

ACTUEL



RAFAËLE GERMAIN

JE T'AIME MOI NON PLUS
LE BONHEUR (NON)
 DU MAGASINAGE DE NOËL... PAGE 4

QUESTIONS EXISTENTIELLES ET ACTUELITÉS PAGE 3



PHOTO REUTERS

Des kabbalistes exécutent le rituel du Taschlich, au moment du Nouvel An juif, sur les rives de la Méditerranée, près de Tel-Aviv.

SÉRIE : DES NOUVELLES DE DIEU

LA **KABBALE** QUI FAIT POP!

MADONNA, BRITNEY SPEARS, DEMI MOORE... LA KABBALE, CETTE PHILOSOPHIE JUIVE QUI REMONTE À LA NUIT DES TEMPS, EST DEVENUE AUSSI POPULAIRE CHEZ LES STARS D'HOLLYWOOD QUE LES RÉGIMES MINCEUR ET LE BOTOX. **VÉRITABLE QUÊTE SPIRITUELLE OU ATTRAPE-NIGAUD? LA PRESSE A VISITÉ LE KABBALH CENTER, À NEW YORK.**

NATHALIE COLLARD

NEW YORK — Un jeudi soir de novembre, quelques personnes déambulent dans le hall du Kabbalah Center de la 48^e Rue, angle Lexington. Rita, grande dame très chic avec sa longue chevelure blanche et ses vêtements noirs bien coupés, pousse des cris de joie devant les tablettes bien garnies du gift store.
 «Ah vous avez reçu le nouvel agenda... Il faut ab-so-lu-ment que j'achète ce chandail

pour ma copine Betty. Oh, et mettez-moi une bougie aussi...»
 Elle prend plusieurs objets (total=120\$ US), paie en vitesse en lançant à la caissière: «Vite, je vais être en retard à mon cours de Zohar...» Puis elle s'engouffre dans l'ascenseur.
 La kabbale, branche ésotérique du judaïsme, sera bientôt considérée comme une secte en France, selon l'hebdomadaire *Le Nouvel Observateur*. À New York, toutefois, cette philosophie jouit d'une grande popularité. En plus du centre qui offre une

dizaine de cours, dont un destiné aux enfants, on compte aussi une école publique convertie aux bienfaits de la kabbale ayant ouvert ses portes cette année dans la 53^e Rue, en plein cœur de Manhattan.
 Au total, on trouve environ 40 centres de kabbale dans le monde. Le premier a ouvert ses portes à Jérusalem en 1922, et le plus récent à Toronto, le 6 décembre dernier.
 Depuis que Madonna s'est initiée à la kabbale, le Kabbalah Center de New York a reçu environ 22 millions de dollars américains de la chanteuse, qui a également donné plus de 10 millions au centre de Los Angeles.
 Aujourd'hui, même si la majorité des gens sont incapables de vous expliquer ce qu'est réellement la kabbale, le mot est apprétié à toutes les sauces. Même le catalogue de Noël des magasins de luxe Holt Renfrew annonce un parfum kabbalistique dans ses pages cette année !
S'agit-il d'une arnaque?
 Les détracteurs de Yehuda Berg (le gourou de Madonna) et son père, le rabbin Rav Philip Berg — ancien agent d'assurances et fondateur du centre de la kabbale de Los

Angeles — critiquent cette approche «grand public» de la kabbale. Ils en ont entre autres contre l'approche expéditive (et lucrative) des Berg qui font croire aux nouveaux adeptes qu'il suffit de parcourir des yeux les 23 livres du Zohar (les textes fondateurs de la kabbale) pour saisir l'essence d'une philosophie vieille de plusieurs millénaires.
 Et une petite visite à la boutique de cadeaux du Kabbalah Center de New York laisse pour le moins sceptique. Un tube «d'eau kabbalistique» pour soigner les migraines: 8\$ US. Une bougie supposée réveiller l'énergie sexuelle: 15\$. T-shirt à manches longues avec inscriptions en hébreu: 25\$. Et enfin, le fameux petit bout de laine rouge (*the red string*, supposé nous protéger des énergies négatives) vendu au prix exorbitant de 26\$ US!
 Quant aux séminaires, on peut les choisir à la carte (22\$ US le cours) ou s'inscrire à une session complète (environ 300\$ US). Le centre de New York organise aussi des séances de méditation destinées à tous les signes du zodiaque, des cours sur les relations de couple, les phobies, le temps des Fêtes...
 » Voir **KABBALE** en page 5

PARK'N FLY
STATIONNEMENT D'AÉROPORT

✓ **COMMODITÉS**
✓ **ÉCONOMIES**
✓ **SÉCURITÉ**

Là où un bon voyage commence et se termine...

STATIONNEMENT GRATUIT

1 JOURNÉE

Conditions : Vous devez présenter ce coupon à la sortie. Offre de stationnement gratuit valable du 28 octobre au 31 décembre 2004, pour une journée. Aucun crédit pour les journées non utilisées. Ne peut être combiné à aucune autre offre, réduction ou promotion. Prix sujet à changement sans préavis et selon les disponibilités. Taxes exigibles en sus. Code de référence : 68043

PARK'N FLY

OUVERT 24 H/24 H, 7 JOURS/7 JOURS • SERVICE DE NAVETTE GRATUIT

Trois centres de stationnement et deux types de service : Valet, Express A et Express B
 Tarifs : service voiturier : 8,95 \$/jour ou 49,95 \$/semaine Express A et B : 6,95 \$/jour ou 39,95 \$/semaine

Pour renseignements, téléphonez au **1 866 992-2359**
 ou visitez notre site web **www.parknfly.ca**

Du nouveau sur pain grillé



BLT à la dinde



Légumes grillés et fromage fondant†



Bœuf et provolone



Gourmet à l'italienne



Poulet croustillant à la Buffalo



Reuben à la new-yorkaise

McDonald's® vous présente ses six nouveaux Sandwichs *déli* sur pain grillé. Fraîchement préparés sur commande, ils sont tous servis sur un petit pain grillé chaud de votre choix et garnis d'ingrédients de qualité comme de savoureuses charcuteries, des légumes grillés et une variété de fromages. Commandez-en un dès aujourd'hui à notre service-au-volant.

Dans les restaurants McDonald's® du Canada participants où sont offerts les Sandwichs *déli* sur pain grillé. Les sandwichs offerts peuvent varier selon les restaurants.

†En cours de préparation, le Sandwich Légumes grillés et fromage fondant peut avoir été en contact avec de la viande ou de la volaille.

©2004, Les Restaurants McDonald du Canada Limitée.

À l'usage exclusif des Restaurants McDonald du Canada Limitée et de ses franchisés



c'est ça que j'm^{mc}

ACTUALITÉS

Informations, observations et poésie chaque samedi

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

GROSSE SEMAINE POUR...

Le franglais

Robert Guy Scully a témoigné cette semaine à la Commission d'enquête sur le scandale des commandites. Qu'y a-t-on appris sur l'animateur, producteur et journaliste déchu? De nombreux détails sur les invraisemblables magouilles dans lesquelles il a pataugé, bien sûr. Mais aussi qu'il parlait maintenant un étrange français où l'anglais n'est jamais bien loin, à la manière exacte d'un adolescent franco-albertain ou d'un agent immobilier québécois installé à West Palm Beach depuis trop longtemps. Questionné par le procureur en chef Bernard Roy, Scully a en effet répondu des choses comme «*The big money and the big risk étaient dans le tournage des Minutes*», «*I would bet it was that, mais je ne suis pas sûr*», «*On doit être à l'écoute de nos clients pour voir what they like*» et le très vendeur-de-chars-usagés: «*Pour une série comme ça là, that is a low ball price.*»

Robert-Guy est-il en train de se faire assimiler? Était-ce simplement une tactique pour semer la confusion chez les traducteurs simultanés, avocats et journalistes? Ou est-il, en fait, un adolescent franco-albertain? Comme tant d'autres dans cette pitoyable histoire, la question demeure sans réponse.

LE HAÏKU

L'actualité hebdomadaire sous la forme du poème classique japonais.

*Pour Saddam Hussein
Un autre Noël en prison
Pa ra pa pam pam !*

LE TOP

Les critiques et titreurs se sont bien amusés avec Alexandre. Voici les titres les moins gentils :

- 5) Alexandre l'affreux (*Yale Daily News*)
- 4) Alexandre le médiocre (*Seattle Times*)
- 3) Alexandre le grand loser (*Philadelphia Daily News*)
- 2) Alexandre le Grand, le long, l'interminable (*La Presse*)
- 1) Alexandre le terrible, horrible, pas bon, très mauvais film (*Cleveland Plain Dealer*)

LE MOT À SUPPRIMER

Plan de carrière

Deux motifs distincts rendent impérative la suppression de plan de carrière :

1) Le destin n'a que faire d'un concept aussi risible que celui du plan de carrière. D'ailleurs, le destin, lorsqu'il a quelque temps libre et se sent d'humeur taquine, s'assoit dans son fauteuil préféré, un verre de sherry à la main, et rit de bon cœur de ceux qui pensent pouvoir le modeler à leur guise. «*Naïfs! Quelle bande de zélés naïfs!*», s'écrie-t-il à l'intention de personne en particulier.

