

ACTUEL



Voyage au pays
des textures

Page 2

Rendez-vous

Médecin d'urgence
et vétérinaire

Page 7

Michèle Pilotte



La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 28 FÉVRIER 2002

LE GIBIER À L'HONNEUR



RICARDO LARRIVÉE

collaboration spéciale

Il y a quelques semaines, j'ai participé à un souper «tout gibier» à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Nous étions plusieurs à saliver d'impatience. Enfin, j'allais pouvoir goûter le castor, le phoque et qui sait peut-être, une marmotte. Une marmotte? Il y a quelques années, nous en avons rencontré une qui avait bouffé tout notre potager et ma grand-mère et moi lui avons rendu la politesse. Au vin blanc, ce fut un délice.

Quoi qu'il en soit, ce souper au gibier de l'Institut était fort attendu puisque le chef conférencier était Jean-Paul Grappe. Cet homme est un puits de culture gastronomique, une source intarissable et comique d'anecdotes culinaires. Malheureusement, j'ai appris le soir même que le gouvernement du Québec interdisait la consommation de viande sauvage, même à l'intérieur d'un établissement lui appartenant et sous la supervision de professeurs de cuisine d'une rigueur exemplaire. Bye bye le castor et autres trésors giboyeux. «Par contre, je peux vous inviter chez moi pour déguster un ragoût d'ours noir parfumé au genièvre sans aucun problème», nous dit Jean-Paul Grappe tout de go. C'est l'activité commerciale qui est interdite avec le gibier «chassé».

Où est le problème? demandez-vous. Le ministère protège la nature. Oui et non. Il y a actuellement 75 000 castors qui sont trappés annuellement pour la peau. Le reste de l'animal est généralement jeté à la poubelle. Le même sort est réservé aux 6000 ours chassés pour en faire des trophées de sous-sol ou pour les caribous qui sont souvent chassés uniquement pour les cuisses et les filets. La gastronomie, c'est aussi le respect de l'animal. Il ne s'agit pas ici de monter aux barricades et de tout dénoncer, mais d'amorcer une réflexion nécessaire sur le sujet.

Pour en revenir à ce fameux souper, nous avons tout de même découvert entre autres choses le boeuf musqué et le cerf de Boileau. Outre le caribou sauvage qui peut être chassé en tout temps par les Inuits et vendu congelé, de même que le lièvre qui peut être piégé, les autres espèces de gibier (bison, cerf, sanglier, perdrix, etc.) disponibles chez le boucher ou que l'on mange au resto sont d'élevage.

Bien sûr, plus l'animal est élevé en liberté, plus la chair est savoureuse et typée. Alors bien souvent, la chair de sanglier se rapproche drôlement de celle du porc et l'exotique boeuf musqué, du boeuf tout court.

Voir GIBIER en B6
Suite du dossier en B3



Jean-paul Grappe

LA CUISINOPHOBIE



La preuve est faite: Maman Dion, Daniel Vézina et Jean Soulard sont nocifs pour notre santé mentale. Un psychologue britannique prétend que la prolifération des émissions de cuisine animées par des chefs célèbres est à l'origine d'un nouveau syndrome: la «cuisinophobie», ou angoisse de la performance culinaire. Les Anglais, eux, ont nommé ce nouveau syndrome le «Kitchen Performance Anxiety (KPA)», une maladie qui toucherait une personne sur huit en Angleterre, et qui fait sans doute quelques victimes au Québec. Aperçu d'un malaise.



NATHALIE COLLARD

Vous vous apprêtez à recevoir des amis à souper et il n'est pas question de servir un vulgaire plat de pâtes. Vous avez passé la semaine à établir un menu qui leur en mettra plein la vue: Internet, magazines spécialisés, livre du dernier chef à la mode. Vous n'avez rien négligé pour trouver l'idée originale, LE plat tendance. Or, à mesure que l'heure du repas approche, vous vous sentez de plus en plus mal: sueurs froides, palpitations, irascibilité. Pas de doute, vous êtes atteint de cuisinophobie, ou «Kitchen Performance Anxiety», un nouveau malaise qui serait provoqué par la prolifération d'émissions de cuisine animées par des chefs-vedettes, émissions qui contribueraient à fixer la barre trop haut pour le commun des cuisistes.

On pourrait dire que le KPA est en quelque sorte le premier dérapage du cocooning. Les personnes atteintes ont peur que leurs talents culinaires soient jugés par leurs convives. Ils craignent d'être embarrassés, de se sentir inadéquats.

Cette phobie propre au 21^e siècle a été identifiée par David Warburton, professeur de psychologie à l'Université de Reading,

en Angleterre. Le professeur Warburton effectuait des recherches pour le compte du producteur de vins Piat d'or qui désirait comprendre pourquoi les Britanniques ont tendance à moins recevoir à la maison.

Le professeur Warburton et ses étudiants sont donc allés sur le terrain, c'est-à-dire dans les cuisines de 16 couples d'Anglais âgés entre 25 et 45 ans qui s'apprêtaient à recevoir des invités. Ils ont remarqué que la plupart des hôtes étaient de plus en plus nerveux à mesure que l'heure avançait. Les symptômes allaient de la nausée au mal de tête en passant par l'accélération du rythme cardiaque, la sensibilité au bruit, la nervosité et l'irritation.

Parallèlement à ces observations, le professeur Warburton et ses étudiants ont présenté un questionnaire à environ 1000 personnes, pour découvrir que 61 % d'entre elles souffraient du fameux syndrome de «Kitchen Performance Anxiety». La majorité des répondants ont avoué que recevoir à souper les stressait davantage qu'un premier rendez-vous amoureux ou une entrevue pour un emploi.

«Après tout, on a déjà reconnu que le métier de chef était le plus stressant au monde après ceux de contrôleur aérien et de dentiste», note François Martel, directeur de l'Académie culinaire à Montréal.

Autre conclusion de l'enquête du professeur David Warburton: les chefs vedettes de la télévision, les Jamie Oliver, Julia Child ou Nigella Lawson (l'équivalent des Jean Soulard, Daniel Vézina ou Daniel Pinard

chez nous), ceux qui devraient être des modèles pour la population, sont en fait perçus comme des être intimidants qui imposent des objectifs inatteignables pour le commun des mortels.

Les travaux du professeur Warburton font bien rigoler Jean Soulard, chef du restaurant Le Champlain, au Château Frontenac à Québec et animateur de l'émission *Cuisinez avec Jean Soulard* à Canal Vie. «Pas surprenant, ce sont des Anglais, lance à la blague ce Français d'origine. Sérieusement, je crois que les Québécois ont une attitude beaucoup plus détendue face à la performance culinaire. Quand je donne des cours, je rencontre surtout des gens curieux qui s'intéressent à la gastronomie et qui veulent se perfectionner. Bien sûr, il y aura toujours des gens stressés. Ce sont ceux qui se fixent des objectifs au-delà de leurs compétences, des gens mal organisés. C'est loin d'être la majorité.»

Le «Kitchen Performance Anxiety» n'est peut-être pas encore reconnu par l'Ordre des psychologues du Québec ou la Régie de l'assurance-maladie, mais une chose est certaine, les gens sont beaucoup plus exigeants envers eux-mêmes quand vient le temps d'élaborer une soirée: finie l'époque où on recevait avec de simples spaghettis et une bouteille de gros rouge. «Et c'est tant mieux, note le chef de Jean Soulard. Cela montre que nous avons évolué.»

Une opinion que partage Suzanne Gagnon, copropriétaire avec son conjoint, le chef Daniel Vézina, du restaurant Laurier Raphaël, à Québec.

«Je travaille en salle et au cours des 10 dernières années, j'ai remarqué une évolution chez les Québécois, confirme-t-elle. Les gens sont plus curieux, ils posent beaucoup de questions. Daniel (qui a animé une émission de télévision pendant quatre ans) répond à des centaines de courriels du public: les gens lui demandent des trucs et des conseils pour réussir un plat. Le livre de Daniel, bien qu'il propose des recettes compliquées, se vend très bien. Les gens ne vont pas nécessairement essayer toutes les recettes mais ils vont y chercher de l'inspiration.»

Voir CUISINOPHOBIE en B6



SYLVIE A 40 ANS. BONNE CHANCE GUY!

Un gars, une fille **DE RETOUR CE SOIR 19h30**



ICI Radio-Canada

3027025A



Le bonheur est une truite confite

MARIE-CLAUDE LORTIE

PÉTONCLES crus au foie gras.

Truite de Tasmanie confite.

Bavarois à la vanille et au fromage bleu.

Le chef Tetsuya Wakuda, invité à Montréal par le chef Normand Laprise du Toqué! dans le cadre du festival Montréal en lumière, n'est pas venu en nos terres hivernales pour conjuguer de bons ingrédients sur des thèmes connus.

Maître de la texture et des saveurs sublimes, le sympathique chef australo-japonais nous a plutôt offert mardi soir, au Toqué!, un voyage dans un univers nouveau, au carrefour du fondant, du juteux, du charnu, du moelleux et de combien d'autres sensations en bouche aussi surprenantes que délicieuses.

« Pour moi, il est certain que le goût des aliments est important. Mais la texture est très très très importante aussi, et les contrastes de textures sont aussi cruciaux », a ex-

pliqué hier en conférence de presse le chef Wakuda, qui préparait un second repas au Toqué!.

C'est l'an dernier à Chicago que M. Laprise a rencontré M. Wakuda, un autodidacte de la cuisine qui a commencé en lavant des chaudrons il y a 20 ans et qui est aujourd'hui chef et propriétaire de Tatsuya's, à Sydney, une des meilleures tables australiennes où il faut parfois réserver jusqu'à un an à l'avance.

M. Laprise a rencontré son nouvel ami par l'intermédiaire de Charlie Trotter, célèbre chef américain, venu présider l'an dernier le volet « Arts de la table » du festival montréalais.

