



ACTUEL

Trattorias et concurrence déloyale

Page 3

Bon vieux Nouveau Système

Page 7



La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | VENDREDI 11 OCTOBRE 2002

MONTRÉAL

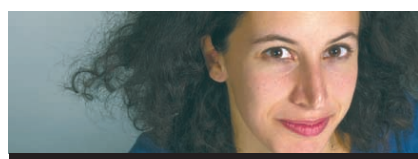
À L'ENVERS ET À L'ENDROIT



Scène du quartier Parc-Extension à Montréal.

Photo: PIERRE MCCANN, La Presse

Aux quatre coins du monde, depuis 20 ans, les grandes villes ont vu leur cosmopolitisme s'affirmer comme jamais. Certaines relèvent le défi sans grands heurts, d'autres se braquent. Montréal se targue d'appartenir à la première catégorie. Histoire de faire la comparaison, de voir comment la diversité se vit ailleurs dans le monde, notre chroniqueuse s'est rendue dans cinq villes où cette question est à l'ordre du jour. Pour clore la série, elle nous parle de Montréal.



RIMA ELKOURI

CITÉS COSMOPOLITES

DIM	1 > Tokyo
LUN	2 > Toronto
MAR	3 > Amsterdam
MER	4 > Copenhague
JEU	5 > Bruxelles
VEN	6 > Montréal

Quartier Parc-Extension. Près de la gare Jean-Talon, devant la station de métro Parc, une foule bigarrée. Des hommes en djellaba. Des sikhs enturbannés. Des papis grecs. Des femmes voilées. D'autres qui portent le sari. Des ados rappers. Des juifs hassidim.

Au fil des migrations, le quartier a beaucoup changé. Des magasins qui portent encore des noms grecs vendent désormais des saris. Des églises orthodoxes côtoient des mosquées et des temples sikhs ou hindous. Sur les bancs du parc Athéna, des hommes qui auraient pu être hier encore à Delhi ou à Islamabad égrenent le temps, observent

les passants. Un clochard qui traîne un énorme sac vert plonge sa main au fond de chacune des poubelles du parc à la recherche d'une canette qui pourrait lui rapporter quelques sous.

Rue Jean-Talon, se succèdent des magasins aux parfums d'ailleurs. Un ailleurs qui ratisse large. «Épicerie pakistanaise, indienne, africaine, antillaise, sri lankaise», lit-on sur les enseignes. Certains propriétaires ont ajouté à la liste un mystérieux «et canadienne».

«C'est vraiment dépayçant», note Émilie Trahan, 21 ans, étudiante lavalloise qui vient d'emménager avec deux coloc dans ce quartier où il est très rare de croiser un Québécois de souche. «Ici, ça ne sent pas le Québec. Ça sent bien plus le curry, dit-elle. On n'entend pas le Québec. On entend de la musique indienne et arabe sur les balcons.

Dans la rue, on entend plein de langues. En face, le voisin fait ses cinq prières par jour. Il y a toujours des enfants dans la ruelle, toujours une fête quelque part. Le rythme du quartier est différent. C'est vraiment dépayçant. Moi, j'aime ça.»

Parc-Extension, c'est d'une certaine façon le monde à l'envers. Les Québécois pure laine y sont vus comme des étrangers.

Avec sa peau blanche et ses yeux clairs, Émilie a quelque chose de très exotique aux yeux des gens du quartier. Quand elle marche dans la rue, elle se sent dévisagée. Normal, dit-elle, car bien des immigrants qui vivent dans Parc-Extension

n'ont pas souvent l'occasion de voir des Québécois pure laine. «Je ne me sens pas menacée pour autant, précise-t-elle. J'ai plus peur de retourner à Laval le soir, quand il n'y a plus personne à l'arrêt d'autobus, que de marcher dans les rues ici!»

Voir MONTRÉAL en B5

«CREVETTES» EN VEDETTE

10 crevettes grillées «style papillon»

Accompagnées de notre salade maison, riz, pommes de terre maison, citron et sauce à l'ail

9.99 \$

Tous les jours excepté les jours fériés

GRATUIT POUR LES ENFANTS*

du dimanche au jeudi

*enfants moins de 12 ans accompagnés d'un adulte (aux restaurants participants)

MENU MIDI-EXPRESS

à partir de 5.95 \$

incluant : soupe, dessert et café

TABLE D'HÔTE

Menu forfait pour 2 personnes

29 restaurants pour mieux vous servir !