2) Neuf fois sur 10, lorsque le terme est mentionné, c'est par quelqu'un qui se vante de ne pas en avoir, de plan de carrière. C'est de la fausse modestie crasse, le sous-entendu étant bien sûr que c'est à la seule force de son talent que cet individu s'est hissé à l'enviable position qui est maintenant la sienne, plutôt que par une quelconque forme de planification professionnelle. Il est d'ailleurs pertinent, ici, de faire remarquer que les principaux utilisateurs du détestable «*Je n'ai jamais eu de plan de carrière*» sont les comédiens et les chanteurs, des gens pas particulièrement reconnus pour la petitesse de leur ego. CQFD, vraiment.

Pourquoi, alors, préserver un terme qui est 1) ridiculement futile; et 2) employé seulement par la négative? Supprimons plan de carrière.

CE QU'ON AIME

Richard Curtis

Le créateur de *Four Weddings and a Funeral* et *Notting Hill* a annoncé qu'il consacrerait toute l'année 2005 à *Make Poverty History*, une campagne visant à mettre fin à la pauvreté dans le monde.

Roadsworth

On vous parlait l'autre fois de cet artiste qui enjolive nos rues depuis un an. Enjolivait, plutôt, puisqu'il a fini par se faire prendre, et risque des amendes atteignant 100 000\$.

Les représentants téléphoniques qui disent s'appeler Serge ou Francine...

... alors que leur vrai nom est de toute évidence Obumko ou Abhilasha.

CE QU'ON AIME MOINS

Les partys de Noël à base de MP3

Ça ne sonne pas bien. Ça ne danse pas bien parce qu'il manque de basses. Et il y a toujours trois fatigans autour de l'ordinateur qui se querellent sur le choix musical.

Le sondage BBM radio

Toujours étonnant, le nombre de stations qui arrivent à se déclarer numéro 1...

Les vêtements dorés

Ce n'est pas parce que c'est Noël qu'il faut se déguiser en boule.

Je travaille donc je suis

NATHALIE COLLARD BILLET

ncollard@lapresse.ca

Les églises québécoises sont vides. Désormais, les croyants sont dans les bureaux. Ils ont remplacé la religion par le travail. Ils ne veulent plus se lever le dimanche matin pour aller à la messe mais ils sont prêts à se lever à 5h pour aller au bureau, ils se débrouillent pour trouver une gardienne à la dernière minute parce qu'ils ont un dossier à terminer, ils acceptent de rater le spectacle de fin d'année du petit dernier parce que leur patron leur a demandé. «*Je travaille, j'peux pas y aller...*»

Ils trouvaient l'Église exigeante mais ils ont volontairement rayé de leur vie le cours de tennis, les soupers improvisés entre amis, leur heure de lunch, le temps de lire un bon livre, de prendre une bouffée d'air frais...

L'idée d'embrasser la bague d'un

fusent leur évangile dans *Fortune*, *Business Week* ou *Commerce*.

Dans ces publications, tels les saints de l'Ancien Testament, les patrons modèles parlent des sacrifices qu'ils se sont imposés, de la souffrance qu'ils ont vécue, du chemin ardu et parsemé d'embûches qu'ils ont du parcourir avant d'arriver au sommet. Nous communions à leur savoir et à leur sagesse.

Nous critiquons la religion catholique pour ses positions dures et implacables à l'endroit des femmes mais dans le même souffle, nous acceptons de nous défoncer pour des employeurs qui ne reconnaissent pas toujours l'équité salariale. Nous en voulons aux catholiques orthodoxes qui ne veulent pas des homosexuels dans leur Église mais notre employeur refuse parfois d'inclure le conjoint de notre collègue dans son régime d'assurance-vie...

Certains vous diront «*Jean-Paul II défend des positions vraiment trop à droite*»... tout en accumulant des heures supplémentaires pour le

DÉSORMAIS, NOUS PRIONS LE DIEU TRAVAIL.

À DÉFAUT DE RÉALISER DES MIRACLES, NOTRE NOUVELLE RELIGION NOUS PERMET DE NOUS RÉALISER. SOMMES-NOUS AVEUGLÉS ? AVONS-NOUS ÉTÉ BRAINWASHÉS PAR LES GOUROUS DE LA PRODUCTIVITÉ ?

cardinal leur semble incongrue mais combien de courbettes ont-ils exécuté devant un «*petit boss*» au nom de la hiérarchie bureaucratique ? Jeûner le vendredi? N'y pensez pas. Pourtant, combien de sandwiches plus ou moins frais avalés devant l'ordinateur? Combien de repas carrément sautés au nom de la productivité, de la rentabilité, de l'efficacité?

Le chemin de croix a été remplacé par le séminaire de formation annuelle et plutôt que de se réunir sur le parvis de l'église, les gens placent désormais autour de la machine à café.

Et s'ils ne lisent plus la Bible depuis fort longtemps, ils méditent désormais sur les sages paroles des grands chefs d'entreprise et des gestionnaires exemplaires qui dif-

compte d'un employeur qui cache ses surplus dans des abris fiscaux, qui exploite des travailleurs dans une usine du tiers-monde, qui pollue l'eau du fleuve Saint-Laurent.

Vrai, nous avons rejeté la religion catholique parce que son carcan nous étouffait mais nous l'avons remplacé par une doctrine tout aussi contraignante. Nous avons fermé notre porte à Dieu et ses représentants mais le travail a envahi chaque petite parcelle de notre vie, nous l'avons laissé pénétrer notre demeure. La retraite dorée a remplacé le paradis à la fin de nos jours. Quant à l'enfer, c'est sans doute de ne pas pouvoir répondre à la question: qu'est-ce que tu fais dans la vie ?

Nous embrassons notre nouvelle religion avec ferveur, nous remettons



rarement en question ses préceptes. Ceux qui le font sont perçus soit comme des perdants, trop faibles pour *performer* dans le système, soit comme des originaux qui ont choisi de vivre en retrait. Leurs voix sont discordantes dans le grand concert unanime.

Bref, nous avons la foi. Nous voulons croire en quelque chose, nous surpasser, transcender le petit train-train de la vie quotidienne. La religion catholique, qui fait partie intégrante de notre culture, nous a déçus, heurtés, découragés, repoussés, ennuyés. Alors nous avons trouvé un exutoire à cette ferveur qui nous habite. Désormais, nous prions le dieu travail. À défaut de réaliser des miracles, notre nouvelle religion nous permet de nous réaliser. Sommes-nous aveuglés ? Avons-nous été *brainwashés* par les gourous de la productivité ?

De catholiques, nous sommes devenus des bourreaux de travail. Les tours à bureaux sont nos nouveaux temples. Nous ne sommes plus obligés de nous prosterner, nous n'avons qu'à nous pencher au-dessus de nos claviers. Notre prière sera exaucée.

GÉNÉRIQUE

à lire : *Bonjour paresse* de Corinne Maier (Michalon).

MUSIQUE

Ce billet a été écrit au son de *A Charlie Brown Christmas* de Vince Guaraldi. Car oui, c'est Noël, et il neige dans mon cœur...

QUESTIONS EXISTENTIELLES

L'éthique dans la vie de tous les jours.

Les coller ou pas ?

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

Q Pensez-vous que j'ai la morale élastique en utilisant sur mes enveloppes les autocollants personnalisés que m'envoient plusieurs organismes de charité, même si je ne fais pas de don ?

— Rosanne

R Il n'y a rien de mal à utiliser ces autocollants. Oui, ces organismes vous les envoient afin de vous inciter à contribuer financièrement, mais aucune obligation n'y est liée. Voyez-les comme des cadeaux dont vous pouvez disposer à votre guise. Comme je le disais il y a quelques semaines, nous ne voudrions pas avoir à verser de l'argent à tous les organismes qui nous envoient des «cadeaux» non sollicités. Et pourquoi mettre au recyclage des étiquettes en parfait état ?

Par curiosité, j'ai quand même appelé la Fondation de l'Institut de cardiologie de Montréal, dont l'étiquette ornait votre enveloppe. On m'a confirmé qu'on ne voyait effectivement aucun problème avec les gens utilisant les autocollants sans avoir fait de don: la Fondation ne s'attend pas à ce que tous les utilisateurs en fasse. J'ajouterais que vous lui rendez même service, en

lui offrant une visibilité intéressante sur toute votre correspondance.

