



Fred Fortin

ACTUEL

Bavardez
avec **Fred**

Page 6

Mademoiselle
Goosehead.com

Page 7



Ashley Power

La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 10 MAI 2001

MANGEZ VOS SOUCCIS!

Après la vache folle, la fièvre aphteuse, les carottes radioactives ou la compagnie Danone et ses produits boycottés, que restait-il aux Français pour se remplir la panse ? Des fleurs peut-être ? Eh bien! nous y voilà car ce printemps, elles envahissent la gastronomie française. Plus qu'une tendance, c'est un véritable phénomène de société qui obtient un écho tout à fait... florissant !

KATIA CHAPOUTIER
collaboration spéciale

PARIS – Vous reprendrez bien un peu de salade de capucines ?

– Volontiers, avec un peu de vos lentilles aux jonquilles, c'est absolument délicieux...

Ce dialogue est extrait non pas d'un film de science-fiction, encore moins d'une comédie, mais bel et bien d'un dîner parisien. En effet, en ce printemps 2001, il est du meilleur goût de se délecter de plats à base de fleurs. C'est la dernière tendance qui déferle sur la capitale. Les potages aux bégonias, les oeufs brouillés aux soucis, les brocolis aux mimosas ou encore les salades de chrysanthèmes... On ne s'en lasse pas, et pour cause, c'est nouveau, c'est beau, c'est bon et en plus, excellent pour la santé. Mais d'où vient une telle idée? Ce sont les grands chefs cuisiniers français, Marc Veyrat en tête, qui se sont intéressés en premier aux vertus et goûts des plantes sauvages. Qui dit plantes sauvages dit fleurs et qui dit fleurs dit nouvelles recettes. Devant l'accueil extrêmement enthousiaste de la clientèle, certains ont décidé d'aller plus loin comme le célèbre palace parisien Le Prince de Galles, dont le restaurant lançait l'année dernière, au mois de mai, un me-

nu spécial fleurs. Événement évidemment réussi qui leur vaut de renouveler l'expérience cette année. L'idée était lancée, il suffisait de la développer. C'est chose faite puisqu'en ce printemps, pas moins de trois livres de recettes pour cuisiner les fleurs sont dans les librairies. Ils ont le mérite de proposer des accords gastronomiques tout à fait nouveaux, tout en étant de sublimes livres de décoration.

En parallèle, les épicerie fines parisiennes, toujours à l'affût d'une nouvelle mode, ont lancé des produits dérivés aux noms enchanteurs: les confits de rose, de violette ou de jasmin, le thé de Chine à la violette, les pétales de roses cristallisés, les bonbons aux coquelicots ou à la violette. L'engouement est tel qu'à la mi-avril, la plupart des rayons étaient en rupture de stock. Ce sont dans ces mêmes épicerie fines que l'on peut se procurer les fleurs fraîches car on ne va pas chez son fleuriste comme on irait chez son boucher: les bouquets regorgent de pesticides et produits chimiques en tous genres. Les fleurs comestibles sont cultivées dans une trentaine de fermes agréées en France et se vendent, comme les fraises, aux rayons fruits et légumes entre 3 et 4 dollars la barquette.

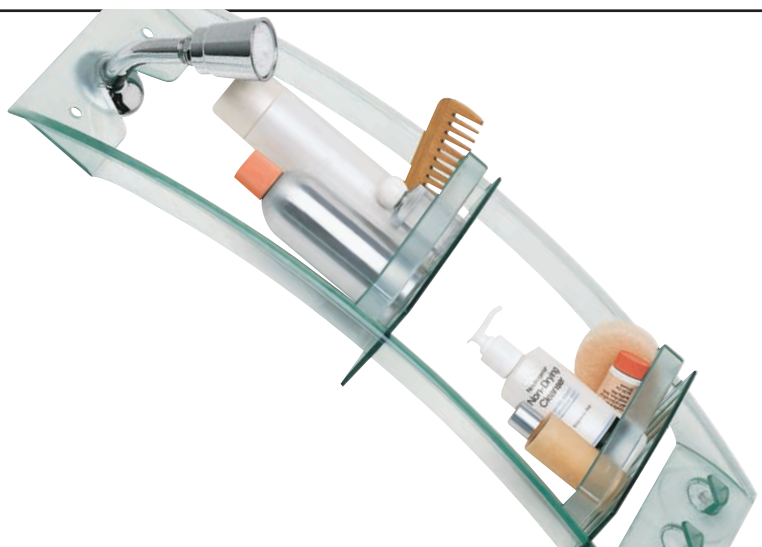
Le champ des fleurs comestibles, groupé en trois catégories, semble illimité, en effet. Il y a tout d'abord les «fleurs-condiments» utilisées pour

parfumer un plat comme les capucines au goût étrangement poivré. Il y a également les lys blancs, les bégonias, les pensées ou encore les oeillets d'Inde. Il y a ensuite les «fleurs-légumes» qui se suffisent à elles-mêmes et peuvent, par exemple, se manger en salade comme les tournesols, les soucis ou les fleurs de courgette. Et enfin, il y a les «fleurs-desserts» au goût sucré comme les roses, bien sûr, mais aussi les jasmains, les magnolias ou encore les lilas. La liste des fleurs comestibles est longue mais attention, on ne peut pas s'aventurer à manger des fleurs au hasard, car certaines, comme le muguet, sont hautement toxiques.

Mais avec quoi arrose-t-on un repas bucolique? Mais avec des fleurs bien sûr. Les limonades à la violette ou aux coquelicots connaissent un succès grandissant auprès des enfants. Et même si la quantité de sucre est sensiblement la même que dans un soda classique, les ingrédients sont bien plus naturels, ce qui n'est pas pour déplaire aux parents. Quant aux adultes, ils se régalaient d'une coupe de champagne aromatisée au sirop de rose ou de lavande. Puis, en fin de repas, terminent par un thé à la rose ou un chocolat chaud à la violette. Un pur délice...

D'ailleurs les cafés parisiens ne s'y sont pas trompés. Le bar du célèbre magasin Colette propose des eaux de rose et des eaux de fleurs d'orangers. Et dans les lieux de la haute branchitude parisienne, on se délecte de lait de riz à la violette. Bref, en ce printemps 2001 même si le soleil n'est pas franchement présent, les Parisiens voient des fleurs partout.

Voir **SOUCCIS** en B2
Suite du dossier en B3



Eau secours !

Votre douche aura fière allure grâce à cette unité de rangement. Avec ses deux tablettes et ses trois crochets, vous pourrez y mettre tout ce dont vous avez besoin. En solde

à 29,99 \$. Aussi, toute la quincaillerie et tous nos accessoires de salle de bain sont à 15 % de réduction cette semaine sur le prix régulier. Du 10 au 17 mai 2001.

UNION
Luminaires & Décor

8150, boul. Décarie (angle Royalmount) (514) 340-5000

BANDE À PART



Fortin - St-Jean



Photothèque, La Presse ©

La pensée, une fleur comestible.

SOUCIS

Suite de la page B1

Ce qui devrait d'ailleurs avoir un avantage certain sur leur réputation de râleurs invétérés, puisque certaines de ces plantes ont des qualités tout à fait intéressantes. Ainsi, la lavande et la rose sont relaxantes. L'oeillet d'Inde est euphorisant et la capucine, aphrodisiaque. Voilà une bonne nouvelle qui, espérons-le, enverra les Prozac et autres Viagra dans les orties !

« MANGEZ VOS SOUCIS » de François Couplan, paru aux Éditions Alternative.
 « DÉLICE DE FLEURS » d'Alice Caron Lambert, aux Éditions Somgy.
 « LE GOÛT DES FLEURS » et « JARDINS DE FLEURS POUR LES GOURMANDS », aux Éditions du Chêne.
 « FLEURS GOURMANDES », aux Éditions Hachette.

LE COURRIER DE RICARDO

Vous voulez poser des questions à Ricardo Larrivée, notre chroniqueur gastronomique ? Expédiez un courriel à l'adresse actuel@lapresse.ca, ou laissez votre message dans notre boîte vocale au (514) 350-4923.

Q Suzanne Pineault, de Boucherville: J'ai trois questions. Le terme « broil » veut dire pour moi gratiner et non cuire la viande. Peut-on m'expliquer ce que veut dire ce mot ? Auriez-vous une recette de fettuccine Alfredo ? Dernière chose, je reçois ma belle-mère diabétique et j'aimerais lui faire un dessert sans sucre mais sucré. Avez-vous une suggestion ?

R Ricardo « Broil » est le terme anglais que l'on retrouve notamment sur les fours pour indiquer « griller ». Vous avez raison, on peut donc griller du fromage (gratiner), mais il est aussi possible de mettre de la viande à broil pour griller brochettes, poisson à l'unilatéral, poivrons noircis... et terminer la cuisson de certaines viandes comme les côtes levées. Au sujet de votre recette de fettuccine Alfredo, j'en prends bonne note. Et en ce qui concerne votre dernière question, je ne suis pas diététiste, mais je sais que les recommandations quant à la consommation de sucre pour les diabétiques ont changé dernièrement. Une petite quantité de sucre est permise si elle est prise au repas. Ainsi, une tarte jardinière préparée avec une pâte brisée régulière, une crème pâtissière pas trop sucrée, et des fruits en garniture, pourrait être votre dessert. Voici d'autres suggestions : le gâteau des anges et le quatre-quarts avec un coulis de fruits, le pain au citron et les desserts au lait. En terminant, je vous souligne qu'un tout nouveau livre de recettes pour diabétiques vient d'être lancé sur le marché, *Les sucres et pourquoi pas !* Il est écrit par trois diététistes en collaboration avec l'Association diabète Québec. On y retrouve notamment des desserts. Il est vendu au coût de 12,95 \$ dans les librairies et les supermarchés Metro.

