



Enza Anderson

ACTUEL



Rendez-vous
Un travelo en politique

Page 7

Les dinosaures: de grands coureurs

Page 8

La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 31 JANVIER 2002

Bol de réconfort

RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

ON DIT d'elle qu'elle est apaisante, rassurante et même qu'elle guérit. La soupe est chargée de souvenirs. La soupe au «barley» mitonnée par notre grand-mère, la soupe poulet et nouilles qui soulage le rhume, la chaudrée aux légumes qui embaume la maison...

Les tendances passent mais les soupes restent. Si vous avez envie de vous offrir la meilleure séance d'aromathérapie qui soit, je vous propose des classiques revisités. Accompagnées de bon pain, les cinq soupes que je propose (voir page 3) peuvent toutes tenir lieu de plat de résistance. La crème de pommes de terre et de fenouil devra alors être accompagnée d'un bon fromage.

J'avais une voisine anglaise qui préparait souvent un *cock-a-leekie*. Les parfums de soupe au poulet (*cock*) et au poireau (*leek*) se répandaient jusque chez moi. Il n'y a pas vraiment de traduction pour le nom de cette soupe écossaise assez consistante. Elle demeure peu connue des Québécois. D'abord, elle inquiète par sa composition: poulet, pruneaux et orge. Puis, plusieurs recettes demandent de préparer des *dumplings*, de petites boulettes de pâte au gruau qui cuiront dans le bouillon pour y diffuser un bouquet d'arômes et libérer un peu d'amidon, ce qui ajoute à la consistance. Mais dès la première cuillerée, on est conquis par la richesse du bouillon et le mariage réussi du sucré et du salé.

Dans l'univers des soupes, le bouillon occupe une place importante. Prenons l'Italienne *passatelli*. Un bouillon maison au goût délicat constitue la meilleure façon de relever cette soupe. Les *passatelli*, probables ancêtres des macaronis, sont des petites nouilles qu'on prépare soi-même. Pour les confectionner, il faut un appareil spécial mais on peut aussi utiliser un presse-purée, histoire de simplifier le tout. Une passoire métallique à spaghetti peut aussi faire l'affaire.

Après l'Écosse et l'Italie, je vous propose un arrêt au Vietnam, avec une version de la soupe *pho tai*. J'y ajoute beaucoup de coriandre fraîche.

Les innombrables façons de décliner la soupe aux légumes nous permettent de la transformer en entrée légère, en plat rustique ou même en repas végétarien. Pour en faire un plat complet, les légumineuses (haricots, pois chiches, lentilles) sont intéressantes pour leur valeur tant gastronomique que nutritionnelle. Cette fois-ci, j'ai choisi le tofu puisqu'on le cuisine peu. Un truc pour que la soupe aux légumes soit riche en parfums et en saveurs: faire revenir les légumes avant d'ajouter le bouillon.

Pour terminer, je vous propose une crème de pomme de terre et de fenouil. Ce bulbe est un légume trop peu connu. Sa douce saveur anisée mélangée à la pomme de terre permet d'obtenir une crème à la fois riche et doucement parfumée. J'ai conçu ce potage en adaptant la recette du potage Parmentier. Le poireau cède sa place au fenouil sauté au beurre et déglacé au pastis.

Si vous êtes un incondicional de la soupe, sachez que le petit restaurant de quartier Soupesoup a pignon sur rue à Montréal, rue Duluth, depuis quelques mois. On y offre une belle variété de soupes maison à apporter ou à déguster sur place.

Le potage Rougemont fumant m'a séduit.

Soupesoup
80, rue Duluth est, tél. (514) 380-0880

avec la collaboration de Brigitte Coutu

Suite du dossier en B3



1



2



3



4

PAR ICI LA

BONNE SOUPE

Longtemps délaissée, la soupe fait, ces derniers mois, un véritable retour en force en France. Dotée d'une nouvelle image, elle envahit les grands restaurants, les épiceries chics mais aussi les «bars à soupes». Vous en reprendrez bien une louche?

KATIA CHAPOUTIER
collaboration spéciale

PARIS – Depuis quelques mois, à Paris, il n'y a pas plus tendance que de se retrouver autour d'un bol de soupe. Incroyable phénomène de mode pour un plat cuisiné qui

date de la préhistoire. Si la soupe et les bouillons avaient complètement disparu de l'alimentation de *l'homo parisianus*, l'ouverture du Bar à Soupes début 2000 a changé la donne. Avec des recettes

surprenantes et alléchantes comme les soupes petits pois-menthe ou carottes-lait de coco, cette nouvelle enseigne a donné un véritable coup de pouce au retour du potage.

Après des années où on s'est régalé de *nems*, de sushis, de hamburgers et autres cuisines du monde, on se devait de revenir à une cuisine plus traditionnelle, bien saine. Une tendance dont les magazines féminins, les publicitaires et les nutritionnistes se sont emparés avec délice. Comme le déclarait Jean-Marie Amat (futur chef du restaurant de Philippe Starck, Bon) au magazine français *Marianne*, «la soupe a toujours été là, mais séduits par d'autres nourritures, on s'en était éloigné. Aujourd'hui, elle fait son grand retour, indiquant un goût pour la cuisine plus terrienne». Et la mode n'est pas purement parisienne. Deux études nationales, réalisées récemment, confirment cet engouement. Selon le Credoc (Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie), la soupe arrive en neuvième position des aliments les plus consommés par les Français quotidiennement (devant la viande et le fromage). Une autre étude pilotée par l'INSERM (Institut national de la santé et de la recherche médicale) confirme qu'un tiers des Français mange de la soupe entre deux et quatre fois par semaine.

Résumons: si la soupe a toujours été consommée par une partie de la population, mais elle a maintenant l'avantage non seulement d'être branchée, mais d'évoluer vers de nouvelles recettes de plus en plus appétissantes. Et c'est plutôt une bonne nouvelle puisque les nutritionnistes ne jurent que par elle.

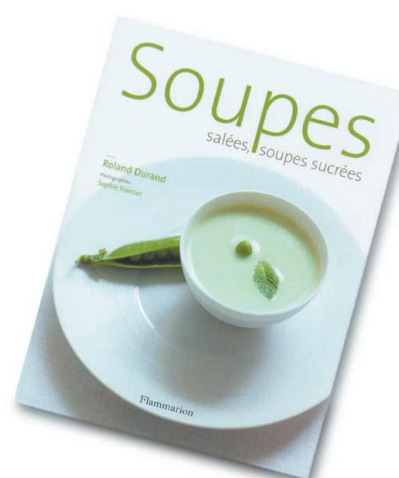
Déjà, au Moyen Âge, alors que la soupe commence à peine à exister, les médecins recommandent de prendre du bouillon de poule avant tout autre traitement. Même si on sait de nos jours que les potages ne soignent pas tout, on connaît leurs bienfaits. Comme le souligne le professeur Herberg,

un des auteurs d'une étude sur la soupe: «La consommation de soupe cinq ou six fois par semaine contribue à un apport intéressant de micro nutriments favorables à la santé et à un meilleur équilibre nutritionnel.»

Si c'est agréable à manger, si c'est bon pour la santé et en plus tendance, on aurait bien tort de s'en priver. Partant de cette considération, les restaurants spécialisés en soupes ont trouvé leur place dans la capitale française. «Le Bar à Soupes», «Bottle Shop» ou «What'soup» rivalisent d'imagination pour proposer des veloutés bons et beaux à regarder. Si les veloutés brocoli-vache-qui-rit ou carottes-orange-coriandre remplacent avantageusement la restauration rapide américaine, la soupe maison a aussi le vent en poupe. Il est de bon ton de cuisiner, voire de créer, son potage. Tendance amusante quand on sait qu'en France, dans les années 1980, cuisiner sa propre soupe avait non seulement un côté ringard mais quasiment humiliant pour l'image de la femme.

Voir SOUPE en B2

- 1- Soupe de lentilles roses d'Égypte
- 2- Soupe de poireau à la truffe noire
- 3- Soupe froide de daïkon au saumon cru
- 4- Bouillon de châtaignes grillées à la réglisse



Photos tirées du livre Soupes salées, soupes sucrées / Graphisme JOCELYNE POTELLE

Cédez à la **TENTATION**

TABULE

en fête

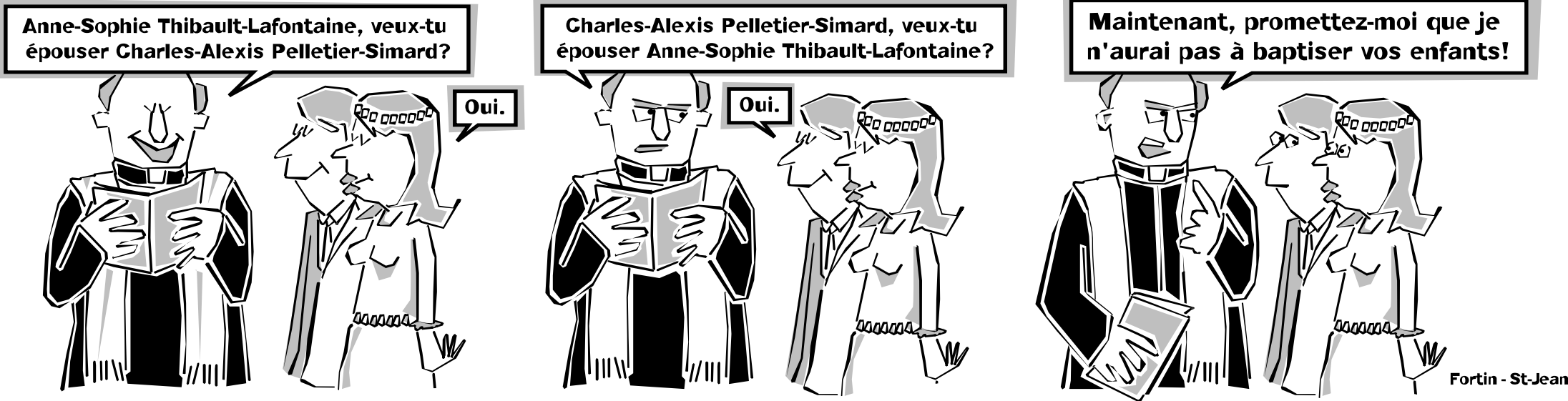
Des menus plaisirs pour la bouche



Magazine **GRATUIT** **MERCREDI** dans

La Presse

BANDE À PART



Abandons en série de réfrigérateurs dans la campagne anglaise

JILL LAWLESS
Associated Press

LONDRES — À court terme, les mesures écologiques ont parfois des effets pervers. C'est ainsi que la protection de la couche d'ozone fait aujourd'hui planer une nouvelle menace sur la campagne anglaise en raison des abandons en série de... réfrigérateurs.