Ce qui m'amène cependant à faire une mise en garde: en utilisant les autocollants à l'effigie d'un organisme, vous déclarez implicitement que vous l'appuyez, ne serait-ce que moralement. Si ce n'est pas le cas (si, par exemple, vous êtes en désaccord avec les valeurs promues par un organisme), vous devez vous abstenir. C'est la raison pour laquelle je n'utilise jamais mes étiquettes du Mouvement pour la promotion des VUS et de leurs conducteurs si respectueux des autres et de la planète (MPVUSCSRAP)...

Q Un organisme sans but lucratif offre à ses employés et à ses bénévoles de payer entièrement le coût du souper de Noël (incluant le vin). Il s'agit d'un repas de sept services... Que faut-il en penser, considérant que l'organisme vit de subventions gouvernementales et de dons ?

— Anonyme

R Un organisme aux ressources limitées serait effectivement bien malvenu de les dilapider en gâteries luxueuses pour ses employés et bénévoles. Un tel manque de rigueur et d'intégrité serait

malhonnête envers ceux, du public ou du privé, qui versent des subventions. Et c'est sans parler de ses obligations envers sa clientèle.

Mais est-ce le cas ici ? Je n'ai pas assez d'éléments pour porter un jugement. Voici cependant un autre point à considérer : les gens travaillant pour un organisme à but non lucratif ont souvent des salaires qui frisent le bénévolat, tandis que les bénévoles eux-mêmes offrent des centaines d'heures de leur temps. Un souper de Noël peut être une belle manière de les remercier pour leur dévouement, en plus de favoriser la bonne entente et la solidarité au sein de l'organisation, des choses bien souvent indispensables, quand l'argent se fait rare.

L'idée étant, bien sûr, de rester dans les limites du raisonnable. Un truc infallible : la présence de Dom Perignon et de foie gras truffé est en général un signe que ces limites ont été dépassées...

Vous avez des interrogations éthiques, des dilemmes moraux déchirants et autres questionnements existentiels? Écrivez-nous à Questions existentielles, à ethique@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9

ACTUEL

Le bonheur (non) du magasinage de Noël



RAFAËLE GERMAIN

JE T'AIME
MOI NON PLUS
COLLABORATION SPÉCIALE

« Qu'est-ce qu'on attend ? demande Maxime.

— Geneviève.
— Hmm. » Il prend une autre gorgée de café et s'allume une cigarette. « J'aurais vraiment dû rester chez moi », soupire-t-il. En effet. Il a de toute évidence un monumental lendemain de veille et, en bonne connaissance, j'aurais tendance à croire qu'une journée intensive de magasinage de Noël n'est pas le meilleur remède qui soit contre la gueule de bois.

« Arrête, lui dit son frère Louis. Tu vas être content à la fin de la journée. Tous tes cadeaux trouvés d'un coup, et plus de cinq jours avant Noël. Imagine ! »

Louis est celui qui nous a entraînés dans cette sordide affaire. J'aurais préféré, moi aussi, rester chez moi et acheter mes cadeaux le 23 décembre au soir, dans un état de panique avancée, comme les gens normaux. Mais Louis a eu l'idée de réunir un petit groupe d'amis pour « magasiner ensemble nos cadeaux pour nos amoureux ». Je ne sais pas trop pourquoi — fatigue, lassitude, surnoise ébriété, mais nous avons tous répondu à l'appel.

Il y a Louis, évidemment, qui a laissé sa femme l'an dernier après avoir rencontré le grand amour en la personne d'un certain Vincente. Maxime, qui pour la première fois de sa vie va passer Noël dans la famille d'une fille qu'il a visiblement envie

d'impressionner. Moi, qui aimerais en profiter pour trouver quelque chose pour mes parents aussi. Marianne, qui, même si elle est célibataire, a déclaré qu'elle n'avait rien de mieux à faire. Et nous attendons Geneviève, *superwoman*, maman de trois enfants et épouse de médecin.

« La voilà », dit Marianne en montrant du doigt un petit atroupement près du Mmmuffin du centre commercial où nous nous trouvons. J'aperçois Geneviève, l'air affairé comme toujours, poussant devant elle un landau au moins gros comme une tente et traînant de l'autre main sa fille Juliette, qui hurle comme une possédée.

« Je suis désolée, dit-elle en arrivant à notre hauteur. Juliette... JULIETTE ! Arrête de pleurer. On n'a pas trouvé sa poupée de la princesse Fiona, alors... » Elle regarde Maxime : « Qu'est-ce qu'il a, lui ? — Lendemain de veille.

— Tiens donc. Juliette. Juliette, s'il te plaît !

— Passe-la-moi », dit Louis, qui de toute évidence a décidé que rien ne viendrait gâcher cette idyllique journée de magasinage. « Je suis bon avec les enfants. » Il soulève Juliette, qui hurle de plus belle, puis se tait soudainement en apercevant Maxime. « Allô ! » lui dit-elle d'une petite voix en tendant les bras vers lui. « Moi c'est Juliette.

— Oh non... »
Une heure plus tard, Juliette est toujours agrippée à la main de Maxime, à qui elle a entrepris de raconter la totalité de son existence, procédure étonnamment longue considérant qu'elle n'a pas encore cinq ans. « Et puis là, à la garderie, *ben*, il y a comme un escalier, *ben* c'est pas comme un escalier mais c'est comme une marche, mais là la marche des fois je m'assis dessus. »

Marianne et moi éclatons de rire. « Très drôle, nous lance Maxime. Vous pourriez pas venir m'aider plutôt que de rire de moi ? » Mais il sourit, un peu attendri je crois par les

incroyables anecdotes sans *punch* de la petite (« hier midi, là, j'ai mangé des petits pois »), et plutôt réjoui d'avoir enfin trouvé un cadeau pour sa nouvelle blonde, un ensemble de lingerie fine qui a été le sujet d'un houleux débat (Maxime : « j'aime bien le rouge, là ». Moi : « argh ! Des sous-vêtements rouges ! » Marianne : « *anyway*, acheter de la lingerie à sa blonde, c'est prévisible et sexiste »).

Geneviève marche à côté de moi, en poussant son gigantesque landau deux places qui coûte plus cher que ma télévision. « Je sais pas pourquoi on est tous venus ensemble, dit-elle. De toute façon, personne pense la même chose quand vient le temps d'acheter des cadeaux. »

Elle est encore un peu amère parce que nous avons tous ri d'elle quand elle a choisi, pour son mari,

de se donner des cadeaux comme ça, une fois par année », dit-elle. Nous acquiesçons tous, jusqu'à ce que Marianne fasse remarquer que nous sommes dans un centre commercial, au pied d'un énorme sapin de Noël infiniment trop décoré. « Mais en même temps, ajoute Geneviève d'un air entendu, avec eux... » Elle désigne ses enfants du menton.

« Moi, dit Juliette, j'ai demandé au père Noël une robe de princesse ! Ma mamie, elle va me donner un cadeau aussi. » Geneviève lève les yeux au ciel. Comme plusieurs parents, elle essaie tant bien que mal de ne pas trop gêner ses enfants, surtout dans le temps des Fêtes alors qu'on les sollicite de façon éhontée à grands coups de pubs, d'affiches et de boutiques débordantes de jouets.

« C'est tellement enrageant, me

« pour deux ».

« Au moins, je ne lui paye pas des cours de tango, dit Louis.

— Tu dois tellement te retenir... » lui lance Maxime, en s'arrêtant devant une boutique de savons, chandelles et autres bêtises plus ou moins utiles. « Hé ! Je voulais justement acheter quelque chose à la mère de ma blonde, histoire de faire bonne impression ! C'est le genre de magasin qu'il me faut, ça !

— C'est le genre de magasin qui a été inventé pour les belles-mères », dit Marianne. Elle n'a pas fini sa phrase que Geneviève a posté le landau devant elle : « Tu es la seule qui n'a pas de belle-mère, explique-t-elle. Alors garde, moi ça, je vais acheter du pot-pourri. »

Nous ressortons de la boutique quelques minutes plus tard, tous couverts d'odeurs poudrées et fruitées qui commencent déjà à me donner un peu mal au coeur. « Une huile sèche à la bergamote, dit Louis. Voulez-vous bien me dire qui a inventé ça ?

— Quelqu'un qui avait souvent des échanges de cadeaux, peut-être ?

— Moi, dit Maxime, si je reçois encore un *shaker* ou des verres à martini pendant un échange, je ne sais pas ce que je fais. » La petite Juliette lève

la tête vers lui, puis, soudainement inspirée par ce qu'il vient de dire, se met à tirer sur la manche de sa mère.

