

ACTUEL



L'art
du faux

Page 7

La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | VENDREDI 8 DÉCEMBRE 2000

LES NOMADES DE NOTRE TEMPS

Il y a plusieurs façons de vivre ailleurs. Partir à l'aventure et suivre son instinct, partir pour approfondir une expérience culturelle, ou encore partir pour un job où on vous promet... une montagne de voyages. Ils ne vivent plus en bande, ne dorment pas sur la plage, payent leur loyer et acceptent les règles du jeu. Ils veulent comprendre le pays où ils se trouvent pendant un an, deux ans, trois ans. Ils sont prêts à tout pour briser la routine. Quitte à repasser au Québec de temps en temps. Mais seulement pour mieux repartir. Portraits.



MARIE-FRANCE LÉGER

Joint dans sa voiture à Londres, Luc Giguère, 31 ans, a trouvé son paradis. Il vit depuis le mois de mars dans la capitale anglaise, mais n'en demeure pas moins un impénitent voyageur, explorant le monde dès qu'il en a l'occasion.

«À mon premier voyage à Londres, en 1985, j'ai su que je voulais vivre ici. Mais dans de bonnes conditions. J'attendais la bonne occasion. Je savais qu'un jour, ici, ce serait ma maison», fait-il savoir.

Le jeune homme, de Québec, vice-président de Telweb, a vendu sa société en janvier dernier (une transaction de 100 millions US, dont on a parlé dans les journaux) au grand groupe Schlumberger. Après des années de vaches maigres, son associé Stephan Lepage et lui ont

été propulsés au sommet.

La compagnie vend le Webpulsophone, un appareil à écran tactile, combinant téléphonie, courriel, et navigation sur le Web. On en retrouve de plus en plus en Europe, des appareils ont été installés sur la côte Ouest canadienne et dans plusieurs aéroports dans le monde.

Même s'il adore Londres, au bout de deux ou trois semaines, il commence à se sentir à l'étroit. D'ailleurs, il n'aurait pas voulu d'un job qui ne lui aurait pas permis de voyager. Pour lui, le voyage est nécessaire.

«C'est l'envie de voir des cultures différentes, de voir le monde. La vie est courte, la planète est petite. C'est le goût de voir autre chose», dit celui qui se trouve maintenant en plein coeur du quartier pakistanais de Londres.

Son emploi du temps relève parfois de la course du marathonien.

Mais contrairement à l'homme d'affaires, Luc Giguère en fait un choix de vie. Il prend son pied à faire des sauts de puce dans les grandes villes du monde. Du 1^{er} au 13 septembre, Londres; 14 septembre, Séville; 15 septembre, Rabat; 16 et 17 septembre, Londres; 18 et 19 septembre, Québec et Montréal. Même programme en octobre, en novembre et en décembre.

Même s'il adore
Londres, au bout de
deux ou trois
semaines, Luc Giguère
commence à se sentir
à l'étroit.

Même pendant ses heures de boulot, il travaille dans les aéroports! En effet, ses téléphones publics qui naviguent sur le Web sont implantés dans les immenses halls d'arrivées et de départs, parce que c'est là, au fond, qu'ils sont le plus utiles (pour les réservations d'hôtel, notamment). Finalement, Luc Giguère vit pratiquement dans les aéroports. Quand il n'y vend pas ses téléphones, il y donne ses rendez-vous.

«Il m'est même arrivé de donner rendez-vous à un vice-président d'Alcatel pendant une connexion à l'aéroport de Milan. On avait juste une heure tous les deux et c'était le seul moyen qu'on a trouvé pour se voir, chacun entre deux vols, dans le salon de la Lufthansa à Milan.» D'autres fois, quand il ne fait qu'une escale à Montréal, il reçoit ses proches dans un salon de Dorval.

Il a effectué au-delà de 120 liaisons aériennes depuis le mois de janvier. Et en vacances que fait-il? Il prend l'avion pour l'Australie ou la Nouvelle-Zélande. Mais avec une vie aussi trépidante, fatigante, ne prend-on jamais le temps de dire ouf? Qu'en est-il du besoin de prendre racine quelque part, si intrinsèquement lié au désir de stabilité et de sécurité? Mais pour Luc Giguère, c'est une façon de vivre, une manière de vivre intensément et de balancer par-dessus bord la banalité quotidienne. «J'adore les aéroports parce que c'est amusant. Des fois, je suis tanné parce qu'ils sont tous pareils. Mais chaque nouveau départ c'est aussi un rush d'adrénaline, ne pas savoir

où on va être et comment ça va être.»

Ljubljana, Slovénie: un animateur-radio allumé

Un jeune Québécois de 24 ans d'ascendance huronne, qui anime une émission de radio dans la capitale de la Slovénie, État naguère rattaché à l'ex-Yougoslavie. Original comme parcours.

Le sympathique Bastien Gagnon-Lafrance, de passage à Montréal, nous raconte une Slovénie qui a des petits airs de France, la mer Adriatique en plus.

«C'est une petite France sans touriste. Il y a de superbes parcs, de petites vallées.» Il s'est retrouvé là-bas presque par accident. Il voyageait en Italie, à Venise, quand il est tombé sur un compositeur slovène. Celui-ci l'a invité. Il faut savoir que Bastien parcourait l'Europe en envoyant quelques piges pour des médias spécialisés ou intéressés aux musiques du monde.

Voir NOMADES en B2
La suite du dossier en B3

Bastien Gagnon-Lafrance visite le monde tout en travaillant. «J'essaie de combiner de façon intelligente mes voyages».

BANDE À PART



Fortin - St-Jean

RÉACTIONS

Vous voulez réagir aux articles du cahier Actuel ? Un sujet de société vous préoccupe ? Faites part de votre opinion sur le sujet de votre choix aux dizaines de milliers de lecteurs de La Presse en expédiant un courriel à actuel@lapresse.ca ou en joignant notre boîte vocale : (514) 350-4923.

Pierre Blais > J'ai lu avec grand intérêt l'article d'André Noël, intitulé *Poisson = Santé*. J'ai moi-même découvert les vertus des acides gras de type oméga-3, il y a quelques mois, lorsque j'ai adopté le programme de nutrition de la société américaine Herbalife. Outre ce que le journaliste mentionne dans son article, j'ai obtenu avec le complexe lipido-marin MLC de Herbalife des résultats absolument renversants au niveau de mon taux de cholestérol. Le MLC a non seulement considérablement réduit le taux de mauvais cholestérol dans mon sang, mais il a augmenté le taux de bon cholestérol. Comme je ne suis pas amateur de poisson, le fait de prendre mes acides gras de type oméga-3 sous forme de gélules, à raison de trois fois par jour, m'apportent les bienfaits de ce produit sans pour autant m'obliger à manger du poisson. Ce complexe vitaminiqne et minéral MLC de Herbalife est très riche en huile de faune marine, huile de germe de blé et huile de soja entre autres. Merci d'avoir sans doute sensibilisé un grand nombre de lecteurs de *La Presse* qui, autrement, n'auraient peut-être pas entendu parler des bienfaits des acides gras de type oméga-3 sur leur santé.

NOMADES

Suite de la page B1

N'écoutant que son instinct, il est parti. D'abord pour quelques jours. Puis, il a rencontré des gens à Radio Student, une radio genre CIBL. Qui lui on proposé un job ! La petite radio, qui a un bassin de 20 000 à 23 000 auditeurs réguliers, lui fait faire de l'animation, de l'entrevue, de la programmation musicale.

« Ils me laissent animer en anglais. Je m'amuse à essayer d'apprendre la langue slovène en ondes. Ils me surnomment *The lost Canadian*. Je suis un des rares étrangers là-bas. » Il gagne suffisamment d'argent pour se louer un appartement, manger et se payer des voyages à l'extérieur. Comme une petite virée en Europe centrale — Vienne, Budapest, la Macédoine, Belgrade — car on ne se refait pas. Dès qu'il a une minute, il joue à l'Européen : le week-end ou à l'occasion d'une longue fin de semaine (comme c'est souvent le cas en Europe), il en profite pour mettre les voiles. « Je suis allé quatre fois en Croatie, deux fois en Hongrie, une fois en Italie », dit-il. Le tout en l'espace de quelques mois.

Au début de son séjour, il a vécu en rase campagne slovène. Dans une maison qu'on lui avait prêtée. Il avait la maison pour rien, encore heureux, parce qu'il n'y avait ni douche, ni toilettes, ni chauffage électrique. Par contre, il y avait le principal : un foyer et... un ordinateur. Bastien était coupé du monde mais arrivait à communiquer avec l'extérieur. Une merveille ! « J'ai déménagé autant de fois que j'ai vécu d'années au Québec. Petit, j'ai habité huit ans à la Baie-James. Pour moi, il n'existe pas vraiment d'endroits fixes. J'ai un bon instinct. Je me laisse guider par la décision du moment », confie celui qui déplore que notre société mo-



Les nomades contemporains sont prêts à tout pour briser la routine. Quitte à repasser au Québec de temps en temps. Mais seulement pour mieux repartir.

derne encourage si peu les voyages. « Avec trois semaines de vacances par année, que font les gens ? Ils déménagent la première semaine, ils rénovent la deuxième, puis ils prennent leur rendez-vous chez le médecin et chez le dentiste la troi-

sième », constate le jeune homme. Aujourd'hui Bastien est déjà reparti. Radio Student l'attendait. Et puis, pour arrondir les fins de mois, il donne des cours de français dans trois écoles, dont celle de l'ambassade de France.