Depuis le 1^{er} janvier, une directive européenne rend en effet illégal le fait de jeter la mousse polluante servant à l'isolation de ces appareils ménagers. De fait, nombreux sont les Britanniques jugeant que la seule solution est de se débarrasser en catimini des réfrigérateurs, l'équipement nécessaire pour détruire cette mousse n'étant pas disponible outre-Manche.

« L'escalade est vertigineuse », constate Bob Partridge, agriculteur qui a trouvé pas moins de 50 réfrigérateurs abandonnés sur ses terres près de Padstow, en Cornouailles, dans le sud-ouest de l'Angleterre. « Nous avons soudainement noté depuis novembre qu'il y avait davantage d'ordures qui arrivaient. Et quand nous avons regardé de plus près, il s'agissait essentiellement de frigos... »

La législation européenne interdit de



Un dépôt de réfrigérateurs à Bracknell, Berkshire, à l'ouest de Londres.

jeter la mousse des réfrigérateurs et des congélateurs parce qu'elle contient des chlorofluorocarbones (CFC), qui abiment la couche d'ozone sous l'effet d'une réaction photochimique. Le simple fait d'écraser de vieux frigos pour les envoyer à la casse — la méthode traditionnelle — relâche en effet des CFC dans l'atmosphère.

« Depuis le 1^{er} janvier, plus personne n'a le droit de jeter son réfrigérateur. C'est dangereux », reconnaît lui-même Phillip Evans, copropriétaire de Evans Logistics, une société de broyage d'ordures établie dans le sud du pays de Galles.

Les réfrigérateurs doivent désormais être écrasés dans des broyeurs spéciaux, qui extraient les chlorofluorocarbones pour qu'ils puissent être détruits. Mais la Grande-Bretagne ne dispose pour l'instant d'aucune de ces nouvelles machines pour se débarrasser des quelque 2,5 millions de frigos que jettent les Britanniques chaque année.

Certains accusent le gouvernement de ne pas avoir prévu à temps ce changement de législation, qui a engendré « une montagne de réfrigérateurs ». Les Amis de la Terre, un mouvement écologiste, affirme que ces nouveaux textes européens sont « une bonne politique environnementale mal mise en oeuvre ».

« On ne nous a pas avertis », ajoute Phillip Evans. Sa société espère recevoir la semaine prochaine un broyeur mobile de fabrication allemande d'une valeur de 2,2 millions de livres sterling (4,8 millions CAN), mais elle aura besoin du feu vert du gouvernement avant de pouvoir commencer à s'en servir.

Pour l'instant, les autorités locales ont trouvé des lieux pour stocker ces objets encombrants. Le conseil de comté de Cornouailles a annoncé avoir trouvé assez de lieux d'enfouissement pour entreposer 25 000 réfrigérateurs.

SOUPE

Suite de la page B1

Depuis le mois d'octobre dernier, le livre *Soupes salées, soupes sucrées*, édité chez Flammarion connaît un succès incontesté. L'auteur, Roland Durand, couronné meilleur ouvrier de France en 1982 est LE grand spécialiste de la soupe. Le retour du potage ? Pour lui c'est plutôt anecdotique « J'ai du mal à parler du retour de la soupe en France parce que j'en ai toujours fait dans les restaurants où j'ai travaillé. Ce qui est bien avec la soupe, c'est que l'on peut faire preuve de créativité. » Et pour preuve, les recettes de son livre : Potage de munster aux poireaux, bouillon de châtaignes grillées au réglisse, soupe de fruits à l'huile d'olive ou encore le velouté de boudin noir pimenté à l'ananas. Mélanges détonnants et pourtant divins. « Les idées de soupe me viennent un peu par hasard. Je prends une soupe classique et je vais rajouter les ingrédients que j'ai en réserve. Je fais des compositions. »

Compositions, créations, imagination des mots d'artiste pour des plats qui illuminent les tables et enchantent les papilles. Quant à ceux qui ne souhaitent pas mettre la main à la pâte, la solution existe. Au-delà des marques Maggi, Liebig et Knorr, les épiceries fines proposent des potages fraîchement préparés. Surfant sur la vague bio, ces soupes séduisent un public grandissant. Il est loin le temps où on forçait les enfants à finir leur assiette de soupe pour grandir. Bouillons, veloutés, potages, on n'a pas fini d'en souper !

« Soupes salées, soupes sucrées »



Avec un Portefeuille REER géré Altamira, vous pouvez relaxer avant votre retraite.

Chez Altamira, nous nous fondons sur votre profil d'investisseur pour vous proposer un portefeuille diversifié, composé de parts de fonds d'investissement qui vous aideront à atteindre vos objectifs. Ensuite, nous surveillons régulièrement votre portefeuille et nous le modifions pour vous selon l'évolution de la conjoncture économique.

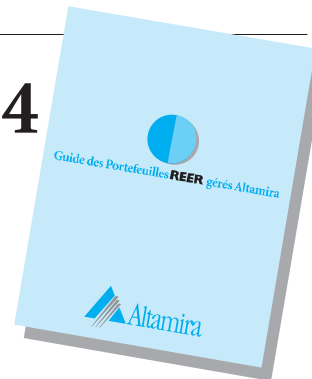
- Vous sentez-vous à l'aise pour choisir les meilleurs titres ?
 - Quelle proportion de titres étrangers devriez-vous avoir ?
 - Vérifiez-vous régulièrement les progrès de votre REER ?
- ▶ Avec un Portefeuille REER géré, vous profitez de la compétence de nos portefeuillistes et de nos analystes de recherche, qui choisiront pour vous les fonds les plus appropriés.
 - ▶ En gérant judicieusement vos placements à l'étranger, vous pouvez réduire vos risques et accroître la diversification et le potentiel de rendement de votre portefeuille.
 - ▶ Notre équipe des Portefeuilles gérés surveille continuellement votre REER et veille à ce qu'il reste toujours conforme à vos objectifs.

N'attendez pas votre retraite pour vous relaxer. Avec un Portefeuille REER géré Altamira, vous n'avez pas à vous préoccuper de votre REER ; vous savez qu'il reste toujours sur la bonne voie pour atteindre vos objectifs. Appelez-nous aujourd'hui.

Appelez le 1 (800) 263-2824

Demandez notre trousse sur les Portefeuilles REER gérés Altamira

Venez nous voir au
2020, rue University,
niveau de Maisonneuve,
bureau 201, Montréal
(514) 499-1656



Les placements en parts de fonds communs peuvent entraîner des frais et honoraires de gestion et des commissions de suivi. Prière de lire le prospectus avant d'investir. Les fonds communs de placement ne sont pas garantis ; leur valeur change fréquemment et il se peut que leurs rendements antérieurs ne soient pas reproduits.

Conférence gratuite

LES ENFANTS INDIGO TRANSFORMERONT LE MONDE avec l'aide des Maîtres de sagesse.

Les textes anciens annonçaient la venue d'enfants Indigo. Ces enfants sont les futurs adultes du nouveau monde qui reposera sur des idéaux différents, soit l'honnêteté, l'intégrité, la coopération et l'amour.

Les jeudis 31 janvier et 14 février à 19 h 30
Centre St-Pierre, 1212, rue Panet, salle 304, métro Beaudry

Information : (514) 384-1921 ou <http://taraquebec.org>

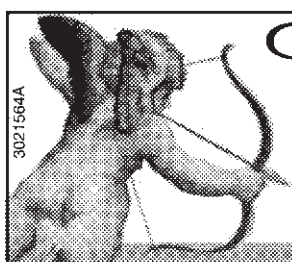
Vente
FINALE DE FIN DE SAISON

DOLCE & GABBANA / BALENCIAGA / VOYAGE
CHLOE / FERRE / VERSACE / D&G / MARNI
ROBERTO CAVALLI / JEAN PAUL GAULTIER / MOSCHINO

20% ADDITIONNEL SUR LES PRIX DÉJÀ RÉDUITS

GIORGIO FEMME
URSULA B.

LES COURS MONT-ROYAL, 1455 RUE PEEL, SUITE 328,
MONTRÉAL, TÉL : 514-282-0294



Cupidon
cyberpresse.ca

CHAQUE MINUTE COMPTE
www.cyberpresse.ca/st-valentin

EST DE RETOUR SUR CYBERPRESSE

Consultez notre section spéciale St-Valentin et participez au concours

En collaboration avec



À LA SOUPE !

J'AI TESTÉ

RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

Les soupes Chez nous (Soupworks) de Lipton



Je ne sais pas si c'est parce que je venais de goûter aux cinq soupes maison proposées aujourd'hui, mais mon Dieu que j'ai trouvé ces soupes artificielles! On trouve plusieurs saveurs: tomates séchées au soleil et basilic, chaudière légumes et boeuf, brocoli et trois fromages, etc. J'ai goûté à cette dernière ainsi qu'à la chaudière de légumes et boeuf. Toutes deux n'étaient guère inspirantes à regarder. La texture était très amidonnée, plus visqueuse qu'onctueuse. De plus, il faut aimer le glutamate monosodique, la levure autolysée, l'inosinate et le guanilate disodique, le colorant et pourquoi pas un peu de sucre. On est loin de la soupe maison. Vendu dans les supermarchés.

■ ■ ■



Chinois ou passe-bouillon

Appelé communément «chinois», ce passe-bouillon ou ce passe-sauce est une passoire de forme conique. Si vous cuisinez beaucoup, cet accessoire de cuisine devient intéressant pour couler les bouillons et obtenir des purées très fines. La forme de cette passoire dirige les liquides avec précision vers le bas. On trouve des chinois avec des mailles de différentes grandeurs. Je préfère les petites pour débarrasser le liquide ou la sauce de toutes ses particules. C'est aussi parfait pour couler les gelées. Entre 80\$ et 100\$ selon la grandeur (7 ou 8 pouces/17,5 ou 20 cm). Vendu dans certaines cuisineries notamment chez Despres Laporte (3 succursales: Sherbrooke, Laval et Granby). Pour information: 1-800-378-2620.

■ ■ ■



Pain bio lin du Pain doré

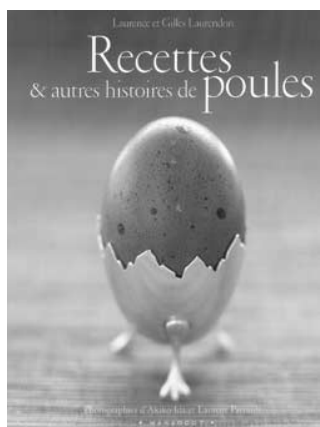
Les graines de lin ont la cote. On vente ses propriétés, notamment ses acides gras oméga-3 et ses fibres. Les graines de lin sont généreusement parsemées et de façon homogène dans ce pain bio de la boulangerie Au pain doré. Composé d'ingrédients biologiques certifiés dont la farine blanche, la levure, les graines de lin et le sel de mer, ce pain est fort bon. Il n'est pas trop dense. Parfait pour accompagner une bonne soupe ou pour la préparation de sandwiches. 2,75\$ le pain (environ 300 g). Pour connaître les succursales du Pain doré (16 situées dans la grande région de Montréal), composez le (514) 528-8877.

