

ACTUEL



LOUIS-JOSÉ HOUDE TUTOYER LA GOUVERNEURE GÉNÉRALE PAGE 4

JE T'AI ME MOI NON PLUS VIVE LES GALÉJADES PAGE 5



PASSEZ AU SALON

Du petit salon familial suranné et chargé d'histoire au modèle yuppie aux lignes épurées, se décline une panoplie de variations sur le thème du funéraire. Urne en marbre ou cercueil en contreplaqué? Columbarium ou cimetière déniché sur Internet? Au salon funéraire, comme chez le concessionnaire automobile, on magasine un service de base auquel peuvent s'ajouter une multitude d'options. Actuel a fait la tournée de quelques salons montréalais, question de prendre le pouls d'une industrie en révolution... et bien en vie. PAGES 2 ET 3

Philippe Rajotte
PHOTO IVANOH DEMERS, LA PRESSE

sfbc Anapharm
Entreprise de recherche
sur les médicaments
www.anapharm.com

NOUS RECHERCHONS PRÉSENTEMENT DES...

Femmes 18 ans et plus Non-fumeuses

POST-MÉNOPAUSÉES OU CHIRURGICALEMENT STÉRILES

Indemnité compensatoire jusqu'à 2 300 \$

Notre équipe se fera un plaisir de répondre à toutes vos questions. Alors n'hésitez pas et appelez-nous dès maintenant ou visitez notre site web si vous correspondez aux critères.

(514) 485-7555 | 1 866 ANAPHARM

Heures d'ouverture du centre d'appel:
Lundi au vendredi: 8 h à 21 h • Samedi: 9 h à 17 h

Je donne, je reçois



*Nicole,
massothérapeute*

Anapharm vous offre bien plus que vous ne le pensez. Participer à une étude de recherche clinique chez Anapharm, c'est : • Obtenir un bilan de santé • Être suivi par un personnel médical hautement qualifié • Recevoir une indemnité compensatoire en fonction de la durée de votre séjour en clinique et de vos visites de retour • Un souci constant de votre confort, de votre bien-être et de votre sécurité.

Québec • Montréal • Trois-Rivières

10 ANS de confiance

DOSSIER / TOURNÉE D'ADIEU



PHOTO IVANOH DEMERS, LA PRESSE

SIX PIEDS SUR TERRE

Charles Rajotte inc.

1350, rue Beaubien Est, Montréal.

Petite place, accueil amical. Ici on aime. Le jeune homme qui nous reçoit a de super favoris d'Elvis et une allure relaxe sous son complet trop raide. Quelque chose nous dit qu'on va bien s'entendre...

Représentant la troisième génération d'une famille de directeurs de funérailles, Philippe Rajotte vit en haut avec sa petite famille, alors que les embaumements ont lieu au sous-sol. Pas de doute: voici la version québécoise de *Six Feet Under!* «Ce n'était pas ma première option... mais au moins je me sens utile», répond-il, interrogé sur son choix de carrière atypique.

Et l'ambiance? Familiale, mettons. Chez Charles Rajotte, on a le salon modeste. Le décor semble fixé depuis longtemps et il y a encore un vieil orgue dans le sous-sol. Avec son fleuriste attiré juste en face et son columbarium rempli de photos des gens du coin, on devine que l'endroit est bien ancré dans la vie du quartier.

NOS REGRETS

T. Sansregret Ltée.

3198, rue Ontario.

C'est peut-être à cause du beau soleil qu'il faisait dehors. Mais cette magnifique bâtisse centenaire nous a laissés un peu froids.

Hormis le bienveillant regard du fondateur (Théodore Sansregret) dont le portrait orne les murs du bureau, on a cherché en vain un peu de chaleur humaine dans les méandres de ce gros complexe traditionnel. Il faut dire que nous avons été reçus par l'embaumeur en personne, ce qui est en soi assez glaçant!

Bon point toutefois: T. Sansregret est une entreprise familiale bien de chez nous, en affaires depuis 70 ans. De grosses chaînes américaines ont tenté de l'acquérir, mais sans succès. «On n'est pas à vendre», dit notre hôte avec un (gros) accent de fierté dans la voix. Autre bon point: le monsieur n'a jamais insisté pour nous en vendre plus, respectant les limites de notre budget.

Cela dit, on ne peut pas dire qu'on ait craqué pour cette ambiance de cabinet comptable au papier peint des années 80, et encore moins pour la salle de réception aux allures de cafétéria.

LA VALEUR SÛRE

Magnus-Poirier

Avec comme voisins une école primaire et un jardin communautaire où l'on aperçoit des épouvantails, des tomates et betteraves tardives, le salon Magnus-Poirier, qui occupe une grande maison accueillante, a quelque chose de réconfortant.

Décor aux tons chauds et classiques, portes en accordéon pour créer l'intimité, sobriété et chic suranné. Nous avons bien aimé l'approche de notre jeune conseillère, une solide et jolie blonde qui inspire confiance par sa connaissance du domaine et son empathie sincère mais jamais exagérée. Sympathique et chaleureuse, elle s'est adaptée à nos moyens financiers restreints. Lorsque nous avons évoqué les croyances bouddhistes de tante Rita, notre conseillère nous a informés que le salon était équipé en bouddhas et autres objets.

Un endroit qui ne réinvente pas le genre mais plaît par sa facture classique.

Année de fondation: **1925**
 Nombre de salons: **1**
 Succursales: **une, à Repentigny**
 Degré d'empathie: **7/10**

+ Les dimensions humaines, la simplicité.

- Pour le lunch, ils préfèrent (avec insistance) qu'on fasse appel au traiteur de la maison.

Note: 1/2

Année de fondation: **1935**
 Nombre de salons: **2**
 Succursales: **une, rue Beaubien Est**
 Degré d'empathie: **4/10**

+ pas de pression

- un peu drabe.

Note: 1/2

Année de fondation: **1923**
 Nombre de salons: **3**
 Succursales: **7**
 Degré d'empathie: **8/10**

+ On sent qu'on est entre bonnes mains. Le décor feutré et réconfortant, parfait pour les réunions de famille.

- Si on souhaite fournir sa propre urne, le salon exige une somme de 125\$ pour la manipulation des cendres.

