

ACTUEL

BIÈRES ET SAVEURS
À CHAMBLY
PAGE 5



LES ENFANTS DE LA DPJ UN DOCUMENTAIRE-CHOC PAGE 3

ACCOMMODEMENT
RAISONNABLE

Vers des solutions sur mesure

LAURA-JULIE PERREAULT

Un étudiant sikh veut porter un couteau cérémonial, le kirpan, à l'école. Une jeune musulmane demande à être dispensée de cours de natation, refusant d'enfiler un maillot de bain devant un groupe de garçons. Un employé de religion juive refuse de travailler le samedi. Un Témoin de Jéhovah s'oppose à ce que son enfant reçoive une transfusion de sang.

Que faire quand de telles demandes de passe-droit atterrissent sur notre bureau? Malheureusement, il n'y a pas de réponse simple. Quoi privilégier entre le respect des valeurs communes, le multiculturalisme, le droit à la liberté de religion et à la différence culturelle, l'égalité des sexes? Pas facile de naviguer dans les eaux des Chartes québécoise et canadienne des droits de la personne en toutes circonstances.

Cependant, impossible de balayer les requêtes sous le tapis: au fil des ans, les tribunaux du pays ont établi que l'État et ses subdivisions ont l'obligation de s'adapter aux demandes des minorités si leurs requêtes ne causent pas de tort « indu » à la société. Baptisée « accommodement raisonnable », cette création des tribunaux a fait couler beaucoup d'encre au cours des dernières années.

Ainsi, au nom de l'accommodement raisonnable, la Cour supérieure a jugé qu'un jeune sikh baptisé pouvait porter le kirpan sous ses vêtements à l'école, si le couteau cérémonial était confiné dans une boîte de bois, elle-même emprisonnée dans un morceau de tissu.

Invoquant le même principe, la Cour d'appel a renversé le premier jugement et tranché que l'école n'avait pas l'obligation d'accommoder le garçon, puisque le couteau représentait une menace à la sécurité. La question sera bientôt portée devant la Cour suprême par Julius Grey, l'avocat montréalais passé maître dans l'application de la Charte aux droits des minorités.

« Les cours reconnaissent que l'accommodement raisonnable n'est pas nécessairement sans coût pour la société. Il peut entraîner un sacrifice de la majorité, mais ce sacrifice ne peut pas être indu », explique M. Grey.

Il donne en exemple sa dernière victoire en cour. Le juge a tranché que les juifs orthodoxes ont le droit de construire une soukha sur leur balcon pour souligner une fête religieuse, et ce, même s'ils ont signé un contrat de copropriété qui le défendait. « Le juge a pris cette décision parce que la soukha reste pendant une semaine sur les balcons. Si ça avait été permanent, il aurait probablement dit non. De la même manière, les tribunaux vont obliger les employeurs à donner congé à leurs employés pendant certaines fêtes religieuses, mais refuseraient que quelqu'un demande congé tous les lundis et mardis pour des raisons religieuses. »

► Voir ACCOMMODEMENT en 2



PHOTO ZOHRA BENSEMRA, REUTERS

Une petite saucette peut être source de bien des préoccupations pour les musulmanes qui désirent mettre leurs courbes à l'abri des regards indiscrets. Ici, une baigneuse marche sur la plage d'Alger aux côtés d'une femme en vêtements traditionnels.

Piscines interdites aux hommes



MALI ILSE PAQUIN

COLLABORATION SPÉCIALE

Un dimanche midi d'été, rien à signaler à la piscine du Centre sportif Côte-des-Neiges. Du moins, en apparence. Des bras et des jambes ruissellent d'eau et les vapeurs de chlore picotent les yeux. Pourtant, cette baignade a quelque chose de particulier: aucun homme n'est visible à la ronde, la majorité des nageuses ont le teint foncé ou le crâne rasé et certaines portent un t-shirt trempé par-dessus leur maillot.

Le Centre sportif Côte-des-Neiges est le seul établissement municipal de Montréal où les musulmanes et les juives orthodoxes peuvent se baigner à l'abri des regards masculins pendant une heure, trois fois par semaine. Quand la piscine fer-

me pour un nettoyage ou une réparation, les clientes se tournent vers les quelques centres privés qui offrent ce service, le Y des femmes — centre de conditionnement exclusif aux femmes — en tête.

Car pour elles, pas question de se montrer en maillot devant un autre homme que leur mari. Leurs croyances religieuses le défendent.

À la sortie du vestiaire, deux juives dans la vingtaine, une coiffée d'un foulard et l'autre, d'une peruke, admettent que c'est la seule piscine qu'elles fréquentent depuis trois ans. Où allaient-elles avant? « Dans notre baignoire! » lance la jeune femme au foulard, une souris en coin.

Quelques minutes plus tard, c'est au tour de l'Algérienne Souhila de quitter la piscine, les cheveux encore humides sous son voile. « Je ne peux pas nager ailleurs, sauf

peut-être au Y des femmes. Je préfère venir ici parce que c'est gratuit et ça ne prend pas d'abonnement. Par contre, on devrait nous allouer plus de temps. Une heure, c'est pas assez, surtout quand nos enfants nous accompagnent! »

Aujourd'hui, les clientes sont un peu secouées, car deux hommes discutaient sur le bord de la piscine pendant qu'elles s'apprêtaient à

sautez. Ne sachant trop quoi faire, elles ont attendu qu'ils ne regardent pas pour plonger. « Je n'avais rien pour me couvrir. Je ne portais qu'un deux-pièces! » s'exclame la jeune Iranienne Mona, avant de devenir aussi rouge que ses lèvres.

Contraintes

À la Ville de Montréal, il n'y a pas de politique claire sur la gestion de la diversité culturelle pour

les centres de sports et de loisirs. Les responsables des piscines sont donc laissés à eux-mêmes pour gérer les demandes des communautés ethniques.

Et si les bains séparés sont rares à Montréal, les gestionnaires montrent du doigt leurs conditions difficiles à respecter. C'est ce qu'a observé Annick Germain de l'Institut national de la recherche scientifique (INRS) lors d'une étude sur l'adaptation des services de loisirs à la diversité multiethnique. « Pour accommoder ces femmes, ils doivent embaucher des sauveteurs féminins seulement. Or, il y a un manque de sauveteurs au Québec. Au lieu de se casser la tête chaque semaine pour trouver du personnel, ils préfèrent laisser tomber. D'autres soutiennent que leurs piscines sont déjà très fréquentées et qu'ils ne veulent pas pénaliser une partie de leur clientèle au profit d'une autre. »

► Voir PISCINES en 2

Pour ces femmes musulmanes et juives, se montrer en maillot devant un autre que leur mari est exclu.

Afro-Cuban All Star

4 GÉNÉRATIONS DE MUSICIENS!

MÉTROPOLIS, 28 SEPTEMBRE, 20 h

Renseignements : (514) 871-1881 ou 1 888 515-0515 | Billets en vente sur www.ticketpro.ca ou au (514) 908-9090

ACTUEL

Piscines interdites aux hommes

PISCINES

suite de la page 1

Claudine Perreault, directrice du Centre sportif Côte-des-Neiges, n'est pas étonnée de la résistance des autres gestionnaires. « Les bains unisexes sont difficiles à organiser. Quand notre centre a ouvert en 1997, j'en avais déjà prévu à l'horaire, puisque le quartier comprend beaucoup de juifs et de musulmans. »

« Mais ça me coûte plus cher, car je paie les maîtres-nageuses un minimum de trois heures de travail. Quand elles ne se déplacent que pour le bain des femmes, je perds de l'argent. »

Lorsqu'une piscine n'offre que des bains mixtes, certaines musulmanes demandent la permission de se baigner tout habillées. Encore une fois, les réponses varient d'un établissement à l'autre. À ce jour, une dizaine de piscines municipales tolèrent les bains habillés.