■ ■ ■

J'AI LU

Recettes & autres histoires de poules

de Laurence et Gilles Laurendon



Le livre est magnifique. Les auteurs Laurence et Gilles Laurendon nous concoctent toujours des ouvrages de référence exceptionnels. J'avais craqué pour leur dernier livre, la *Cuisine des fêtes*. Voilà que cette fois-ci, ils nous proposent un voyage autour de la poule. Près de 70 recettes d'oeufs et de volaille de différents pays ou de diverses régions de la France. Parmi les classiques, on trouve le poulet au pot, le *chicken pie*, le poulet en croûte de sel et le vrai bouillon de poule. Poulette, poulet, chapon, poularde, coq sont différenciés. L'origine de certains plats, de nombreuses anecdotes et des bouts d'histoire nous sont racontés de façon savoureuse. Les photos des plats sont de grande qualité. Et comme la poule est un bel animal, le livre présente une belle variété de races rustiques. 39,95\$ aux Éditions Marabout (2001).

Photos: ALAIN ROBÈRGE, La Presse



RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

Elles réchauffent, elles sortent de l'ordinaire et elles font du bien à l'âme. Ces soupes «réconfort» sont encore meilleures réchauffées. Alors n'hésitez pas à les apporter au travail ou encore à les faire congeler. Une exception toutefois pour la crème de pommes de terre et de fenouil et tous les autres potages contenant du lait ou de la crème. Ils se congèlent bien en autant qu'on le fasse avant d'y ajouter le lait ou la crème. Lors de la décongélation du potage, il suffit de le chauffer et d'y ajouter le produit laitier en question.

Cock-a-leekie

Temps de préparation: 30 minutes
Temps de cuisson: 1 heure
Portions: 4

Ingrédients

1 petit poulet
7 tasses (1,75 l) de bouillon de boulet
2 feuilles de laurier
2 tasses (500 ml) de poireau, tranché finement
2 c. à soupe (30 ml) d'orge perlé
10 pruneaux, dénoyautés

Ingrédients des dumplings

1/4 tasse (60 ml) de flocons d'avoine (gruau)
1/4 tasse (60 ml) de chapelure de pain sec
2 c. à soupe (30 ml) de farine tout usage
1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
1/2 c. à thé (2,5 ml) de thym séché
2 c. à soupe (30 ml) de beurre
Environ 1 c. à soupe (15 ml) d'eau
Sel et poivre

Préparation du poulet

1- Retirer les deux cuisses et les deux poitrines du poulet. Retirer la peau des cuisses et des poitrines.

2- Dans une casserole, déposer les cuisses, les poitrines, les ailes, le dos et le foie s'il est présent. Ajouter le bouillon de poulet et les feuilles de laurier. Couvrir et laisser mijoter environ 25 minutes.

3- Retirer le poulet du bouillon et laisser refroidir. Ajouter le poireau, l'orge et les pruneaux. Laisser mijoter 20 minutes. Pendant ce temps, désosser les poitrines et les cuisses. Couper la chair en morceaux. Réserver.

Préparation des dumplings

1- Dans un bol, sabler les éléments secs et le beurre jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse. Saler et poivrer. Ajouter l'eau et façonner environ 10 boulettes.

2- Remettre le poulet dans le bouillon ainsi que les boulettes. Rectifier l'assaisonnement, couvrir et laisser mijoter doucement 15 minutes.

■ ■ ■

Soupe passatelli aux tomates

Temps de préparation: 15 minutes
Temps de cuisson: de 10 à 15 minutes
Portions: 4

Ingrédients

1 tasse (250 ml) de parmesan Reggiano, râpé
1 tasse (250 ml) de chapelure de pain sec
4 oeufs
3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive
1 c. à thé (5 ml) de basilic séché
1 c. à thé (5 ml) d'origan séché
1 boîte de 14 oz (389 ml) de tomates italiennes
1 gousse d'ail, hachée
5 tasses (1,25 l) de bouillon de poulet
Sel et poivre

Préparation du poulet

1- Dans un bol, mélanger à la cuillère de bois le fromage, la chapelure, les oeufs, l'huile d'olive et les herbes. Saler et poivrer.

2- Dans une casserole, porter à ébullition le reste des ingrédients.

3- Déposer la moitié de la pâte dans un presse-purée (communément appelé l'appareil pour faire des patates en riz). Presser la pâte au-dessus du bouillon bouillant. Répéter l'opération avec le reste de la pâte. Remuer doucement avec une cuillère de bois. Rectifier l'assaisonnement et servir.

■ ■ ■

Soupe asiatique à la coriandre

Temps de préparation: 30 minutes
Temps de cuisson: de 10 à 15 minutes
Portions: 4

Ingrédients

3 branches de bok choy
5 tasses (1,25 l) de bouillon de poulet
2 gousses d'ail, hachées
2 c. à soupe (30 ml) de sherry (facultatif)
2 c. à soupe (30 ml) de sauce soya
2 c. à soupe (30 ml) de jus de lime
1 c. à soupe (15 ml) de gingembre frais, râpé
3 oignons verts, hachés
Pâte de piment harissa au goût
1 tasse (250 ml) de champignons tranchés
1 tasse (250 ml) de crevettes nordiques ou de lanieres de poulet cuit
5 oz (150 g) de vermicelle de riz
1 tasse (250 ml) de fèves germées
1/2 tasse (125 ml) de coriandre fraîche, ciselée

Préparation

1- Couper la partie la plus verte du bok choy et la ciseler. Trancher la partie blanche et charnue en trois sur la longueur. Réserver.

2- Dans une casserole, porter à ébullition le bouillon de poulet, l'ail, le sherry, la sauce soya, le jus de lime, le gingembre, les oignons verts, la harissa, les champignons et le bok choy (parties blanche et verte).

3- Couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que le bok choy soit tendre.

4- Ajouter les crevettes, les vermicelles de riz et les fèves germées. Servir avec de la coriandre fraîche aussitôt que les vermicelles sont tendres.

■ ■ ■

Soupe-repas végétarienne

Temps de préparation: 20 minutes
Temps de cuisson: 30 minutes
Portions: 4

Ingrédients

1/2 tasse (125 ml) de céleri ou de fenouil, coupé en petits cubes



LE COURRIER DE RICARDO

RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

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

Q CLAIRE MERCIER DE BROSSARD: «Je suis à la recherche d'un spécialiste bien particulier. Je possède un ancien chaudron de fer utilisé depuis trois générations par des membres de ma famille. Ce précieux faitout aurait grandement besoin d'un bon nettoyage. Pouvez-vous me renseigner?»

R RICARDO: La compagnie Émail finitech située à Métabetchouan au Lac-Saint-Jean, offre le service d'émaillage dont vous avez besoin. C'est un service unique en Amérique-que du Nord. On recycle nos chaudrons en fonte émaillée pour environ le tiers du prix du neuf et le travail est garanti. J'ai vu le travail avant/après fait par ces spécialistes et le résultat est spectaculaire. Le procédé consiste d'abord à décaper les chaudrons pour enlever l'ancien revêtement intérieur et extérieur. Par la suite, ils sont stérilisés pour enlever toute trace de graisse ayant pu s'y loger. Puis, plusieurs fines couches d'émail sont appliquées successivement. Les chaudrons sont ensuite séchés et cuits à haute température.

J'ai appris récemment qu'ils peuvent aussi remettre du téflon sur nos vieilles plaques à biscuits, moules à gâteau et poêles. Pour obtenir l'un de ces services, il suffit d'apporter nos poêles et nos casseroles dans l'un des nombreux points de service de la province, notamment dans les

Centres du rasoir. On peut obtenir les autres points de service en téléphonant au numéro sans frais suivant: 1-888-389-2005.

Q DOMINIQUE: «J'aimerais savoir quelle huile utiliser lors de la cuisson au wok. J'utilise l'huile d'olive, mais elle a tendance à brûler. Est-elle trop raffinée pour faire des sautés? Et le beurre, quand dois-je en faire usage?»

R RICARDO: Tous les corps gras peuvent être utilisés en cuisine, tout dépend de la recette. On choisira un corps gras pour la saveur qu'il donne au plat et pour son point de fumée, soit la température à laquelle le corps gras brûle. Par exemple, le beurre brûle autour de 120 °C. À ce stade, il se produit un gaz irritant pour les yeux et le nez. Il se forme notamment de l'acroléine, une substance indigeste et nocive pour la santé. C'est pourquoi on ne le choisira pas pour les sautés. On mélange souvent l'huile et le beurre pour faire saisir une pièce de viande. Le point de fumée de l'huile étant plus élevé, on évite ce problème.

Pour un sauté, l'huile d'arachide ou de canola sont excellentes puisque leur point de fumée est très élevé. Ce sont aussi les huiles à privilégier pour la friture. Dans les sautés asiatiques, j'aime bien ajouter de l'huile de sésame. Celle-ci se vend nature ou grillée. Rappelez-vous que l'huile de sésame grillée est très «goûteuse». Il suffit d'en ajouter un peu. L'huile de canola est d'ailleurs un passe-partout idéal de bonne qualité puisqu'elle est sans saveur.

Entre le beurre et l'huile d'olive (autre le point de fumée), tout est affaire de goût. J'ai plus souvent recours à l'huile d'olive quand je cuisine à la méditerranéenne (escalopes de veau, pâtes, légumes grillés, etc.). Par contre, pour un steak, une poitrine de poulet grillée ou des légumes d'accompagnement, j'aime le goût du beurre.

D'autres conseils pour les parents

SUR LE WEB AUJOURD'HUI

VOUS VOUS souviendrez peut-être avoir lu, ici même, quelque chose sur Internet Archive, un projet d'archivage de l'Internet aussi connu sous le nom Wayback Machine (www.archive.org). Le projet va bien et commence à nous donner accès à de bons documents. Je pense entre autres à une sélection de sites choisis parmi les pionniers du World Wide Web. On y retrouve notamment les premières moutures des sites de Yahoo!, Amazon, WebCrawler et quelques autres qui sont devenus des incontournables du Net. Autre initiative du même organisme : le In-

ternet Moving Images Archive (www.archive.org/movies), une sous-section du site qui nous donne accès à 956 documents vidéo qui présentent la vie de tous les jours avant 1964, une sorte de vidéothèque des années 40, 50 et 60 disponible en ligne gratuitement.

APRÈS le voyage de l'aventurier québécois Bernard Voyer que l'on pouvait suivre en direct en Antarctique, voici venu le temps de suivre l'expédition américaine Jason XIII (www.jasonproject.org/jason13) qui s'est donné comme mandat de faire découvrir aux internautes — les jeunes plus particulièrement — le monde de glace, les endroits les plus froids de la planète. Et on n'a pas lésiné sur les moyens pour s'assurer de capter l'at-

tention des gens dès les premiers instants de l'expédition. Textes, photos, vidéos, session de clavardage avec l'équipe : tout y est pour garder l'intérêt des visiteurs.