Dès cette rencontre, une amitié s'est scellée et M. Wakuda a accepté de venir cuisiner à Montréal pour le festival, dans les cuisines de son ami « Norm ». Il est arrivé avec six membres de sa brigade et un panier d'épicerie généreusement rempli d'algues, de truite de Tasmanie, de sauces soja magiques et autres ingrédients précieux. Et lundi, M.



Photo ROBERT MAILLOUX, La Presse
Le chef Tetsuya Wakuda

Laprise l'a amené faire les courses chez ses fournisseurs, qui ont impressionné M. Wakuda.

« Je ne m'attendais pas, à ce temps-ci de l'année, à trouver des produits aussi savoureux que beaux », a expliqué M. Wakuda, qui a été particulièrement épaté par les micro-pousses d'herbes fraîches qu'il a trouvées (mélisse, basilic

violet, coriandre et tutti quanti) et qu'il a délicatement déposées, notamment, sur son « carpaccio de pétoncle au foie gras ».

Hier, il a aussi vanté les mérites du bar rayé qu'il a servi mardi et débordait d'enthousiasme pour le flétan monstre qu'il entendait préparer pour ses convives de mercredi. « Il est gros comme ça », a-t-il dit en riant.

Tant qu'il n'est pas dans la cuisine, devant ses plats, dans le feu de l'action, M. Wakuda n'a pas une idée arrêtée du menu qu'il entend proposer. « C'est une cuisine de l'instinct et de l'instant », résume M. Laprise, qui dit qu'il gardera une « influence », dans sa propre cuisine, de ce prestigieux passage. « C'est tellement beau de le voir aller. Dans la cuisine, il est sur un nuage », a ajouté le chef du Toqué! qui a aussi longuement souligné la générosité et l'ouverture de son collègue.

Pour assurer à ses convives un maximum de sensations culinaires diverses, M. Wakuda fait des repas de 12, 15, 20 services et parfois même plus. Mardi, au Toqué!, il a proposé 14 plats.

Toutes les petites portions — de la mousse de homard à la gelée de wasabi à la caille farcie à la queue de cheval sur risotto de sarrasin — de ses menus sont préparées sans crème et sans beurre.

Mardi, seuls le bavarois au bleu et à la vanille (accompagné d'une petite confiture de poire à la gelée de Sauternes) et l'île flottante à la crème anglaise pralinée ont eu droit à ces produits laitiers.

Pour le reste, M. Wakuda préfère faire honneur aux sucs, aux jus, aux huiles, aux extraits et autres vecteurs de parfums de ce type pour venir souligner les arômes essentiels de ses ingrédients de toute première qualité. Et poché dans un jus de légume avec cette approche, même un morceau de joue de boeuf à la carotte, au clou et au daikon, fond dans la bouche, évoquant dans son sillon le souvenir des bouillis de notre enfance, revus et corrigés par un virtuose. On sort d'ailleurs d'un repas signé Wakuda le cœur léger et le foie de bonne humeur, avec la franche impression que le bonheur se cache quelque part sous un tian de truite fumée aux truffes.

Enfin vendredi!

Ski Bromont.com
1 866 BROMONT

Le forfait inclut :
Ski de soirée GRATUIT le vendredi

- Une nuitée
- Un petit déjeuner
- 1 billet de remontée le samedi JOUR et SOIR

Taxes en sus

Forfait également disponible du dimanche au vendredi
Ski de soirée gratuit le jour de votre arrivée

FORFAIT SKI 3 NUITS Clin d'oeil à l'hiver
également disponible dans les hôtels ci-mentionnés

Informations touristiques : 1 866 472-6292
Granby-Bromont.com

Hébergement	PRIX PAR PERSONNE En occupation double	PRIX PAR FAMILLE 2 adultes et 2 enfants de 13 ans et moins
Auberge Au Vieux Manoir** (450) 534-2502	61,00\$	172,00\$
Hôtel Le Mirador*** 1 888 698-7722	62,50\$	179,50\$
Golf et Auberge Bromont*** 1 877 946-5325 (service inclus)	75,00\$	197,50\$
Hôtel Le Menhir*** 1 800 461-3790	78,50\$	196,00\$
Auberge Le Madrigal*** 1 877 534-3588 (service inclus)	79,00\$	198,00\$
Bromont sur le lac 1 877 787-1818	72,50\$	199,50\$
Château Bromont**** 1 800 304-3433 (service inclus)	105,00\$	260,00\$

TOURISME CANTONS-DE-L'EST Québec

ÉVASION AU CŒUR DU VIEUX-QUÉBEC

FORFAIT ÉVASION

- 2 nuits à l'hôtel pour 2 personnes
- Petits déjeuners américains pour 2 personnes les 2 jours
- 1 dîner/table d'hôte à « La Table du Manoir » pour 2 personnes
- Frais de service

A PARTIR DE 269\$
POUR 2 PERSONNES POUR 2 NUITS

44, côte du Palais, Vieux-Québec (Qc) G1R 4H8
Tél.: 418.692.1030 Fax: 418.692.3822
Courriel: admin@manoir-victoria.com

HOTEL MANOIR VICTORIA

VALIDE JUSQU'AU 30 AVRIL 2002 www.manoir-victoria.com 1 800 463.6283

Semaine de relâche du 2 au 10 mars 2002

Rallye des coulisses!

Participez au

Activités de 10 h 30 à 16 h

Au menu : la clinique vétérinaire, les laboratoires, la cuisine des animaux... et des gens passionnés!

Renseignements : (514) 868-3000 www.biodome.qc.ca

Ville de Montréal

CE SOIR 19h

SPORTS 30

Spécial F1

Avec Alain Crête et Bertrand Houle

RDS

J'AI TESTÉ

RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

Le grand miel de Bernard Michaud



On se laisse souvent influencer par l'emballage pour acheter un produit. Dans ce cas-ci, j'ai eu un coup de cœur. Le contenant est magnifique, il fait rêver en rappelant le sud de la France. C'est en fait une petite chaudière métallique aux couleurs chaudes de l'été dans laquelle on présente le miel. La chaudière sous le bras, c'est le bonheur à la petite cuillère. Le contenant est réutilisable pour y ranger d'autres aliments dans le placard, pour aller acheter son miel chez l'apiculteur ou pour y mettre des chandelles extérieures l'été. Autre avantage, il y a une date de péremption sur le contenant. Côté produit, le miel crémeux est non pasteurisé et mis en pot au domaine Saint-Georges, au pied des Pyrénées-Atlantiques. Très parfumé, le goût du miel est long en bouche. Il n'est pas supérieur au miel de fleurs québécoises, mais visuellement, c'est beaucoup plus vendeur. Environ 15\$ la chaudière de 750 g. Vendu dans les épiceries fines. Pour connaître le point de vente le plus près de chez vous: 1-888-253-7666.

La sauce tomate biologique au citron OAO de Starck



Après avoir vu les décors somptueux de ses hôtels et ses autres créations célèbres, je m'attendais à plus côté design pour un produit signé Philippe Starck. Mais c'est vrai que ce célèbre designer veut maintenant créer des non-produits pour des non-consommateurs. En d'autres mots, il veut que les gens achètent intelligemment. Pour bien comprendre sa philosophie, je vous cite ce qui est écrit sur le contenant: «Nous sommes ce que nous mangeons. L'homme est un écosystème où l'esprit est indissociable du corps et de sa nourriture. OAO est un accès créatif à une nourriture organique moderne. OAO, mangeons intelligent.» Voilà pourquoi il s'est associé à une ligne de produits bio présentée dans un emballage épuré, très sobre. Assez parlé du contenant. Dans cette sauce tomate, le goût de la tomate éclate en bouche puis immédiatement après, c'est le côté piquant du zeste de citron et surtout la fragrance des herbes qui frappent. C'est un produit intéressant gustativement. Je servais cette sauce le plus simplement possible sur des pâtes fraîches ou sur un poisson ultra frais, sans aucun autre artifice, pour poursuivre la philosophie de Starck. On trouve ces produits dans la partie boutique du restaurant parisien BON qu'il a aménagé et depuis peu, chez l'Épicier au 311, St-Paul Est, Vieux-Montréal, tél: (514) 878-2232. Vendu environ 5,95\$ le pot de 8 oz (250 g).

La pâte à tartiner du cordonnier



Si on l'appelle «pâte à tartiner du cordonnier» c'est que cette tartina au chocolat, noisettes et amandes est présentée dans un contenant de cire à chaussure. Quelle belle idée, d'autant plus que tartinée sur une baguette chaude ouverte en deux, elle est à mourir. Il n'y a aucune dichotomie entre la qualité du contenant et le contenu. Un bel équilibre entre le chocolat, les noisettes et les amandes. Si vous êtes du genre à apporter votre Nutella à l'étranger pour le petit-déjeuner, ceci est plus chic et moins encombrant. Environ 5\$ le contenant de 100 g. Vendu dans les chocolateries et les épiceries fines. Pour connaître le point de vente le plus près de chez vous: 1-888-253-7666.

Pour trouver du gibier... La Maison du gibier

Fondé en 1982 par la famille Rondeau de Québec, la Maison du gibier est devenue un des distributeurs de viande de gibier les mieux cotés au Québec. Restaurants, hôtels, traiteurs et boucheries s'y approvisionnent. Si vous avez la chance d'avoir un producteur de cerf ou de sanglier dans votre région, c'est tant mieux. Sinon, en tant que consommateur, on ne peut pas acheter directement de la Maison du gibier, par contre ils sont en mesure de nous référer à la boucherie la plus près de chez nous qui nous fournira: cailles, pigeons, perdrix, faisans, pintade, oie, plusieurs variétés de canard, lièvre, lapin, autruche, cerf rouge, daim, bison, sanglier et caribou. Ce centre de distribution étant sous approbation fédérale, tous les gibiers sont d'élevage, sauf le caribou qui est sauvage et le lièvre qui est piégé. Actuellement, c'est le cerf qui fait fureur, suivi du sanglier qui est de plus en plus demandé. Vous désirez des côtes levées de bison? On répondra à vos demandes spéciales. Voici comment les joindre selon votre région: Montréal: (514) 522-4916 ou 1-888-711-4916, Québec: (418) 849-8427 ou 1-800-463-8427, Estrie, Laurentides et Ottawa: 1-888-



RECETTES

RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

Ce n'est pas le temps de la chasse, c'est vrai. Mais tout bon chasseur se garde bien quelques belles pièces au congélateur. Si vous n'êtes pas un amoureux de la chasse, mais de sa chair, il est de plus en plus facile de trouver du gibier dans les boucheries spécialisées.