« Les questions d'hygiène et de sécurité sont souvent invoquées par les responsables, précise Annick Germain. Ils craignent que ça complique le travail des sauveteurs dans le cas d'une noyade. Ceux qui acceptent imposent des conditions. Par exemple, ils vont exiger que les vêtements soient propres et moulants. »

Toutefois, les responsables qui cèdent ne se rendraient pas service, selon Line Gingras-Perreault, instructeur de piscine depuis 20 ans. « Quand on permet les vêtements dans l'eau, ça ouvre la porte à d'autres demandes. Il faut savoir tracer la ligne. »

Piscines à louer

Certains groupes ethniques n'hésitent pas à payer des sommes faramineuses pour profiter de bains unisexes. Au camp Neginah, qui accueille plus de 400 enfants hassidiques chaque été, la directrice Malka Farkas a dû allonger 12 000 dollars pour que ses petits puissent se baigner séparément. C'est le prix de la location de deux piscines municipales, Saint-Denis et Rosemont, pour un total de 130 heures.

Malgré le bas âge des enfants, M^{me} Farkas explique que les femmes doivent apprendre très jeunes à cacher leurs charmes aux hommes. « Certaines des fillettes enfilent un t-shirt sur leur maillot dès l'âge de 8 ou 9 ans. »

Depuis qu'elle dirige le camp, M^{me} Farkas a connu une seule mauvaise expérience, au cours de laquelle une université francophone lui a fermé la porte au nez, sans explication. « Nous étions sur le point de signer avec elle, l'horaire des baignades était prêt. Malheureusement, notre dossier a changé de mains. Le nouvel employé ne voulait rien savoir. » Pour ne pas se retrouver le bec à l'eau, elle a



Une femme iranienne se baigne tout habillée dans la mer Caspienne. Quelques musulmanes voudraient faire de même dans les piscines qui n'offrent que des bains mixtes à Montréal. PHOTO AFP

loué à la dernière minute la piscine d'une école primaire.

Musulmanes et juives dans le même bain

Les bains unisexes ne font pas l'unanimité au sein même des communautés juives et musulmanes. Certains pratiquants plus modérés voient d'un mauvais oeil les permissions spéciales que les orthodoxes obtiennent des services municipaux. La psychologue Rashida Azdouz soutient qu'ils ont peur de se faire remarquer. « Leur *motto* est : vivons heureux, vivons cachés. Ils craignent que l'opinion publique finisse par les blâmer. »

Le fait que des musulmanes et des juives barbotent ensemble dans ces piscines est un beau paradoxe. Il ne faudrait toutefois pas croire que l'éternelle rivalité entre les deux clans cède sa place à la camaraderie, le temps d'une saucette. « Les baigneuses juives et musulmanes s'ignorent, souligne M^{me} Azdouz. Il n'y a pas d'animosité, mais il n'y a pas de convivialité non plus. C'est un peu dommage qu'elles n'en profitent pas pour briser la glace. »

Pour sa part, Claudine Perreault déclare que, malgré toutes les cultures qui se mêlent dans sa piscine, il n'y a jamais eu de conflits. « C'est vraiment beau à voir ! »

Expulsée d'une piscine pour avoir porté le voile

MALI ILSE PAQUIN

Aux États-Unis, une musulmane d'origine égyptienne poursuit la ville d'Omaha, située au Nebraska, pour discrimination. En juin 2003, Lubna Hussein s'est présentée à la piscine avec ses trois enfants. Malgré le fait qu'elle n'avait pas l'intention de se baigner, le gérant lui a refusé l'accès parce qu'elle ne voulait pas retirer son hijab. Même si la mère de famille a fait remarquer à l'employé que d'autres personnes en tenue de ville entraient sans problème, rien n'y a fait. Selon son avocate, Amy Miller, de l'ONG American Civil Liberties Union, cette poursuite est un précédent aux États-Unis.

Vers des solutions sur mesure

ACCOMMODEMENT

suite de la page 1

Mais même Julius Grey croit que certaines demandes dépassent les bornes. Il ne voit pas d'un très bon oeil les revendications d'un groupe de musulmans ontariens qui veut établir un tribunal islamique en Ontario pour trancher en arbitrage des questions de droit de la famille en appliquant les règles de la loi islamique, la charia. « Ça va trop loin. On demande de donner de la légitimité à un autre système de droit, avec peu de possibilité de réviser les jugements », dénonce-t-il.

Dans plusieurs cas, la cour a tracé la ligne : une famille qui demanderait de faire exciser une enfant en terre canadienne recevrait un refus des juges, tout comme des parents de l'Ouest canadien qui voulaient soustraire leur enfant aux cours de sciences à l'école pour des motifs religieux ont perdu leur cause devant les tribunaux. Des coûts excessifs, une atteinte à la sécurité, des problèmes de faisabilité et l'atteinte au bien-être général et aux libertés de la société en général sont tous des motifs qui permettent de refuser un accommodement.

« On ne doit pas voir de l'irrespect dans chaque refus d'accommoder », plaide Daniel Weinstock, titulaire de la chaire de recherche du Canada en éthique et philosophie politique de l'Université de Montréal. Selon lui, pour obtenir des traitements de faveur, les groupes minoritaires doivent être parfois prêts à assumer les coûts des exceptions qui leur sont accordées. « On ne verrait pas de problèmes à demander à un groupe de philatélistes de déboursier quelque chose pour utiliser une installation municipale. Ça ne devrait pas causer de problèmes éthiques si on demandait la même chose à un groupe religieux », continue-t-il.

M. Weinstock rappelle que l'accommodement raisonnable est d'abord et avant tout une négociation au cas par cas entre le groupe minoritaire et l'institution à laquelle il s'adresse. L'idée est de trouver un compromis entre le républicanisme à la française, qui ne fait pas de place à l'accommodement, et le laisser-aller total. « La règle qu'il faut suivre est claire : quand les bénéfices pour une minorité sont plus grands que les torts causés à une communauté, il y a obligation d'accommoder. Mais, en pratique, c'est autre chose : si on est dans une communauté où il y a une forte prédominance d'un groupe ethnique ou si c'est un groupuscule qui fait la demande, ce sont des situations fort différentes. Chaque situation diffère, chaque décision diffère, ça tranche sur l'approche jacobine française », explique M. Weinstock.

À la Ville de Montréal, où des dizaines de demandes sont formulées chaque semaine, on a tenté de donner des lignes directrices aux gestionnaires qui doivent se pencher sur les demandes. Mais, comme l'a remarqué la chercheuse Annick Germain, l'application du guide d'accommodement raisonnable varie d'arrondissement en arrondissement.

Maurice Chalom, directeur de la Direction des affaires interculturelles, est tout à fait conscient des problèmes que génère l'approche du cas par cas, surtout quand les motifs religieux sont invoqués. « On tient pour acquis que la gestion municipale doit être irrégulière. L'accommodement cause parfois des tensions entre une approche citoyenne, républicaine et l'approche individualiste. Mais on peut aussi voir dans l'accommodement une tentative de répondre aux besoins des citoyens », note M. Chalom.

C'est pour expliquer les nuances dans le concept de droit et pour calmer certaines inquiétudes quant à la perte de valeurs propres à la société d'accueil montrealaise que la Direction des relations interculturelles a publié son guide. « Ça permet de dégonfler des ballounes, pour montrer que l'accommodement raisonnable n'est pas du mur à mur, mais une recherche de réponse sur mesure », conclut le gestionnaire.

Inscrivez-vous maintenant !



AEC et DEC dans les domaines suivants :
(DEC intensifs de 2 ans aussi disponibles)

- Hôtellerie et tourisme
- Informatique
- Mode
- Gestion

Le Centre de formation des adultes offre également une gamme complète de formations intensives subventionnées, AEC, de jour ou du soir, dans ces domaines.

- Enseignants reconnus issus du milieu du travail.
- Prêts et bourses du MEQ.
- Service de placement disponible.
- Cours en français, en anglais ou dans les deux langues.

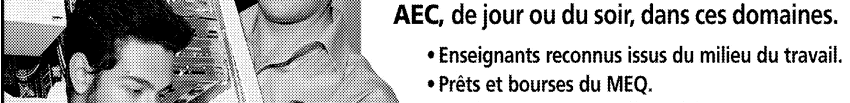
N'attendez plus pour lancer votre carrière!