Des filles de l'Est mises aux enchères par les proxénètes

Agence France-Presse

PRAGUE — Mises aux enchères à 300 ou 400 marks (environ 250 \$), elles défilent devant les trafiquants d'un discret marché aux esclaves des temps modernes, à la frontière roumano-yougoslave, avant d'être sélectionnées pour les bordels occidentaux.

Par dizaines, Moldaves, Roumaines, Bulgares, Russes ou Ukrainiennes sont livrées, au fil des mois, par des trafiquants roumains à leurs collègues serbes à Novi Sad, près de la frontière roumaine, en Yougoslavie, avant d'être convoyées clandestinement, via l'Albanie, vers les opulents pays européens, explique à l'AFP le lieutenant-colonel Tonin Vocaj, chef du service central albanais de lutte contre la traite des êtres humains.

« L'Albanie, déclare l'officier supérieur albanais qui vient de participer à Prague au séminaire européen sur la traite des femmes d'Europe centrale, est essentiellement, pour ces futures prostituées, un pays de transit sur la route qui les mènera, par mer, vers l'Italie. »

L'itinéraire albanais n'est en fait que l'une des nombreuses pistes par lesquelles les jeunes Européennes de l'Est sont acheminées vers les pays occidentaux.

L'Italie est souvent la première étape avant un transfert vers les maisons closes ou les trottoirs des pays voisins. Au début de l'itinéraire, les trafiquants roumains ramassent par exemple les Moldaves à Chisinau puis les convoient vers Bucarest après leur avoir promis l'eldorado.

Le périple continuera vers Timisoara (Roumanie), sur le chemin menant à la ville yougoslave proche de Novi Sad, dit le lieutenant colonel.

« Commence alors l'enfer, selon l'officier qui cite les témoignages de dizaines de victimes récupérées par la police albanaise. À Novi Sad, les filles sont dénudées sur ordre des convoyeurs roumains qui les proposent aux trafiquants serbes au prix plancher de 300 à 400 marks dans ce marché aux esclaves. Scrutées dans le moindre détail telles des bêtes, elles seront finalement vendues au prix moyen de mille marks. »

Une mise en condition marquée par des violents répétés durant plusieurs jours en Serbie suivra cette vente avant que le voyage reprenne vers l'Albanie toujours clandestinement.

Les victimes se retrouvent au Monténégro, à la frontière avec l'Albanie qu'elles franchissent illégalement avec leurs nouveaux maîtres.

Les proxénètes albanais payeront chacune au prix moyen de 1500 marks.

Le périple entre la Roumanie et l'Albanie aura duré quelque 15 jours.

Après une nouvelle mise en condition, les filles seront transportées de nuit à bord de zodiacs ou canots pneumatiques, vers les côtes italiennes afin d'être affectées vers leurs nouveaux lieux de travail.

Pour le lieutenant-colonel Vocaj, il est difficile d'établir des statistiques sur ce trafic. Il se montre toutefois optimiste quant à la lutte contre cette forme de criminalité.

FAILLITE • FAILLITE

BARCANA (GRANBY)
La Corporation Commerciale Crescent
(encanteurs liquidateurs)

dispose de plus de 2 500 000 \$ (prix de gros) d'arbres, de boules et de décorations de Noël. C'est le temps de faire vos achats pour les fêtes. N'attendez pas le «Boxing Day».

SAPINS:
Plusieurs modèles disponibles dans différentes grandeurs (2' à 12'), faciles à installer.

BOULES:
Plus de 3 000 000 de boules, incassables, fabriquées au Canada, dans toutes les grandeurs (60 mm à 25 cm) et toutes les couleurs.

FIGURINES ET ACCESSOIRES:
Grand choix de guirlandes, couronnes, Père Noël en fibre de verre, etc.

2 LOCATIONS

382, boul. des Laurentides LAVAL	905, boul. Industriel GRANBY
Heures d'ouverture Lun. au merc. 10 h à 18 h jeu. et vend. 10 h à 21 h Sam. 9 h à 17 h - Dim. 11 h à 17 h	Heures d'ouverture Lun. au vend. 10 h à 18 h Sam. 9 h à 17 h - Dim. 12 h à 17 h

Vente dirigée par
Corporation Commerciale Crescent
ENCANTEURS LIQUIDATEURS ÉVALUATEURS

cartes acceptées

2914745

2911467
Not Ready2914829
Not Ready

ENCAN PUBLIC
Vente de marchandises libérées par Douanes Canada

Le dimanche 10 décembre 2000
ENCAN: À 14 h

INSPECTION: 1 HEURE AVANT L'ENCAN

MAGNIFIQUES TAPIS PERSANS
Stock de magnifiques tapis persans noués à la main, comprenant: Qum pure soie, Tabriz laine et soie, Isfa han soie, Kashan fin, Heriz, Sarough, Bakthiari, superbe Bidjar, tapis de passage, de 6' à 30', plusieurs tapis tribaux. Toutes les teintes et tous les modèles, 100% faits et noués à la main.

PEINTURES ET BRONZES
Sélection de fameuses huiles sur toile, œuvres du Groupe des Sept, A.J. Casson et beaucoup plus encore. Aussi œuvres de bronze d'artistes connus.

MAGNIFIQUES BIJOUX
Sélection de marchandises de valeur serties pour défaut de paiement, Rolex President pour hommes et femmes, montres Rolex deux tons, Cartier, Piaget, bagues à diamants solitaires, colliers, bracelets d'esclaves et boucles d'oreilles.

MEUBLES ANTIQUES
Grande sélection de meubles antiques en acajou et chêne massif, accessoires d'appoint décoratifs, qualité et sélection exceptionnelles.

Pièces de collection antiques rares mises aux enchères!
Valeur de 100\$ À 150 000\$

LIEU: H. tel Four Points Derval
Salle Paris
6600 C. le-de-Liesse
T. L.: (514) 785-5150

Chaque pièce est adéquatement étiquetée et certifiée authentique. Évaluateurs agréés sur place. Toutes les taxes et droits d'importation ont été acquittés sur ladite marchandise. Identification adéquate exigée à l'inscription. Commission d'achat de 10% en sus. Sous réserve d'ajouts ou de retraites. Certificat d'exonération de taxe exigé le cas échéant.

2914392

NOMADES CONTEMPORAINS

Une nomade qui s'incruste

MARIE-FRANCE LÉGER

AUSSI friands de nouvelles expériences que leurs aînés, les nomades contemporains sont toutefois prêts à s'incruster à l'étranger, dans le monde du travail.

Isabelle Maranda, 27 ans, est de ceux-là. Contactée par Internet à Tokyo, la jeune femme, originaire de Rivière-du-Loup, en avait long à raconter sur sa vie japonaise. Elle est partie depuis bientôt trois ans. Septembre 97. Elle s'est lancée à l'assaut de Tokyo, bien décidée à parfaire son japonais. Auparavant, elle avait étudié la langue pendant cinq ans à l'université. « J'avais encore de la difficulté à communiquer dans cette langue. Ou j'arrêtais tout ou j'allais là-bas », a-t-elle expliqué au cours d'un entretien téléphonique. Il était minuit là-bas et elle venait à peine de rentrer du travail.

Tokyo, le salut au président

Isabelle a d'abord enseigné le français et l'anglais dans une école. Le jour, elle donnait des cours à domicile ou travaillait dans les entreprises. Elle a enseigné finalement pendant deux ans, à raison de 35 heures par semaine. Puis, en septembre 99, la chance lui sourit. Une compagnie japonaise faisant de l'importation de bières, vins et spiritueux, se cherche une interprète de langue maternelle française, parlant l'anglais et le japonais. « Ça faisait un an et demi que la compagnie cherchait. On m'a fait passer une seule entrevue et je l'ai eu ! »

Elle travaille, en plus de ses horaires réguliers, deux à trois soirs par semaine. Elle sort manger avec les clients étrangers, pour l'image de la compagnie. Et en tant que seule étrangère, elle est soumise exactement au même régime que les 649 autres collègues de la boîte. Le matin, elle doit arriver avant 9 h pour tamponner le grand livre, puis la cloche sonnée, elle rejoint son poste de travail. Le président fait son entrée, tout le monde se lève et fait la courbette. « Si on arrive en retard, et qu'on n'a pas de raison valable, on nous coupe notre bonus. »

Bien sûr, elle gagne un bon salaire ; 350 à 400 000 yens par mois, soit l'équivalent de 3500 à 4000 \$ US par mois. Mais elle n'a que 10 jours de vacances par année. Certes la vie est beaucoup plus chère, son studio de 30 mètres carrés lui coûte 120 000 yens par mois (1200 \$ US). Avec de tels horaires, il est bien difficile de se faire des amis, de bâtir une relation amoureuse durable, confie-t-elle. Elle a perdu près de 15 livres en un an. Et pourtant. Malgré tout cela, l'intérêt est toujours là. « Je ne suis pas prête à revenir au Canada. J'essaie parfois de m'imaginer à Montréal, dans la neige et je ne me vois pas là. J'ai encore des choses à vivre au Japon. Après, ce sera peut-être les États-Unis ou l'Australie », souligne la jeune femme.