RESTAURANTS

CASA GRECQUE

Apportez votre vin

Maintenant ouvert à Châteauguay

104, boul. Saint-Jean-Baptiste
(450) 699-3838

Webzine interlunaire

SUR LE WEB AUJOURD'HUI

LES PLUS ANCIENS navigateurs du Web se souviendront de la belle époque des webzines. Il y a six ou sept ans, le Web regorgeait de ces magazines électroniques qui poussaient aussi facilement sur le Net que des pissenlits dans les grands champs d'été. Aujourd'hui, ils se font beaucoup plus rares, alors quand on en voit un nouveau, on le remarque. Et c'est le cas du site français *Over 23*

(www.over23.com). Ce qui frappe dès le départ, c'est la mise en pages du magazine, le design de la page Web. Et puis, on prend le temps de lire les textes et on a droit à un mariage parfait entre le contenant et le contenu. Pour ce qui est de la parution du magazine, de sa mise à jour, elle donne le ton de l'endroit. On parle ici d'un magazine interlunaire, c'est-à-dire que la parution est aléatoire, selon les cycles de pleine lune.

APRÈS LES gens de théâtre (www.theatre-quebec.com), c'est au tour des acteurs de l'industrie québécoise des nouveaux médias

de mettre en ligne une vitrine de leur industrie. Le *Guide de l'industrie des nouveaux médias et du multimédia* (www.numeriq.ca/guide) présente plus de 1500 entreprises du secteur. Si vous êtes à la recherche d'un répertoire de contacts, de partenaires, de fournisseurs ou d'un employeur potentiel dans le domaine, vous trouverez tout ça dans ce guide en ligne.

JE SAIS qu'il est encore tôt pour parler d'Halloween, mais bon... Le week-end arrive et si vous avez de jeunes enfants dans votre entourage, c'est probablement le bon mo-

ment pour aborder la question avec eux. Même chose pour ceux qui en profiteront pour aller au bal costumé à la fin du mois, vous le savez, il ne faut pas attendre à la dernière minute pour songer à son déguisement. Pour vous aider cette année, le site de la *Cyberpresse* vient de mettre en ligne une section spéciale consacrée à Halloween (www.cyberpresse.ca/halloween). Tout s'y trouve, des conseils de sécurité en passant par la sélection de films à louer pour se faire peur, par un beau soir d'octobre.