Note: 1/2

VADROUILLE FUNÉRAIRE



SYLVIE ST-JACQUES ET JEAN-CHRISTOPHE LAURENCE

On accuse souvent les salons funéraires d'être des entreprises gourmandes, qui voient dans la mort une occasion de faire de gros sous. C'est peut-être vrai. Mais soyons honnêtes: qui voudrait retourner en arrière, au temps où l'on veillait le mort pendant trois nuits et trois jours dans la demeure familiale?

En l'absence de l'Église, et avec la disparition des anciennes traditions, la tâche qui revient aux salons funéraires est devenue immense. «C'est un travail très difficile»,

résume l'anthropologue Luce Des Aulniers, une spécialiste de la question. «Certains le font sur le pilote automatique, d'autres versent dans le miel. Mais je pense que la première force d'un directeur funéraire est sa discrétion.»

La majorité des salons funéraires visités pour les fins de ce reportage étaient d'ailleurs de ce type: plus on prend d'options, plus intéressants sont les profits pour le salon.»

qui associe cet anonymat à une volonté d'anesthésier le caractère tragique de la mort.

«Le paysage funéraire est en train de changer», observe de son côté le sociologue Sébastien St-Onge. «La mort est devenue une marchandise, au même type que n'importe quel bien de consommation. C'est comme pour l'achat d'une voiture: plus on prend d'options, plus intéressants sont les profits pour le salon.»

Notre tante va mourir...

Pour s'initier à cet univers

peu fréquenté, Actuel a joué les clients ordinaires et «magasiné» un salon pour Rita, une tante fictive à l'agonie. Elle a été successivement catholique, bouddhiste, excentrique. Elle est passée du service religieux quatre étoiles à la crémation bas de gamme.

Au total, nous avons visité cinq salons de tailles variables, situés dans différents secteurs de Montréal. Nos évaluations n'ont rien de scientifique. Ce sont les impressions subjectives de deux «neveux attentionnés», qui apprenaient sur le tas! Actuel les a cotés par nombre de cercueils, allant de un à cinq, du pire au meilleur.

BRANCHÉ Memoria

Chez Memoria, boulevard Saint-Laurent, des pièces vastes décorées au goût du jour remplacent les lieux sombres et feutrés des salons traditionnels. L'importante fenestration permet aux passants d'observer les rites funéraires qui, au fond, peuvent tout aussi bien ressembler à un cocktail ou un lancement mondain.

Pour cette visite, nous avons imaginé Rita en femme originale qui s'était dissociée des coutumes poussiéreuses. En téléphonant au numéro central de cette chaîne funéraire, nous avons immédiatement été référés à un spécialiste en planification funéraire. Il a fallu insister pour que ce dernier accepte de nous rencontrer dans la succursale du boulevard Saint-Laurent.

Peu chaleureux, notre conseiller nous a semblé trop porté sur la calculatrice: il a insisté pour que nous payions immédiatement la note au moment du décès de Rita. Nous voulions quelque chose d'un peu excentrique pour elle. Il nous a suggéré un cercueil rose ouvert en entier qui dévoilerait ses genoux et ses chaussures. Rita a déjà vu plus flyé.

THINK BIG!

Centre funéraire Côte-des-Neiges Dignité/Dignity.

4525, chemin de la Côte-des-Neiges.

Avec ses neuf salons, Dignité est une véritable usine du rite funéraire, qui appartient à des intérêts américains. On s'attendait à un accueil impersonnel, mais nous avons été impressionnés par l'efficacité de notre conseiller en préarrangements. Apprenant que notre tante était bouddhiste, il s'est empressé de nous montrer les deux salons à caractère asiatique, en précisant qu'un employé était spécialisé en religions orientales. Quand on lui a dit que nous voulions une incinération, mais pas d'exposition, il a sursauté: «Les bouddhistes exposent toujours les corps. Votre tante est-elle vraiment bouddhiste?»

Étourdis par sa visite éclair, nous sommes entrés dans son bureau avec vue panoramique sur le cimetière Côte-des-Neiges. L'homme d'affaires a alors pris le dessus, nous offrant des forfaits inutilement garnis, qui incluaient notamment des fleurs à 220 \$, des assurances couvrant tout et un service de limousine pour le moine bouddhiste.

Année de fondation: **1995**
 Nombre de salons: **1**
 Succursales: **11**
 Degré d'empathie: **3/10**

+ Le design contemporain qui plaît à une clientèle branchée. Son côté urbain qui s'intègre parfaitement dans l'esprit du boulevard Saint-Laurent.

+ Un conseiller vieux jeu.

Note: 1/2

Année de fondation: **1996**
 Nombre de salons: **9**
 Succursales: **de Montréal à Los Angeles.**
 Degré d'empathie: **7/10**

+ Rien n'est laissé au hasard. Il y a même une garderie dans l'édifice!

+ Bouh, la méchante chaîne américaine.

Note:

Une industrie où la sursollicitation est encore bien vivante

MARIE-CLAUDE MALBOEUF

Lorsque le mari de Solange Turgeon est mort, au printemps dernier, le téléphone s'est mis à sonner. «C'était des fabricants de pierres tombales. Disons qu'ils m'ont laissé une drôle d'impression», raconte la retraitée de Fleurimont, en Estrie.

Visiblement, la concurrence est rude dans l'industrie funéraire québécoise, où certaines des 320 entreprises ne reculent devant rien pour dénicher les clients. «L'un d'eux est allé voir le monument que j'avais acheté jusqu'au cimetière, pour revenir à la charge en me proposant d'y graver autre chose, déplore M^{me} Turgeon. Une telle insistance devrait être interdite.»

Dans sa région, les appels se succèdent parfois pendant un an. «Les gens nous racontent des histoires d'horreur. Certains ont été pourchassés directement au salon ou dès la publication de l'avis de décès», raconte un entrepreneur de Sherbrooke, Serge Provost, de Provost Monument. «J'attends 14 jours avant d'approcher qui que ce soit, dit-il. Mais j'aimerais bien qu'on interdise carrément toute forme de sollicitation pour en finir avec les chasseurs de corbillards et d'ambulance.»