Jean-Patrick Laflamme: « L'image est la meilleure façon de se rapprocher de l'émotion. Et si c'est fait avec honnêteté, elle peut soutenir la vérité. »

Artiste du voyage

BASTIEN GAGNON-LAFRANCE
collaboration spéciale

EX-GUITARISTE du groupe Okoumé, marin, dessinateur, photographe et vidéaste à ses heures, Jean-Patrick Laflamme, 27 ans, a sillonné plusieurs routes pour arriver là où il est aujourd'hui.

Son itinéraire des dernières années ressemble à celui d'un marin. De La Rochelle à Vancouver et du Yukon à la Terre de Feu, il a eu à faire face à bien des situations.

Tout a commencé en 1996. « J'étais à La Rochelle, en France, relate-t-il. Un de ces soirs où je devais jouer pour manger. J'avais pratiquement mis ma guitare et l'audience en feu. Un homme m'a payé un verre et nous avons fini la soirée à discuter. Finalement, il m'a offert de partir avec lui et sa blonde sur un convoi. Le seul problème, c'est qu'il fallait partir moins d'une heure plus tard... J'ai dit oui. C'était mon premier contact avec le vrai monde de la voile. »

Depuis ce jour, Jean-Patrick ne peut plus se passer de ce sentiment de solitude que seule la mer lui procure. Après avoir traversé toutes les intempéries de la Manche, il lui arrive de revenir au Québec, mais ce n'est jamais pour très longtemps. En 1997, il a décidé d'explorer

les glaces du Yukon. « J'étais attiré par la distance, les pôles. J'ai toujours été passionné par le Nord », confie-t-il. Il est donc parti, guitare à la main et appareil photo au cou, convaincu de trouver là-bas une chaleur humaine unique. « Ce qui me fascine c'est de voir évoluer les hommes dans leur milieu, de voir ce qui les fait rire et pleurer, ce qu'ils écoutent, leurs artistes. »

Si son aventure de photographe a débuté en France, elle a pris un autre tournant au Yukon. C'est sur ce territoire saisi par le froid que Jean-Patrick a opté pour la diapositive. C'est d'ailleurs grâce à cela qu'il a pu donner des conférences sur le Yukon, plus tard, dans les cégeps du Québec.

Mais un événement a transformé son désir de capter les images : « J'étais à Carcross (au nord du Yukon) le soir du *midnight sun*, le solstice d'été, vers minuit et demi. Le ciel nous livrait ses instants magiques et j'ai eu un flash : filmer cette histoire céleste à la caméra. C'est une approche complètement différente. La photo, c'est le mystère de la fraction de seconde, mais la caméra, ça permet de raconter une histoire. »

Et raconter des histoires, bien des voyageurs savent le faire. Dans certains cas, on peut même parler de contes. Le film *La Plage*

est un exemple parmi d'autres. Leonardo DiCaprio à la recherche d'une île paradisiaque et secrète ? Pourquoi pas. Jean-Patrick, lui, raconte l'histoire d'Igor, un homme rencontré en Argentine. « C'est un pirate, un vrai, jure-t-il. Il conservait un crâne humain dans la cabine de sa goélette en acier, construite dans les années 1920. Mais ce n'est pas ça qui m'impressionnait, c'était ses aventures. »

Igor prétend avoir déclenché la guerre des îles Malouines (ou Falkland), près des côtes argentines. Il pillait les anciens postes anglais des îles et revendait son butin aux antiquaires de Buenos Aires. Les Anglais, mécontents, auraient exigé en vain le retour de leurs trésors. Cet incident aurait suffi à raviver un vieux conflit politique et provoqué les résultats qu'on connaît. Vrai ou faux ? Difficile à dire. Appelons cela la foi du nomade.

« L'image est la meilleure façon de se rapprocher de l'émotion, croit Jean-Patrick. Et si c'est fait avec honnêteté, elle peut soutenir la vérité. »

Notre nomade a traversé trois fois plutôt qu'une le cap le plus au sud du globe. Cap Horn, dernier cap avant l'Antarctique. « Bien sûr, les extrêmes m'attirent, mais plus encore, les endroits sauvages. Les personnes qui se retrouvent là-bas ne sont pas banales. »

À Taïwan, pour apprendre le mandarin

MARIE-FRANCE-LÉGER

Julie Sirois n'a que 22 ans, mais elle a déjà peur de s'encroûter. Elle en est à son deuxième séjour à Taïwan, comme titulaire d'une bourse pour l'étude du mandarin. « Mon but, c'est l'étude de la langue en plus de me trouver des petits jobs par les journaux », a indiqué la jeune fille à quelques jours de son départ.

Avant, elle avait expérimenté le Brésil pendant quelques mois pour un projet de coopération artistique. Puis, dans le cadre du programme d'études asiatiques à l'Université de Montréal, elle s'inscrit pour la bourse Canada-Taïwan. C'est gagné. Premier séjour en septembre 1999. Elle est inscrite à l'Université Chengchi où elle suit des cours pendant six mois. « Je devais rester un an mais pour des raisons de crédits de cours, je n'ai pas pu. » Déçue, elle effectue un retour fin janvier 99 mais elle ronge son frein et rumine un prochain départ.

Et voilà qu'en janvier dernier, elle décide de partir six mois à Paris, à l'Institut des langues orientales. Tout cela est bien beau mais que fera-t-elle pour gagner un peu d'argent ? Elle se présente à la délégation du Québec. On lui trouve deux ou trois contrats, le Salon du livre et une activité de promotion du patrimoine dans le métro. Débrouillarde, vous dites ?

Mi-septembre 2000. Julie Sirois repart. Encore une fois pour Taïwan, elle a eu la piqure. Elle veut surtout travailler pour rembourser ses prêts et bourses. « Je n'ai pas de doutes de trouver quelque chose là-bas. J'ai des contacts aussi pour enseigner le français. » Julie ne peut accepter de rester sur place. Sur son propre terrain, ce n'est pas aussi motivant, ça ne décolle pas, dit-elle. « Parler une autre langue, vivre des défis quotidiens, c'est ma motivation. » Elle apporte son ordinateur portable « pour rejoindre tout le monde. » Elle a un billet ouvert pour un an...

Grande vente d'entrepôt
9 et 10 décembre
50% du prix du gros

Natasha Lana
ARTS INDONÉSIENS

- Masques • Meubles
- Articles de décoration peints à la main
- Statues à D.C. • Totems...

4590, boul. Henri-Bourassa Ouest
(514) 956-9713
www.natashalana.com

Samedi de 9 h à 17 h Dimanche de 11 h à 16 h

Natasha Lana
Grenet
Marcel-Laurin
Stationnement
Henri-Bourassa O.

LASERCOM
Épilation au laser
Chefs de file en Amérique, voués exclusivement à l'épilation au laser. Pour femmes et hommes. Demandez pour notre garantie écrite.

77\$ / traitement
Votre choix... lèvres supérieure, cou, avant et arrière, menton, joues

97\$ / traitement
Bikini ou aisselles

297\$ / traitement
1/2 jambes

MAINTENANT OUVERT Montréal et l'ouest de l'île
BIENTÔT BROSSARD - LAVAL - L'EST DE L'ÎLE
1-800-217-6789
Ouvert du lun.au ven. de 9 h à 20 h. Sam. de 9 h à 17 h

Montréal • Toronto • Vancouver • Los Angeles

Félicitations à toutes ces électrolystes qui ont été certifiées par LCI Lasercom International durant le mois d'octobre.

Caroline Bouchard (450) 689-1938
Josée Aumais (514) 274-0592
Ana-Malvina Popescu (514) 735-1621
Madeleine Bois (514) 953-9484

Chantal Plante-Demers (450) 742-9391
Lisa Coheu (514) 737-0836
Linda Nikolakopoulos (514) 731-7439
Elizabeth Romanello (514) 389-0919

Les diamants

Bracelet Tennis

Total	
1 carat	1188 \$
2 carats	1888 \$
3 carats	2988 \$
4 carats	3988 \$
5 carats	4988 \$

Jonc anniversaire

Diamants sur or 14k.	
Total	
25 pts.	288 \$
50 pts.	588 \$
1 ct.	988 \$

Sondage Léger & Léger Meilleure bijouterie 4 années consécutives

le Parchemin
DEPUIS 1966

Place des Arts, 175 rue Ste-Catherine Ouest, (514) 849-8333
Métro Berri-UQAM, 505 rue Ste-Catherine Est, (514) 845-5243

DUVET DELUXE
SOLDE 3 JOURS
Jeudi 7, Vendredi 8, Samedi 9 Décembre 2000 de 9 h à 17 h.

