



Saveurs

**Remettre au lendemain...**

Une vraie bonne affaire

Page 7

Page 3

**La Presse**

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | VENDREDI 8 NOVEMBRE 2002

## La participation et la revanche



MARIE-CLAUDE LORTIE

AUX JEUX GAIS DE SYDNEY

« Il est 5h du matin à Montréal, qui tu appelles? » — J'envoie un fax. Je lui ai promis que c'est à elle que je le dirais en premier, répond le joueur de hockey montréalais, exténué, parce qu'à Sydney, il est rendu 21h et qu'il vient de jouer une partie fort exigeante: la finale pour l'or aux Jeux gais. Son équipe, les Dragons de Montréal, a gagné. Une équipe formée de joueurs venus de États-Unis, de Nouvelle-Zélande et de Canadiens exilés appelée Le Monde s'est inclinée 4 à 1 devant les Montréalais et a gagné l'argent. Toronto a remporté le bronze.

— Elle, c'est qui ?  
— Ma mère.

Cette équipe qui a gagné sa médaille d'or devant le consul du Canada et sa femme, venus fièrement appuyer leurs joueurs, est formée d'hommes qui ont entre 24 et 52 ans. Ils viennent de milieux professionnels complètement variés, de quartiers variés, ils sont d'origines variées et formats variés. Mais ils ont tous deux choses en commun. Ils aiment jouer au hockey et ils sont gais.

Ils pourraient jouer dans des équipes *straight*, mais ils n'en n'ont plus envie. Leurs explications sont aussi nombreuses qu'ils sont de joueurs dans l'équipe, mais en gros, elles se résument ainsi. Ils n'ont pas envie d'avoir à cacher leur homosexualité quand ils jouent au hockey. Et s'ils jouaient dans une équipe *straight*, ce serait obligatoire. « Il y a les quolibets, les *jokes* plates. On se sent plus à l'aise comme ça », explique Charles Boyer, un avocat qui joue dans la Ligue des dragons depuis le début.

« Un gai qui joue dans la même équipe qu'un macho, ça ne marche pas », ajoute Michel Germain, 36 ans.

Est-ce systématique? N'y a-t-il pas eu une certaine évolution des mentalités?

« Des fois, on a peur des opinions et on se rend compte que dans le fond, c'est nous qui nous faisons des peurs », répond M. Germain. L'équipe s'est déjà inscrite dans un tournoi *straight*, sans préciser qu'il s'agissait d'une équipe de gais. Et les Dragons sont arrivés premiers. Sauf qu'à la fin, l'équipe de la finale savaient que ses adversaires étaient tous gais. « Et ils ont été bien corrects », raconte le gardien de but, Yvan Surprenant.

Mais aux Jeux de New York, raconte Charles Boyer, les gérants *straight* de la patinoire où avait lieu la finale ont interdit l'accès des douches aux joueurs. « Ils avaient peur que ça vire en orgie. Il a fallu que le bureau du maire de New York appelle et leurs disent : Ces gars-là ont besoin de se laver ! »

### Cinq équipes

Aujourd'hui, la Ligue des dragons de Montréal compte cinq équipes, qui jouent en rotation les vendredis soir à l'aréna Camilien-Houde. Elle compte cinq commanditaires; quatre commerces gais et un commerçant d'articles de sports grand public, Sport Dépôt.

La ligue a commencé à se former il y a maintenant plus de 10 ans, après les Jeux gais de Vancouver. Un joueur qui voulait trouver d'autres amateurs de ce sport a fait passer une annonce dans l'hebdomadaire gai *Fugues*, et les joueurs ont commencé à se regrouper.

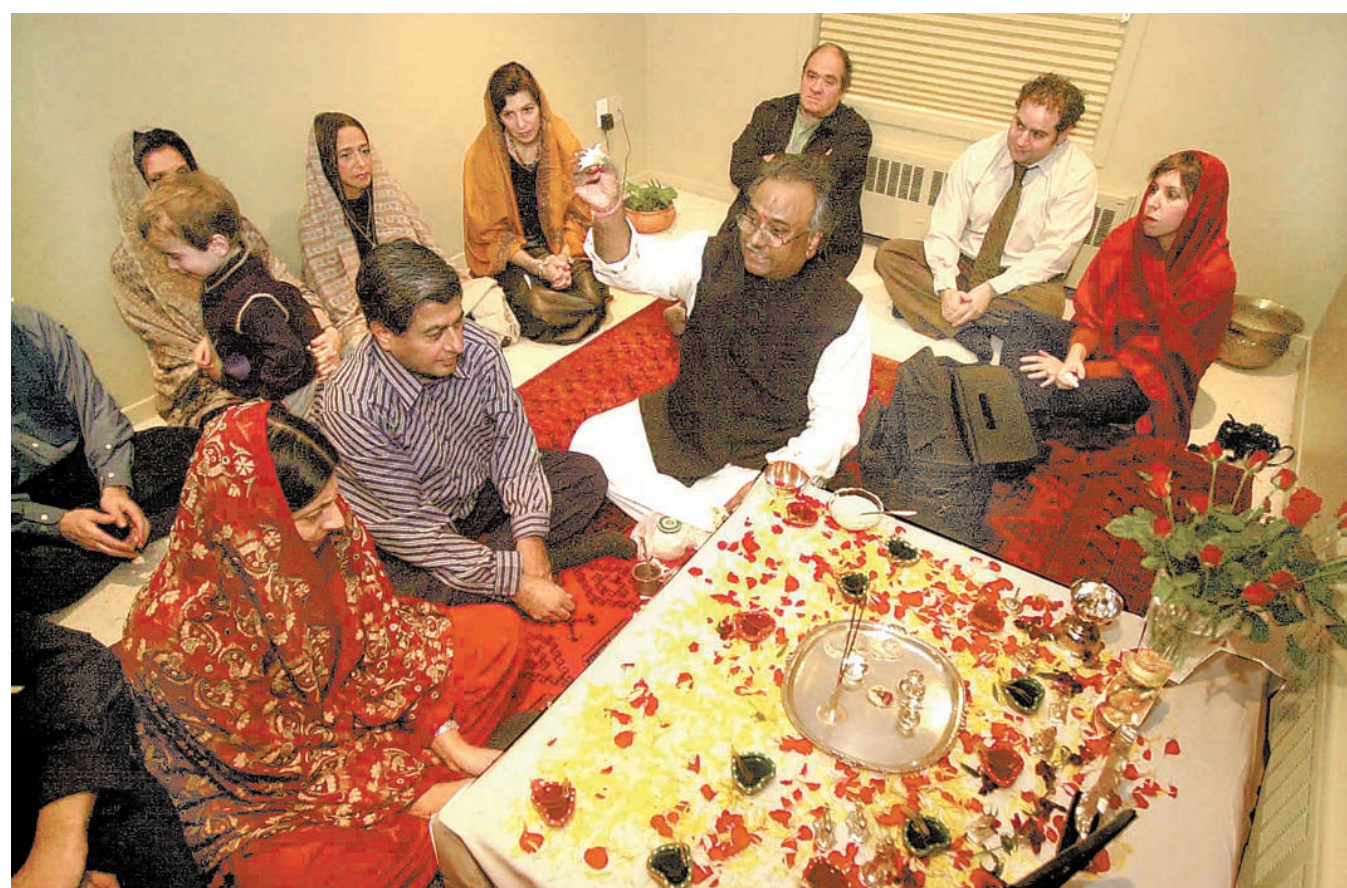
L'idée, explique Pierre Sicotte, un joueur de défense de 52 ans, avocat, c'était de donner la chance à tout le monde de jouer. « On voulait ouvrir la culture gaie à autre chose que des parties et des bars. On voulait faire du sport. »

Depuis, le nombre de joueurs n'a cessé d'augmenter et la ligue a toujours gardé son ouverture à tous, répète en insistant Me Sicotte. « Tout le monde est bienvenu. Gais, *straight*, débutants, bons. Peu importe. C'est pas juste gagner qui compte, c'est avoir du fun. » Cela dit, les gars n'étaient pas peu fiers, hier, d'avoir gagné la médaille d'or.

Aux derniers Jeux, à Amsterdam, ils avaient perdu en finale contre Toronto, après avoir gagné l'or à New York, en 1994, à leur première participation.

Voir SYDNEY en B4

# DÎVÂLI FÊTE DE LA LUMIÈRE



Monsieur Singh et ses invités célèbrent la Dîvâli.