COLLÈGE LASALLE

Tél.: (514) **939-2006**
Sans frais : **1 800 363-3541**

2000, rue Sainte-Catherine Ouest
Montréal (Québec) H3H 2T2



AUTOBAINES

7 jours consécutifs
pour seulement **5,97 \$***
par jour pour 3 lignes
1,99 \$* par ligne additionnelle par jour
*Taxes en sus

LES PETITES ANNONCES LA PRESSE
cyberpresse.ca

987-VENDU
sans frais 1 866 987-VENDU (8363)

3207319 Pour cette offre spéciale, aucun changement ne peut être apporté au texte original en cours de publication. On peut annuler après la première parution, cependant la facturation s'établira obligatoirement pour le nombre de jours de parution demandé lors de la réservation. Payables avant publication. 3245982

ÉQUIPEMENTS RÉCRÉATIFS

7 jours consécutifs
pour seulement **41,79 \$***
pour 3 lignes
1,99 \$* par ligne additionnelle par jour
*Taxes en sus

LES PETITES ANNONCES LA PRESSE
cyberpresse.ca

987-VENDU
sans frais 1 866 987-VENDU (8363)

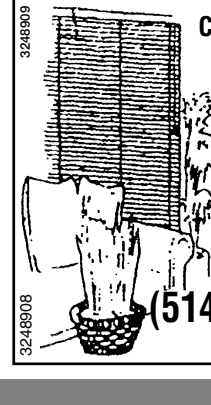
3207318A Pour cette offre spéciale, aucun changement ne peut être apporté au texte original en cours de publication. On peut annuler après la première parution, cependant la facturation s'établira obligatoirement pour le nombre de jours de parution demandé lors de la réservation. Payables avant publication. Cette offre s'adresse uniquement aux particuliers. 3245987

COURS D'INITIATION À LA DÉCORATION INTÉRIEURE I, II, III ET IV

- ÉTALAGISTE
- CUISINISTE
- TECHN. DE RENDU
- ATELIER DIVERS

Renseignement : (514) **866-1836**
Début des cours : **13 SEPT. 2004**

88, RUE SAINT-PAUL EST, Vieux-Montréal H2Y 1G6



LA RENTRÉE



LA PRESSE

Une rubrique des Petites annonces, à ne pas manquer, jeudi dans

LP [2]
LA PRESSE

« Comme des valises qu'on déplace »

La Loi sur la protection de la jeunesse fête cette année ses 25 ans. Un documentaire offre pour une rare fois le micro à cinq jeunes ayant vécu le système. Âmes sensibles s'abstenir.

SILVIA GALIPEAU

« La DPJ m'a volé ce qui me restait d'estime de moi », « tu te sens comme un animal en cage », « éti-queté », « un numéro », « un monstre », « une valise qu'on déplace ».

Ça n'est pas la première fois que la Direction de la protection de la jeunesse (DPJ) fait parler d'elle. Erreurs d'évaluation, hausse des signalements, nombre croissant des tentatives de suicide chez les jeunes en centre d'accueil, les faits sont connus. Mais c'est une chose de connaître les statistiques. C'en est une autre d'entendre les témoignages.

Dans *Les enfants de la DPJ*, un documentaire réalisé par Joël Berto- meau, présenté demain soir à 19 h au Canal D, Michel, Annie, Valérie, Djamila et Shaun se racontent : pourquoi ils ont été retirés de leurs familles, placés en famille d'accueil, comment ils y ont été accueillis, et dans quel état, surtout, ils en sont sortis.

Les témoignages des cinq jeunes, aujourd'hui âgés de 18 à 28 ans, sont troublants. Et le mot est faible. « Ce film se veut un cri, un cri d'alarme au nom de tous les enfants qui souffrent », a aussi déclaré Marie-Josée Cardinal, l'auteur du film, lors du lancement à l'ONF plus tôt cette semaine.

On y rencontre Michel, placé en famille d'accueil dès 1 an. « Entre 1 an et 17 ans, j'ai fait neuf familles d'accueil ». À 18 ans, après être tombé dans la délinquance, majorité oblige, il est mis à la porte : « Ils te lâchent, tu es un sac de poubelle. »

Annie : placée tout aussi petite sous la protection de la jeunesse, ballottée de famille en famille, jusqu'à ce qu'elle soit poignardée et violée par son beau-père, lors d'un bref séjour chez sa mère. Elle se réfugie chez une voisine, mais, même si elle s'y sent enfin bien, on la retire à nouveau, pour l'envoyer « dans un trou », à Sainte-Julienne.

À cela s'ajoutent les témoignages de Valérie, à qui l'on menace de reti-

rer son enfant, Djamila, victime d'inceste, à qui l'on donne un lit à la cave, et Shaun, terrifié dans le noir de sa chambre. Sans oublier Bernard, un grand-père s'étant battu pendant plus de trois ans pour obtenir la garde de ses petits-enfants.

« Des intervenants sociaux qui décident de procéder à l'enlèvement des enfants, ça se fait, affirme aussi dans le film Gilles Julien, pédiatre social. On provoque des traumatismes de séparation sous des prétextes de protection. »

« Il y a des intervenants qui devraient se questionner sur le pouvoir qu'ils ont d'entrer dans la vie des gens », ajoute à son tour René Binet, avocat auprès des jeunes de la DPJ.

Verdict ? Comparant la DPJ à une immense machine sans âme, l'avocat dénonce « la logique de gestionnaire, sans humanitaire ». « Faut-il la réformer ? Faut-il une enquête publique ? En tout cas, la DPJ doit revoir ses méthodes », conclut-il.

Marguerite Blais, présidente du Conseil de la famille et de l'enfance, présente lors du lancement du documentaire cette semaine, s'est dite très « touchée » par le film. « Ce n'est pas un film qui est tendre envers le système, a-t-elle com-

menté en entrevue. Personne ne peut rester insensible à ce documentaire. Même la DPJ va devoir se questionner. » Si le Conseil ne s'est pas encore penché formellement sur la Loi sur la protection de la jeunesse, « on ne pourra pas rester insensible à une chose semblable, a-t-elle affirmé. On va devoir se pencher de façon très sérieuse là-dessus. On ne peut pas fermer les yeux. »

Légers bémols

La voix de la DPJ n'est malheureusement jamais entendue dans le film. Joint par téléphone, Camil Picard, directeur général des centres jeunesse de la Montérégie (lequel n'a pas été invité à commenter ni même à assister au lancement), a tout de même accepté de se prononcer, histoire de remettre quelques pendules à l'heure.

Si tous les experts s'entendent pour affirmer que la Loi sur la protection de la jeunesse ne doit pas être remise en question, « il est évident que quand on parle de méthodes, il y a plusieurs choses à revoir », a-t-il convenu.

Deux pratiques sont à modifier : développer davantage la médiation (et réduire d'autant les interventions autoritaires), et préparer les

jeunes, une fois leurs 18 ans sonnés et leurs séjours écoulés, à réintégrer la société.

Quant aux autres critiques du film, que le directeur général n'avait toujours pas vu au moment de l'entrevue, à savoir le roulement des jeunes dans les familles d'accueil, Camil Picard a précisé que la majorité des jeunes étaient placés dans un milieu proche, « chez un oncle, une tante ou un voisin, quelqu'un de significatif pour l'enfant ». Si certains jeunes sont parfois déplacés de famille en famille, « j'ose croire que c'est une très petite minorité ». « Ce ne sont là que cinq situations », a-t-il tenu à répéter.

Des gestionnaires, les intervenants en centres d'accueil ? « Moi, je suis directeur général mais d'abord psychologue de formation ». Ses employés sont aussi « tous des humanistes », a-t-il affirmé. « Mais il est évident que j'ai des règles à suivre et un budget à respecter », ajoute-t-il.