« Maman ! J'ai un secret à te dire ! » Elle l'entraîne à au moins 20 mètres d'où nous nous trouvons, de l'autre côté d'une fontaine remplie de sous noirs. Geneviève se penche vers elle, attentive, puis revient vers nous avec un petit sourire.

Elle veut acheter un cadeau à Maxime, me chuchote-t-elle. Attention, mais un peu inquietant...

« Ho ho ho, dit Louis en s'approchant. Amour, partage, et consommation : à 4 ans, ta fille a compris l'esprit de Noël. »

« Tu sais, dis Louis, un cadeau en dit souvent plus long sur celui qui l'offre que sur celui auquel il est destiné. » Geneviève bougonne quelque chose à propos du manque de spontanéité que crée Noël, et que ce n'est pas de sa faute si pour elle, donner ne signifie pas acheter mais plutôt faire don de soi, de son temps, de son amour, de sa patience.

une cravate et une espèce de presse-papier en forme de miniterrain de golf. « Qu'est-ce que tu veux que je te dise, me répète-t-elle. Henri aime les choses classiques.

— Tu sais, répond Louis, un cadeau en dit souvent plus long sur celui qui l'offre que sur celui auquel il est destiné. » Geneviève bougonne quelque chose à propos du manque de spontanéité que crée Noël, et que ce n'est pas de sa faute si pour elle, donner ne signifie pas acheter mais plutôt faire don de soi, de son temps, de son amour, de sa patience.

« Il y a quand même quelque chose d'un peu hypocrite dans le fait

chuchote-t-elle. J'essaie de ne pas trop les gêner, et là, les beaux-parents débarquent avec, sérieux, 20 cadeaux pour chacun d'entre eux. Pire, la belle-mère insiste pour dire que c'est elle qui les offre, et non pas le père Noël, tout ça pour avoir le crédit et l'affection qui vient avec. Bel esprit de Noël, si tu veux mon avis.

— C'est ce que je te disais, réplique Louis. Un cadeau en dit long sur celui qui l'offre.

— Tu peux bien parler, toi. » Il a acheté à son *chum* une superbe édition de *La Physiologie du goût*, de Brillat-Savarin, et un cours de cuisine

Hydro Québec présente

FESTIVAL MONTREAL EN LUMIERE

6^E EDITION
17 AU 27 FÉVRIER 2005

LES PLAISIRS SAQ

ÉMILIE-ROMAGNE, LOMBARDIE ET VÉNÉTIE À L'HONNEUR
CHICAGO, VILLE AMÉRICAINE VEDETTE

UN EXCELLENT CADEAU DE NOËL À OFFRIR ET À S'OFFRIR !

ENTRE AUTRES ACTIVITÉS CULINAIRES

DÎNERS DU PRÉSIDENT D'HONNEUR

Une occasion absolument unique, un hommage à la grande cuisine italienne. Un événement signé par un maître, Gualtiero Marchesi, Relais Gourmand des Relais & Châteaux, qui marie avec art l'authenticité et l'imagination.

La deuxième soirée soulignera l'entente avec l'école ALMA
Un repas signé Gualtiero Marchesi pour souligner le protocole d'entente entre l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) et ALMA, l'école internationale de cuisine italienne.

300 \$ incluant les vins et le service (taxes en sus)
Vendredi 18 et samedi 19 février, à 18 h 30
Restaurant de l'Institut - Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
3535, rue Saint-Denis
Réservations : (514) 525-5990, poste 535

REPAS CONVIVAL MANZO ALL'OLIO

En collaboration avec **ATV**

Gualtiero Marchesi vous convie à vous attabler pour déguster un *Manzo all'olio*. Laissez-vous transporter dans l'univers de la convivialité et de la simplicité lombarde. Rien de mieux pour vous donner le goût de l'Italie...

45 \$ incluant le service (vins et taxes en sus)
Dimanche 20 février, à 19 h 30
Gare Windsor, 1160, rue De La Gauchetière Ouest
Métro Bonaventure, sortie Peel
Réservations : (514) 908-9090 ou 1 866 908-9090

SOIRÉE ALLEGRINI ET PIEROPAN, VITICULTEURS INVITÉS

En collaboration avec **AIR FRANCE**

Deux grandes maisons de Vénétie, Allegrini pour les *amarones* et les *valpolicellas* et Pieropan pour les soaves, travailleront de concert pour cette soirée hommage aux viticulteurs. Normand Laprise, chef-propriétaire et le sommelier Éric Thomassin du Toqué ! sélectionneront vins blancs ou rouges et plats à marier.

Mardi 22 février, à partir de 18 h 30
Toqué !, 900, place Jean-Paul-Riopelle
Renseignements ou réservations : (514) 499-2084

BISTRO SAQ **ACHÉTEZ VOS BILLETS DÈS MAINTENANT !**

DÉGUSTATIONS SAQ
DEUX ANIMATIONS PAR SOIR : 17 h 30 ET 20 h sur le site du Festival

5 VINS VEDETTE PRÉSENTÉS PAR UN ANIMATEUR DES CONNAISSEURS DE LA SAQ ET ACCOMPAGNÉS DE BOUCHÉES ET AMUSE-BOUCHE PRÉPARÉS PAR LE CHEF JEAN-PAUL GRAPPE

4 THÉMATIQUES À DÉCOUVRIR :

- ÉMILIE-ROMAGNE, LOMBARDIE, VÉNÉTIE - JEUDI 17, MARDI 22 ET SAMEDI 26 FÉVRIER (17 h 30 et 20 h)
- LA TOSCANE - VENDREDI 18 ET MERCREDI 23 FÉVRIER (17 h 30 et 20 h)
- LA SARDAIGNE ET LA SICILE - SAMEDI 19 ET JEUDI 24 FÉVRIER (17 h 30 et 20 h)
- LE PIÉMONT - DIMANCHE 20 ET VENDREDI 25 FÉVRIER (17 h 30 et 20 h)

SEULEMENT 20 \$
+ taxes + frais de service

RÉSERVATIONS :
WWW.TICKETPRO.CA / (514) 908-9090 OU 1 866 908-9090
(FAITES VITE, LES PLACES SONT LIMITÉES)

RENSEIGNEMENTS : (514) 288-9955 • 1 888 477-9955
WWW.MONTREALENLUMIERE.COM

SAQ

LA PRESSE

le lait

LOTO QUÉBEC

Financière Sun Life

Radio-Canada

Desjardins

Place des Arts

AIR FRANCE

ATV

CIAD

Le Gazette

98.5fm

99.2

99.7

CHOM 97.7

Québec

TOURISME Montréal

Montréal

Canada

SPECTRA

LECTURES

Le dimanche dans LA PRESSE



le premier livre de recettes de Ricardo

Tout pour recevoir mollo, bruncher en famille et faire que la cuisine soit une détente méritée le week-end.



Les Éditions LA PRESSE

EN LIBRAIRIE DÈS MAINTENANT

La kabbale qui fait pop!

KABBALE
suite de la page 1

1-900-Kabbale
Au troisième étage du centre, on offre ce soir-là une séance gratuite d'introduction au pouvoir de la kabbale. Devant une salle presque vide — on compte environ une dizaine de personnes parmi lesquelles des gens qui sont visiblement des habitués de l'endroit — Andy, adepte de la kabbale depuis 12 ans et aujourd'hui instructeur, tente de convaincre son maigre public que la kabbale peut complètement changer le cours de l'existence.

« Ici, nous ne proposons pas de longues études, lance l'homme dans la trentaine qui arbore la fameuse petite corde rouge au poignet. Nous voyons la kabbale comme une technologie, nous voulons que ce soit très pratique. Et je vous garantis que la kabbale répondra à toutes vos questions : l'origine de l'univers, le big-bang, la raison de notre présence sur terre, tout. »

« La kabbale, poursuit Andy, tel un animateur d'infopub, n'est pas une religion ni une théorie. Et ce n'est pas un truc juif, on trouve l'équivalent dans toutes les religions. C'est une pratique qui s'apprend. Nous allons nous montrer une approche pratique de la kabbale, une manière de l'interpréter. Et nous espérons que vous allez vous inscrire au premier



Madonna, que l'on voit ici sur scène l'été dernier à Toronto, s'est récemment rendue en Israël pour participer à une retraite spirituelle inspirée par la kabbale.

cours, le pouvoir de la kabbale, car c'est le seul cours du genre au monde... Je ne peux pas vous l'expliquer intellectuellement, mais vous allez le ressentir en suivant le cours... »

Sheva Quattlebaum, 35 ans, est une adepte de la kabbale depuis quatre ans. Elle vient au centre tous les samedis pour méditer. « Ici, c'est comme au gym, dit-elle. On te donne les outils, mais c'est ce que tu fais avec l'équipement qui compte. Il faut pra-

tiquer et le faire souvent. » Sheva affirme qu'elle ne cherchait pas une nouvelle religion mais plutôt ce qu'elle décrit comme étant « the real thing », la vraie affaire.