Q Nellie : Est-ce qu'il existe du chocolat sans lactose ?

R Habituellement, seul le chocolat noir ne contient pas de lactose, ce sucre naturel contenu dans le lait. Le chocolat au lait et le chocolat blanc contiennent du lactose puisque le lait entre dans leur préparation. Notez que certaines compagnies réussissent à ne pas mettre de lait dans leur chocolat blanc, justement pour les gens qui ont une intolérance au lactose. Pour connaître la composition du chocolat, lisez la liste des ingrédients sur l'emballage. Si vous voyez poudre de lait entier ou un dérivé du lait, ça veut dire qu'il y a du lactose.



Les diabétiques peuvent se permettre une petite quantité de sucre lors des repas. Et certains desserts ne sont pas exclus !

Audi n'est pas le seul gagnant du Championnat American Le Mans.

Vous y gagnez aussi.



Célébration Audi. Après avoir dominé au American Le Mans, avec 9 victoires en 12 courses, Audi a foncé vers la conquête du Championnat. Et pour marquer dignement cette extraordinaire saison de course, notre ensemble Célébration A4 vous en offre encore plus. C'est notre façon de célébrer avec vous cette année des plus fructueuses.

Ensemble A4

Traction intégrale quattro^{MD}
 Toit ouvrant vitré à commande électrique
 Émetteur Homelink^{MD}
 Rétroviseurs à auto-atténuation



A4 2.8 2001

TAUX DE LOCATION-BAIL DE

3,9%

A4 2.8 2001

549 \$ par mois



PARK AVENUE VOLKSWAGEN AUDI
 8805, boulevard Taschereau
 Brossard QC
 (450) 656-4811

LES AUTOMOBILES POPULAR
 5441, rue Saint-Hubert
 Montréal QC
 (514) 274-5471

AUTOMOBILES E. LAUZON
 1384, boulevard Labelle
 Blainville QC
 (450) 430-1460

LES AUTOMOBILES NIQUET
 1905, boulevard Sir Wilfrid Laurier
 Saint-Bruno QC
 (450) 653-1553

AUTO STRASSE INC.
 5905, autoroute Transcanadienne
 Saint-Laurent QC
 (514) 748-6961

AVANTAGE AUDI^{MS.}
 SERVICES D'ENTRETIEN
 PÉRIODIQUE SANS
 FRAIS PENDANT
4 ANS
 OU 80 000 KM

Bail fermé de 36 mois offert aux clients admissibles par Audi Finance chez les concessionnaires participants. Livraison avant le 30 juin 2001. Location de 36 mois de 548,97 \$ par mois. Acompte ou échange de 5 503 \$, dépôt de garantie remboursable de 600 \$ et première mensualité de 548,97 \$. Montant dû au début du bail : 6 651,97 \$. Taux calculé en fonction du PDSF de la Audi A4 2.8 berline 2001 de 44 225 \$, incluant l'Ensemble Célébration, une boîte manuelle à 5 vitesses et les frais de livraison de 605 \$. Total des mensualités : 19 762,92 \$. Les taxes, les frais d'immatriculation et l'inspection de prélivraison sont en sus. Contribution du concessionnaire requise, pouvant modifier la transaction finale négociée. Assurances et certaines responsabilités financières éventuelles en fin de bail assumées par le locataire. Frais de 0,20 \$/km pour le kilométrage supérieur à 20 000 km par an assumés par le locataire. Taux de location bail calculé en fonction d'un taux d'intérêt annuel de 3,9 % pendant 36 mois. Prix réels fixés par le concessionnaire. Demandez les détails au concessionnaire. « Audi », « quattro », « A4 » et l'emblème des quatre anneaux sont des marques déposées de AUDI AG. « Avantage Audi » est une marque de service de Audi of America, Inc. « HomeLink » est une marque déposée de Prince Corporation, Holland, Michigan. Prince est une filiale en propriété exclusive de Johnson ControlsSM. © 2001 Audi Canada. Pour en savoir plus sur Audi, composez le 1 800 367-AUDI ou visitez notre site Web, à l'adresse www.audi.com.

| J'AI TESTÉ |

Fleurs cristallisées



Les fleurs comestibles sont «in». C'est Dali Sanchagrin, qui signe une chronique in 8 out toutes les deux semaines dans ce cahier, qui l'a écrit. C'est aussi la tendance de l'heure, à Paris, comme nous l'apprend aujourd'hui la journaliste Katia Chapoutier. Alors si vous voulez être dans le ton pour la fête des Mères, offrez donc en mignardise à la fin de votre repas des chocolats variés ainsi que des fleurs sucrées. Fleurs et délices, une entreprise de Saint-Eustache, transforme des fleurs comestibles en différents produits et confectionne à la main pensées, soucis et centaurées cristallisées. Ces fleurs sont bien entendu, sans pesticides ou engrais chimiques. Elles sont mignonnes comme tout mais hyperfragiles. À utiliser soigneusement pour décorer desserts et gâteaux. Ces fleurs cristallisées sont notamment vendues à la confiserie Louise Décarie, située au 4424, rue Saint-Denis, à Montréal. Tél.: (514) 499-3445. On les trouve aussi au Marché des saveurs du Québec, au marché Jean-Talon. Tél.: (514) 271-3811. Il faut compter environ 2\$ pour une fleur. Pour connaître les autres points de vente, composez le (450) 472-8677

■ ■ ■

Arôme fleurs et fruits

Lorsqu'on parle de vous dans le *Food and Wine*, pas besoin de vous dire que cela vous ouvre des portes. Mais difficile de faire mieux pour Arôme fleurs et fruits, une entreprise de Saint-Jean-sur-Richelieu qui dessert déjà les États-Unis, le Japon, le Brésil, l'Australie et quelques pays d'Europe. Ce qui m'a plu dans leurs gelées et leurs tartinades (violette et lavande, kiwi et anis, mangue, poire et pensée, etc.) c'est bien sûr l'originalité, mais aussi leur façon de faire flotter les pétales de haut en bas dans le produit. On retrouve un bel équilibre tant au niveau des saveurs, du goût sucré que du parfum des fleurs. Celui-ci n'est pas trop puissant et ne laisse pas un arrière-goût désagréable. De très beaux produits de chez nous, aussi réussis visuellement que sur la plan gustatif. Des sirops complètent la gamme. Ils sont vendus dans les épiceries fines, les boutiques cadeaux, les pâtisseries et les boulangeries au coût de 6,50\$ à 7,95\$, selon le produit. Pour connaître le point de vente le plus près de chez vous, faites le 1-877-349-3282.

■ ■ ■

Miel et rose de la Rose de Nel

ICI, le côté fleuri du miel est mis en évidence par la présence des roses, ce qui est plutôt plaisant. Le parfum de l'un ne domine pas l'autre. Ce miel est magnifique lorsqu'on le laisse couler avec les pétales de rose sur de la glace à la vanille. Il accompagne bien thé et tisanes. L'artisan de ce produit, Bruno Girard, ouvre les portes de sa roseraie estrienne pour qu'on vienne y admirer ses 750 rosiers et y déguster divers produits à base de rose. Ce miel est vendu dans les épiceries fines au coût d'environ 5\$ le pot de 110 ml. Pour connaître les points de vente, composez le (819) 562-2440.

| J'AI LU |



Le gourmet au jardin de Anne Gardon

Nous avons de la suite dans les idées. Ce recueil de recettes inspirées de la nature met en vedette fleurs, herbes et petits fruits. Hémérocalles farcies, risotto au souci et pizza aux capucines n'ont rien de farfelu. Avec les fleurs, il faut oser mais il faut savoir doser, ce que maîtrise bien Anne Gardon, critique gastronomique et chroniqueuse horticole bien connue. D'ailleurs, elle nous initie à la culture des fleurs. Les fleurs comestibles fraîches étant difficiles à trouver à l'épicerie, ce livre nous donne l'envie de les cultiver chez soi durant l'été. Anne Gardon est également l'auteur des magnifiques photos du livre. Bref, du soleil de la première à la dernière page, des recettes inusitées et faciles à préparer. Un bel ouvrage québécois; probablement le plus beau sur le sujet, notamment parce qu'il est nord-américain, se collant plus à notre réalité culturelle et climatique. Édition Guy Saint-Jean (2000), 29,95\$.

Photos MARTIN CHAMBERLAND, La Presse © / Graphisme JOCELYNE POTTÉLLE

MENU DU 13 MAI

Bonne fête, maman



RICARDO LARRIVIÈRE

collaboration spéciale

Cette semaine les gars, je vous ai concocté un menu facile qui impressionnera votre mère, votre belle-mère ou la mère de vos enfants. Mettez-y le paquet. Reproduisez le menu ci-joint sur un carton. Les longs titres, ça impressionne toujours.