Jean-Paul Grappe nous propose ici un sauté d'épaule style «civet». Le civet est un ragoût de gibier à poil avec du vin rouge, terminé par une liaison avec le sang de l'animal traité. Puis, des médaillons de filet d'original, sauce au cidre. On pourrait aussi utiliser des médaillons de cerf, de caribou, de porc, de veau ou de boeuf. Pour l'amateur de lièvre ou de lapin, voici une recette facile à préparer: le lièvre de l'Arctique aux pruneaux. Du côté du gibier à plume, la perdrix est à l'honneur.

Sauté d'épaule style «civet»

Portions: 4

Ingrédients

800 g (1 3/4 lb) de cubes de viande d'épaule (caribou, chevreuil, original)
2 oignons espagnols
2 carottes
1 branche de céleri
1 bouquet garni
1 litre (4 tasses) de vin rouge tannique
4 baies de genièvre
10 grains de poivre
200 ml (7 oz) d'huile d'olive
1 litre (4 tasses) de fond brun de gibier, non lié
100 ml (3 1/2 oz) de concentré de tomate
150 g (5 oz) de lard entrelardé non salé
300 g (10 oz) de champignons de couche
200 g (7 oz) de petits oignons (frais ou congelés)
Roux blanc ou féculé de pomme de terre
Sang de gibier

Marinade

1- Déposer les cubes de viande dans un récipient, couper les oignons, les carottes et le céleri en mirepoix; les déposer sur les cubes de viande, ajouter le bouquet garni, le vin rouge, les baies de genièvre, les grains de poivre et la moitié de l'huile d'olive; recouvrir d'une pellicule plastique et laisser sur le comptoir pendant 48 heures. Ce sont les acides du vin qui attendriront la viande.

2- Égoutter la viande et réserver à part les éléments aromatiques (à l'exception du bouquet garni). Chauffer le reste de l'huile d'olive dans une poêle à fond épais et saisir vivement les cubes de viande jusqu'à ce qu'ils prennent une belle coloration. Parallèlement, dans une marmite, faire suer les éléments aromatiques. Lorsque la viande sera bien colorée, la déposer sur les éléments aromatiques, ajouter le vin rouge, le fond de gibier et le concentré de tomate.

3- Porter à ébullition. Couvrir hermétiquement, mettre au four et laisser cuire pendant deux heures en vérifiant périodiquement la quantité de liquide.

4- Pendant la cuisson, préparer la garniture. Couper en lamelles le lard entrelardé, le blanchir et l'égoutter.

5- Couper en dés les champignons, bien les laver et les faire sauter dans 10 ml (2 c. à thé) d'huile d'olive, jusqu'à évaporation complète du liquide.

6- Cuire à l'eau les petits oignons, rafraîchir et égoutter.

7- Dans une poêle, faire sauter le lard entrelardé, puis ajouter les petits oignons et les champignons, saler, poivrer et réserver.

8- Une fois la cuisson terminée, enlever les morceaux de viande du fond de cuisson. Passer le fond au chinois, puis le lier, soit avec du roux blanc ou de la féculé de pomme de terre. Rectifier

Avec la collaboration de BRIGITTE COUTU

l'assaisonnement, puis remettre viandes et garnitures dans la sauce. Laisser mijoter une dizaine de minutes. (Si on peut lier la sauce au sang, il faut attendre au dernier moment; la température ne devra pas atteindre plus de 66 °C (150 °F) sinon le sang risque de tourner la sauce.)

9- Servir dans des assiettes creuses avec des pommes de terre bouillies.

Médaillons de filet d'original, sauce au cidre

Portions: 4

Ingrédients

8 médaillons de filet d'original de 60 g (2 oz) chacun
500 ml (2 tasses) d'eau bouillante
25 g (1/3 tasse) chacun: carotte, céleri, poivron rouge et courgette en brunoise (coupés en petits dés)
15 g (1/4 tasse) d'aubergine en brunoise (coupés en petits dés)
15 g (1/4 tasse) d'oignon haché
15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale
15 g (1/4 tasse) de tomate épluchée, broyée
15 g (1/4 tasse) de champignons, hachés
1 ml (1/4 c. à thé) d'ail dégermé, haché
2 ml (1/2 c. à thé) de base de bouillon de poulet en poudre
1 ml (1/4 c. à thé) de poivre du moulin
1 feuille de laurier
1 ml (1/4 c. à thé) de thym haché
1 échalote
130 g (3/4 tasse) de beurre
300 ml (1 1/4 tasse) de cidre du Québec
250 ml (1 tasse) de fond brun de gibier ou de veau (demi-glace)
5 ml (1 c. à thé) de miel
1 ml (1/4 c. à thé) de sel
1 ml (1/4 c. à thé) de poivre
50 ml (3 c. à soupe) de crème 35%

Préparation

1- Insérer la lame d'un couteau d'office au centre des médaillons, de façon à former une poche dans la viande, en découpant l'intérieur, mais en ne formant qu'un petit trou à l'extérieur; prendre soin de laisser les parois des médaillons intacts.

2- Faire blanchir la carotte, le céleri, le poivron, la courgette, l'aubergine et l'oignon dans l'eau bouillante pendant quelques minutes; les égoutter.

3- Faire chauffer l'huile dans une poêle à revêtement antiadhésif et y faire suer les légumes blanchis, c'est-à-dire les faire cuire à feu doux et à couvert.

4- Ajouter la tomate, les champignons, l'ail, la base pour le bouillon de poulet, le poivre, la feuille de laurier et le thym.

5- Mettre cet appareil dans une poche à pâtisserie et farcir les médaillons, puis les réserver.

6- Préparer la sauce: faire suer l'échalote dans 60 g (1/4 tasse) de beurre. Déglacer la poêle avec le cidre, de façon à dissoudre les sucres. Mouiller avec le fond de gibier, ajouter le miel, le sel et le poivre. Laisser réduire de moitié et ajouter la crème. Passer la sauce au tamis, monter avec le reste du beurre et la réserver au chaud.

7- Faire griller les médaillons sur le grill ou les poêler. Poursuivre au four jusqu'à cuisson désirée. Servir les médaillons nappés de sauce.

Lièvre de l'Arctique aux pruneaux

Portions: 4

Ingrédients

250 g (1/2 lb) de pruneaux dénoyautés
100 ml (3 1/3 oz) d'armagnac
150 ml (2/3 tasse) de vin blanc

2 ou 4 cuisses ou râbles de lièvre de l'Arctique coupés en 4
300 g (10 oz) de rutabaga
4 gousses d'ail
300 ml (1 1/4 tasse) de fond brun de gibier à poil
1 bouquet garni
1 pomme de terre ratte
Sel et poivre

Préparation

1- Faire macérer pendant une nuit les pruneaux dans l'armagnac et le vin blanc.

2- Blanchir les cuisses de lièvre de l'Arctique afin de coaguler le sang à l'intérieur des cuisses et éviter que la sauce ne «tourne». Couper le rutabaga en petits dés.

3- Déposer les cuisses de lièvre dans une cocotte en faïence ou en grès. Les entourer des pruneaux macérés et du rutabaga en dés. Ajouter les gousses d'ail, le fond brun de gibier à poil et le bouquet garni. Couvrir la cocotte et la luter. Cuire au four à 180 °C (350 °F) pendant 1h30 ou plus.

4- Enlever le bouquet garni, les gousses d'ail et rectifier l'assaisonnement.

5- Servir tel quel avec une pomme de terre ratte qui pourrait être cuite avec le lièvre.

Perdrix rouges au cassis de monsieur Monna, de l'île d'Orléans

Portions: 4

Ingrédients

4 perdrix rouges de taille moyenne
4 petites bardes
16 feuilles de cassis
4 grosses pommes de terre
1 oignon espagnol
2 gousses d'ail, hachées
1/4 feuille de laurier
160 ml (2/3 tasse) de fond blanc de gibier à plume
125 ml (1/2 tasse) de cassis de monsieur Monna
100 ml (3 1/2 oz) d'huile végétale
150 g (3/4 tasse) de beurre doux
Sel et poivre

Préparation

1- Saler et poivrer les perdrix rouges à l'intérieur et à l'extérieur. Les brider et les barder. Conserver au réfrigérateur.

2- Blanchir les feuilles de cassis dans de l'eau bouillante salée; les rafraîchir, émincer et réserver. Hors saison, utiliser des feuilles de cassis déshydratées.

3- Couper les pommes de terre en demi-rondelles de 2 cm (3/4 pouce) d'épaisseur et bien les éponger. Émincer l'oignon, l'ail haché, les feuilles de cassis et le laurier. Bien mélanger l'ensemble et réserver.

4- Faire bouillir le fond de gibier avec le cassis. Réserver.

5- Chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir les perdrix. Choisir une marmite ou un rondau pouvant contenir les perdrix, le mélange de pommes de terre et les éléments aromatiques.

6- Ranger en étoile les perdrix au fond de la marmite, ajouter les pommes de terre en alternant avec les éléments aromatiques. Ajouter le fond de gibier et le cassis. Disposer des noix de beurre, couvrir et cuire au four à 230 °C (450 °F), de 30 à 40 minutes.

7- Après la cuisson, sortir délicatement les perdrix, enlever les bardes ainsi que les ficelles, déosser les cuisses et les poitrines.

8- Rapidement, disposer le ragoût de pommes de terre au fond d'assiettes creuses, y déposer les morceaux de perdrix et arroser de fumet de cuisson.