Que pense-t-elle de l'engouement des vedettes pour « sa » pratique religieuse ?

« Je pense que les gens viennent et repartent, répond-elle. Je ne crois pas que la kabbale soit pour tout le monde. »

Une version ésotérique de la Torah

NATHALIE COLLARD

À l'origine, le judaïsme était composé de plusieurs courants de pensée transmis oralement et qui ont finalement été inscrits dans un seul livre, le Talmud, devenu la référence pour les Juifs.

La kabbale, elle, fait davantage appel à l'intuition. C'est une version ésotérique de la Torah, une réflexion sur la dimension cachée des textes sacrés, une version mystique du judaïsme.

Dans son livre *Le Kabbaliste, pratique mystique de la bible* (éditions Le Relié), Patrick Levy écrit : « Pour élaborer ses méditations, la kabbale se sert d'un ensemble de techniques, d'analyses. Sa pratique s'apparente à un jeu, un art et une science. Elle a ses règles qui, ensemble, organisent une méthode permettant de dépasser le sens littéral d'un texte exploré et d'entrevoir quelque chose de divin. »

Les adeptes de la kabbale étudient donc les 22 lettres de l'alphabet hébraïque, combinées à des nombres, pour tenter de décoder le côté mystique des textes sacrés contenus dans le Zohar, un traité en 23 volumes de la kabbale rédigé au 13^e siècle.

La kabbale telle qu'enseignée dans les centres de la kabbale de New York et de Los Angeles est



La Torah

bien différente de la kabbale enseignée par les rabbins dans les synagogues. Vous imaginez bien que Madonna, qui a publié des livres pour enfants inspirés des enseignements de la kabbale, n'a pas lu les 23 livres du Zohar.

Son gourou, Michael Berg, directeur du centre de la kabbale de Londres et fils du Rav Philip Berg, ex-vendeur d'assurances devenu rabbin en 1962 et fondateur du premier centre de la kabbale « nouvelle version » à Los Angeles, propose pour sa part à ses adeptes une méditation visuelle en « scannant » les caractères de la Zohar. Ce qui fait hurler les puristes.

Course à la « cuite » : Londres met le paquet

AGENCE FRANCE-PRESSE

LONDRES — Les autorités britanniques haussent le ton et annoncent plusieurs mesures destinées à éviter les excès de la course à la « cuite » pendant les Fêtes, un phénomène en constante augmentation, surtout chez les jeunes.

Le « binge drinking » (course à la « cuite ») consiste à boire verre après verre, dans l'objectif avoué de se saouler. Il est devenu courant le week-end en Grande-Bretagne, où il dégénère parfois en bagarres de rue.

Pour essayer de contenir ses effets, la police a annoncé hier qu'elle pourrait imposer des amendes immédiates aux adultes qui serviraient ou vendraient de l'alcool à des mineurs, ce jusqu'au 3 janvier. De la même façon, les amendes imposées aux personnes en état d'ébriété passeront de 50 à 80 livres (120 \$ à 170 \$).

Le ministère de l'Intérieur a également menacé de fermer immédiatement pour 24 heures les débits de boissons vendant de l'alcool à des mineurs.

« Je pense qu'il est très important de cibler ceux qui vendent (de l'alcool) de manière irresponsable et ceux qui en consomment », a déclaré hier Paul Evans, un responsable de la police.

« Le message est simple : si vous vous battez dans la rue, urinez sur un seuil de porte ou vomissez sur la voie publique, vous risquez une amende de 80 livres », a déclaré Richard Caborn, ministre chargé des licences pour les débits de boissons.

Au pays de Galles, reprenant une initiative lancée l'an dernier, les autorités ont par ailleurs prévu

d'installer des unités médicales légères les 24 et 31 décembre à Cardiff et Swansea, pour aider des services d'urgence craignant d'être débordés lors de ces « vendredis noirs ».

Les mesures policières annoncées hier sont en droite ligne d'une opération similaire effectuée l'été dernier, pour essayer de lutter contre les débordements des « binge drinkers ». La police était intervenue dans plus de 30 500 débits de boissons. À cette occasion, elle avait établi qu'une forte proportion (45 % des bars et restaurants) vendait de l'alcool à des mineurs. Un total de 5658 personnes avaient été interpellées.

Le phénomène préoccupe d'autant plus les autorités qu'il est en constante augmentation chez les jeunes, et notamment chez les jeunes filles.

Une enquête européenne rendue publique cette semaine a ainsi montré que les adolescents britanniques buvaient plus que la moyenne des autres jeunes Européens, devancés seulement par les Finlandais et Suédois. Selon cette enquête, 91 % des jeunes Britanniques âgés de 15 ou 16 ans avaient consommé de l'alcool pendant l'année écoulée, et 69 % disaient avoir été ivres au moins une fois. La course à la « cuite » concerne désormais 29 % des filles (contre 20 % en 1995) et 26 % des garçons en Grande-Bretagne.

Pour Martin Plant, professeur en toxicologie à l'université de Bristol, cette hausse de la consommation des filles est particulièrement inquiétante. « La culture de la boisson entre filles a cessé d'être stigmatisée et les filles ne se gênent plus pour boire ensemble », a-t-il commenté.

BISTRO • BAR RESTO • TAPAS

Janni Restaurant
Fondée en 1960

Menu table d'hôte, souper dansant avec Aldo
- Vendredi, samedi et dimanche

Gastronomie italienne

▪ Terrasse
▪ Service de valet

3132, rue Sherbrooke Est, Montréal
Réservation : 527-8313 • 521-0194

La Marée

Poisson frais et grillades
Cuisine française
Menu gastronomique
6 services

Depuis 1974

Réservez vos soirées de réveillons du 24 et 31 déc.

Tél. : (514) 861-8126 • Téléc. : (514) 393-8958
404, Place Jacques-Cartier
www.st-amable.com

Casa Galicia
de Montréal
Gastronomie espagnole depuis 1977

Spectacle de flamenco
Tapas avec festival de la paella
Table d'hôte

MENU SPÉCIAL POUR RÉVEILLON

Réservation : (514) 843-6698
Web : www.casagaliciamontreal.com
2087, rue Saint-Denis Métro Sherbrooke

Homard Lou Restaurant
Grillades - Fruits de mer

Vous choisissez votre homard vivant et votre recette.

Réservez vos soirées de réveillons du 24 et 31 déc.
Ouvert les 25, 26 déc. et 1er, 2 janv.

403, Pl. Jacques-Cartier, Montréal
Tél. : (514) 398-9090
www.st-amable.com
Téléc. : (514) 393-8958
Magnifique vue de la Place Jacques-Cartier

Le fripon

Cuisine française et fruits de mer

SUPERS RÉVEILLONS
24 DÉC. ET JOUR DE L'AN
9 SERVICES

Salles disponibles pour partie de Noël

436, Place Jacques-Cartier, Vieux-Montréal
(514) 861-1386
Voir nos menus : www.lefripon.com

Les Sarcelles
restaurant 1982-2004
NOËL BLANC

Faites-vous plaisir au Sarcelles
Brunch gastronomique 25 décembre 2004
Souper de Noël
Table d'hôte à partir 30,95 \$
Salons privés

1031, rue Victoria, Saint-Lambert
Réservation : (450) 671-0946
www.les-sarcelles.com

Le St-Amable

Fine cuisine française
Depuis 1967

410, Place Jacques-Cartier
Tél. : (514) 866-3471
Montréal
Téléc. : (514) 393-8958
www.st-amable.com

Réservez vos soirées de réveillons du 24 et 31 décembre.
Ouvert les 25, 26 déc. et 1er, 2 jan.

L'Armoricain
FINE CUISINE FRANÇAISE

LE CÉLÈBRE BRETON
VOUS PROPOSE UNE FÊTE DE COULEURS.
LE 24 AU SOIR, SON SUPERBE RÉVEILLON 7 SERVICES À 45 \$

LE 31 AU SOIR,
SON SÔMPTUEUX RÉVEILLON
9 SERVICES À 85 \$ AVEC ORCHESTRE
ET PISTE DE DANSE

1550, RUE FULLUM (COIN MAISONNEUVE)
(514) 523-2551 • WWW.ARMORICAIN.COM

CONFUSION
Tapas du Monde

Têtez avec nous
les réveillons de Noël et de la Nouvelle Année !