Chose certaine, il est temps qu'un débat entourant la question des jeunes en difficulté au Québec ait lieu, estime-t-il. Et si ce documentaire provoque un tel éveil public, tant mieux : « Moi, je suis heureux que le débat ait lieu. »

FAMILLE

Les papas en eau trouble

CHRISTIAN GEISER
COLLABORATION SPÉCIALE

Que découvre-t-on si on demande aux adolescent de noter leurs parents ? Tout d'abord la bonne nouvelle : les parents obtiennent, en général, la note de passage. Ça se gâte quand on étudie la différence entre les mères et les pères. Ceux-ci accusent du retard dans plusieurs catégories. Seuls 36 % des adolescents ont affirmé que leur père les aidait dans leurs travaux scolaires (63 % pour les mères). Est-ce que papa s'intéresse à la vie de Junior ? Seulement 56 % des répondants considèrent que oui (87 % pour maman). L'écoute ne semble pas non plus la force des pères : seulement 46 % des répondants ont affirmé que leur père les écoutait bien. Consollez-vous, collègues en paternité : 76 % de nos rejetons considèrent que nous sommes des travailleurs acharnés, 73 % que nous sommes honnêtes et 71 % nous aiment malgré tout (malgré tout ? ? !). Par contre, la mode ne semble pas être notre fort : seulement 25 % d'entre nous semblent s'y connaître en cette matière. Non mais ! Tout le monde sait que les bas blancs et les mocassins, c'est indémodable. Source Ipsos Reid/Reader's Digest

Mais que fait Postes Canada ?

Tous les matins, vous guettez le facteur en espérant qu'il apporte votre magazine de décoration intérieure (ou le spécial maillots de *Sport Illustrated*). Vous vous réfugiez dans votre fauteuil avec cette revue aussitôt qu'elle est arrivée. Pourquoi ne pas offrir ce plaisir à vos enfants ? Plusieurs publications spécialisées sont destinées à ce jeune public. Par exemple, Bayard jeunesse propose des titres pour tous les âges. *Popi* (1 à 3 ans), *Pomme d'Api* (3 à 7 ans), *Les Explorateurs* (6 à 10 ans), *J'aime lire* (7 à 12 ans) et *Les Débrouillards* (9 à 14 ans). Non seulement vous vous surprendrez à les lire en cachette mais, en plus, cela vous garantira des moments de tranquillité pour relire cet article sur la conservation des bulbes de tulipes. www.bayardjeunesse.ca

Citations

Judith, âgée de 2 ans, est ravie d'aller à son resto préféré. Toute excitée, elle s'écrie : « Yé... on s'en va chez MERDO ! »
Envoyé par grand-maman Pierrette Hélie-Palmer

Frédérique, 5 ans, et Geneviève, 7 ans, parlent sans savoir qu'elles sont entendues. « Ta grand-mère m'énerve, elle est trop portée sur la politesse », déclare Frédérique. « Ce n'est pas de sa faute, répond Geneviève. Elle est née dans l'ancien temps. »
Envoyé par Jean-Paul Desmarais

Des mots d'enfants ? Des suggestions ? Écrivez-nous à :
La Presse, a/s section Famille,
7, rue Saint-Jacques, Montréal,
H2Y 1K9 ou à actuel@lapresse.ca

TECHNO

Réguler la haine sur Internet, un vrai casse-tête

AGENCE FRANCE-PRESSE

AMSTERDAM – Des experts réunis à Amsterdam à l'initiative de l'Organisation pour la sécurité et la coopération en Europe (OSCE) ont souligné hier les immenses difficultés qui se posent pour la régulation des sites Internet haineux au moment où l'affaire du portail Yahoo ! et de la vente en ligne d'objets nazis a de nouveau rebondi la semaine dernière.

« Internet est un phénomène global ; or, il est impossible de déterminer des normes globales » sur ce qui constitue un discours haineux illégal, relève Morris Lipson, ancien conseiller de l'ONU et aujourd'hui président de l'association Article 19, qui milite pour la liberté d'expression.

C'est ainsi, par exemple, que seules la France, l'Allemagne, la Belgique, la Suisse et l'Autriche ont jusqu'à présent pénalisé en Europe le refus de reconnaître les crimes contre l'humanité, signale Yaman Akdeniz, professeur à l'université britannique de Leeds.

Aux États-Unis, les idées racistes peuvent être exprimées plus librement qu'en Europe au nom d'une libre expression garantie par la Constitution. Les autorités ne peuvent intervenir que s'il y a une incitation et un risque de violence immédiate.

Les créateurs de site racistes ou

pro-nazis peuvent donc déplacer la domiciliation de leur site d'un pays à l'autre en fonction des lois en vigueur. Les internautes du monde entier pourront y avoir accès, y compris ceux des pays où un tel site ferait l'objet de poursuites.

« Le cas du portail Yahoo ! poursuivi en France est un bon exemple des différences dans les approches légales et la protection de la liberté d'expression », relève M. Akdeniz.

Yahoo ! avait été condamné en mai 2000 par le tribunal de grande instance de Paris à détruire tous les messages concernant la vente d'objets nazis sur son site d'enchères hébergé en Californie. La Ligue internationale contre le racisme et l'antisémitisme (Licra) avait fait valoir que les internautes français avaient accès à ces ventes interdites par la loi française.

Yahoo ! avait alors demandé à la justice américaine de dire que cette décision ne lui était pas applicable aux États-Unis en invoquant le droit à la libre expression.

En première instance, le tribunal de San Francisco avait donné raison au portail Internet. En appel, la justice californienne a cependant jugé mercredi que la décision du tribunal était prématurée, sans toutefois revenir sur le fond.

Le Conseil de l'Europe a bien

tenté d'établir des normes en matière de discours racistes punissable sur Internet, mais, pour de nombreux experts, le caractère vague des définitions ne permettra pas de réguler efficacement les sites haineux.

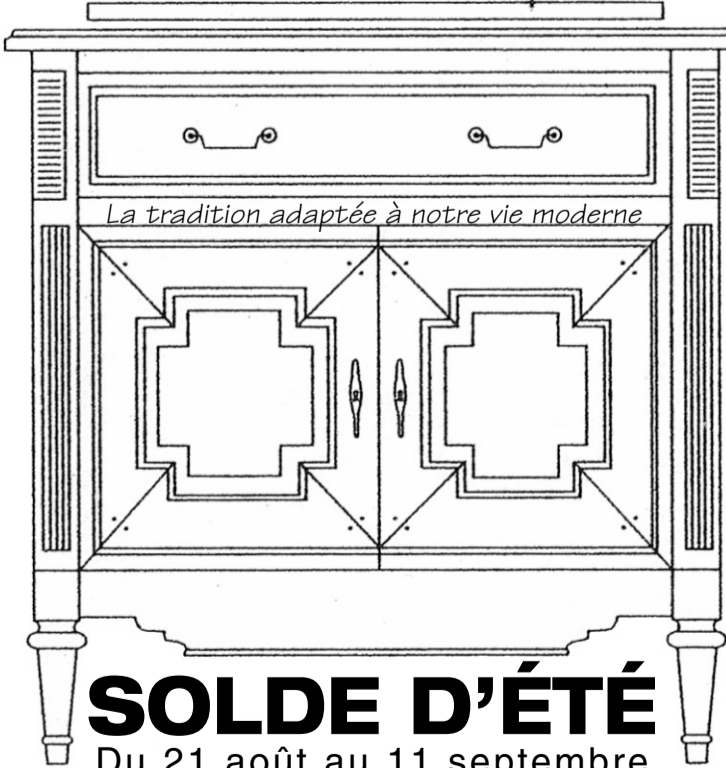
« Les fournisseurs d'accès ont un rôle à jouer, mais il faut faire attention à leurs critères », souligne

Chris Marsden, consultant en droit de l'Internet.

Pour de nombreux participants réunis à Amsterdam, le désir de réguler les discours haineux et de lutter contre eux ne doit pas aboutir à un encadrement trop strict de la liberté d'expression sur Internet, un « outil d'accès à l'information très bénéfique ».

La galerie ART SÉLECT

Importateur de meubles exclusifs de France



La tradition adaptée à notre vie moderne

SOLDE D'ÉTÉ

Du 21 août au 11 septembre

Tous nos meubles à prix réduits.