DUVETS
À partir de **69 \$ pas de taxes**

LITERIE ET ACCESSOIRES
Vêtements de nuit, robes de chambre, jupes et pantalons de 5 \$ à 20 \$ pas de taxes

DISCOUNT DUVETS
350, Louvain Ouest
Entre Saint-Laurent et Meilleur (suivez les panneaux)
PAIEMENT COMPTANT SEULEMENT

Un site incontournable pour les parents branchés!

WWW SUR LE WEB AUJOURD'HUI

SI VOUS AVEZ manqué la rencontre avec le père Noël en début de semaine, sachez qu'il est de retour. Ce soir, à compter de 19 h, au site américain du magazine *Reader's Digest* (www.readersdigest.com), vous aurez l'occasion de lui poser toutes les questions sur sa stratégie de livraison, ses préparatifs pour la grande nuit du 24 décembre et vérifier si votre nom est bien inscrit sur sa liste d'enfants sages. Le week-end est un meilleur moment pour vous? Santa Claus sera en ligne

dimanche, à 19 h, au site de TalkCity (www.talkcity.com).

PARLANT DU week-end, le site Sympatico (www.sympatico.ca) présente demain une session de clavardage entre Marc Garneau, qui sera toujours à quelque 400 kilomètres de nous, à bord de la Station spatiale internationale, et un petit groupe d'étudiants réunis au Musée canadien de la science et la technologie à Ottawa. On y parlera de cette dernière mission pour l'astronaute canadien. Cette rencontre sera présentée en direct, sur Internet, à compter de 18 h 30.

J'APPRENDS QUE le site Web du Centre d'information sur la santé de l'enfant (CISE) de l'hôpital Sainte-Justine vient de changer d'adresse. C'est au www.hsj.qc.ca/cise que nous pourrions désormais retrouver ce méga-centre d'information en pédiatrie, spécialement conçu pour les spécialistes en la matière, mais aussi pour les parents et les enfants. L'équipe du centre édite aussi des livres pour répondre à la demande des parents qui désirent en savoir plus sur la santé et le développement des enfants. Le site comprend un répertoire de 200 ressources pour les parents et les intervenants dans le domaine de la santé, une sélection de 235 titres de livres, 250 textes complets sur les problèmes de santé des enfants et des ado-

lescents, et une liste de 700 sites dans le domaine de la pédiatrie et de la santé pour les professionnels de la santé. Bref, un site incontournable pour le parent branché!

JE VOUS SOULIGNE également l'arrivée d'un site répertoire en études africaines. Le site Habari (www.africa.u-bordeaux.fr) hébergé à l'Université de Bordeaux, pour le moment, propose un répertoire de sites sur le continent africain et les études africaines. Lors de ma dernière visite, il offrait des liens vers 1452 sites. Un bon début pour découvrir virtuellement un continent qui se lance tranquillement dans l'aventure numérique.

— Bruno Guglielminetti

Un diabétique sur sept a froissé de la tôle

Presse Canadienne

QUÉBEC — Le diabète est sournois et pernicious. À preuve, près de la moitié de ceux qui en souffrent l'ignorent.

Et après?

La plupart conduisent un véhicule. Et pour une petite proportion d'entre eux, leur maladie fut la cause directe d'un accident.

Inquiétant?

Pas au point qu'on leur retire leur permis de conduire, estime le Dr Claude-Gilles Bélanger.

Une étude récente démontre que 13,6 % des diabétiques ont froissé de la tôle. Or, la maladie en était à l'origine pour seulement 5 % de ceux-ci.

« C'est peu. Inférieur en tout cas au risque que représentent les très jeunes conducteurs et les gens âgés. Mais il est difficile de déterminer la cause exacte d'un accident, soutient le Dr Bélanger. Et quand on sait qu'une attaque se caractérise par une perte de conscience (pour l'hypoglycémie) ou de la somnolence (pour l'hyperglycémie), on peut supposer que peu ou prou vont se souvenir du pourquoi et du comment. »

Selon le Dr Bélanger, certains diabétiques sont incapables de reconnaître ces symptômes. L'endocrinologue de l'Hôtel-Dieu de Lévis croit que des précautions simples peuvent diminuer les risques, comme celle de mesurer sa glycémie avant de conduire et garder du glucose à portée de la main.

Mais en ce qui concerne les conducteurs professionnels, « nous sommes en droit d'avoir plus d'exigences ». Ce qui explique

que les autobus et les véhicules d'urgence leur soient défendus.

Malgré tout, le Québec s'avère plus tolérant que les autres provinces et les États-Unis au regard des camionneurs. En effet, depuis 1987, à l'initiative des médecins et avec leur collaboration, la SAAQ consent à ce qu'ils conservent leur permis de conduire après que la maladie s'est déclarée. Ils doivent toutefois présenter un dossier « exceptionnel », sur le plan médical d'abord et sur le plan personnel et professionnel ensuite.

Si l'absence d'hypoglycémie grave depuis un an est une condition essentielle à remplir, on évaluera également le sens des responsabilités, la compréhension des risques et l'attitude du patient. Mentionnons en passant que les restrictions en vigueur ailleurs ne les empêchent pas de franchir les frontières. Pour l'instant...

Si les diabétiques peuvent se glisser derrière le volant d'un 10 roues sous de strictes conditions, il n'y a toutefois aucune restriction en ce qui concerne les chauffeurs de taxi. Or les professionnels de la santé se demandent de plus en plus s'il n'y aurait pas lieu d'exercer le même genre de surveillance que pour les camionneurs.

Quant à l'automobiliste moyen, c'est évidemment ceux qui ignorent qu'ils souffrent du diabète qui sont le plus susceptible d'être impliqués dans une collision. Le premier avertissement se présentera sous la forme de troubles de vision. Et puisqu'en grande partie la forme la plus commune du diabète se déclare après 45 ans, on recommande, par mesure de précaution, d'effectuer une glycémie aux trois ans.



Photo ROBERT MAILLOUX, La Presse ©

Pierre Ladouceur: « C'est certain que si l'équipe gagne, c'est plus facile. »

Le Canadien à l'ère du marketing et du hockey.com

HUGO DUMAS

LE CANADIEN de Montréal veut dépoussiérer son image, donner « un bon show » et entrer dans la dynamique ère du hockey.com. Grosse commande.

« La Ligne nationale de hockey prétend que, d'ici trois ans, les revenus générés par l'Internet vont représenter le double des droits de diffusion », dit le vice-président marketing du club de hockey Canadien, Pierre Ladouceur, en poste depuis mai.

Des négociations sont présentement en cours pour lancer le site www.lnh.ca, l'équivalent francophone du www.nhl.com, et le Tricolore veut faire de son propre site (www.canadiens.com) le portail de hockey numéro un au Québec.

Le marketing, c'est un concept bien nouveau pour le Canadien de Montréal, admet M. Ladouceur, un ancien du marketing chez McDonald's. Car le glorieux passé de la Sainte Flanelle ne suffit plus. « Le sport change et le Canadien doit changer aussi », ajoute-t-il. Et cette saison, la tâche de l'équipe de M. Ladouceur est colossale: le Tricolore gagne rarement et croupit dans les bas fonds de la LNH. Conséquence: les partisans boude et achètent moins de billets pour les parties.

Une importante stratégie a été déployée pour charmer les amateurs, « enrober le spectacle » et rapprocher les joueurs de leur public. Vous l'avez sûrement constaté en allant fureter au Centre Molson. « En tout temps, on devrait être inspiré par nos fans. Peut-être que le Canadien a oublié ses partisans par le passé », souligne M. Ladouceur.

Une partie de hockey, c'est du divertissement pur et simple. « Nous avons un show à produire 41 fois par année. Il faut faire de l'entertainment et mettre des sourires sur les visages des partisans. Il faut que ça lève. Les

gens viennent pour s'amuser », dit Pierre Ladouceur.

Comment ça se traduit? Le samedi soir, entre la première et la deuxième périodes, de très jeunes joueurs, de catégorie novice ou atome, par exemple, sautent sur la patinoire et disputent une courte partie. Entre la deuxième et la troisième, c'est le jeu « puck, puck, puck » qui amuse les spectateurs. Les yeux bandés, une quinzaine d'adultes se mettent à quatre pattes sur la patinoire et courent après une rondelle sous les encouragements de la foule. Les tours de Zamboni ont aussi gardé la cote.

Le Canadien a son « hymne » d'une minute et 44 secondes, qui joue au début de chaque match quand les Brisebois, Koivu et Théodore posent leurs lames sur la glace. L'équipe du marketing mise aussi sur la Zone et le Dôme Molson Ex, des endroits aménagés au Centre Molson, pour faciliter les échanges entre les amateurs et leurs joueurs chouchous. Les vedettes du Canadien y signent notamment des autographes.

Toujours dans cet esprit de rapprochement, les joueurs poursuivent leurs visites dans les hôpitaux (Sainte-Justine et l'Hôpital de Montréal pour enfants) et accueillent, lundi, 120 enfants bénéficiaires du Club des petits déjeuners.