«Les gens qui aiment planifier»

À l'Office de protection du consommateur, les plaintes demeurent rares, indique Yves Leclair. Jusqu'en 1988, certains vendeurs de contrats préalables d'arrangement funéraire traquaient les vieillards chez eux et jusque dans les couloirs des centres d'accueil et des hôpitaux. Mais un décret, que l'industrie a approuvé, interdit désormais ces pratiques.

Chaque fois qu'elle donne une séance d'information sur le sujet, M^e Marie-Hélène Beaulieu met malgré tout les consommateurs en garde. «Un monsieur m'a déjà dit: «Quand je suis allé m'informer, ils me vantaient le confort de ma tombe...» Comme si cet homme cherchait un matelas! D'autres vendeurs n'hésitent pas à culpabiliser les gens en leur disant: «Vous n'êtes pas pour laisser ce fardeau-là à vos enfants...»

«La mort est un sujet très émotif et encore tabou, explique cette avocate d'Option Consommateur. Les gens hésitent à comparer, à poser des questions. Ils ont surtout hâte d'en finir. Alors, quand ils ressortent, ils ont déjà tout signé, pris toutes sortes d'options et acheté des choses à très gros prix.»

Décédo-dollars

Aux États-Unis, les enquêtes font état de marges de profit faramineuses: de 300 % à 500 % sur certains objets comme les urnes ou les cercueils, dont le prix peut atteindre 50 000 \$. «Mais personne ne te dira qu'il est possible d'être incinéré dans une boîte de carton, déplore un jeune Montréalais. Il faut se battre pour avoir la base. On te regarde comme si tu étais sans coeur et voulais épargner sur le dos de ton parent.»

Évidemment, tous les entrepreneurs funéraires ne se comportent pas comme des vendeurs de voitures. Le nombre de décès a beau augmenter tous les ans, la crémation gruge de plus en plus les profits de l'industrie, nuancent par ailleurs ses porte-parole. Aujourd'hui, déjà plus de la moitié des Québécois se font incinérer. Et la grande majorité d'entre eux renoncent du même coup au cercueil et à la pierre tombale. «Il faut se réinventer, conclut Serge Provost. Ici, nous nous tournons de plus en plus vers la rénovation de monuments.»

Depuis qu'elle a perdu son monopole, même l'Église joue le jeu de la concurrence, observe pour sa part Jean-Jacques Lavoie, historien des religions à l'UQAM. «Des bulletins paroissiaux précisent désormais que le cimetière accueille les non-catholiques ayant vécu une vie digne. D'autres acceptent d'enterrer les suicidés, ce qui était impossible il y a à peine 10 ans.»

Dès 1963, un livre critiquait déjà l'*American Way of Death*, jugée tout aussi matérialiste que la célèbre *American Way of Life*. Au Québec aussi, conclut M. Lavoie, «il y a une marchandisation de la mort».

Au Québec, le coût moyen des funérailles atteint 5000 \$, dont la moitié sera consacrée à l'achat du cercueil. Ce qui entoure la cérémonie (la place au cimetière ou au mausolée, le traiteur, les fleurs, les annonces, etc.) peut faire tripler la facture.

Au Québec, le chiffre d'affaire des seules coopératives funéraires est passé de 10 à 25 millions au cours des 10 dernières années. L'ensemble du marché vaut 200 millions — par rapport à 1,3 milliard au Canada et 12 milliards aux États-Unis.

Malgré tout, les multinationales américaines comme Alderwoods ont ralenti l'offensive amorcée au Québec dans les années 90, puisque le marché n'a jamais vraiment explosé.

DOSSIER / TOURNÉE D'ADIEU

Vous voulez réagir à notre dossier sur la mort? Écrivez-nous (300 mots et moins) à forum@lapresse.ca

Tutoyer la gouverneure générale



LOUIS-JOSÉ HOUDE
DEHORS, LE MONDE
COLLABORATION SPÉCIALE

On passe notre vie à travailler notre image, à camoufler des mensonges. Qu'on soit artiste, entrepreneur, étudiant ou *poodle*, on a un orgueil. On veut bien paraître, on veut pas avoir l'air de...

J'étais à l'épicerie un matin et je me suis acheté un gros pot de petits jujubes en oursons. Les petits oursons rouges, verts, jaunes. Je sais pas pourquoi mais j'étais gêné de les laisser à la vue, sur le dessus de mon panier. J'étais gêné que les gens sachent que je mange des petits oursons en jube. Je les ai camouflés en dessous des fruits et des légumes. Pour avoir l'air d'un gars qui mange santé, pour pas avoir l'air d'un gros cochon.

En août dernier, mes toilettes bouchent. Je cours acheter un siphon. J'arrive à la quincaillerie en sueur, paniqué, je hurle au préposé :

— Avez-vous des siphons ?

Mais je m'achète aussi des clous et un marteau dont je n'ai aucune-

ment besoin parce que je veux pas m'acheter JUSTE un siphon *pis* avoir l'air d'un gars qui s'en retourne jouer dans sa mardo.

Toujours août, j'étais dans une station de radio et je rencontre Michaëlle Jean. On se donne la main, on s'embrasse, on fonde une famille... Pardon, bref, on discute. Je la tutoie gros comme le bras, mais vraiment. Gros comme le bras de Louis Cyr. J'attaque à grands coups de TU parce que quand on rencontre Michaëlle Jean pour la première fois, on est convaincu qu'elle est âgée, tout au plus de 34, 35 ans. J'en ai presque 28 et je me dis qui si je vouvoie une femme de 35 ans, je viens de lui terminer sa jeunesse.

Coup de théâtre ! En fait, coup de théâtre d'été. (C'est un coup de théâtre léger.) Elle me vouvoie ! Je me sens mal, me trouve impoli. Je la tutoie quand elle, plus âgée que moi, me vouvoie. Et puis... Encore coup de théâtre ! En fait, coup de théâtre expérimental. (C'est un coup de théâtre où on comprend rien.) J'apprends durant la conversation qu'elle est âgée de 48 ans. Je n'y crois pas. Je me sens vraiment ridicule, mais je refuse de *shifter* au VOUS parce que je suis déjà parti sur le TU et je ne veux pas avoir l'air pas à l'aise, qui se laisse influencer par son VOUS.