LE COURRIER DE RICARDO

Fonds

Les fonds sont des liquides aromatisés résultant d'une longue cuisson d'eau, d'os, de légumes et d'éléments aromatiques. Ils peuvent être à base de poulet, de veau, de boeuf ou de gibier. Un fond de poisson est en fait appelé «fumet». Ils sont encore plus concentrés en saveurs que les bouillons, mais en l'absence de fond, on peut utiliser un bon bouillon.

Herbes fraîches

Si vous n'avez pas d'herbes fraîches sous la main, on dit généralement que comme les herbes séchées sont plus concentrées en saveur, on met trois fois moins d'herbes séchées que la quantité d'herbes fraîches demandées. Ainsi, si l'on demande 1 c. à soupe (15 ml) d'herbes fraîches, on optera pour 1 c. à thé (5 ml) d'herbes séchées. Par expérience, je peux dire que cette règle ne fonctionne pas toujours pour le basilic frais qui a une saveur plus intense s'il vient du jardin que s'il a poussé dans une serre.

Moules à gâteau

La substitution de moules pour la cuisson de gâteau est possible mais toujours un peu risquée. Voici un truc. Il faut d'abord connaître le volume des moules respectifs, soit le moule exigé dans la recette et votre moule. Pour mesurer le volume, il suffit de remplir les moules d'eau et de calculer le contenu en tasses (ou millilitres). Par exemple, si vous avez un moule rond de huit pouces (20 cm) dont le volume est sept tasses, vous pourriez lui substituer un moule rectangulaire de 11 pouces par sept pouces (23 x 13 cm) d'un volume de sept tasses. Les deux volumes sont identiques. Une différence de volume d'environ une tasse (250 ml) est aussi acceptable. Cependant, lorsqu'on change de moule, il faut souvent modifier le temps de cuisson. Un moule dont la surface est plus grande fera cuire un gâteau plus rapidement qu'un moule plus épais où la surface est plus petite.



RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

Vous êtes nombreux à me demander par quoi substituer certains ingrédients dans les recettes, comme l'alcool ou les herbes fraîches par exemple. Il n'existe pas de règles absolues, mais voici quelques bonnes indications.

Alcool

Si la base d'une recette ne repose pas sur l'alcool comme un sabayon par exemple ou une carbonade, on peut habituellement fonctionner comme ceci. Pour les recettes salées, je remplace l'alcool par un type de bouillon approprié à la recette: bouillon de poulet, de boeuf ou de poisson. Pour les desserts ne demandant que quelques cuillères à table d'alcool, vous pouvez l'omettre ou le remplacer par un bon jus de fruits approprié à la recette. Par contre, même si cette substitution est généralement envisageable, la saveur ne sera jamais la même.

Crème 35%

Dans bien des cas, on peut remplacer la crème 35% par de la crème 15% à cuisson si on veut réduire le gras. C'est possible dans le cas de sauces, de potages et autres recettes qui n'exigent pas de battre la crème puisque la crème 15% ne se fouette pas.

Corses en lumière: 24 heures dans le « maquis »

ANNE PÉLOUAS
collaboration spéciale

« JE SAURAI reconnaître mon île les yeux fermés... avec un verre de vin à la main », dit Don-Jean Léandri en paraphrasant Napoléon, le plus célèbre des Corses. Pour le sommelier corso-québécois, l'île de Beauté recèle tous les ingrédients d'une recette de « plaisir épicurien » : cuisine aux saveurs particulières, vins généreux et goût prononcé pour la fête, où chants et guitare trouvent toute leur place.

Mardi était « le » jour de la Corse dans le cadre du festival Montréal en lumière, l'occasion d'entrer de plain-pied — ou plutôt de plein nez, oreilles et bouche — dans une culture multiforme en compagnie de trois joyeux lurons : le chef cuisinier Vincent Tabarani, le chanteur Petru Guelfucci et le viticulteur Toussaint Filippi. Ils ont en commun la passion d'un terroir et un « militantisme » de l'authentique qu'ils partageront ce jour-là avec une grande simplicité, aussi bien à l'Académie culinaire pour un atelier, au restaurant Au Petit Extra pour un souper-dégustation de vins, qu'au Lion d'or pour les polyphonies du groupe Voce di Corsica.

Vincent Tabarani a ouvert ce bal des « sens » avec un atelier culinaire très convivial. En sa compagnie, on apprend non seulement à « cuisiner corse », mais à comprendre ce qu'on entend par culture gastronomique... Professeur dans un lycée hôtelier de Bastia,



Vincent Tabarani

l'homme qui se définit comme « nationaliste et naturaliste » est aussi président de l'association Cucina Corsa (cuisine corse) qui cherche à mettre en valeur les produits du terroir.

« La cuisine est une culture, dit-il, un lieu de création et d'évolu-

tion, mais qui ne peut se réaliser qu'avec de bons produits ». En préparant son « carpaccio de Lunzu à la tomme corse », il nous présentera deux nouveaux produits corses, un vinaigre de miel fait à partir d'hydromel et une odorante huile de noisettes. « Il faut six ans pour obtenir le premier et il n'y a qu'un apiculteur qui en produit en Corse. Surtout, préviendra-t-il, ne le confondez pas avec un vinaigre d'alcool aromatisé au miel... que tout le monde peut faire chez soi ! ».

L'huile de noisettes a passé la douane canadienne, mais pas celle d'amande, ni les confitures, le Lunzu (filet de porc séché) et autres charcuteries corses qu'il avait emmenées dans ses bagages. Par chance, les Italiens et Hongrois de Montréal font ici un genre de Lunzu... Et de toutes façons, dirait gentiment le chef, « une recette, ce n'est pas une bible. On peut l'adapter avec les produits dont on dispose ». Au hasard de la préparation du plat principal, un pavé de sanglier au miel d'arbousier et aux châtaignes rôties, on apprendra aussi à distinguer le marron de la châtaigne, fruits tous deux du châtaigner, mais avec deux fruits bien séparés par bogue pour le premier, et trois par bogue pour la seconde, redevenue à la mode en Corse. Sa farine est réputée pour la « pulenda » ou les pâtisseries et son goût délicat en font un accompagnement de choix pour les gibiers.

Quelques heures plus tard, on retrouvera le chef corse aux fourneaux du Petit Extra. Son patron,

Jean Filippi, a aussi de lointaines origines corses et c'est lui qui a lancé l'idée d'un événement « Corses en lumière au Québec », avec un menu spécial pour 15 jours (jusqu'au 2 mars), un souper-dégustation de vins et un spectacle au Lion d'or avec Petru Guelfucci. Son sommelier André Baillargeon lui a ramené un jour de Corse un vin du Domaine Filippi, alors même qu'il cherchait un thème pour participer au festival Montréal en lumière. Neuf mois plus tard, le « concept » est sur les tables, avec un magnifique menu-dégustation, où le figatelu voisine avec poisson au brocciu (fromage corse), le veau aux tomates confites et 10 vins « divins », d'un rosé d'Ajaccio à un muscat du Cap corse d'une douceur exquise.

« C'est le meilleur de la Corse, du début à la fin », dit joyeusement Jean Filippi, même si la tâche de faire passer les produits par les douanes et la SAQ a été tout un « défi ». Auparavant, Toussaint Filippi et Vincent Tabarani avaient accepté de réunir les produits corses qui partiraient pour le Québec... et accueilli deux envoyés spéciaux chargés de réaliser avec eux un photo-reportage sur la Corse. Le résultat est aussi là sous nos yeux : le premier numéro des « Cahiers du Petit Extra », un magazine dans lequel Jean Filippi compte encarter bientôt un supplément sur le voyage au Québec de nos trois mousquetaires corses. « Je suis choyé », dit Vincent Tabarani quand on lui demande comment se passe son séjour. Pour Toussaint

Filippi — qui a dû se faire faire son premier passeport pour venir au Québec — le voyage est aussi l'aboutissement d'un travail de fond pour regrouper les produits corses qu'il voulait « nous faire connaître » par l'entremise d'un festival qu'il considère comme un « lieu privilégié d'échanges ». Viticulteur de « cinquième génération », il parle avec passion de « La ruche foncière », le domaine de sa famille qui est bien à l'image d'une ruche « bourdonnante d'abeilles qui travaillent la terre ». Lui-même est un ardent défenseur de produits alimentaires de qualité et d'un mode de distribution qui privilégie les rapports directs du producteur au consommateur.

Direct et chaleureux, Petru Guelfucci — le chanteur corse le plus aimé des Québécois — le sera aussi plus tard en soirée, quand il pourfendra notre « hiver loupé » ou demandera entre deux notes de violoncelle si l'on est « content » de lui. « Vous êtes venus pour la nuit ? dira-t-il aux spectateurs qui le réclament encore. Vous voulez ma mort ? » Sur scène, l'homme parle peu pourtant, mais il chante toujours avec le même cœur, seul ou accompagné de ses complices de Voce di Corsica. On se laisse bercer par leurs chants polyphoniques et dans l'ambiance délurée du Lion d'or, entre verres et volutes de cigarettes, on s'échauffe en reprenant dans un corse approximatif un classique de Guelfucci. Un air de liberté, toute corse, semble flotter sur la salle et l'on n'a pas hâte, c'est sûr, que la lumière se fasse.

Participez au concours

« Je vois mes projets se réaliser avec Desjardins »

au **Salon national de l'habitation**

Présenté par **STAR CHOICE** LA LIBERTÉ

Plus de 47 500\$ en prix à gagner !