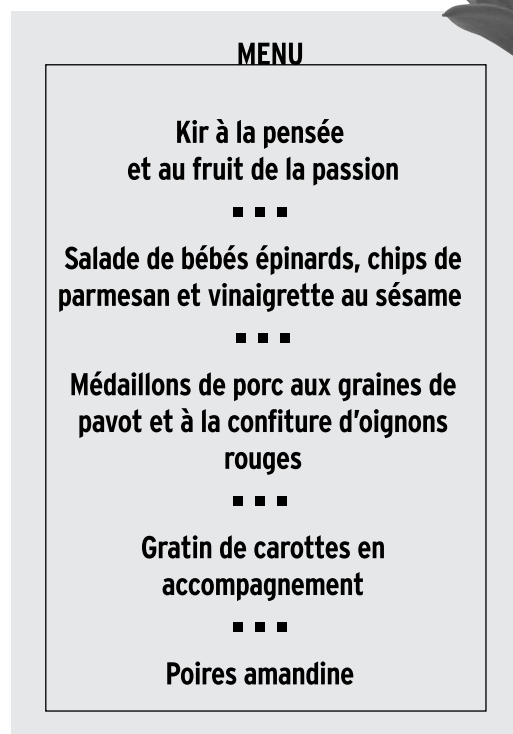
Si vous cuisinez un tant soit peu et que vous avez tout le nécessaire sous la main, la préparation de ce repas vous prendra environ une heure. C'est pas si mal, non? Pour y arriver, voici le plan de match.

La première chose à faire, c'est de faire les chips de parmesan. Cinq minutes et c'est réglé. Il est possible de les faire la veille. Ensuite, c'est le tour du gratin de carottes. La cuisson au four est longue, mais il est archi simple à préparer. Le plus long, c'est de trancher

les carottes. Placez le gratin dans le four de façon à pouvoir mettre les poires amandine juste à côté. D'ailleurs, aussitôt le gratin de carottes au four, attaquez-vous au dessert. Enfourez les poires 20 minutes après les carottes. Les deux recettes seront cuites en même temps. Lorsque vous retirez les carottes pour les servir, fermez le four. Les poires amandine seront encore chaudes au moment du service sans qu'elles ne soient brûlantes.

Dites-vous que le pire est fait. Concoctez maintenant la confiture d'oignons et pendant qu'elle cuit, préparez la vinaigrette et le filet de porc. Badigeonnez-le de moutarde, de cari et saupoudrez-le de graines de pavot. Tranchez-le tout de suite et déposez les tranches à plat dans une assiette jusqu'au moment de les faire cuire.

Si mes calculs sont bons, ça fait environ 35 minutes que vous cuisinez. Vous êtes toujours en vie. C'est à ce moment que votre femme arrive et regarde l'état de la cuisine... Rien n'est parfait. C'est le moment du kir. Comme on le disait dans la section *J'ai testé*, les fleurs comestibles sont in. Alors, pourquoi ne pas utiliser un sirop de fleurs de l'entreprise québécoise Arôme fleurs et fruits, comme le sirop de pensée et de fruit de la passion, pour ajouter à votre vin blanc ou à votre mousseux. Sinon, la crème de cassis à tout de même fait ses preuves. Il ne reste qu'à servir la salade et à cuire le porc quelques minutes de chaque côté. La confiture d'oignons et le gratin peuvent attendre sans problème, si nécessaire. J'ajoute habituellement un féculent dans l'assiette principale tel que le riz. Pour les hommes plus à l'aise avec le barbecue, les médaillons sont aussi très bons sur le grill. Amusez-vous bien et joyeuse fête des Mères.



RECETTES

Salade de bébés épinards, chips de parmesan et vinaigrette au sésame

Temps de préparation: 15 minutes
Temps de cuisson: 2 à 3 minutes
Portions: 4

Ingrédients

1/2 tasse (125 ml) de parmesan frais râpé
Poivre
Environ 6 tasses (1,5 l) de bébés épinards frais

Vinaigrette

2 oignons verts, hachés finement
1 c. à thé (5 ml) d'huile de sésame grillée
3 c. à soupe (45 ml) d'huile de canola
2 c. à thé (10 ml) de vinaigre de vin blanc
Sel et poivre
Graines de sésame

Préparation

1- Préchauffer le four à 450° F (225° C). Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin.

2- Saupoudrer le parmesan en une fine couche pour former six chips. Poivrer.

3- Mettre au centre du four et garder le nez collé à la porte du four. Le fromage fondra et commencera à colorer en environ 2 minutes. Retirer du four et retirer la feuille de papier parchemin de la plaque. Sitôt refroidis, les chips de parmesan se détacheront facilement.

4- Répartir les épinards dans les assiettes de service.

5- Fouetter tous les ingrédients de la vinaigrette. Verser sur les épinards et décorer de chips de parmesan entières ou défaits en morceaux. Servir immédiatement.

■ ■ ■

Médaillons de porc aux graines de pavot et à la confiture d'oignons rouges

Temps de préparation: 5 minutes
Temps de cuisson: 8 à 10 minutes
Portions: 4

Ingrédients

1 filet de porc de 1 livre (500 g)
1 c. à soupe (15 ml) de moutarde de Dijon
1/2 c. à thé (2 ml) de cari
1 c. à soupe (15 ml) de graines de pavot
2 c. à soupe (30 ml) de beurre

Préparation

1- Badigeonner le filet de porc de moutarde de Dijon, de cari et de graines de pavot puis trancher en 8 médaillons.

2- Dans une poêle, cuire les médaillons à feu élevé pour bien les saisir des deux côtés. Saler et poivrer. Poursuivre jusqu'à la cuisson désirée. Le porc se sert légèrement rosé.

3- Déposer un peu de confiture d'oignon au centre de l'assiette. Appuyer les médaillons de porc sur la confiture et accompagner de gratin de carottes, si désiré.

■ ■ ■

Confiture d'oignons rouges

Temps de préparation: 5 minutes
Temps de cuisson: 30 minutes
Portions: 4

Ingrédients

1/4 tasse (60 ml) de beurre
1 gros oignon rouge espagnol, tranché finement
1 1/2 c. à soupe (22 ml) de vinaigre de cidre
1 1/2 c. à soupe (22 ml) de miel
Sel et poivre

Préparation

1- Dans une casserole, fondre le beurre, ajouter l'oignon, couvrir et cuire doucement 20 minutes. Remuer de temps à autre.

2- Ajouter le vinaigre de cidre, le miel et mélanger. Couvrir et poursuivre la cuisson 10 minutes. Saler et poivrer. Servir chaud.

Le reste se conserve au réfrigérateur plusieurs jours. La confiture est délicieuse froide dans un sandwich au rôti de boeuf.

■ ■ ■

Gratin de carottes

Temps de préparation: 10 minutes
Temps de cuisson: environ 1 heure
Portions: 4

Ingrédients

4 tasses (1 l) de carottes tranchées très finement (5 à 6 carottes)
1/3 tasse (75 ml) de crème 35%

1 tasse (250 ml) de gruyère râpé
Sel et poivre

Préparation

1- Préchauffer le four à 375° F (190° C).

2- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Verser dans un moule à cuisson de 11 x 7 po (28 x 18 cm), beurré.

3- Couvrir d'un papier d'aluminium et cuire au four environ 1 heure, jusqu'à tendreté des carottes. Retirer le papier d'aluminium à la mi-cuisson.

4- Contrairement à un gratin de pommes de terre qui contient naturellement de l'amidon, ce gratin de carottes se tranche difficilement et se sert donc à la cuillère.

■ ■ ■

Poires amandine

Temps de préparation: 10 minutes
Temps de cuisson: 40 minutes
Portions: 4 à 6

Ingrédients

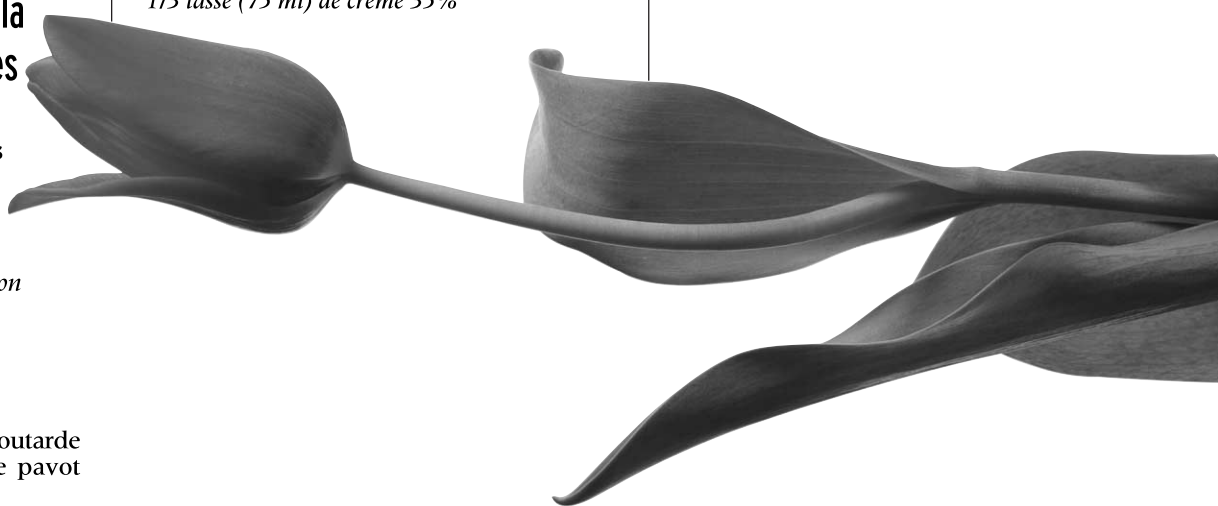
2 oeufs
1 tasse (250 ml) de crème 35% ou 15% épaisse
1 tasse (250 ml) de poudre d'amandes
1/2 tasse (125 ml) de sucre
1 c. à thé (5 ml) d'essence d'amande
3 poires, coupées en deux, pelées et épinées

Préparation

1- Préchauffer le four à 375° F (190° C).