Bruno Guglielminetti
collaboration spéciale
actuel@guglielminetti.com

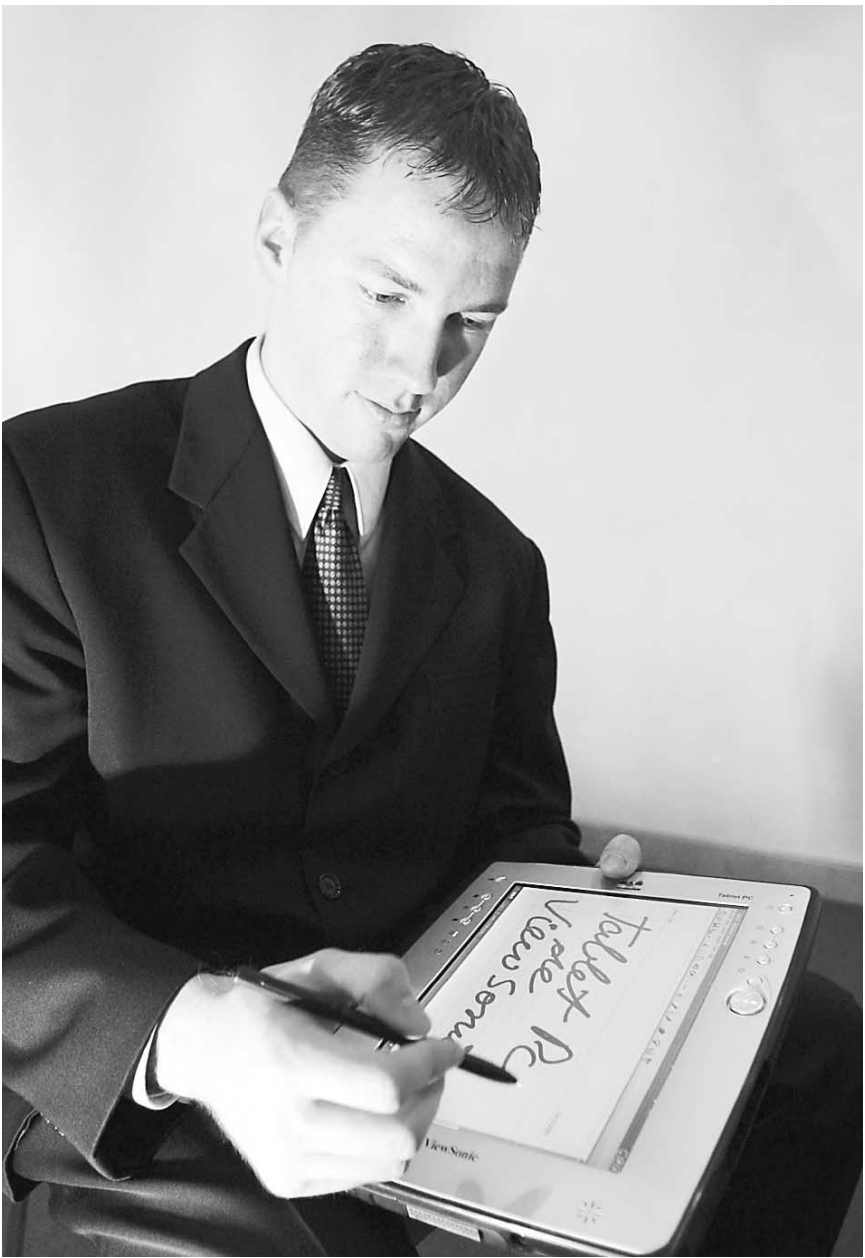


Photo MARTIN TREMBLAY, La Presse
Jason Gauthier, de la compagnie View Sonic, montre le TabletPC

TECHNO

Un ordi nouveau genre

ANDRÉ MONDOUX
collaboration spéciale

À BIEN DES égards, l'appareil ressemble à un petit ordinateur bloc-notes qui aurait les dimensions d'une feuille 8,4 x 11 conventionnelle. Mais en beaucoup plus léger, à environ 1,5 kg. L'ordinateur comporte également des caractéristiques bien à lui, principalement un couvercle qui lui sert d'écran ACL (affichage par cristaux liquides) tactile et un petit stylet électromagnétique. C'est le TabletPC, le tout nouveau concept d'ordinateur personnel.

Conçu par Microsoft, mais construit et vendu par les fabricants d'ordinateurs, le concept de base du TabletPC est de permettre à l'utilisateur de littéralement écrire, grâce au stylet électromagnétique, des notes manuscrites. Une fois saisies, ces notes peuvent, en quelques clics du rongeur, se transformer en texte dactylographié et être ainsi prêtes à être traitées par les applications bureautiques usuelles. Malgré ces apparences, le TabletPC est plus qu'un simple calepin de notes. Alimenté par un puissant processeur Pentium, l'ordinateur roule sous une version « TabletPC » de Windows XP et peut mettre à profit une mémoire vive

de 256 Mo. Certains modèles seront même équipés d'un module intégré leur permettant de se relier sans fil lorsqu'à proximité d'un réseau local.

Les applications promises par le TabletPC sont certes grisantes : des professionnels qui pourront aisément rédiger à la volée des notes durant une conférence, des étudiants qui pourront se relier directement au contenu du professeur, des employés spécialisés effectuant leur saisie de données (inventaire) directement sur des formulaires électroniques reliés à un serveur central... et des prescriptions de médecins qui seraient enfin lisibles !!

Voilà pour la vision à long terme. La réalité du moment est qu'avec un prix de vente variant entre 3500 et 4000 \$, le TabletPC sera probablement le lot exclusif des grandes entreprises, des professionnels bien nantis et des premiers utilisateurs toujours prêts à dépenser pour être sur les premières lignes d'essai. Par contre, certains observateurs estiment que d'ici les trois ou quatre prochaines années, près de 30 % des ordinateurs bloc-notes seront des appareils du type TabletPC. Prenez-en note...

mondoux@videotron.ca

ANTHROPOLOGIE

Toumai continue à diviser les scientifiques

Associated Press

NEW YORK — Toumai, le crâne vieux de six à sept millions d'années découvert au Tchad et présenté comme le plus vieil ancêtre de l'homme, continue à faire débat. Dans un article publié dans la revue *Nature* hier, plusieurs anthropologues éminents affirment que le fossile n'appartient pas à la branche humaine de l'évolution.