Un midi, je mange dans un restaurant, avenue du Mont-Royal.

Le genre de restaurant où on n'a pas moyen de savoir quelles sont les toilettes des femmes et celles des hommes ? Me suivez-vous ? Les restaurants où, sur les portes des toilettes, au lieu d'afficher le bon vieux pictogramme de monsieur et de madame, on voit une peinture abstraite. Une flûte qui danse, carotte avec canne, un pétale avec des lunettes, une clé de sol avec un chapeau melon ou un ange gai. Et y'a toujours un moment où t'hésites, tu cherches ce qui représente ton sexe dans toutes ces *ostie d'frou-frouneries*-là !

À la fin du repas, je règle en argent comptant. La facture est de 28\$. Je dépose 40\$ sur la table. Le serveur prend l'argent et me dit : C'est beau comme ça... Avec un très faible « ? » à la fin. Quel crapet. Tu sais qu'en me le demandant comme ça j'ai l'air fou si je réponds : Non, ramène-moi 3\$. Tu sais qu'avec ce ton-là, t'établis que ce serait inapproprié de ma part de te demander de la monnaie, tu veux que je me sente mal d'avouer que je suis pas généreux.

Et je me suis laissé voler parce que je voulais pas avoir l'air d'un *cheap*.

Finalement je suis un *cheap*, gros cochon mangeur d'ourson-jujube, qui joue dans sa *mardo*, qui tutoie une gouverneure générale du Canada âgée de 50 ans et qui s'assume pas.

Prenez un numéro...

Pour vous abonner
cyberpresse.ca/abonnement
514 285-6911

LA PRESSE
cyberpresse.ca

LA SUPERGRILLE
DU MOIS
LA PRESSE



LAROUSSE

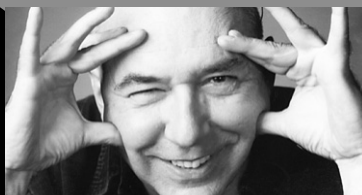
EN OCTOBRE,
vingt-cinq gagnants mériteront le dictionnaire
LE PETIT LAROUSSE ILLUSTRÉ 2006
et un t-shirt La Presse.

À SURVEILLER
DIMANCHE

Place à la musique!

JOËL LE BIGOT et FRANÇOIS DOMPIERRE

vous offrent la chance de gagner un voyage à Paris pour assister à un concert de l'Orchestre symphonique de Montréal le 2 mai 2006. Jusqu'au 13 novembre, écoutez Joël Le Bigot le week-end dès 7 h au 95,1 FM ou François Dompierre le dimanche dès 13 h au 100,7 FM.



Remplissez ce bulletin de participation et postez-le avant le 15 novembre 2005 (cachet de la poste faisant foi) à :

Concours «Place à la musique!», C.P. 11424, succ. Centre-ville Montréal (Québec) H3C 5V1

Date à laquelle la question a été posée en ondes : _____

Réponse : _____

Émission : _____

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Ville : _____ Code postal : _____

Tél. domicile : () _____ Tél. travail : () _____

Courriel : _____

Concours réservé aux 18 ans et plus. Fac-similiés non acceptés. Le grand prix comprend un voyage pour deux personnes à Paris, entre le 26 avril et le 7 mai 2006, incluant l'avion, l'hébergement en occupation double (six nuitées) et deux billets pour un concert de l'OSM. Valeur totale: environ 7300 \$. Certaines conditions s'appliquent. Aucun équivalent en argent. Règlements complets à Radio-Canada et sur www.radio-canada.ca/radio

Je suis intéressé(e) à recevoir de la documentation de Radio-Canada, de La Presse et de l'OSM.

95,1 FM
PREMIÈRE CHAÎNE

ESPACE
MUSIQUE
100,7 FM

OSM
ORCHESTRE
SYMPHONIQUE
DE MONTRÉAL

LA PRESSE

CONCORDE
HOTELS

ACTUALITÉS

Informations, observations et poésie chaque samedi

NICOLAS LANGELIER
COLLABORATION SPÉCIALE

GROSSE SEMAINE POUR...

Les plaintes farfelues

On apprenait cette semaine qu'une Brésilienne a décidé de porter plainte contre son mari parce qu'il ne lui a pas permis d'atteindre l'orgasme. La femme, âgée de 31 ans, allègue que son conjoint a mis fin à une relation sexuelle tout de suite après avoir atteint le contentement, sans se soucier de son plaisir à elle. Le chef de police Jose Roberto Ferraz mène l'enquête.

Transportons-nous maintenant en Roumanie, paradis de la nouvelle invraisemblable, où un prisonnier a décidé d'intenter une poursuite contre Dieu, rien de moins, pour « mensonge, abus et trafic d'influence ». Le motif de la poursuite étant bien sûr que Dieu n'a pas réussi à sauver l'homme, connu sous le nom de Pavel M., de l'influence néfaste du Diable. Les procureurs de la ville de Timisoara doutent cependant d'être en mesure d'engager un procès, en raison des problèmes qu'ils éprouvent à forcer Dieu à comparaître. On ne sait pas si ça peut être utile, mais on a comme l'intuition qu'il se cache dans le bout de Mont-Laurier.

Enfin, un couple russe a quant à lui obtenu gain de cause dans le procès qui l'opposait à son colocataire, pour le vol de deux côtelettes de porc. Le voleur a été condamné à un an de travaux communautaires, ainsi qu'à une amende de 50 \$. Le juge n'a pas accordé de crédibilité à la défense de l'homme, qui affirmait s'être trompé de frigo.



LE HAÏKU

L'actualité hebdomadaire sous la forme du poème classique japonais

*Le plus déprimant :
la température ou cette
course à la mairie ?*

ACTUALITÉS RECOMMANDE DE...

1) Faire un gros tas de feuilles mortes et se laisser tomber dedans.

Cela sentira comme quand vous aviez 4 ans.

2) Refuser d'encourager l'exploitation abusive des consommateurs.

Il est maintenant possible, sur le iTunes Music Store, de télécharger des vidéoclips pour la somme pas très modique de 2,29\$. Ce qui est quand même un comble, si l'on considère que ces choses sont avant tout des produits promotionnels. Prochaine étape : nous demander de payer pour regarder des pubs télé ?