EXISTE-T-IL quelque chose de plus judicieux qu'un conseil de maman? Probablement pas. Eh bien ! si c'est le type de conseil dont vous avez besoin, je vous incite à faire une visite au site Web de maman (www.maman.fr). Attention, je ne parle pas du site de ma mère, mais d'un site français, fait par des mères, à l'intention des parents. Un site qui regorge de conseils pleins de gros bon sens pour aider les mamans et les papas à passer à travers le quotidien et régler certains problèmes de la vie.

SI VOUS avez envie de décrocher, de prendre 10 minutes pour relaxer, pourquoi ne pas faire un tour du côté d'Évasion mentale (www.evasion-mentale.com). Difficile de qualifier ce site qui permet une expérience contemplative interactive, une sorte d'invitation à la méditation ou à la dérive mentale. Un site très zen, qui pourrait être la version Web de l'émission *Par quatre chemins* de Jacques Languiand. On nous invite à la réflexion par des textes, des images, des animations multimédias et de la musique pour créer une atmosphère contemplative.

Bruno Guglielminetti
collaboration spéciale
actuel@guglielminetti.com

Les écologistes, dissidents de la nouvelle Russie



Archives PC ©

Un militant de l'organisme Reporters sans frontières proteste devant les bureaux de la compagnie aérienne Aéroflot à Paris, quelques heures avant l'arrivée du président de la Russie. Sur l'affiche, il est écrit : « M. Poutine, libérez le journaliste Grigori Pasko. »

FRANÇOISE MICHEL
Agence France-Presse

MOSCOU — L'affaire Pasko a mis en lumière les risques courus par les écologistes en Russie qui, en s'attaquant à ce qu'ils considèrent comme l'un des principaux pollueurs du pays, l'armée, risquent de se retrouver en prison comme les dissidents de l'époque soviétique.

Grigori Pasko, un journaliste militaire qui enquêtait sur le déversement de déchets nucléaires par la marine, a été condamné à quatre ans de prison le 25 décembre pour haute trahison. Son crime : avoir assisté illégalement à une réunion sur les manoeuvres de la Flotte du Pacifique où il a recueilli des informations confidentielles pour les

transmettre à un journaliste japonais.

Pasko n'est pas seul dans son cas. Avant lui, un capitaine de la Flotte du Nord, Alexandre Nikitine, avait également été inculpé de haute trahison en 1996 pour avoir transmis des informations à une organisation norvégienne de défense de l'environnement. Nikitine a été finalement blanchi, mais a passé 10 mois en prison. Militaires, les deux militants étaient de par leurs fonctions particulièrement bien informés.

« L'État s'est habitué aux défenseurs des droits de la personne qui existent depuis plus de 30 ans, en revanche il n'est pas prêt à répondre aux questions posées par les écologistes », affirme le député Sergueï Mitrokhine du parti d'opposition libérale Iabloko.

« L'affaire Pasko signifie que toute information que les écologistes souhaiteront rendre publique pourra servir de prétexte à des poursuites. Les écologistes sont devenus les dissidents de notre époque, estime Mitrokhine. Il y a un conflit d'intérêts évident entre les ministères, notamment ceux de la Défense ou de l'Énergie atomique qui veulent garder le secret sur leurs activités, et la société qui veut savoir ce qui se passe. » Les budgets de ces deux ministères comportent de plus en plus de chapitres classés secret, ajoute ce député.

En même temps le nombre de fonctionnaires chargés de contrôler l'environnement s'est réduit comme peau de chagrin. Selon Greenpeace, les employés du ministère des Ressources naturelles ont été ramenés à 10 000 contre

220 000 pour le seul défunt service des forêts, une misère pour le plus grand pays du monde. « Il s'agit d'une politique délibérée car les services chargés de l'environnement s'étaient opposés à certains projets. Le comité d'État pour l'écologie a été liquidé parce qu'il était contre le projet d'extraction pétrolière de Sakhaline-1 en raison des risques pour la pêche et les baleines grises qui se trouvent dans cette zone », assure M. Blokov.

La corruption des fonctionnaires et de la classe politique explique aussi, selon les écologistes, le peu d'attention accordée à la défense de l'environnement, comme l'a montré le vote sur l'importation des déchets nucléaires étrangers en Russie l'année dernière, malgré une opinion publique défavorable, mais qui doit rapporter quelque 20 milliards de dollars.

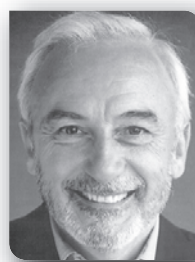
CONCOURS

Grâce à



et au

Gala des Olivier



votez pour votre humoriste préféré
et courez la chance de gagner
20 000 \$

La Presse

ckmf
943
énergie

TVA

Pour participer :

- choisissez votre humoriste préféré parmi les finalistes;
- remplissez le bulletin de participation disponible dans *LA PRESSE*, dans toutes les éditions du mardi, jeudi et samedi publiées du 23 janvier au 21 février;
- déposez le bulletin de participation dans la boîte prévue à cet effet dans tous les Dunkin' Donuts participants.

• Vous pouvez également faire parvenir le coupon à :
Concours Gala des OLIVIER a/s Baudry Charbonneau, CA, Case postale 154,
Succursale Saint-Martin, Laval (Québec) H7V 3P5

Bulletin de participation

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____ app. _____

Ville _____

Code postal _____

Téléphone résidence (____) _____

Téléphone travail (____) _____

Question d'aptitude : 3 x 5 - 10 = _____

Le tirage aura lieu lors du Gala des OLIVIER le 10 mars 2002. Les fac-similés ne sont pas acceptés. Réservé aux 18 ans et plus. Aucun achat requis. Règlements du concours disponibles dans tous les Dunkin' Donuts participants. Date limite de participation : le jeudi 21 février à 17 h.

- Jean-Michel Anctil
 Yvon Deschamps
 Lise Dion
 Mario Jean
 Peter MacLeod



Un pansement « intelligent » pour détecter les infections

Agence France-Presse

ROCHESTER — Pour détecter et prévenir le plus tôt possible d'éventuelles infections, des chercheurs américains ont eu l'idée de doter des pansements de capteurs qui les rendent « intelligents ».

Des scientifiques de l'Université de Rochester ont équipé des pansements de capteurs en silicium de la taille d'un grain de sable qui réagissent et changent de couleur selon le type de bactérie présente dans la plaie et alerte le patient d'une éventuelle infection.

« Aujourd'hui dans un hôpital, il faut de 24 à 48 heures pour savoir si une plaie est infectée. Notre idée est de mettre sur le marché un « pansement intelligent » qui puisse en une minute ou une demi-heure déceler une infection bactériologique », explique Philippe Fauchet, professeur et président du département d'ingénierie électronique et informatique de l'Université de Rochester.

« Ce pansement repose sur la technique Gram. Le capteur différencie les bactéries appelées Gram-positives et Gram-négatives, et peut rendre un diagnostic instantané permettant de savoir si une plaie nécessite des soins particuliers et quelles sortes d'antibiotiques sont les plus appropriés », ajoute-t-il.

La méthode de coloration mise au point par le bactériologiste danois Hans Christian Joachim Gram en 1884 consiste à faire agir une solution iodo-iodurée sur une préparation renfermant des germes. Si on traite ensuite cette préparation à l'alcool, certaines bactéries se décolorent et sont dites Gram-négatives, tandis que les Gram-positives restent teintées.

Au cours des prochains mois, des tests cliniques seront effectués, puis il faudra attendre l'autorisation de la Food and Drug Administration (FDA), avant toute commercialisation et distribution du produit.

Ce pansement pourrait être disponible en milieu hospitalier d'ici à trois ans. Il est question de cinq ans pour le grand public.

Destination Riviera maya, samedi dans **La Presse**

VACANCES VOYAGE

PRÊT-À-PARTIR: une vie de chien!



Après le garde du corps, le garde-manger

À New York et Los Angeles, on embauche des entraîneurs-policiers pour surveiller son alimentation

OLIVIA BARKER
USA Today

NEW YORK — David Kirsch croise ses index et jette un sort à la corbeille à pain. Au D'Artagnan Restaurant & Rotisserie, un établissement qui rend hommage à la glotonnerie gasconne au coeur de New York, une bonne partie du menu lui donne des frissons.

Âgé de 41 ans, M. Kirsch est un gourou de la santé. Il est ici pour surveiller celle avec qui il dîne, pour s'assurer qu'elle ne mange pas trop.

La saucisse au sanglier et le beurre aux truffes comptent parmi les spécialités de la maison. Les pommes de terre sont rôties dans les « jus » de poulet. C'est un euphémisme pour le gras de poulet, déclare Kirsch.

« Je vois ça et je vois du gras et de la cellulite et des fesses branlantes », dit Kirsch, passant en revue un menu qui lui fait froncer les sourcils. Un burger au foie gras ? « Beurk ! Pas question ! »

Kirsch montre du doigt sa compagne. « Lulu, ne touche pas à ça », lui dit-il.

Lulu, c'est Lulu Johnson, 26 ans, la fille de la créatrice de mode Betsey Johnson. Avant d'être sa petite amie, elle faisait surtout partie de la longue liste de clients de M. Kirsch qui le paient grassement — 250 \$ l'heure — pour être surveil-

lés et se faire taper les poignets s'ils osent s'approcher d'une frite ou de toute autre victuaille prohibée.

Ces jours-ci, les entraîneurs personnels de prestige abondent à New York et Los Angeles et leurs tâches ne se limitent plus à vous accompagner au gymnase. Puisqu'une belle apparence dépend autant de l'alimentation que de sa condition physique, les riches Américains embauchent aussi des « entraîneurs-policiers » chargés de veiller au respect des lois de la bonne alimentation.

Le nombre d'entraîneurs en nutrition demeure relativement modeste. La plupart de ces policiers culinaires n'ont pas de diplôme en nutrition : leurs méthodes s'inspirent des régimes qu'ils suivent eux-mêmes pour demeurer en forme, et du gros bon sens.

Mi-enseignant, mi-confesseur

« Il est comme un thérapeute », commente Johnson qui, depuis qu'elle est devenue disciple de Kirsch, a banni les bagels de son existence et éliminé 15 % de ses tissus adipeux. Elle ne se souvient pas de son dernier repas de pâtes. Elle est tellement bien entraînée qu'un verre de vin rouge en trop est pour elle une catastrophe.

