



ACTUEL

Mirage à
-20 °Celsius

Page 7

Winnebago
volant

Page 4



La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | VENDREDI 16 FÉVRIER 2001

ADOPTION

L'EXPÉRIENCE CHINOISE



10 ANS PLUS TARD

Le Québec est le grand champion canadien de l'adoption internationale. En 1974, seulement quatre enfants étrangers étaient adoptés par des couples d'ici. L'an dernier, ils étaient environ 1000 petits de toutes les couleurs, dont 500 petites Chinoises, à arriver d'une trentaine de pays. La Presse a voulu savoir comment grandissent et s'intègrent ces bouts de chou, qui ne ressemblent pas à leurs parents mais vivent à leur image.

MARIE-CLAUDE MALBOEUF

Est-ce qu'elle va parler français? Devant le minois bridé de Yanie, les questions n'ont pas tardé à pleuvoir. Un petit bébé tout jaune dans les bras de deux parents tout roses? « Est-ce qu'elle va parler français? » « Eh bien! oui », confirme non sans ironie son papa Michel Mignacco. À 10 ans, l'écolière de Rosemère parle même comme une cascade dévalant la montagne. De son chat Kiwi. De sa maîtresse qui dit qu'il vaudrait mieux transporter le pétrole dans de tout petits bateaux plutôt que dans de très, très gros qui font naufrage. De son amie qui pense que si...

Depuis 1990, année où une nouvelle loi a rendu l'adoption internationale plus facile et plus rapide, elles sont 4000 petites filles à avoir quitté les orphelinats de Chine pour les chambres à coucher et les cours d'école de Montréal, Trois-Rivières ou Carleton (6000 autres enfants ont quitté Haïti, la Russie, le Pérou, l'Inde, etc.) Se sentent-elles différentes? « Quand je suis revenue du Mexique après Noël, un garçon m'a traitée de poulet grillé », raconte Yanie, le sourire s'élargissant néanmoins entre ses deux couettes lisses. Certaines fillettes fondraient en larmes mais Yanie philosophe: « Moi, je suis grillée. Mais il y a des Blancs et il y a des Noirs... »

« Ça m'agace quand on me pose des questions sur la Chine », prévient par contre la future vétérinaire. « Je ne connais pas la réponse et les gens devraient le savoir ! J'ai été adoptée à deux mois. » Apprendre la langue chinoise? « Pouyau! » (veut pas), a vite signifié la volubile fillette. Même sa soeur Lei-Anne – qui a le même âge mais est arrivée la tête déjà pleine de mots, à trois ans et demi – s'est dépêchée d'en oublier les sonorités chantantes. Trop de bouleversements? Quelques jours après son adoption, elle se mettait à pleurer chaque fois qu'elle voyait un Chinois, confie son père. Adoptée à quatre mois et demi, poupon inerte de cinq livres, Solène affiche les mêmes réticences. « Les cours de chinois, elle a détesté ça! Son ancienne prof me disait: C'est une vraie Québécoise, elle a même l'accent québécois! » rapporte sa maman Lyette Genest, qui travaille aux côtés de Michel Mignacco à la société d'adoption Enfants du Monde. « Nous, les parents, on veut toujours les mettre en relation avec la danse, la culture, la langue chinoise. Mais elles, elles se sentent comme les autres enfants. »

La travailleuse sociale Johanne Lemieux met d'ailleurs les familles en garde contre ce qu'elle appelle le « trip asiatique ». « Si tu transformes la maison en pagode, que tu manges avec des baguettes et que toute la famille se met au mandarin, comment veux-tu que l'enfant s'intègre ? Il faut leur présenter le menu mais ne pas les forcer pas à manger », tranche la spécialiste de la post-adoption, qui voit de plus en plus de jeunes chamboulés par leur déracinement (voir autre texte). Des bananes? Dans la rue, par contre, personne n'échappe au rappel de la différence, indiscret et brutal. Pas même Solène et sa petite soeur de sept ans, Mylène, qui aiment glisser, sauter à la corde et jouer au ballon-poire. « Combien les avez-vous payées? », « Êtes-vous mariée à un Chinois? », « Est-ce que ce sont de vraies soeurs? », récite Lyette Genest, mi-résignée, mi-exaspérée. « Quand elles font des compétitions de gymnastique, les gens leur disent: C'est sûr que tu vas gagner, t'es Chinoise ! Imaginez la pression ! Elles n'ont jamais droit à l'erreur, ces enfants-là. Et elles sont tannées de raconter leur histoire.

« Les questions ont commencé quand quelqu'un de l'école leur a dit que je n'étais pas leur vraie mère, que leur vraie mère était en Chine. Moi, je leur ai appris à répondre: « Maman ne m'a pas porté neuf mois dans son ventre, mais elle m'a portée 10 ans dans son cœur. » À l'adolescence, les réponses sont moins faciles à trouver, constate toutefois l'anthropologue Françoise Romaine Ouellette. « Quand on grandit, il faut construire son identité, se séparer de sa famille et se situer par rapport aux autres. Pour un ado qui est tout seul de sa gang, qui n'a personne à qui s'identifier, ça peut être dur. Or, les enfants adoptés à l'étranger sont obligés de vivre une réalité que leurs parents ne partagent pas. Ils ne partagent pas non plus la réalité des Vietnamiens ou des Chinois de deuxième génération puisqu'ils se sentent quand même des Québécois, pas des immigrants », explique la chercheur de l'INRS, auteure d'un livre sur les impacts de l'adoption. M^{me} Lemieux le confirme: les enfants adoptés ailleurs sont à cheval entre deux mondes.

Voir ADOPTION en B2
Suite du dossier en B3

LES VINS ET LES RESTAURANTS
TOUS LES VENDREDIS ET SAMEDIS DANS

La Presse
cyberpresse.ca

BANDE À PART



Fortin - St-Jean

ADOPTION

Suite de la page B1

« Les autres enfants asiatiques leur disent : *T'es une banane, jaune en dehors, blanc en dedans.* Et ils ont raison, ils ont un peu des deux.

« On est dans un laboratoire présentement. En grandissant, ces enfants-là vont échanger, s'arrimer et créer une nouvelle sous-culture. J'ai hâte qu'elles atteignent la masse critique qui leur permettra de sortir de leur isolement », dit-elle, heureuse de voir les « petites cousines de Chine » se croiser au sein de différentes associations comme l'Association des familles Québec-Asie, le Service à la famille

chinoise du Grand Montréal ou le Centre sino-québécois de la Rive-Sud.

Retour aux sources

Faut-il retourner en Chine ou pas ? Michel Mignacco, qui commence à organiser des retrouvailles avec Enfants du Monde, est convaincu que oui. Quand elle a revu la Chine, en 1995, Yanie a couru s'asseoir avec des gens en plein marché public, raconte-t-il. Elle ne les comprenait pas, mais on voyait qu'elle était bien avec eux. Elle n'aurait jamais fait ça à Montréal. » Quant aux Chinois, dit M. Mignacco, « ils la regardaient avec sa soeur ; elles avaient l'air chinoise mais elles étaient habillées différemment, leurs cheveux étaient différents, elles parlaient une autre langue... »

Chez les Genest, Mylène ne veut pas faire le long voyage. « À cause des piqûres », laisse tomber dans un soupir la gymnaste de sept ans, une charmeuse de deuxième année, toute mince avec des lulus à ressorts. Sa grande soeur au grand coeur, elle, aimerait bien voir son orphelinat et ramener d'autres enfants.

Selon M^{me} Lemieux, découvrir leurs origines fait d'habitude le plus grand bien à des petites filles souvent fragiles. « J'en connais une qui est revenue de Chine beaucoup plus confiante. Elle a vu des photos d'elle à l'orphelinat. La directrice s'est souvenue de son nom chinois. Elle s'est rendu compte que même si elle était Québécoise, elle n'avait pas été rejetée là-bas. Elle n'a pas été un simple numéro ni un déchet oublié. »



photo DENIS COURVILLE, La Presse

Depuis 1990, elles sont 4000 petites filles à avoir quitté les orphelinats de la Chine pour les familles québécoises.