3) Faire sa propre soupe

Quelques minutes de travail vous procureront un chaudron plein d'un liquide délicieux et nutritif. Vous pouvez même le combiner avec une activité agréable, comme l'écoute des *Invincibles*, une fantastique série télévisée. Dans un même ordre d'idées, ne manquez pas notre prochain manifeste : *Pour un Québec qui prépare son propre hummus*.

10 000 CHOSES QUI SONT VRAIES

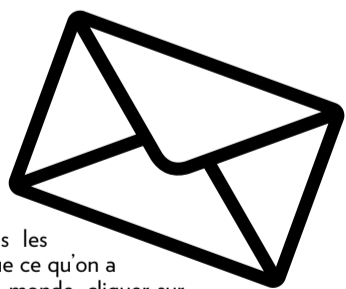
N° 9988

Le courrier électronique ne peut que décevoir

Une compulsion aussi dommageable que répandue, en ce début de XXI^e siècle, est celle qui consiste à vérifier si l'on a reçu des courriels. Puis à vérifier quelques instants plus tard. Puis, à nouveau, pas vraiment longtemps après.

Il va de soi que l'ennui est un facteur pour expliquer cette vigilance de tous les instants. Quand on n'a rien à faire, ou que ce qu'on a à faire ne nous emballa pas le moins du monde, cliquer sur le bouton «Relevé du logiciel de courrier» peut sembler une solution relativement stimulante. Mais cela n'explique pas tout. La principale motivation est plus profonde, plus sombre : en réalité, subconsciemment, vous espérez que le prochain courriel à débarquer dans votre boîte de réception sera LE courriel. Celui qui, d'une manière encore inconnue, apportera le changement dont vous avez tant besoin. Catapultera votre existence dans une direction nouvelle et excitante. Transformera votre vie pour le mieux, pour de bon.

Mais ce courriel n'arrivera pas, bien sûr. Ce genre de chose n'arrive jamais par courriel. Tout ce que vous risquez de recevoir, en réalité, c'est une invitation de votre fournisseur Internet à vous munir d'un nouveau *cossin* antivirus, ou un message d'un ami vous invitant à aller prendre une bière. Ce qui est toujours agréable (la bière, bien sûr, pas le *cossin* antivirus), mais ne risque pas de changer votre vie de manière très spectaculaire. À moins bien sûr que cet ami soit très riche, et particulièrement disposé à répandre le bien autour de lui. Grosso modo, établissons donc le principe suivant : si Daniel Langlois fait partie de votre cercle d'amis, vous pouvez continuer à entretenir certains espoirs envers votre prochain courriel. Autrement, n'y pensez même pas.



Vive les galéjades !

RAFAËLE GERMAIN
JE T'AIME
MOI NON PLUS
COLLABORATION SPÉCIALE

J'ai écrit la semaine dernière une chronique sur les *pick-up lines* — ces phrases tantôt magiques, tantôt déconcertantes, qui sont parfois les premières lignes des histoires d'amour.

Mon amie Delphine, elle, n'y croyait pas. Pas de mot magique, pas de recette miracle, pas de solution simple. L'amour est unique et complexe, il se refuse au résumé. «Oui mais si ?» lui demandais-je. Éternelle question, qui comme toutes les éternelles questions, reste sans réponse définitive mais génère mille et une opinions.

Un M. Charpentier m'a écrit à ce sujet. J'ai lu sa lettre à mes amis, tant je la trouvais jolie — c'est l'un d'entre eux qui m'a convaincue de la reproduire ici, parce que, m'a-t-il dit : «Quand on a quelque chose de beau entre les mains, on devrait le partager.» Alors voici quelques extraits de la lettre de M. Charpentier, qui a le verbe fleuri et l'élégance surannée de m'appeler «chère madame».

«Je suis dans ma 73^e année. J'ai quelques notions sur le sujet de la phrase et de la drague. J'ai commencé ce sport vers l'âge de 12 ans.

«Je ne crois pas en une phrase magique par laquelle la Bête fait automatiquement tomber la Belle. Si telle phrase existait, elle aurait été découverte il y a fort longtemps et utilisée *in secula seculorum*. Y en a pas. Ce dont on se souvient, 30 ans plus tard, c'est le moment où un verbe fleuri a été planté dans une oreille fertile. (...) «*It takes two to tango.*» C'est l'offre du verbe et l'acceptation silencieuse qui s'enlacent et mènent au lit pour la nuit ou pour la vie. Tout le reste est galéjade et perte de temps.

«(...)Dans mon temps, la drague se disait chanter la pomme. J'ai chanté avec une moyenne de succès qui me permet d'avoir un bel album de souvenirs entre les deux oreilles.»

D'abord, il y avait dans la lettre de monsieur Charpentier le mot «galéjade», qui me ravit depuis une bonne semaine, à un tel point que mes amis ne sont plus capables de l'entendre. Puis cette expression musicale et sucrée, «chanter la pomme», qu'on répète plusieurs

fois dans nos vies sans trop savoir d'où elle vient.

J'ai trouvé plusieurs interprétations, dont une sombre histoire de fermeture d'usine et de dispute entre Français et Anglais, le tout sur fond de Shawinigan. Au département poésie, on a vu mieux. Ma version préférée est celle selon laquelle «chanter la pomme» ferait référence à Adam et Ève. En vantant les mérites du fruit défendu, Ève aurait été la première chanteuse de pomme, l'originelle charmeuse de serpent.

Marianne aime bien l'idée que ce soit une femme qui ait mis l'expression sur la *map*. Elle dit qu'il y a effectivement dans la drague quelque chose de délicat et de léger qui s'apparente à la musique, et quelque chose de rond et de sucré qui ressemble aux pommes et aux femmes. Est-ce parce que nous avons été plus ou moins forcées de nous taire pendant tant de siècles que le chant d'amour a surtout été entonné par des hommes ?

