



# ACTUEL

**Avez-vous peur?**

Page 3

**Ouzo et meze**

Page 7



CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | VENDREDI 3 NOVEMBRE 2000

La Presse

# ON NE JOUE PLUS

LE HOCKEY MINEUR DÉRAPE, ET C'EST LA FAUTE AUX ADULTES



**L'accès de folie survenu récemment dans plusieurs aréas porte un dur coup au hockey mineur. Des actes violents et dégradants commis par des adultes ont soulevé l'indignation. En l'espace de quelques jours, des bagarres se sont produites entre des spectateurs à Laval, un parent a été accusé de voies de fait contre un entraîneur à Thetford Mines, un autre a tenté de frapper un arbitre dans le Bas-Saint-Laurent, un entraîneur et trois joueurs ont été suspendus pour la saison à la suite d'un affrontement qui a fait des blessés à Kahnawake. Que se passe-t-il? Les parents et les entraîneurs seraient-ils devenus fous, animés par le seul désir de gagner?**

MARTHA GAGNON

«CE QUE je trouve le plus cave, ce sont des parents qui encouragent leurs enfants à se battre», affirme Yannick Dion, neuf ans, qui joue dans une équipe novice A, à Laval.

Pour André Carlos, qui enseigne le hockey à des enfants de quatre à neuf ans à Lachenaie, c'est le monde à l'envers. «Ce n'est pas les jeunes qu'il faut mettre à leur place mais leurs parents, souvent fatigués et frustrés, qui se défontent à l'aréna. Quand on doit régir les gradins autant que la patinoire, on ne s'amuse plus. Le hockey est pourtant un sport merveilleux lorsqu'il y a une saine compétition et que les entraîneurs ne font pas de *power trip*.»

Le problème de la violence a incité des organisations à adopter des mesures préventives dont les effets peuvent être observés à certains endroits.

En ce froid dimanche après-midi, une gaieté vivifiante et communicative règne dans les gradins de l'aréna Mont-Royal, au cœur du Plateau. Le son des flûtes et des crécelles se mêle aux cris d'enthousiasme des parents. Une atmosphère qui fait oublier les derniers incidents violents.

Dans le but de diminuer les tensions et d'amener les parents à encourager positivement leurs enfants, l'organisation des Jeunes sportifs Hochelaga (JSH) a lancé le concours du «meilleur fan club de l'année» et instauré un code d'éthique. De l'avis de plusieurs, les moyens les plus simples sont parfois les plus efficaces.

«L'ambiance est meilleure que l'an

dernier. C'est plus détendu, plus familial. Il y a moins de critiques à l'endroit des arbitres», observe Valérie Gaudreault, une mère dont le fils de 11 ans, atome BB, joue dans les JSH qui, ce jour-là, s'opposent aux Braves d'Ahuntsic.

Elle aussi déplore la série d'événements disgracieux. «C'est malheureux. On fait passer tous les parents pour des crétins, alors qu'un grand nombre se comporte correctement. Des spectateurs hystériques, j'en ai vu dans le hockey mineur mais aussi dans plusieurs autres sports. Des «sandsessein», il y en a partout.»

Rose Dubé, 64 ans, que ses proches appellent affectueusement «mémère Rosette», est une vraie fan de hockey. Et surtout une fan de son petit-fils de 11 ans. Les incidents violents n'ont pas atténué sa ferveur. «C'est dégueulasse ce qui s'est passé dans les aréas mais il ne faut pas généraliser. Ici, on s'amuse.»

Pour la première fois en début de saison, l'organisation des JSH a fait signer aux parents des joueurs de sept équipes de calibre BB et CC un «formulaire d'engagement à l'esprit sportif». Une sorte de code d'éthique qui interdit les blasphèmes, les injures et les gestes antisportifs envers les joueurs, les entraîneurs et les officiels.

«Après tout, ce n'est qu'un jeu», souligne-t-on au bas du formulaire dans lequel on demande aux parents d'être des modèles pour leur enfant.

Voir HOCKEY en page B2

La suite du dossier en B3

## BANDE À PART



## HOCKEY

Suite de la page B1

Daniel Legris, père d'un joueur de 11 ans, est heureux de l'initiative: « C'est un bon outil d'éducation. Si ça peut arrêter certains parents de se prendre pour des entraîneurs et de «coacher» dans les gradins, ce sera une grande amélioration. »

Lorsqu'un manquement au code d'éthique est signalé, la direction rencontre le parent concerné afin de discuter du problème et lui rappeler son engagement. Un cas grave de récidive pourra entraîner l'expulsion du joueur dont le parent refuse de se soumettre aux règles de bonne conduite.

« J'espère que nous n'aurons jamais à utiliser une telle mesure, dit Robert Demers, vice-président des JSH. L'important, c'est de prévenir. Trois parents, dont le comportement dérangeait, ont déjà été rencontrés depuis l'instauration du code d'éthique. »

Selon lui, c'est un « heureux hasard » qu'il ait été mis en application peu de temps avant les incidents violents dans les arénas. « Cela démontre que nous avons eu raison d'agir, explique M. Demers. D'autres songent à nous imiter. »

Après avoir connu des tensions dans les gradins et sur la glace l'an

dernier, la direction a décidé de sensibiliser les parents au problème de la violence. « On ne doit jamais laisser les choses se dégrader, poursuit M. Demers. C'est le rôle d'une bonne organisation de faire respecter l'ordre sur la patinoire et dans les gradins. Mais il faut d'abord s'ouvrir les yeux et prendre conscience qu'on a un problème. À chaque match, nous avons des directeurs sur place pour surveiller ce qui se passe. »

D'après M. Demers, le désir de gagner peut rendre des parents fous mais aussi des entraîneurs. « Il y en a qui n'aident pas à l'esprit sportif. La victoire est leur seul objectif. Ils «coachent» pour leur ego et non pour amuser les jeunes. »

## Souffre-douleur

Rencontré à l'aréna Michael-Bossy, à Laval, Michel Richer, l'arbitre en chef de cette région, affirme qu'il est de plus en plus difficile de recruter des arbitres qui sont souvent la première cible des spectateurs mécontents.

« J'ai déjà eu jusqu'à 120 officiels par rapport à 72 aujourd'hui », précise-t-il. Plusieurs abandonnent, incapables de supporter la pression et les insultes.

« Les joueurs, grâce à leur équipement, possèdent une armure physique pour se protéger des gestes violents. Mais il n'existe pas d'armure psychologique pour protéger les arbitres contre la violence verbale qui, à mon avis, est la pire et la plus difficile à contrôler », poursuit M. Richer.