Photo: MARTIN CHAMBERLAND, La Presse©

Depuis lundi, les hindous du monde entier célèbrent la Dîvâli, le « festival de la lumière » qui symbolise la victoire du Bien sur le Mal. Pour l'occasion, *La Presse* s'est rendue dans une famille de Montréal assister à la fête, qui est célébrée par plus de 800 millions d'Indiens et qui se termine aujourd'hui.



NICOLAS BÉRUBÉ

nberube@lapresse.ca

Ravi Singh habite un quartier cosu de Côte-Saint-Luc et il est le seul de sa rue à avoir déjà posé ses lumières de Noël. L'an dernier, il était aussi le premier à les accrocher, tout comme l'année d'avant, et comme les 12 années précédentes.

Monsieur Singh est aussi le premier à les enlever : il ne les laisse en place que pendant quelques jours, le temps de la Dîvâli, la plus importante fête de l'année dans la religion hindoue. Selon la croyance, c'est pendant la Dîvâli que le dieu Rama revient chez lui après avoir vaincu le Mal ; pour l'accueillir, les gens allument toutes les lampes de la maison, des chandelles et même les lumières de Noël.

La Dîvâli ressemble beaucoup au Noël chrétien. Le soir, toute la famille est invitée à souper, les enfants mettent leurs habits neufs et on s'échange des cadeaux ou de l'argent. Puis le prêtre passe de maison en maison pour bénir la famille et lui souhaiter de la chance pour l'année qui vient.

« La journée de la Dîvâli est aussi une journée de prière, explique Asha Singh assise dans le salon de la maison familiale. Les gens prient partout : au temple, au bureau, à la maison... Puis nous mangeons ensemble et nous finissons la soirée en jouant aux cartes. Souvent, nous jouons au poker. »

Toutes les lampes de la maison étaient allumées chez les Singh, lundi soir, alors que Ravi, Asha et leur fils Rahoul attendaient les invités et le prêtre. La table de la salle à manger était richement dressée et des effluves de cari se répandaient dans toute la maison. « Cela fait deux jours qu'Asha cuisine pour le souper de ce soir, explique Jody Gessner, une amie de la famille venue donner un coup de main. Elle fait la meilleur bouffe indienne en ville, meilleure que n'importe quel resto ! »

Les invités sont arrivés vers 19h et portaient les noms de famille suivants : Bessner, Berlach, Toulch. Il n'y avait aucun hindou dans le groupe, tout le monde était juif.

« Nous sommes arrivés au Canada en 1988, nous n'avons pas de famille ici, alors chaque année, nous invitons nos amis à fêter la Dîvâli avec nous, explique M. Singh. En retour, ils nous invitent lors de leurs fêtes juives. C'est très sympathique, très enrichissant. » Sa femme acquiesce. « Tout ceux qui veulent célébrer la Dîvâli sont invités à la faire, peu importe leur religion, dit-elle. En Inde, nous sommes plus d'un milliard, et nous parlons plus de 1000 langues différentes. Si nous n'étions pas ouverts et flexibles, ce serait invivable... »

### Dîvâli mouvementée

En Inde, deux sujets ont monopolisé les médias lors de la Dîvâli cette année : le terrorisme et les excès de la société de consommation.

Dimanche dernier, à la veille du début des festivités, deux Pakistanais soupçonnés d'appartenir à un mouvement islamique radical ont été tués par la police dans un centre commercial de New Delhi. Ils étaient lourdement armés et les autorités croient qu'ils s'apprétaient à tirer dans la foule. L'incident a mis la police sur les dents et toutes les personnes qui entraînent dans les centaines de temples de la ville pour la Dîvâli ont dû être fouillées.

Les hindous ont été aussi nombreux cette année à déplorer le caractère de plus en plus commercial de la fête. Avant, les fidèles s'échangeaient de petits cadeaux, comme des fruits séchés, ou des sucreries faites maison. Maintenant, la Dîvâli est devenue une véritable compétition : les gens s'endettent pour offrir le plus gros cadeau possible.

« La Dîvâli est l'occasion d'exposer sa fortune aux autres, a expliqué à l'Agence France-Presse Jay Arora, un homme d'affaires de New Delhi. Certains trouvent peut-être que c'est regrettable, mais c'est ainsi que les choses fonctionnent. Je suis obligé de donner un cadeau luxueux à ma femme pour que ma famille et mes amis puissent voir à quel point j'ai du succès. »

Voir DÎVÂLI en B4



# L'Allemagne

anti-stress



demain dans **La Presse**

2002/21A

# Cliquer en affaires

## SUR LE WEB AUJOURD'HUI

L'HOTEL DE GLACE de Québec n'a plus vraiment besoin de présentations. Depuis plus de deux ans maintenant, il fait rêver des milliers de touristes d'ici et d'ailleurs. Ce qui est nouveau cette saison, c'est la création d'un nouveau club de nuit, le N'ice Club Hôtel de Glace. L'établissement adjacent à l'hôtel prévoit offrir une programmation comprenant des soirées dansantes et des spectacles d'humour. Le Club devrait ouvrir ses portes au grand public le 16 janvier, soit six jours après l'ouverture de l'hôtel. Pour plus de renseignements sur les activités de l'Hôtel de

Glace, du club ou des environs, vous pouvez visiter le site Web de l'hôtel ([www.hoteldeglace.qc.ca](http://www.hoteldeglace.qc.ca)). Autre nouveauté à découvrir sur le site, après les fameux verres de glace, les gens de l'hôtel introduisent les mets sur glace. On parle ici de bouchées à saveurs amérindiennes servies sur des assiettes de glace. Au menu : choix de poissons fumés ou marinés (saumon, thon, hareng, etc.) ou de canard.

LE CEFRIQ, un organisme québécois voué à la promotion des nouvelles technologies pour améliorer la performance des organisations, vient de lancer un site fort intéressant pour les gens qui dirigent ou qui oeuvrent au sein d'une PME. Le site baptisé *PME Québecic* se présente comme le portail québécois

des affaires électroniques ([www.pmequebeclic.com](http://www.pmequebeclic.com)). S'il vous arrive de vous demander où acheter des fournitures de bureau par encans électroniques, comment recruter par Internet, comment choisir un bon concepteur de sites Web ou comment accepter les paiements par carte de crédit de ses clients américains, vous devriez visiter le site, car c'est exactement à ce type de questions que répond *PME Québecic*. Le site propose également plusieurs outils d'aide à la décision qui permettent aux dirigeants d'élaborer leur stratégie d'affaires électronique et de la mettre en oeuvre. Bref, on pourrait qualifier ce site d'incontournable pour l'entrepreneur branché.

ALLONS DANS le ridicule un instant, ques-

tion de s'amuser un peu. Si vous avez du temps à perdre aujourd'hui, vous pourriez visiter le site *Pince-mi et Pince-moi* ([www.tartrais.com/pmi/pages](http://www.tartrais.com/pmi/pages)). On y retrouve une histoire toute bête qui commence par « Pince-mi et pince-moi sont dans un bateau, Pince-mi tombe à l'eau... ». Il s'ensuit 30 scénarios différents, à vous de choisir au hasard parmi les fins possibles. Bien que très simple, le concept demeure intéressant et démontre une bonne utilisation du médium Flash et du dessin minimaliste en noir et blanc.

Bruno Guglielminetti  
collaboration spéciale  
[actuel@guglielminetti.com](mailto:actuel@guglielminetti.com)

| MODE |

## Un homme de style

SOPHIE ST-LAURENT  
collaboration spéciale

CETTE ANNÉE marque les 30 ans de carrière de Jean-Claude Poitras, « un des couturiers québécois les plus marquants de son époque. Pour souligner l'occasion, le créateur s'est raconté à la journaliste Anne Richer, qui a écrit sa biographie intitulée *Jean-Claude Poitras - Portrait d'un homme de style*.

Demandez à n'importe quel néophyte en matière de mode de vous nommer un designer québécois. Vous ne serez sans doute pas surpris d'entendre le nom de Jean-Claude Poitras. Contrairement à plusieurs de ses collègues créateurs de mode, Poitras a atteint une certaine renommée. Bien plus qu'un styliste, c'est un personnage indissociable de la culture québécoise, entré dans la légende.