2- Dans un bol, mélanger les oeufs, la crème, la poudre d'amandes, le sucre et l'essence d'amande. Verser dans un plat de cuisson carré de 8 po (20 cm), beurré.

3- Déposer les demi-poires, le côté bombé vers le haut. Cuire au four jusqu'à ce que la crème commence à dorer, soit environ 40 minutes.



Un timbre contraceptif bientôt commercialisé aux États-Unis

LINDSEY TANNER
Associated Press

CHICAGO — D'ici un an, le premier timbre contraceptif, un moyen aussi efficace et aussi bien toléré que la pilule, devrait obtenir son autorisation de mise sur le marché aux États-Unis. Il s'agit d'un moyen contraceptif supplémentaire qui vient s'ajouter à la pilule, au stérilet et à l'implant contraceptif Implanon déjà utilisé en Europe.

Une étude vient d'être publiée dans la revue de l'Association américaine de médecine (JAMA) sur ce tout nouveau timbre qui n'est pas encore commercialisé et qui « offre la possibilité d'une nouvelle contraception efficace, sans danger et réversible », a expliqué le Dr Paul Blumenthal, chercheur extérieur à l'étude, en poste à l'Université Johns Hopkins, et conseiller médi-

cal du planning familial. L'étude du JAMA compare 812 femmes qui portent le timbre à 605 femmes qui prennent une pilule contraceptive (Triphasil des laboratoires Wyeth-Ayerst) depuis six cycles au moins. Cinq des femmes portant le timbre et sept de celles sous pilule sont tombées enceintes, une différence non significative, selon les responsables.

Le timbre hormonal adhésif est de la taille d'une boîte d'allumettes. Il délivre en continu de faibles quantités d'oestrogènes et de progestérone, des hormones destinées, tout comme la pilule contraceptive, à empêcher l'ovulation. Il peut être porté sur l'abdomen, ou sur les fesses.

Pour mener à bien leur essai, les spécialistes ont établi un protocole selon lequel trois timbres, posés chacun durant une semaine, sont

utilisés pendant les trois premières semaines du cycle. L'utilisatrice a ses règles au cours de la quatrième semaine. Le traitement a été suivi par les utilisatrices de l'échantillon dans 90 % des cycles pour le timbre et dans 80 % pour la pilule. « Le nombre légèrement inférieur de grossesses obtenues avec le timbre est certainement dû à cette meilleure observance du traitement », ont noté les chercheurs.

Les effets secondaires du timbre se manifestaient par une irritation cutanée chez 20 % des utilisatrices. Des maux de tête, des nausées étaient aussi présents dans les deux groupes.

L'étude était financée par les laboratoires Johnson & Johnson Ortho-McNeil Pharmaceutical, qui fabrique le timbre. L'analyse de ce dossier devrait prendre un an environ.



Photo Associated Press
Le premier timbre contraceptif, un moyen aussi efficace et aussi bien toléré que la pilule, pourrait recevoir son autorisation dans un peu plus d'un an aux États-Unis.

Étonnants secrets de casseroles

ANNICK CHAPOY
Agence France-Presse

ERICE (Italie) — Le plaisir en bouche que peut procurer la viande dans l'assiette est influencé de façon décisive par la température et le temps de cuisson, selon l'avis quasi général des participants aux 5^{es} journées de Gastronomie moléculaire d'Erice, consacrées à la texture des aliments.

Le défi avec la viande, qui à l'état cru est composée de 75 % d'eau et 25 % de fibres (protéines), est de parvenir à la cuisson optimale, c'est-à-dire un compromis : une viande dorée en surface, avec la croustillance que l'on recherche aussi dans la croûte du pain, mais cuite à coeur à l'intérieur, grâce au

maintien d'une certaine quantité d'eau. Un « point de succulence » qui s'obtient pour un steak aux environs de 55 à 70 degrés C, selon l'Américain Harold McGee, auteur de *Food and Science*, bible des gastronomes éclairés, qui présentait ses recherches sur la circulation de la chaleur à l'intérieur de la viande. Steak qui sera d'autant plus tendre qu'on l'aura retourné souvent en cours de cuisson, « un peu selon le principe de la rôtissoire » comme le confirme Stéphane Guilbert, professeur à l'école d'agronomie de Montpellier, France.

Autre règle d'or pour une meilleure texture en bouche, choisir une coupe transversale plutôt que dans le sens des fibres.

Mais le type de l'animal et son âge, la façon dont il a été nourri et

les conditions de son abattage, la densité de collagène (le tissu de soutien qui gaine les fibres musculaires), mais aussi le traitement après l'abattage et avant la cuisson, toutes ces étapes ont un rôle dans le résultat final dans l'assiette, a rappelé Bernard Launay, professeur à l'ENSIA (École nationale supérieure des industries agricoles et alimentaires).

Largement débattu, l'arrosage de la viande en cours de cuisson, avec de l'eau ou un corps gras, a été jugé sans grande incidence sur la texture de la chair, jouant surtout sur l'appétence (croustillance) et le goût. Toutefois, Harold McGee voit un moyen d'attendrir la viande, car en ouvrant le four pour humecter la viande, on ralentit quelque peu la cuisson.

En revanche, même si on l'explique mal scientifiquement, puisqu'elle pénètre très peu dans la chair, la marinade « attendrit considérablement » les viandes même s'il ne s'agit que d'eau additionnée de sel... « Une explication possible, en particulier dans une marinade au vin telle qu'on l'emploie pour le gibier, est qu'elle modifie la structure et la conformation des protéines en surface. Ensuite, on a moins de pertes d'eau pendant la cuisson, d'où une viande plus souple, et pas forcément plus goûteuse », selon Stéphane Guilbert.

L'aspect psychologique n'a pas été oublié, alors que c'est désormais le consommateur qui fait la loi, explique Éric Dransfield, qui dirige à l'Institut national de la recherche agricole (INRA, France) un

groupe de recherche sur la viande. « En 40 ans, en matière d'image de la viande, ce que le public considère comme acceptable a changé. Au nom de la santé, il réclame de la viande non grasse, quitte à y perdre en plaisir gustatif », si l'on sait que c'est le gras qui donne le goût, en plus de retenir les arômes de la viande.

Cet expert s'inscrit en faux contre les autres participants au débat, suggérant que « si une viande est dure, il est généralement injuste de blâmer le cuisinier » : la qualité d'une viande dépend du traitement après l'abattoir (temps de refroidissement et de maturation). Nul n'est capable d'après lui, à l'oeil nu, de préjuger de l'origine et a fortiori de la qualité d'une pièce de viande crue à l'étal d'un supermarché.

| ALLEMAGNE |

Reconnaissance de la prostitution comme métier

Agence France-Presse

BERLIN — L'Allemagne, après les Pays-Bas à l'automne dernier, veut reconnaître la prostitution comme un métier, répondant à une revendication affichée par les prostituées allemandes depuis plus de dix ans et défendue par les verts.

Demain, la coalition gouvernementale entre sociaux-démocrates et verts doit présenter à la chambre des députés (Bundestag) une proposition de loi visant à faire de la prostitution une « activité de service normale », qui a toutes les chances d'être adoptée.

Selon ce texte, les prostituées pourront signer des contrats de travail et poursuivre leurs clients devant la justice s'ils sont mauvais payeurs; elles auront droit aux prestations chômage, maladie et retraite. En outre, l'encouragement à la prostitution, délit actuellement puni de trois années d'emprisonnement, sera rayé du Code pénal.

« La loi considère la prostitution comme contraire aux bonnes moeurs, mais le gouvernement se montre moins prude lorsqu'il s'agit de faire payer des impôts aux prostituées. La double morale doit cesser », signifie la porte-parole du groupe parlementaire des verts pour les droits de la femme, Irmingard Schewe-Gerigk.

Si la prostitution est déjà légale en Allemagne, les péripatéticiennes restent exclues; sans droits, elles sont exploitées, abusées, souligne M^{me} Schewe-Gerigk, rappelant que 400 000 prostituées exercent en Allemagne dans des maisons closes ou dans la rue.

Cette proposition de loi sonne comme une victoire pour Stephanie Klee, 39 ans, prostituée à son compte depuis 20 ans, et ses amis du Comité d'action pour la prostitution. Elle n'est pourtant qu'à moitié satisfaite: « C'est un petit pas dans la bonne direction mais ce n'est pas ce que les verts avaient promis ces dernières années. J'aurais voulu que cela aille plus loin, que l'on puisse faire de la publicité, que l'on ne soit pas cantonnées à certains quartiers, que l'on améliore la situation des prostituées étrangères en leur accordant un statut », ajoute-t-elle.

En 1995, Stephanie Klee avait obtenu gain de cause devant les tribunaux face à un client qui n'avait pas payé la somme convenue, un jugement unique.

Friederike Strack, de l'organisation Hydra, qui prodigue aux prostituées conseils et aide juridique en allemand, polonais, tchèque, thaïlandais ou russe, n'est pas plus enthousiaste: « C'est mieux que rien. Mais la prostitution sera encore loin d'être un métier normal. »



Installation gratuite

Branchez votre télé sur deux satellites et obtenez l'installation gratuite*.

(Une économie de 199 \$.)