Finalement, le Canadien a revu son concept de carte de Noël. Fini la fameuse photo d'équipe traditionnelle où les joueurs sont cordés en rang d'oignons. Cette année, l'équipe enverra un cédérom avec les voeux de Pierre Boivin, qui souhaite santé, happiness et prospérité, de même que ceux de plusieurs joueurs. Et dans plusieurs langues.

La clé dans toute cette stratégie reste cependant les victoires du club. « C'est certain que si l'équipe gagne, c'est plus facile », dit Pierre Ladouceur, qui a refusé de parler de la vente prochaine du Canadien.

Pour Noël,
faites un geste...

offrez lui
l'espoir

Aidez les enfants qui,
comme Julien, sont
atteints d'un cancer.

Donnez à Leucan
1-800-361-9643

Voici ma contribution de: 10 \$ 20 \$ 30 \$ Autre _____
 Chèque au nom de LEUCAN

No de carte: _____ Date d'expiration: ____/____/____

Signature: _____ Tél.: _____



Nom: _____

Faites parvenir votre don accompagné de ce coupon à LEUCAN

3045, chemin de la Côte-Sainte-Catherine

Montréal (Québec) H3T 1C4

Un reçu pour fin d'impôt sera émis pour tout don de plus de 15 \$ ou sur demande.

No de charité: 11901 8703 RR0001

ATTENTION DÉTAILLANTS

Ne manquez pas

**SUPERAUBAINES D'APRÈS NOËL
et SUPERAUBAINES DE FIN D'ANNÉE**

Publiez votre annonce à

16 **TARIF**

La période des fêtes à demi-tarif dans *La Presse*, c'est un rendez-vous les samedis 23 et 30 décembre dans les cahiers spéciaux

**SUPERAUBAINES D'APRÈS NOËL
et SUPERAUBAINES DE FIN D'ANNÉE**

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

La Presse

Les supermarchés offrent du café équitable

MARIE-FRANCE LÉGER

LE CAFÉ ÉQUITABLE a fait son entrée dans les grandes surfaces au Québec. Les 11 Loblaws et deux des nouveaux Provigo (Vaudreuil et Val-d'Or) sont les premiers supermarchés du pays à se mesurer ainsi à la cause du commerce équitable qui privilégie un partenariat plus juste envers les petits producteurs du Sud.

Oxfam-Québec, dont la mission consiste à sensibiliser la population en faveur du commerce équitable, se réjouit d'avoir réussi cette percée. « Les gens comprennent qu'on ne vend pas seulement le café mais qu'il y a une cause derrière », a estimé Manuela Goya, responsable du Commerce équitable chez Oxfam-Québec, tout en soulignant qu'elle espérait voir le produit gagner rapidement les tablettes de tous les Provigo.

Ainsi, les consommateurs ont pu goûter aux six variétés de café gourmet les 1^{er}, 2 et 3 décembre dans les Loblaws. L'opération dégustation reprend aujourd'hui et demain dans les deux magasins Provigo concernés. Le café équitable est offert jusqu'au 24 décembre à 4,79 \$ pour 227 grammes, un prix défiant toute concurrence. Ensuite, on espère se maintenir à 5,50 \$ ou 5,60 \$ le paquet. « La tasse ne reviendra qu'à quelques sous de plus après la période de promotion », de préciser Mme Goya.

Pour mieux pénétrer le marché, Oxfam-Québec fait torréfier le café équitable dans la province afin de répondre aux attentes de la clientèle. Oxfam-Canada faisait auparavant torréfier le café à Boston mais la compagnie Nador (anciennement le Chien d'Or) de Québec a pris la relève. Les Québécois voulaient un café avec un goût plus prononcé, aux arômes plus riches.

Grosso modo, le café équitable coûte environ 10 % de plus que celui distribué par les grande multinationales. C'est tout de même plus raisonnable qu'en Europe où les consommateurs doivent déboursier 30 % de plus pour s'approvisionner en produits équitables. Là-bas, 2400 produits équitables sont disponibles dans les épiceries contre à peine deux chez nous : le café et le cacao distribué dans quelques points de vente Ontario. Le café, le vin (du Chili) mais surtout la banane équitable font un tabac en Europe.

La cause du commerce équitable fait appel à la dimension de la prise de conscience du consommateur, croit Mme Goya. Le consommateur s'interroge non seulement sur les conditions de travail des petits producteurs, sur les conditions environnementales (la pollution) mais aussi sur les conditions de production des denrées qui auront ensuite un impact sur sa propre santé. On n'est pas loin non plus des préoccupations au sujet des conditions d'élevage des animaux et de l'introduction d'organismes génétiquement modifiés dans l'alimentation, deux problèmes qui commencent à hanter la population occidentale.

« Tout est lié. Le commerce équitable fait le lien entre le consommateur et le producteur. Le producteur doit sortir de l'ombre. Je ne dis pas qu'il faut faire une psychose avec la mondialisation mais peut-être qu'un achat équitable est un achat de « conscientisation » des problèmes. Ça dépend de nous, des ONG (organismes non gouvernementaux). Nous nous devons d'ouvrir le consommateur à une consommation consciente », de dire Manuela Goya.

La prochaine bataille d'Oxfam-Québec : le cacao équitable. « En se basant sur la philosophie du commerce équitable, on a de belles années devant nous... »



Manuela Goya, responsable du Commerce équitable chez Oxfam-Québec : « Les gens comprennent qu'on ne vend pas seulement le café mais qu'il y a une cause derrière ».

PHOTO ROBERT NADON, La Presse ©

EN BREF

Paris fête le 3^e millénaire

UNE « SYMPHONIE de lumières » à la place de la Concorde à Paris fêtera le passage au troisième millénaire, dans la nuit du 31 décembre, avec tourbillon de lumières et musiques contemporaines, a annoncé hier le maire de la capitale française Jean Tiberi. Cette manifestation prévue de 23h30 à 1h du matin, sera le point d'orgue des événements célébrant l'an 2000. Le spectacle est confié à Jacques Rouveryrollis, concepteur-lumière des concerts des plus grands artistes français. « Des éclairages produiront des effets dynamiques et de différentes couleurs sur l'ensemble de la place et les édifices qui la bordent, mettant particulièrement en valeur l'obélisque », a précisé la mairie de Paris. Un écran géant de 80 mètres carrés installé au pied de l'obélisque, décomptera les dernières minutes et les dernières secondes du 2^e millénaire. A minuit, deux « surprises » marqueront l'entrée dans le 3^e millénaire, selon la même source. Une autre surprise a été dévoilée hier : le scintillement de la Tour Eiffel sera, pour ce soir exceptionnel, non plus blanc mais bleu. La Tour Eiffel continuera d'ailleurs de scintiller après le 1^{er} janvier 2001, comme durant toute l'année 2000, à la demande des Parisiens et des touristes. La Tour Eiffel, éclairée en jaune or, a scintillé tous les soirs de l'année 2000, dix minutes à chaque changement d'heure la nuit, de ses 20 000 ampoules blanches fixées sur 800 guirlandes électriques, d'une longueur de 18 kilomètres.— Agence France-Presse

Une apprentie-ballerine dépose une plainte

UNE FILLETTE de 8 ans a déposé une plainte à San Francisco contre une école de danse réputée qui a refusé l'enfant, estimant que son corps n'était pas adapté au ballet, a-t-on appris hier. Fredrika Near Keefer considère que la San Francisco Ballet School a enfreint une loi interdisant toute discrimination basée sur le poids et la taille. La mère de la fillette, Krissy Keefer, qui dirige elle-même une troupe de danse locale, a déposé la plainte au nom de sa fille auprès de la Commission des Droits de l'Homme de San Francisco, qui devra arbitrer le différend ou recommander une poursuite devant les tribunaux. Selon Krissy Keefer, la San Francisco Ballet School a refusé sa fille parce qu'elle est « petite et musclée ». Selon le site Internet de l'école, les postulantes doivent avoir « un dos droit et souple » et des « jambes fines ». L'école s'est refusée à commenter l'affaire mais un porte-parole de celle-ci a déclaré au journal La Chronique de San Francisco que l'établissement avait le droit de refuser la fillette. « C'est une école qui forme des danseurs professionnels. Nous ne sommes pas un service de loisirs », a-t-il indiqué.— Agence France-Presse

SEARS

PRIX EN VIGUEUR JUSQU'AU DIMANCHE 24 DÉCEMBRE 2000

TOUS LES LAVE-VAISSELLE SONT en SOLDE

Plus de 150 modèles au choix. Lave-vaisselle Kenmore^{MD}: record de ventes au Canada

D'après des sondages indépendants dans tout le pays, en vigueur au moment de la préparation de la publicité

DÉCEMBRE	SAMEDI	DIMANCHE	LUNDI
02	8 h à 17 h	9 h à 17 h	8 h à 21 h
03	8 h à 21 h	8 h à 21 h	8 h à 21 h
04	8 h à 21 h	8 h à 21 h	8 h à 21 h
05	8 h à 21 h	8 h à 21 h	8 h à 21 h
06	8 h à 21 h	8 h à 21 h	8 h à 21 h
07	8 h à 21 h	8 h à 21 h	8 h à 21 h
08	8 h à 21 h	8 h à 21 h	8 h à 21 h