Journaliste à *La Presse*, anciennement responsable des pages mode, Anne Richer a longtemps côtoyé Jean-Claude Poitras. À la lecture du récit qu'elle fait de la vie du couturier, on s'étonne de découvrir un homme de contradictions. À la fois humble et boulimique de reconnaissance. À la fois solitaire et avide de l'affection de ses proches.

Aussi, Anne Richer nous fait découvrir un homme gouverné par l'amour des femmes, par le désir de

les rendre belles. Parsemé de poèmes et de d'extraits de chansons, le livre nous apprend des faits surprenants, notamment qu'il a commencé sa carrière comme vendeur et acheteur chez Eaton, tout en s'occupant de son premier atelier dans le Vieux-Montréal.

En faisant un bilan de la vie du célèbre créateur, l'auteur nous transporte également dans l'univers naissant de la mode montréalaise et nous replonge dans le Québec de la deuxième moitié du vingtième siècle. Années marquées par la naissance du prêt-à-porter de créateurs, par la suprématie des importations sur les produits canadiens — seules les étiquettes « made in France » méritaient de la reconnaissance — et par le combat incessant que menaient et mènent toujours les designers pour assurer la viabilité de leur entreprise. Les décennies passées, charnières dans la carrière de Poitras et dans l'évolution de notre mode actuelle, sont bien illustrées.

Tel un phénix qui renaît de ses cendres, Jean-Claude Poitras a survécu à de nombreux revers de fortune dans cette industrie complexe qu'est la mode. Arnaqué, abusé, trop souvent déçu, Poitras fait dans sa bio le récit impudique des embûches qui ont marqué sa carrière. Mais, après trois décennies, il est toujours là, non sans être un peu

écorché par quelques mésaventures d'affaires. Si on lit entre les lignes, on sent une certaine mélancolie, peut-être même teintée de regrets. On perçoit que sa plus grande contrariété aura été de ne pas avoir cru en son sens des affaires, d'avoir opprimé ses capacités de gestion parce que d'autres prétendaient qu'il n'était qu'un artiste, donc, incapable de diriger une entreprise. « C'est ce qui l'aura, somme toutes, empêché de pousser plus loin son talent et son nom. Or, fort heureusement, le tout s'entremêle de gloires et d'honneurs, d'amitiés et d'amour.

Seul hic, les derniers chapitres nous laissent sur notre faim. On aurait voulu en apprendre davantage sur ses déboires avec Montréal Mode — la société fondée à grands coups de millions par la Caisse de dépôt et de placement du Québec dans le but de promouvoir les créateurs québécois —, aventure qui finira en queue de poisson pour le couturier, mettant ainsi abruptement fin à la commercialisation de véritables collections de vêtements signées Poitras. Le créateur étant réduit au silence à la suite du litige l'ayant opposé à la société d'État, on espère décidément déjà un tome 2...

Anne Richer : *Jean-Claude Poitras — Portrait d'un homme de style* (Éditions de l'Homme), 263 pages.

A N N E R I C H E R



## JEAN-CLAUDE POITRAS

Portrait d'un homme de style

LES ÉDITIONS DE  
L'HOMME

Jean-Claude Poitras est un personnage indissociable de la culture québécoise.

Après 25 ANS,

CERTAINES PERSONNALITÉS  
DE L'INDUSTRIE AUTOMOBILE

DEVIENNENT PLUS

*importantes.*



Pierre Cloutier (deuxième à partir de la droite) reçoit son trophée Pilier de l'industrie des mains de Steve O'Reilly, directeur du bureau régional pour le Québec (à gauche), John Bailey, directeur général des ventes, (deuxième à partir de la gauche) et Marc Comeau, vice-président, Ventes, après-vente et marketing (à droite).

À preuve, Pierre Cloutier. La General Motors du Canada remet le Trophée Pilier de l'industrie à Plaza Chevrolet Oldsmobile Cadillac Inc. pour marquer ses 25 ans comme concessionnaire. Par son labeur incessant et son dévouement sans borne, il a contribué grandement à la communauté de Ville St-Laurent, Québec. Nous profitons de cette occasion pour lui souhaiter le meilleur succès possible au sein de l'équipe General Motors pour les années à venir.



General Motors du Canada Limitée

| SOCIÉTÉ |

# Trucs et astuces à l'usage des procrastinateurs

SYLVIE ST-JACQUES  
collaboration spéciale

LA PERFORMANCE et la rapidité d'action sont des valeurs qui ont atteint leur apogée dans notre société. Or, la procrastination (ou l'habitude de repousser à plus tard l'accomplissement d'une tâche) est un réflexe qui toucherait une grande majorité d'étudiants et de travailleurs. Version rajeunie de la bonne vieille paresse ou symptôme d'une surdose d'anxiété ?

Le célèbre Gaston Lagaffe caricature à merveille le travailleur inefficace, passé maître dans l'art de ne rien faire au boulot. Plus récemment, le bureaucrate Dilbert est devenu l'emblème des « cyberprocrastinateurs », qui consacrent leur journée à raffiner leurs techniques pour avoir l'air occupés tout en ne faisant rien.

Selon des données rapportées par le Service d'orientation et de consultation psychologique (SOCP) de l'Université de Montréal, 95 % des collégiens américains auraient tendance à remettre au lendemain ce qu'ils pourraient faire le jour même. Au SOCP, on suppose que la proportion des étudiants québécois qui procrastinent correspond à peu près à cette statistique. Il y aurait toutefois de l'espoir : la plupart d'entre eux ne sont pas des cas désespérés.

« Ces gens ne sont pas tous des procrastinateurs problématiques. Ce chiffre illustre surtout que la plupart d'entre nous, à un moment ou un autre, ont tendance à reporter une tâche », explique Dania Ramirez, psychologue au SOCP. En collaboration avec sa collègue Stéphanie Zimmer, M<sup>me</sup> Ramirez a réalisé un document audiovisuel de 45 minutes, *Le Temps qui n'attend pas*, à l'intention de ceux qui veulent en finir avec la mauvaise habitude de tout reporter à demain.

La vidéocassette, qui s'inspire des ateliers conçus par le SOCP, met en scène une consultation fictive d'un étudiant avec la psychologue Marie-Andrée Linteau. L'organisme a aussi fait appel aux services du comédien Martin Drainville qui a témoigné de ses aptitudes de gestion du temps. « Le bagage éducationnel et de personnalité forgent des habitudes profondément ancrées, qui amènent certains à toujours attendre à la dernière minute. Il est toujours possible de modifier ce trait de personnalité. »

**Anxiété et procrastination**

Dania Ramirez explique que derrière plusieurs procrastinateurs, se cache une anxiété hors de contrôle.



La plupart d'entre nous, à un moment ou un autre, ont tendance à reporter une tâche, signale la psychologue Dania Ramirez.

Photo La Presse

« Les critères élevés imposés par notre société, qui poussent les gens à performer et à toujours aller plus loin, créent des attentes trop grandes et font paraître certaines charges de travail comme une montagne infranchissable, explique Dania Ramirez. L'action est beaucoup plus difficile à envisager, lorsqu'elle nous apparaît comme quelque chose d'immense. »

Sylvie St-Onge, professeure titulaire de gestion des ressources humaines et directrice de la recherche à HEC Montréal, précise pourtant que toute procrastination n'est pas à bannir de son comportement au travail. « Certaines personnes qui ont une charge de travail particulièrement lourde n'ont pas le choix de reporter certaines tâches. Cela

devient embêtant quand cela cause un stress. C'est pourquoi il est primordial de savoir établir des priorités, croit-elle. « Une procrastination bien planifiée peut par exemple donner le temps à une idée de faire son chemin et de mieux germer », considère la professeure.

Par ailleurs, les peurs de l'échec et de la réussite sont ciblées comme étant des sources d'angoisse particulièrement répandues chez les personnes enclines à la procrastination. « Ces deux phobies se ressemblent beaucoup. Certains étudiants ont l'impression que s'ils échouent à un seul examen, leur carrière est en péril. Inversement, un étudiant peut avoir peur d'obtenir une bonne note, parce qu'il de-

vient ensuite maintenir ses bons résultats. C'est alors que s'installe une anxiété de performance qui peut être paralysante et freiner l'action », ajoute Dania Ramirez.