Obtenez aussi 100 \$ de crédit de programmation

Système Navigo 301 prêt pour la réception double et antenne elliptique 299 \$

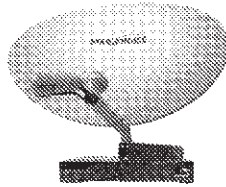
Crédit de programmation 100 \$**

Installation de base (régulier 199 \$) 0 \$†

Prix net 199 \$*

Le système Navigo 301 fait partie de la famille des récepteurs les plus avancés sur le marché :

- Son et image numériques de qualité supérieure
- Ambiophonie Dolby® de bout en bout
- Guide de programmation interactif
- Programmation personnalisée
- Télé à la carte instantanée



STAR CHOICE™
NOTRE TÉLÉ, C'EST D'ABORD LA VÔTRE.
1 888 554-STAR www.starchoice.com

Germain Larivière
Sainte-Rosalie
1 800 363-1336

Daniel Forand Satellite
La Prairie
(450) 444-8622
www.danielforand.com
1 800 268-8622

Montcalm Électronique
Laval
(450) 663-3102
1 888 663-3102

Meuble Armand Pagé Ltée
Mont-Laurel
(514) 623-1343
Saint-Jovite
(514) 425-2748

Gestion Paul Desrosiers
Nicolet
(819) 293-2089

André Gagnon & Fils
Électronique
Saint-Jérôme
(450) 432-9022

Starcom
Montréal
(514) 354-0777

ERABLE
MONTREAL

CELLULAND

CYBERTRONIC
MARCHAND AFFILIÉ

La def de sol

Dumoulin

STEREO
TELEVISION

† S'applique à une installation de base seulement. *Après tous les crédits. Cette offre est valable pour les nouveaux clients résidentiels seulement et se poursuit jusqu'à une date indéterminée. **Pour avoir droit au crédit de programmation de 100 \$, les nouveaux clients doivent s'abonner au forfait Nickel, Platine, Platine biligue, Platinum ou Diamond. Le crédit de programmation sera porté au compte du client au moment de l'activation de son système. D'autres conditions peuvent s'appliquer. Tous les détails en magasin. *Dolby et le logo Double-D sont des marques déposées de Dolby Laboratories Licensing Corporation sous licence de General Instrument Corporation. Star Choice® Le logo Star Choice ainsi que tout autre logo ou concept connexe sont des marques de commerce de Star Choice Communications Inc. et Star Choice Television Network Incorporated.

2814-08

Pas de nouveau touriste dans l'espace avant deux ans

Agence France-Presse

MOSCOU — Il n'y aura pas de nouveau touriste dans l'espace au cours des deux prochaines années, a déclaré à l'agence RIA Novosti le porte-parole de Rosaviacosmos, l'agence aéronautique et spatiale russe, Sergueï Gorbounov.

Selon M. Gorbounov, les « rumeurs » selon lesquelles Rosavia-

cosmos s'apprêterait à choisir le prochain élu parmi des dizaines de millionnaires souhaitant succéder à l'Américain Dennis Tito, le premier touriste dans l'espace, sont sans fondement.

Dennis Tito, qui est revenu sur terre dimanche, avait payé 20 millions de dollars pour effectuer un vol de huit jours dans l'espace, dont six à bord de la Station spa-

tiale internationale (SSI). Il s'était envolé à bord d'un vaisseau spatial russe, qui l'a également ramené sur notre planète.

Les prochains vols russes prévus vers la SSI sont déjà complets et emporteront des cosmonautes et astronautes professionnels, a précisé le porte-parole. Il se peut même que de nouveaux vols de touristes dans l'espace n'aient pas lieu avant cinq ans, a-t-il ajouté.

« Nous avons insisté pour que le vol de Denis Tito ait lieu parce qu'il restait un fauteuil libre dans le vaisseau spatial en partance pour la SSI », a déclaré M. Gorbounov.

Cependant, le « troisième fauteuil » de ce vaisseau, en plus de ceux des deux cosmonautes russes, est déjà réservé pour les prochains vols vers la SSI, a-t-il ajouté.



Dennis Tito

Le Canada traite mieux les mères de famille que les États-Unis

Presse Canadienne

TORONTO — Le Canada se classe en septième position dans un rapport divulgué par la fondation « Save the Children », qui évalue 94 pays selon leur traitement des mères de famille.

C'est une meilleure note que celle qu'obtiennent les États-Unis, qui ne se classent pas dans les dix premiers, mais le Canada se retrouve tout de même derrière bon nombre de pays nordiques, où l'accès aux services de santé est supérieur, et où les femmes ont plus facilement accès à des postes au sein de la fonction publique.

Le rapport a été rendu public à Washington, mardi, cinq jours avant la fête des Mères. Il évalue les pays en fonction de l'accès des mères aux soins de santé, à la contraception et à la planification familiale, et selon leur taux d'alphabétisation, et de participation au gouvernement.

Les pays qui battent le Canada sont la Suède, la Norvège, le Danemark, la Finlande, les Pays-Bas et la Suisse.

L'an dernier, la fondation avait rédigé un rapport semblable, et le Canada s'était alors classé deuxième. Mais Nicole Amoroso, porte-parole de la fondation, a déclaré qu'il serait injuste de comparer les deux études. Le recul apparent du Canada s'explique par le fait que la version de cette année était beaucoup plus poussée, et constitue en fait un document tout à fait différent, a-t-elle expliqué.

Selon Carrie Youdell, qui dirige un programme de soutien aux parents pour « Save the Children », le Canada aurait droit à une meilleure note s'il y avait plus de logements à coûts modiques et de services de garde peu coûteux, et si on accordait plus d'attention à la violence contre les femmes.

La liste des dix premiers pays inclut l'Autriche, l'Australie et le Royaume-Uni, suivis des États-Unis, qui se classent au 11^e rang.

Voulez-vous que vos enfants fument?

- Bien sûr que non. C'est pourquoi vous devez connaître le *projet de loi S-15*, loi présentée au Sénat pour aider à prévenir l'usage du tabac chez les jeunes d'âge mineur.

Le *projet de loi S-15* consacrerait jusqu'à 400 millions de dollars par année au financement de la Fondation canadienne de lutte contre le tabagisme chez les jeunes, par le biais d'un prélèvement spécial sur la vente des produits du tabac. Cette fondation sans but lucratif serait indépendante du gouvernement ainsi que de l'industrie du tabac, et serait entièrement vouée à la réduction de l'usage du tabac chez les jeunes mineurs.

Pour avoir force de loi, le *projet de loi S-15* doit être entériné par le Parlement. Alors, le vote de votre député est très important. Si vous ne voulez pas que vos enfants fument, demandez à votre député d'appuyer ce projet de loi. Pour obtenir de plus amples renseignements, ou pour savoir comment communiquer avec votre député, composez le 1-888-935-3222. Faites-le pour vos enfants. Faites-le aujourd'hui.

Imperial Tobacco Canada Limitée et JTI-Macdonald appuient le *projet de loi S-15* parce que nous croyons que les jeunes d'âge mineur ne devraient pas fumer.



Imperial Tobacco Canada Limitée



JTI-Macdonald Corp.

EN VOYAGE AVEC NOUS

Les mercredis et samedis dans

La Presse

VACANCES
VOYAGE

2948895A

2948895

Faites classe à part. C'est moins cher que de faire comme tout le monde.



INFINITI
G20
2002
www.infiniticanada.com
ou appelez-nous au 1 800 361-4792

Enfin! Voici la nouvelle G20 2002 — une berline sport dont le luxe dépasse toutes les attentes : changeur CD de 6 disques, toit ouvrant, sellerie de cuir et sièges chauffants à commande électrique 8 positions côté conducteur. Côté performance, des améliorations telles une suspension

arrière à bras multiples, une suspension avant indépendante et même des roues en alliage de 16 pouces et des cadrans au fini argent sur la version Sport. À partir de 29 900 \$* seulement, la G20 d'Infiniti vous en donne beaucoup plus que la concurrence. Et vous en demande beaucoup moins.

Élégance en plein air

Depuis plus de 50 ans, Hauser meuble les plus belles résidences, les meilleurs clubs de golf, grands restaurants et établissements commerciaux à travers le monde. Faites de même. Notre concept exclusif nous permet de créer, fabriquer et vendre sans intermédiaire, pour vous offrir exactement ce que vous voulez. Les possibilités sont illimitées quand vous achetez directement du fabricant.



**Vous en rêvez.
On le fabrique.**

la compagnie

HAUSER

• Meubles de jardin • Osier • Accessoires de jardin
• Aluminium moulé • Fer forgé • Teck

4830, boul. Saint-Jean nord, Pierrefonds (514) 620-1310

www.hauserstores.com

Fred Fortin attend vos questions

**WWW SUR LE WEB
AUJOURD'HUI**

LES INTERNAUTES sont conviés par Microsoft à venir rencontrer ce soir Janet Jackson dans le cadre de sa toute première session de clavardage. En fait, Jackson est en grande campagne de promotion pour son plus récent album intitulé *All For You*. Pour l'occasion, l'artiste américaine viendra présenter son CD aux internautes et répondra aux questions des participants. Pour plus de renseignements, passez au site de MSN Live (chat.msn.com) à compter de 21h.