À l'heure du repas, Ashley Borden, entraîneur personnel de Los Angeles, s'assoit avec ses clients — menu en mains — et lance un quiz. « Où sont les protéines ? » demande-t-elle. « Dans les palour-



Photo Reuters

Bon appétit: Kevin Costner, Jennifer Lopez et Christina Aguilera (notre photo) font sporadiquement appel à un policier culinaire pour surveiller leur alimentation.

des », répondent-ils, gênés, en montrant les linguine, sauce palourde. « Non, essayez de nouveau. » Du boeuf séché ? « Le contenu en sodium vous durera la semaine », leur répond-on. De l'huile partiellement hydrogénée ? « L'oeuvre du diable. » La corbeille à pain ? Encore un mets sorti droit de l'enfer. Des muffins ? « Aussi bien les coller sur votre cuisse avec du ruban adhésif ! »

Borden, qui accompagne même

ses clients à l'épicerie, reconnaît que la surabondance d'aliments inondés de sauces, d'huile ou de beurre représente un défi lors d'une sortie au restaurant. « Il arrive qu'on me dise : « Je prendrais une salade César. Ce sera mon légume. Mais en réalité, continue-t-elle, ils sont aussi bien de prendre un gâteau au chocolat. »

Les vedettes viennent avec des défis additionnels en prime. « Vous devez vous préoccuper de leur retour à l'hôtel à la fin de la journée car il y a le service aux chambres », dit Nancy Kennedy, de Kennedy & Strom Fitness, à Los Angeles. Elle sait de quoi elle parle, ayant eu à « entraîner » Kevin Costner, Julia Robert et Jennifer Lopez.

La nourriture, un carburant

C'est tentant, reconnaît Borden. Et ça bon goût. Mais six jours par semaine (elle permet une journée de gâteries), « la nourriture, c'est du carburant », dit-elle.

Au restaurant D'Artagnan, on se croirait dans un manoir pour carnivores. Les convives se régalent

dans des fauteuils capitonnés de velours rouge. Kirsch s'attaque au menu comme il le fait toujours quand il est au restaurant, choisissant les plats les plus simples ou créant les siens. S'il est obligé de prendre son petit-déjeuner au Burger King d'un aéroport, par exemple, il commande le croissant aux oeufs et jette le croissant...

Chez D'Artagnan, il commande pour Johnson et lui une salade au fromage de chèvre sans le fromage de chèvre, des légumes cuits à la vapeur avec un soupçon de citron et un buffet de viandes rôties en écartant les sauces. « C'est tellement délicieux, c'est merveilleux », dit Kirsch.

Mais Kirsch est aussi un humain, parfois, révèle Lulu Johnson, qui est devenue sa compagne au cours des derniers mois. Au mois de décembre, les deux ont passé une longue fin de semaine à Porto Rico où, dit-elle au risque de porter atteinte à sa réputation, il a commandé une pizza avec du poulet frit. Kirsch et Lulu en ont mangé tous les deux. « J'ai triché, avoue-t-il. Et c'était bon ! »

À la sortie du bureau, on se retrouve au...

4 à 7 le plus branché à Montréal

bacci ST-DENIS

4205 rue St-Denis
T: 844-3929

Glissez SUR L'HIVER

AU PARC NATIONAL DU CANADA DE LA MAURICIE

Imaginez... 80 km de sentiers enneigés et balisés sillonnant l'un des plus beaux coins de la nature protégée du Canada avec des haltes chauffées tous les 5 km et 30 km pour la pratique du « pas de patin » ! Une évasion nature au parc national de la Mauricie situé au nord de Shawinigan, à moins de deux heures de Montréal et de Québec.
www.parcscanada.gc.ca

Forfaits ski de fond

Chaque forfait comprend une nuitée en occupation double, le petit déjeuner, la boîte à lunch du skieur, le souper et les frais d'entrée pour le ski de fond au parc national de la Mauricie.

Auberge Le Florès
4291, 50e Avenue, Ste-Flore-de-Grand-Mère
1-800-538-9340 • www.leflores.com

Séjournes dans une auberge accueillante qui jouit d'une réputation fort enviable. Cette auberge, située à 15 minutes du parc, a remporté en 1992, le Grand prix national de la petite entreprise touristique. Après votre journée de plein air, détendez-vous à notre centre de massage et dégustez notre souper gastronomique.

À partir de **81\$** par personne en occupation double

Auberge Saint-Mathieu du Lac
2081 Chemin Principal, Saint-Mathieu-du-Lac
(819) 532-3397 • www.auberge-st-mathieu-du-lac.com

Goûtez aux plaisirs de l'hiver dans cette nouvelle auberge rustique, 4 soleils, sise aux abords d'un lac et des montagnes, à 10 minutes du parc. Cette auberge, de création artisanale, séduit par son charme à l'état sauvage. L'auberge offre des chambres confortables avec salle de bain privée. Le souper 4 services met en valeur volaille, gibier et produits régionaux.

À partir de **70\$** par personne en occupation double

Auberge Gouverneur
1100, Promenade du Saint-Maurice, Shawinigan
1-888-922-1100 • www.gouverneurshawinigan.com

Cette chaleureuse auberge « 4 étoiles », de construction récente et déjà récipiendaire de plusieurs prix, vous invite au bien-être et à la détente; elle vous réserve le confort de ses 104 chambres et 2 suites, une fine table avec vue panoramique sur la rivière Saint-Maurice, ainsi qu'une « Escalade-Santé » inoubliable.

À partir de **74\$** par personne en occupation double

Auberge La Maison Cadorette
1701, rue Principale, Saint-Jean-des-Piles
1-888-538-9883 • www.cdit.qc.ca/cadoret

Située à 5 minutes du parc, maison centenaire avec 5 chambres d'hôte, petit salon, fine cuisine avec spécialité de mets de gibier.

À partir de **69\$** par personne en occupation double

Aux Berges du St-Maurice
2369, rue Principale, Saint-Jean-des-Piles
1-800-660-2112 • www.cdit.qc.ca/absm

Située à 2 minutes du parc, cette charmante auberge en bois rond vous rappellera les constructions de nos ancêtres.

Ces tarifs sont en vigueur 7 jours sur 7 jusqu'au 31 mars 2002. Taxes et service en sus. Pour en savoir plus sur ces forfaits et pour recevoir un dépliant, communiquez avec le CLD Centre-de-la-Mauricie au 1-888-855-6673 ou visitez notre site Internet au www.directioncm.net.

LA PRESSE
cyberpresse.ca

SOPHIE COUSINEAU

CHAQUE MERCREDI, VENDREDI ET SAMEDI.

NUMÉRIQUE

NUMÉRIQUE

Captez l'émotion

Canon ELAN 7

- Appareil photo réflex 35 mm
- Objectif zoom 28-90 mm F4-5.6
- Objectif zoom 75-300 mm F4-5.6
- Avec une poignée Bp-300
- 10 modes de prise de vue
- Flash intégré escamotable

999⁹⁹ \$ Service inclus

Incluant : sac photo, courroie et pile

Canon ZR-20

- Caméra vidéo numérique Mini-DV
- Petite et légère
- Zoom 10X optique / 200X numérique
- Écran de 2,5 pouces
- Fonction mode photo
- Se branche directement à votre ordinateur

949⁹⁹ \$ Service inclus

Incluant : courroie, pile, chargeur et accessoires

Canon PowerShot 5-40

- Appareil photo numérique
- Zoom 3X équivalent 35-105 mm
- Résolution : 4 millions de pixels
- Expositions automatique, semi-automatique et manuelle
- Interface USB
- Mode vidéo avec son

1 069⁹⁹ \$ Service inclus

Incluant carte mémoire 16 Mo, câble, pile, chargeur et logiciel

L.L.Lozeau Valide jusqu'au 14 février

LE GRAND CHEF DE LA PHOTOGRAPHIE ET DES TECHNOLOGIES DE L'IMAGE

(514) 274-6577 6224, St-Hubert
www.lozeau.com Montréal, Québec

Photos peuvent différer.

www.hec.ca/programmes/certificats

À LA HAUTEUR DE VOS AMBITIONS

Grâce aux certificats et aux modules, développez de nouvelles compétences et donnez de l'élan à votre carrière.

17 certificats

- Administration
- Commerce de détail et distribution
- Commerce électronique
- Commerce international
- Comptabilité professionnelle
- Création d'entreprise
- Gestion comptable des organisations
- Gestion d'entreprise
- Gestion de projets
- Gestion des opérations et de la production
- Gestion des ressources humaines
- Gestion du marketing
- Gestion financière
- Informatique pour gestionnaire

NOUVEAU

- Leadership organisationnel*
- Planification financière personnelle
- Supervision

*Offert dès l'automne 2002

31 modules en gestion

Les modules sont des blocs de 3 à 5 cours portant sur des thèmes variés de la gestion et répondant à des besoins très précis de formation. Ils mènent à une attestation d'études.

Maintenant à Laval

L'École des HEC offre certains cours de certificat au Campus Ville de Laval de l'Université de Montréal, situé au 2572, boul. Daniel-Johnson.

Pour connaître la liste des cours offerts au trimestre d'été 2002 : www.hec.ca/registraire/programmes/certificats/laval.html

ADMISSION - DATES LIMITES

Trimestre d'été : 15 février
Trimestre d'automne : 15 mai
Trimestre d'hiver : 15 octobre
Tél. : (514) 340-6151 certificat@hec.ca

HEC

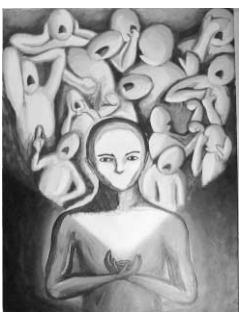
École des Hautes Études Commerciales
3000, chemin de la Côte-Sainte-Catherine
Montréal (Québec)
H3T 2A7

EQUIS Agrément

AEA ALLIANCE

QUOI FAIRE CE WEEK-END

ADRESSEZ VOS COMMUNIQUÉS À : RUBRIQUE QUOI FAIRE, LA PRESSE, 7, RUE SAINT-JACQUES, MONTRÉAL (QUÉBEC) H2Y 1K9



Art pour la paix à l'Université Concordia.

Voir Campus



Éric Pervenche, théâtre pour les jeunes, à Châteauguay.

Voir Activités en famille



Le duo Lyra au centre culturel de Verdun.

Voir En concert

EN PLEIN AIR

>>> **Les Parcs-nature** de l'Île-de-la-Visitation et du Bois-de-l'Île-Bizard organisent des soirées de ski de fond sous les étoiles, tous les vendredis de 19h à 21h. Coût : 10 \$, 5 \$. Réservation obligatoire : 514 280-6733, 280-8517. Infos pour les trois autres parcs-nature : 514 280-7272.

>>> **Ornithologie.** Le Club d'ornithologie d'Ahuntsic organise une excursion à la découverte du dindon sauvage, le samedi 2 février de 8h30 à 15h, à Hemingford et à Phillipsburg. Rendez-vous au chalet du parc-nature de l'Île-de-la-Visitation, 2425, boul. Gouin, Montréal. Apportez un lunch. Coût : 13 \$. Rens. : 514 387-8331.