**Diversions technologiques et cyberprocrastinateurs**

La plupart d'entre nous ont dans leur entourage, deux ou trois accros à la diversion technologique qui évitent d'accomplir leurs tâches en perdant un peu trop de temps sur le Web. Les *cyberslackers* constituent une nouvelle génération de procrastinateurs à laquelle s'intéressent de plus en plus les chercheurs qui s'intéressent à la gestion des ressources humaines. Des sites, comme [www.ishouldbeworking.com](http://www.ishouldbeworking.com) ont même été consacrés

au phénomène. Internet serait-il devenu le terrain de jeux privilégiés des procrastinateurs à risque ?

« Il y a toujours eu des gens qui possèdent l'art de se dérober et faire autre chose que ce qu'ils ont à faire », estime Sylvie St-Onge, qui ne pense pas qu'Internet ait créé un monstre. Par contre, elle souligne que les technologies auraient peut-être contribué à alimenter la pression vers la productivité. « A force d'être disponible partout et en tout temps, on s'habitue à un rythme plus accéléré. Auparavant, il était normal que les gens à qui l'on avait laissé un message nous rappellent le lendemain. Dans certains cas, on doit se laisser le loisir de procrastiner. On ne doit pas être dédié 24 heures sur 24 à son employeur. »

| VIE URBAINE |

# Hollywood-Los Angeles : poursuite du mariage de raison

Agence France-Presse

LOS ANGELES — Les électeurs d'Hollywood ont refusé mardi, lors d'un référendum, un divorce avec Los Angeles qui aurait donné son indépendance au symbole du cinéma situé au coeur de la « cité des Anges ».

En 1910, le mariage de raison avait été quelque peu forcé pour Hollywood, contraint de s'unir à son grand voisin en raison d'une pénurie d'eau. Si la sécession avait abouti, la nouvelle commune se serait étendue sur 39 km<sup>2</sup> et aurait compté environ 184 000 habitants, contre 3,6 millions pour Los Angeles.

Selon des résultats provisoires du référendum, organisé à l'occasion des législatives partielles américaines, 63 % des électeurs d'Hollywood ont refusé de se laisser tenter par l'aventure de l'indépendance, qui n'a recueilli que 37 % des suffrages.

Les résidents du reste de la mégapole qu'est Los Angeles ont été encore plus catégoriques : 71 % se sont prononcés contre cette sécession et 29 % pour.

Les partisans de l'indépendance, qui pour gagner auraient dû obtenir une double majorité (à Hollywood et à Los Angeles), ont eu du mal à reconnaître leur échec.

Les troupes du chef de file des

indépendantistes, Gene la Pietra, propriétaire de discothèque millionnaire, ont accusé lors de leur campagne, non sans quelques raisons, la municipalité de Los Angeles d'avoir laissé Hollywood se dégrader depuis plusieurs décennies.

Certaines zones d'Hollywood, loin d'évoquer la machine à rêves, font en effet plutôt penser à une ville en déshérence : le long d'Hollywood Boulevard, immeubles abandonnés, graffitis et rassemblements de sans-logis se succèdent, là même où les stars rivalisaient d'élégance à l'âge d'or du cinéma.

Et lorsque la nuit tombe, les néons des sex-shops éclairent le mythique boulevard, dont les trot-

toirs deviennent le terrain d'action privilégié de nombreuses prostituées.

« Les touristes viennent du monde entier pour voir Hollywood mais ils sont très vite déçus : ils y passent seulement quelques minutes car rien n'est fait pour les accueillir », explique Michael Ackerman, un militant pro-sécession, soulignant que même les guides touristiques recommandent de ne venir dans le quartier que de jour, la nuit étant jugée trop dangereuse.

Pour les opposants à la sécession, il était impensable de séparer Hollywood de Los Angeles. « Hollywood est synonyme de Los Angeles, non seulement localement

mais aussi internationalement », souligne ainsi Eric Garcetti, conseiller municipal de Los Angeles à la tête du mouvement anti-sécession.

« Hollywood est le coeur géographique, culturel et spirituel de cette ville. Bien sûr que nous pourrions survivre sans Hollywood, mais personne ne veut d'un Los Angeles sans coeur, sans Hollywood », ajoute-t-il.

En mars, un nouveau complexe flambant neuf sur Hollywood Boulevard, comprenant notamment un auditorium, avait permis d'accueillir les Oscars à Hollywood pour la première fois depuis 40 ans.

EN GRANDE PREMIÈRE!  
Tous les jours dans **La Presse**

**ARTS + SPECTACLES**

N  
O E  
S

Croix-Rouge canadienne  
Division du Québec

En tout lieu. En tout temps.

1 800 592-7649  
[www.croixrouge.ca](http://www.croixrouge.ca)

Une Tradition de Noël à Montréal  
depuis 1947

« Le moulin dans la forêt »  
Notre célèbre vitrine mécanique sera dévoilée  
le samedi 9 novembre à 9h00.

**OGILVY**  
1307, rue Ste-Catherine O., angle de la Montagne • 842-7711 • [www.ogilvycanada.com](http://www.ogilvycanada.com)

**Bio-Actif**

**Ça n'a pas l'air d'aller**

Judicieusement, notre organisme est doté de moyens de défense contre la fatigue et l'épuisement. À répétition, notre corps subit l'oxydation et ce déroulement d'oxydation génère des radicaux libres. Ceux-ci nuisent à notre mécanique de bonne santé.

Les radicaux libres tirent leur origine du processus métabolique normal de notre corps et de l'environnement, c'est-à-dire des polluants de toutes sortes, gaz d'échappement des autos, fumée de cigarette, radiation solaire, etc.

Toutefois, comme l'efficacité de la production d'antioxydants contre les radicaux libres est souvent en partie déficiente dans notre organisme, les antioxydants alimentaires et les suppléments alimentaires peuvent aider à défier et à s'opposer aux dommages imputables à l'oxydation.

Le cœur de Phytobec possède un système majeur de protection contre les radicaux libres. Prévoir le vieillissement précoce, la fatigue et l'épuisement, c'est peut-être le moment? Phytobec, science et vie.

**EN SUPER SPÉCIAL** chez **JEAN COUTU**

**PATHFINDER** **NISSAN**

LOUEZ UNE 2003 POUR AUSSI PEU QUE  
**399\$ PAR MOIS**

\*Sur approbation de crédit. Détails en magasin. Avec acompte.  
Les images sont à titre d'illustration seulement.

**Cité** Au Super Centre NISSAN de Montréal  
3500 Jean Talon Ouest  
(Près de Côte-des-Neiges) Métro Namur  
**NISSAN**  
[www.citennisan.com](http://www.citennisan.com) (514) 739-3175

**SYDNEY**

Suite de la page B1

Hier soir, après la partie, ils ont été accueillis en héros à une fête organisée par le gouvernement du Québec et l'équipe de Montréal 2006, où la travestie Mado a fait rigoler les invités.

La veille, c'est le gouvernement du Canada qui avait reçu l'équipe de Montréal 2006 et certains athlètes. « Ces Jeux prônent l'inclusion, le dépassement de soi et la participation. Voilà des valeurs biens canadiennes », a résumé le consul général du Canada à Sydney, John Mundy, après la victoire montréalaise au hockey. C'est le seul événement sportif qu'il est allé voir. « C'est un incontournable, quand on est canadien et ma femme est de Montréal », a-t-il expliqué.

Leanne Mundy a bien apprécié la partie. « C'est formidable de voir comment les gens s'amuse », a-t-elle dit. Le consul a aussi beaucoup apprécié son passage aux Jeux gais, mais il a semblé pour le moins surpris quand un joueur de hockey américain l'a embrassé sur les deux joues après qu'il lui eut remis sa médaille d'argent. « Disons que ça, c'est plutôt le job de ma femme », a-t-il dit en riant.

Durant toute la partie, les joueurs ont eu droit aux encouragements de Robert Plante, du Club Aventure, vêtu d'un kimono, de boas multicolores, d'un chapeau de velours mauve et de lunettes semblables à celles de l'humoriste australienne Dame Edna. Il avait apporté des pompons roses et une machine à bulles. Un participant lui a demandé son nom de drag queen, il a répondu « Jolie ».

Dans le petit autocar qui ramenait les joueurs vers leur hôtel, une discussion à bâtons rompus a démarré sur les joueurs thaïlandais de volley-ball, qui jouent en faisant des pitreries et qui se mettent des costumes et des boucles dans les cheveux. (Cette équipe joue en finale demain contre l'équipe de volley montréalaise.)