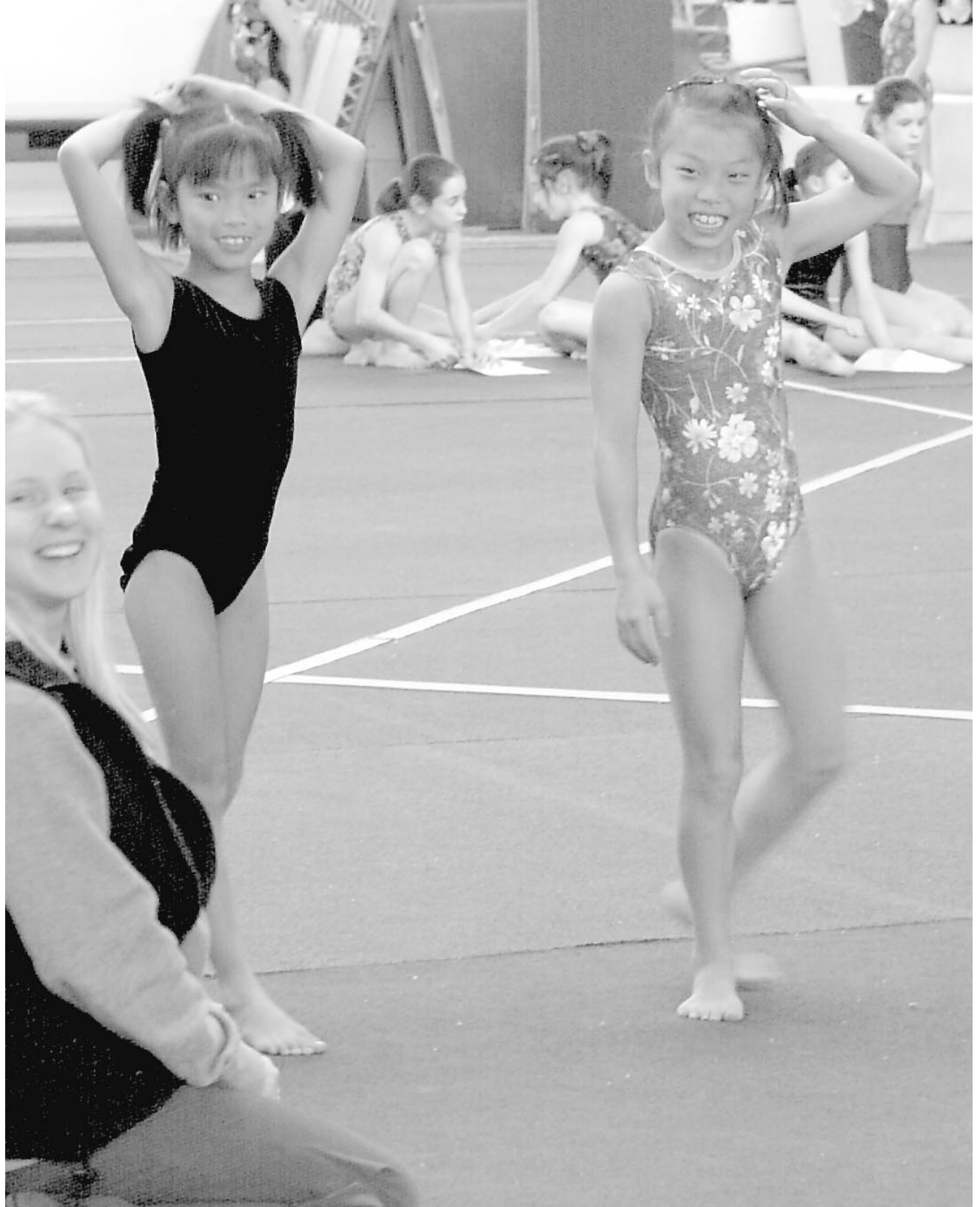


Photo DENIS COURVILLE, La Presse

« Quand elles font des compétitions de gymnastique, les gens leur disent : «C'est sûr que tu vas gagner, t'es Chinoise !» Imaginez la pression ! Elles n'ont jamais droit à l'erreur, ces enfants-là », dit Lyette Genest. Elles sont tannées de raconter leur histoire. »

cyberpresse.ca Ce sujet vous intéresse ? Vous avez des commentaires à nous communiquer ? Passez en discuter avec d'autres lecteurs de La Presse à www.cyberpresse.ca/actuel.

Grâce à **Desjardins** le **lait** **GAGNEZ** UN SÉJOUR À CANNES!

lors de **La Soirée des Jutra** Le dimanche 25 février 2001 à 20h30 au réseau TVA

Cannes, les vedettes, la Croisette... Vous en rêvez ? Alors, participez sans plus tarder au concours de la Soirée des Jutra !

1^{er} prix : Un séjour à Cannes d'une semaine pour deux personnes, comprenant l'aller-retour par Air France et l'hôtel.

2^e prix : L'une des dix cartes blanches « Le Lait » qui permettront à dix personnes de voir gratuitement tous les films québécois qui seront à l'affiche en 2001.

3^e prix : La chance de participer au tournage d'un film québécois en tant que figurant. Ce pourrait être la chance de votre vie...

Le tirage des prix se fera lors de la Soirée des Jutra. Pour participer : 1) Remplissez le bulletin de participation ci-dessous et faites-le parvenir par la poste ou 2) Inscrivez-vous en ligne en remplissant le bulletin que vous trouverez sur le site de Cyberpresse à www.cyberpresse.ca ou par hyperlien sur les sites des commanditaires soit www.desjardins.ca et www.lait.com et cliquez sur «soumettre».

Nom : _____ Prénom : _____
 Adresse : _____
 Ville : _____ Code postal : _____
 Téléphone (bureau) : _____ (maison) : _____

À quel réseau sera diffusé le gala des Jutra ? _____

Pour participer au concours et gagner des billets, il faut avoir 18 ans ou plus. Aucun achat requis. Pour obtenir les règlements du concours, s'adresser à CONCOURS JUTRA, c/s Demers-Baulne, 1100, boul. René-Lévesque Ouest, 20^e étage, Montréal (QC) H3B 4N4 (La valeur du prix, comprenant l'avion, l'hébergement et les per diem, est de 10 000 \$). Les fac-similés ne sont pas acceptés.

Faites parvenir votre bulletin à l'adresse suivante :
 Concours Jutra, c/s Demers-Baulne,
 1100, boul. René-Lévesque Ouest, 20^e étage,
 Montréal (QC) H3B 4N4

Pour la deuxième année :
**LES BOURSES DESJARDINS
 POUR LA RELÈVE EN CINÉMA.**
 Info : Fondation Desjardins
 (514) 281-7171/1 800 443-8611

2924555A

REMSTAR 105.7 Rythme FM La Presse FIFEM

Invitent 150 familles à l'Avant-première du film (deux adultes et deux enfants)

Princes et Princesses
 un film de Michel OCELOT
 réalisateur de KIRIKOU et la Sorcière

Précédé du court-métrage **LUDOVIC** Des vacances chez grand-papa

le dimanche 25 février 2001 à 11h00
au cinéma Imperial, 1430 rue de Bleury Montréal

Pour participer, remplissez le coupon apparaissant du 12 au 17 février dans La Presse et retournez-le à l'adresse suivante:

Concours «PRINCES ET PRINCESSES» 85, St-Paul Ouest, suite 530, Montréal (Québec), H2Y 3V4

Nom: _____ Prénom: _____
 Adresse: _____
 Ville: _____ Code postal: _____
 Téléphone: _____

Tirage de 150 laissez-passez quadruples le 20 février 2001. Les fac-similés seront refusés. Valeur approximative des prix: 3600.-\$. Les règlements du concours sont disponibles chez Remstar.

À l'affiche dès le 2 mars

REMSTAR REMSTAR REMSTAR
www.remstarcorp.com

2929455A

L'ADOPTION INTERNATIONALE



Photos DENIS COURVILLE, La Presse

Apprendre la langue chinoise ? « Pouyou ! » (veut pas), dit Yanie. Même sa soeur Lei-Anne — qui a le même âge mais est arrivée la tête déjà pleine de mots, à trois ans et demi — s'est dépêchée d'en oublier les sonorités chantantes.

Quatre enfants sur cinq vont très bien après une année d'adaptation. Mais tous les ans, une dizaine d'adoptions échouent. Des enfants vont jusqu'à se mutiler. D'autres sont référés à la DPJ ou renvoyés à jamais de leur famille.

Une histoire de ruptures



MARIE-CLAUDE MALBOEUF

« Je ne suis pas allée la chercher à l'autre bout du monde pour qu'elle soit malheureuse. »

Cette phrase, la travailleuse sociale Johanne Lemieux l'entend presque à chaque première rencontre. « Il y a 10 ans (lorsqu'on a assoupli les règles de l'adoption internationale), c'était pourtant l'enthousiasme ! C'était nouveau, on croyait que l'amour allait tout arranger », se rappelle la mère adoptive d'un garçon et d'une fille, devenue spécialiste de la « post-adoption » par la force des choses, elle qui voit désormais des petits nés un peu partout pleurer ou faire des colères immenses dans son bureau du CLSC Paul-Gilbert, à Charny, sur la Rive-Sud de Québec. Des comportements « déroutants » qui culpabilisent les parents et isolent les enfants.

« Derrière tout ça, il y a toujours la grande peur d'être rejetée si elles ne sont pas parfaites », analyse Mme Lemieux, en rappelant que les petites ont vécu des ruptures terribles : avec leurs premiers parents, puis avec leur nounous de l'orphelinat et ensuite, avec leur premier pays. « C'est comme une corde coupée deux ou trois fois. Il faut prendre le temps de la rabouter. Il faut créer le lien, l'attachement ne se fait pas tout seul. »

Paniquant ? Quatre enfants sur cinq vont très bien après une année d'adaptation « normale » et 95 % des parents ne regrettent rien, nuance la travailleuse sociale. « Ces enfants sont aussi merveilleuses. Elles ont un instinct de survie absolument incroyable. Elles ont survécu à l'orphelinat, à l'abandon sur une place publique, au kidnapping symbolique de l'adoption au Canada... »

Par contre, un enfant sur quatre subira des « conséquences graves », dit-elle. En général, ce sont des crises d'anxiété, des troubles de comportement ou d'attention, des mauvais coups pour tester sans fin l'amour des parents. Dans d'autres cas, plus graves, les bambins se mutilent, sont référés à la DPJ ou sont même renvoyés de leur famille.

« Les parents adoptifs se préoccupent tous de la santé physique de leurs enfants. Mais on ne fait pas attention à leurs blessures intérieures », se désole Mme Lemieux, qui s'inquiète moins du racisme vécu au Québec que des ravages causés avant leur arrivée.

« Si on mettait les bonnes lunettes, ce serait si simple d'éviter toutes ces souffrances », dit-elle. Le

problème ? Les apparences sont trompeuses. « L'enfant est déroutant parce qu'il est très docile et affectueux. Le parent prend ça comme un message d'amour alors que l'enfant ne comprend pas ce qui arrive. Il s'accroche aux adultes comme à une bouée; il essaie de leur plaire par instinct de survie. Ça ne veut pas dire qu'il se sent en sécurité et en confiance. »

« Le problème surgit sept, huit, neuf ans plus tard, constate la travailleuse sociale. Les enfants ont eu l'air de s'adapter, mais en fait ils se conformaient, ils s'ajustaient. Les petites filles adoptées en Chine se donnent le mandat d'être parfaites; ça fait partie de leur personnalité de survivantes. Mais plus les attentes sont grandes, plus les troubles d'opposition, d'anxiété ou de comportement apparaissent. »

« C'est comme les fissures dans un solage. Quand on construit un seul étage, ça va bien, mais quand on en ajoute — quand l'enfant

grandit, qu'on lui demande de plus en plus de choses —, ça craque. Surtout, si on n'a pas pris la peine de consolider. »

Ainsi, au fur et à mesure que les enfants grandissent, les parents se sont mis à cogner aux portes. En 1998, ils ont réclamé des programmes au secrétariat à l'Adoption internationale. En 1999, le Comité sur la post-adoption a reconnu le travail de Mme Lemieux, qui organise depuis trois ans des rencontres de groupes et des rencontres individuelles au CLSC Paul-Gilbert, sur la Rive-Sud de Québec. Depuis janvier, son projet pilote a été étendu au CLSC Saint-Louis/duParc de Montréal et il devrait bientôt

l'être dans la région de Hull.