Le crâne, dont la découverte a été annoncée en juillet, a été mis au jour l'an dernier par la mission paléoanthropologique franco-tchadienne conduite par le Français Michel Brunet de l'Université de Poitiers. Deux fragments de mâchoire et trois dents ont également été retrouvés. L'équipe du Pr Brunet estime que Toumai est la trace la plus ancienne d'un ancêtre de l'homme.

Mais dans un article publié dans *Nature*, plusieurs anthropologues dont Brigitte Senut, Milford Wolpoff et Martin Pickford affirment que le crâne n'appartient pas à la branche humaine de l'évolution des espèces. Selon eux, Toumai serait plutôt le crâne d'un ancien gorille ou chimpanzé femelle, ou d'une espèce disparue. « Il est difficile de dire ce que c'est, mais ce n'est pas humain », soutient M. Wolpoff, de l'Université du Michigan.

Les contestataires se sont notamment penchés sur les marques laissées par les muscles du cou, un indice pouvant indiquer qu'il s'agit d'un bipède. « Ces marques montrent clairement que cet animal ne marchait pas debout de manière habituelle », affirme M. Wolpoff. « Il n'avait pas de posture humaine, donc il n'était pas humain. »

Malgré les propos de l'équipe du Pr Brunet affirmant le contraire, Brigitte Senut et ses confrères estiment que la taille et la forme des dents et du front ne sont pas nécessairement caractéristiques d'un hominidé.

Dans une réponse publiée dans *Nature*, le Pr Brunet affirme que ses détracteurs ont tort sur l'interprétation des caractéristiques faciales et des dents de Toumai. Il observe qu'ils n'apportent pas la preuve que le crâne est celui d'un primate et « n'ont réfuté aucune caractéristique que cette espèce a en commun avec les hominidés plus évolués ». Une partie de leur argumentaire est « désinvolte », conclut-il.

Brigitte Senut, du Muséum national d'histoire naturelle à Paris, avait déjà contesté que Toumai soit un hominidé après l'annonce de la découverte il y a trois mois. Codécouvreur en 2000 d'une espèce d'hominidé, *L'Ororin tugenensis*, âgé de quelque 6 millions d'années, elle avait estimé que Toumai n'était « pas un hominidé mais un grand singe ».

Donnez à des gens
qui aident des gens
qui aident des gens



www.centraide-mtl.org (514) 288-1261

Merci aux amis de Centraide qui ont assumé les coûts de cette annonce.

ANIMAUX

ANNONCEZ
DANS LA RUBRIQUE ANIMAUX

ET **OBTENEZ**
UN **CHÈQUE-CADEAU***
DE **10\$**

APPLICABLE À L'ACHAT DE NOURRITURE
CHEZ

*QUANTITÉ LIMITÉE

4 jours consécutifs pour seulement 30,48 \$* pour 3 lignes
2,54 \$* par ligne additionnelle par jour
*taxes en sus

LES PETITES ANNONCES **cyberpresse.ca**

987-VENDU
1 866 987-VENDU

La parution sur **ÇAPRESSE.CA** est incluse dans le prix

Pour cette offre spéciale, aucun changement ne peut être apporté au texte original en cours de publication. On peut annuler après la première parution, cependant la facturation s'établira obligatoirement pour le nombre de jours de parution demandé lors de la réservation. Payables avant publication.

3086322A

RENDEZ-VOUS

Tous les dimanches
dans **La Presse**

SANTÉ ACTUEL

CHEFS À LA MAISON

Quatre célèbres toques nous ouvrent les portes de leur cuisine

MONTOIT
À lire, demain dans **La Presse**

ALIMENTATION

À bas les « restaurants à l'italienne »!

Un ministre italien dénonce les fausses trattorias de par le monde

MATHIEU PERREAULT

ROME — Adolfo Urso en a assez des pâtes trop cuites ou sans sel, et des fautes d'orthographe dans les menus. Le sous-ministre italien de l'Agriculture veut certifier les restaurants italiens à l'étranger, pour démasquer les « usurpateurs » qui n'ont d'italien que le nom ou le drapeau tricolore.