Du 1^{er} au 10 mars 2002, rendez-vous au Salon national de l'habitation présenté par Star Choice et courez la chance de gagner :

Un des 10 chèques-cadeaux de 2 500\$ chacun offerts par Desjardins

Plus :

- Un spa de modèle Carabbean offert par Coast Spas
- Cinq systèmes de sécurité de Protectron
- Un fauteuil et un lit Niagara offerts par Ultrassage

Comment participer :
Remplissez le coupon ci-dessous. Tirage des chèques-cadeaux tous les jours à 18 heures au stand Desjardins. Tirage des autres prix le dimanche 10 mars à la même heure, au même endroit. **Profitez-en pour rencontrer Mitsou et Pierre Pagé de CKMF, du 4 au 7 mars, entre 16 h 45 et 19 h au stand Desjardins.**

4 SALONS pour vous en mettre plein la vue

La référence en habitation ! Du 1^{er} au 10 mars 2002 au Stade olympique

COUPON DE PARTICIPATION
« Je vois mes projets se réaliser avec Desjardins »

NOM : _____ PRÉNOM : _____
 ADRESSE : _____
 VILLE : _____ APP. : _____
 PROVINCE : _____ CODE POSTAL : _____
 TÉLÉPHONE : () _____ COURRIEL : _____

COMPLÉTEZ CETTE QUESTION MATHÉMATIQUE : (11 x 4) ÷ 2 + 1 = _____

Deposez ce coupon dans les boîtes de tirage prévues à cet effet au Salon ou envoyez-le par la poste à : Concours « Je vois mes projets se réaliser avec Desjardins », 801, Sherbrooke Est, 10^e étage, Montréal (Québec), H2L 1K7. Les coupons devront être reçus avant le vendredi 8 mars, à midi. Règlement disponible à La Presse ou au bureau du promoteur situé à l'entrée du Salon.

La Presse TVR CKAC 730

rabais 50%

PNEUS RESPONSE RST TOURING '2000'
Série n° 59000. Soldé, à partir de 55,99 ch. P175/70R13.

COMMANDEZ: R2884 NP0311202 11

Dimensions	Soldé, ch.
P185/70R14	62,99
P195/75R14	63,49
P185/60R14	65,99
P195/70R14	66,49
P185/65R14	68,99
P205/70R14	69,49
P195/60R15	71,49
P205/70R15	72,99
P205/65R15	74,99
P225/60R16	82,99

Autres formats aussi en soldé

*Détails complets chez Sears

SEARS

ANJOU* 353-7770
 BROSSARD* 465-1000
 LASALLE* 364-7310

LAVAL* 682-1200
 ST-BRUNO 441-6603
 ST-LAURENT* 335-7770

*COMPOSEZ LE POSTE 228

PAS DE PAIEMENT AVANT JUIN 2002

Détails en magasin

service auto SEARS

PRIX EN VIGUEUR JUSQU'AU DIMANCHE 10 MARS DANS LA LIMITE DES STOCKS

Copyright 2002, Sears Canada Inc.

rabais 10\$

BATTERIES DIEHARD GOLD™ ET 'INTERNATIONAL'

79,99-99,99 ch. avec reprise**.

Rég. 89,99-109,99 ch. avec reprise**. Série n° 50000.

**Les \$ 5 de dépôt à l'achat d'une batterie neuve chez Sears vous sont remboursés quand vous rapportez la vieille batterie pour le recyclage.

COMMANDEZ: R2884 NP0311202 21

*Rég. est une référence aux prix ordinaires Sears

rabais 40%

PNEUS ROADHANDLER™ VOYAGER LX

Garantie contre l'usure de 160 000 km*.

Série n° 63000. Soldé, à partir de 83,39 ch. P175/70R13.

Autres formats, soldé 84,59-122,99 chacun

COMMANDEZ: R2884 NP0311202 31

CONCOURS

Après la pluie... Cuba!

Grâce à LA PRESSE et CKAC730, courez la chance de gagner un magnifique voyage d'une semaine pour deux personnes à Varadero offert par Voyage Vincent Hone, le Bureau de tourisme de Cuba et la ligne aérienne Cubana. Le voyage comprend le vol aller-retour en formule «tout inclus»: repas, transport et hôtel 4 étoiles. De plus, vous courez la chance de gagner une des dix paires de billets pour assister à la pièce **Après la pluie!**

DUCEPPE La Presse CKAC 730 Voyage Vincent Hone (514) 861-8222 Cuba CUBANA

Les noms des gagnants de billets de théâtre seront dévoilés entre le 4 et 7 mars, sur les ondes de CKAC730 et ceux des deux grands gagnants du voyage seront annoncés le 8 mars 2002. Bonne chance ! Pour participer, retournez le coupon-réponse à : CKAC730, « Concours Après la pluie... Cuba! » C.P. 7373 Montréal, Québec, H3C 4A5

Coupon de participation

Nommez l'auteur de la pièce **Après la Pluie**

Nom _____ Prénom _____ Âge _____
 Adresse _____ App. _____
 Ville _____ CP _____ Tél. rés.: () _____ Tél. trav.: () _____

Pour être valide, le coupon doit être dûment rempli. Ce concours s'adresse aux personnes âgées de 18 ans et plus. Les règlements du concours sont disponibles aux bureaux de la Compagnie Jean Duceppe. Les fac-similés ne sont pas acceptés. La valeur totale des billets de théâtre est de 820,60 \$ et la valeur du voyage est de 3000 \$.

Noire est la pub!

SUR LE WEB AUJOURD'HUI

LE COMÉDIEN et metteur en scène Yves Desgagnés, connu pour son travail au théâtre, tente l'expérience de la mise en scène à l'opéra avec la production *Cendrillon*. Un spectacle présenté dans le cadre de la programmation du festival Montréal en lumière. Pour nous éclairer sur cette nouvelle démarche, Desgagnés a accepté l'invitation de la

Cyberpresse (www.cyberpresse.ca/clavardage) et sera au site cet après-midi à 14h pour répondre aux questions des internautes.

SESSION DE CLAVARDAGE ce soir avec la chanteuse Natasha St-Pier qui lancera bientôt son nouvel album *De l'amour le mieux*. Les internautes se rendent au site Jeunesse de Radio-Canada (www.radio-canada.ca/jeunesse) pour discuter avec l'interprète. En passant, le site offre également le premier extrait de l'album, une chanson intitulée *Tu*

trouveras. La rencontre est à 19h.

VOUS AVEZ raté la soirée des Grammy Awards hier et vous cherchez tout sur le sujet? Voici deux couvertures d'envergure de l'événement. D'abord la section nouvelles du site Yahoo (dailynews.yahoo.com/fc/Entertainment/Grammy) offre depuis quelques semaines toutes l'info relative à l'événement plus une sélection de sites sur le sujet. Et puis il y a la section spéciale Grammy du site musical Launch (launch.yahoo.com/destinations/promotions/grammy02).

FLORENCE AMALOU, journaliste du journal *Le Monde*, vient de publier *Le Livre noir de la pub* au éditions Stock. Un livre qui s'intéresse à l'omniprésence de la publicité dans notre quotidien. Certains critiques voient ce livre comme un réquisitoire contre la publicité, ses créateurs, ses réseaux et ses méthodes. On pourra en débattre aujourd'hui, à 13h, l'auteur étant l'invitée du site Canal-Chat (www.canalchat.com).

Bruno Guglielminetti
collaboration spéciale
actuel@guglielminetti.com

Moines Shaolin, pères du kung-fu

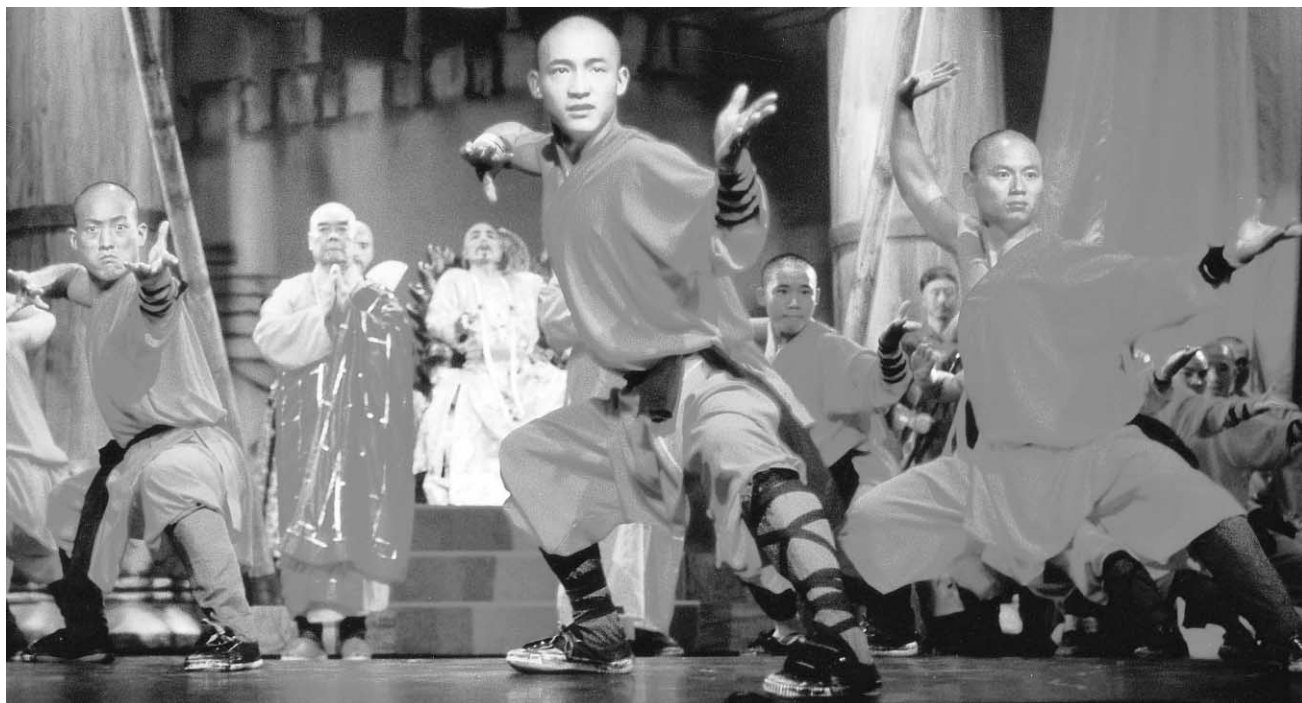
PHILIPPE RENAUD
collaboration spéciale

SOURCE DE LÉGENDES, de fantastiques récits de guerre, véritables acrobates respectés pour leur grâce physique et mentale, modèles de droiture, d'intégrité et de maîtrise de soi, les moines Shaolin sont enrobés d'une aura de mystère. Ce qui explique sûrement que, depuis l'annonce de la venue des moines Shaolin à Montréal, 5000 billets ont rapidement trouvé preneurs. La réputée troupe de maîtres du kung-fu, qui suscite beaucoup d'attention à chacune de ses visites hors de son pays natal, sera ce soir au Centre Molson. Originaire de la province du Hannan, au nord de Pékin, les moines du temple Shaolin cherchaient depuis quelque temps à financer les rénovations de leur vaste temple, fondé en l'an 495 par le bouddhiste Ba Tuo. Pour ce faire, ils ont eu l'idée d'organiser un spectacle bénéfice Londres.