NOUS SERONS OUVERT TOUTS LES JOURS INCLUANT
24 - 25 - 26 - 31 DÉCEMBRE
1 ET 2 JANVIER 2005

1635, rue St-Denis
• 288-2225
(face au Théâtre St-Denis)

Au coeur du Vieux Saint-Lambert

restaurant **BAZZ** java jazz

Cuisine du monde
Certificat d'excellence du guide Debeur 2005

Réservez votre réveillon du 24 et 31 décembre

Ouvert le 25 décembre et le 1er janvier.

591, Notre-Dame, SAINT-LAMBERT
(450) 671-7222
www.bazzjavajazz.ca

La Chine premier marché de la bière

AGENCE FRANCE-PRESSE

TOKYO — La Chine est devenue la première consommatrice de bière de la planète en 2003, devant les États-Unis, indique une enquête mondiale conduite par le brasseur japonais Kirin Brewery.

Les Chinois ont avalé près de 25 milliards de litres de bière en 2003, soit 17,3% de la consommation mondiale (144 milliards de litres), contre 16,5% pour les Américains, précise l'étude de Kirin, le deuxième fabricant japonais de bière.

L'enquête attribue la performance à la hausse du pouvoir d'achat des Chinois. Comparativement, ils ont ingurgité beaucoup plus (+6,4%) de bière en 2003 qu'en 2002 alors qu'au même moment les Américains en consommaient un petit peu moins.

Toutefois, si la Chine a pris la tête de la consommation globale, elle reste largement derrière en termes de consommation individuelle: un Chinois boit en moyenne 19,7 litres de bière par an, un Américain 81,6 litres et un Tchèque, 159 litres.

LA SÉLECTION 2005

CHARTIER

GUIDE D'ACHAT DES VINS ET D'HARMONISATION AVEC LES METS

Les Éditions LA PRESSE

CONCOURS

Partez au Portugal

AVEC LA SÉLECTION CHARTIER 2005

LE NOUVEAU GUIDE D'ACHAT DES VINS ET D'HARMONISATION AVEC LES METS

Courez la chance de gagner un séjour d'une semaine pour deux personnes dans la région viticole du Douro, au Portugal.

1^{er} PRIX
Un voyage pour deux personnes dans la région viticole du Douro, au Portugal, pour un séjour d'une semaine, gracieuseté de l'Institut des vins du Douro et de Porto, d'une valeur de 5 300 \$. Le forfait comprend un vol aller-retour Montréal-Paris-Porto/Lisbonne-Paris-Montréal pour deux en classe économique, une voiture de location de catégorie B pour 7 jours, 7 nuits d'hébergement, taxes et frais de service.

2^e PRIX
Un cellier d'appartement de couleur acajou à porte vitrée d'une capacité de 100 bouteilles, gracieuseté de la boutique Vinum design, d'une valeur de 1 395 \$.

3^e PRIX
Un ensemble de 8 verres Riedel, une carafe et un étonnoir pour décanter, gracieuseté de la boutique Vinum design, d'une valeur de 270 \$.

4^e PRIX
Une sélection de vins de prestige choisis par François Chartier, gracieuseté de la Société des alcools du Québec, d'une valeur de 2 000 \$.

5^e PRIX
Un séjour de deux nuitées pour deux personnes à l'Auberge Hatley incluant deux repas du soir et les petits déjeuners, gracieuseté du Groupe Germain Villégiature, d'une valeur de 1 500 \$.

Pour participer, remplissez et envoyez à :
Les Éditions La Presse
C. P. 11618, Succursale Centre-ville Montréal (Québec) H3C 5W5

Question : Dans quelle vallée sont cultivées les vignes servant à l'élaboration du porto?
A) Vallée du Douro B) Vallée du Rhône

Réponse : _____

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____ App. : _____

Ville : _____ Code postal : _____

Tél. bur. : () _____ rés. : () _____

Adresse électronique : _____

- Le concours commence le 6 novembre 2004 et se termine le 31 décembre 2004 à minuit.
- Ce concours s'adresse aux personnes âgées de 18 ans et plus.
- Les fac-similés ne sont pas acceptés.
- Valeur totale des prix : 10 465 \$.
- Règlements disponibles aux Éditions La Presse.
- Le tirage aura lieu le 4 janvier 2005.
- Ce concours est organisé avec la participation de nos commanditaires.

icep | portugal

INSTITUT DES VINS DU DOURO ET DE PORTO

AUBERGE HATLEY

SAO

Vinum design

LA PRESSE

cyberpresse.ca

ACTUEL

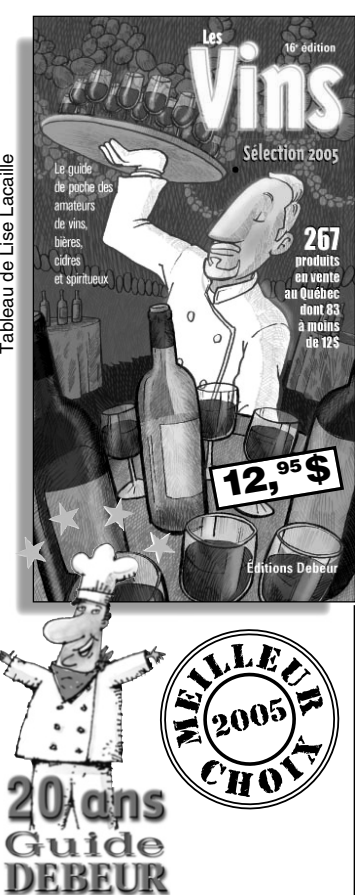
Pudding... chômeur

LONDRES — Un employé du palais de Buckingham, la résidence de la reine d'Angleterre Élisabeth II, a été renvoyé pour avoir mis aux enchères sur Internet un pudding de Noël officiel offert par la souveraine, a révélé hier le quotidien

britannique *Daily Mirror*. Ben Church, 25 ans, avait mis en vente l'un de ces gâteaux traditionnels que la reine donne en cadeau de Noël à ses employés. Le pudding royal, dont la valeur commerciale est de 6,25 livres (15 \$), a été mis en vente pour 20 livres (48 \$).

Agence France Presse

RESTAURANTS - VINS en vente en librairie



Mettez un peu Debeur dans votre quotidien!

Le passé effacé

FRANÇOISE KAYLER
RESTAURANTS

On s'émerveille devant les nouveaux hôtels de luxe. On oublie ce qu'a été le Windsor. Il est vrai que l'on peut difficilement évoquer le passé dans les murs d'aujourd'hui. Le restaurant Le Piment Rouge occupe une partie d'une aile de l'ancien hôtel. Le cadre est là. L'âme est ailleurs.

En haut du bel escalier, on a tenu la mezzanine d'une draperie lourde qui cache la vue mais qui ne filtre pas le bruit. Et le bruit est une des caractéristiques de ce restaurant. Les plafonds sont très hauts. Et ils sont beaux. Comme sont belles ces immenses fenêtres bien mises en valeur par de jolies petites lampes. On entre là comme on entrerait dans une grande maison. Mais l'accueil est bref. Et, tout au long de cette soirée, malgré la bonne volonté de l'un des garçons de table, le service sera précipité, comme il l'est souvent dans les restaurants chinois. Mais ce restaurant n'est pas un locataire du Quartier chinois.

Les tables sont nappées de blanc et meublées à l'occidentale. Elles sont grandes comme doivent être celles où le partage est de rigueur. L'espace dans cette salle n'est pas mesuré. Pourquoi ne pas leur laisser plus de latitude? Et pourquoi rassembler tous les convives dans le même secteur comme cela s'est passé ce soir-là?

Pour avoir le plaisir de partager les plats à son rythme et à son goût, il est préférable de prévenir le service au moment de la commande pour

que les plats soient posés sur la table. Autrement, avec une rapidité déconcertante et sans aucune délicatesse, la répartition sera faite dans les assiettes. Le poisson, les viandes, les sauces, les légumes, tout s'y retrouvera pêle-mêle. Il faut noter que les portions sont « gigantesques » et les assiettes seront remplies à ras bord.

La soupe au poisson était de bon augure. Dans un bouillon laiteux, léger et pimenté avec mesure, les morceaux de poisson étaient à peine cuits. Un bouquet de coriandre parfumait le tout. La salade au poulet était aussi invitante, belle et généreuse, mêlant les textures et dégradant les saveurs du plus doux au plus piquant en mariant bien ces sensations extrêmes qui font le charme de la cuisine szechuanaise.

Les plats qui ont suivi ont été plus décevants les uns que les autres. Et c'est d'autant plus étonnant que le Piment rouge a fait partie de ces quelques restaurants pionniers qui nous ont fait comprendre que la cuisine chinoise était faite de multiples saveurs et que la cuisine cantonaise n'était pas LA cuisine chinoise. Ces restaurants nous ont fait découvrir la cuisine szechuanaise, une grande cuisine avec des pointes de feu qui peuvent faire pleurer, mais avec des nuances subtiles. Se sont-ils « américanisés » au point d'avoir vendu leur âme?