Son grand conseil : « Les premiers six mois, il faut avoir la même disponibilité physique et émotive que si on allaitait. Il y a des couples qui profitent de leur congé pour déménager, tout repenser, finir leur thèse de doctorat. Erreur ! Grave erreur ! Même

quand on dirait que tout va bien. »

« L'enfant « facile », qui passe de bras en bras sans broncher et qui ne pleure pas à la garderie le fait par instinct de survie, explique-t-elle. Il reproduit le modèle de l'orphelinat, où plusieurs s'occupaient de lui. Un enfant nouveau qui est bien avec tout le monde, c'est parce qu'il ne s'est pas attaché à personne. Il faut du temps pour devenir unique au monde à ses yeux. Pour que le lien ne soit plus superficiel. »

Malheureusement, constate Mme Lemieux, les parents n'aiment pas qu'on les prévienne. « Ils nous disent : *Vous brisez notre beau rêve. C'est comme entendre parler de complications pendant un cours prénatal, personne n'aime ça.* »

« Mais le pire, c'est qu'il n'y a rien pour préparer les parents qui adoptent à l'étranger. Pas de cours, pas de visite postnatale, pas de livre », déplore Mme Lemieux, qui tente d'en écrire un en s'inspirant des ouvrages français et américains. « Ils sont même coupés de la sagesse populaire. Dans un cas pareil, on ne peut rien demander à sa soeur ou à sa mère. Si tu donnes un biberon à un enfant de 18 mois, on va te traiter de folle. Mais il faut arriver de comparer ces enfants-là aux autres. »



Après une adoption internationale, quatre enfants sur cinq vont très bien après une année d'adaptation « normale » et 95% des parents ne regrettent rien, selon Johanne Lemieux, travailleuse sociale.

Cinq trucs pour aider parents et enfants à s'attacher

MARIE-CLAUDE MALBOEUF

JOHANNE LEMIEUX compare l'enfant adopté à l'étranger à une petite plante, forte d'avoir déjà survécu à plus d'une transplantation, mais fragilisée par ces mêmes déracinements. Voici un aperçu de sa méthode pour « lui mettre un tuteur ».

>1. Des soins

Avant toute chose, répondre aux besoins fondamentaux de l'enfant : son besoin de sommeil, de nourriture, de sécurité physique. Trop de sécurités veulent eux-mêmes être adoptés et se centrent trop vite sur leurs propres besoins. Même à deux ou trois ans, l'enfant peut avoir davantage besoin de se faire donner le biberon que des caresses pour mieux faire un bond en avant par la suite. Si on le pousse trop, il se révoltera, incapable de répondre aux attentes. Bref, inutile de gaver l'enfant d'amour, de s'imposer dans son intimité avant qu'il soit prêt. Abandonné plusieurs fois, il a du mal à faire confiance.

>2. Du temps, même la nuit

La quantité de temps est aussi importante que la qualité, puisque l'enfant n'a pas connu de liens permanents. Même si l'enfant a six, 12 ou 18 mois, il faut être là, heure après heure, jour après jour, mois après mois, comme s'il s'agissait d'un nourrisson qu'on allaitait. Ce n'est donc pas le moment d'entreprendre d'autres grands projets. Précision importante : il faut être aussi attentif la nuit que le jour. L'enfant adopté a vécu de grands moments de stress et a donc un sommeil très agité, entrecoupé de cauchemars. Il faut se lever la nuit pour le consoler et lui faire sentir qu'on est là. Prévoir plus de six mois pour consolider les liens. Plus encore si l'enfant arrive au pays plus vieux.

>3. Du calme

Pour calmer ces enfants en état d'alerte — rendus hyper-vigilants par la faim, le froid et les ruptures —, il faut adopter une routine. Les nouveaux lieux, les nouveaux goûts, les nouvelles personnes sont perçus comme des menaces. Mieux vaut donc créer un univers calme, prévisible : pas de déménagement, de changement d'horaires, de coucher chez des amis, d'intégration à la garderie, etc. Bref, pas de deuxième adoption. Si les changements se succèdent, l'enfant continuera de croire que rien ne peut être permanent, qu'il risque de repartir.

>4. De l'empathie et de la patience

L'enfant qui fait les 400 coups doit savoir que son comportement est inacceptable, car il a besoin de règles. Mais il doit aussi savoir qu'on comprend sa peine et sa frustration. Les parents doivent lui faire comprendre qu'ils est aimé inconditionnellement : qu'il est merveilleux avec ses faiblesses, peu importe ses réussites ou ses échecs. Pourquoi ? Parce que l'enfant adopté se dit inconsciemment qu'on l'a abandonné parce qu'il n'était « pas correct ». Il prend donc les critiques comme des rejets de sa personne entière. Souvent, il testera pendant des années cet amour inconditionnel avant d'y croire. Dans les cas extrêmes, il ne parviendra pas à être rassuré et le lien restera fragile.

>5. Des mots

Raconter son histoire à l'enfant même avant qu'il parle ou comprenne la langue. Déraciné du jour au lendemain, l'enfant se sent kidnappé. Il faut lui expliquer ce qui se passe. Et s'il grandit en sachant son histoire, la relation de confiance ne sera pas brisée lors d'éventuelles révélations fracassantes. Cette histoire fera d'emblée partie de sa vie, de façon normale.

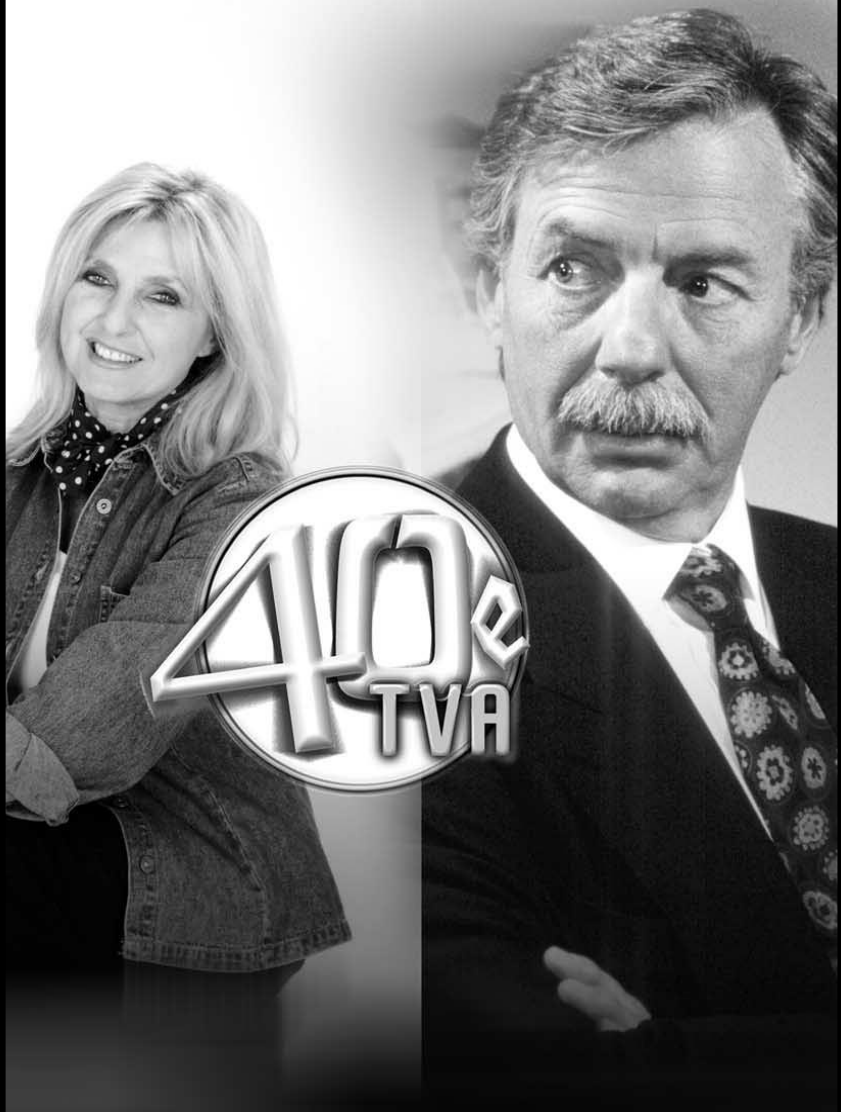
Source : Johanne Lemieux, travailleuse sociale, Bureau de consultation en adoption du Québec.

CE SOIR À TVA

JET 7 SPÉCIAL 40^e TVA

17 h 30

Confidences d'un ex-macho :
Dominique Michel reçoit Michel Forget



Travailler dans les Caraïbes :
une aventure qui tourne au cauchemar



J.E.

AVEC JOCELYNE CAZIN

19



TVA

www.tva.ca

2928746A



Pour se porter acquéreur d'un Explorer, il faut avoir la foi... et un portefeuille bien garni. Les propriétaires de ces maisons ailées auront déboursé 150 000 \$ avant le premier décollage.

Un Winnebago avec des ailes

ISABELLE AUDET
collaboration spéciale

Quand Sylvie, Bernard et leurs trois enfants partent en expédition, ils dorment dans un lit, font la cuisine et vont même aux toilettes en chemin. Tout cela, à 300 mètres d'altitude. La famille voyage à bord de l'Explorer, un des seuls avions de brousse au monde dans lequel il est possible de se loger.