Selon lui, les présidents d'associations et les hauts dirigeants du hockey de Laval sont obligés d'admettre aujourd'hui qu'il y a un grave problème dans leurs gradins. « Si chacun pouvait jouer son rôle, l'entraîneur, l'arbitre et le parent, tout irait comme dans le meilleur des mondes. Le conflit éclate lorsqu'il y a un mélange des rôles, que l'un veut empiéter sur le terrain de l'autre. »

L'argent n'est pas le motif premier pour devenir arbitre. Le salaire varie de 10 \$ à 45 \$ pour une partie. Benoît Gauthier, 16 ans, qui a joué au hockey durant dix ans, explique que c'est un nouveau défi: « Tu vois l'autre côté de la médaille. C'est toi qui domines la partie. Il faut être compétent et avoir une bonne confiance en soi. »

La confiance, il lui en a fallu une bonne dose le jour où il a expulsé deux entraîneurs parce qu'ils insultaient des arbitres. « Par précaution, on m'a escorté jusqu'à la sortie après la partie, raconte-t-il. Mais c'est le seul incident fâcheux que j'ai vécu au cours des 200 matchs

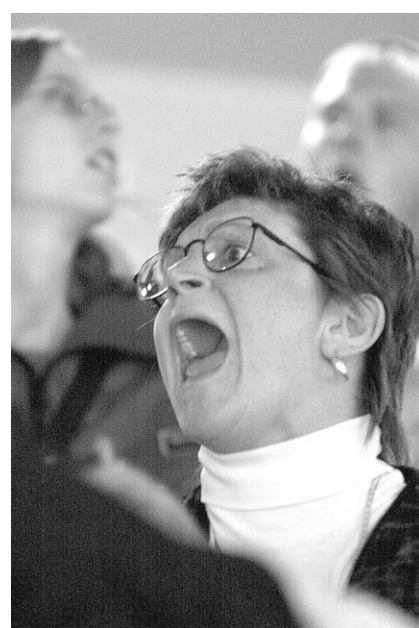


Photo BERNARD BRAULT, La Presse ©  
Louise Rondeau s'époumone dans les gradins au cours d'un match de hockey.

que j'ai arbitrés jusqu'à maintenant. »

que j'ai arbitrés jusqu'à maintenant. »

## Entraîneur frappé

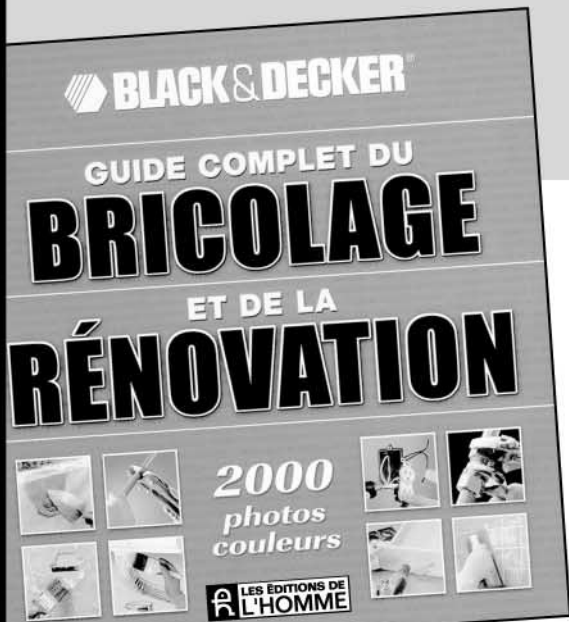
Berthier Bédard, gouverneur des Éléites Beauce-Amiante, où un entraîneur a été frappé récemment par le parent d'un joueur au cours d'une partie bantam AA, estime que le respect est devenu un vestige du passé.

« À l'aréna, comme à la maison ou à l'école, on respecte de moins en moins l'autorité. Ce n'est pas l'encadrement qui manque au hockey, c'est le respect », dit-il.

Frustré d'une décision de l'entraîneur, ce parent a perdu la maîtrise de lui-même. « En Beauce, on dit que les fils se sont touchés pour décrire une telle réaction, mentionne M. Bédard. Lorsque j'ai rencontré le parent, il m'a dit qu'il aimerait reculer les aiguilles de l'horloge de 24 heures. »

Le père a été accusé de voies de fait, son fils est demeuré dans l'équipe et l'entraîneur poursuit son travail. « Pour nous, la page est tournée, dit M. Bédard. Le jeune n'a pas à payer pour les gestes de son père. C'est l'exemple extrême d'un parent pour qui le hockey n'est plus un jeu. »

**La Presse** La  
bonne nouvelle  
du jour!



La Presse vous offre la chance de gagner **LE GUIDE COMPLET DU BRICOLAGE ET DE LA RÉNOVATION**.

Plus de 300 projets de bricolage illustrés par 2 000 photos couleurs et expliqués en détail de manière à ce que rien ne soit laissé au hasard. Une valeur de 44,95 \$.

Jusqu'au 4 novembre 2000, nous publierons quotidiennement les noms de 10 gagnants abonnés à **La Presse**. Ces personnes recevront automatiquement leur prix par la poste dans un délai de 4 semaines.

## VOICI LES CHANCEUX D'AUJOURD'HUI

Mme Larocque de La Prairie  
Mme Gaétane Gagnon de Ste-Marthe-sur-le-Lac  
M. André Rousseau de Hull  
M. Gaudreau de Farnham  
M. Carbonneau de LaSalle

Mme Manon Beaumont de Montréal  
Mme Tremblay de Laval  
M. Léo Guay de Longueuil  
Mme Charpentier de Greenfield Park  
M. Pilon de St-Lambert

**ABONNEZ-VOUS à La Presse**

et vous pourriez être aussi parmi les chanceux du jour.

(514) 285-6911

Pour appels interurbains seulement :

1 800 361-7453

La valeur totale des prix offerts est de 2 247,50 \$. Les règlements du concours sont disponibles à **La Presse**. Les gagnants devront répondre à une question d'habileté mathématique pour mériter leur prix.