« Il y en a plein qui n'aiment pas ça, a lancé un joueur. Moi, je dis « pourquoi pas, qu'ils fassent ce qu'ils veulent ». Mais il y a plein de gais que ça dérange. Il y a de l'homophobie chez les gais. »

On a parlé de l'attitude des gais vis-à-vis des hommes qui n'ont pas un corps svelte, jeune et parfait. Certains ont décrit avec regret les exigences esthétiques ultra-sévères que se donnent certains milieux gais, d'autres ont rétorqué en disant que c'étaient des exigences que les individus se donnent eux-mêmes et qu'il n'en tenait qu'à eux de voir « les vraies valeurs, celles du cœur ».

Et que pensez-vous des nouvelles pubs pour le parfum Saint Laurent, avec le gars tout nu, poilu ? « Oui pour le poil, mais pas complètement tout nu, ça non », a répondu joueur.

On a parlé aussi du mariage chez les gais. Une personne a dit qu'elle était complètement contre, parce qu'il reproduit tout simplement un modèle hétérosexuel. Un autre a répondu que si c'était une façon de s'engager, pourquoi pas, ajoutant : « L'engagement oui, mais pourquoi faire tout le cérémonial avec les cadeaux et compagnie ? »

Un jeune homme a aussi dit qu'il lui manquait de ne pas avoir d'enfants et qu'il était tout heureux d'avoir rencontré un gars avec des enfants.

Un autre a expliqué à quel point il aimait ses deux enfants, aujourd'hui dans la vingtaine, et dont il transporte encore les photos dans son portefeuille.

D'ailleurs, en se réveillant hier matin, ils avaient fort probablement un courriel qui les attendait leur apprenant que leur père venait de gagner la médaille d'or au hockey.

Le transport de La Presse à Sydney est offert par Air Canada, commanditaire de Montréal 2006.



Un sikh brandit un sabre lors d'une foire de la Dîvâlî qui se déroulait cette semaine à Amrîstar, en Inde. Photo NEWSCOM

**DÎVÂLÎ**

Suite de la page B1

À Montréal, par contre, la fête a encore gardé ses racines. « Ici, les gens ne font pas d'excès, ils continuent de s'échanger des sucreries et de petites sommes d'argent », nous a-t-on indiqué à l'Association des étudiants hindous de l'Université McGill, qui organise d'ailleurs un party de la Dîvâlî demain, en collaboration avec les étudiants hindous de Concordia. « L'idée est de célébrer en famille, sans nécessairement faire de folie ou s'endetter pour l'année. »

**Rituel ouvert à tous**

Pandit Setaram Sharma est prêtre dans un temple du boulevard Décarie et lundi soir, il s'est rendu à Baie-d'Urfé, Kirkland et Brossard pour dire ses prières en sanskrit dans les familles hindoues.

Dehors il neigeait, le trafic était dense et les routes glissantes, si bien que c'est avec une heure de retard que M. Sharma est arrivé chez les Singh. « J'ai aussi visité un client de plus avant de venir. Je pensais être capable d'arriver ici à temps, mais je me suis trompé. Je vous avoue ça

parce qu'il est interdit de mentir durant la Dîvâlî », dit-il, avant d'inviter tout le monde à passer au sous sol.

« En tant que juive, je trouve qu'il est très intéressant d'assister à une cérémonie hindoue parce que ça permet de comparer nos religions entre-elles, confie M<sup>me</sup> Bessner, en gardant un œil sur son fils Obi, qui court partout dans le salon et joue avec le chien des Singh. C'est comme ça que je me suis rendu compte que les religions avaient beaucoup de points en commun. »

Au sous-sol, sur une table recouverte de tissus, M<sup>me</sup> Singh avait disposée une douzaine de lampions à l'huile, des pétalles de marguerite rouge et jaune et une statue de la déesse Lakshmi, qui incarne la réussite et la prospérité.

« La Dîvâlî est un festival de joie, de splendeur, de lumière, et de bonheur, explique le prêtre pendant que la famille et les invités s'agenouillent sur le tapis qui recouvre la pièce. C'est le temps de demander à Dieu ce qu'on veut pour l'année qui vient. »

M. Sharma a appliqué un petit point rouge sur le front de tous les invités. Le point, qui représente le « troisième œil » symbolise l'endroit par où l'âme entre dans le corps à la naissance et le quitte lors de la mort. Il a ensuite noué un bracelet de ficelle rouge autour du poignet droit des hommes et gauche des femmes. Le bracelet donne de la chance à celui qui le porte : il ne faut sous aucun prétexte le jeter à la poubelle, car cela porte malheur. Il faut plutôt le garder, ou l'enterrer lorsqu'on n'en veut plus.

Pendant que le prêtre faisait tinter une clochette en chantant une prière en sanskrit, M<sup>me</sup> Singh a versé, en guise d'offrande, de l'eau, du yogourt, du miel et encore de l'eau sur la petite statuette de la déesse Lakshmi. La déesse protégera la famille des malheurs et des misères financières pour la prochaine année.

Puis le prêtre a allumé l'encens et le détecteur de fumée s'est mis à sonner, le chien à japper, l'enfant à crier, et tout le monde est retourné en haut pour passer à table.

**Bio-Actif**

**La falle basse**

Si on a la falle basse, notre train-train quotidien en est affecté et notre entourage aussi. Une carence en vitamines ou minéraux peut en être la cause, mais de quels minéraux ou vitamines sommes nous en manque? Voilà la question.

Prévoir les carences, c'est à quoi Phytobec s'est obligé, avec une protection anticarentielle garantie par quarante ingrédients par capsule. Phytobec, une véritable "pompe" à vitamines et minéraux : le magnésium et les vitamines du groupe "B" sont les proies préférées de la dépression, l'insomnie, l'anxiété et les falles basses. Phytobec y a pensé.

L'effet protecteur des vitamines et des minéraux de Phytobec, vous donne la force nécessaire pour faire face à votre train-train quotidien, ses quarante éléments incluant ses dix antiradicaux libres (antioxydants) complètent votre nutrition et vous gardent en santé.

Phytobec, un bouclier contre les carences nutritionnelles. Chaque capsule contient une palette de 40 nutriments, scientifiquement dosés pour vous épauler à vivre et à bien vivre. Phytobec : science et vie

**EN SUPER SPÉCIAL** chez **JEAN COUTU**

3094364

**PLUS PRÈS DE VOUS**

Du lundi au samedi dans **La Presse**

**MONTREAL PLUS**

↑ P

RÉSERVÉ

UNIVERSAL La Presse CITE Rockdétém

vous invite à une présentation spéciale le jeudi 21 novembre au Cinéma Star Cité Montréal

KEVIN KLINE

**LE CLUB DES EMPEREURS**

Dans la vie de chacun, il y a cette personne qui fait toute la différence.

À L'AFFICHE DÈS LE 22 NOVEMBRE 2002

3092651A **Concours Le Club des Empereurs / CinÉmotion**  
410, rue Saint-Nicolas, bureau 247 — Montréal (QC) H2Y 2P5

Nom \_\_\_\_\_  
Adresse \_\_\_\_\_  
Ville \_\_\_\_\_ Code postal \_\_\_\_\_  
Téléphone \_\_\_\_\_

La date limite de participation est le 14 novembre à 10h00, le tirage aura lieu à midi. 100 gagnants choisis au hasard recevront un laissez-passer double. L'annonce paraîtra les 4, 5, 6, 7, 8 et 9 novembre. La valeur des prix est de 1800 \$.

Les fac-similés ne sont pas acceptés. Les règlements sont disponibles chez CinÉmotion

**J'arrive samedi**  
à la Place Versailles

**EN HÉLICOPTÈRE À 10 h**

Venez me rencontrer et assister à mon super défilé avec fanfare et de nombreux amis du Monde Merveilleux de Disney.

Bonbons et ballons pour tous!

**PLACE VERSAILLES**  
LE CENTRE DE L'ÉLEGANCE

Tunnel Lafontaine et rue Sherbrooke Est

Plus de 225 magasins

Radisson

**25 ANS AU COEUR DU LIVRE**

> LE SALON DU LIVRE DE MONTRÉAL, UN CAHIER SPÉCIAL DEMAIN DANS **La Presse**

ISLAM

# La femme du premier ministre turc portera-t-elle le foulard islamique?

Agence France-Presse

ANKARA — La Turquie débat d'une question de fond : la femme du prochain premier ministre portera-t-elle le foulard islamique ?