BEAUCOUP PLUS tôt aujourd'hui, *La Presse* vous donne l'occasion d'échanger avec le guitariste et chanteur Fred Fortin. À compter de midi, Fortin sera à l'Auditorium de la Cyberpresse (www.cyberpresse.ca) pour parler de son nouvel album. Comme le disait si bien mon collègue Jean-Christophe Laurence dans un papier écrit sur l'artiste : « Malgré les ventes de disques limitées et une diffusion radio à peu près nulle, Fred Fortin s'est créé, en moins de quatre ans, une réputation plus qu'enviable dans le paysage de la chanson québécoise. Cette fois, la critique est plus mitigée. Sorti il y a

déjà plus d'un mois, son troisième album, *Le Plancher des vaches*, a suscité des commentaires perplexes. » Venez discuter de son travail, de sa vision de la campagne et de la critique.

AUJOURD'HUI sur le Net, il y en a seulement pour les chanteurs. À preuve, cette autre session de clavardage avec le chanteur Louis Chedid au site CanalChat (www.canalchat.com) à 13h. Avec son 14^e album sous le bras, intitulé *Boucbelair*, il revient nourrir l'imaginaire de son public. Et je souligne au passage la participation de son fils, le chanteur M, sur deux titres.

BON, ALLEZ, une dernière rencontre musicale pour aujourd'hui avec le groupe écossais The Silencers. Ils sont les invités du site français Republica (www.republica.fr) à 15h. Quelqu'un qui apprécie particulièrement ce groupe de Glasgow m'a déjà dit que s'il y avait une justice sur Terre, il deviendrait aussi connu que son voisin irlandais U2. Si vous aimez le rock à saveur celtique, vous devez mettre la main sur un de leurs albums. Le plus récent, *Electric Silence*, a permis de capter à merveille la magie qui se dégage du groupe lors d'un concert sur scène.



Fred Fortin

Photo : RÉMI LEMÉE, La Presse ©

UN MOT POUR souligner une rencontre qui vous est offerte au site du *USA Today* (www.usatoday.com) aujourd'hui, à 15h. Le météorologue Alan Moller vient y parler de son travail de chasseur d'orages et de tornades.

Bruno Guglielminetti
collaboration spéciale

Venez vivre
la Fête du
chocolat
de Bromont

12 et 13 mai et
19, 20 et 21 mai 2001*



HÔTEL
Château
Bromont

AFFAIRES - GASTRONOMIE - SPA

Forfaits disponibles

à partir de **69\$** par pers. en occupation double

incluant le petit déjeuner champêtre

(service inclus, taxes en sus)

* réservation requise de 2 nuits minimum

Pour réservations :
1 800 304-3433

2958416

LES CHEVEUX DE CONTACT!

ILS SONT AU CUIR CHEVELU,
CE QUE LES VERRÉS DE CONTACT
SONT À LA VUE

RETROUVEZ JUSTE CE QU'IL VOUS
FAUT COMME CHEVEUX.
POUR ÊTRE PLUS HEUREUX

* OFFRE NORGIL *

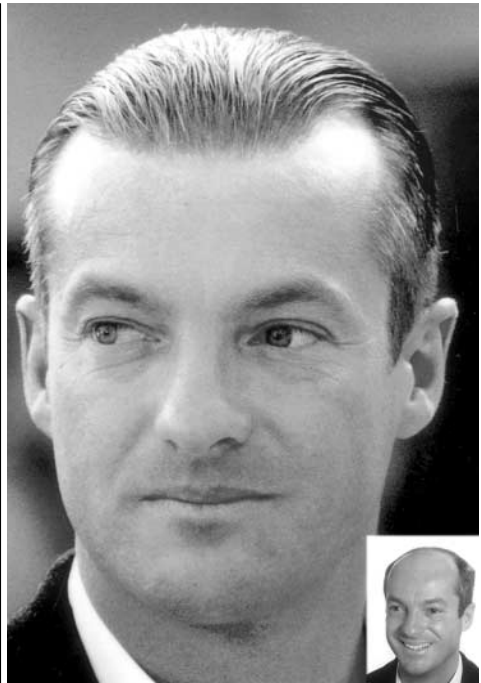
POUR SEULEMENT 300 \$ VOUS POUVEZ
ENFIN ESSAYER CETTE NOUVELLE
MÉTHODE POUR RETROUVER DES
CHEVEUX EN TOUTE DISCRETION.

LISTE DES CLINIQUES AGRÉES NORGIL

CHICOUTIMI	(418) 543-1217
DRUMMONDVILLE	(819) 472-7720
MATANE	(418) 562-8833
MONTRÉAL	(514) 843-7272
QUÉBEC	(418) 529-0005
SAINT-ISIDORE (N.B.)	(506) 358-2322
SAINT-JACQUES (N.B.)	(506) 735-3237
TROIS-RIVIÈRES	(819) 375-4782
VICTORIAVILLE	(819) 758-9131

Visitez nous www.norgilcanada.com

2958929



APPEL DE CANDIDATURES

Pour encourager la création littéraire et faire mieux connaître des personnalités qui marquent notre société et notre histoire,

Les Éditions du Boréal et La Presse lancent le

**GRAND PRIX La Presse
de la
biographie**

D'UN MONTANT DE 30 000 \$

L'appel est lancé à tous les auteurs ayant déjà publié au moins un ouvrage chez un éditeur reconnu. Le dossier de mise en candidature devra comprendre :

- le sujet de la biographie
- le plan détaillé de la biographie, qui doit être réalisée en langue française et en un seul volume
 - un chapitre complètement rédigé
- une description détaillée des recherches à effectuer en spécifiant si les autorisations nécessaires ont été accordées par des fonds d'archives ou des familles
- une garantie de l'originalité du projet
- une bio-bibliographie

Les candidatures devront être déposées avant le 31 juillet 2001 à l'adresse suivante :

Grand Prix La Presse de la biographie
La Presse
7, rue Saint-Jacques
Montréal, Québec
H2Y 1K9

Le lauréat sera connu en novembre, lors du Salon du Livre de Montréal et son œuvre sera publiée par les Éditions du Boréal.

Les règlements complets sont disponibles sur cyberpresse.ca/grandprix et www.editionsboreal.qc.ca

Pour renseignements supplémentaires : Diane Pugliese 514-287-7401

La Presse
cyberpresse.ca

Boréal
www.editionsboreal.qc.ca

295838A

295841

Grande ouverture !



Sophie Prigent

Venez la
rencontrer
le samedi, 12 mai
de 12 h à 14 h

**maintenant
ouvert**

LENSCRAFTERS

Galeries d'Anjou

2958649A

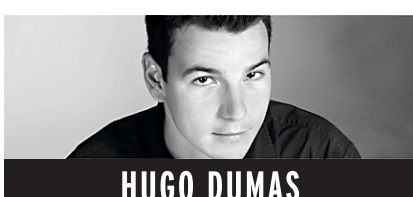
RENDEZ-VOUS



| VINGT-QUATRE HEURES DANS LA VIE DE |

Ashley Power

Ashley Power a 16 ans, une tonne d'amis, un cellulaire et sa propre compagnie de divertissement, Goosehead.com, qui emploie 25 personnes. Ashley vit à Studio City, en banlieue nord de Los Angeles. La blonde ado est ce qu'on pourrait appeler une Valley Girl typique qui ponctue constamment ses phrases de «Oh my God» et de «like, whatever». Comme toute bonne Californienne, elle va au gym trois fois par semaine et placote au téléphone avec ses copines, quand elle trouve du temps dans son horaire hyper chargé. Même les réseaux NBC et Showtime s'intéressent aux projets qu'elle développe avec Goosehead.com, une grande aventure qui a débuté avec un minuscule site Internet.



HUGO DUMAS

hdumas@lapresse.ca

Commençons par les questions d'importance capitale: Britney Spears ou Christina Aguilera? «Britney. Je veux dire, je pense qu'on est tous un peu coupables de connaître les paroles de ses chansons. Et entre les Backstreet Boys et N'Sync, je choisis N'Sync. Mais j'aime mieux les Doors», répond Ashley à la vitesse de l'éclair.

Il est facile d'imaginer la blonde Ashley mener la vie d'une ado dite normale, qui écume les centres commerciaux tous les week-ends, qui se fait dorer à la plage locale et qui flirte avec les beaux gars de l'équipe de football de l'école. Sur des photos, Ashley, qui a fêté ses 16 ans la semaine dernière, a l'air d'en avoir 22, avec son maquillage de vamp et sa longue tignasse.

La réalité est différente. Ashley dit ne plus avoir le temps de rencontrer des garçons et ne fréquente plus son high school, car elle étudie maintenant à la maison, avec un prof privé. Gérer sa compagnie, qui emploie 25 personnes à temps plein, gruge tout son temps.

Comment Ashley est-elle passée d'ado à bourreau de travail? C'était il y a deux ans. Ashley vient d'être transférée dans une nouvelle école à Studio City, en banlieue nord de Los

Angeles. Ashley est une «rejet». Personne ne lui parle. Elle est un peu nerd sur les bords. Par dépit, elle décide de bâtir un site Web pour les ados et fait par des ados, Goosehead.com.

«Avec le bouche à oreille, j'ai eu de plus en plus de visiteurs sur le site. Aujourd'hui, je reçois des courriels de partout dans le monde. C'est comme, trop cool», dit Ashley, présidente et chef de la direction de Goosehead.