100, avenue Laurier Ouest, Montréal (514) 273-7088
www.artselect.ca
Fermé les dimanches et lundis

GRANDE VENTE
jusqu'à **50%** de rabais

Arte Pelle®

L'ART DE VIVRE



Le plus grand choix de meubles de cuir et d'armoires uniques

Sofa régulier 4 245 \$ spécial 2 499 \$

CENTROPOLIS
coin St-Martin et Autoroute 15, Laval
(derrière le cinéma Colossus)
(450) 978-3030



SOLDE D'AOÛT

du 12 au 29 août

Fontaine
Meubles Décor

30 ans 9780, Sherbrooke Est, Montréal
514 352-3913

ACTUEL

Déboires olympiques



RAFAËLE GERMAIN

HISTOIRES D'ÉTÉ
COLLABORATION SPÉCIALE

« Hé, ça va pas bien à Aohna... soupire Maxime. — Où ? » demande Delphine.

Je lui montre la une de *La Presse* : « AOHNA : c'est Athènes, en grec. À moins que tu sois toi-même grec ou que tu te rappelles vraiment très bien ton cours classique, on dirait Aohna.

— Aohna ! » répète Maxime en imitant avec ses bras les mouvements d'une vague. C'est que « Aohna », prononcé bêtement comme ça, a une musicalité hawaïenne pas du tout désagréable, un petit goût de revenez-y qui rappelle plus la vanille des îles de Tahiti que la moussaka de l'archipel hellénique.

Aohna c'est comme aloha, c'est doux, c'est gai, ça appelle des images de farniente et de femmes en paréo, ça évoque les effluves du monoï et de joyeuses couleurs comme dans les toiles de Gauguin. On se prendrait même à rêvasser d'une jolie case sur pilotis, si des photos d'athlètes en pleine action ne venaient pas nous rappeler qu'on parle bien d'Athènes et que, si on n'était pas aussi inculte, on saurait que l'espèce de O avec une

tite barre dedans, c'est en fait thêta, comme dans « t » aspiré, et sans jeux de mots avec têteux, de grâce.

Du coup, évidemment, les Polynésiennes aux seins nus et le parfum de la noix de coco prennent le bord, pour être remplacés par du muscle, de l'effort, du spandex et une persistante odeur de chlore. Deux semaines qu'on se tape des plongeurs, des courses de kayak dans des rapides, des marathons, des lancers de gros objets contondants, des levers d'haltères et des pirouettes suivies de positions au confort très douteux. « Et du volleyball de plage ! » crie Maxime, sur qui on peut toujours compter pour faire preuve d'originalité.

En fait, on ne se « tape » pas vraiment tout cela, puisqu'on ne regarde pas les Jeux olympiques. Ou alors distraitemment. D'un oeil, en faisant autre chose. Puis des deux yeux quand il y a des épreuves de natation masculine. Puis encore d'un oeil. On en entend parler démesurément, par contre, parce qu'en cette fin d'été peu mouvementée en ce qui concerne l'actualité, une pénurie de médailles canadiennes, ça fait jaser.

Il y a aussi cette invasion de publicités qui jouent avec plus ou moins de succès sur la thématique ; c'est tantôt drôle, tantôt con, tantôt touchant, tantôt vaguement dérangeant, comme cette pub de McDo dans laquelle Alexandre Despatie est rejoint sous l'eau par une gang de zélés tout habillés et probablement dangereux, et qui déclenche inmanquablement chez moi un léger malaise puisque, assise devant ma télé, je me rends

compte que je pose sur le jeune homme un regard lourd de concupiscence, oh là là, même pas 30 ans et je commence à zyeuter les petits jeunes.

Mais bon. Pectoraux ruisselants et bikinis de volleyeuses rebondissants mis à part, ça va mal à Aohna. On ne gagne pas de médailles (ou, pour le formuler comme ce monsieur entendu l'autre jour, on « rate » nos médailles. Ben oui. Comme dans « hé, câline, j'ai encore raté ma médaille »). On fait piètre figure. On serait peut-être même la risée du monde entier si le monde entier se rendait seulement compte que le Canada rate toutes ses câlines de médailles.

« Moi, je comprends pas, dit Delphine. Toute cette idée de fièvre olympique. Honnêtement, en matière de fièvre, on pourrait difficilement faire plus tiède. Alors, qu'on gagne ou pas, à part pour ceux qui sont là-bas ou quelques fanatiques de sport qui sont en même temps des patriotes enragés, est-ce un si grand drame ? Est-ce vraiment si poche ? Pourquoi on ne se réjouit pas pour ceux qui gagnent ? Pourquoi on n'est pas juste contents pour les Chinois ? »

Grande et belle question, qu'on ne se pose d'ailleurs pas assez souvent, mais qui semble peu appropriée en cette période d'orgueil froissé et de virilité inquiète.

« Vous ne pouvez pas comprendre, maugrée Maxime. Vous n'avez pas l'esprit sportif. »

Tiens donc. Non, nous n'avons pas l'esprit sportif. Et si ce n'était de cette sournoise et sexiste insinuation que, si nous ne l'avons pas, c'est parce que

nous sommes des femmes, j'acquiescerais avec véhémence. J'aime le soccer, mais pas par esprit sportif — c'est plutôt une question d'esthétique, mêlée à un peu de snobisme (ouais, on aime le foot, nous, on est vaaaachement européens...) et au fait que c'est probablement le seul sport que je comprends clairement et que je trouve agréable à regarder. Attaque, défense, carton jaune, corner, jeu de jambes, ballon dans le but, jolis mollets, c'est pas compliqué.

Mais de s'affliger pour une pénurie de médailles ? Je ne vois pas. Je m'afflige, moi, quand les petites gymnastes se pètent la gueule, je me dis que leurs mamans doivent les regarder et qu'elles doivent être tout éplorées. Et je suis contente quand les gens gagnent, ils ont l'air heureux, ils pleurent souvent, ça fait donc de la bonne télé, on est un peu ému, on se dit qu'ils ont travaillé fort, que tant mieux pour eux, mais que, vraiment, ont-ils le temps de profiter de la vie ?

« Ah franchement ! crie Maxime. Si ce n'est pas penser le sport en fille, je sais pas ce que c'est. Ce n'est pas la question. La question, c'est que ces gens-là ont fait un choix et que ce qu'il veulent plus que tout au monde, eux, ce n'est pas qu'une folle à Montréal soit affligée quand ils se foulent la cheville, c'est gagner une médaille d'or.

— Bien sûr, dit Delphine. Et quand ils ne gagnent pas, ça me fait de la peine pour eux. Pas pour le Canada. Non ? »

Maxime, qui aurait raté toutes ses

médailles s'il y avait des Jeux olympiques de rhétorique, se contente de regarder Delphine d'un air mauvais. De toute façon, je le sais, il n'a presque pas regardé les Jeux, comme tout le monde. Il s'est contenté de feuilleter le journal, de chantonner « Aohna » en faisant des vagues avec ses bras et d'espérer que le Canada gagne des centaines de médailles pour pouvoir dire « Ah Ha ! On a gagné des centaines de médailles ! »

« Et pendant ce temps-là, à Najaf... murmure Delphine.

— Oh, ça va, hein, lui dit Maxime. Ça va faire le coup du « il se passe des affaires tellement plus importantes dans le monde ». C'est la fin de l'été, c'est les Olympiques, tout le monde est content quand le petit gars de chez nous gagne, il y a rien de plus normal que ça. Et je vous connais toutes les deux : si Despatie avait gagné l'or, vous auriez hurlé comme des fillettes. »

L'idée me vient soudain que Maxime est peut-être un rhéteur plus rusé que je ne l'aurais cru. Mais qu'importe. Les Jeux sont presque terminés, l'été aussi, et, médaille ou pas, nous devrions peut-être en profiter. Je propose donc d'entonner, sur l'air de la chanson des Beach Boys : « *Aohna, Bahamas, come on pretty mama, Key Largo, Montego, ouuuuh I want to take you to Kokomo...* » en buvant des margaritas et en regardant, en boucle, des enregistrements des compétitions de volleyball de plage ou de natation masculine, selon votre inclination.

Allez. Il ne reste que quelques beaux jours.