>>> **La Promenade Belleive** organise *Fest'hiver scandinave*, les samedi 2 et dimanche 3 février de 11h à 17h, aux abords du chalet de la promenade (8300, rue Belleive, Montréal). Au programme : Contes pour enfants avec Sylvi Belleau (samedi, 13h30, 14h30 et 15h30) ; spectacle de musique (dimanche de 13h30 à 16h). Activités gratuites. Rens. : 514 493-1967.

>>> **Le Parc-nature du Bois-de-Liesse** propose l'activité *Faune d'hiver*, le samedi 2 février entre 11h et 16h, au 3555, rue Douglas-B.-Floreani, Montréal. Randonnée en forêt sur les traces des animaux présents dans le parc. Activité gratuite. Rens. : 514 280-6678.

>>> **Le Parc-nature de Pointe-aux-Prairies** offre une *ournée nordique*, le dimanche 3 février de 10h à 15h, au 14 905, rue Sherbrooke Est, Montréal. Au programme : animation, cours pratiques de fartage, courses de ski de fond, etc. Activités gratuites. Rens. : 514 280-6691.

>>> **Le Centre de la montagne** organise une randonnée guidée intitulée *Une bête dans les parages* (la vie animale sur le mont Royal), tous les dimanches du mois de février. Départ à 14h au pavillon du Lac-aux-Castors. Coût : 7 \$, 4 \$. Réservation nécessaire : 514 843-8240.

SPECTACLES

>>> **Le Festival de musique du Maghreb** présente Saïd Benyoucef et Cheb Dino (vendredi 1^{er} février à 21h), Mel M'Rabet et Canada Raï (samedi 2 février à 21h), Hassan El Hadi, Syncope et Salaam (le dimanche 3 février à 20h30), au Kola Note (5240, av. du Parc, Montréal). Coût : 15 \$ par soir. Rens. : 514 274-9339.

>>> **Danse contemporaine** Tangente présente *Brume* de Massimo Agostinelli, *Perturbé* de Sonya Biernath, et *Les 2 mâchoires* par Les P'tites Géantes, les jeudi 31 janvier, vendredi 1^{er}, samedi 2 février à 20h30, et dimanche 3 février à 19h30. À l'Agora de la danse, 840, rue Cherrier, métro Sherbrooke. Entrée : 15 \$, 13 \$. Rens. : 514 525-1500.

>>> **Musique traditionnelle.** Le groupe La Part du Quêteux présente une veillée de danse et de chansons québécoises, le vendredi 1^{er} février à 21h à La Place à Côté (4571, avenue Papineau, Montréal). Coût : 5 \$. Rens. : 514 273-0880.

>>> **Le Théâtre Mirella et Lino Saputo** (FM) présente *Te-souvient-il ?*, chorégraphie de Louise Bédard et Sylvain Énard, le samedi 2 février à 20h, au 8370, boul. Lacordaire, à Saint-Léonard. Entrée : 13 \$. Rens. : 514 328-8585.

>>> **La Pierre Angulaire** présente Sylvain Denfer, rock folk, le samedi 2 février à 20h30, au 39, chemin des Loisirs, à Saint-Élie-de-Caxton. Entrée : 14 \$. Réservation nécessaire : 819 268-3393.

>>> **Le Va-et-vient** présente *Off-On* avec le St-Jak Quartet, le samedi 2 février à 21h (au 3706, rue Notre-Dame Ouest, métro Lionel-Groulx). Entrée : 7 \$. Rens. : 514 940-2330.

>>> **Le Planétarium du Montréal** présente *Changements climatiques*, (le réchauffement planétaire et ses conséquences), jusqu'au 17 mars, du mardi au dimanche à 13h15 et

15h45 (au 1000, rue Saint-Jacques, métro Bonaventure). Coût : \$6,50 \$, 5 \$, 3,25 \$. Rens. : 514 872-4530.

ACTIVITÉS EN FAMILLE

>>> **Éric Pervenche.** La Lynx Company de Belgique présente *Éric Pervenche*, pour les enfants de 6 à 12 ans, le dimanche 3 février à 13h30, auditorium Mosher de l'école Howard S. Billings (210, rue McLeod, à Châteauguay). Entrée : 12 \$ 10 \$, 5 \$. Rens. : 450 698-3100.

>>> **Le Théâtre de l'Aubergine** présente *Staccato*, musique, humour et

Berliner présente un atelier sur les aspects scientifiques des ondes sonores et une visite commentée de l'exposition, pour les jeunes de 9 à 12 ans, le dimanche 3 février à 14h (au 1050, rue Lacasse, métro Place-Saint-Henri). Activités gratuites. Rens. : 514 932-9663.

>>> **Le Theatre Beyond Words** présente *Sept patates de plus* (théâtre de mime), pour les enfants de 4 à 12 ans, le dimanche 3 février à 14h, au centre Saïdy Bronfman, 5170, chemin de la Côte-Sainte-Catherine, Montréal. Entrée : 10 \$, 8 \$. Réservation : 514 739-7944.

>>> **Le musée Redpath d'histoire**

professeurs du Conservatoire de musique du Québec et leurs invités, le dimanche 3 février à 15h30 (100, rue Sherbrooke Est, Montréal). Au programme : Grovlez, Fauré, Schaffrath, Dutilleux, et Poulenc. Entrée libre. Rens. : 514 872-5338.

CAMPUS

>>> **Art pour la paix.** Les étudiants de la faculté des beaux-arts de l'Université Concordia présente l'exposition *Art4Peace*, au Black Studies Center, 1968, boul. de Maisonneuve Ouest ; jeudi 31 janvier et vendredi 1^{er} février de 10h à 22h

>>> **Jazz en images.** La Chapelle historique du Bon-Pasteur présente *Jazz en images*, photographies de Jean-Pierre Beaudin, aux heures régulières d'ouverture, jusqu'au 24 février (100, rue Sherbrooke Est, Montréal). Entrée libre. Rens. : 514 872-5338.

>>> **Métissage urbain.** Le Centre d'arts visuels de Saint-Hubert présente les oeuvres de 14 artistes de la nouvelle ville de Longueuil, jusqu'au 24 mars, au 7450, boul. Cousineau, arrondissement de Saint-Hubert, Longueuil. Rens. : 450 462-1036.

>>> **Canards de bois.** Le centre communautaire Sarto Desnoyers présente deux collections de canards de bois, sculptés par Robert Nersessian et Michel Henry, aux heures régulières d'accueil, jusqu'au 28 février (1335, chemin Bord-du-Lac, à Dorval). Entrée libre. Rens. : 514 633-4000.

>>> **Monopoli, galerie d'architecture** présente une exposition interactive sur le thème du marché domiciliaire (22 maquettes de 22 architectes), du mardi au samedi de 10h à 17h, au 372, rue Sainte-Catherine Ouest, bureau 516, Montréal. Entrée libre. Rens. : 514 874-0354.

>>> **La Bibliothèque nationale du Québec** présente *Théâtres en programme*, panorama des programmes de théâtre à Montréal au XX^e siècle, jusqu'au 2 février, du mardi au samedi de 9h à 17h (au 1700, rue Saint-Denis, métro Berri-UQAM). Entrée libre. Rens. : 514 873-1100.

>>> **Le Centre canadien d'architecture** présente *Jeu d'aimants : une installation de Medium*, au 1920, rue Baile, Montréal. Coût : 6 \$, 4 \$. Heures d'ouverture et rens. : 514 939-7026.

>>> **Talents cachés.** Le module Services à la communauté de la ville de Verdun présente *Talents cachés*, oeuvres d'art des employés de la ville, jusqu'au 22 février, aux heures régulières d'ouverture du Centre communautaire Elgar (260, rue Elgar, Île-des-Soeurs). Entrée libre. Rens. : 514 765-7270.

>>> **La Biosphère** présente *La Pêche miraculeuse*, installation collective de René Derouin et 1200 sculpteurs de 8 à 13 ans, du mercredi au lundi de 10h à 17h, (au 160, chemin Tour-de-l'Isle, île Sainte-Hélène). Coût : 8,50 \$, 6,50 \$, 5 \$, gratuit enfants de 6 ans et moins. Rens. : 514 283-5000.

DANS LES MUSÉES

>>> **Le musée de l'éducation Louis-Philippe-Audet** de la faculté de sciences de l'éducation de l'Université de Montréal présente *Manuels scolaires du XIX^e siècle*, du lundi au vendredi de 9h à 21h, au pavillon Marie-Victorin (90, av. Vincent-d'Indy, métro Édouard-Montpetit). Entrée libre. Rens. : 514 343-7622.

>>> **Le Musée McCord** présente *Les Vikings et les Skraelings à Terre-Neuve, Molière et le Nouveau Monde, et Simplement Montréal*, aux heures régulières d'ouverture (au 690, rue Sherbrooke Ouest, Montréal). Coût : 9,50 \$, 7 \$, 5,50 \$, 3 \$. Rens. : 514 398-7100.

>>> **Le Musée des beaux-arts de Montréal** présente *Herbert List, flâneur romantique*, 228 oeuvres de ce photographe, jusqu'au 28 avril, du mardi au dimanche de 11h à 18h, au pavillon Hornstein (1379, rue Sherbrooke Ouest). Coût : 12 \$, 6 \$, 3 \$. Rens. : 514 285-2000.

>>> **Le Musée d'art de Saint-Laurent** présente *Alfred Laliberté ou la volonté de conserver jusqu'au geste*, 10 bronzes du sculpteur, du vendredi 25 janvier au 7 avril, du mercredi au dimanche de 12h à 17h (au 615, av. Sainte-Croix, métro Du Collège). Coût : 3 \$, 2 \$ (6 \$ famille). Rens. : 514 747-7367.

>>> **Le musée Marsil** présente *L'Envers du vêtement*, oeuvres de Naomi Londin et Mindy Yan Miller, jusqu'au 28 avril, aux heures régulières d'ouverture du Musée (349, rue Riverside, Saint-Lambert). Coût : 2 \$, 1 \$, (gratuit moins de 12 ans). Rens. : 514 923-6601.

Recherche et textes : André Cloutier



Le Festival de musique du Maghreb

Hassan El Hadi et les groupes Syncope et Salaam donneront un spectacle dimanche au Kola Note à l'occasion du Festival de musique du Maghreb à Montréal. D'autres artistes tels que Saïd Benyoucef, Cheb Dino, Mel M'Rabet et Canada Raï seront sur scène vendredi et samedi. Voir à la section *Spectacles*

jonglerie pour les enfants de 5 à 12 ans, le vendredi 1^{er} février à 16h, au Centre communautaire Elgar (260, rue Elgar, Île-des-Soeurs, à Verdun). Entrée : 2 \$. Rens. : 514 765-7150.

>>> **État d'urgence**, un événement de sensibilisation et d'entraide pour les sans-abri d'ici et dans le monde, se tient du vendredi 1^{er} février à 18h au dimanche soir 3 février sur la place Émilie-Gamelin (métro Berri-UQAM). Rens. : www.atsa.com.