Goosehead.com est, selon Ashley, un point de rendez-vous incontournable pour les adolescents. C'est, ni plus ni moins, un réseau de divertissement, précise la jeune patronne. Sur le site de Goosehead, on trouve un courrier du coeur, des critiques de films, des jeux en ligne, des chambres pour clavier, un horoscope, une page de mode, des trucs sur les sports extrêmes, des conseils pour bien réussir ses devoirs et il est même possible de visionner des épisodes du feuilleton *Whatever*, produit par Goosehead TV. Ashley auditionne elle-même les comédiens et le réseau NBC serait intéressé à diffuser *Whatever* toutes les semaines. Un film inspiré de *Whatever* est aussi en préparation, mais l'adolescente refuse d'en dire plus.

L'horaire d'Ashley est réglé au quart de tour. Tout d'abord, il y a le lever du corps, qui est toujours pénible, surtout les matins où elle doit aller

au gymnase très tôt. «Je suis un oiseau de nuit et j'aimerais que tout le monde soit au même rythme que moi, mais je sais que c'est impossible», explique l'adolescente en ricanant.

Comme elle n'a toujours pas de permis, Ashley se fait ensuite conduire aux bureaux de Goosehead, où travaillent sa mère Michelle, graphiste, et son beau-père Mark, qui réalise et coécrit avec Ashley les courts épisodes de *Whatever*. «J'enchaîne ensuite réunion par-dessus réunion, avec des avocats, avec des associés potentiels, avec le personnel. C'est complètement fou. Ça n'en finit plus», raconte Ashley, qui habite toujours avec ses parents, son demi-frère et ses deux chiens.

Comment Ashley meuble-t-elle ses rares temps libres? «Comme je suis une fille de la Californie, j'adore le soleil et la chaleur. Avec mes amis, je ne vais pas souvent au cinéma, car on ne peut pas se parler. On va plutôt dîner et on jase. J'aime aller au centre commercial. J'écris aussi des chansons et

je joue de la guitare», énumère-t-elle.

Mais pas question de ralentir la cadence prochainement, car Goosehead.com est en pleine expansion. Quotidiennement, les cybervisiteurs se comptent par dizaines de milliers. Et cet été, Ashley lancera son premier bouquin *The Goosehead Guide to Life*, qui raconte son histoire. «Quand je vais avoir genre 19 ans

ou 20 ans, je vais céder ma place de présidente de Goosehead à quelqu'un de plus jeune. Ce ne serait pas correct pour les adolescents qu'un adulte gère la compagnie», souligne-t-elle.

Quand on lui demande si elle ne s'ennuie pas de côtoyer des jeunes de son âge, Ashley soupire. Non, elle ne croit pas rater les plus beaux moments de sa vie. Et non, elle n'est pas déçue de loucher son bal de finissants. De toute façon, son ancienne école n'en organise pas. «Je sais que je travaille beaucoup. Mais il y a plein de jeunes de mon âge qui le font aussi, mais chez Gap ou chez McDonald's. Moi, je gère ma compagnie. C'est tout», explique-t-elle.

Plus tard, Ashley aimerait être admise à l'université en psychologie. «Mais ce que j'aimerais le plus au monde, ce serait de réaliser des films», dit celle qui aime beaucoup *Goodfellas* de Martin Scorsese.

D'ailleurs, Ashley, comme bien des ados, se pâme devant les vedettes du cinéma hollywoodien. «Il n'y a pas longtemps, j'ai dîné une table à côté d'Arnold Schwarzenegger. J'étais comme, oh mon Dieu, c'est Arnold. Je peux parfois être tellement groupée», souligne Ashley, qui craque aussi pour Brad Pitt.

En attendant d'être «riche et célèbre» comme Arnold ou Brad, Ashley rêve à une belle BMW décapotable, qu'elle n'a toujours les moyens de s'offrir. Sa première auto sera sans doute usagée, dit-elle.

Une vieille minoune? Genre que ce ne sera pas, comme, très cool.

LE CARNET DE ASHLEY POWER

> **Le feuilleton *Seinfeld***: «J'écoute toutes les reprises. Je suis fan», souligne-t-elle.

> **L'émission *Survivor***: «Je suis complètement accro. J'ai un peu décroché quand ma préférée, Elizabeth, a été éliminée. Je n'ai pas aimé Tina. Colby et Keith m'ont laissée indifférente.»

> **Le snowboard**: «Je suis allé en faire à Whistler, en Colombie-Britannique. J'ai tellement eu de plaisir et j'ai adoré le Canada. Les Canadiens sont tellement gentils», indique Ashley.

> **Le réalisateur Cameron Crowe**: «J'adore le film *Ferris Bueller's Day Off*. J'ai aussi beaucoup aimé *Almost Famous*. Cameron Crowe est un réalisateur formidable. J'aimerais un jour réaliser un film», note Ashley.

> **Le magasin Abercrombie & Fitch**: une de ses boutiques de prédilection pour s'approvisionner en camisoles, bermudas et jeans à la mode.

«Je ne me compare pas aux autres adolescents de mon âge. Je ne mène pas nécessairement une vie normale comme eux, mais j'aime ce que je fais et c'est ça qui compte.»

DANIELLE SANSCHAGRIN
IN ET OUT

collaboration spéciale

LE PRINTEMPS coïncide avec les bals et les garden parties. Voici quelques précieux conseils pour rester parfaitement dans le ton de la fête. Et n'hésitez pas à me faire part de ce qui vous agace au plus au point, comme l'a fait cette dame qui suggère aux hommes d'enlever leurs casquettes quand ils ne font pas de sport. Vous pouvez m'écrire à actuel@lapresse.ca ou laissez un message dans notre boîte vocale au (514) 350-4923.

OUT ÊTRE UNDERDRESS

ENTENDONS-NOUS. En général, les Québécois et les Québécoises ont eu peur d'être «overdress» lorsqu'ils se rendent à un événement. Mais, cette année, sachez que c'est plus ou

d'être «underdress» que «overdress». Vous pouvez porter votre pantalon noir et votre top à paillettes sans manches pour un petit cocktail d'après-midi. Mais pas dans un gala. À croire que nous ne comprenons pas la signification de l'expression tenue de soirée. Côté budget, pas de problème. Même Julia Roberts portait une vieille robe aux Oscars. Et en plus, ça ne paraissait pas. Vous pouvez sûrement en faire autant! Autre détail: la jupe au dessus du genou. Ne portez surtout pas la mini si la mention «Tenue de soirée» figure sur le carton d'invitation.

IN ÊTRE OVERDRESS

CET ÉTÉ, mettez le paquet! C'est le temps ou jamais de sortir des boules à mites la grande robe de voiles multicolores héritée de votre grand-maman; le cardigan broché d'or ou la jupe à volants. Vous avez une grande soirée? Pensez au mot vintage. D'ailleurs, le mot à lui seul est des plus in. Insérez-le plusieurs fois dans une même conversation et le tour est joué! Exemple: «J'ai découvert une boutique vintage à Toronto», ou «J'ai déniché cette merveille de robe Pierre Cardin vintage.

Elle est top, non?». Vous pouvez aussi avoir dans votre penderie deux robes longues et sobres de grandes marques comme, par exemple, Armani, Donna Karan ou Gucci, et changer les accessoires selon les événements.

OUT LE CUIR NOIR

DÉSOLÉE MESSIEURS (particulièrement ceux de la scène artistique), mais le complet de cuir noir est 100 % out. Laissez-le à Patrick Fiori – qui, à mon avis, devrait faire confiance à un bon stylistes lorsqu'il fait des sorties publiques. Le chanteur franco-arabe Faudel commet lui aussi cette erreur, mais il est jeune. Le seul qui peut porter le cuir noir, au Québec, c'est Éric Lapointe. Mais tous les autres, je dis bien tous les autres, incluant Bruno Pelletier, devraient laisser le cuir noir au rancart. «Juste le pantalon?» La réponse est NON.

IN LE SMOKING

SI VOUS suivez attentivement mes chroniques, vous savez que j'ai eu la chance, il y a quelques semaines, d'assister



au très beau Bal de la jonquille. Mon voisin de table, le très chic Gilbert Lanouette, m'a raconté avoir reçu un jour ce précieux conseil d'un gentleman: «Dans la vie, cher garçon, pour être impeccable en toutes situations, un homme a besoin de deux choses, d'un jeans et d'un smoking.» Eh bien! cet homme avait bien raison.

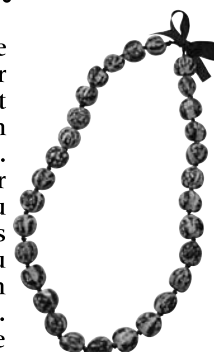
OUT LE TOC

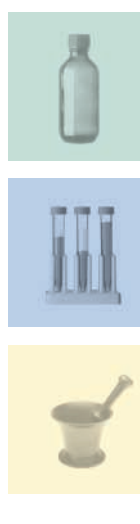
S'IL Y a un accessoire qu'il ne faut pas porter dans un événement mondain, c'est bien un bijou de pacotille. Vaut mieux opter pour la beauté d'un cou nu si on n'a pas les moyens de s'offrir (ou de se faire offrir) un collier de chez Tiffany. Comme la boutique

Cartier a fermé ses portes, à Montréal, on a une bonne raison de ne pas porter une création de cette célèbre maison. Je vous suggère la réplique suivante si jamais vous deviez vous pointer à une soirée sans bijou: – J'ai vu mes boucles de rêve dans *Vogue*, deux larmes de diamants et rubis. J'ai couru chez Cartier, rue Sherbrooke, pour me les procurer. Mais vous ne devinez jamais, la boutique est fermée! J'ai dû, à la dernière minute, changer mon choix de robe, car ma Dolce&Gabbana était par trop banal sans ce bijou. Un dernier conseil à l'intention des hommes. Sachez, messieurs, qu'il ne faut surtout pas trop vous parfumer si vous assistez à une soirée mondaine.