## Le portable, une arme anticigarette ?

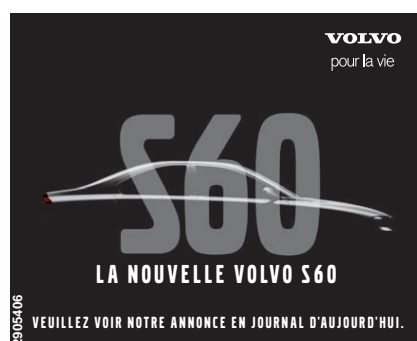
Agence France-Presse

PARIS — Le déferlement des téléphones portables contribuerait à la réduction du tabagisme chez les adolescents.

Une baisse de popularité du tabagisme a

été observée ces dernières années chez les jeunes, alors que le nombre de détenteurs de portables progressait notablement dans cette tranche d'âge, avancent les docteurs Anne Charlton, épidémiologiste, et Clive Bates, responsable de campagne antitabac, dans l'hebdomadaire *British Medical Journal*.

En 1996, 30 % des Britanniques âgés de 15 ans fumaient au moins une fois par semaine, chiffre qui est tombé à 23 % en 1999. Soixante-dix pour cent des Britanniques âgés de 15 à 17 ans disposent à présent d'un portable (chiffre d'août 2000), alors qu'ils étaient moins de 10 % il y a trois ans. Le téléphone portable est ainsi devenu le rival des cigarettes auprès des adolescents en leur apportant la possibilité de prendre des airs d'adulte, de communiquer et se regrouper, suggèrent les auteurs.



**J'arrive samedi**  
à la Place Versailles

**EN HÉLICOPTÈRE À 10 h**

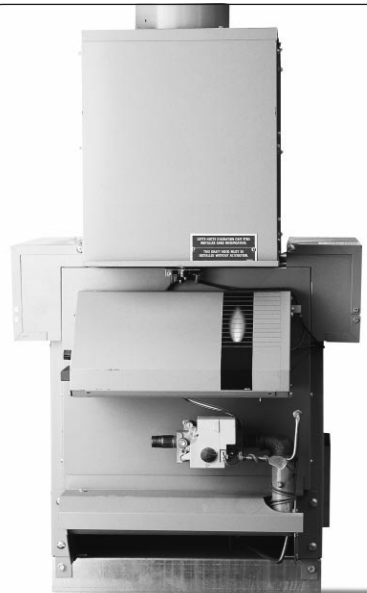
Venez me rencontrer et assister à mon super défilé avec fanfare et de nombreux amis du Monde Merveilleux de Disney.

Bonbons et ballons pour tous!

**PLACE VERSAILLES**  
LE CENTRE DE L'ÉLÉGANCE  
Tunnel Lafontaine et rue Sherbrooke Est

Plus de 225 magasins

Radisson



Entre les deux, il doit bien y avoir quelqu'un.

Les Partenaires certifiés Gaz Métropolitain: des experts sur qui l'on peut compter...

les yeux fermés. Entre vous et votre bien-être, il ne devrait y avoir personne d'autre qu'un spécialiste qualifié capable de vous assurer chaleur et tranquillité.

Pour l'installation de tous vos appareils à gaz naturel, exigez un **Partenaire certifié Gaz Métropolitain**. Et faites de beaux rêves!

**Partenaire certifié**  
Gaz Métropolitain



POUR UNE LISTE COMPLÈTE DE NOS PARTENAIRES CERTIFIÉS, APPELEZ OU CLIQUEZ. 1 800 567-1313

[www.gazmetro.com](http://www.gazmetro.com)

## LA VIOLENCE DANS LES ARÉNAS

# Coups de bâton, batailles, assauts

70 % des blessures sont causées par des gestes illégaux

MARTHA GAGNON

Plusieurs parents rêvent que leur enfant devienne un champion et gagne un jour des millions à la « loterie du hockey ».

Marc Beaudin, coordonnateur de la santé et de la sécurité à Hockey Québec, espère que les récents événements amèneront des changements d'attitude dans le milieu. « La pratique du hockey est en perte de vitesse depuis quelques années, dit-il. Des études démontrent que plusieurs jeunes abandonnent ce sport trop axé sur la compétition pour choisir une autre activité moins stressante et moins contraignante. La perte de plaisir est l'une des raisons invoquées, de même que la violence et la rudesse. »

Interrogé sur la violence, Carl Séguin, neuf ans, qui joue dans les novices, affirme qu'il « aime bien regarder les bagarres à la télévision mais ne veut pas se battre pour de vrai. Ses parents ne seraient pas contents. »

D'après M. Beaudin, la violence sur la glace a augmenté à partir du milieu des années 70. « Après que les Flyers de Philadelphie eurent démontré qu'il était possible de gagner la Coupe Stanley, deux fois de suite, avec leurs gros bras. Le modèle de violence est venu d'en haut et s'est rendu jusqu'en bas. Par la suite, il y a eu le rapport Néron qui dénonçait la montée de la violence. »

Selon Hockey Québec, qui régit la pratique de ce sport, il y a 350 associations de hockey mineur et environ 90 000 garçons et filles (cinq à 19 ans) qui pratiquent ce sport organisé. Il y en a déjà eu plus de 120 000.

M. Beaudin déplore que des entraîneurs et des équipes hésitent ou refusent d'appliquer le programme Franc-Jeu où le comportement du joueur peut valoir autant de points que la performance. Son but est de diminuer le nombre de blessures et d'infractions. En Estrie, par exemple, une équipe qui obtient 16 minutes et moins de pénalités durant une partie obtient deux points de plus au classement général. Avec pour résultat que le nombre d'infractions a diminué de 20 %.

Sur les 23 000 blessures (nécessitant une consultation médicale) causées chaque année au hockey, plus de 70 % sont attribuables à des gestes illégaux, pénalisés par l'arbitre ou non.

Dans une ligue midget BB, l'an dernier, on a relevé un total impressionnant d'infractions et de punitions qui s'élevaient à 26 minutes, en moyenne, par équipe durant un match. Il y a eu, entre autres, 84 coups de bâton, 33 batailles, 75 doubles échecs, 123 bâtons élevés, 19 assauts, 145 conduites anti-sportives, 11 mises en échec par derrière (un geste qui peut causer de graves blessures), 42 coups de coude et 613 rudesses.

« Quand on présente un tel tableau à des groupes de hockey, cela provoque un choc, dit M. Beaudin. On ne se rend pas toujours compte de l'ampleur de la violence sur la patinoire. »

Le programme Franc-Jeu consiste à donner aux équipes des



La petite Audrey Cournoyer se repose dans le vestiaire après le match.

PHOTO BERNARD BRAULT, La Presse

points au classement général après chaque match pour l'absence de punitions et le comportement exemplaire.