>>> **La fête des Neiges** se poursuit les samedi 2 et dimanche 3 février sur l'île Sainte-Hélène et l'île Notre-Dame. Au programme samedi à 9h : sculptures sur neige. Dimanche à 13h : présences des vedettes du réseau TVA. Aussi : cerfs-volants, Fort Plaisant du musée Stewart, patinoire, etc. Entrée libre. Rens. : 514 872-6120.

>>> **La Ville de Saint-Sauveur-des-Monts** organise *Plaisirs d'hiver*, les samedi 2 et dimanche 3 février à partir de 9h, au parc John-H.-Molson. Randonnées de ski de fond, excursions en raquette, tours de traîneau à chiens, tours de carriole, animation aux tipis et aux igloos, feu de joie, spectacle, etc. Activités gratuites. Rens. : 450 277-2669.

>>> **La Ligue lavalloise d'échecs** organise un tournoi réservé aux jeunes de 6 à 16 ans, le dimanche 3 février à partir de 10h30, au centre Saint-Louis de Montfort, 15, rue Saint-Louis, à Laval. Inscription : 10 \$. Rens. : 450 687-4981.

>>> **Le Roi des masques.** Le Cinéma Ex-Centris présente *Le Roi des masques* de Wu Tianming, pour les enfants de 7 ans et plus, le dimanche 3 février à 11h (au 3536, boul. Saint-Laurent, Montréal). Coût : 6 \$, 2 \$. Rens. : 514 847-2206.

>>> **Le Musée d'art de Saint-Laurent** offre un atelier de murales de feutrine pour parents et enfants, les samedi 2 et dimanche 3 février à 13h30 et 15h (au 615, av. Sainte-Croix, métro Du Collège). Coût : 3 \$, 2 \$. Rens. : 514 747-7367.

>>> **Le Musée des ondes Émile-**

naturelle offre un atelier sur le manchot de l'Antarctique, le dimanche 3 février à 14h (pour les enfants de 4 à 6 ans) et à 15h30 (pour les 7 à 12 ans). Coût : 5 \$. Réservation requise : 514 398-4086, poste 4092#.

>>> **Le Théâtre de Quartier** présente *Les 2 Soeurs*, pour les 6 à 12 ans, le dimanche 3 février à 15h, au Théâtre de la Ville, 180, rue de Gentilly Est, à Longueuil. Entrée : 10 \$, 8 \$. Rens. : 450 670-1616.

>>> **L'Aréna Martin-Brodeur** offre des périodes de patinage libre pour tous, les vendredis de 19h30 à 21h et dimanches de 15h à 16h30, au 5300, boul. Robert, à Saint-Léonard. Coût : 2 \$, 1 \$, gratuit avec la carte Loisirs et culture. Rens. : 514 328-8585.

EN CONCERT

>>> **Harpe et flûte.** Le duo Lyra présente un concert, le dimanche 3 février à 14h, au Centre culturel de Verdun (5955, rue Bannantyne). Oeuvres classiques et populaires. Entrée : 4 \$. Rens. : 514 765-7150.

>>> **La faculté de musique** de l'Université de Montréal présente *Concert CECO instrumental*, par le Cercle des étudiants en composition, le jeudi 31 janvier à 20h, salle Claude-Champagne (200, av. Vincent-d'Indy, métro Édouard-Montpetit). Entrée libre. Rens. : 514 343-6427.

>>> **Sonnez les matines**, concert jeunesse de musique classique, le dimanche 3 février à 10h, avec Andréanne Hatin, piano, Stéphanie Lessard, chant, et Jean-Nicolas Trottier, trombone, au Vieux-presbytère St. Mark (340, rue Saint-Charles Ouest, à Longueuil). Entrée libre. Rens. : 450 646-8610.

>>> **Le Quatuor Molinari** donne un concert, le dimanche 3 février à 11h, au centre culturel de Dorval, 1401, chemin Bord-du-Lac. Au programme : Barber, Schafer et Ravel. Entrée : 5 \$ (10 \$ famille). Rens. : 514 633-4170.

>>> **La Chapelle historique du Bon-Pasteur** présente un concert des

et samedi 2 février de 10h à 18h. Entrée libre. Rens. : 514 488-0879.

>>> **La Passerelle 840** du département de danse de l'UQAM présente *Excusez-la* de Johnathan Richard, du jeudi 31 janvier au dimanche 3 janvier à 18h, à la piscine-théâtre (840, rue Cherrier, métro Sherbrooke). Entrée libre. Rens. : 514 987-3000, poste 2752.

>>> **Films engagés.** Le Réseau québécois sur l'intégration continentale présente un *Festival de films engagés*, le samedi 2 février à 10h, 13h et à 15h30, et dimanche 3 février à 10h et 13h, au pavillon Hubert-Aquin de l'UQAM, local AM-050 (400, rue Sainte-Catherine Est). Entrée libre. Rens. : 514 982-6606, poste 2221.

>>> **L'École nationale d'aérotechnique** organise une journée *portes ouvertes*, le dimanche 3 février de 9h30 à 17h30, au 5555, place de la Savane, à Saint-Hubert. Informations sur les cours et visites des hangars, bancs d'essais, centres d'usinage et laboratoires. Entrée libre. Rens. : 450 678-3561.

>>> **Le département de musique** de l'Université du Québec à Montréal organise une journée *portes ouvertes*, le dimanche 3 février de 11h à 16h30 (au 1440, rue Saint-Denis). Ateliers, répétitions publiques et informations sur les programmes. Entrée libre. Rens. : 514 987-4174.

>>> **Le Centre de design de l'UQAM** présente l'exposition *Jeune Design nordique : Génération X*, plus de 70 objets de création industrielle et d'artisanat de Scandinavie, jusqu'au 24 février, du mercredi au dimanche de 12h à 18h (1440, rue Sanguinet, métro Berri-UQAM). Entrée libre. Rens. : 514 987-3395.

EXPOSITIONS

>>> **Le Centre culturel Yvonne L. Bombardier** présente *Vittorio Venise Valcourt*, oeuvres de l'artiste Vittorio, jusqu'au 8 avril (au 1002, av. J.-A.-Bombardier, à Valcourt), aux heures régulières d'ouverture. Entrée libre. Rens. : 450 532-3033.

RENDEZ-VOUS



| VINGT-QUATRE HEURES DANS LA VIE DE |

Enza «Supermodel» Anderson

La course au leadership de l'Alliance canadienne bat son plein et un travesti, rien de moins, tente de succéder à Stockwell Day. Enza «Supermodel» Anderson veut que le parti de tendance très conservatrice sorte une fois pour toutes du placard et montre ses vraies couleurs.

SÉBASTIEN RODRIGUE

Si jamais Enza Anderson accède à la Chambre des communes à Ottawa, elle promet de déclarer lors de sa première intervention: «Monsieur le président, je voudrais dire que Jean Chrétien est très beau, mais ses décisions politiques sont atroces.»

Enza Anderson est moitié *drag queen*, moitié femme politique et le personnage tente de devenir candidat au leadership de l'Alliance canadienne. À première vue, l'aventure semble ridicule, mais elle cherche, de son propre aveu, à souligner les réticences du Parti envers les gays et lesbiennes.

Dans le passé, plusieurs membres de l'Alliance canadienne se sont retrouvés sur la sellette pour des déclarations controversées sur les gays et lesbiennes. Il y a cinq ans, le candidat à la direction, le docteur Grant Hill, avait déclaré que les homosexuels ont un style de vie malsain. Stockwell Day s'était pour sa part opposé à l'inclusion de l'orientation sexuelle dans la législation provinciale sur la protection des droits de la personne alors qu'il était trésorier et ministre des Services sociaux de l'Alberta. «Une fois candidate, je leur prouverais que je véhicule de véritables politiques», dit-elle en entrevue téléphonique.

Après quelques réticences, l'Alliance canadienne a décidé de jouer le jeu. Les organisateurs de la campagne d'Enza avaient brandi la menace de poursuites parce que le Parti leur aurait mis des bâtons dans les roues pour éviter sa candidature. Enza Anderson a même pu participer à une assemblée à Chatham, en Ontario, au début du mois. Après Stockwell Day, Grant Hill et Diane Ablonsky, Enza Anderson s'est adressée à des membres de l'Alliance canadienne réunis pour écouter les candidats.

Avec une jupe très courte, un maquillage impeccable et de «superbes» jambes qui font sa réputation, Enza a livré l'essentiel de ses

idées politiques devant un public tantôt amusé, tantôt médusé. «J'ai souligné le fait qu'ils donnent l'image d'être homophobes, intransigeants et racistes. J'ai décidé, pour avoir de l'impact, d'être sérieuse pour montrer que ces jambes ont un cerveau», lance-t-elle dans un grand éclat de rire.

Elle ne manque pas d'ambitions puisque son objectif est de devenir premier ministre du Canada et ensuite secrétaire générale de l'Organisation des Nations unies (ONU). «Je dis toujours à la blague que mon objectif ultime est de gouverner le monde», lance-t-elle. Cet ancien technicien en génie civil préfère toutefois donner des spectacles de *drag queen*. Et qui sait, peut-être qu'une place au Sénat l'attend à la fin de sa carrière...

Son site Internet bilingue la montre sous tous les angles, mais résume aussi son programme politique «basé sur les droits de la personne». La plupart des sujets chauds au pays y passent: conflit sur le bois d'oeuvre, fédéralisme, santé et sans-abri, par exemple. «Je leur ai montré que ma campagne n'était pas seulement drôle et que je voulais aussi soulever des questions importantes», dit-elle.

Mais son sujet favori demeure les hauts et les bas de l'Alliance canadienne, qui a connu une lutte de pouvoir entre le chef démissionnaire, Stockwell Day, et des députés insatisfaits de leur leader. «L'Alliance canadienne doit être plus diversifiée, plus ouverte s'ils veulent être un parti national. Ils le seront le jour où ils intégreront les francophones, les gens des maritimes, les gays et les lesbiennes», soutient-elle.

Enza doit amasser 25 000 dollars pour devenir candidate officielle au leadership de l'Alliance canadienne, en plus de faire signer 300 cartes de membre. Son avocat et organisateur politique, Bruce Walker, confirme qu'ils ont le nombre de supporters nécessaires, mais qu'il manque encore beaucoup d'argent. Le rêve d'Enza pourrait donc prendre fin puisque sa candidature doit être déposée



Enza «Supermodel» Anderson, une *drag queen* prétendant au trône de l'Alliance canadienne.

aujourd'hui, le 31 janvier.

Enza avait eu plus de facilité à se présenter à la mairie de Toronto l'année dernière où elle avait décroché la troisième place avec un peu plus de 13 000 voix. Le travesti voudrait néanmoins changer l'Alliance canadienne avec une campagne teintée d'humour. «L'Alliance doit s'occuper de la dissidence dans le parti. Elle doit engager des consultants pour améliorer son image et sa sensibilité afin d'éliminer des propos racistes. Elle a aussi besoin d'un conseiller en mode parce que certains de ses membres semblent sortir tout droit des années 60», indique-t-elle.