« C'est un Winnebago avec des ailes », résume Sylvie Gervais, l'une des pilotes chargées de développer l'appareil. Avec son ventre gonflé, l'Explorer ressemble à un avion un peu obèse. Mais attention, le petit gros de l'aéroport ne s'en laisse pas imposer par ses semblables plus sveltes. « C'est un vrai charme à piloter. Le décollage se fait tout en douceur comme avec n'importe quel autre appareil », explique l'artisan de l'avion, Bernard Laferrière, alors qu'il survole le Lac-à-la-Tortue, au nord de Trois-Rivières.

Ce motorisé volant est né du désir de Bernard et Sylvie de voyager plus à l'aise. Aventuriers depuis toujours, ils survolent régulièrement l'Amérique du Nord à bord de leur petit appareil de type Cessna. Et puis jaillit l'idée d'une maison avec des ailes, histoire de goûter au plein air, sans toujours courir après la misère. En discutant de leur projet à gauche et à droite, ils constatent qu'un pilote de brousse français, Hubert de Chevigny, avait eu la même idée. À partir des plans d'un ingénieur américain, Dean Wilson, il avait déjà entrepris toutes les études nécessaires à la fabrication de l'Explorer. Il ne lui manquait qu'une personne qui croirait assez en son projet pour s'y investir à temps plein. Hubert de Chevigny en a trouvé deux.

« Quand Bernard et Sylvie m'ont approché, j'ai tout de suite vu qu'ils étaient le type de personnes que je recherchais, capable d'exploiter l'avion au maximum, relate l'aventurier de renom. Comme le projet de construction de l'avion traînait aux États-Unis, j'ai tout simplement transporté mon projet à Shawinigan. »

Il suffisait de cette étincelle pour que Bernard Laferrière se retrouve patron d'un atelier modeste, presque clandestin, où il supervise la construction de quatre autres appareils et le travail de deux employés.

Un sandwich en plein vol

La famille Gervais-Laferrière a d'abord testé les qualités du prototype de l'Explorer avant d'accepter d'y consacrer tout son temps. Du Cessna six places au salon volant, le luxe a rapidement pris le dessus.

« Lors d'un vol, j'étais malade. Je suis allée me coucher sur le lit au fond de l'avion et bingo ! C'est tellement stable comme avion que le pilote ne sent même pas les déplacements des gens à l'intérieur. On peut y marcher comme dans un motorisé conventionnel. On peut ouvrir le réfrigérateur et même se faire un sandwich en plein vol ! » s'exclame Sylvie Gervais.

La faveur des autres pilotes semble déjà acquise. La première sortie de l'Explorer fut à la réunion aérienne d'Oshkosh, en Floride. Hubert de Chevigny le présentait au public américain pour tâter le pouls des acheteurs potentiels. Ce séjour suffit pour le convaincre de pousser plus loin la construction de nouveaux appareils. Les pilotes ont été

tellement nombreux à vouloir visiter ce drôle de motorisé volant que toute l'herbe autour de l'Explorer a disparu sous les pas des milliers de curieux.

« C'est un avion qui gagne à être connu, résume Bernard Laferrière.

Au premier regard, on ne peut pas dire qu'il est très beau. Il a l'air gros et lourd contrairement à des avions aux formes plus aérodynamiques. Il faut miser sur ce que l'Explorer peut apporter de pratique et de sécuritaire. On croit que la mode est maintenant au tourisme d'aventure. Le marché est là, c'est certain », renchérit Sylvie Gervais.

Passer à la caisse

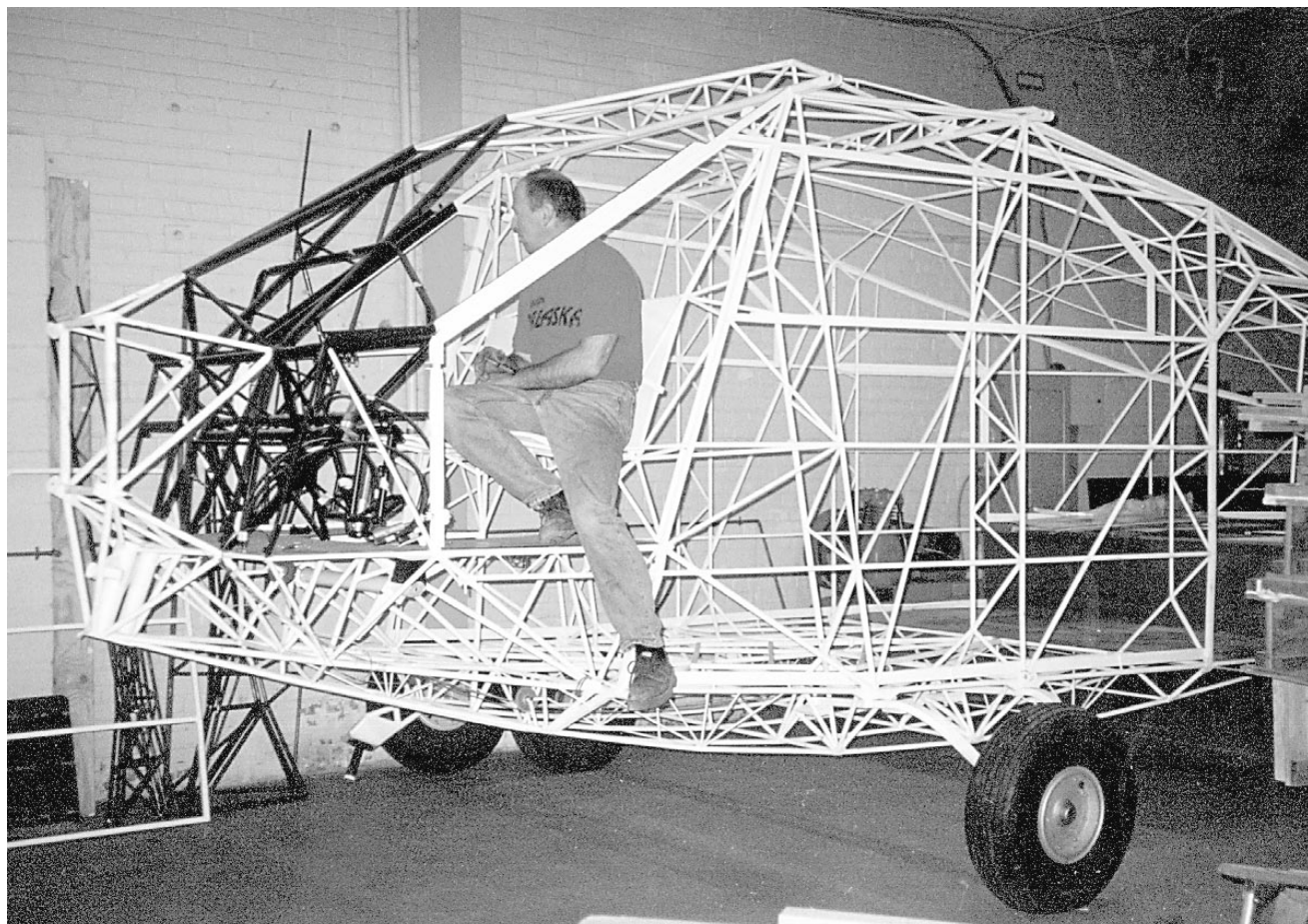
Pour se porter acquéreur d'un Explorer, il faut pratiquement avoir la

foi... et un portefeuille bien garni. Chacun des quatre propriétaires d'une de ces maisons ailées aura déboursé environ 150 000 \$ avant le premier décollage. Mais comme le projet démarre, les acheteurs sont devenus copropriétaires de la compagnie.

Pour Jean-Guy Lanouette et sa famille, l'Explorer est devenu le projet d'une vie. « Lorsqu'on part en avion, ma conjointe et moi, on ne peut pas amener les enfants parce qu'on n'a pas de place. L'Explorer change tout. L'été prochain, on va tester l'avion et ensuite, j'aimerais partir avec ma famille durant un an, pour voyager un peu partout à travers le monde », dit-il.

Le jour où Hubert de Chevigny et ses associés québécois décideront de commercialiser officiellement l'Explorer, il le vendront environ 200 000 \$. « C'est le même prix qu'un gros Winnebago », banalise Sylvie Gervais en comparant aussi l'aventure de l'Explorer à celle du réputé Westfalia.

« Le premier qui a pensé à ça a senti que l'idée était bonne et c'est devenu une vraie folie furieuse. Notre idée à nous, c'est de faire un Westfalia de l'air. On sent qu'il y a une demande. On se fie à notre instinct. »



Ce motorisé volant est né du désir de Bernard Laferrière et de Sylvie Gervais de voyager plus à l'aise. « C'est un avion qui gagne à être connu », affirme M. Laferrière.

CYBERADOPTION

On pourra bientôt acheter sur la Toile un bébé par « paiement sécurisé »

LUDOVIC HIRTZMANN
collaboration spéciale

Il aura fallu la médiatisation de la triste affaire des jumelles américaines récemment vendues sur Internet pour que l'on découvre la cyberadoption. Pourtant, le phénomène n'est pas récent. Les excès ne manquent pas dans ce domaine puisqu'il est désormais presque possible d'acheter sur la Toile un bébé par « paiement sécurisé ».

Aux États-Unis, des centaines de sites sont consacrés avec plus ou moins de bonheur à l'adoption. Une situation qui ne laisse pas indifférents les Québécois qui adoptent beaucoup d'enfants à l'étranger. Environ 4 % des immigrants canadiens sont des enfants adoptés et malheureusement sur certains sites consacrés à l'adoption, l'éthique n'est pas toujours au rendez-vous.

Josh B. a neuf ans. C'est un petit Américain d'ascendance hispanique, il aime le soccer et les animaux. Sa mère se droguait alors qu'elle était enceinte, ce qui a retardé le développement intellectuel du petit bonhomme. Josh est, avec Anna, quatre ans, Samantha, six ans, l'un des « nouveaux enfants » à adopter sur le site Web de l'Utah's Child and Family Connection. Plus de 20 % de ces enfants font partie d'une minorité ethnique.