Le filet de poisson vapeur, accompagné d'une sauce fade n'avait pour plaire que la douceur de la chair. En français, le menu parlait de « crème de soya » et, en anglais de *black beans*. Il y avait, effectivement, quelques haricots noirs dans cette sauce translucide. Le poulet général Tao n'était

qu'un amoncellement de morceaux de poulet (tendre) d'une douceur étonnante pour ce plat. Les lanières de boeuf étaient croustillantes, c'est tout ce que l'on pouvait en dire. Et les épinards sentaient la friture. Cet arrière-goût de friture caractérisait chacun des desserts.

Au moment de l'addition, le thé avait un goût amer.

LE PIMENT ROUGE
1170, rue Peel
(514) 866-7816

Ouverture : du dimanche au dimanche, de 11h à 23h

Fumée : oui

Soupe au poisson szechuanaise
Salade au poulet et mangues
Filet de bar vapeur,
sauce aux haricots noirs
Poulet général Tao
Tranches de boeuf croustillant au sésame
Épinards croustillants
Riz vapeur
Chocolat frit
Pâte feuilletée aux oeufs
Pâtisserie à la mangue
Thé

Menu pour TROIS, avant vin, taxes et service : 157 \$.

Précision

La semaine dernière, nous expliquions que le restaurant Cube, de l'hôtel Saint-Paul, serait fermé durant le temps des Fêtes, du 24 décembre au 3 janvier. C'est exact sauf pour la veille du jour de l'An, le 31 décembre, où le restaurant sera ouvert pour le festin de la Saint-Sylvestre.

Un grand cru de chocolat

FRANÇOISE KAYLER
LIVRES

Les beaux livres se multiplient. Les très beaux livres sont un peu plus rares.

On a publié abondamment sur le sujet du chocolat. Des petits et des gros livres signés d'auteurs parfois très connus. Mais probablement jamais aussi beaux que *Les Sept Péchés du chocolat*.

Malgré le format et la facture, c'est un livre que Hachette classe dans la collection « pratique ». C'est effectivement un livre de recettes et il faut pouvoir les faire. Certaines sont très faciles, d'autres demandent un peu plus d'attention. Mais il faudra se munir d'une balance car dès que l'on touche à la pâtisserie, il faut être exact et tout peser. C'est ce qui différencie les cuisiniers des pâtisseries. Au grand dam des uns et des autres!

Côté pratique de ce beau livre, c'est un livre-kangourou. Dans la couverture, un livret est encastré. Il contient toutes les recettes et c'est lui que l'on emporte à la cuisine. Le livre, lui, reste au salon.

Il est recouvert d'une jaquette noire et le titre est inscrit en lettres d'or. Le papier est glacé. La mise en page est aussi sobre qu'élégante. Les photographies sont de véritables tableaux.

Gare, cependant, à l'envie de gourmandise. À en croire les auteurs, le chocolat est associé à tous les péchés. Ce prétexte a permis de classer les recettes en autant de chapitres. C'est-à-dire en sept présentations de recettes. On trouvera la religieuse au chocolat dans la « luxure », les madeleines au chocolat dans « l'envie », les croquettes au chocolat et aux noisettes dans « la paresse », les muffins au chocolat et aux fruits rouges dans « l'avarice ». Et si l'on est en colère, c'est le chocolat chaud aux épices qu'il faudra préparer...

Ce prétexte léger n'enlève rien au sérieux des recettes et au côté pratique du livre. Chaque recette est précédée de courtes explications qui renseignent et permettent d'élaborer selon les circonstances. Chaque recette est clairement expliquée, étape par étape, jusqu'au dressage et à la finition. Il faudrait de la mauvaise volonté pour ne pas réussir.

L'auteur, qui est chef pâtissier, donne la parole, en fin de livre, à des confrères de renom qui livrent « leurs secrets » lesquels, pour le lecteur, sont autant d'éclairages sur le chocolat. Comment le conserver, le choisir selon les pourcentages de cacao; les secrets de la mousse au chocolat, de la ganache; comment réussir un chantilly au chocolat. Et comment préparer un vrai et bon chocolat chaud!

LES SEPT PÉCHÉS DU CHOCOLAT - Laurent Schott — photographies de Thomas Dhellemmes - Hachette.

LES MEILLEURS VINS POUR ACCOMPAGNER VOS REPAS DES FÊTES!

Laurent S. Chaumet

INDISPENSABLE À VOS FESTIVITÉS!

<p>SAINT-RÉGNIER DE LA COUR COLLECTION RÉSERVE VIN ROUGE SEC - DRY RED WINE</p> <p>ST-RÉGNIER DE LA COUR Vin rouge, FRANCE</p> <p>Nez riche et complexe légèrement épicé et souligné par des nuances de fruits noirs et de vanille.</p>	<p>RELAYS DES OLIVIERS VIN ROUGE, FRANCE</p> <p>Envoûtant par ses notes boisées de petits fruits rouges nuancées par une fine touche vanillée.</p>	<p>CHABROL Vin blanc, FRANCE</p> <p>Un vin qu'on savoure pour sa palette aromatique, sa fraîcheur et son intensité en bouche.</p>	<p>LES TRUFFES mousseux, FRANCE Méthode cuve close</p> <p>Agréable bouquet marqué de légères notes florales et d'agrumes.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Disponibles chez votre épicier et dépanneur près de chez vous.

BELLINI BELLE IDÉE

L'APÉRO DES FÊTES

Disponibles chez votre épicier et dépanneur près de chez vous.

EducValcool

SAVEURS

ACTUEL

Cidres de glace: à Québec d'agir!



JACQUES BENOIT
DU VIN

Créé au Québec il y a moins d'une quinzaine d'années, le cidre de glace s'est hissé au tout premier rang des produits artisanaux.

Son prestige est devenu tel, dans ce court laps de temps, que ses producteurs le commercialisent essentiellement en demi-bouteilles (375 millilitres), qu'ils vendent, sans difficulté, 20 \$ et plus.

Véritable locomotive, il entraîne avec lui tous les autres produits acoolisés de la pomme, dont les cidres tranquilles et mousseux, lesquels, ensemble, ont compté pour 67 % des ventes de boissons artisanales du Québec faites par la SAQ de juillet 2003 à juillet 2004.

Ces succès risquent, hélas, de n'être qu'un feu de paille.

Beaucoup de producteurs de cette boisson originale craignent en effet qu'elle connaisse le même sort que celui des cidres tranquilles et mousseux, après leur légalisation en 1979.

Il y eut alors, rappelons-le, un véritable engouement pour le cidre, de sorte que n'importe qui se mit à produire n'importe quoi...

Résultat, le cidre devint réputé pour les maux de tête invraisemblables que certains causaient, et toute l'industrie s'effondra aussi rapidement qu'elle s'était constituée.

Or, déjà, on observe des pratiques douteuses — et même carrément condamnables — chez certains producteurs de cidres prétendument de glace.

L'un d'eux, par exemple, rehausse le degré alcoolique par chaptalisation (cela consiste à ajouter du sucre au moût) et, pis encore, une fois la fermentation terminée, il en ajoute de nouveau, cette fois pour rendre son produit sucré.

Enfin, au moins l'un des produits en question est vendu par la SAQ.

Vrai ou faux? Toujours est-il que, selon la rumeur, il y aurait même du cidre de glace élaboré à partir de concentrés de jus de pomme importés de l'étranger.

Bref, tout cela est possible parce qu'il n'existe pas de législation visant à réglementer la production. Autrement dit, comme pour les cidres tranquilles et mousseux autrefois, n'importe qui peut faire n'importe quoi.

Comment réagir? C'est un cas bien précis où l'État se doit d'intervenir. Que ce soit par le truchement du ministère de l'Agriculture, ou par celui du ministère du Développement régional et économique, peu importe.

Québec a même déjà en main un projet de règlement qui engloberait tous les types de cidre, qu'a élaboré l'Association des cidriculteurs du Québec, avec la participation de la SAQ.

Comme l'ont fait la France, l'Espagne, l'Italie, le Portugal, etc., pour les vins par le moyen de leur système d'appellations contrôlées, le Québec se doterait ainsi d'une véritable législation, protégeant cette richesse que sont ses cidres de glace.

Il faut souhaiter que cela soit fait le plus tôt possible, avant que les pratiques réprouvées se soient davantage répandues.

Montréal Passion Vin

Événement prestigieux, la troisième édition de Montréal Passion Vin a vu défilé, cette année encore, nombre de producteurs réputés.

Voici donc, comme on a commencé à le voir samedi dernier, quels autres vins furent goûtés à cette occasion.