« La question du jour est qui sera le prochain premier ministre. La seconde question du jour est : sa femme sera-t-elle voilée ? » s'interrogeait hier le quotidien populaire *Sabah*.

Une seule fois depuis la fondation de la Turquie moderne, la femme d'un haut dirigeant a osé porter le foulard, considéré par l'élite pro-occidentale et séculaire du pays comme un affront aux valeurs modernes.

Mal lui en a pris. Son époux, Necmettin Erbakan, premier islamiste à diriger le pays, a fini chassé par l'armée.

Malgré la tradition islamique du pays, le port du foulard y est interprété comme une déclaration de soutien à l'islam intégriste, contraire aux statuts laïques de l'État. Son port demeure interdit dans les universités et les administrations publiques.

Mais maintenant que les élections viennent de donner la victoire à l'AKP, un parti aux origines islamistes, la question resurgit : comment la femme d'un premier ministre pourra-t-elle assister à une réception officielle si elle est voilée ?

L'AKP affirme être aujourd'hui une formation de centre droite, respectueuse des valeurs laïques du pays, mais la plupart de ses dirigeants sont des musulmans pratiquants, dont les femmes portent le foulard.

La question a même été posée hier lors d'une conférence de presse à la présidence. Le porte-parole du président Ahmet Necdet Sezer, chargé de désigner le prochain premier ministre, a refusé de dire si le foulard serait un élément dans le choix du président.

Le leader de l'AKP, Recep Tayyip Erdogan, ne peut être nommé premier ministre en raison d'une ancienne condamnation pour « incitation à la haine religieuse ». Le parti doit donc se trouver un autre candidat.

Dans un article dénonçant la victoire électorale de l'AKP, un commentateur du journal *Hurriyet*, Bekir Coskun, se lamentait du choix « incroyable » des électeurs qui nuit aux efforts du pays « pour assumer sa place dans le monde ».

« Les médias occidentaux disent que l'islam politique est au pouvoir en Turquie. Et dans les photos qui accompagnent les articles sur Erdogan on voit sa chère épouse portant le voile », écrivait-il.

La presse turque se demandait si le bras droit d'Erdogan, Abdullah Gul, pourrait lui aussi être écarté parce que sa femme porte le foulard.

Selon ces journaux, l'AKP serait à la recherche d'un candidat au poste de premier ministre dont la femme s'habillerait « à l'euro-péenne ».

Pour les aider, le journal *Milliyet* a publié une liste de candidats possibles, accompagnée d'informations sur les tenues vestimentaires des épouses et des photos.

Nuray Mert, qui écrit pour le journal progressiste *Radikal*, estime qu'il y a « un problème psychologique » à la base de cette controverse.

« La plupart de ceux qui s'opposent au foulard le font non pas parce que c'est contre la laïcité, mais parce que cela nuit à nos efforts pour paraître occidentaux », affirmait-elle récemment.

« Changer de politique sur le foulard serait non seulement un pas vers la démocratie, mais une thérapie pour notre complexe d'infériorité chronique vis-à-vis de l'Occident », ajoutait-elle.

# Ramadan: privés de thé, les Mauritaniens ont mal à la tête

Agence France-Presse

NOUAKCHOTT — Les Mauritaniens, qui consomment en moyenne de trois à six verres de thé vert par jour, cherchent une parade aux maux de tête que provoque chez eux la privation du breuvage depuis le début du ramadan, mercredi.

Le grand consommateur-jeûneur qui entame le mois de ramadan sans réaménager, voire abandonner progressivement ses prises de thé, particulièrement au petit matin, ne peut échapper aux céphalées qui l'assaillent souvent dès la mi-journée.

Les médecins, invités chaque soir par les médias officiels, ont beau recommander la prudence, rien n'y fait. Pourtant, les conséquences sont graves et peuvent se traduire par la « perte » d'un à deux jours de jeûne dans le mois.

Ahmed, boutiquier du marché de Nouakchott, regrette d'avoir négligé cet aspect. Et comme il n'avait cessé de vomir depuis la mi-journée de mercredi, l'imam voisin l'a autorisé à rompre le jeûne, à charge ensuite pour Ahmed de compenser le jour perdu à la fin du ramadan.

Un de ses employés n'a pas, lui non plus, résisté aux céphalées et a dû fermer boutique dans l'après-midi.

Heureusement pour lui, les acheteurs n'étaient pas nombreux mercredi, sans doute en raison de ce thé si nuisible, un « mal collectif » qu'Ahmed, dans ses moments de douleur, n'hésiterait pas à interdire au nom de la religion.

Sidi, le voisin d'Ahmed, également terrassé par le « virus du thé » comme il l'appelle, refuse de franchir ce pas.

Mercredi, à cause de ses maux de tête, Sidi, dont la famille se trouve à quelques kilomètres du marché, a pris son déjeuner à la mosquée Ould Abbas, située non loin.

Le gouvernement mauritanien l'a approvisionnée en dattes, sucre et lait pour le repas du crépuscule des fidèles.

Outre les 4000 mosquées de la capitale et de l'intérieur de la Mauritanie, les tonnages distribués ont profité cette année pour la première fois à des communes rurales déshéritées.



Photo AFP

Des musulmans pakistanais prient dans le célèbre lieu de pèlerinage Data Gunj Baksh, à Lahore, à l'occasion du ramadan.

L'imam de la Zaouiya (mosquée de confrérie), Mohamed Mahmoud, aurait bien souhaité que le thé soit inclus dans cette assistance, mais, reconnaît-il, « le thé est très coûteux et sa préparation est plus que difficile et gênante dans les mosquées ».

Les céphalées du premier jour de ramadan constituent « le supplice

le plus partagé (par les jeûneurs), et en tant que tel, nous l'acceptons volontiers, dans l'espoir d'un bonheur éternel le jour du jugement dernier », déclare religieusement l'imam, que les maux de tête semblent avoir épargné, puisqu'il a réussi à diriger une prière d'une heure de temps.

En tout lieu.  
En tout temps.

1 800 592-7649  
www.crouxrouge.ca

**Bio-Actif**

## À fond de train

L'homme n'est pas une machine. L'organisme n'est pas un train qui file à cent milles à l'heure tout l'temps sans problème. Certains dégâts peuvent être provoqués par une charge continue à fond de train. Il faut se soumettre aux avertissements que notre corps nous donne si on veut conserver sa santé.

Ces avertissements se désignent par un mot : fatigue... à laquelle il faut obéir, sinon votre vie deviendra un train d'enfer.

La fatigue n'est pas un état en soi; c'est l'appel par l'organisme qui veut prendre tout un train de mesures pour ne pas perdre la santé.

Une de ces mesures est une alimentation diversifiée et équilibrée essentielle à la protection de votre capital santé.

Par contre, si vous n'avez pas toujours le temps de bien manger, eh bien montez à bord du train Phytobec avec ses quarante wagons chargés de vitamines, minéraux et nutriment des plus diversifiés.

Ce n'est peut-être pas le train de la dernière chance... mais c'est la chance d'appuyer à fond de train avec Phytobec.

**EN SUPER SPÉCIAL** chez **JEAN COUTU**

## ATTENTION DÉTAILLANTS

Ne manquez pas **SUPERAUBAINES D'APRÈS NOËL ET DE FIN D'ANNÉE**

Publiez votre annonce à **1/2 TARIF**

La période des fêtes à demi-tarif dans *La Presse*, c'est un rendez-vous le mardi 24 décembre, le vendredi 27 décembre, le lundi 30 décembre ainsi que le mardi 31 décembre.

Pour plus de renseignements, composez le **(514) 285-6947**

**La Presse**

## SALON DU LIVRE DE MONTRÉAL 25<sup>e</sup> anniversaire

25 ans au cœur du livre

CONCOURS : « Coup de cœur : le goût de lire, ça se partage! »

14 → 18 novembre 2002

à la Place Bonaventure  
Adultes 6\$ • Aînés 4\$ • Étudiants 3\$ (Taxes incluses)  
www.salondulivredemontreal.com

5 000 \$ de livres en prix.

Vous aimez lire. Nous sommes curieux. Partageons notre passion livresque!