Enza Anderson peut livrer de façon très sérieuse son point de

vue sur la politique étrangère du Canada et suggérer dans la phrase suivante de faire des concours de mode au lieu de faire la guerre! Le personnage rappelle le défunt Parti rhinocéros qui mettait un peu de couleur dans un paysage politique dominé par le rouge et le bleu.

En se portant candidate, Enza Anderson promet à l'Alliance canadienne d'éliminer d'un coup sec ses problèmes d'image. Et elle rappelle à qui veut bien l'entendre que ce n'est pas parce qu'elle porte une minijupe qu'elle n'est pas sérieuse.

Pour en savoir plus: www.enza.ca

LE CARNET DE ENZA

› Enza passe beaucoup de temps dans les bars. Son préféré est le Woody's dans Church Street à Toronto.

› Pour être plus tranquille, elle passe du temps dans un atrium rue Carleton qui s'appelle Allan Garden. «J'aime les arbres et les fleurs», dit-elle.

› En raison de ses origines italiennes, Enza adore lire la trilogie *Le Parrain* (The Godfather).

› Elle adore la musique classique; son musicien préféré est Beethoven.

Des tonnes de copies autour du cou



QUAND EST apparu le premier iMac il y a trois ans, les gens ont d'abord été étonnés (un peu éblouis aussi) par l'originalité du boîtier. Mais la même question revenait toujours. «Où vont les disquettes?» Steve Jobs, le grand patron de Apple, avait volontairement omis d'inclure un lecteur de disquettes dans son appareil, alléguant l'extinction imminente de ce mode de transfert et d'archivage. «Les gens transporteront désormais leurs créations par courriel, raisonnablement. Les copies sur des *Post-It* en plastique, c'est fini.»

Les gens n'ont guère apprécié.

Même les plus fidèles fans de Apple ont critiqué. Des tiers se sont précipités pour fabriquer des lecteurs externes et la vie échangée par disquettes de trois pouces et demi a pu reprendre son cours normal.

M. Jobs avait sous-estimé l'importance du support physique. Le courriel, aussi pratique soit-il, reste intangible. Au mieux, il fournit un filet de sécurité. Mais parce que cela nous rassure, nous aimons stocker nos données sur une disquette, un cédérom, un DVD. En plus, certains fichiers voyagent mal dans le cyberspace. Il y a toujours risque, diront les méfiants, de les voir intercepter. Depuis l'automne, les nomades ont droit à de nouvelles valises virtuelles. On les appelle USB Flash Drive et elles sont aussi petites que formidables.

À l'instar des cartes de type Flash qui permettent de stocker des informations à partir de berceaux de raccordement, des fabricants

produisent maintenant des unités de la taille d'un paquet de gomme à mâcher Wrigley. Elles permettent de transférer (et de sauvegarder) jusqu'à un Go de données à partir du port USB de l'ordinateur. Une dizaine de fabricants proposent des modèles qui fonctionnent tous à peu près de la même façon.

Après avoir installé le pilote d'installation (à retrouver sur le site du fabricant), il reste à retirer le capuchon qui protège la prise, brancher l'appareil dans n'importe quel port USB de l'ordinateur et choisir le fichier à copier. L'ordinateur détectera l'appareil et l'identifiera comme une unité amovible. Le transfert se fait automatiquement et rapidement.

On peut copier des fichiers, des clips vidéo, des photos, des fichiers MP3. Pour transférer les documents copiés vers un autre ordinateur, il faut faire l'inverse. C'est comme si on transportait un disque dur complet dans un stylo ou un porte-clés.

Durant la période des Fêtes, des entreprises ont remis en cadeau à leurs clients privilégiés des versions de ce disque dur miniature sous la forme d'un porte-clés. Si vous êtes parmi ceux-là, vous avez bien de la chance. Les unités ne sont pas données. Chez Dumoulin par exemple, qui vend le Clipdrive de Memory Experts International, il en coûte 128\$ pour l'unité de 32 Mo, 198\$ pour celle de 64 Mo et 298\$ pour celle de 128 Mo. Selon Jean-François Faria de la succursale de Laval, elles valent leur pesant d'or. «Le transfert est rapide, l'unité est robuste et on peut la suspendre à une chaîne autour du cou.»

Les prix baisseront encore, c'est certain. En attendant, surveillez les porte-clés de vos amis. Peut-être cachent-ils une partie de leur vie.

Clipdrive, de Memory Experts International.



Nous avons aimé

La petite taille des appareils. La flexibilité. Fonctionne sans piles! Un peu fragile même plié. Éviter de le ranger dans sa poche arrière!

Bof...

Le prix encore élevé. Une critique qui n'a rien à voir avec les unités: pas facile d'atteindre les ports USB quand ils sont placés à l'arrière de l'ordinateur.

MOBILART
Meubles & décor

GRAND SOLDE

rabais de 20 à 50%



Aussi disponible
armoire plus étroite
avec une seule porte

5805 Transcanadienne, Ville St. Laurent
(Rond point côte-de-Liesse et Transcanadienne)
(514) 748-9500

Lun. au mer.: 9 h à 18 h / jeu. et ven.: 9 h à 20 h • sam.: 10 h à 17 h / dim.: midi à 17h
Autre magasin Mobilart C&R 6529, boul. Décarie (coin Plamondon) 514-344-1400

Ça Presse

LES PETITES ANNONCES
9 8 7 - V E N D U

Les dinosaures carnivores, de grands coureurs

Agence France-Presse



Photo AFP

Des traces, découvertes sur le site d'Ardley (Oxfordshire), non loin de la célèbre ville universitaire d'Oxford, permettent de suivre plusieurs dinosaures, qui ont vécu dans cette région au jurassique moyen.

PARIS — À en juger d'après des empreintes trouvées en Angleterre dans une carrière de calcaire, les grands dinosaures carnivores couraient beaucoup plus vite qu'on ne l'imaginait et pouvaient frôler les 30 kilomètres à l'heure. C'est ce que révèle une équipe de chercheurs britanniques dans la revue *Nature* qui paraît aujourd'hui.

En effet, précisent Julia Day, de l'Université de Cambridge, et ses collègues, ces traces, découvertes sur le site d'Ardley (Oxfordshire), non loin de la célèbre ville universitaire d'Oxford, permettent de suivre plusieurs dinosaures, qui ont vécu dans cette région au jurassique moyen, voici 163 millions d'années. L'un d'entre eux a laissé dans le sol fossilisé une rangée d'empreintes sur une longueur exceptionnelle de 180 mètres.

L'examen de ces empreintes a fourni aux scientifiques de précieuses indications sur le mode de locomotion de cet animal, très vraisemblablement un mégalosaure, théropode (bipède) carnivore de quelque neuf mètres de longueur (dont trois pour la queue) et pesant environ une tonne.

Ces dinosaures, dotés de mâchoires puissantes armées de dents pointues, se nourrissaient sans doute notamment de leurs cousins sauropodes, eux-mêmes végétariens et quadrupèdes, dont des traces ont également été découvertes à Ardley.

Au repos, indiquent Julie Day et ses collègues, ce dinosaure marchait à la manière d'un pigeon, pattes écartées, en faisant des enjambées de 2,7 mètres. En tenant compte de la taille de l'animal, les auteurs de l'étude ont calculé qu'il devait alors se déplacer à une vitesse de 6,8 kilomètres à l'heure.

En revanche, lorsqu'il courait, ses pattes s'alignaient presque parfaitement et il faisait alors des enjambées de 5,63 mètres, correspondant à une vitesse de 29,2 kilomètres à l'heure.

« La modification de la longueur des enjambées et de l'orientation des pieds, commentent les scientifiques, suggère que les grands théropodes d'Ardley étaient capables d'embrayer rapidement pour profiter au maximum de leur capacité de courir en passant d'une marche à pattes écartées à un mode de locomotion plus efficace à pattes alignées. »

Une question demeure néanmoins sans réponse : quelle était l'endurance de ces dinosaures ? Alors que les empreintes laissées dans le sol lors d'une marche tranquille s'étendent sur plus de 180 mètres, les empreintes laissées par un saurien en course s'arrêtent au

Le « bouche-à-museau » sauve une vie

VANCOUVER — Un chien qui a reçu une décharge électrique, dimanche à Vancouver, était considéré comme mort jusqu'à ce qu'il revienne à la vie grâce à un « bouche-à-museau ». Le chien, qui se nomme Bear, « travaille » au service de police de Vancouver. Il a reçu la décharge électrique marchant sur une plaque de métal reliée au système d'éclairage d'une rue de la ville. C'est Ray Wong, son maître-chien depuis 18 mois, qui l'a ramené à la vie. « C'est une des choses les plus insolites que j'ai vues », a déclaré le sergent Gord Park, de la police de Vancouver, qui a assisté à la scène de sauvetage. Bear se remet lentement de l'arrêt cardiaque qui a suivi la décharge, mais le vétérinaire qui le soigne considère qu'il n'est pas encore hors de danger. Il devra reprendre des forces pendant au moins deux semaines avant de pouvoir reprendre du service. — d'après PC

Un zèbre aveugle qui a du pif

NELSPRUIT (Afrique du Sud) — Un jeune zèbre aveugle a eu récemment la bonne fortune de croiser un ophtalmologiste dans une réserve du nord-est de l'Afrique du Sud.

Danie Louw a raconté qu'il passait ses vacances dans un domaine entouré d'une réserve naturelle, à Uitsig, lorsqu'un jeune zèbre a littéralement titubé jusque dans sa résidence.

Intrigué par le comportement de l'animal, le médecin l'a examiné après avoir réussi à l'immobiliser et a aussitôt diagnostiqué une grave cataracte aux deux yeux.

Lundi dernier, le jeune zèbre de deux mois a été hospitalisé à Nelspruit, où Danie Louw a lui-même réalisé l'opération, assisté d'un vétérinaire et d'infirmières qui ont accepté de travailler bénévolement.

L'animal, entre-temps baptisé Angie, a été remis en liberté le soir même, rejoignant immédiatement sa mère dans le troupeau. — d'après AFP



Marque de commerce de la Banque Royale du Canada. © Banque Royale du Canada. Utilisée sous licence. © Marque officielle de l'Association olympique canadienne.

Des moyens tout simples de cotiser pour enfin penser à autre chose que votre REER.

PAR TÉLÉPHONE · EN PERSONNE · EN DIRECT

Nos spécialistes des placements vous offrent des conseils, sept jours sur sept, par téléphone, ou en personne pendant les heures d'ouverture. Vous pouvez aussi cotiser par Internet. Cotisez sans tarder et oubliez la cohue du 1^{er} mars. Plus c'est simple de cotiser, plus c'est simple de réaliser ses rêves. Composez le 1-800 ROYAL® 6-3 ou rendez-vous au rbcbanqueroyale.com/reerendirect.



Allez au bout de vos rêves.™