Il y actuellement 18 000 joueurs et 2500 entraîneurs qui participent au programme. Trois régions seulement, l'Estrie, la Mauricie et le Saguenay-Lac-Saint-Jean l'appliquent dans des ligues de compétition de niveau BB et CC. On ne compte que 1000 joueurs dans cette catégorie.

La majorité des participants sont dans des ligues inférieures (simple lettre).

« Il y a des résistances chez plusieurs entraîneurs dont l'objectif premier est de gagner, explique M. Beaudin. Cela exige un changement de mentalité. Aucune ligue AA n'a encore voulu en faire l'essai. Nos évaluations démontrent, pourtant, qu'il est possible de se classer parmi les premiers tout

en diminuant la violence et en améliorant la qualité du jeu. »

Hockey Québec veut profiter des derniers incidents violents pour étendre le programme en améliorant la promotion, l'évaluation et l'encadrement. « Le « timing » est bon, croit M. Beaudin. Si le comportement est exemplaire sur la glace, il y a de bonnes chances que la tension soit moins grande dans les estrades. »

## Sur la patinoire ou dans la rue?

MARTHA GAGNON

AUDREY COURNOYER, 10 ans, adore le hockey « parce que ce n'est pas un sport de filles ».

L'action, c'est ce qu'elle recherche. « Je n'ai pas joué avec mes poupées longtemps, dit-elle. Je m'en servais plutôt pour faire des combats de lutte. »

Il faut dire qu'Audrey a été élevée dans un aréna. Son père, Pierre Cournoyer, est son entraîneur; sa mère, France Bélanger, gérante d'équipe, et son frère jumeau, lui aussi, au hockey. « Petite, elle ne voulait pas chausser des patins blancs. Elle réclamait des vrais patins de hockey. Mais c'est elle qui a choisi de pratiquer ce sport. Nous l'avons laissée entièrement libre de choisir », explique sa mère.

De l'avis des connaisseurs, Audrey a du talent. Et elle vise haut. « Je veux aller aux Jeux olympiques », affirme-t-elle sur le ton de la détermination. Elle a aussi l'intention de s'inscrire à un programme sports-étude au niveau secondaire.

Pour l'instant, ses parents veulent surtout qu'elle s'amuse. « C'est la première fois qu'elle joue dans une équipe gagnante, souligne Mme Bélanger. L'an dernier, après que son équipe eut perdu, elle est sortie de la patinoire en disant qu'elle était fière d'elle et qu'elle avait joué tout un match! J'étais contente de voir qu'elle pouvait être satisfaite et heureuse même dans la défaite. »

Son père reconnaît qu'elle est bien encadrée. « Dans les JSH, le développement de l'enfant importe davantage que la performance. Nous suivons un programme de formation et de progression avec des objectifs précis, comme à l'école. On ne focalise pas juste sur la partie et la victoire. Il faut transmettre les bonnes valeurs. »

Les Jeunes sportifs Hochelaga sont l'une des rares organisations où les jeunes sont admis gratuitement sans avoir à assumer les coûts d'inscription qui peuvent varier de 300 \$ à 550 \$ dépendant du niveau. L'organisation, qui veut rendre le hockey accessible au plus grand nombre de jeunes possible, organise des bingos pour financer ses activités.

La pression financière étant moins grande, cette mesure peut avoir une influence positive sur le comportement des parents. Car selon des dirigeants, certains parents ont l'impression qu'ils peuvent intervenir dans les matchs et se plaindre si leur enfant ne joue pas suffisamment parce qu'ils payent des frais élevés.

Martin Croteau, huit ans, des novices de Laval, explique qu'il joue au hockey pour « gagner et être le meilleur. Je veux ressembler à Raymond Bourque ». Sa mère, Mercédès Croteau, explique qu'il a de la difficulté à accepter les échecs. « Il lui arrive de bouder s'il a fait une mauvaise partie. Il faut lui dire que nous sommes fiers de lui et que c'est seulement un jeu. »

Selon elle, l'exemple doit d'abord venir des parents. « L'an dernier, j'en ai vu un lancer un objet sur la glace lors d'une finale régionale. La police a dû intervenir. Ce n'est certainement pas comme ça qu'on apprend aux enfants à bien se comporter. »

Pour Yannick Dion, neuf ans, les choses sont simples. Il joue au hockey « parce que c'est l'un. Tu gagnes des prix, des trophées et, en plus, ça ne fait pas grossir. »

Un parent de Laval, Robert Dufort, affirme qu'il aime mieux voir son fils de 13 ans sur la patinoire que dans la rue. « Le hockey peut être une bonne école. J'assiste à des matchs depuis huit ans et j'ai vu une seule engueulade dans les estrades. »

## Crime et compagnie

Les jeunes sont deux fois plus souvent victimes de crimes que la moyenne nationale, révèle une étude

MARIE ALLARD

« SI VOUS ÊTES un motard, peut-être avez-vous des chances d'être attaqué », avance le criminologue Marc Ouimet, de l'Université de Montréal. « Si vous êtes une prostituée, peut-être vous ferez-vous violer. Mais les risques d'être victime d'un crime en allant à l'épicerie sont infimes. » Vivre au Canada est, en effet, très sûr pour monsieur et madame Tout-le-Monde. C'est ce qui ressort de l'enquête sociale générale de 1999 sur la victimisation, rendue publique hier par Statistique Canada.

En effet, les Canadiens interrogés se disent plus en sécurité qu'auparavant : 91 % d'entre eux se sont déclarés très satisfaits ou plutôt satisfaits de leur sécurité personnelle en 1999, contre 86 % en 1993, lors de la dernière enquête.

Comment peuvent-ils se sentir rassurés alors que les meurtres crapuleux et les vols spectaculaires défilent régulièrement la manchette ? « La peur du crime se manifeste de deux façons », explique Marie-Marthe Cousineau, criminologue, membre de l'Association québécoise plaidoyer-victime, qui a organisé le Symposium international de victimologie, en août dernier. « Les gens ont

une peur abstraite de ce qui est inconnu, mais au plan personnel, ils ont confiance. »

### Il y a toujours des brigands

Nos villes regorgent quand même de malfaiteurs et de voleurs. La preuve, le quart des 26 000 répondants de 15 ans et plus disent avoir été victimes d'au moins un crime en 1999, un taux semblable à ceux observés en 1993 et 1988. Huit infractions différentes ont été considérées comme des crimes dans cette enquête, soit quatre crimes contre la personne (agression sexuelle, vol qualifié, voies de fait et vol de biens personnels) et quatre crimes contre les biens du ménage (vandalisme, vol de biens du ménage, vol de véhicule à moteur ou de pièces et introduction par effraction).