Nous vous invitons, chers lecteurs, à revêtir l'habit de critique le temps d'un livre. En quelques lignes, commentez votre « livre coup de cœur », donnez-nous envie de partager vos découvertes ou les livres que vous chérissez depuis longtemps et courez la chance de vous mériter l'un des prix suivants attribués par tirage au sort :

1<sup>er</sup> prix : une bibliothèque de livres d'une valeur de 2 500 \$;  
2<sup>e</sup> prix : 25 sélections de livres d'une valeur de 100 \$ chacune.

Le grand gagnant sera convié à recevoir son prix lors de la soirée d'inauguration du Salon du livre de Montréal, le jeudi 14 novembre 2002. Le nom des gagnants sera publié dans *La Presse*.

Pour participer, visitez notre site Internet à l'adresse [www.salondulivredemontreal.com](http://www.salondulivredemontreal.com) et inscrivez votre critique.

Le concours se termine le 12 novembre à 23 h 59. La valeur totale des prix offerts est de 5 000 \$. Les règlements sont disponibles aux bureaux du Salon du livre de Montréal et sur notre site Internet.

3093873A

## LES 100 MEILLEURS SITES INTERNET DE L'EMPLOI ET DE LA FORMATION

Le Groupe de recherche Ma Carrière en collaboration avec Développement des ressources humaines Canada, est fier de présenter aux lecteurs du journal une sélection mise à jour des meilleurs cruds parmi les sites Internet portant sur la formation et l'exploration du marché du travail.

Conservez ce document à titre de référence dans vos prochaines explorations du « réseau des réseaux » et bonne navigation.

Ne manquez pas ce cahier spécial demain dans **La Presse**

en collaboration avec Développement des ressources humaines Canada / Human Resources Development Canada



# SAVEURS

| SUR LE POUCE |

## Enfin un géorgien!

RODOLPHE DE MELO  
collaboration spéciale

MON AMIE HÉLÈNE de Québec, grande spécialiste de la Russie, encense toujours la cuisine géorgienne qu'elle a découverte lors de ses nombreux voyages dans ce pays. Elle était bien heureuse de découvrir qu'enfin, un restaurant géorgien a ouvert ses portes à Montréal : Le Georgia.

Cette nouveauté dans la gastronomie montréalaise, on la doit au Géorgien Yuriy Butskhrikidze et à sa femme russe Olga Fedorichsheva. Arrivés il y a quatre ans, cet ancien physicien de formation et cette avocate ont décidé de mener une vie plus tranquille et moins dure que celle qu'ils avaient connue. Yuriy était pourtant riche et propriétaire d'une grande usine de 200 employés. Cependant, la guerre, les difficultés économiques et la criminalité endémique l'ont convaincu de recommencer à zéro au Canada.

Ouvert depuis seulement quatre mois, ce petit restaurant familial offre des repas géorgiens, mais aussi russes et ukrainiens. « Les mets géorgiens sont très différents des mets russes, explique Yuriy. Ils sont assaisonnés avec beaucoup d'épices, mais pas nécessairement fortes. Il y a du fromage, moins de viande que dans la cuisine russe, et au lieu d'utiliser de l'huile végétale ou de la graisse, on prend de l'huile de noix de Grenoble, qui est bonne pour la santé. Et surtout, nos repas sont accompagnés de vin, pas de vodka ! » Par souci de conserver les saveurs originales, Yuriy fait venir de son pays les épices qui font la renommée de la cuisine géorgienne.

Pour ma première expérience géorgienne : en entrée, une tranche d'aubergine nappée de noix de Grenoble et d'épices, et une soupe *khartcho* au boeuf, avec du riz, des épices et des noix de Grenoble. Une tranche de *khachapouri*, sorte de galette de pain fourrée au fromage, est venue compléter mon repas avec, bien sûr, un thé au citron, comme le veut la coutume dans les pays d'Europe de l'Est.

Quelques spécialités russes sont également au menu, comme les *pelmenis*, pâte farcie de viande et cuite à la vapeur, et le fameux bortsch, soupe à base de betteraves que l'on retrouve aussi chez les Polonais. « Mon bortsch est le vrai bortsch, se vante Yuriy. Ce n'est pas seulement des betteraves, c'est bien plus compliqué à faire ! Même les Polonais viennent chez moi pour goûter à mon bortsch ! »

Bref, j'ai adoré mon expérience géorgienne. J'aurais aimé pousser le dépaysement en buvant un vrai thé géorgien et un bon vin géorgien, mais bon, ils ne sont pas disponibles sur le marché. La musique d'ambiance et le joli service à thé en porcelaine m'ont fait oublier Montréal et le bruit de l'autoroute Décarie juste à côté. Yuriy a parrainé son ami Sergei, un cuisinier, pour venir aider Olga à la cuisine. Parions que de nouveaux plats s'ajouteront au menu...

Le Georgia, 5112, rue Décarie (angle Queen Mary). Tous les jours de 8h à 23h. Tél. : 482-1881.



Photo ROBERT NADON, La Presse

Olga et Yuriy, les proprios.



La serveuse Le Nhu Lien

Photo RÉMI LEMÉE, La Presse ©

## Pho Liên, vraie bonne affaire

MARIE-CLAUDE LORTIE

Si vous vous ennuyez de New York et que vous avez envie d'aller dans un petit restaurant bondé de monde roulant à vive allure, où les convives s'entassent contre ceux qui font la file pour les plats à emporter, tandis que les serveurs font du slalom entre les tables avec leurs soupes chaudes en suspension dans les airs, allez chez Pho Liên.

On s'y croirait quelque part dans le Upper West Side, un soir de semaine, à l'heure où les New-Yorkais, trop fatigués pour se faire à manger, vont chercher leur repas dans un restaurant de quartier pour aller ensuite l'engloutir devant la télé. À moins qu'ils ne s'arrêtent dans leur course folle, pour manger durant quelques instants, assis dans la cohue, tout en discutant avec d'autres convives de façon convaincue tels de vrais Woody Allen.

Vous voyez la scène ?

À Montréal, ce petit resto, pas beau, bon et pas cher, s'appelle Pho Liên. Et il est installé dans Côte-des-Neiges, haut lieu de bouillonnement multiculturel, où les étudiants de l'Université de Montréal cohabitent avec des familles d'immigrés venus de partout et tout l'univers en orbite autour de l'Hôpital juif et de l'hôpital Saint Mary's.

La scène, le soir où nous y sommes allés ? À côté de nous, une famille composée d'une Vietnamiennne, d'un anglo de type *wasp* et de leur fils doté à la fois d'une coiffure mohawk et d'une attitude d'apparence tout à fait bon enfant. Devant nous, une infirmière (trahie par son pantalon rose) noire attendait ses plats à emporter en compagnie d'étudiants un peu branchés avec favoris exagérés. Plus loin, un couple asiatique-blanc, à côté d'une famille haïtienne. Bref, Montréal.

À la soupe !

L'attrait principal de ce restaurant est sans nul doute son solide rapport qualité-

**PHO LIÊN**

5703B, Chemin de la Côte-des-Neiges  
(514) 735-6949

Lundi au vendredi : de 11h à 3h

Soupes : 5,45 \$ à 6,95 \$  
Entrées : 1,75 \$ à 3 \$  
Plats : 5,50 \$ à 7,25 \$

★★

prix. À quatre (dont deux enfants), le repas a coûté 30 \$. Avec trois entrées.

Comme beaucoup de restaurants vietnamiens, Pho Lien se spécialise dans la soupe tonkinoise, ces grands plats remplis de nouilles au riz vermicelles et de bouillon, qu'on saupoudre de feuilles de menthe ou de basilic, de pousses de soja et de condiments comme la sauce de poisson, et bien entendu de viande, de crevettes, de poulet, de légumes, peu importe. Chez Pho Liên, on en sert de toutes les sortes, incluant bien des spécialités vietnamiennes. Soupe aux tripes, aux tendons, au gras jaune avec boeuf saignant... À vous d'essayer. Peut-être.

Nous avons essayé la classique soupe au poulet, savoureuse, parfumée et généreusement remplie de nouilles au riz bien tendres. Bref, du *comfort food* asiatique dans ce qui se fait plus de plus sympa.

Auparavant, en entrée, la salade à la papaye verte au boeuf séché épicé était elle aussi savoureuse, avec sa rencontre de textures contrastées : la verdure juteuse et croquante de la papaye contre la résistance douce des pièces de boeuf, le tout enrobé d'une vinaigrette piquante.

Les rouleaux de printemps, de leur côté, répondaient aux attentes, sans plus, avec une sauce aux arachides un peu trop sucrée à notre goût.