Adoption à haut débit

Sur la page « recherche d'enfants » du site (<http://www.utahscfsadoption.org/search.html>), vous pouvez choisir votre petit bout de chou. S'il n'est pas possible de demander un petit blond aux yeux bleus avec une tête de bon Mickey, la liste des critères fait peur : garçon, fille, Hispanique, Afro-Américain, Américain de souche, autiste, agressé sexuellement...



Photo REUTERS

La médiatisation de l'affaire des jumelles américaines Kimberley et Belinda, adoptées deux fois par Internet, a fait découvrir le phénomène de la cyberadoption.

Le questionnaire fait sursauter et l'on a l'impression d'être chez Valentine à répondre aux questions de la caissière sur la composition d'un hot-dog. D'ailleurs, l'adoption est aussi un commerce et les intermédiaires sont nombreux : avocats, gouvernements, agences d'adoption...

Selon le cabinet américain Marketdata Enterprises, les services d'adoption représentent un marché de 1,44 milliard US et devraient croître de 11,5 % annuellement jusqu'en 2004. Sur le site adoptlaw.org, l'adoption d'un petit Roumain coûte 16 500 \$ US. À ce montant, il faudra ajouter les billets d'avion, les frais de séjour, la traduction de documents, les frais médicaux... Adoptlaw.org donne même des conseils afin d'obtenir une aide financière, mais n'a pas

encore osé mettre de lien vers une institution bancaire. Et en Ontario, depuis l'an dernier, les parents doivent verser au gouvernement une taxe de 92 \$ lorsqu'ils adoptent un enfant à l'étranger.

Adoption éthique

En 1999, les Québécois ont adopté 698 enfants étrangers, soit environ 38 % de l'ensemble des adoptions au Canada. L'an dernier, les adoptions québécoises ont grimpé à 900 enfants. Le phénomène a pris de l'ampleur à la faveur d'un changement législatif puisque, jusqu'en 1990, on ne comptait que 250 adoptions internationales.

Plus de 90 % des adoptions internationales ont été faites par des couples et en 1999, près d'un enfant adopté sur deux était Chinois. Au Québec, les strictes procédures

d'adoption nous protégeraient des dérapages. L'adoption ne peut s'effectuer moyennant rémunération. Mais pour adopter un bébé dans la province, il faut savoir s'armer de patience. Si le Québec se conforme à la Convention internationale de La Haye de 1993 qui protège les droits de l'enfant, il n'en va pas de même pour Internet qui n'est pas soumis à la Convention. En fait, les dérapages viennent du fait qu'il existe un vide juridique sur le Web en ce qui a trait à l'adoption. Dès 1999, le Vietnam a interdit les adoptions d'enfants à la France pour freiner le trafic de bébés vendus et le Cambodge a suspendu les adoptions internationales en juin dernier.

Bébé à vendre

Tout ce qui est sur le réseau des réseaux n'est pas forcément bon à prendre. « Bébé. Douze mois, 6 kilogrammes. Prix de vente : 30 000 francs belges », pouvait-on lire récemment sur un site Internet belge. Canular ? Probablement. Mais avant de choisir un site, visitez-en plusieurs et comparez les procédures d'adoption. Un bon point de départ est incontestablement le site « Ces enfants venus de loin ». Ce dernier a mis en ligne de nombreux conseils ainsi que des liens vers des ressources fiables en adoption. Aux États-Unis, [About.com](http://www.about.com) consacre de vastes dossiers à l'adoption. Mouvement retrouvailles est également un site intéressant et gère une banque de plus de 12 000 noms de personnes cherchant leurs parents ou leur enfant. Enfin, pourquoi ne pas faire découvrir à vos tout-petits le site des Droits de l'enfant (<http://www.droitshumains.org>) qui explique à ceux-ci la Convention internationale des droits de l'enfant.

Quelques sites pour s'informer sur l'adoption

- Ministère de la Famille et de l'Enfance <http://www.mfe.gouv.qc.ca/>
- Ministère de la Santé et des Services sociaux <http://www.msss.gouv.qc.ca>
- Mouvement Retrouvailles <http://www.mouvement-retrouvailles.qc.ca>
- Le Conseil d'adoption du Canada <http://www.adoption.ca>
- Adoption <http://www.adoption.about.com>
- Ces enfants venus de loin <http://www.quebecadoption.net/>
- AdoptInfo <http://www.cyfc.umn.edu/Adoptinfo>
- National Adoption Center <http://www.adopt.org/>
- Adopting.org <http://www.adopting.org/readroom.html>



LES ARTS DE LA TABLE SAQ

15h à 18h
THÉ À LA MENTHE ET ARTISANS MAROCAINS

Hall du Renaissance
Montréal Hôtel
gratuit

17h à 22h
GOÛTEZ D'ABORD... CHOISISSEZ ENSUITE

Ernest & Julio Gallo
Gallo of Sonoma
Chez Queux
Réservations (514) 866-5194

17h30 à 22h30
SOIRÉE «CABARET MAROCAIN»

Renaissance Montréal Hôtel
Café Tentation
Réservations (514) 288-6666

17h30
CHAMPAGNE DE TÊTE ET CAVIARS INDIGÈNES

Salon Carlton
Ritz-Carlton Montréal
Réservations (514) 842-4212
poste 827

18h30
DÉGUSTATION DE VINS À L'AVEUGLE ET TABLE D'HÔTE

Chez La Mère Michel
Réservations (514) 934-0473

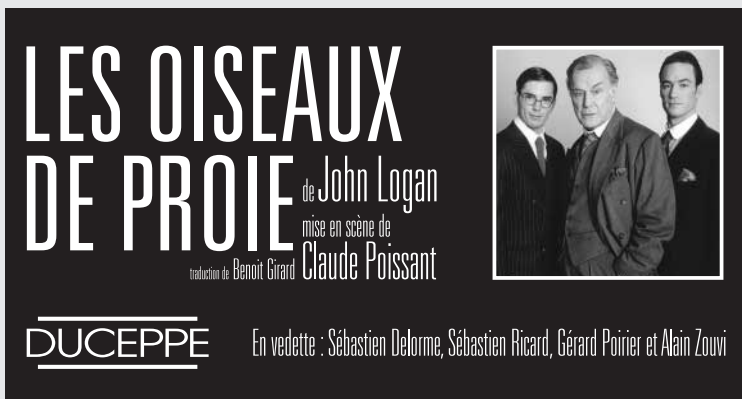
DU CARACTÈRE!



LECTURES

La Presse La bonne nouvelle du jour!

La Presse vous offre la chance de gagner une paire de billets pour assister à une représentation de la pièce Les Oiseaux de proie présentée au Théâtre Jean-Duceppe jusqu'au 24 mars. Une valeur de 64 \$.



Jusqu'au 17 février 2001, nous publierons quotidiennement les noms de 15 gagnants abonnés à La Presse.

La valeur totale des prix offerts est de 4 800 \$. Les règlements du concours sont disponibles à La Presse. Les gagnants devront répondre à une question d'habileté mathématique pour mériter leur prix. Ces personnes recevront automatiquement leur prix par la poste dans un délai de 3 semaines.

Abonnez-vous et vous pourriez être aussi parmi les chanceux du jour.

Voici les chanceux d'aujourd'hui

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| Mme Ferroukhi de Laval | Mme Brière de Chateaugay |
| M. Berthiaume de Repentigny | M. Dessureault de St-Bruno |
| M. Morse de Pointe-Claire | M. Gagnon de St-Jérôme |
| M. Tremblay de Longueuil | Mme Desjardins de Pincoirt |
| Mme Tartre de Montréal | Mme Santori d'Anjou |
| Mme Clément de Montréal | M. Fortier de St-Lambert |
| M. Lafleur de St-Laurent | M. Labbé de Laval |

(514) 285-6911

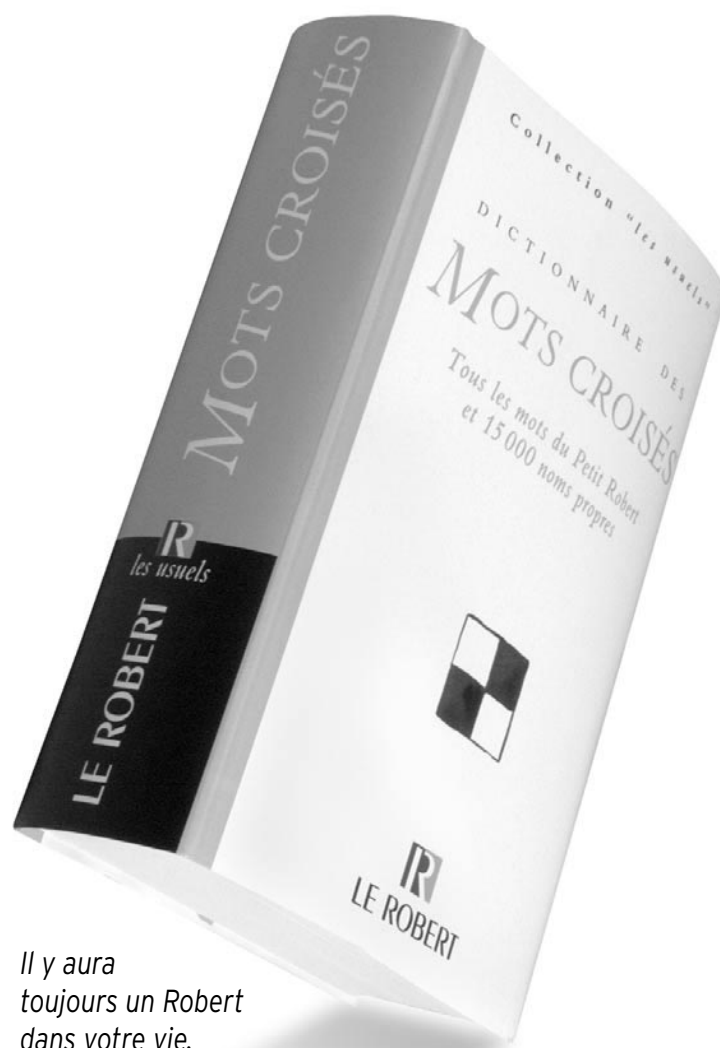
Pour appels interurbains seulement : 1 800 361-7453

LA SUPERGRILLE DU MOIS **La Presse**

En février, 100 gagnants mériteront un exemplaire du

DICTIONNAIRE DES **MOTS CROISÉS**

et un t-shirt **La Presse**.