Le soleil de la Barbade

FRANÇOISE KAYLER
GASTRONOTES

poseront la cuisine du chef Jean-Claude Plihon, du Glitter Bay et du Royal Pavilion

Dans Les Caraïbes, la Barbade a la réputation d'offrir de belles tables. Ce que les Hôtels Fairmont proposent avec cette présentation ce n'est pas de l'exotisme béat. C'est une cuisine structurée, réfléchie pour mettre en valeur les produits de cette région.

Bien sûr, on pense tout de suite au rhum, au sucre de canne, à ces fruits qui font rêver et, peut-être aux poissons volants. On ne pense ni au poulet, ni à l'agneau, ni au porc. Ni aux jus que l'on prépare avec les fruits. Ni aux sauces qui sont à la fois chaudes et piquantes. Ni à la bière. La Barbade y pense. C'est pourquoi ce festival culinaire se déroule sous l'appellation « Chaleur locale, qualité internationale de marque » donnée par l'Association des manufacturiers de la Barbade, qui participe à l'organisation de l'événement.

La qualité des produits est prise au sérieux. On peut être étonné d'apprendre qu'un label de qualité existe à la Barbade. Et qu'un poulet en est déjà gratifié. Les volailles de Chickmont Foods reçoivent le sceau « Médina » assurant ainsi les consommateurs de la qualité et de la sécurité des produits qu'ils achètent. Ce sceau garantit que toute la chaîne, du couvoir à la distribution, est soumise à des cahiers de charge, à des vérifications et à des sanctions. Médina Services Assurances Qualité est une entreprise basée au Canada et aux

Caraïbes. Plusieurs autres produits alimentaires barbadiens sont à l'étude pour l'obtention de ce sceau de qualité.

Le chef Jean-Claude Plihon, Breton d'origine, installé depuis plusieurs années à la Barbade ne se contente pas d'utiliser les produits de l'île. Il stimule le développement, non seulement de cultures existantes, mais il encourage aussi l'implantation de cultures qui pourraient remplacer les importations. En l'écouter parler de son métier et de ses responsabilités, on ne peut s'empêcher de faire le parallèle avec ce qui s'est passé au Québec. Et avec ce qui se passe toujours, les cuisiniers étant les meilleurs alliés des producteurs pour développer le potentiel de leur région.

Pendant ce festival culinaire de la Barbade, plusieurs poissons seront au menu, dont un « thon saisi au cari, salsa aux papayes et petite salade de christophine ». Cette christophine, la chayotte, est présente aussi dans l'assiette de « carpaccio de langouste et de poulpe au jus de tamarin, vinaigrette de mangue à la citronnelle et curcuma ». Le cari intervient aussi dans le service du « filet de mérus saisi au cari et à la noix de coco, lentilles braisées et plantain ». Ce qui est remarquable dans cette cuisine, c'est que les épices, les fruits et les légumes, qui sont pour nous des produits exotiques, s'allient tout naturellement, et pour le bonheur des papilles, à des viandes et à des poissons qui font partie de notre quotidien.

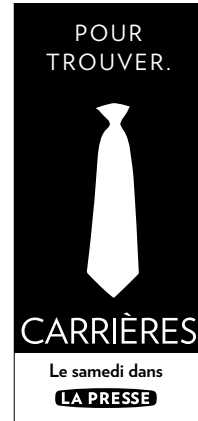
Le pied de porc qui fait partie des habitudes de table des Barbadiens a inspiré au chef Plihon un plat qui est au menu du restaurant Le Montréalais. Le « sousé de pied de cochon farci, marinade de fruits à pain » marie la chair cuite de ce porc avec du ris de veau. Un cuisinier, ici, fait le même exercice avec du foie gras à la place du ris. Le rhum est à l'honneur dans des cocktails ensoleillés comme ce Bajan Mojito qui allie rhum Mount Gay, jus de limette, sirop de sucre de canne, lait de noix de coco, feuilles de menthe fraîche. Et les fruits, mangue, goyave, chérimole deviennent glaces, sorbets ou pâtes de fruits.



CHAQUE PIÈCE D'ÉQUIPEMENT VOUS RAPPROCHE DE VOTRE NOUVEAU VÉHICULE GM.

Vous pourriez épargner jusqu'à 3 500 \$** sur certains véhicules neufs sélectionnés avec La Carte GM^{MD}. Accumulez des primes de 3 % à chaque achat. Échangez vos primes à l'achat¹ de l'un des 200 modèles GM admissibles. Faites le 1 877 700-2906¹¹ ou visitez le site lacartegm.ca pour plus de détails.

**Applicable au versement initial à la location ou au prix d'achat. MD Marque déposée de General Motors Corporation. ¹Sujet à l'approbation du crédit. ¹¹Au Québec, la loi nous empêche d'accepter les demandes par téléphone. ¹²Le logo TD est une marque de commerce déposée de The Toronto-Dominion Bank. ¹³Visa International Service Association/TD Canada Trust et GM sont des usagers autorisés de ces marques.



SAVEURS

ACTUEL

Des produits artisanaux du Québec



JACQUES BENOIT

DU VIN
jbenoit@lapresse.ca

Il y a deux ans, la SAQ ne commercialisait que 49 produits artisanaux du Québec (vins, cidres, hydromels, liqueurs, etc.).

On en trouve aujourd'hui 230 et on peut même s'attendre à ce que leur nombre passe à 250 d'ici la fin de l'année, selon son directeur principal des achats, Luc Primeau.

Les 260 succursales qui en vendent, cependant, ne tiennent qu'un nombre limité de ces produits. Pour l'instant, seule la succursale SAQ-Terroirs, du marché Atwater, à Montréal, dispose de la gamme complète.

Mais, à partir de la fin septembre, une deuxième succursale, à savoir celle de la Place Jean-Lesage, à Québec, commercialisera les 230 produits. Et puis, d'ici la fin de l'année, toutes les succursales (à l'exception des plus petites, c'est-à-dire les Express) auront une section réservée à ces produits. Chose certaine, leurs ventes augmentent, puisqu'elles ont atteint plus de 7,7 millions, en hausse de 43,7 %, de juillet 2003 à juillet 2004.

L'augmentation est importante, mais les ventes comme telles sont minimes, bien sûr, par rapport au chiffre d'affaires total de la société d'État, dont elles ne représentent que 0,25 %.

Histoire de les faire mieux connaître, la SAQ tenait la semaine dernière, à l'intention de la pres-

se spécialisée, une dégustation de 21 de ces produits.

Voici donc de courtes descriptions de produits du lot qui m'ont paru les plus réussis. Avec la mise en garde suivante, à savoir que bon nombre, aux arômes bien particuliers, ont quelque chose de déroutant pour qui (c'est mon cas) n'a pas l'habitude d'en déguster fréquemment...

> **La Mission blanc 2002 Vignoble La Mission.** Vin blanc à la couleur légèrement verdâtre, au bouquet net, rappelant les vins de Sauvignon blanc. Moyennement corsé, il est très légèrement sucré, mais renferme l'acidité voulue.

10220390, 15,85 \$, ★★ \$ (\$), à boire

> **Maribriand 2002 La Roche des Brises.** La robe de ce vin rouge est grenat, assez soutenue, le bouquet, de fruits rouges et cuits, aux notes de pruneaux cuits, fait... vin espagnol d'une dizaine d'années. De corps moyen, souple et velouté. Fort correct.

741546, 17,10 \$, ★★ \$ \$, à boire

> **Vignoble de la Bauge 2002 Sélection Camille.** Vin blanc de vendanges tardives, au bouquet pénétrant (menthe, agrumes, etc.). Assez sucré, mais avec tout ce qu'il faut d'acidité. À boire par exemple avec une salade de fruits.

10233991, 15,50 \$ les 500 millilitres (ml), ★★ \$ \$ (\$), à boire, 1-2 ans ?

> **Saint-Sulpice rouge La Fortune rouge Domaine de l'île Ronde.** Vin rouge muté (ajout d'alcool) au bouquet de fruits rouges bien mûrs, très proche des portos rouges par ses arômes. Juste assez sucré,

avec de belles saveurs franches. Équilibré. À boire comme un porto (avec les fromages, en digestif, etc.).

734814, 22,60 \$ les 500 ml, ★★(★) \$ \$ \$ (\$), à boire

> **Vin de glace 2002 L'Orpailleur.** Robe vieil or, un bouquet de grand volume, de fruits confits, aux arômes caractéristiques. Passablement sucré, presque trop, très goûteux.