IL FAUT ÊTRE DEUX
POUR QUE LA MAGIE
OPÈRE, IL FAUT LE
COURAGE DES MOTS
MAIS AUSSI CELUI,
TOUT AUSSI BEAU, DE
L'ACCEPTATION. LE
MÉRITE N'APPARTIENT
PAS EXCLUSIVEMENT
À CELUI QUI A VOULU
SÉDUIRE, MAIS AUSSI
À L'AUTRE, QUI A
ACCEPTÉ DE L'ÊTRE.

Dans la littérature, dans les légendes, rares sont les femmes qui cherchent à séduire par le verbe. Si elles le font, c'est qu'elles sont sirènes ou magiciennes, ensorceleuses ou héroïnes tragiques — la fée Viviane et Phèdre sont de beaux personnages, mais elle ne portent aucunement en elles la légèreté et la douceur des troubadours et des chanteurs de pomme.



C'est ce que j'aime dans la lettre que j'ai reçue. Cet hommage à ce moment si heureux et délicat — «l'offre du verbe et son acceptation silencieuse». Je ne vois pas de lourdeur dans ce bel échange, pas d'intensité d'héroïne de tragédie grecque. C'est un moment qui peut prendre une importance indescriptible pour deux êtres, un moment souvent décisif, mais qui garde une grâce aérienne, presque magique — une danse qui se fait à des mètres du sol, une musique qui ne s'écrit pas.

Le verbe peut être prononcé aussi bien par un homme que par une femme, nous le savons aujourd'hui, et par sa simple intonation, le miracle peut se produire. Mais il n'est pas le fait d'une seule personne — *la pick-up line* n'existe pas sans l'autre, la drague ne se joue pas en solo : il faut être deux pour que la magie opère, il faut le courage des mots mais aussi celui, tout aussi beau, de l'acceptation. Le mérite n'appartient pas exclusivement à celui qui a voulu séduire, mais aussi à l'autre, qui a accepté de l'être.

M. Charpentier écrit qu'il a entre les deux oreilles «un bel album de souvenirs». Je pense que nous avons tous entre les nôtres au moins un air ou une mélodie — un duo miraculeusement harmonieux, souvenir de cette pomme que malgré nous, nous ne cessons de chanter.

Questions ? Commentaires ? Écrivez à Rafaële Germain à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9

QUESTION D'ÉTHIQUE OU D'ÉTIQUETTE?

Grief pour une savonnette?

SYLVIE ST-JACQUES

Je suis directeur adjoint d'une école secondaire à Montréal. Depuis plusieurs années, un enseignant fait parler de lui parce qu'il dégage une odeur nauséabonde. Il fait preuve d'un manque total d'hygiène personnelle. Ses dents sont cariées, ses vêtements non lavés, ses cheveux gras. Les dames qui travaillent à la cafétéria m'ont avoué, récemment, avoir de la difficulté à le servir tellement il sent mauvais. Ma question : comme patron, comment lui dire qu'il a un problème d'hygiène sans qu'il me fasse un grief ?

— Anonyme, Montréal.

Cher anonyme
De toute évidence, vous espérez que l'éthicienne vous donne une formule magique qui traduira votre aversion pour l'hygiène déficiente de cet enseignant, tout en épargnant l'amour-propre (et le fiel) de ce dernier.

Mais avant d'exprimer à votre collègue tout le mal que vous pensez de sa dentition, Hélène Lépine, professeure au département d'organisation et de ressources humaines à l'UQAM, vous invite à faire un examen de conscience. «Dans une entreprise, il arrive à tout le monde d'être choqué par l'apparence, les manières ou les façons de s'exprimer de certaines personnes. Vouloir imposer ses préférences personnelles à un employé peut être perçu

comme du harcèlement», prévient-elle.

Les plaintes des dames de la cafétéria suffisent-elles pour accuser cet employé de malpropreté pathologique ? Pas selon M^{me} Lépine, qui juge que si les collègues ou les élèves tolèrent sans sourciller le lustré de la chevelure et les cernes autour du col, il n'y a pas lieu d'imposer la savonnette de force. «Les jeunes au secondaire n'ont pas la langue dans leur poche. S'ils trouvaient son manque d'hygiène intolérable, ils ne se gêneraient pas pour le lui laisser savoir», dit-elle.

Bref, si vous décidez de partager votre vision de l'hygiène, vaut mieux faire preuve de doigté. «Si vous traitez cet employé de manière correcte et qu'il ne se sent pas victime de harcèlement, il n'y a pas de danger de grief.» Et si votre propre version de la propreté inclut l'usage abusif du *Brut 33* et une dépendance compulsive au Purell, préparez-vous à ce que votre interlocuteur joue à son tour le rôle de critique d'hygiène personnelle.

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

Au-delà du piment

Au bistrot Le Pimenté, en plein cœur du Plateau, on ne se prend pas au sérieux et c'est pour ça qu'on y est bien. D'abord la cuisine n'est pas pimentée, ensuite ce n'est pas exactement un bistrot, et enfin bien qu'on soit au cœur du quartier le plus franco-français de la ville, on propose ici des spécialités libanaises. Et pour couronner le tout, le patron a l'accent de l'avenue du Mont-Royal Est!



Le bistro Le Pimenté

PHOTO MARTIN TREMBLAY, LA PRESSE

ROBERT BEAUCHEMIN
RESTOS
COLLABORATION SPÉCIALE

On pourrait donc qualifier ce Pimenté de bistrot de poche. On y compte au plus une trentaine de places et quelques tabourets autour d'un petit bar. Le resto est pourtant aménagé dans ce qui était autrefois

L'ambiance est celle d'un café. Il n'y a pas de nappes, beaucoup de bois, des couverts ordinaires, un décor modeste dans des tons de noir et de vert olive, et une carte des vins inexistante sauf quelques propositions hâtivement choisies.

un casse-croûte baptisé Chez Papi ou quelque chose du genre. Il reste d'ailleurs une partie de la devanture, ce qui nous laisse perplexe. Mais on a éliminé à l'intérieur tout ce qui aurait pu le suggérer.

L'ambiance est celle d'un café. Il n'y a pas de nappes, beaucoup de bois, des couverts ordinaires, un décor modeste dans des tons de noir et de vert olive, et une carte des vins inexistante sauf quelques propositions hâtivement choisies.