Il y a des magasins Sears près de chez vous

Gros appareils ménagers disponibles dans les magasins suivants:

Magasins

- Centre commercial Champlain, Brossard (450) 465-1000
- Les Galeries d'Anjou (514) 353-7770
- Carrefour Angrignon, LaSalle (514) 365-5070
- Carrefour Laval (450) 682-1200
- Place Vertu (514) 335-7770
- Centre Fairview Pointe-Claire (514) 694-8815
- Les Galeries Rive-Nord, Repentigny (514) 582-5532

Magasin de meubles et d'électroménagers

- Magasin de meubles et d'électroménagers de Pointe-Claire
- Centre de Pointe-Claire, Boulevard des Sources et autoroute Transcanadienne (514) 694-3984
- Magasin de meubles et d'électroménagers de Laval
- Boulevard Curé Labelle et autoroute 440 (450) 682-0495
- Magasin de meubles et d'électroménagers de d'Anjou
- Langelier et Jean-Talon (514) 254-4213

Magasin de meubles et d'électroménagers de Brossard

Boulevard Taschereau et Boulevard Napoléon (450) 678-9066

Les gros appareils ménagers de Sears... record de ventes au Canada

D'après des sondages indépendants dans tout le pays, en vigueur au moment de la préparation de la publicité

*Offre "Pas d'intérêt": payez en 25 mensualités égales, sans intérêt, jusqu'en janvier 2003. Avec la carte Sears seulement, sur approbation de votre crédit. Achat minimum: 200 \$. Tous les frais et taxes applicables sont payables au moment de l'achat. Des frais de crédit s'ajouteront au solde de votre compte pour toute portion impayée d'un montant porté sur votre compte Sears, à compter du mois suivant. À l'exclusion des articles de nos Centres et magasins de liquidation et des achats par catalogue. Offre en vigueur jusqu'au dimanche 10 décembre 2000. Renseignez-vous. Marque déposée de KitchenAid USA. KitchenAid Canada usager inscrit au Canada



Gros appareils ménagers en ligne au www.sears.ca

SEARS

Sears. Les beaux côtés de votre vie.^{MD}

Copyright 2000. Sears Canada Inc.

899⁹⁹
LAVE-VAISSELLE KENMORE ELITE^{MD}
À CUVE EN ACIER INOXYDABLE
Rabais 250 \$. N° 15982.
Rég. Sears 1149,99.
RIEN QUE 36 \$* PAR MOIS

327⁹⁹
LAVE-VAISSELLE CAPRI^{MD} 24 PO
N° 77309.
Rég. Sears 499,99.
RIEN QUE 13,08* PAR MOIS

449⁹⁹
rabais 50 \$
LAVE-VAISSELLE KENMORE
N° 77319. Rég. Sears 499,99.
RIEN QUE 18 \$* PAR MOIS

469⁹⁹
rabais 100 \$
LAVE-VAISSELLE GE^{MD}
N° 91432. Rég. Sears 569,99.
RIEN QUE 18,80* PAR MOIS

549⁹⁹
rabais 30 \$
LAVE-VAISSELLE FRIGIDAIRE
N° 98312. Rég. Sears 579,99.
RIEN QUE 22 \$* PAR MOIS

579⁹⁹
rabais 20 \$
LAVE-VAISSELLE WHIRLPOOL^{MD}
N° 92982. Rég. Sears 599,99.
RIEN QUE 23,20 \$* PAR MOIS

569⁹⁹
rabais 110 \$
LAVE-VAISSELLE KENMORE LAVAGE ULTRA
N° 15622. Rég. Sears 679,99.
RIEN QUE 22,80 \$* PAR MOIS

619⁹⁹
rabais 160 \$
LAVE-VAISSELLE ÉLECTRONIQUE KENMORE
N° 15632. Rég. Sears 779,99.
RIEN QUE 24,80 \$* PAR MOIS

699⁹⁹
rabais 130 \$
LAVE-VAISSELLE MOBILE KENMORE
N° 17722. Rég. Sears 829,99.
RIEN QUE 28 \$* PAR MOIS

699⁹⁹
rabais 200 \$
LAVE-VAISSELLE ÉLECTRONIQUE KENMORE
N° 16822. Rég. Sears 899,99.
RIEN QUE 28 \$* PAR MOIS

729⁹⁹
rabais 120 \$
LAVE-VAISSELLE ÉLECTRONIQUE MAYTAG^{MD}
N° 97232. Rég. Sears 849,99.
RIEN QUE 29,20 \$* PAR MOIS

749⁹⁹
rabais 40 \$
LAVE-VAISSELLE ÉLECTRONIQUE WHIRLPOOL
N° 92962. Rég. Sears 789,99.
RIEN QUE 30 \$* PAR MOIS

949⁹⁹
rabais 50 \$
LAVE-VAISSELLE ÉLECTRONIQUE BOSCH
N° 99912. Rég. Sears 999,99.
RIEN QUE 38 \$* PAR MOIS

999⁹⁹
rabais 100 \$
LAVE-VAISSELLE ÉLECTRONIQUE JENN-AIR^{MD}
N° 90412. Rég. Sears 1099,99.
RIEN QUE 40 \$* PAR MOIS

1049⁹⁹
rabais 50 \$
LAVE-VAISSELLE ÉLECTRONIQUE KITCHENAID^{MD}
N° 94102. Rég. Sears 1099,99.
RIEN QUE 42 \$* PAR MOIS

1049⁹⁹
rabais 200 \$
LAVE-VAISSELLE ÉLECTRONIQUE KENMORE ELITE
N° 15932. Rég. Sears 1249,99.
RIEN QUE 42 \$* PAR MOIS

1199⁹⁹
rabais 70 \$
LAVE-VAISSELLE ÉLECTRONIQUE BOSCH
N° 99732. Rég. Sears 1269,99.
RIEN QUE 48 \$* PAR MOIS



2911811

NP1221800

Avec la carte Sears, pas d'intérêt avant janvier 2003* pour tous les gros appareils ménagers

Les Brésiliennes, en quête de seins généreux, épuisent le marché du silicone

Agence France-Presse

SAO PAULO – Le recours frénétique des Brésiliennes à la chirurgie plastique pour se doter de poitrines avantageuses a provoqué une chute des stocks de silicone sur le marché. En deux ans la demande a plus que doublé.

Le Brésil est le second pays du monde en nombre d'interventions de chirurgie esthétique pratiquées annuellement, juste derrière les États-Unis.

La plage, le climat chaud, le culte du corps et la mode des vêtements bien serrés favorisent ce marché de l'esthétique et des poitrines généreuses, a expliqué à l'AFP le président de la Société brésilienne de chirurgie plastique (SBCP), M. Luis Carlos Garcia.

Le marché du silicone a littéralement explosé en deux ans dans le pays : entre 1998 et 1999 la demande de prothèses a augmenté de 30 % et cette année, elle a encore augmenté de 30 % ce que signifie, selon le chirurgien, la « fin de la peur des Brésiliennes envers le silicone ».

Des « siliconées » très en vogue et constamment à la une des revues brésiliennes forcent la demande. Parmi elles, la célèbre présentatrice de programmes de T.V. pour enfants, Xuxa (qui a fait un implant « modéré » de 150 ml, selon l'hebdomadaire *Veja*), l'actrice de telenovela et ancienne Miss Brésil, Vera Fischer (225 ml) et l'un des actuels sex-symbol, la « feiticeira » (la magicienne) (220 ml).

Les stocks de silicone ne sont pas totalement épuisés, mais à la veille de l'été austral qui commence après les vacances de Noël, les délais d'attente pour pouvoir fixer la date d'une opération esthétique sont plus longs, reconnaît le responsable de la SBCP, qui regroupe 3200 chirurgiens dont 600 dans la seule ville de Rio de Janeiro.

Mais toutes les tailles ne sont pas bonnes : la demande des Brésiliennes est surtout pour le 42 et 44, les tailles qui manquent le plus sur le marché. Elles assurent une poitrine généreuse mais pas trop, alors que les stars américaines préfèrent les tailles 44 et 48, selon le chirurgien Luiz Carlos Garcia.

Silimed, l'unique fabricant national de prothèses mammaires qui détient 75 % du marché admet que depuis l'année dernière il



Photo AFP

Quelque 20 000 brésiliennes, comme celles-ci, exhiberont leurs nouveaux implants mammaires sur les plages du pays ou au Carnaval de Rio.

a dû augmenter de 30 % sa production et reconnaît aussi les retards dans les livraisons. La direction commerciale de l'entreprise a cependant déclaré à l'AFP que ce retard était dû en partie au manque de prévisions des médecins.

« Le chirurgien veut être servi immédiate-

ment sans respecter les délais de livraison », selon elle.

Livraison immédiate et possibilité pour les futures « siliconées » de payer à crédit leurs prothèses est l'offre faite par l'importateur Importmed. Il vient de signer un contrat avec la française Eurosilicone et espère sous peu croquer une bonne part du marché, a indiqué son directeur Osvaldo Federico.