Ce sont plutôt les rouleaux impériaux qui ont volé la vedette — peut-être parce qu'on attendait peu de leur performance — grâce, surtout, à la classique sauce vinaigrée servie en accompagnement, qui venait compléter avec tout juste avec de piquant et d'acidité les saveurs riches voire un peu grasse de la croûte et de la farce aux légumes cuits.

Le boeuf grillé servi sur vermicelles a ravi les enfants, qui ont particulièrement apprécié les notes sucrées et croquantes des morceaux de boeuf déposés sur les nouilles, en compagnie de quelques feuilles de salades en morceaux, mais surtout d'herbes fraîches finement hachées.

Nous avons aussi essayé un plat de boeuf sauté à la citronnelle, particulièrement peu élégant vu la couleur plutôt grisâtre de la viande. Mais saupoudrés de morceaux d'arachides, couverts de gros morceaux d'oignon blanc et baignant dans une sauce au poisson et à la citronnelle juste assez parfumée et pas trop salée, les morceaux de boeuf ont fini par s'imposer. Et une fois les nouilles au riz bien imbibées de sauce, le plat s'est épanoui, un peu comme un *nerd* dont on découvre un jour qu'il est un excellent disc-jockey.

Pour les mordus de la bouffe vietnamienne, Pho Liên offre évidemment le fameux *chè ba mầu*, une boisson composée notamment de tapioca, de fèves rouges et de lait de coco. On peut aussi essayer le café filtre au lait concentré.

En dessert, nous avons choisi la banane frite, couverte de miel, qui se laisse manger toute seule avec son enveloppe croustillante et bien collante.

Bref, un petit resto de quartier rempli de vie et de bons petits plats sans prétention, où on peut aller manger sans s'inquiéter de ne pas avoir l'air d'un connaisseur de bouffe vietnamienne le temps venu de doser la sauce aux huîtres et la menthe fraîche sur la soupe tonkinoise. Les tables sont tellement rapprochées, qu'on n'a qu'à espionner la table d'à côté pour faire la même chose !

### Dégustés pour vous

> **Chorey-les-Beaune 2000 Champy Père & Cie.** Joli bourgogne rouge, au bouquet d'ampleur moyenne, à dominante de framboises. Peu corsé, il a un bon goût de fruit, malgré une note végétale dans l'après-goût, et ses tannins sont souples. S, 881409. 25,30 \$, ★★(\*) \$ \$ \$, à boire, 1-2 ans.

> **Saint-Estèphe 1998 Château Haut Coteau.** Assez peu corsé comme bordeaux, velouté et donc peu tannique, équilibré, il force l'admiration par sa complexité, au nez et en bouche, et donc par ses nombreuses nuances (cuir, épices, odeurs de bois exotiques, etc.) Très bon. S, 860643, 28,70 \$, ★★★ \$ \$ \$, à boire, 1 an.

> **Vinho Regional Alentejano 1999 Cortes de Cima.** Vin rouge portugais de couleur prune foncée, son bouquet, surtout de fruits rouges, a beaucoup d'ampleur, relevé de notes boisées aux nuances comme de pâtisserie. Corsé, tannique, bien en chair, il a plus de générosité que de finesse. Savoureux. S, 739565, 29,25 \$, ★★★ \$ \$ (\$), 4-5 ans au moins.

> **Santenay 1<sup>er</sup> cru Clos Rousseau 1990 Domaine Chevrot.** Vin rouge de Bourgogne depuis longtemps épuisé, mais que ceux qui en ont se doivent de regoûter. Sans être un sommet d'élégance, il a de la complexité, du corps, des tannins qui lui permettent de tenir encore quelques années, et qui lui ont permis de se rendre jusqu'à aujourd'hui sans fléchir. ★★★, à boire, 1-2 ans encore sans doute.

★	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 \$, le 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.

## Souvenirs de merveilles...



« Quel est le plus grand vin que vous avez goûté jusqu'ici ? » demande-t-on, parfois, à ceux qui ont l'occasion de déguster régulièrement.

La plupart des dégustateurs se disent incapables de répondre à la question... Raison : il y a immanquablement bon nombre de souvenirs qui affluent alors à leur mémoire. Comment donc choisir ?

Me pose-t-on cette question, je réponds spontanément par un trio de bordeaux rouges, à savoir les millésimes 1970, 1961 et 1945 du Pauillac Château Latour, qui est l'un des huit premiers grands crus classés du Bordelais.

Goûtés au milieu des années 80, côte à côte, ces vins étaient à cette époque tous trois noirs comme la nuit, à la fois d'une concentration extrême et équilibrés.

Regoûté au début de 2001, le 1970 avait toutefois entamé son déclin, comme le montraient sa robe grenat-orangé, ses odeurs tertiaires, par exemple de cuir, de feuilles mortes, etc. Car les vins, même les plus grands, finissent un jour par battre de l'aile...

Souvenir également impérissable, remontant à la même époque : le millésime 1959 d'un autre premier grand cru classé, à savoir le Pauillac Château Lafite-Rothschild.

Réputé pour son élégance et sa finesse,

ce vin était toutefois, dans ce millésime, monumental. Et donc fort différent de ce qu'il est d'habitude.

D'autres bordeaux inoubliables : le Pomerol 1975 Château Pétrus, qui fut sans doute le plus grand vin et le plus complexe de ce millésime ingrat et très tannique ; le Saint-Julien 1970 Château Beychevelle qui, vers 1985, était un chef-d'oeuvre d'élégance ; aussi vers la même époque, le Saint-Julien 82 Château Léoville-Barton, très concentré, d'un éclat exceptionnel.

En vins de la vallée du Rhône, un Hermitage, à savoir le Pavillon 1991 Chapoutier, éclipsa dans ma mémoire tous les autres. Vin puissant, extrêmement coloré, majestueux, il avait en même temps une classe et un équilibre souverains.

Les occasions de goûter de très grands bordeaux rouges arrivés à leur apogée sont rarissimes.

Au printemps 2001, j'eus ainsi le rare bonheur de déguster la Romanée-Conti 1992 — le plus célèbre vin rouge de ce vignoble —, d'un petit millésime, mais parvenu alors à un sommet qu'il ne dépassera sans doute jamais. Complexité et distinction inouïes, avec un après-goût qui n'en finissait plus — il était éblouissant.

Figurait dans la même dégustation le Sauternes 1986 Château Yquem (déjà goûté plusieurs années plus tôt avec d'autres millésimes du même vin), d'une suprême élégance.

En grands portos millésimés, enfin, deux vins s'imposent pour moi devant tous les autres : Fonseca 1976, d'une concentration phénoménale quoique sans lourdeur, puis Borgès & Irmao 1963, peu réputé, mais qui, dans ce millésime, était inégalable pour l'éclat, la densité, la complexité.

Un vin de pays

Ce n'est pas un grand vin, et il ne laissera pas de souvenirs inoubliables. Paré d'arômes de fruits rouges, tout en fruit, au plus moyennement corsé, et très peu tannique, le Vin de pays du comté Toulousan 2001 Atrium a cependant de quoi satisfaire pleinement tous ceux qui sont à la recherche de vins pour tous les jours vendus à prix doux. Le servir bien frais, à 13-14 degrés Celsius environ. C, 574814, 11,75 \$, ★★ \$, à boire.

Demain : dans le Sud-Ouest de la France



# SUPER SPÉCIAL

Chez  **JEAN COUTU**

en vigueur pour 1 semaine  
débutant le 9 novembre 2002.  
Aux prix renversants de 6,89 \$  
pour le format de 80 capsules  
et 29,99 \$ pour le format  
de 360 capsules.

## AU COEUR DE CE COMPLEXE SE CACHE UNE PLAQUE TOURNANTE DE LA DÉFENSE ANTIOXYDANTE...

Le coeur de Phytobec possède un système majeur de protection contre les radicaux libres, responsables du vieillissement. Une de ces activités protectrices est très dépendante de l'apport nutritionnel en sélénium. Le sélénium dans la formule Phytobec n'est qu'un des antioxydants. On compte neuf autres antioxydants parmi les quarante éléments constitutifs anti-carenciels de Phytobec. Prévoir le vieillissement précoce, c'est peut-être le moment ?



***Phytobec : science et vie***

**EN SUPER SPÉCIAL CHEZ**

 **JEAN COUTU**