« Le vol et la fraude restent des comportements assez fréquents », souligne le criminologue Marc Ouimet. « Mais puisque nous vivons dans une société de consommation, où chacun possède beaucoup de biens, le fait de se faire voler devient presque trivial. »

Tous les citoyens ne sont pas égaux devant le crime : les jeunes sont deux fois plus souvent victimes de crimes que la moyenne nationale, tandis que les personnes de 65 ans et plus sont les plus faiblement touchées. « Pa-

radoxalement, les personnes âgées sont très craintives, reconnaît Marie-Marthe Cousineau. Mais elles savent que si elles se font voler leur sac à main, les conséquences peuvent être très graves, notamment si elles tombent et se cassent une hanche. »

Les ménages à faible revenu, les citadins, les gens qui sortent souvent en soirée et les locataires sont d'autres citoyens qui sont dans la ligne de mire des criminels. Et si les hommes sont deux fois plus susceptibles d'être victimes de vol qualifié, les femmes, elles, sont victimes de quatre fois plus d'agressions sexuelles...

### Silence, voilà les flics...

Fait surprenant de l'étude, près de 60 % des infractions déclarées dans le cadre de cette étude n'ont pas été signalées à la police. Une situation déplorable, selon M. Ouimet. « Si un homme baisse ses culottes devant elles, ce n'est pas la fin du monde, mais s'il n'est pas dénoncé, personne ne s'en occupera et il pourra recommencer. »

Pourquoi observe-t-on tant de retenue ? Parce que les victimes ne jugent pas que les crimes dont elles font les frais sont importants... Autre fait à noter : la plupart des infractions sont commises par des proches des

victimes, et la proximité les rend difficiles à dénoncer. Les services policiers ne font pas non plus beaucoup d'efforts pour promouvoir les signalements, selon Marc Ouimet. Les Canadiens n'en demeurent pas moins satisfaits du travail effectué par les services policiers locaux. Ils se disent moins contents de la performance des tribunaux criminels, du système carcéral et du régime de libération conditionnelle.

Quel est l'endroit le plus dangereux au Canada ? La capitale canadienne du crime est la région métropolitaine de Régina. La région de Vancouver arrive en deuxième place. « Il reste que, comparé aux autres pays et aux grandes villes américaines et européennes, le Canada et ses métropoles sont très calmes », fait valoir Marc Ouimet. « Il n'y a pas beaucoup d'endroits au monde où on peut se promener nuit et jour en sécurité comme on le fait à Montréal ! »

D'après les résultats de l'enquête, qui correspondent aux données déclarées par la police, le taux global de criminalité est plus faible dans l'est du Canada (les Maritimes, le Québec et l'Ontario) que dans l'ouest. « Pourtant, l'ouest du pays est beaucoup plus à droite politiquement, indique Marie-Marthe Cousineau. Ce qui démontre bien qu'être très sévère n'enraie pas le crime... »

# Voilà, un nouveau site de musique continue sur le Net

## **WWW SUR LE WEB AUJOURD'HUI**

LES VRAIS FANS de l'émission *X-Files* ont l'habitude de pouvoir clavarder avec l'une ou l'autre de leurs vedettes préférées. Mais ce soir, Yahoo! nous offre une rencontre avec le compositeur du thème musical de l'émission, Mark Snow! Vous pourrez apprendre, entre autres, comment cette mélodie est devenue un véritable symbole du mystérieux et comment elle a permis au compositeur de se faire

connaître dans le monde entier. Chat (chat.yahoo.com), à 18h.

L'ACTEUR américain Adam Sandler sera sur nos écrans, à compter de la semaine prochaine, dans un tout nouveau film intitulé *Little Nicky*. Un film dans lequel il incarne le diable revenu sur Terre afin d'y mettre un peu d'ordre. Le sujet vous intéresse? Adam Sandler, qui était de la distribution de *Saturday Night Live*, a accepté l'invitation de AOL live et sera en ligne pour répondre aux questions des internautes, aujourd'hui, dès 19h.

PARLANT du diable, l'actrice anglaise Eliza-

beth Hurley a accordé une entrevue au site Center Seat ([launch.centerseat.com/screen](http://launch.centerseat.com/screen)) sur son nouveau film, *Bedazzled*, dans lequel elle tient le rôle du... diable. Vous voulez voir cette entrevue? Visitez le site. Vous pourrez également visionner une longue bande-annonce du film entrecoupée d'entrevues avec les comédiens et les artisans du film. Et, pourquoi pas, un concert de Britney Spears ([www.centerseat.com](http://www.centerseat.com))!

TOUJOURS sur le thème de la musique, je vous recommande le plus récent service de musique continue offert sur le Net. Le site français Voilà, plus connu pour son répertoire de sites, vient de se lancer dans les

chaînes musicales offertes sur le Web avec son service Voilà Music ([music.voila.fr](http://music.voila.fr)). Résultat: neuf chaînes musicales, du hard core, au classic rock, en passant par le down tempo et la chanson française actuelle.

UN OUTIL pratique vient de faire son apparition sur le Net: une petite encyclopédie médicale, le *Vulgaris medical* ([www.vulgaris-medical.com](http://www.vulgaris-medical.com)). Une initiative française pour nous permettre de mieux comprendre la maladie et son impact sur notre organisme. À éviter si vous êtes hypocondriaque...