Mais il n'est pas le seul importateur et de nombreuses entreprises, notamment américaines, essaient de conquérir ce marché en pleine expansion.

Les chirurgiens aussi font de tout pour attirer le client : amélioration de la qualité des prothèses, qui selon eux ont aujourd'hui un taux minime de rejet, et aussi de bons tarifs et conditions de paiement (entre 2500 et 5000 \$US).

Les cliniques brésiliennes offrent leurs services à l'extérieur et assurent que les étrangères sont de plus en plus nombreuses à venir se faire opérer les seins au Brésil.

Quelque 20 000 Brésiliennes exhiberont leurs nouveaux implants sur les plages du pays contre les 15 000 femmes de 17 à 60 ans qui y ont eu recours l'an dernier.

Déclin de la loyauté au sein des entreprises

d'après USA Today

AUTOUR DU monde, les entreprises sont confrontées à une érosion de la loyauté au sein de leur main-d'oeuvre. La productivité des entreprises s'en trouve menacée alors que plusieurs des meilleurs employés risquent de prendre la porte.

Voilà les conclusions auxquelles sont arrivées deux sociétés américaines d'Indianapolis — Walker Information et le Hudson Institute — à la suite d'une étude sur 10 000 travailleurs dans 32 pays.

L'étude a mesuré le degré de loyauté en demandant aux employés s'ils ressentaient un grand attachement envers leurs employeurs, s'ils croyaient que ces derniers se souciaient véritablement de leur personnel et s'ils percevaient chez leurs employeurs un fort sens de l'éthique.

Les résultats démontrent qu'environ le tiers des employés sont vraiment « loyaux » à leur employeur, alors qu'un second tiers quittera fort probablement son emploi d'ici deux ans.

La Colombie et la Corée du Sud comptaient parmi les mains-d'oeuvre les plus loyales, tandis que les employés au Japon, en Chine, au Chili et en Grèce manifestaient peu de loyauté et beaucoup d'insatisfaction.

Les travailleurs nord-américains, plus que tous les autres, auront tendance à conserver leur emploi actuel. Les Latino-Américains et les autochtones américains comptent parmi les plus mobiles.

Une moyenne « horrible »

« Même si l'étude démontre un taux de loyauté légèrement supérieur à la moyenne aux États-Unis et en Amérique du Nord, il n'y a pas de quoi s'énerver, parce que la moyenne est vraiment horrible », explique Marc Drouin, vice-président (alliances d'affaires) à Walker Information.

Selon lui, l'éventualité de perdre le tiers de leur personnel en deux ans devrait inspirer suffisamment de crainte aux directions d'entreprise pour qu'elles passent à l'action.

La raison ? Les coûts associés au remplacement des ces employés, y compris la formation des nouveaux, seraient astronomiques : 10 000 \$US pour un ouvrier sur la chaîne de montage, 145 000 \$US pour une infirmière très spécialisée et davantage pour un employés des technologies de l'information.

Le sondage international constitue une extension d'une étude américaine réalisée par les deux mêmes organismes de recherche l'an dernier. Même en l'absence de données historiques permettant de comparer l'une et l'autre, il apparaît évident que les indices de loyauté chutent.

La génération précédente de travailleurs et travailleuses pouvait espérer demeurer chez le même employeur jusqu'à l'âge de la retraite, mais les mises à pied massives des années 80 ont mis fin à ce sentiment de sécurité.

Aujourd'hui, une pénurie mondiale de main-d'oeuvre et la prospérité économique permet à des employés de changer d'emploi si les directions d'entreprise leur refusent une augmentation, des heures flexibles ou un autre avantage quelconque.

Solutions universelles

L'étude a d'autre part conclu que ces problèmes universels appellent des solutions tout aussi universelles. Les travailleurs et travailleuses de partout estiment qu'ils seraient plus productifs et loyaux si les employeurs faisaient preuve de plus d'équité, se souciaient davantage de leurs employés et leur faisaient davantage confiance.

Pour conserver leurs employés, estiment les auteurs de l'étude, les entreprises doivent :

- > donner aux employés des salaires et descriptions de tâches que ceux-ci jugent équitables ;
- > s'intéresser au développement à long terme des talents des employés ;
- > donner aux employés la liberté de prendre leurs propres décisions à l'ouvrage, au lieu d'imposer une direction verticale à coups de massue ; et
- > fournir aux employés des avantages sociaux qui reflètent une préoccupation véritable pour le mieux-être des membres du personnel et de leur famille.

LE MONDE CHANGE.
SUIVEZ LE RYTHME. LA NOUVELLE PRESSE,
MAINTENANT AVEC LE CAHIER ACTUEL,
CHAQUE JOUR DE LA SEMAINE.

La Presse
cyberpresse.ca

SAVEURS



'Art du faux

FRÉDÉRIC CHABOT
collaboration spéciale

Vous avez sans doute entendu parler des enfants français qui dessinaient des croquettes de poisson rectangulaires lorsqu'on leur demandait de dessiner un poisson. Même en France, les aliments perdent leur identité. Au Québec, je ne serais pas surpris de voir de petits bâtonnets parfaitement tubulaires sur les feuilles des enfants à qui on aurait demandé de dessiner un crabe. C'est que le crabe a presque disparu du réseau alimentaire québécois. Il a été remplacé par une extrusion composée de gorgère, de protéines et d'arôme de crabe, ce que les Japonais appellent surimi.

Si le surimi est le bienvenue au coeur des maki, lorsque le menu l'annonce ainsi, certains établissements sans scrupules dissimulent cette imitation dans des mets dits de fruits de mer. L'escroquerie peut aller encore plus loin lorsque le menu déclare faussement la présence de crabe.

Le restaurant Chu Chai fait une spécialité de ces imitations à base de soja, seitan, gluten et autres protéines végétales. En évitant de mettre le faux crabe au menu, le Chu Chai évite la comparaison avec les escrocs. On y retrouve cependant de fausses crevettes ainsi que d'autres reproductions moins courantes : canard, poulet, boeuf, porc et poisson. Mais est-il nécessaire que la cuisine végétarienne essaie d'imiter la cuisine carnivore? Évitions ce débat pour le moment et prêtons-nous au jeu.

Pour débiter, une salade de poulet avec vinaigrette au citron et au sésame (gai salat). Les lanières de poulet sont entremêlées de fèves germées et d'une fine julienne de carottes et de chou rouge. La texture du poulet se rapproche de celle des poitrines industrielles précuites, gonflées à l'eau et aux protéines de soja. Un peu de jus de citron anime le tout, mais en plus grande quantité, il créerait un effet encore plus vivant.

Encore en salade, question de goûter les imitations de viande dans leur plus grande simplicité, le canard est garni de piments et de feuilles de menthe. Ce classique de la cuisine du Sud-Est asiatique brûle généralement la bouche, mais ici, le niveau de chaleur est tout à fait agréable. Pour les bouches plus sensibles, la fraîcheur de l'iceberg et du concombre agit comme tampon. Avec les puissants parfums de corian-

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

Entrée : 3,75 à 7,25 \$
Plats : 8,00 à 12,50 \$
Lundi au vendredi :
12h00 à 15h00
Lundi au mercredi :
17h00 à 22h00
Jeudi au samedi :
17h00 à 23h00
Dimanche :
17h00 à 21h00

★★★★½



dre et de menthe, l'étrange saveur de plat de foie du faux canard se fait oublier.

Sans contenir d'imitation de viande, l'entrée de waan krob demeure un grand incontournable du Chu Chai. De petits bâtonnets de panure croquante où se cachent de fines feuilles d'algues qui se fracassent sous la pression des mâchoires. En décoration, des feuilles de basilic thaï frites à nu s'offrent à nous dans leur plus grande fragilité. Une sauce où s'équilibrent parfaitement le sucré et la chaleur du piment apporte un peu de vivacité. Il est préférable d'en faire un amuse-gueule en début de repas et de ne commander rien d'autre avec ce plat, car il ne tolère pas d'être mangé froid et la sauce qui l'accompagne risque de le tourner en poutine s'il attend trop longtemps.

Cette expédition en territoire énigmatique s'est poursuivie avec l'expérimentation de la crevette et du boeuf qui s'offrent dans un vaste choix de préparations à la thaïlandaise. Très similaire au populaire

faux crabe — en saveur et en texture —, la crevette agace quelque peu. Cette proximité nous ramène rapidement en territoire frauduleux. Quant au boeuf, aucune chance que les vrais amateurs, ou amateurs de vrai ne puissent le substituer au ruminant à quatre pattes, même en période de crise de la vache folle. Si la ressemblance est faible, il y a quand même de quoi plaire à ceux qui surveillent leur consommation de gras et de cholestérol.