10220269, 32,35 \$ les 200 ml, ★★ \$ \$ \$ \$ \$ \$, à boire, 2-3 ans sans doute

> **Cidre pétillant La Portée.** Cidre de qualité, aux arômes francs, léger, et même aérien, faible en alcool (5 %). Délicieux.

743930, 9,10 \$ les 375 ml, ★★ \$ \$, à boire

Suivaient six cidres de glace, que j'ai notés bas et pour lesquels je n'ai pas tenté d'indiquer le potentiel de garde... qui reste de toute évidence à peu près inconnu.

> **Minot des glaces Verger du Minot.** Robe vieil or, un bouquet large (pommes confites, notes... de tire Sainte-Catherine !). Peu sucré, des saveurs intenses, un peu austère.

733782, 20,65 \$ les 375 ml, ★★(★) \$ \$ \$ \$

> **Pommes sur neige Les Vergers Lafrance.** D'un jaune assez soutenu, un bouquet faisant concentré de cidre. Très sucré, fort bon quand même.

733600, 16,75 \$ les 375 ml, ★★ \$ \$ \$ (\$)

> **Pomme de glace 2002 Clos Saint-Denis.** De couleur vieil or,

avec un bouquet pénétrant, de pommes confites. Saveurs relevées, très sucré lui aussi.

733600, 16,75 \$ les 375 ml, ★★ \$ \$ \$ (\$)

> **Neige 2002 La face cachée de la pomme.** Bouquet tout aussi pénétrant que le précédent. Fait concentré de cidre en bouche. Sucré, mais sans excès. Un brin austère.

744367, 22,85 \$ les 375 ml, ★★(★) \$ \$ \$ \$ \$

> **Signature de Pinnacle 2002 Domaine Pinnacle.** La robe est vieil or, le bouquet profond, très large, la bouche fortement sucrée, mais avec l'opulence voulue. Le servir très froid.

10233756, 35,25 \$ les 375 ml, ★★(★) \$ \$ \$ \$ \$ \$, à boire

> **Frimas 2002 La face cachée de la pomme.** Vieil or également. Le bouquet, peu marqué par les arômes de pommes, rappelle... le vins de vendanges tardives d'Allemagne (*beerenauslese*). Onctueux, sucré sans exagération, un après-goût qui dure un long moment.

742627, 45,25 \$ les 375 ml, ★★ \$ \$ \$ \$ \$ \$

Avec quoi boire les cidres de glace ?

On les servira soit avec les fromages, soit avec des desserts, mais en évitant les desserts très sucrés, ou encore pour eux-mêmes, en digestif.

Reproche qu'on peut faire à tous ces produits : la plupart sont chers, du fait, sans doute, que les productions sont petites, comme dans le cas des fromages du Québec. D'où l'absence d'économies d'échelle.

Un vin blanc

Vin blanc toujours fiable, léger, non boisé et aux saveurs nettes, le **Penedès 2003 Vina Sol Torres**, qui est élaboré avec du Parelada, m'a semblé, dans ce millésime, plus aromatique qu'il n'est qu'habitude et peut rappeler, par son bouquet, quelque chose comme un assemblage de Sauvignon blanc et de Chardonnay. Un peu de gaz carbonique avive ses saveurs. Impeccable pour le prix.

C, 028035, 11,95 \$, ★★ \$, à boire.

Un vin rouge

Question de millésime, de toute évidence...

Toujours est-il que le **Costières de Nîmes 2003 Château des Tourelles Cuvée classique**, vendu lui aussi à prix doux, s'est surpassé dans ce millésime qui fut très chaud et très sec.

D'un pourpre passablement soutenu, son bouquet, aux arômes francs, de bonne amplitude, se présente avec de belles notes de fruits noirs (la Syrah). La bouche, dense, compacte, aux tannins serrés et aux saveurs nettes est tout aussi convaincante. Deux autres cépages, le Grenache et le Mourvèdre, entrent dans son élaboration. Étonnant.

C, 387035, 11,95 \$, ★★(★) \$, à boire, 2-3 ans.

Un tawny 10 ans

De style classique, le **Tawny 10 ans Quinto do Castelinho**, de couleur fauve, sans rien de brunâtre, affiche toutes les nuances qu'on attend de ces vins (de noix, aussi comme de sucre brûlé, etc.), et la bouche suit, de corps moyen, équilibrée, juste assez

S, 734079, 26,10 \$, ★★ \$ \$ \$, à boire

À l'enseigne de la belle cuisine

FRANÇOISE KAYLER
RESTAURANTS

Sans être très vieux, ce restaurant a tout de même une assez longue histoire. Une belle histoire aussi, celle d'une continuité dans le changement. Car, s'il a changé de propriétaires, changé de décors, changé de cuisiniers, il a su le faire sans perdre ses qualités. À la même enseigne, dans tous les sens du terme, c'est une belle petite maison.

Elle a eu une période d'exubérance avec de la couleur et de l'animation. Elle est devenue plus calme, d'apparence plus sérieuse, mais le fond est resté le même. C'est la qualité de la cuisine que Le Club des Pins défend. Et quand l'assiette change, elle change avec la personnalité du cuisinier. Chaque fois, un professionnel. C'est donc, toujours, le même restaurant.

La crème brûlée a été bannie des desserts. La seule que le menu connaisse est au foie gras. (Le foie gras de canard a toujours été une signature de ce restaurant.) Dans un petit pot, elle accompagnait une belle et fraîche poêlée de champignons aussi frais que s'ils venaient d'être cueillis, où l'on reconnaissait, entremêlés, des chanterelles petites, des morilles pas beaucoup plus grosses, quelques autres champignons en lamelles, tous avec des saveurs réjouissantes bien faites pour s'allier au foie gras qui jouait bien plus qu'un rôle de simple accompagnement gourmand.

Le plat de champignons avait de la finesse. La salade de fraises avait de la délicatesse. Tous les deux

avaient de l'élégance. Cette salade reposait sur la qualité des fruits. L'idée est belle de marier ces baies parfumées éclatantes de couleur et de fraîcheur avec une vinaigrette jouant sur des parfums complémentaires, avec le piquant de la feuille de roquette pour en couper la douceur. Des lamelles d'un fromage un peu sec, un peu fort, venaient distraire les papilles pour que, peut-être, cette entrée ne ressemble pas à un dessert.

Le saumon d'élevage est bien pâle auprès de celui que l'on doit maintenant qualifier de « sauvage ». Pour le gibier, c'est le contraire, on doit l'affubler de l'expression « d'élevage ». Le cerf de Boileau n'a besoin d'aucun qualificatif. Ce plat était fidèle à ce que l'appellation laisse espérer. Une viande rouge, savoureuse, tendre sans aucun laisser-aller, une cuisson respectueuse de la qualité de la bête et, pour l'habiller, une fantaisie raisonnée du cuisinier, une touche de sauce au chocolat, sombre, onctueuse et mordante. Les légumes choisis étaient là pour soutenir ce duo et s'éclipsaient élégamment.

Dans cette assiette, le saumon était bien le roi des poissons avec de la tenue, de la couleur, du goût, sans aucune trace de mollesse grasse. La pièce était belle, la cuisson parfaite. Une sauce au homard, très fine, accompagnait le poisson et des topinambours, traités comme on ne les traite jamais, avaient ce petit côté doux, presque sucré qui va bien à ce grand poisson.

La carte des desserts est étonnante. Elle se promène et nous entraîne. Le fromage est-il un dessert ? On s'est déjà posé la question. Le Club des Pins y ré-

pond en présentant un « Riopelle » accompagné d'un biscuit qui n'est ni salé ni sucré, de fraises caramélisées, d'un sorbet à la pêche... Oser le vin et le plaisir est complet. Chocolat noir et avocat ? Le premier en tranche de gâteau moelleux, le deuxième en glace onctueuse. Un duo à écouter.