Bruno Guglielminetti  
collaboration spéciale

**PLUS GRANDIOSE QUE JAMAIS!  
NE MANQUEZ PAS ÇA!**

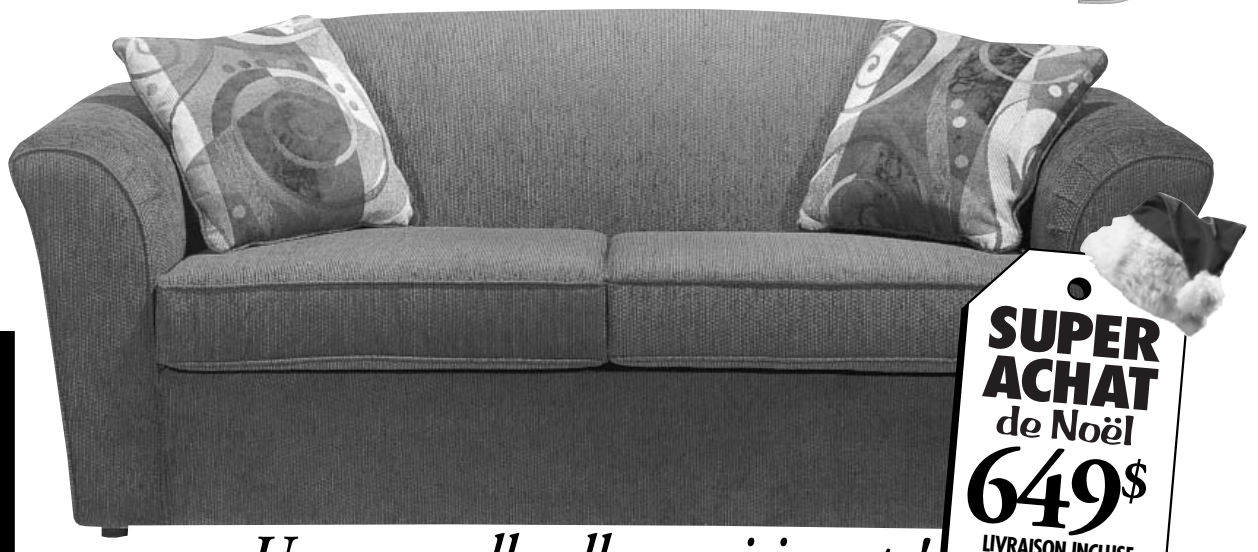


# HO, HO, HOLÀ LE PAIEMENT 2002 MD

JUSQU'À  
L'AN

**Demandez-nous comment... ne faire aucun paiement avant l'an 2002!\*  
Sur TOUT ARTICLE en montre dans nos supermagasins!**

- ✓ VOUS AUREZ 14 MOIS COMPLETS POUR PAYER!
- ✓ 50 000 000 \$ DE MARCHANDISE EN INVENTAIRE!
- ✓ SUPER ACHATS DE NOËL DANS TOUS LES RAYONS!



**SUPER ACHAT de Noël**  
**649\$**  
LIVRAISON INCLUSE

*Une nouvelle allure saisissante!*

En cette période des Fêtes, pourquoi ne pas refaire la décoration de votre salon avec ce canapé contemporain décontracté, recouvert d'un attrayant tissu chenille bleu! Il comprend des coussins multicolores assortis. Fauteuil 599\$ Causeuse 619\$



**SUPER ACHAT de Noël**  
**199\$**  
LIVRAISON INCLUSE

*Une super idée-cadeau!*  
Une vitrine avec tablettes en verre dans un fini chêne traditionnel.



**SUPER ACHAT de Noël**  
**469\$**  
LIVRAISON INCLUSE

*TV stéréo 27"*  
• Écran à haut contraste  
• Égalisateur maintient en tout temps le volume au même niveau  
• Télécommande universelle.



**SUPER ACHAT de Noël**  
**479\$**  
LIVRAISON INCLUSE

*Cuisinière d'entretien facile 30"*  
• Horloge électronique  
• Surface de cuisson anti-éclaboussures  
• Lumière à l'intérieur du four.

**Leon**  
LA SEULE CHAÎNE DE  
**SUPERMAGASINS**  
DE MEUBLES AU PAYS

**GREENFIELD PARK**  
33 Taschereau Blvd.  
South shore, Greenfield Park Ctr.  
Montreal (450) 861-6968  
Greenfield Park (450) 466-9400

RUE GLADSTONE	PLACE GREENFIELD PARK	BOUL. LAPINIÈRE
LEON	LEON	LEON

**LAVAL**  
Centre 2000, St. Martin Blvd.  
Laurentides Aut., exit 9  
Montreal (450) 336-7741  
Laval (450) 688-3851

BOUL. LE CARRÉFIER	BOUL. DANIEL JOHNSON	BOUL. ST. MARTIN
LEON	LEON	LEON

**ANJOU**  
11201, rue  
Renaude-Lapointe  
(514) 353-7506

BOUL. LOUIS R. LAPOINTE	BOUL. MONTELEONE	BOUL. DE LA SÉNECA
LEON	LEON	LEON

**HEURES D'OUVERTURE** Lun. - mer. de 9 h à 18 h, jeu. - ven. de 9 h à 21 h, samedi de 9 h à 17 h, dimanche de 11 h à 17 h

\* S.A.C. Toutes les taxes applicables et tout frais additionnel sont dus au moment de l'achat. Le solde est dû en janvier 2002. Tous les articles sont disponibles jusqu'à épuisement des stocks. Les prix, termes et conditions peuvent varier selon les régions. La sélection peut varier d'un magasin à l'autre. Les remises «Emportez» ne sont pas disponibles sur certains articles. Voir en magasin pour connaître les régions où la livraison est assurée. Non applicable sur les achats antérieurs et sur les articles démarqués. Renseignez-vous en magasin pour toute modalité de paiement. Un acompte de 25 pour cent est requis pour les commandes spéciales et la livraison ne peut être garantie pour Noël.

**Bibliothèque  
et Archives  
nationales**

**Québec** 

*La Presse*

3 novembre 2000

Page B5 manquante

**Bibliothèque  
et Archives  
nationales**

**Québec** 

*La Presse*

3 novembre 2000

Page B6 manquante



# Osez l'ouzo

**FRÉDÉRIC CHABOT**  
collaboration spéciale

À peine la porte passée, l'odeur des grillades et de l'ail vous accueille. Dans la salle, pas de classiques murs bleus et blancs propres à la Grèce, mais une brique chaleureuse. Et encore ces parfums qui vous accompagnent jusqu'à votre table, dont même le marbre y trouve là de quoi perdre sa fraîcheur.

Pendant que vous faites votre choix, on vous apporte une mini-assiette de hors-d'œuvre, rapide aperçu de ce qu'offre le menu, un gros pain rond à partager et une assiette de couleur pour chaque convive. Voilà, la table est mise pour se restaurer de quelques meze accompagnés de verres d'ouzo. Ou serait-ce l'inverse ?

En Grèce, l'ouzeri est le lieu où l'on boit l'ouzo, une boisson anisée, cousin des français Pernod et Ricard. Tout comme les taverna, ces lieux de rencontre sans prétention offrent à boire sans pour autant négliger notre faim. Et tout comme le pastis, l'ouzo se boit à l'heure de l'apéro, mais plus souvent directement sur la glace que dilué dans l'eau. Il aide tout autant à apprécier la vie, le moment présent.