À la carte, on propose surtout des mezze, ces petites miniatures, froides ou chaudes, qui se mangent si bien en tapas à l'apéro, autour d'un

amoureux au bar du coin au retour du travail et avant de rentrer chez soi, menacée de disparition il y a quelques années, fait un retour timide. Bonne idée qui fait son chemin, surtout sur le Plateau.

Sur notre table remplie de plats typiques, un taboulé bien frais et croustillant, qui repose sur une feuille de laitue, est présenté dans un bol creux. Touche inhabituelle, d'autant que cette salade est sou-

coupé en petits morceaux et frit, mêlé à des fines herbes, des dés de tomates, des oignons et un doigt de poudre de chili. Insuffisamment pour mériter l'appellation « pimenté », mais assez pour celle de « relevé ». Ce qui est le cas de la plupart des plats de la maison, tant le hummos et la moussaka, désarmants de justesse, malgré une huile d'olive de qualité inférieure.

Si les plats sont habilement présentés, et généralement assez goûteux en raison de l'ail, du tahini, du persil frais et du jus de citron, il leur manque la ponctuation méditerranéenne et cela, on ne la trouve qu'avec de l'huile d'olive de qualité. Ces entrées sont proposées en deux formats, variant entre 3 \$ et 8 \$ la portion.

En plat, on peut prendre un sandwich — comme on le ferait pour le même prix dans une buvette à bouffe rapide — rempli de falafel, de kafta de boeuf épicé (bien modestement, disons-le) ou de ces succulentes petites saucisses d'origine arménienne, parfumées et légèrement croustillantes. Nous les préférons en assiette. Elles sont alors servies avec un peu de riz et de la laitue, une garniture un peu riquiqui.

C'est aussi ce qui habille un kabab de filet mignon, mariné au jus de citron et cuit à la braise, servi bien rouge et juteux, comme on devrait

toujours le faire. La viande est savoureuse du fait de son passage acidulé, et si la braise ardente lui convient et que le plat n'est pas inintéressant, il lui manque un peu de souffle, de personnalité. C'est peut-être aussi bien comme ça, au fond. Puisque ce petit bistrot n'a d'autre but que de la jouer sans calcul, si ce n'est celui d'être sympa et bon. Et comme tout est fait spontanément, juste pour le plaisir et que ça ne cherche pas à intimider, ça a quelque chose de tranquillisant.

Le Pimenté
4710, rue de Lanaudière
(514) 528-5356

Prix : pas cher. Tout compris, un peu moins de 50 \$ à deux en moyenne.

Faune : des célibataires, la tête dans les nuages, des couples au sortir du bureau, des amis. Vous.

Genre : bistrot miniature, résolument de quartier.

Service : ultra sympathique.

Vin : on ne peut pas dire que ce soit même une carte : quelques bouteilles au plus, sans intérêt aucun.

- ⊕ **Bon choix de musique, ambiance cordiale.**
- ⊖ **Un baklava venu d'ailleurs, sans âge et congelé.**

Le Petit Alep

MARIE-CLAUDE LORTIE

SUR LE POUCE
MANGER POUR MOINS DE 15 \$

Le Petit Alep n'est ni un nouveau venu ni une perle inconnue. Mais on le redécouvre depuis que l'air y est maintenant complètement sans fumée.

Installé non loin du marché Jean-Talon, ce restaurant est un hommage aux épices et aux saveurs du Moyen-Orient. La cuisine syrienne-arménienne qu'on y prépare est une symphonie de paprika, de cumin, de menthe, de persil, de citron, d'ail, de coriandre et de cayenne. Et on ne parle pas des noix de pin, des pistaches, des olives...

Il y a tellement de saveurs et la complexité délicate des parfums de tous les plats est si grande, que parfois on se demande si nos papilles vont réussir à tout enregistrer.

L'assiette d'entrées variées (de type mezza) est en soi un repas et nous fait découvrir, en plus des babaganouh et autres taboulés, hummus, feuilles de vignes farcies et salade d'aubergines, la mouhamara, une purée rouge vif à base de chapelure, de jus de grenade et de noix. C'est sucré et parfumé à la fois. Un délice.

Les sandwiches roulés au pita sont copieux et font place, entre la sauce au yaourt et quelques légumes et tomates, autant aux falafels qu'à de gros morceaux d'agneau relevés qui fondent sous la dent. Parfois on les prépare avec du poulet très tendre, mariné et grillé, ou alors, c'est de la viande hachée assaisonnée et combinée à des noix de pin et du persil.

Au Petit Alep, on mange facilement pour moins de 15 \$ — surtout le midi — parce que les prix des plats individuels sont bas mais aussi parce que les portions sont très copieuses, ce qui permet de partager.

Petit Alep
191, rue Jean-Talon Est, Montréal
(514) 270-9361
Ouvert jusqu'à 23h, du lundi au samedi et 22h le dimanche.

- ⊕ **Le décor très urbain cool.**
- ⊖ **Trop de monde les soirs de week-end.**

Merveilleux vintages...



JACQUES BENOIT

DU VIN

Leur grand potentiel de garde, de 20 ans et plus dans les grands millésimes, est... une source d'ennuis pour les portos millésimés, ou vintages comme on dit couramment.

Car une fois qu'ils en ont stocké dans leur cave une bonne quantité, les amoureux de ces vins grandioses les laissent dormir de nombreuses années avant de commencer à les boire.

Pour cette raison, beaucoup d'amateurs, même s'ils adorent ces vins, en boivent peu et, surtout, ils cessent alors d'en acheter, signalait récemment le grand connaisseur et auteur anglais Jancis Robinson dans sa chronique hebdomadaire, laquelle paraît dans le quotidien anglais *Financial Times*.

D'où les problèmes que connaissent à l'heure actuelle, du point de vue de leurs ventes, plusieurs marques de ces grands vins.

Il y a aussi, bien sûr, que les prix des vintages ont beaucoup augmenté au cours de la dernière décennie, ce qui ne peut que freiner leurs ventes.

On en a un bon exemple avec le Smith Woodhouse Quinta da Madalena 1995 (aujourd'hui dans une phase ingrate, et qu'il est

donc préférable d'attendre), dont le prix, en quelques années, passa d'environ 40 \$ à plus de 100 \$. Et toujours pour le même millésime...

