nous aide avec des armes. Alors nous sommes contraints de nous battre avec nos propres moyens », ajoute Abou Trab, amer, en citant des versets du Co-

ran.

« J'utiliserai donc mon corps comme une arme », affirme-t-il serinement.

À ses yeux, parvenir à la paix par les négociations n'est qu'une illusion car « la paix viendra lorsque les Israéliens quitteront tous la Palestine pour rentrer dans les pays d'Europe ou d'Amérique d'où ils sont venus ».

« Nous devons suivre l'exemple du Hezbollah (NDLR : mouvement intégriste chiite libanais) qui a jeté

les Israéliens hors du Liban du Sud (en mai 2000) et nous devons prendre pour modèle les Iraniens de (l'ayatollah) Khomeiny », affirme-t-il avec conviction.

Et lorsqu'on lui demande ce qu'il ressent quand des civils israéliens sont tués dans des attentats suicide, il fronce les sourcils et riposte d'une voix rauque : « Interrogez-moi plutôt sur ce que j'éprouve quand des enfants, des femmes et des vieux Palestiniens sont tués » par l'armée israélienne.

Abou Trab attend maintenant

que « les gens qui doivent décider » prennent une décision en ce qui le concerne. Le jour venu, il suivra un entraînement intensif dans la manipulation des explosifs et puis, « Inch Allah », dit-il, l'ordre pour accomplir sa mission sacrée viendra.

« Ici, dans la bande de Gaza, il est difficile de mener une telle opération car les Israéliens tirent même sur les chats qui s'approchent des colonies juives. Mais, je rêve de pouvoir franchir tous les barrages, pour me rendre en Israël et tuer au moins une vingtaine de soldats ».

Il n'a pas informé sa famille de ses intentions, mais a demandé à son père de ne pas être surpris si un jour il apprend qu'il est devenu un martyr.

L'Autorité palestinienne s'oppose aux attaques suicide contre des civils qu'elle a toujours condamnées.

Une controverse sur la légitimité de ces attaques oppose les oulémas (docteurs en religion) musulmans.

L'imam d'Al-Azhar, la plus haute autorité de l'islam sunnite, cheikh Mohamed Sayed Tantaoui, a confirmé début février un précédent décret religieux (fatwa) stipulant que les kamikazes qui se font exploser au milieu de civils ne peuvent être considérés comme martyrs au nom de l'islam.

En janvier, un congrès d'oulémas arabes à Beyrouth avait toutefois jugé légitimes ces attaques suicide, qui représentent selon eux « le plus haut degré de martyre ».

aubaines lève-tôt durant 2 heures! Samedi 16 mars, 8 h à 10 h

60 % de rabais
toutes
les serviettes
Excalibur

40 % de rabais
tous les collants
fins Secret

999 \$
chemises, tricotés et
pulls tout-aller à prix
de liquidation pour lui
De Mantles™, ToGo™ et Geoffrey
Beene. Ord. jusqu'à 75 \$

40 % de rabais
tous les sacs
à main Frankie
& Johnnie

40 % de rabais
la mode Alfred Dunner
pour femme
En tailles petites,
moyennes et fortes. Guide
de magasinage ci-dessous.

999 \$
soutiens-gorge ToGo™
à prix de liquidation
Ord. 24,99 \$
slips ToGo™ assortis, 2,99 \$
Ord. 12 \$ à 14 \$

299 \$
trio de chaussettes
habillées et tout-aller
Wilson pour lui
Ord. 6,99 \$

40 % de rabais
litterie ToGo™
en finette

Les rabais indiqués sont sur nos prix ordinaires, sauf avis contraire. Le choix et les marques varient selon le magasin. Tant qu'il y en aura. Exceptions : articles « Nouvellement réduit », « Achat spécial », « Aubaine la Baie », Outline et Market Square.

ce week-end, obtenez

10 % de rabais additionnel*

sur presque tout, dont de la marchandise à prix ordinaire, de solde et de liquidation

en réglant avec votre carte de crédit HBC, la Baie ou Zellers les vendredi 15 et samedi 16 mars seulement!

*Exceptions : articles « Achat spécial », « Aubaine la Baie », Outline™, Market Square™, « aubaines live-tôt », ceux des rayons concédés, tous les meubles et duos-sommeil en liquidation et tous les appareils électroniques et les gros électros. D'autres exceptions s'appliquent. Précisions en magasin.

notre cahier du week-end contient ces aubaines et bien d'autres, du vendredi 15 au dimanche 17 mars!

30 % de rabais
mode sportive
de renom
pour enfant

Signée Point Zero, Nike™,
Tommy Hilfiger et autres.



50 % de rabais
sélection de batteries de
cuisine à plus de 300 \$
et articles suivis assortis

40 % de rabais
soutiens-gorge et slips
En boîte, de WonderBra, Vogue Bra
et Warner's.
Exception : modèles Plus de WonderBra.