Il y aura toujours un Robert dans votre vie.

LE ROBERT

À SURVEILLER
le dimanche 25 février

293311A

0334522A 01645

Peter Frampton reprend du service

SUR LE WEB AUJOURD'HUI

IL Y A DES gens qui passent leurs journées à envoyer et recevoir du courriel. Je leur recommande tout spécialement une nouvelle technologie développée par la société LifeFX (www.lifefx.com), le Facemail. Avec ce procédé, votre destinataire aura droit à un service de messenger virtuel plutôt qu'à un courriel « classique ». Au lieu d'un texte, il recevra et entendra votre message livré par un personnage animé en 3D. Et pour donner plus d'impact à votre message, vous pourrez même sélectionner des émotions pour son vi-

sage lors de l'enregistrement du message. Ça me rappelle étrangement certains systèmes de messagerie que l'on imaginait dans les films de science-fiction lorsqu'on voulait donner un visage humain à un ordinateur de bord. Si vous désirez tenter l'expérience, vous devez utiliser — ainsi que le destinataire — un PC et le fureteur Internet Explorer de Microsoft. Ensuite, passez télécharger gratuitement le logiciel qui vous permettra d'envoyer et de recevoir ce type de courriel. Bon message !

RENCONTRE fort attendue aujourd'hui. Avis aux amateurs de rock de la belle époque : le légendaire Peter Frampton reprend du service avec le lancement d'une version

revue et corrigée de son album *Frampton Comes Alive*, lancé il y a 25 ans. En plus des *Show Me the Way*, *Baby I Love Your Way*, et du célèbre *Do You Feel Like We Do*, Frampton a ajouté des pièces qui n'avaient pas été retenues dans la version initiale de l'album. Avec 18 millions d'exemplaires vendus à ce jour, cet album de Frampton détient toujours le record de ventes mondiales pour un disque enregistré en concert. Pour en savoir plus, passez le rencontrer ce soir, à 19h, au site Yahoo ! Chat (chat.yahoo.com).

BRAD PITT et Julia Roberts seront ce dimanche, à 19h30, à la section AOL Live du service d'America Online. Les deux acteurs participeront pour la première fois de leur

vie à une session de clavardage vidéo, une formule qui permet aux internautes de voir les invités pendant qu'ils répondent à leurs admirateurs. On organise tout ça à l'occasion de la sortie du film *The Mexican*, le 2 mars prochain.

UNE NOTE, en terminant, à l'intention des lecteurs qui sont tombés sous le charme du site non officiel des Cyniques de IXE13 (cyniques.iquebec.com). Bonne nouvelle : après quelques difficultés techniques causées par la grande popularité du site Web hommage, le contenu audio de l'intégrale des Cyniques est de nouveau disponible.

Bruno Guglielminetti
collaboration spéciale



PHOTOTHÈQUE La Presse ©

Bill Gates

Les jours de l'assistant d'Office sont comptés

MARIE-ANDRÉE AMIOT

VOUS EN AVEZ ras le bol du petit assistant d'Office ? Vous savez, ces petit chien, chat ou trombone fouineur qui sautent à l'écran chaque fois que vous abordez une nouvelle opération ? Avec la nouvelle version d'Office XP, il risque d'être relégué aux oubliettes, caché entre des lignes de codes qu'on n'utilise jamais.

Mardi, quand Bill Gates et des dirigeants de Microsoft ont présenté aux journalistes le nouveau système d'exploitation Windows XP qui accompagnera Office XP, plusieurs ont compris que les jours de l'assistant irritant d'Office étaient comptés. En fait, c'est tout le système qui sera revu.

Windows XP remplacera Win-

dows 95 et sa suite, soit Windows 98 et ME. L'entreprise de Redmond entend consacrer à cet ambitieux projet autant d'énergie et d'argent que lorsqu'elle a lancé Windows 95.

Le système Windows, introduit il y a 18 ans, avait besoin d'un lifting même si Bill Gates continue à dire qu'il s'agit du « logiciel le plus célèbre (lire rentable) de tous les temps ». Pour Microsoft, la venue d'un nouveau système d'exploitation arrive à point. Son introduction sur le marché, prévue dans quelques mois, pourrait inciter les consommateurs à acheter de nouveaux ordinateurs et permettre à Microsoft de retrouver sa gloire du début de la décennie.

Les ventes d'ordinateurs ont été à ce point décevantes ces derniers

mois que Microsoft a souffert en perdant des redevances prélevées sur chaque système d'exploitation vendu. L'entreprise mise donc fortement sur ce produit qui coûtera un milliard à développer, tester et commercialiser.

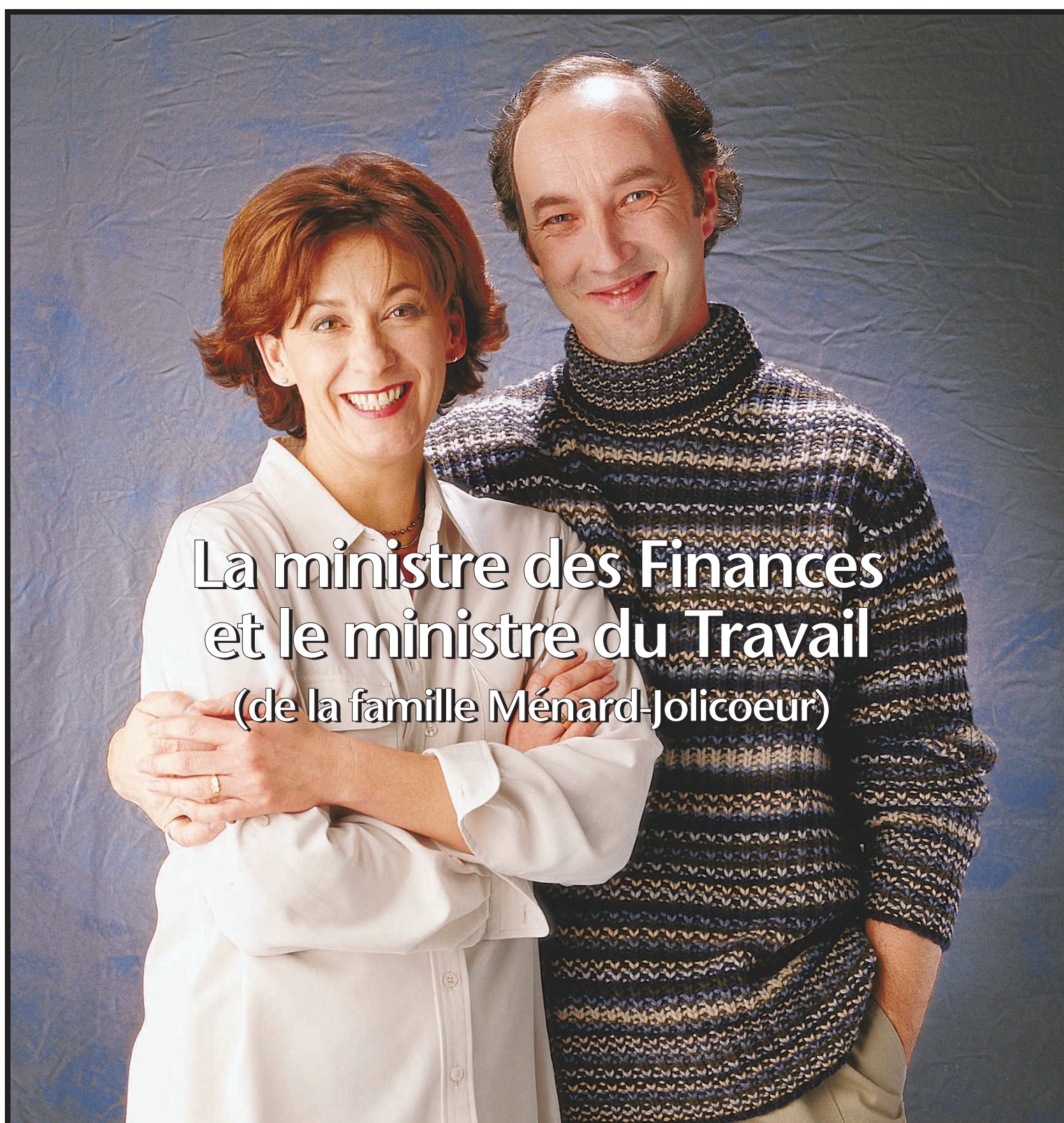
Le nouveau système facilitera des activités telles le magasinage en ligne, la manipulation des photos numériques et le partage d'applications sur Internet. Des personnes autorisées pourront intervenir sur un ordinateur à distance pour résoudre des problèmes techniques. Plusieurs utilisateurs pourront sauvegarder des fichiers sur un même ordinateur sans toutefois permettre l'accès aux autres. Les utilisateurs verront deux interfaces et choisiront celle qui leur plaît. Luna offrira aux clients un look

plus raffiné se rapprochant du système OS X de Apple. Elle retiendra le bouton « Démarrer » mais rendra l'accès au courriel et un accès simplifié aux composantes du panneau de contrôle.

Plus important, Windows XP, conçu pour les consommateurs, est construit sur la base existante du noyau NT/200 de Windows 2000, jugé plus stable et destiné à l'entreprise. Des dirigeants ont admis que les exigences de mémoire requise seront semblables à celles de Windows 2000.

Aucun prix de vente n'a encore été dévoilé et la seconde version beta sera distribuée aux testeurs accrédités lundi.

Pour un aperçu du nouveau Windows XP : www.microsoft.com/windowsxp/guide/newlook.asp.



La ministre des Finances et le ministre du Travail (de la famille Ménard-Jolicoeur)

...vous recommandent les fascicules sur les finances personnelles.