La solution qu'entrevoient les producteurs, afin d'en stimuler les ventes?

Ils souhaiteraient que les consommateurs, comme le font ceux des États-Unis, prennent plaisir également à les boire jeunes, racontait ce jour-là Jancis Robinson.

Or, pas de doute possible, déjà dans leur jeune âge les vintages se boivent très bien. Pour leur fruit et leur éclat de jeunesse, leur concentration, leur velouté de texture...

On se régale, comme se sont régales, il y a une dizaine de jours, les nombreux amateurs qui ont pu goûter, à Montréal, les sept marques de vintages 2003 qu'élabore la famille Symington et qu'a achetées la SAQ, dont Dow's, Graham's, Warre's, etc.

Année très chaude, avec juste ce qu'il faut de pluie, selon Rupert Symington, venu faire goûter ses vins, 2003 a donné des vintages de très grande qualité, élégants, un peu moins concentrés que les 1997, m'a-t-il semblé, et parfaitement harmonieux. À en juger à tout le moins par les sept vins goûtés ce jour-là. (On peut ajouter que 2003 a donné lieu à une déclaration générale — c'est-à-dire que la grande majorité des producteurs ont décidé d'élaborer un vintage sous leur marque principale, ce qui est toujours bon signe.)

Les sept vins, dont la SAQ a acheté 675 caisses, plus 72 caisses de demi-bouteilles, seront mis en



vente début décembre, en même temps que plusieurs autres 2003, dont ceux de Taylor's, Fonseca, Niepoort, Offley, etc.

Naturellement, ils ne sont pas donnés. Quoique, encore une fois, leur prix soit bien inférieur à ce qu'il est dans le cas des bordaux rouges les plus réputés, qui atteignent aisément 200 \$ et plus.

Voici donc de brèves descriptions des sept vintages en question, dans l'ordre où je les ai goûtés.

- **Dow's 2003.** Une merveille. Violacé, opaque, son bouquet de fruits noirs et rouges est pur, avec ce côté chatoyant des jeunes vintages des Symington. Dense, serré, peu sucré (c'est le style Dow's), ses saveurs sont magnifiques. Du velours liquide.

S, 10456546 et 10456538, 87 \$ et 45 \$ la demie, ★★★★★(★) \$\$\$\$\$, 15-18 ans au moins.

- **Warre's 2003.** Même robe opaque. Superbe bouquet. Fin, plus sucré, nettement, que le Dow's, et moins concentré que ce dernier, m'a-t-il semblé. Grand vintage également.

S, 10456458, 87 \$, ★★★★★ \$\$\$\$\$, 15-17 ans.

- **Smith Woodhouse 2003.** Très coloré, concentré, dense et compact. Plus costaud que Warre's, tannique, assez carré. Superbe dans son style, néanmoins.

S, 10450021 et 10450048, 73 \$ et 38 \$, ★★★★★(★) \$\$\$\$\$, 15-18 ans.

- **Gould Campbell 2003.** Beaucoup de couleur, sucré, du corps et serré. Du charme, mais moins ample que Dow's et Smith Woodhouse.

S, 10456466, 68 \$, ★★★★★ \$\$\$\$\$(S), 12-16 ans.

- **Quinta de Roriz 2003.** Un style différent. Très coloré, et nettement plus épicé au nez que les autres. Compact, assez peu sucré. Particulier, et superbe.

S, 10456511, 68 \$, ★★★★★(★) \$\$\$\$\$(S), 16-17 ans.

- **Graham's 2003.** Une texture à la fois soyeuse et veloutée, avec beaucoup d'éclat au nez et en bouche. Et, c'est son style, bien sucré, sans que ce soit excessif. Flatteur.

S, 10456503 et 10456482, 99 \$ et 52 \$, ★★★★★(★) \$\$\$\$\$, 15-18 ans.

- **Quinta do Vesuvio 2003.** Opaque, son bouquet, très large, profond, est pour l'instant peu intense. Puissant et fin, grandiose en bouche, peu sucré. Le sommet avec Dow's.

S, 10456474, 87 \$, ★★★★★(★) \$\$\$\$\$, 18-22 ans.

Mais, tout comme à Dow's, j'aurais pu lui attribuer cinq étoiles sur cinq, sans risque de me tromper...

D'autres portos
Dense, opulent, doté d'un éclat exceptionnel, **Quinta do Vesuvio 2000** (il en reste 32 caisses sur le marché), goûté aussi ce jour-là, est tout aussi remarquable que le 2003, sinon davantage, et déjà parfaitement délectable.

S, 708933, 97 \$, ★★★★★(★) \$\$\$\$\$, à boire, 12-18 ans.

D'un millésime moins réputé que 2000, **Quinta do Vesuvio 2001**, à la robe grenat-pourpre et montrant un début d'évolution, au bouquet encore plutôt unidimensionnel, est un vin pour l'instant assez austère en bouche, avec des notes de fruits secs et chocolatées. À attendre quelques années.

S, 744458, 78 \$, ★★★★★(★) \$\$\$\$\$, 12-18 ans.

ACTUEL SANTÉ
AUX P'TITS SOINS...
Tous les dimanches dans LA PRESSE

bon vin ou d'une bière. C'est exactement tendance, du reste. L'habitude de rencontrer ses potes ou ses

CONCOURS



Participez au concours et courez la chance de gagner l'un des 75 Jéroboams (5L) de Mouton Cadet.



Seulement dans les SAQ participantes. Règlements disponibles en succursales. Le concours se termine le 12 décembre 2005.



Les Trois Tilleuls
OFFRE SPÉCIALE
COMMANDEZ UN MENU DÉGUSTATION EN NOVEMBRE 2005 et obtenez 40% de réduction sur une sélection de Grands Crus de Bordeaux de 1999 à 1953
(514) 856-7787
www.lestroistilleuls.com

Casa Galicia
DEPUIS 1977
Gastronomie espagnole
PAELLA, ZARZUELA, GRILLADES
SPECTACLE FLAMENCO
tous les vendredis et samedis
MENU SPÉCIAL pour les groupes de Noël
2087, rue St-Denis
Rés. : (514) 843-6698, métro Sherbrooke
Notre menu : voir restomontreal.ca