Si chaque amateur a son ouzo préféré, tous s'entendent pour affirmer que le plaisir de le siroter est influencé par la qualité des meze qui l'accompagnent. Il pourrait tout aussi bien s'agir d'un morceau de fromage que de sardines salées. Vous l'aurez compris, les meze sont aux Grecs ce que les tapas sont aux Espagnols. Mais comme les Grecs ne réussissent pas à s'entendre sur le meze idéal pour accompagner leurs verres d'ouzo, ils ont créé le pikilia, une assiette qui en réunit une grande variété.

Comme tous les restaurants grecs qui se respectent, Ouzeri offre un pikilia naturellement copieux. À la différence qu'ici, la variété est plus grande. En plus des habituels taramosalata, tzatziki et dolmades, on vous gâte avec un peu de pieuvre, de calmar et de champignons marinés. Pour compléter, un échantillonnage de tartinades : skordalia (purée de pommes de terre à l'ail), tirosalata (purée de féta), kopanisti (purée de féta épicée), humus et melitzanosalata. Vous retrouverez cette dernière sur le menu sous l'appellation « salade d'aubergines », mais elle est en fait servie en purée après avoir été rô-

**OUZERI**  
4690, rue Saint-Denis  
(514) 845-1336

Mezze 1,95\$ à 6,95\$  
Plat 6,50\$ à 11,95\$

Dimanche au jeudi 11h30 à 23h30  
Vendredi et samedi 11h30 à 00h30

★★½



tie. Pour les appétits plus légers, il est possible de combiner un trio de meze selon ses préférences.

Malheureusement, il n'y a rien d'exaltant dans cette assiette comble où toutes les saveurs finissent par s'entremêler : l'habituel salé du féta, la chaleur du capicum des plus épicés et l'ardeur de l'ail cru. Une exception, l'ajout de fragments d'amandes dans le skordalia ponctuent une texture généralement homogène et modèrent la vitalité de l'ail.

Le menu offre bien entendu des vian-

des et des poissons grillés ou rôtis, mais aussi des plats de makaronada (pâtes), des préparations en croûtes et une section de légumes cuisinés. Comme le veut la tradition, cette suite est servie en bols de terracotta dans lesquels chaque convive est invité à se servir.

La pieuvre grillée avait été pré-cuite afin d'en assurer la tendreté. En fait, elle avait été surcuite pour finalement la rendre pâteuse. La chair effilochée de la tourte au lapin se perdait dans une purée de pommes de terre coulante d'où émanait une puissante saveur de cardamome très dérangeante. L'agneau au féta, une spécialité de la maison, était en fait recouvert du même kopanisti déjà mangé en pikilia. Et enfin, un plat de légumes, des boules de courgettes râpées, panées et frites pour nous offrir une texture moelleuse dans une enveloppe croustillante.

Amateur d'ail bienvenu. Après avoir savouré tous ces plats, impossible de douter de la fidélité des cuisiniers à leurs racines. Tout est généreusement arrosé de ces puissants caïeux et la majorité des assiettes sont garnies de tzatziki (encore de l'ail) et de quartiers de citron. Un peu d'origan ou d'huile d'olive aux endroits stratégiques aurait pu donner plus de subtilité à ce banal registre de saveurs unidimensionnelles.

Étrangement, presque tous les plats étaient garnis d'un émincé de poireau cru. Certes, le cours du poireau est à son plus bas en cette période de l'année. Mais est-ce une raison pour nous en mettre partout ? Blanchi et mariné, le poireau est merveilleux. Mais cru, il a autant de qualités qu'une coquille d'huître ... dont on aurait pu aussi garnir les assiettes puisque c'en est également la saison !

L'ouzeri de la rue Saint-Denis tient davantage du restaurant que du débit d'ouzo. Les serveurs ne semblent d'ailleurs pas très enclins à promouvoir leur apéro national. Leur seule préoccupation consiste à perfectionner leur escalades acrobatiques sur le bar, histoire d'aller cueillir une bouteille de vin chilien juchée sur la tablette du haut.

Plus diversifié et moins institutionnalisé que les autres restaurants grecs de la rue Prince-Arthur, et à l'écart des autobus de touristes, Ouzeri nous donne l'occasion de nous retrouver entre amis à bon prix. Moins chic que sur Parc, l'atmosphère y est sans façon et s'anime dangereusement la fin de semaine. Quant à l'ouzo, n'hésitez surtout pas, ça fait passer l'ail.

Notre chroniqueur se présente toujours au restaurant de façon anonyme et La Presse assume toutes les dépenses encourues pour le repas. Les étoiles accordées reflètent la qualité de la nourriture, du service et de l'ambiance en fonction du prix et des attentes que le restaurant suscite. Le symbole du sourire (☺) est donné lorsque le chroniqueur a été ravi par l'expérience. Le signe de \$ reflète le prix des plats principaux à la carte.

★	Sans intérêt	\$	En bas de 10 \$
★★	Passable	\$	Entre 10 - 20 \$
★★★	Bon	\$\$\$	Entre 20 - 35 \$
★★★★	Très bon	\$\$\$\$	Plus de 30 \$
★★★★★	Exceptionnel	☺	Mangez en terrasse
☾	Sortez tard	☑	Apportez votre vin

**CHU CHAI**, 4088, rue St-Denis, (514) 843-4194  
Saveurs et parfums de la Thaïlande déclinés sur des imitations de viandes à base de protéines végétales.

**Pour** > Un restaurant végétarien pas grano et les réjouissantes waan krob, des algues panées servies avec une sauce sucrée et épicée.

**Contre** > Le décor qui freine l'élan des saveurs.

☺ \$ \$ ★ ★ ★ ½

**LA FORCHETTA**, 234, avenue Laurier Ouest, (514) 279-9090  
Traiteur-boucherie de spécialité italienne meublée de quelques tables pour un délicieux lunch rapide dans une ambiance chic de salon de thé.

**Pour** > La générosité des saveurs, le prêt à emporter, le grand choix d'antipasti et le divin nougat sicilien à 50\$ le kilo.

**Contre** > Le cannelloni servi tiède dans une assiette chauffée à bloc, tellement que la salade en cuit.

\$ \$ ★ ★ ★

**AZUMA**, 5263, boulevard Saint-Laurent, (514) 271-5263  
Havre de paix où il fait bon décompresser avec une cuisine qui réchauffe l'âme.