La Presse vous présente sa nouvelle série de fascicules « VOS FINANCES PERSONNELLES ». Rédigés par le chroniqueur financier Michel Girard, ces fascicules offrent une panoplie de trucs financiers et des conseils pratiques qui répondront à vos préoccupations concrètes en matière de finances personnelles.

Demain :

36 trucs pour réduire vos impôts

Michel Girard résume les 36 meilleurs moyens de réduire vos impôts (en toute légalité). Que ce soit grâce aux abris fiscaux, en gérant mieux le calendrier fiscal ou en réduisant les prélèvements à la source (c'est possible).

Mercredi :

36 trucs pour tirer profit d'Internet

Dans ce dernier fascicule de la série 2001, Michel Girard vous présente les meilleurs sites Internet pour l'investisseur et l'épargnant. Les préférés des pros. Une foule de conseils pour naviguer avec aisance. Des outils informatiques qui valent le coup.



C'est gratuit dans La Presse les SAMEDIS et MERCREDIS jusqu'au 21 février.

Les quantités étant limitées, composez le (514) 285-6911 pour vous abonner ou réserver dès maintenant votre exemplaire de La Presse auprès de votre marchand de journaux.



La Presse

en collaboration avec :

Fidelity Investments

15 MILLIONS D'INVESTISSEURS NOUS FONT CONFIANCE™

Michel Girard, chroniqueur financier



Miguel Sanchez concoctant ses petits plats.

Un neurologue restaurateur dans les étoiles Michelin

PATRICK FORT

Agence France-Presse

BARCELONE — Chef de service en neurologie de la polyclinique del Valles de Granollers près de Barcelone, du lundi au mercredi, Miguel Sanchez Romera devient, du jeudi au dimanche, le très inspiré chef de l'Esguard de Sant Andreu de Llavaneres, qui fait partie de la quinzaine de restaurants espagnols couronnés d'une étoile Michelin.

Paradoxe à l'heure de la vache folle : le chef neurologue est obligé de composer avec une maladie alimentaire qui peut atteindre le cerveau. « Même si je n'utilise que des produits d'artisans, je veux être sûr de ce que je sers. Pas d'abats, pas de moelle, peu de viande. Je réussis à oublier que je suis aussi un cuisinier quand je pratique la médecine mais pas le contraire », explique à l'AFP Miguel Sanchez après avoir inspecté un scanner d'une tumeur bénigne au cerveau d'un patient.

Et, même quand il désigne sur la carte neurologique l'aire gustative primaire, il est difficile de croire que ce petit homme se mue en un magicien des fourneaux et troque sa blouse blanche et son stéthoscope pour une toque et des casseroles.

Le médecin comme le chef refusent toutefois de traduire toute « l'émotion de la cuisine » en démarche scientifique. « Grâce à Dieu, c'est impossible. »

La consécration culinaire a été « difficile », confie le chef dont les plats méritent de l'avis de certains critiques barcelonais plus qu'une étoile au guide Michelin.

Né en Argentine de parents espagnols, Miguel Sanchez a étudié la médecine à l'Université de Cordoba en Argentine (1978). Il a ensuite immigré vers la mère patrie (l'Espagne) pour se spécialiser à Barcelone en neurologie et en neurophysiologie avec une spécialité en épilepsie.

Au début des années 1980, il travaillait dans un quartier pauvre de Barcelone, le quartier des halles. Une affectation qui a changé sa vie et celle des gourmets catalans. « J'étais obligé de me faire à manger moi-même et je voyais tous ces produits magnifiques... »

Rapidement, il se sent à l'étroit dans les recettes tirées des livres ou même reprise de sa mère qu'il vénère et considère comme la référence culinaire par excellence. Fier d'être « complètement autodidacte », il se met alors à inventer.

Il fait ses gammes sur un piano de cuisine « en commençant par les bases » pour ses plats salés ou sucrés. Il a même fait breveter en mai 1999, sur le conseil d'autres chefs, un produit neutre à base de manioc, baptisé Mi-Cri, Mi, comme Miguel, Cri comme Cristina, sa femme.

Sur le conseil de sa femme et de ses amis, le neurologue a fini par devenir aussi restaurateur. L'entreprise n'a pas été aisée ni en temps ni en argent. Rassemblant ses heures de travail à l'hôpital de lundi à mercredi, il embrasse son travail de chef dès 3h30 du matin jeudi pour chercher ses produits pour le restaurant aux halles de Barcelone.

« Un plaisir sans cesse renouvelé », selon le chef dont le salaire de médecin et celui de sa femme, cadre dans une entreprise, permettent au restaurant qui emploie une quinzaine de personnes d'équilibrer les comptes.

Couscous aux 27 légumes, cerf aux épices, oeuf au caviar à la crème d'oignon, pigeon laqué... Depuis l'ouverture, 500 nouveaux plats et recettes, soigneusement consignés dans un cahier d'écolier, ont vu le jour.

« J'essaie de mélanger le traditionnel et le nouveau, d'associer des goûts pour faire ressortir chacun d'entre eux », affirme Miguel Sanchez. « J'aime à dire que je suis un constructiviste du goût mais si certains architectes oublient qu'il faut vivre dans leurs œuvres, je n'oublie pas que la cuisine, est faite pour être mangée. Et mangée avec plaisir. »

SAVEURS



Mirage à -20 degrés C

FRÉDÉRIC CHABOT
collaboration spéciale

Parmi toutes les étoiles qui brillent sur les tables de Montréal dans le cadre du Festival Montréal en lumière, une équipe de chefs marocains vous accueille au royaume des mille et un palmiers.

L'hôtel Renaissance, leur a cédé son hall qu'ils ont métamorphosé en souk. Artisanat, vaisselle et épices y sont en démonstration. À partir de 15h, tous sont invités à savourer le traditionnel thé à la menthe. Et jusqu'au 25 février, le Café Tentation se transforme en « cabaret marocain » et offre une table d'hôte incluant un verre Siroua blanc, gris (rosé) ou rouge, en plus d'une sélection de vins du terroir disponibles au verre.

Tandis que les musiciens marocains vous réjouissent les tympans, une assiette d'amuse-gueules fait son apparition et se charge de votre palais. En marinade, olives, navet, cornichons et carottes débordent de saveurs amères, acides et salées. Des notes quasi médicinales et antiseptiques, qui rappellent l'épazote mexicain, exhaussent les carottes qui autrement seraient passées inaperçues. C'est sur une langue éprouvée que le Siroua gris prend toute sa valeur. Un vin léger et rafraîchissant qui passe en coup de vent.

L'entrée de pastilla aux pigeonneaux et aux amandes se présente dans une pâte fine et très friable, mais plus épaisse qu'une filo machinée, indice qu'elle est faite à la main. Riche en amandes hachées, la farce rappelle les baklavas — appelés kab el ghzal au Maroc — de qualité supérieure. La décoration abondante de cannelle et de sucre en poudre a de quoi dérouter.

Pour profiter d'un tour d'horizon rapide, l'assiette de salades fines permet de s'initier à quelques-unes des mille et une saveurs de la cuisine marocaine. En petites portions, on y retrouve des préparations à base de légumes ainsi que des abats, chers à cette culture où le sacrifice des animaux est empreint de tradition et de respect.

On y retrouve bien sûr de l'aubergine (zaalouk), simplement tranchée et marinée dans un peu de tomate. Des bâtonnets de carotte sont relevés d'une pointe de cannelle et enrichis de la rondeur des raisins secs. Le « maasla de rouge » nous présente

CAFÉ TENTATION

3625, avenue du Parc
(514) 288-6666

Menu «cabaret marocain» :
25 \$ à 31 \$

Lundi au dimanche : 17h30 à 22h30

★★★½

la tomate sous une toute nouvelle forme, confite dans le sucre. De la cannelle et du cumin illumine cette compote qui, autrement, n'aurait eu que le sucre à offrir. Le chou-fleur au cumin remplace le « méchoui de poivrons » annoncé, sans doute parce que le prix de la caisse de poivrons rouges bat des records depuis quelques semaines. Quant au « menghoub de fèves », il nous présente les légumineuses simplement, sans rien de particulier. Parmi toutes ces saveurs, les betteraves volent la vedette avec leur léger voile d'eau de rose. Pour un mélange explosif, ajoutez-y un zeste de citron confit. Confit dans le sel, le zeste de citron prend une dimension grandiose.

Côté abats, la cervelle d'agneau est à peine égayée d'un peu de tomate. Servie froide, elle offre une texture moins flasque et se compare agréablement à un fondant de foie de volaille un peu serré. Le foie de veau Mchamel offre la même simplicité relevée d'une pincée de cumin. Encore une fois, le zeste de citron confit fera des miracles.

En plat principal, la table d'hôte propose couscous et brochettes, mais surtout un grand choix de tajines. La tajine au jarret de veau Makfoul prend la forme d'un fouillis de lanières d'oignons tendres où se mêlent de moelleux lambeaux de viande confite, le tout ponctué de touches de cumin et du duo cannelle-sucre. Un plat d'une grande simplicité, mais des plus savoureux, qui nous présente le veau confit,

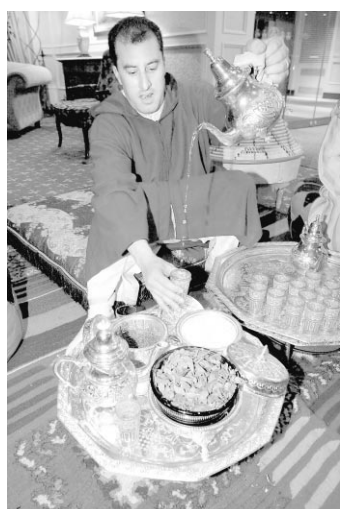
sans le sel ni le gras auxquels la cuisine de canard nous a habitués.