La Bourgogne était représentée par un de ses vins blancs les plus réputés, le Corton Charlemagne Bonneau du Matray, dont son propriétaire, Jean-Charles le Bault de la Morinière, a fait déguster six millésimes (1992, 1985, 1993, 1997, 2001 et 2002).

Vins amples, au boisé très bien marié au fruit, ce sont les trois derniers — les plus jeunes, aux saveurs pleines d'éclat — qui m'ont semblé les plus séduisants.



Le Margaux Château Rauzan-Ségla, vu par le designer montréalais Jean Gladu.

Fausto Maculan, de la Vénétie, défendait les couleurs de l'Italie. Le samedi 27 novembre au midi, avec un rare sens de l'autodérision, il se moqua de ce qu'était autrefois la viticulture italienne. « Quand ce n'était pas du vinaigre, c'était bon! » lança-t-il.

Il fit goûter cinq vins, dont, en blanc, le Ferrata Sauvignon Chardonnay 2003, très marqué par le Sauvignon blanc, et en même temps flatteur. Et puis, au dessert, un vin blanc liquoreux, très riche, aux notes de cire, de fruits confits, le Veneto IGT 2000 Acinobili, élaboré avec un cépage local — le Vespaioia.

Des trois rouges, le plus remarquable était le Veneto IGT 1997 Fratta, élaboré avec du Cabernet Sauvignon et du Merlot, un peu austère, distingué et serré en bouche.

Enfin, Bordeaux, avec le Sauternes

Château d'Yquem le vendredi, se serva le samedi la part du lion... Car, en bref, l'événement s'est terminé par la dégustation de trois séries de bordeaux rouges.

Cela a commencé par un vin d'appellation Margaux plus réputé que jamais, le Château Rauzan-Ségla, dans trois millésimes (2000, 1990 et 1986), dont le plus accompli, à mon sens, était le 1990, évolué, assez terroir, comme on dit, et en même temps distingué.

Suivaient trois millésimes (2000, 1998 et 1995) du nouveau premier grand cru classé de Saint-Émilion Château Angéus, qu'a présenté son propriétaire Hubert de Bouard. C'est un vin monumental et un véritable velours liquide en 2000, dans le même style, mais en un peu moins ample pour le 1998, et puis un peu iodé et assez austère dans le cas du 1995.

Le feu d'artifice a pris fin avec six vins de la famille Moueix, dont le célèbre Pomerol Château Pétrus 1989, très dense, très large, mais encore tout d'un bloc.

Les autres vins que Christian Moueix, fils du fondateur Jean-Pierre Moueix, a fait déguster étaient les suivants.

D'abord, le Pomerol 2001 Latour-à-Pomerol, élégant, moyennement corsé, auquel succéda, plus dense, plus gras, le Pomerol 1999 Château Hosanna.

Même style pour ce qui est du Pomerol 1998 Château Lafleur-Pétrus, charmé, séduisant, mais avec un petit quelque chose de plus élégant. Suivait le Pomerol 1995 Château Trotanoy, en partie évolué, un brin austère, que le magnifique Saint-Émilion Grand cru 1990 Château Magdelaine, complexe, mariant les fruits secs et les fruits rouges, éclipsa.

Puis, il y eut le Pomerol 1989 Château Pétrus, à attendre encore au moins quatre ou cinq ans...

Un vin rouge

Vin toujours égal à lui-même, le **Premières Côtes de Blaye 2001 Château Haut-Bertinier**, du Bordeaux, au beau bouquet dominé par des nuances de fruits rouges et un boisé de qualité, l'est de nouveau dans ce millésime. Moyennement corsé, équilibré, ses tannins sont fins, distingués.

Mais il faudra attendre la réouverture de l'ensemble des succursales de la SAQ...

S. 710038, 25,10 \$, ★★★ \$\$\$, à boire, 2-3 ans

La notation

- ★ - Vin correct
- ★★ - Bon
- ★★★ - Très bon
- ★★★★ - Excellent
- ★★★★★ - Exceptionnel
- (★) - Égale une demi-étoile

La règle

- > Plus d'étoiles que de \$, le vin vaut largement son prix.
- > Autant d'étoiles que de \$, il vaut son prix.
- > Moins d'étoiles que de \$, il est cher ou même très cher.
- > C indique qu'il s'agit d'un vin «courant», vendu dans la plupart des succursales.
- > S désigne les vins de «spécialité», en vente uniquement dans un nombre limité de succursales.
- > Le nombre d'années figurant après la note indique le potentiel de garde approximatif à partir de maintenant.

CHEZ VOTRE MARCHAND ÉPICIER

Le choix des experts pour Noël

La meilleure sélection en épicerie et en dépanneur

Des AOC comme à la SAQ!

À CONSERVER



« ... parmi les meilleurs vins rouges... »
(Jacques Benoit, le 20 novembre 2004 - La Presse)

« ... un Cabernet bien typé... »
(Mathieu Turbide, Claude Langlois, Marc Chapleau, le 6 novembre 2004 - Journal de Montréal et Journal de Québec)

BORDEAUX
Girondin (rouge)

LA PRESSE



« Léger en bouche, des saveurs franches... bien fait... le meilleur. »
(Jacques Benoit, le 20 novembre 2004 - La Presse)

BORDEAUX
Girondin (blanc)

LA PRESSE



« Incontestablement le meilleur rouge... »
(Jacques Benoit, le 20 novembre 2004 - La Presse)

« ... épicé, léger, bien structuré... »
(Mathieu Turbide, Claude Langlois, Marc Chapleau, le 6 novembre 2004 - Journal de Montréal et Journal de Québec)

CÔTES-DU-RHÔNE
Duc de Bourgneuf (rouge)

LA PRESSE



« Typé beaujolais, avec les tannins... des vins de cette appellation. »
(Jacques Benoit, le 20 novembre 2004 - La Presse)

BEAUJOLAIS
Nuit de la Saint-Jean (rouge)

LA PRESSE



« ... tannique... rustique... »
(Jacques Benoit, le 20 novembre 2004 - La Presse)

CORBIÈRES
La Chevière (rouge)

LA PRESSE

Des vins importés comme à la SAQ!



« ... Cuvée d'Argençon blanc, floral, parfumé et bien équilibré... »
(Mathieu Turbide, Claude Langlois, Marc Chapleau, le 6 novembre 2004 - Journal de Montréal et Journal de Québec)

CUVÉE D'ARGENÇON
Argentin (blanc)



Recommandation des experts
(Mathieu Turbide, Claude Langlois, Marc Chapleau, le 6 novembre 2004 - Journal de Montréal et Journal de Québec)

ORO DE CHILE
Chilien (rouge)



Recommandation des experts
(Mathieu Turbide, Claude Langlois, Marc Chapleau, le 6 novembre 2004 - Journal de Montréal et Journal de Québec)

RED RESERVE
Australian Ridge (rouge)

3280320A

RONA

Vous voulez. Vous pouvez.

DANS TOUS, TOUS LES RONA

440%

de rabais

sur tous* les articles de Noël en magasin dans les catégories suivantes:

Décorations d'arbres de Noël
Villages • Décorations d'intérieur
et d'extérieur • Arbres à fibre
optique • Figurines et scènes
animées • Boucles et rubans
Couronnes et croissants •
Guirlandes • Crèches

* Les lumières d'intérieur et d'extérieur, les arbres de Noël réguliers, papier d'emballage, la quincaillerie de Noël et les pieds d'arbres ne sont pas inclus.



PRIME de
15
MILLES

de récompense AIR MILES^{md}
à l'achat d'un outil stationnaire
et portatif de marque RONA.

CODE BONI: 0557

- Offre en vigueur jusqu'au 16 janvier 2005, chez tous les détaillants RONA participants.
- Le coupon doit être présenté au moment de l'achat. Détails en magasin.



RONA



Les rabais sont calculés à partir du prix régulier de chaque magasin. Les rabais maximaux peuvent différer d'un magasin à l'autre. La sélection des articles mis en liquidation peut être différente d'un magasin à l'autre. Détails en magasin. Offre valide du 18 décembre au 16 janvier 2005 ou jusqu'à épuisement des stocks. Aucune mise de côté, aucun compte-maison. Pas de commandes spéciales, prix applicable sur la marchandise en magasin seulement. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Certaines catégories de produits et certains services ne sont pas disponibles dans tous nos magasins. La sélection peut varier d'un magasin à l'autre. Le texte prévaut en tout temps. Photos à titre indicatif seulement. Md/mc Marque déposée/de commerce d'AIR MILES International Holding N.V. employée en vertu d'une licence par Loyalty

Le Programme AIR MILES^{MD}, une raison de plus de revenir chez RONA!