**Pour** > Le chawan mushi les journées de pluie.

**Contre** > Les sushis plutôt ordinaires et le bourdonnement du climatiseur par journées chaudes.

\$ \$ ★ ★ ★

**ROBERTO DI CARPACCIO**, 2219, rue Bélanger Est, (514) 374-9849

Mieux connu pour ses gelati, Roberto offre au second étage une cuisine honnête composée d'une carte simple (pizza, pâte, panini) et d'une table d'hôte plus raffinée (risotto, lapin, espadon).

**Pour** > Un arrêt obligatoire au comptoir de gelati au rez-de-chaussée, mais seulement après le repas.

**Contre** > La tentation de s'arrêter au rez-de-chaussée en entrant.

\$ \$ ★ ★ ★

**LAS AMERICAS**, 6700, rue Clark, (514) 274-7303  
Cuisine colombienne mitonnée dans une sympathique ambiance de petit resto de quartier.

**Pour** > La chaleur qui rayonne des assiettes et les odeurs suaves qui s'échappent de la cuisine.

**Contre** > La vinaigrette crémeuse qui manque de caractère.

\$ ★ ★ ★

**CONTINENTAL**, 4169, rue St-Denis, (514) 845-6842  
Cuisine de bistro aux racines classiques et aux influences internationales. Parfois étonnante, parfois détonnante.

**Pour** > La salle débordante d'ambiance où on trouve toujours une place.

**Contre** > Les improvisations sur des classiques qui tombent à plat.

## À froid ou à chaud ?...



**JACQUES BENOIT**  
LE VIN

Deux écoles s'affrontent en ce qui concerne le meilleur moment où goûter. Pour les uns, il faut déguster à froid, c'est-à-dire sans manger, et donc, préférablement, avant de manger.

Leurs adversaires soutiennent que le vin étant fait pour être bu à table, comme boisson d'accompagnement, il vaut mieux goûter la fourchette à la main, en mangeant.

Ces dégustations sont tenues à table, avec le fumet des mets qui embaume, par exemple en trois sessions dans autant de restaurants ! (J'ai eu ainsi l'occasion, et le bonheur, de goûter là-bas, avec quelques dizaines d'autres dégustateurs, tous les vins, près de 90, qu'a faits depuis la fondation de son entreprise un producteur réputé de Californie, Diamond Creek.)

Absurde ? Impossible ? Curieusement, du moins si je me fie à ma propre expérience, on réussit malgré

tout à goûter correctement dans de telles circonstances.

Mais... il faut tourner le dos à la table et aux plats, ou encore goûter rapidement, avant qu'on ne vous serve votre assiette, histoire d'être en mesure de bien sentir les vins.

L'inconvénient majeur se situe plutôt au plan gustatif. C'est que les aliments, il n'est pas inutile de le rappeler, modifient dans une bonne mesure notre perception.

En bref : les aliments, peut-être les fromages plus que tout le reste, font paraître les vins tanniques beaucoup moins tanniques, ils gommont donc les tannins, si l'on peut dire, alors qu'ils font ressortir l'acidité.

Autrement dit, il est parfois difficile, en mangeant, de juger adéquatement les vins du point de vue gustatif, surtout si l'on en goûte plusieurs d'affilée.

Dans les milieux du vin, on les fait donc goûter (du moins presque toujours) les uns après les autres, à la queue leu leu, sans rien d'autre à se mettre sous les dents, pour les dégustateurs, que de l'eau et du pain. Après quoi, on mange... avec appétit, car déguster donne une faim féroce !

Toutefois, bien sûr, c'est quelque chose qu'on ne peut faire et qu'il faut éviter de faire, à table, avec ses hôtes.

La solution : on n'oublie pas de servir à



chacun un grand verre de cette humble boisson qu'est l'eau, dont il suffit de boire quelques gorgées pour se refaire le palais, afin de goûter correctement le vin qui suit.

### Un Côtes du Rhône

Viticulteur modèle, Marcel Guigal, de la vallée du Rhône, a l'art de toujours tirer son épingle son jeu, quelle que soit la qualité du millésime.

Or, et cela se goûte, 1998 est de toute évidence un très bon millésime pour cette région, comme le montre son **Côtes du Rhône 1998 Guigal**, à la belle robe foncée, d'une nuance pourpre-prune, et au bouquet de fruits bien mûrs, dans lequel domine le Grenache. Même générosité en bouche, tout cela donnant un vin ample, aux saveurs alléchantes et aux tannins enrobés, dodus, moelleux. Délicieux. Produit courant (C), 259721, 17,40 \$, ★★ \$ \$ 2-3 ans.

Demain : une histoire de bois...

★	Vin correct	★★★★	Excellent
★★	Bon	★★★★★	Exceptionnel
★★★	Très bon	(★)	Égale une 1/2 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, et 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.

### Dégustés pour vous

> **Coteaux du Languedoc 99 Bergerie de l'Hortus**. Moyennement corsé, sans l'ampleur qu'avait le 98. Mais c'est un vin au très beau fruit. C, 427518, 15,70 \$, ★★ \$(S) 1-2 ans.

> **Saint-Nicolas-de-Bourqueil 98 Laurent Mabileau**. Plutôt léger, typé Cabernet franc. Simple, et à boire bien frais. S, 873000, 14,89 \$, ★★ \$(S) 1 an, à boire.

> **Côtes de Castillon 98 Clos l'Église**. Moyennement corsé. Velouté et charmeur. S, 143677, 14,80 \$, ★★(★) \$(S) 1-2 ans.

> **Haut-Poitou 98 Appellation d'origine VDQS Cave du Haut-Poitou**. Une curiosité, élaborée avec 85 % de Chardonnay et 15% de Sauvignon blanc. Vin blanc plutôt léger, avec une acidité assez marquée qui lui donne de la fraîcheur. S, 871962, 11,70 \$, ★(★) \$ 1 an, à boire.

> **Madiran 98 Château de Viella**. À peu près noir comme la nuit. Puissant, très concentré... presque trop. À la limite de la lourdeur. Un mastodonte, à réserver aux amateurs du genre. S, 881912, 19,95 \$, ★★(★) \$ \$ 7-8 ans.

> **Margaux 97 Château Monbrisson**. Vin peu corsé, équilibré, au boisé bien présent, d'un domaine réputé. De l'élégance. Mais le prix est exorbitant! S, 895938, 51,25 \$, ★★ \$ \$ \$ \$(S) 2-3 ans.

**Bibliothèque  
et Archives  
nationales**

**Québec** 

*La Presse*

3 novembre 2000

Page B8 manquante