La texture particulière de la lotte permet de traiter ce poisson de la même façon qu'un tendre morceau de viande puisque sa fibre ne s'effeuille pas. Les Italiens en font de l'osso buco, les Français, des médaillons, qu'ils font sauter comme s'il s'agissait de veau. Pour nous, les chefs marocains l'intègrent à une tajine relevée d'olives et de citron confit. La texture de la lotte dans cette tajine est incomparable. Malgré des fibres naturellement serrées, la chair est tendre et offre le moelleux de la guimauve fraîche. La sauce à base de tomates et de curcuma agit comme tampon entre le salé et l'amer des olives, la douceur du poisson et la vivacité du citron confit, pour créer un équilibre parfait. À travers ce petit oasis de saveurs, de textures et de parfums, la crevette semble égarée.

L'accompagnement de couscous paraît superflu, mais vaut la peine d'être découvert. Le grain est ferme, sans être croquant et se mordille dans une résilience agréable. Légèrement huileuses, les petites billes jamais pâteuses glissent agréablement dans la bouche.

On retrouve également la pastilla au dessert. Cette fois, la pâte prend la forme d'une crêpe mince qu'on aurait eu juste le temps de plier avant qu'elle ne raidisse. Tout en croustillance, elle est saupoudrée d'amandes hachées finement mélangées à de la cannelle. Quelques gouttes de crème anglaise apportent une note de fraîcheur. Une autre expérience à ne pas manquer.

De la cuisine ouverte, les cuisiniers s'affichent avec fierté et se mêlent aux musiciens pour nous transporter au cœur de la palmeraie. L'effet est encore plus convaincant lorsque la jeune joueuse de cymbales retire le manteau de fourrure qui la protège de notre hiver pour nous révéler tous ses charmes en quelques coups de hanches bien modulés.



Déjà visités pour vous

CHU CHAI, 4088, rue Saint-Denis, (514) 843-4194

Riches saveurs et parfums de la Thaïlande déclinés sur des imitations de viandes à base de protéines végétales dans un restaurant végétarien pas grano qui vous dépayse le palais en moins de deux, peu importe que vous y soyez pour des raisons diététiques, idéologiques, ou par simple curiosité.

Pour > Les réjouissantes waan krob, des algues panées servies avec une sauce sucrée et épicée. Le plutôt rigolo riz collant et l'expérience ultime du tapioca chaud sucré-salé.

Contre > Le décor ronflant et le service tout à fait anonyme qui freine l'élan des saveurs.

☂ \$ \$ ★ ★ ★ ½

UNIKA, 6700, boulevard Saint-Laurent, (514) 277-6444

Italien tout en élégance, à la cuisine et à la musique bien ancrées dans ses racines, mais qui ne se refuse pas quelques escapades du côté de la nouveauté dans un voisinage qui ne demande pas mieux.

Pour > Le pain passé sur le gril et arrosé d'huile d'olive. Le service tout en beauté et l'activité de la cuisine ouverte. La terrasse qui longe le par cet qui réussit à mettre en sourdine l'activité envahissante du boulevard Saint-Laurent.

Contre > Les cuissons parfois mal maîtrisées et les accidentelles modernités qui dérapent. Le raisonnement qui pousse le personnel de service à conclure que les buveurs de vin ne sont pas intéressés à l'œuv.

☂ \$ \$ ★ ★ ★

RISTORANTE LUCCA, 12, rue Dante, (514) 278-6502

Une ardoise renouvelée quotidiennement où s'affiche un court menu inspiré du terroir et qui s'appuie sur une technique maîtrisée et des produits d'une fraîcheur irréprochable. Une cuisine où la simplicité est brillamment exploitée sans subir les soubresauts de la nouveauté.

Pour > La maîtrise de la simplicité exécutée avec brio et dans le respect des ingrédients. L'élégance du décor. Les portions suffisamment généreuses qui ne font pas regretter le prix payé. La panna cotta qui prend ses grands airs.

Contre > La dure réalité selon laquelle la qualité a un prix. Les émulsions et autres infusions aux belles couleurs qui décorent les assiettes mais dont les saveurs tapissent insuffisamment nos palais.

☂ \$\$\$ ★ ★ ★ ★

LAS AMERICAS, 6700, rue Clark, (514) 274-7303

Cuisine colombienne mitonnée dans une sympathique ambiance de petit resto de quartier. Une nourriture du Sud qui se veut salvatrice sous notre climat nordique.

Pour > La chaleur qui rayonne des assiettes et les odeurs suaves qui s'échappent de la cuisine. Les chaleureuses soupes de poissons. La simplicité et la rusticité des plats.

Contre > Une vinaigrette crémeuse sans personnalité dont le manque d'acidité se fait remarquer alors qu'elle pourrait alléger ces assiettes riches en lipides. Le riz quelque peu bourbeux de la paella.

\$ ★ ★ ★

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

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

Des vins à apporter au restaurant



JACQUES BENOIT
LE VIN

Un jour, ou plutôt un soir, dans un restaurant de Montréal où on apporte son vin, s'amène un client d'un genre spécial. Homme prospère, banquier de son métier, il a dans son sac de papier brun une bouteille, comme monsieur Tout-le-Monde.

Il la sort, la brandit sous le nez du serveur, c'est le Pomerol Château Pétrus, un des vins les plus chers de la planète !

Cela, paraît-il, créa une commotion dans l'établissement...

Vraie ou fausse, cette histoire ?

Les autres banquiers (et les journalistes) qui vous la racontent, la disent authentique. Et nomment même le banquier en question.

Ce genre d'exploit est, bien sûr, hors de portée du commun des mortels. Comment donc procéder en pareille circonstance ? Autrement dit, quels vins apporter dans ces restaurants ?

La difficulté est qu'on ignore, normalement, avant de mettre les pieds dans l'éta-

blissement choisi, quels plats y seront offerts. Solution: on s'informe par téléphone, et on choisit le vin en conséquence.

Autre possibilité: on apporte un vin rouge passe-partout, d'un niveau de concentration moyen, velouté, peu tannique, qui pourra réussir à accompagner agréablement toutes sortes de plats. Des viandes blanches aux rouges, en passant (ce qui est toutefois plus risqué) par les fruits de mer.

Et on privilégie les vins à prix abordable, contrairement à ce banquier, en réservant ses meilleures bouteilles pour les repas pris chez soi.

Beaucoup de rouges, bien sûr, peuvent convenir. En voici néanmoins un certain nombre, choisis parmi des vins dont j'ai déjà fait état précédemment. Tous ont du caractère, car vin souple et peu tannique n'est pas forcément synonyme de vin... SVNV — sans vice ni vertu, comme on le dit dans le milieu français du vin.

Tous, enfin, sont des produits courants, vendus dans de nombreuses succursales. D'abord, le **Corbières 99 Château Saint-Martin-de-Toques** (539312, 12,05 \$, ★★ \$). Puis, un peu plus complexe, ce vin étonnamment réussi d'Argentine qu'est le **Malbec 99 Mendoza Rio de Plata Etchart** (391573, 10,55 \$, ★★(★) \$).

Retour au Languedoc avec le **Saint-Chinian 99 Clos Bagatelle** (446153, 12,75 \$.



★★ \$(\$)), plus souple que ne l'était le 98, et même chose pour ce joli vin tout en fruit qu'est le **Coteaux du Languedoc 99 La Bergerie de l'Hortus** (427518, 15,75 \$, ★★(★) \$(\$)).

Tendre, velouté, le **Merlot 97 IGT Delle Venezie Esperto Livio Felluga** conviendra lui aussi très bien (560102, 13,95 \$, ★★ \$(\$)) et même chose pour cet étonnant et charmeur **Cabernet Franc 98 Inniskillin**, bien charnu, de l'Ontario (317016, 12,80 \$, ★★(★) \$(\$)).

Un vin de Viognier

Cépage très aromatique, le Viognier donne des vins parfumés, aux odeurs marquées de fruits, tels ce **Vin de pays d'Oc 99 Viognier Domaine de Gourgazaud**, au bouquet exubérant, aux odeurs marquées d'abricot avec l'aération, et puis généreux en bouche, un brin sucré (ce qui n'empêche pas de l'apprécier), sans toutefois la finesse des célèbres Condrieu de la vallée du Rhône, mais... Les prix ne sont pas les mêmes ! Délicieux. À servir à l'apéritif, avec des viandes blanches, un poisson, ou des plats d'inspiration asiatique. Vin de spécialité (S), 912469, 16,60 \$, ★★(★) \$ \$1 an, à boire.

Dégustés pour vous

> **Chianti Classico 98 Cecchi**. Une nouvelle inscription au répertoire général. Chianti assez peu coloré, au plus moyennement corsé, aux odeurs et aux saveurs nettes, tannique et assez astringent. Bien fait, sans qu'il soit particulièrement remarquable. Produit courant (C), 573519, 13,85 \$, ★(★) \$(\$), 1-2 ans.

> **Merlot del Veneto IGT 99 Boscaini**. Un rouge plutôt léger, simple et souple, très peu tannique donc, tout en fruit. À servir bien frais comme un beaujolais. C, 545608, 11,05 \$, ★ \$1 an, à boire.

> **Penedès 94 Gran Reserva Mas Comtal**. Vin d'Espagne, à la riche couleur, avec beaucoup d'ampleur au nez et des notes très marquées de torréfaction (c'est le bois), genre chocolat, cuir, etc. Et puis concentré, épicé, sur des tannins compacts et fermes, tannique, avec des saveurs insistantes de torréfaction. Très bon... à sa façon. S, 902239, 26,70 \$, ★★ \$ \$ \$ 5-6 ans environ.

> **Côtes du Luberon 99 Domaine de la Citadelle**. Il en reste un peu, dit-on. Beaucoup de matière, d'éclat. Et du corps. Savoureux, et à prix très correct. Superbe pour le prix. S, 880831, 15,55 \$, ★★ \$(\$) 3-4 ans.

★	Vin correct	★★★★	Excellent
★★	Bon	★★★★★	Exceptionnel
★★★	Très bon	(★)	Égale une 1/2 étoile

La règle

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

**Bibliothèque
et Archives
nationales**

Québec 

La Presse

16 février 2001

Page B8 manquante