Un dernier plat à base de tofu sauté et nappé d'une sauce aux arachides (pharam tao-hu) nous rappelle qu'il n'est pas nécessaire de plonger dans la fausseté pour apprécier la cuisine végétarienne. Le tofu est ce qu'il est, et bien préparé, il est meilleur que n'importe quelle fausseté. En fait, la sauce satay du Chu Chai est tellement bien réussie que les simples morceaux de tofu suffisent pour nous en faire pleinement profiter. En garniture, la structure cristalline des épinards frits saupoudrés de sucre granulé contraste agréablement avec la limpidité de cette sauce trop souvent collante.

Servi dans un panier tressé doublé d'un sac de plastique — hygiène oblige — le riz collant accompagne très bien ce voyage. Agglutinés et élastiques, les grains de riz semblent avoir été cuits dans un lait de latex qui leur aurait donné ces caractéristiques des plus amusantes! Si la gêne ne vous est pas trop familière, n'hésitez pas à le manger avec vos doigts.

Au cas où le dépaysement demeurerait encore insuffisant, essayez le dessert au tapioca. N'espérez pas retrouver le tapioca de votre enfance, préparé avec amour par votre grand-mère. Ici, le tapioca n'est pas cuit dans le lait, mais dans l'eau, il est salé, servi chaud et recouvert d'un nappage à base de lait de coco. L'équilibre précaire entre le salé et le sucré nous tient en alerte. La découverte de petits dés de noix de coco dissimulés dans la masse ferme et grumeleuse nous distrait du suspense jusqu'à ce que le bol soit complètement vidé. Après, seulement, on réalise qu'on a pas eu le temps de déterminer si c'est le sel ou le sucre qui est de trop. Une preuve que l'équilibre est parfait.

Que ce soit pour des raisons diététiques, idéologiques, ou par simple curiosité, l'expérience Chu Chai nous transporte dans un univers inédit fait de nouvelles textures, de parfums riches et de saveurs équilibrées. Si la viande est fausse, la qualité des flaveurs, elle, demeure réelle.

LA COLOMBE, 554, rue Duluth Est, (514) 849-8844
Un des rares restaurants où l'on apporte son vin qui soigne sa cuisine pour nous offrir des plats d'une exécution maîtrisée et d'une qualité constante.

Pour > Le saumon fumé maison au cèdre digne des plus grands boucaniers et le service discret et efficace.

Contre > Le potage du jour parfois simplet et le manque de diversité dans l'appât des plats principaux.

☞ \$\$ ★★★½

MANNA, 1421, rue Bishop, (514) 288-1703
Sous l'influence coréenne, les nouilles, riz et sautés prennent une toute autre dimension riche en ail et en piment.

Pour > La beauté des lunch box et la densité des saveurs propres à soigner un nez enrhumé.

Contre > La tristesse des murs blancs et des colonnes roses.

\$ ★★★½

CAFÉ MÉLIÈS, 3530, boulevard Sait-Laurent, (514) 847-9218

Un restaurant qui se conforme aux tendances régnant dans le voisinage sans réussir à prendre la vedette dans un complexe avant-gardiste.

Pour > Une bouchée sur le pouce avant une projection à Ex-Centris et l'atmosphère détendue dans un superbe décor high-tech.

Contre > Une exécution en cuisine parfois paresseuse et un service exaspérant de prévenance.

☞ ☾ \$\$ ★★★

UN MONDE SAUTÉ, 1481, avenue Laurier Est, (514) 590-0897

Resto de quartier tout en charme et en gentillesse qui s'improvise voyageur culinaire.

Pour > Le service attentionné et l'ambiance veloutée.

Contre > Une cuisine qui, malgré certains soins, ne saute pas très haut.

\$\$ ★★★½

LA FORCHETTA, 234, avenue Laurier Ouest, (514) 279-9090

Traiteur-boucherie de spécialité italienne meublée de quelques tables pour un délicieux lunch rapide dans une ambiance chic de salon de thé.

Pour > La générosité des saveurs, le prêt à emporter, le grand choix d'antipasti et le divin nougat sicilien à 50¢ le kilo.

Contre > Le cannelloni servi tiède dans une assiette chauffée à bloc, tellement que la salade en cuit.

\$\$ ★★★

CAFÉ INTERNATIONAL 6714, boulevard Saint-Laurent, (514) 495-0067

Un classique de la Petite Italie qui a le mérite d'offrir une cuisine dépassant son statut de café.

Pour > Les calmars grillés en salade ou simplement frits.

Contre > Le service nébuleux et le son de la radio.

☞ ☾ \$\$ ★★★

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

Quelle merveille !



Les Italiens disent de certains vins, particulièrement remarquables, à savourer tout doucement, sans se presser, que ce sont des « vins de méditation ».

Rien de tel en effet qu'un grand vin arrivé à son apogée pour faire réfléchir, et rêver, le plus prosaïque des buveurs...

Les amateurs qui ont eu le bonheur de boire, un jour, un grand bourgogne rouge dans sa plénitude en gardant ainsi, inmanquablement, un souvenir impérissable.

Car le grand bourgogne — peut-être plus que tout autre vin — est susceptible d'acquiescer une telle complexité, au nez et en bouche, une telle subtilité, et un tel charme, qu'il échappe alors à la description.

On ne sait que dire ! Le bouquet est aérien, insaisissable, mais en même temps aussi insistant qu'un parfum de fleur.

Et la bouche suit, tout en nuances, souvent très peu corsée, mais avec des saveurs si pénétrantes que ces vins réussissent, pour la plupart, à tenir tête à des plats aux saveurs têtues.

On ne peut s'empêcher alors de s'émerveiller de cette fascinante alchimie du vin rouge.

Alchimie qui consiste dans la lente transformation de ses tannins et des pigments de la couleur (appartenant tous deux à la même famille, les polyphénols), à cause de l'absence d'oxygène, mais aussi sous l'action des quantités infimes d'oxygène déjà présentes dans le vin ou qui réussissent à traverser le bouchon.

À cela est due la merveilleuse évolution des grands vins rouges. C'est-à-dire à la fois la modification de la couleur, l'enrichissement de la palette d'odeurs et de saveurs, l'assouplissement des tannins, qui perdent ainsi leur fermeté et se font veloutés, caressants.

« Que serait l'homme sans le vin ? » demande la Bible.

Le vin en lui-même est également un sujet de méditation.

Il nous apporte tant ! Sa première fonction est, bien sûr, de donner du plaisir. S'il est bon, et même s'il est d'origine modeste, il illumine le repas le plus simple.

Il avive les saveurs, il s'y marie...

Et, subtilement, il nous détend, il débarrasse de la fatigue et des tensions.

Il apprend aussi à l'amateur à se concentrer, à « fixer », pour ainsi dire, ses sensations dans son for intérieur, à les décortiquer. Comment bien goûter autrement ?

S'y intéresse-t-on davantage, lit-on sur le sujet comme le font tant de gens, on entre dans un monde inépuisable de connaissances. Car le vin touche à la fois à l'histoire, à la géographie, à la géologie, etc.

Le vin est aussi un sujet toujours renouvelé de conversation.

Quelle merveille !

Un vin de Fronsac

Vin élevé et embouteillé par les Moueix (à titre de négociants, puisque cette famille est aussi propriétaire de nombreux châteaux du Bordelais, dont le célèbre Pomerol Château Pétrus), le Fronsac 98 Jean-Pierre Moueix plaira aux amateurs de bordeaux avenants, car, tout en étant un peu tannique, il n'a rien de rugueux.

Moyennement corsé, il a un joli bouquet de Merlot bien mûr, aux notes de petits fruits noirs secs, plutôt simple mais fort plaisant, avec une bouche tout aussi aimable. Produit courant (C), 378000, 15,15 \$, ★★ \$(S) 1-2 ans.

Dégustés pour vous

> **IGT Delle Venezie 97 Esperto Merlot Livio Feluga**. Vin tendre, charmeur, de la Vénétie, aux arômes bien francs de fruits rouges.
C, 560102, 13,95 \$, ★★ \$(S) 1 an, à boire.

> **Carinena 96 Crianza Monasterio de Las Vinas**. D'Espagne, un vin rouge moyennement corsé, qui n'y va pas... avec le dos de la cuillère : il est en effet très boisé, au point de sentir et de goûter la sciure de bois. Mais certains consommateurs aiment bien, ce qui n'est pas interdit.
C, 539528, 10,35 \$, ★(★) \$ 1-2 ans.

> **Rioja 99 Viura Genoli Ijalba**. Aussi d'Espagne. Vin blanc qui, sans être très raffiné, a toutefois du caractère. Bouquet incisif, rappelant les vins de Chenin blanc, aux notes de coing (un mélange d'odeurs de poire et de pomme), avec une note mielleuse. Des saveurs relevées, avec une acidité bien soutenue qui lui donne du tonus.
S, 883033, 15,90 \$, ★★ \$(S) 2-3 ans peut-on croire.

> **Chianti Classico Riserva 97 Villa Antinori**. Un bon chianti, mais assez terne en bouche, tannique, astringent. Et sans l'ampleur ni le potentiel auxquels on s'attend de ce producteur et de ce millésime réputés. Goûté à trois reprises.
C, 053876, 21,95 \$, ★★(★) \$(S) 4-5 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

8 décembre 2000

Page B8 manquante