Le service du vin au verre au Club des Pins est fait avec une maîtrise qui permet d'accompagner chaque plat avec bonheur. Pour les desserts, la suggestion est faite sur la carte. Un menu dégustation, où plusieurs des plats de la carte se retrouvent, peut aussi être accompagné de vins suggérés.

LE CLUB DES PINS
156, avenue Laurier Ouest
272-9484

Ouverture : du mardi au vendredi, de midi à 14h. Du mardi au dimanche, à partir de 18h. (Exception ; le restaurant sera fermé demain, 29 août)
Fumée : Non

Salade de fraises, menthe sauvage, roquette, vinaigrette à l'orange et lavande
Poêlée de champignons sauvages, crème brûlée au foie gras
Saumon sauvage, brandade, topinambours rôtis au miel, sauce américaine
Gigue de cerf de Boileau poêlée, bettes à carde, échalotes confites, sauce au chocolat amer
Terrine de chocolat noir, glace à l'avocat, fleur d'oranger
Riopelle, biscuit cuit minute, fraises caramélisées, sorbet à la pêche blanche.
Café
Menu pour deux, avant vin, taxes et service : 90 \$.

Bières et saveurs au Fort-Chambly

FRANÇOIS CHARTIER
COLLABORATION SPÉCIALE

Vous cherchez un endroit où vous enivrer les papilles pendant le week-end de la fête du Travail ? Alors, faites une halte à La Fête Bières & Saveurs, présentée du vendredi 3 au lundi 6 septembre au Fort-Chambly, sur les rives du Richelieu, à une vingtaine de minutes au sud de Montréal.

Les principales microbrasseries du Québec seront sur place pour vous faire déguster leurs bières. À ne pas manquer, les bières de la brasserie McAuslan, notamment sa surprenante Millésimée 2001, celles de la microbrasserie du Lièvre, entre autres sa délectable Jos Montferand, celles de l'Alchimiste de Joliette, avec sa complexe et

caressante Claire ainsi que sa caramélisée et épicée Bock.

N'oublions pas les très réputées bières d'Unibroue, des Brasseurs RJ et, bien sûr, des Brasseurs du Nord (Boréale) — qui présenteront leur toute nouvelle Boréale Blanche, une bière aérienne et vaporeuse aux parfums engageants de gingembre, de zeste d'agrumes et de graines de coriandre, qui se positionne au sommet des blanches québécoises. Vous pourrez aussi y déguster des cidres, dont les remarquables cidres de glace de La Face Cachée de la Pomme, ainsi que des vins québécois, notamment ceux de l'excellent Domaine de l'île Ronde.

Il y aura aussi les stands réservés aux produits des terroirs québécois (confitures, fromages, terri-

nes, etc.) et aux restaurants, dont celui du Fourquet Fourchette, spécialisé dans l'accord des bières et des mets. De nombreux ateliers seront aussi animés par des chefs et des spécialistes de la bière : c'est ainsi que Stéphane Morin animera une conférence sur l'harmonie des bières et du chocolat et plusieurs ateliers sur l'art de la dégustation des bières. Le tout sera présidé par Ricardo Larrivé — qui habite justement à Chambly. L'animateur sera sur place pour rencontrer les fidèles lecteurs de son magazine et les téléspectateurs de son émission. Prix d'entrée sur le site : 9 \$ par jour (pas-seport pour 4 jours : 23 \$).

Pour information : www.bieresetsaveurs.com

AYEZ LA COTE LA PRESSE AFFAIRES.COM

Réservez dès maintenant votre forfait

Une invitation à vos sens!

www.lafetedesvendanges.com

La fête des vendanges
Magog-Orford **11^e** édition

1.888.847.2050 / 1.819.847.2022

3 (Bal médiéval), 4, 5, 6 septembre et les 11 (Bal musette) et 12 septembre. À la Pointe Merry de Magog

Découvrez et dégustez plus de 200 produits agroalimentaires et viticoles du Québec. 100 exposants vous accueillent dans une ambiance conviviale et champêtre... Animation, spectacles, conférences et Bistro SAQ sur place.

Forfait « Vendanges » à partir de 90\$

- Une nuit d'hébergement
- Petit déjeuner
- Accès au site de la fête des vendanges et dégustation « vins et produits régionaux »
- Frais de service

par pers. en occ. double
*Plusieurs autres forfaits disponibles

1-800-567-6132
www.cheribourg.com

1-800-567-3514
www.manoirdessables.com

MAGOG

TOS
Estrie

Ici
Radio-Canada

La Tribune

CITE
RockDétente
102.7 FM
rockdetente.com

Educ'Alcool

ALIMENTAIRE QUÉBEC

estrie plus.com

LA FORCE DES IDÉES... PACIFIQUE Marketing

ACTUEL

La boisson Red Bull arrive au Québec

ARIANE KROL

La version originale de la célèbre boisson énergétique autrichienne Red Bull, qui a longtemps été interdite au Canada, est désormais en vente libre. La boisson, qui ne pouvait pas être offerte comme un aliment à cause de certains ingrédients entrant dans sa composition, a reçu le feu vert des autorités canadiennes comme... produit de santé naturel.

« Les règles ont été changées pour permettre les « produits de santé naturels ». Nous avons été approuvés il y a quelques mois », a confirmé à *La Presse* la porte-parole du siège social autrichien de Red Bull, Christina Sponer.

Red Bull est reconnu comme produit de santé naturel depuis juin, en vertu du nouveau Règlement sur les produits de santé naturels entré en vigueur en janvier dernier, confirme Santé Canada.

Avant cette date, la vente de la boisson gazeuse Red Bull était prohibée au pays. L'Agence canadienne d'inspection des aliments a déjà rappelé à l'ordre des commerçants de l'Ouest canadien qui en avait offert à leurs clients.

Les mini-canettes contiennent deux ingrédients que le Canada interdit d'incorporer à des boissons gazeuses : la caféine ne peut être ajoutée qu'à des colas et la taurine ne peut être ajoutée à des aliments.

La canette de Red Bull affirme aussi que la boisson « stimule le corps et l'esprit » et qu'elle « permet de stimuler temporairement les capacités d'éveil ou de vigilance en cas de fatigue ou de somnolence ».

Ce type d'allégations est interdit sur les emballages d'aliments, mais permis sur ceux des produits de santé naturels. En fait, un produit naturel doit avoir un effet sur la santé, c'est ce qui le distingue d'un aliment, in-

dique-t-on à Santé Canada. « (Les fabricants) nous soumettent ces allégations-là quand ils nous font une demande de licence et il faut qu'ils soumettent la preuve scientifique », dit la porte-parole Carole Saindon. Le ministère ne divulgue cependant pas les preuves qu'il a jugées acceptables, car cette information est considérée comme appartenant à l'entreprise. Le Red Bull gazéifié est différent de la version thaïlandaise en petites bouteille brunes offerte ici depuis plusieurs années comme un produit pharmaceutique en vente libre. Le produit thaï contient également de la caféine et de la taurine.

Le fabricant autrichien indique que la taurine, un acide aminé naturellement présent dans le corps humain, est un des ingrédients clés du produit, mais ne lui attribue pas de propriétés spectaculaires. « Dans certaines situations ou dans certaines conditions, il est nécessaire de fournir

de la taurine au corps. Une perte relative de taurine par l'urine peut se produire dans des situations de stress élevé et de fatigue physique », affirme le site Internet.

On trouve aussi de la taurine dans les suppléments alimentaires destinés aux adeptes de musculation et dans la nourriture pour chats.

Avec son numéro de produit de santé naturel, le Red Bull autrichien peut être offert n'importe où, mais il sera surtout vendu comme une boisson. Les premières canettes sont arrivées dans quelques clubs branchés de Montréal. Avis aux adeptes de cocktails-pour-danser-toute-la-nuit, l'emballage déconseille de combiner le breuvage à de l'alcool.

Les commerces indépendants seront approchés au cours des prochaines semaines. Les dépanneurs suivront au début de l'an prochain, mais on ne trouvera pas la boisson dans les supermarchés avant au moins un an.



PHOTO ROBERT MAILLOUX, LA PRESSE © La boisson gazeuse Red Bull.

Du choix ?



En masse !



Magasinez en grand



Angle Métropolitaine et L'Acadie Nord