La compagnie de production de Steve Nolin, un Anglais basé à Londres, a pris en charge ces clients peu ordinaires: « J'ai rencontré les moines de façon assez inattendue, explique-t-il. Le représentant des moines Shaolin était allé cogner à la porte du Royal Albert Hall (sorte de salle Wilfrid-Pelletier londonienne) avec l'espoir de la louer... Les administrateurs de la salle lui ont expliqué qu'on ne pouvait pas simplement débarquer comme ça et louer la salle... et ils l'ont référé à ma compagnie, qui travaille étroitement avec les gens du Royal Albert Hall. »

L'idée est venue à Nolin d'organiser plus qu'un simple concert bénéfice. « Il y a tellement d'histoire derrière le nom des moines Shaolin, j'ai pensé que ce serait une bonne idée de monter une troupe, d'y intégrer des éléments visuels comme les costumes traditionnels, la musique et de raconter l'histoire du kung-fu. »

L'histoire des moines-soldats Shaolin est aussi riche et tourmen-



Religion et arts martiaux, une tradition séculaire chez les moines Shaolin.

tée que celle de la Chine de l'époque des grandes dynasties et explique le lien que ces moines entretiennent entre la spiritualité et les arts martiaux (« wushu », tels qu'appelés en Chine).

Tout remonte à l'exil du bouddhiste indien Buddhahadra en 497. Adeptes de la philosophie « zen » — comme l'appellent les Japonais —, le personnage fonda en Chine la secte bouddhiste Ch'an (version chinoise du zen) qui, à une certaine époque, a converti environ 70 % des temples bouddhiques de la République populaire de Chine, lesquels embrassèrent aussi les arts martiaux chinois.

Si Buddhahadra ne pratiquait pas les arts martiaux, ses légendaires disciples Seng Chou et Hui

Guang — dont les exploits physiques seraient dignes des effets spéciaux du film d'Ang Lee — ont été les premiers à enseigner l'art du kung-fu.

Cette affiliation entre la spiritualité et la violence des arts martiaux est toutefois paradoxale. « C'est une question qu'on me pose souvent », concède Steve Nolin. Le spectacle met un peu la lumière sur cette interrogation: on y raconte l'histoire des premiers moines-soldats et comment l'empereur fit appel à eux pour se défendre des envahisseurs. Une fois le danger repoussé par les moines Shaolin, l'empereur leur demanda de devenir ses propres gardes du corps, ce qui contrevenait à leur philosophie. À la suite de leur refus, l'em-

peur, insulté, décima les communautés de moines. Il ne devait qu'en survivre cinq, les Cinq Ancêtres, qui reprirent le flambeau et fondèrent une communauté de moines Shaolin, dispensant leur savoir des arts martiaux. »

Ainsi, ce spectacle baptisé *The Wheel of Live* (La Roue de la vie, en référence à l'une des fables chinoises associée au bouddhisme), avec son côté anecdotique et ses prouesses fulgurantes, a généré un authentique intérêt auprès du public occidental.

« C'est vrai qu'on a une véritable fascination pour les moines Shaolin, qu'ils occupent une petite place dans notre imaginaire, renchérit Nolin. Mais j'aimerais beaucoup que les gens viennent pour com-

prendre que les arts martiaux, tels que pratiqués par ces moines, sont aussi un moyen pour méditer, une pratique physique qui vise autant à soigner qu'à apaiser. »

Une influence sur le hip-hop
Pour tout dire, les moines Shaolin étaient devenus des vedettes bien avant le fracassant succès du film *Crouching Tiger, Hidden Dragon* d'Ang Lee. Le temple Shaolin avait été envahi de touristes à la suite d'un des succès de *Jet Li*, le film *Shaolin Temple* (1982). Et Bruce Lee, à sa façon, avait réussi à faire pénétrer l'imagerie des arts martiaux orientaux dans la culture pop: dans les années 70, les films de Lee ont obtenu un succès majeur aux États-Unis, et la culture hip hop de l'époque — encore embryonnaire — s'est inspirée des mouvements du maître pour élaborer ce qu'on appelle le breakdancing. Dans les années 90, les formations rap Wu-Tang Clan et même Jam ont toutes deux cumulé les références aux arts martiaux sur le plan visuel (pochettes de disques) et sur le plan narratif (allusions à la discipline, à la maîtrise de soi, au perfectionnement et au combat). Enfin, dans le cas du clan new-yorkais, on échantillonnait des dialogues de films de kung-fu pour étoffer les chansons — une pratique également courante sur la scène *jungle* anglaise du début des années 90. Le Wu-Tang Clan a même fait paraître un jeu vidéo de combat d'arts martiaux et des cassettes VHS de films de kung-fu de série B! Ce soir, dès 20h, une vingtaine de moines-soldats présenteront un spectacle hors de l'ordinaire. Est-ce que les moines, comme les héros du film d'Ang Lee et le disciple Seng Chou, graviront les murs du Centre Molson?

CRTC AVIS PUBLIC DU CRTC Canadā

1- L'ENSEMBLE DU CANADA, FAIRCHILD TELEVISION LTD. demande l'autorisation de modifier la licence du service national de télévision spécialisée à caractère ethnique appelé Fairchild Television en ajoutant une condition de licence autorisant des émissions locales distinctes à Vancouver et Toronto ne comptant pas plus de 10 % durant le mois de radiodiffusion. EXAMEN DE LA DEMANDE: B8-525 W. Broadway, Vancouver (C.-B.). 3. L'ENSEMBLE DU CANADA, CRAIG BROADCAST SYSTEMS INC. demande l'autorisation d'effectuer un changement dans la structure de propriété du service national de télévision spécialisée de catégorie 1 approuvé sous le nom de Connect, et opérant sous MTV (Canada), et du service national de télévision spécialisée de catégorie 2 approuvé sous le nom du Music 5 et opérant sous MTV2. Le CRTC invite le public à faire ses observations sur la structure de propriété proposée et sur l'incidence qu'elle pourrait avoir sur la programmation des services. Pour plus d'informations, veuillez consulter l'avis public. EXAMEN DES DEMANDES: 535 - 7th Avenue S.O., Calgary (Alb.). Si vous voulez appuyer ou vous opposer à une demande, vous pouvez écrire à la Secrétaire générale, CRTC, Ottawa (Ont.) K1A 0N2. Vous pouvez également soumettre votre intervention par fax au (819) 994-0218 ou par courriel au: procedure@crtc.gc.ca. Vos commentaires doivent être reçus par le CRTC au plus tard le **13 mars 2002** et **DOIVENT** inclure la preuve qu'une copie a été envoyée au requérant. Pour plus d'information: 1-877-249-CRTC (sans frais) ou Internet: <http://www.crtc.gc.ca>. Document de référence: Avis public CRTC 2002-6.

Conseil de la radiodiffusion et des télécommunications canadiennes Canadian Radio-television and Telecommunications Commission



3024732 promoteur Lic.: RBO 8270-9064-24

Les maisons de ville Laurentiennes
PLACE ADAGIO, NOUVEAU LAURENT
ARCHITECTURE ORIGINALE,
ÉLÉGANTES ET CHALEUREUSES

Plusieurs modèles, 1 380 à 2 025 pi car., 2, 3 ou 4 chambres, immenses salons éclairés, cuisines et salles de bain spacieuses, garages doubles et terrains privés aménagés inclus, possibilité de grandes mezzanines.

À partir de 169 000 \$ taxes incluses.

Tous les jours de 13 h 30 à 17 h 30

7030 boul. Henri-Bourassa O. / www.rodimax.com
(514) 832-0494/336-1811

... Et si vous payez plus de 900 \$ de loyer, nous avons une très belle propriété pour vous!

le
lait

présente le

Mail Champlain



Célébrez la relâche scolaire!

Activités, ateliers et spectacles pour toute la famille!

- « Quiz Le Lait en folie avec de nombreux cadeaux-surprises »
- Défilés de mode
- Roxanne Roy et la troupe de danse junior Mode Action
- Spectacles de magie et École de Harry
- Atelier de bricolage - recyclage
- Maquillage pour enfants
- Spécial Ado! vendredi 8 mars de 18 h à 21 h avec une soirée « Magasinage sans relâche » et la Troupe de rap Anonymat

Et plus encore!
Pour informations: (450) 466-1066

Toutes les activités sont gratuites!

Mail
Champlain

2151 boul. Lapinière (angle Taschereau) Brossard

CKOI
96.9 FM

Comité consultatif canadien de la biotechnologie



Le Comité consultatif canadien de la biotechnologie (CCCCB) invite tous les Canadiens et les Canadiennes qui s'intéressent aux questions faisant l'objet de son rapport provisoire, intitulé Propriété intellectuelle : La brevetabilité des formes de vie supérieures et questions connexes, à faire part de leurs commentaires et opinions au CCCC d'ici le 5 mars 2002. Après cette date, le Comité entamera l'élaboration de son rapport final. Nous serons heureux d'accueillir tous les mémoires et exposés qui nous parviendront par l'entremise de notre site Web, par la poste et par télécopieur. Les personnes intéressées trouveront sur notre site Web le texte du rapport et des recommandations provisoires ainsi qu'un résumé du rapport. Il est possible également d'obtenir un exemplaire sur papier de ces documents en s'adressant au CCCC selon les coordonnées indiquées ci-après.