IN LES PERLES

VOICI UNE bonne nouvelle. Nous l'avons vu à la soirée des Oscars, récemment, toutes les perles sont au goût du jour. En particulier, les très longs rangs façon charleston des années 20 et 30 ou de style bal de débutante, très classique, façon années 50. Dans le domaine de la perle, on trouve de très belles copies qui feront l'affaire sans problème. Bon party!





Je crois que grâce
à la recherche,
je peux mieux respirer.

Aujourd'hui, Tavia Sloley contrôle beaucoup mieux son asthme grâce à la découverte récente de thérapies révolutionnaires.

Des médicaments innovateurs tels que Singulair^{MD}, Flovent^{MD} et Ventolin^{MD} ont grandement amélioré la qualité de vie des asthmatiques. De fait, Singulair^{MD}, une découverte canadienne, offre une toute nouvelle façon de traiter l'asthme et innove une nouvelle classe de médicaments. Ce sont des découvertes comme celle-ci qui permettent au Canada de faire concurrence dans le domaine de la recherche et du développement à l'échelle mondiale.

Notre défi consiste à mettre au point d'autres médicaments innovateurs. Mais cela est impossible sans une loi concurrentielle sur la protection des brevets, une loi qui favorise les investissements en recherche et en développement au Canada. Et cela, afin que les Canadiens comme Tavia puissent accéder plus facilement et plus rapidement à ces nouvelles thérapies et aient la chance de conquérir les maladies chroniques.

Appuyez une loi concurrentielle sur la protection des brevets... pour le bien de *tous* les Canadiens.



Les compagnies de recherche pharmaceutique du Canada

La recherche : source de vie

www.canadapharma.org

^{MD}Singulair est une marque déposée de Merck & Co., Inc.

^{MD}Flovent et Ventolin sont des marques déposées de GlaxoSmithKline Group of Companies.

2955837A



2955291

Drôle de quête sur Internet

MICHEL MOUTOT
Agence France-Presse

NEW YORK — Rich Schmidt a demandé poliment, drôlement, aux internautes de lui envoyer un dollar et, en un peu plus d'un an, ce Californien de 40 ans a accumulé plus de 3 100 billets verts à l'effigie de George Washington.

Ce professionnel du marketing a créé *sendmeadollar.com* (*envoyez-moi-un-dollar.com*), un site Web dont le nom résume et englobe toute la prétention : persuader des inconnus de lui poster, sans contrepartie, un dollar ou son équivalent en monnaie étrangère. Et cela marche au-delà de toutes ses espérances.

« Je voulais faire quelque chose de créatif sur l'Internet », raconte au téléphone cet habitant de Los Angeles, joint de New York. « Je travaillais à un cyber-magazine et à mi-chemin je me suis rendu compte que cela n'allait intéresser personne. Il y a des millions de magazines sur Internet. »

« J'ai réalisé qu'il y a 300 millions d'utilisateurs. Je me suis dit : et si 10 % d'entre eux m'envoyaient un dollar par la poste ? Pourquoi pas le site *envoyez-moi-un-dollar.com* ? »

En quelques clics de souris, il s'assure que le nom de domaine est libre, l'achète. Il est rapidement désigné par Yahoo « site de la semaine » et c'est la boule de neige.

« J'ai eu de 30 à 40 000 connexions en trois ou quatre jours ! Et je tourne actuellement à 30/40 000 pages vues par mois : c'est très marrant, et cela vient du monde entier. »

Mardi, le compteur de Rich Schmidt s'établissait à 3146,99 dollars, en tenant compte du taux de change pour le yen, le franc, le deutchmark, la roupie ou le dollar australien.

La page d'accueil est lapidaire : « C'est très simple. Prenez votre portefeuille, sortez un dollar et envoyez-le à : « The Amazing Site, PO Box 35715, Los Angeles, California ». Si vous m'envoyez un dollar, c'est parce que vous avez aimé l'idée et avez été amusé. Point final. »

Contre ce dollar (qui peut depuis quelques semaines être réglé par le système de cyber-paiement Pay Pal), les internautes obtiennent tout de même quelque chose : le droit de publier un e-mail sur la messagerie.

Certains l'utilisent pour faire la promotion de leur obscure page personnelle, d'autres pour saluer les copains ou tenter de faire connaître leur site de vente par correspondance. Un leitmotiv : bravo pour l'idée.

« Pourquoi ce n'est pas moi qui l'ai eue ? Bonne chance », écrit un internaute qui signe « dsullyk ». « Très mignon. Pas pu résister », ajoute « Azalali ». « Je ne peux pas arrêter d'investir dans des dot.com », écrivent Danny et Andy G. (San Diego).

« J'ai presque douze ans et mon nom est Rowan. Seul quelqu'un de L.A. pouvait avoir inventé cela. » « Qui est le plus fou ? Vous pour avoir eu cette idée ou moi pour faire cela ? » demande « micheller ».

« Vous avez besoin d'un agent ? » interroge « corkiB ». L'agent immobilier Shirley (de Century 21) se place : « Si vous gagnez assez d'argent pour acheter une maison, appelez-moi. »

Mais, moins que la fortune, le but ultime de Rich Schmidt est d'accéder au quart d'heure de gloire qu'Andy Warhol promettait à tout un chacun. « Je veux passer dans l'émission de David Letterman ou Jay Leno. »

Au cours des mois, il a inspiré de nombreux internautes, qui ont monté des tentatives similaires. Une recherche rapide donnait mardi seize réponses, dont un site intitulé : « donnez-moi-un-dollar-afin-que-mon-bébé-mange ».

En dehors de ses heures devant son clavier, Rich Schmidt reste consultant en marketing. « Je voulais prouver ma valeur dans ce domaine. J'ai pensé que la meilleure chose pour prouver mes dons était de parvenir à persuader les gens de m'envoyer de l'argent pour rien ! »

Londres donné, offert, gratuis, pour rien.

Obtenez trois nuits gratuites à Londres quand vous voyagez en Europe.

Londres 658 \$* • Édimbourg 794 \$* • Paris 835 \$* • Amsterdam 835 \$*

* Tarifs basés sur un aller-retour à partir de Montréal via Londres.

Cet été, lorsque vous réserverez un vol vers une des destinations sélectionnées, vous obtiendrez un arrêt gratuit à Londres ainsi qu'un séjour de trois nuits à l'hôtel à nos frais. C'est une bonne affaire dans tous les sens du terme. Si vous choisissez de ne voyager qu'à Londres, vous pouvez obtenir des tarifs à partir de 658 \$* et notre offre d'hébergement s'applique également. Il suffit de réserver votre billet avant le 24 mai 2001 et de voyager avant le 16 juin 2001. L'offre d'hébergement ainsi que d'autres tarifs incroyables sont également disponibles pour des voyages entre le 17 juin et le 12 septembre 2001. Appelez le 1 800 668-1055, contactez votre agent de voyages ou branchez-vous sur notre site Web à britishairways.ca.

1 800 668-1055
britishairways.ca

BRITISH AIRWAYS

Tarifs non remboursables, valables en semaine (du dimanche au mercredi pour les départs, du lundi au jeudi pour les retours) avec British Airways en classe économique pour un voyage aller-retour. Des suppléments de fins de semaine (jusqu'à 57 \$ par trajet) doivent être ajoutés (du jeudi au samedi pour les départs, du vendredi au dimanche pour les retours). Valable pour un voyage du 11 mai au 16 juin 2001, des tarifs plus élevés sont applicables du 17 juin au 12 septembre 2001. Les tarifs sont offerts sous réserve de la disponibilité et de l'approbation du gouvernement, et ne comprennent pas les taxes et autres frais gouvernementaux. Séjour minimum : un samedi soir; séjour maximum : un mois. L'achat à ces tarifs doit être effectué au moins 7 jours à l'avance. Le paiement et l'émission des billets doivent être effectués dans les 48 heures suivant la réservation. Donne droit à l'accumulation de milles pour grands voyageurs. Ces tarifs spéciaux s'appliquent aux nouvelles réservations seulement faites entre le 10 et le 24 mai 2001 et ne peuvent être combinés avec les forfaits Tournée théâtrale, ni avec aucune autre offre. Le séjour gratuit à l'hôtel est valide en occupation double dans les établissements 3 étoiles tels les hôtels Bonnington ou équivalent. D'autres restrictions importantes peuvent également s'appliquer. Bureau British Airways Holidays situé au : Waterside (HBA3), P.O. Box 365 Harmondsworth UB7 0GB. N° d'enregistrement de la Loi sur l'industrie du tourisme de l'Ontario 1598998. Titulaire d'un permis du Québec. ATS : 1 877 993-9997 pour personnes sourdes. ©2001 British Airways Plc.

PRÉT-À-PORTER POUR HOMMES

CLUB 402 HOMME

Notre collection printemps-été est arrivée.

Achetez directement de l'importateur les grandes marques de costumes importés d'ITALIE au bas prix de **499\$** le costume!

Tissus signés :
- Cerruti 1881
- Zegna
- Marzotto
- Zignone - etc.



1118, rue Ste-Catherine Ouest
2e étage, Montréal • (514) 861-3636
Heures d'ouverture :
Lun. au ven. 10h à 18h • Sam. 10h à 16h