50 % de rabais
or à 10 ct et 14 ct
Chaînes, bracelets
et boucles d'oreilles
Exceptions : articles Principles et « Aubaine la Baie ».

50 % de rabais
toutes les serviettes unies
De ToGo™, Wamsutta, Excalibur
et Palatial.

30 % de rabais
à l'achat de 3 articles et plus
collants fins et chaussettes
Exceptions : Calvin Klein, DKNY, Outline et articles
« Aubaine la Baie ».

50 % de rabais
tous les oreillers
ToGo™, Wamsutta, Laura Ashley
et Healthy Living.

25 % de rabais additionnel
articles ménagers non électriques en liquidation
Ustensiles de cuisson, moules, vaisselle, verrerie, etc.
Sur nos derniers prix étiquetés.

ne ratez pas
notre promo
de chaussures
« allez de
l'avant »
le plus gros événement
chaussures de la
saison! vos marques
favorites à des prix
imbattables!

Le solde prend fin le jeudi 21 mars.

30 % de rabais additionnel

pour femme : mode, vêtements d'extérieur, lingerie et bijoux à prix de liquidation; pour homme et enfant : mode à prix de liquidation Sur nos derniers prix étiquetés.

La mode Alfred Dunner n'est pas offerte à la Baie : Carrefour Laval, Centre Rockland, Mail Champlain et Place Laurier. La mode griffée pour femme n'est pas offerte à la Baie : Place Fleur de Lys, Gatineau, Sherbrooke, la Place Vertu, Place Versailles et Chicoutimi.

Tous les rabais sont sur nos prix ordinaires, sauf avis contraire. Le choix et les marques varient selon le magasin. Exceptions : articles « Nouvellement réduit », « Achat spécial », « Aubaine la Baie », Outline, Market Square et ceux des rayons concédés.



Primes HBC

la Baie

J'aime, j'achète!

TRANSFORMEZ VOS ACHATS DE TOUS LES JOURS EN RÉCOMPENSES.

Amassez des points dans tous les magasins de la Compagnie de la Baie d'Hudson : la Baie, Zellers, Déco Découverte ou hbc.com

Amassez rapidement des points en utilisant votre carte HBC, la Baie ou Zellers. Obtenez 25 points additionnels pour presque chaque dollar dépensé.



Yamit Har-Noy : après le couronnement, le retour au service militaire.

Miss Israël, malgré la guerre...

Agence France-Presse

JÉRUSALEM — Une jeune femme de 19 ans résidant dans une colonie de Cisjordanie, Yamit Har-Noy, a été élue mercredi soir à Haïfa (Nord) Miss Israël 2002.

C'est la première fois depuis la création de ce concours, dont c'était la 52^e présentation, que le titre est remporté par une femme habitant dans une colonie.

La nouvelle Miss Israël, une grande jeune fille aux longs cheveux auburn qui effectue actuellement son service militaire, vient d'Oranit, une colonie de 5000 habitants située au sud de la ville autonome palestinienne de Kalkiliya (nord de la Cisjordanie), à moins d'un kilomètre de la « ligne verte », la ligne de démarcation qui sépare Israël de la Cisjordanie.

« Je suis la femme la plus heureuse du monde, surtout du fait d'avoir pu participer à une soirée consacrée à la beauté dans une période si difficile pour le peuple israélien », a déclaré Yamit Har-Noy après l'annonce des résultats dans une allusion à l'Intifada.

Le soulèvement palestinien, qui a débuté le 28 septembre 2000, a déjà coûté la vie à 343 Israéliens, dont 88 colons, et à 1180 Palestiniens.

Sa mère, Ety Har-Noy, puéricultrice depuis 16 ans à Oranit, a expliqué à l'AFP le choix du prénom de sa fille par le fait qu'elle était née pendant la destruction aux bulldozers de Yamit, une colonie juive du Sinaï démantelée en avril 1982 dans le cadre des accords de paix avec l'Égypte.

« J'ai toujours su que ma fille était la plus belle, mais c'est un grand moment de joie pour toute la famille » a-t-elle ajouté.

Jeudi matin, la municipalité d'Oranit avait accroché une banderole à l'entrée de la colonie pour saluer la victoire de Yamit Har-Noy.

Service militaire

La nouvelle Miss Israël doit rejoindre sa base dimanche pour terminer son service militaire, qu'elle achèvera dans trois mois. Elle pourra alors entamer une carrière de mannequin, son rêve d'enfance.

Vingt candidates ont participé à cette 52^e édition de Miss Israël, qui s'est déroulée devant plusieurs milliers de personnes et au milieu de mesures de sécurité imposables.

Haïfa a été le théâtre de plusieurs attentats ces derniers mois.

La Miss Israël 1997, Limor Abergel, avait été élue Miss Monde en 1998. En 1999, c'est une jeune Arabe israélienne, Renée Aslan, qui, pour la première fois, avait été couronnée.