Site Web : www.cbac-cccb.gc.ca Courriel : info@cbac-cccb.ca
Téléphone : (613) 954-7059 Ligne sans frais : 1 866 742-2222
Télécopieur : (613) 946-2847
Adresse postale : CCCC, 240, rue Sparks, 5e étage, bureau 570E, Ottawa (Ontario) K1A 0H5

3030851

CUISINOPHOBIE

Suite de la page B1

À l'Académie culinaire, on a également remarqué une nette augmentation des inscriptions depuis l'ouverture, il y a six ans. « On voit défiler environ 4000 personnes par année et notre site Internet est un des sites culinaires les plus consultés dans la francophonie », affirme son directeur François Martel.

Même son de cloche du côté de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, à Montréal. « Les cours offerts au grand public sont très populaires, affirme Monique Lallier, formatrice qui a déjà supervisé les inscriptions dans le secteur de la formation pour tous. Les

gens viennent chercher des techniques de base ou se spécialiser dans un type de cuisine qu'ils aiment. »

Alors, la cuisinophobie est-elle un véritable syndrome ou un grand malentendu? En effet, les recherches du professeur David Wurberon ont également démontré que la majorité des personnes interviewées (les hôtes stressés) changeaient leur fusil d'épaule lorsqu'ils se retrouvaient dans le fauteuil de l'invité. « Ce qui compte dans une soirée, affirment-ils en bloc, c'est la qualité de la compagnie. »

Une simple question de perception...

GIBIER

Suite de la page B1

Il y a quelques semaines, une lectrice nous demandait une recette de castor. Nous lui avons conseillé de patienter jusqu'à la sortie du livre de Jean-Paul Grappe. C'est maintenant fait. Cet ouvrage vient de paraître aux Éditions de l'homme et sera maintenant la référence pour tous les chasseurs et les gourmards qui se questionnent sur le sujet.

Préfacé par Paul Bocuse, il souligne avec raison la pédagogie de l'auteur et le cours magistral sur les différentes façons de cuisiner le gibier.

Ce livre est facile d'approche tant du niveau technique que culinaire. Je souligne particulièrement la section des découpes où celles-ci sont expliquées et photographiées pour de nombreux gibiers à poil. Les recettes sont hautement gastronomiques, assez simples et les substitutions de gibier sont souvent proposées. Par exemple, pour la recette proposée à la page B3, la perdrix rouge au cassis de Monsieur Monna de l'île d'Orléans, on pourrait remplacer la perdrix par de la pintade ou du poulet. Cette semaine, M. Grappe nous offre quatre recettes de cette bible tant attendue sur le gibier. Les rois ne seront plus les seuls à se régaler de bécasses, de cailles et de perdrix, le roi des oiseaux à plume.

avec la collaboration de Brigitte Coutu

OUAIS!
« mon forfait-neige... c'est BIG*! »

69\$ [* Beau Irrésistible Généreux]

<p>Auberge Altitude 2000 1.877.797.1011 www.aubergealtitude.com</p> <p>Auberge des Appalaches 1.877.533.5799 www.auberge-appalaches.com</p> <p>Auberge Le St-Amour 1.888.538.6188 www.innsutton.com</p> <p>Auberge West Brome 1.888.902.7663 www.aubergewestbrome.ca</p>	<p>Condos-Hôtel Le Montagnard 1.888.538.9966 www.montagnard.qc.ca</p> <p>Domaine sur la Colline B&B 1.888.222.1692 www.surfacolline.qc.ca</p> <p>Gîte Vert le Mont B&B 450.538.3227</p> <p>Manoir Sweetsburg B&B 450.266.5414 www.tourisme-cantons.qc.ca/manoirsweetsburg/index.html</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3015065A

99\$

<p>Auberge Lakeview 1.800.661.6183 www.quebecweb.com/lakeview</p> <p>Condos Altitude 450.358.1359 blizz.net/altitude</p> <p>Condos-Hôtel Village Archimède 1.800.363.1226 www.archimede.ca</p>	<p>SUTTON Ma station de montagne!</p> <p>www.montsutton.com</p> <p>Québec 1.877.80N.JOUR www.bonjourquebec.com</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3015066

D'heure en heure. L'émotion en boîte.

De notre nouvelle collection de montres Signature, montre chronographe étanche en acier inoxydable, 1 950 \$.

BIRKS
TEMP S. depuis 1879

**1240, Square Phillips 397-2511 • Fairview Pointe-Claire
Centre Rockland • Carrefour Laval • Promenades St-Bruno
1 800 682 2622 www.birks.com**

3015952A **302850**

Des sucettes mexicaines ben Laden

Agence France-Press

MEXICO — APRÈS LES MASQUES d'Oussama ben Laden, ce sont désormais des sucettes à l'effigie de l'ennemi public numéro 1 des États-Unis, qui font fureur au Mexique.

Intitulées El Tal-Ivan (l'Yvan en question, qui se prononce el taliban en espagnol), l'emballage comporte une image de ben Laden, louchant sous l'effet de « l'explosive saveur de chamoy » (un petit fruit acide du Mexique), spécifiant qu'il s'agit de caramel, à la saveur artificielle et avec du chili ». Le bonbon lui-même a la forme du visage de ben Laden.

Le fabricant mexicain de ces confiseries, « Dulces Benny » a déjà exporté 600 caisses de ces sucettes en Californie et va en envoyer mille autres sur la côte est des É.-U.

302847

Vous souhaitez acheter une maison neuve ?

Visitez nos bonnes adresses !

Entre le 20 février et le 21 avril, La Garantie des maisons neuves de l'APCHQ vous accueille dans les maisons modèles de ses entrepreneurs. Venez nous rendre visite et profitez de l'occasion pour connaître les avantages de notre garantie.

Pour connaître nos adresses composez le **1 877 427-2684** poste 180 ou cliquez sur **GO MAISON.com**

Garantie Maisons Neuves APCHQ
La bonne adresse près de chez vous

3024576A **3024579**

Cabanes à sucre

Menu traditionnel avec service ou buffet 12 desserts

ÉRABLIÈRES AU SOUS-BOIS

• Parcs d'animaux • chèvres, poules, lapins, moutons
• Boutique • La Sucrerie • produits de l'érable
• Pain, tartes, etc.

Autoroute des Cantons-de-l'Est (10), sortie 37
Suivre les indications « Érablières Mt-St-Grégoire »
164, chemin du Sous-Bois, Mont-St-Grégoire
Tél.: (450) 460-4069 ou (450) 460-2269
www.cabaneasucre.com

Pour annoncer contactez Jean-François Landré 285-7186

302847 **302848**

Un tramway vous mène en Louisiane!

Grâce à La Presse et Club Voyages Outremont, courez la chance de gagner un séjour pour deux personnes à La Nouvelle-Orléans et une soirée V.I.P. au TNM!

Soyez le grand gagnant d'un voyage comprenant le transport aérien et trois nuitées dans un hôtel de catégorie supérieure à La Nouvelle-Orléans. De plus, vous assisterez à une représentation d'Un tramway nommé Désir, en compagnie de trois de vos amis.

Pour participer, remplissez ce coupon-réponse et postez-le au TNM. Le tirage sera effectué le 11 mars 2002 au Théâtre du Nouveau Monde. Ce coupon paraîtra dans La Presse jusqu'au 6 mars 2002.

Les règlements du concours sont disponibles au TNM et à La Presse. Valeur approximative du prix : 2 000 \$

CLUB VOYAGES OUTREMONT

Un tramway nommé Désir

Tennessee Williams
Traduction, mise en scène René Richard Cyr

Une présentation

BANQUE LAURENTIENNE **La Presse**

Dès le 5 mars 866.8668

Répondez correctement à la question suivante :

« Quelle comédienne interprète Blanche DuBois dans Un tramway nommé Désir, présenté au TNM dès le 5 mars? »

Réponse : _____

Retournez ce coupon-réponse dès aujourd'hui par la poste à l'adresse suivante : Concours « Un tramway vous mène en Louisiane », Théâtre du Nouveau Monde, 84, rue Sainte-Catherine Ouest, Montréal (Québec) H2X 1Z6

Nom : _____ Âge : _____
Adresse : _____ App. : _____
Ville : _____ Code postal : _____
Tél. (rés.) : _____ Tél. (trav.) : _____
Courriel : _____

Un coupon-réponse par enveloppe. Les fac-similés ne sont pas acceptés.

3030139A **3030140**

RENDEZ-VOUS



| VINGT-QUATRE HEURES DANS LA VIE DE |

Michèle Pilotte

Le lundi, Michèle Pilotte soigne les perroquets, les iguanes, les cochons d'Inde et autres animaux exotiques à sa clinique vétérinaire de la Rive-Sud. Les autres jours, elle est sur la route avec Urgences Santé ou travaille de nuit dans un hôpital. Vétérinaire et médecin d'urgence. Un cas rare!

MARTHA GAGNON

SUR LE PLANCHER de la salle d'examen, un iguane de près de deux mètres profite d'un moment de liberté hors de sa cage. C'est l'heure de la promenade! «Est-ce que sa présence vous dérange?» demande poliment le Dr Pilotte, qui termine sa journée à l'Hôpital vétérinaire pour oiseaux et animaux exotiques à Saint-Hubert.

Elle dispose de quelques heures pour se détendre avant de prendre son quart de nuit aux urgences de l'hôpital Brome-Missisquoi-Perkins, à Cowansville.

D'autres jours, elle travaille au Centre hospitalier régional de Trois-Rivières ou à l'hôpital du Sacré-Coeur à Montréal.

À 39 ans, elle mène de front les deux carrières, ce qui cause parfois des surprises. «Ça m'arrive de rencontrer des patients qui sont des clients de l'hôpital vétérinaire ou des propriétaires d'animalerie. Étonnés de me voir aux urgences, certains me demandent si j'ai une soeur jumelle», dit-elle.

Et maintes fois, elle s'est fait poser l'embarrassante question: Pensez-vous que les animaux sont mieux traités que les humains?

Elle refuse de faire ce genre de comparaison, qu'elle juge tout à fait inappropriée. «Le vétérinaire travaille en clinique privée dans un milieu très compétitif où le sourire et la gentillesse sont sa première carte de visite, dit-elle. L'accueil est sans doute plus chaleureux qu'aux urgences de l'hôpital où l'infirmière au triage est débordée. Mais je peux témoigner qu'il y a des endroits, comme le Centre hospitalier de Trois-Rivières, où règne un merveilleux esprit d'équipe.»

Le Dr Pilotte est la seule au Québec à exercer les deux professions, selon l'Ordre des vétérinaires. Certains ont suivi le même cheminement universitaire, mais se sont orientés vers une seule pratique.

Illusions perdues

Plus jeune, elle rêvait de travailler dans la jungle comme le vétérinaire de la série télévisée *Daktari*. En 1985, fraîche diplômée de la faculté de médecine vétérinaire de Saint-Hyacinthe, elle a ouvert une clinique pour soigner les animaux exotiques. «Je me suis plutôt retrouvée dans la jungle administrative, celle dont j'ai

horreur. Exploiter une clinique exige des talents comptables, ce que je n'ai pas. Heureusement que ma mère me donne un coup de main. Je suis plus à l'aise avec un stéthoscope qu'avec une calculatrice.»

Sa clinique est la seule du genre sur la Rive-Sud et il n'y en a qu'une autre à Montréal où elle a travaillé à ses débuts. «À l'époque, les gens de la profession étaient très sceptiques. Je passais pour une rêveuse, une originale qui voulait soigner des perroquets au lieu des chiens et des chats. Il fallait y croire! Mais une fois la réputation établie, des confrères n'ont pas hésité à me référer les clients auxquels ils ne pouvaient répondre.»

La profession de vétérinaire procure des satisfactions, mais aussi des déceptions. «J'ai perdu quelques illusions», avoue la vétérinaire. Dans son genre de pratique, l'argent est souvent un obstacle au traitement.

«Le client ne veut pas trop dépenser pour faire soigner une peruche qui a coûté 15 \$, par exemple. J'ai un petit pincement lorsque certains me disent qu'un animal malade, ça se remplace et qu'ils préfèrent l'euthanasie au traitement. Et parfois même, on trouve que l'euthanasie, c'est trop coûteux. À la longue, c'est frustrant de devoir toujours associer l'acte médical à l'argent. J'ai acheté un endoscope de 12 000 \$ qui ne sera jamais rentable. Mais il faut offrir

le meilleur service à ceux qui veulent le meilleur pour leur animal. Heureusement qu'il y en a.»

Deux disciplines

En 1990, l'envie de relever un nouveau défi l'a amenée à retourner aux études pour suivre son cours de médecine. Sept longues années de formation qui s'ajoutent aux quatre années de médecine vétérinaire. «Pour moi, les études sont presque des vacances. J'aime ça! Que ce soit avec les animaux ou les humains, la médecine me passionne.»

Les deux disciplines combinent des besoins différents. «Comme vétérinaire, je suis appelée à faire des chirurgies, ce qui est stimulant.» Il y en a une dont elle se souvient particulièrement. «J'ai déjà opéré une tortue de 4,5 kg qui avait avalé une roche. Il a fallu scier la carapace pour faire une ouverture. Une fois le travail terminé, je l'ai refermée avec de l'époxy et de la fibre de verre.»

En tant que médecin d'urgence,



Photo PIERRE MCCANNI, La Presse © / Graphisme JOCELYNE POTTÉLLE

elle se plaît dans l'action. «Il y a un *challenge*. J'aime prendre des décisions rapidement plutôt que de faire des consultations dans un cabinet.»

De l'action, elle en a eu récemment dans un hôpital où elle a été confrontée à deux cas urgents en même temps durant la nuit, un accouchement et un arrêt cardiaque. La vie et la mort au même moment. «J'ai dû accoucher une patiente pendant qu'un homme âgé faisait une crise cardiaque. L'obstétricien n'arrivait pas et il fallait agir vite. Le bébé est né, l'homme est malheureusement décédé malgré les manoeuvres de l'équipe soignante qui a fait tout ce qu'il était possible de faire dans les circonstances.» Une nuit stressante!

Mais tous les cas sont loin d'être urgents. «Je suis étonnée de voir qu'il y a encore plusieurs personnes qui viennent aux urgences pour des problèmes mineurs, même la nuit.»

Énergique et en bonne santé, elle

pense pouvoir cumuler les deux tâches encore quelques années. Elle travaille jusqu'à 60 heures par semaine. «Je suis incapable de faire un choix pour l'instant. La clinique vétérinaire, c'était mon rêve. Maintenant qu'il est réalisé, j'espère trouver quelqu'un pour assurer la continuité. Je me sens une responsabilité envers l'équipe avec laquelle je travaille.»

Déçue par certains aspects de la profession, elle est loin d'être désabusée. Si c'était à recommencer, elle affirme qu'elle suivrait le même parcours. «J'aime toujours autant les animaux. C'est une médecine rafraîchissante. Comme patients, ils sont souvent plus dociles que les humains et surtout, ils ne mentent jamais», dit-elle en blaguant.

À la maison, elle s'occupe de deux perroquets, deux cockatiels, un chien, trois chats, des poules et des oies.

LE CARNET DE MICHÈLE PILOTTE

» La science-fiction et le fantastique sont ses lectures préférées. «J'aime bien les auteurs Esther Rochon, Joël Charpentier, Francine Pelletier et Élisabeth Vonarburg.»

» Une région: «Les Cantons-de-l'Est où je peux me détendre en admirant la nature et en prenant la route des vignobles.»

» Un restaurant: Tokyo Suki-yaki, rue Mountain Sights. «Pour ses petits salons privés et son atmosphère relaxante.»

» La revue américaine sur les oiseaux *Bird Talk*.

Au delà de Microsoft Office



MARIE-ANDRÉE AMIOT
DOCTEUR GADGET

PENDANT DES mois, j'ai gardé une copie scellée de Office XP version professionnelle à la maison. Je n'osais pas l'installer sur mon vieux ordinateur de peur de ralentir mon système au point de le voir XPirer.

Blague à part, Office XP draine une quantité considérable d'énergie. Un ordinateur modeste (comme notre HP cadencé à 550 Mhz) n'est pas de taille.

Un de nos fils, qui vient de s'offrir une véritable bombe à puces, n'a pas hésité. Il a «emprunté» ma copie et s'est empressé de l'installer. Merveille. Presque en même temps, au bureau, on a outillé mon ordinateur

de Office 2000. Double merveille. Après cinq années passées avec la version 97, les ajouts (comme l'intégration sans faille à Internet) sont les bienvenus.

Mais mon entourage n'est pas convaincu. La raison principale du scepticisme: le prix. La mise à niveau de la version standard coûte 320\$. Pour la professionnelle, il faut payer 430\$. Les honnêtes gens (ceux qui n'«empruntent» pas la copie du bureau ou celle du voisin), n'en veulent pas. «Je l'installerais bien, mais pas à ce prix, confie Paulo, un voisin. Et comme je ne veux pas de copie piratée, je m'en passe.» Son intégrité rassure.

Récemment, Paulo s'est tourné vers d'autres suites informatiques, celles dont on n'entend à peu près jamais parler. Bien sûr, il y a Works de Microsoft (125\$) qui vient de facto avec des ordinateurs de nom (comme HP, Compaq, etc.) mais la plupart des utilisateurs l'abandonnent rapidement pour Office (à tort, je suis convaincue). Il y a aussi

SmartSuite de Lotus et WordPerfect de Corel, mais elles coûtent presque autant que celle de Microsoft.

À force de chercher, il a fini par trouver. Quelques suites à bas prix circulent dans la sous-culture informatique. ThinkFree et StarOffice se comparent étonnamment bien à Office. GobeProductive toutefois, ne comprend pas certaines composantes dont PowerPoint, essentielle pour ouvrir les présentations des collègues. Paulo l'a éliminée d'emblée tout comme Easy Office de Victory Technology (30\$ US) et Linux PowerPack de Mandrake (70\$ US) qu'il a jugé trop restrictives.

Mais les solutions de rechange ne sont pas sans faille. ThinkFree à 49\$ US, une fois par année incluant 20 meg d'espace sur le site web de l'entreprise, existe pour Windows, Mac et Linux. Même si la suite peut être adaptée pour ouvrir des documents Office par défaut, certaines fonctions (comme le vérificateur orthographique et grammatical) man-

quent à l'appel. Aussi, ThinkFree ne reconnaît pas toujours le formatage créé dans Office (graphiques, tables de calcul). Difficile aussi de ranger les documents dans le dossier Mes documents: ils aboutissent ailleurs et il faut les déplacer manuellement... quand on les trouve.

StarOffice est plus lourde, mais elle offre davantage. Elle ajoute un fureteur, un programme de courriel et installe une interface si originale...

qu'elle sème la pagaille dans la tête des habitués de Office. Aussi, les documents créés en Office perdent souvent leur format original, une lacune importante pour quiconque passe des heures à concocter des documents. Ces désagréments ont convaincu Paulo. Il passera sous peu à Works à la maison et gardera Office au bureau. «Je serai à demi gagnant, mais cela me coûtera davantage.»

ThinkFree, de ThinkFree.
50\$ US environ.
www.thinkfree.com

StarOffice, de Sun Microsystems.
Gratuit en version téléchargée,
37\$ US pour le cédérom.
www.staroffice.com

Nous avons aimé

Le prix, la légèreté, la polyvalence.

Peut être programmée pour être utilisée en français (européen).

Bof...

N'existe pas en version française.

L'interface est désorientante.