« J'ai beaucoup habité à l'étranger, et je sais que seulement 15, 20, au maximum 25 % des restaurants italiens font réellement de la cuisine italienne, a expliqué M. Urso lundi dernier en conférence de presse. Le reste, ce sont des restaurants « à l'italienne ». Je me suis déjà fait demander comment on appelait la pizza en Italie. »

Les 55 000 restaurants italiens recensés hors péninsule par un comité dirigé par M. Urso, dont 15 000 en Amérique du Nord, rapportent chaque année 27 milliards d'euros (40 milliards de dollars canadiens), dont l'Italie aimerait bien avoir une partie grâce à la vente de produits du terroir. La certification RInM (Ristoranti italiani nel mondo) sera testée en Belgique l'an prochain, et un marché de produits italiens et de cours de cuisine sera mis sur pied pour les restaurateurs américains et japonais avant 2004.

Si le projet pilote fonctionne bien en Belgique, la certification

sera étendue au reste du monde, et périodiquement renouvelée. Outre des « recettes italiennes » et des « produits de provenance italienne ou de fournisseurs locaux qualifiés », la norme régira la langue du menu, l'apparence de la salle (qui devra exposer des produits du terroir et des informations touristiques), alors que les serveurs devront pouvoir proposer des vins adaptés aux plats et expliquer « les plats, les produits et les lieux d'où ils viennent ». L'hygiène est aussi au menu.

« Nous voulons créer un circuit gastronomique de qualité internationale de marque italienne, auprès duquel il sera possible de trouver des produits, des recettes, du style, de l'émotion et de la culture italiens », a expliqué M. Urso, qui truffait son allocution d'expressions comme « *Made in Italy* », ou « *Italian Life* ». « La certification des restaurants s'inscrit dans la proposition italienne à l'Organisation mondiale du commerce de protéger les produits d'origine contrôlée. Il y a déjà des vins italiens cultivés en Californie, au Chili. Il faut protéger les restaurants. »

Le ministre de l'Agriculture, Gianni Alemanno, s'est fait encore plus dur que M. Urso. Il a accusé les faux restaurants italiens de « concurrence déloyale ». « Il est temps de se réapproprier notre pa-



Photo NEWSKOM

De la vraie pizza, dans une vraie trattoria romaine.

trimoine culturel. »

Devant le défi de la mondialisation, la seule arme de l'Italie est sa

culture, a ajouté Giorgio Billè, président de l'association Ristoranti d'Italia. « Nous n'avons pas de ma-

tières stratégiques ou la puissance atomique. Si nous ne passons pas à l'attaque, nous serons colonisés et devons adopter l'éducation culinaire américaine, a dit M. Billè. Les restaurateurs italiens se sont imposés dans des pays autrement plus concurrentiels que l'Italie. Nous devons les aider. »

La popularité de la cuisine italienne a été bâtie sur la vigueur des émigrés, qui se rencontraient souvent dans leurs restaurants, a rappelé M. Billè. « Contrairement à la cuisine française ou chinoise, les deux premières au monde en termes de restaurants, la cuisine italienne n'a pas été réglementée, a précisé M. Billè. Il est temps de le faire. Les chefs français sont vus comme des ambassadeurs de leur culture et respectent les principes de l'Escoffier. Les restaurants chinois doivent partir d'ingrédients souvent cultivés en Chine. Le fait que les jeunes Américains pensent que la pizza a été inventée aux États-Unis devrait nous inquiéter. »

M. Urso s'est permis de lancer une flèche sur la cuisine anglaise. « La raison pour laquelle nous avons une cuisine supérieure à des pays ayant autant d'histoire que nous, comme l'Angleterre, se retrouve dans les produits. L'Angleterre n'a pas accès à des produits aussi riches. Bien sûr, notre histoire est aussi bien plus longue... »

MÉDIAS

Incertitude au National Post

« Les rumeurs de notre mort sont grandement exagérées »

NATHALIE COLLARD

L'AVENIR INCERTAIN du *National Post* fait encore couler de l'encre dans la presse canadienne-anglaise. Dans le numéro d'hier du quotidien *Toronto Star*, la journaliste Antonia Zerbisias affirmait que la chute des actions de CanWest Global, la semaine dernière, avait relancé les rumeurs de fermeture du quotidien, créant un véritable climat de panique dans la salle de rédaction.

Dans une note de service envoyée aux employés du *Post*, l'éditeur Peter Viner a tenté de se faire rassurant, affirmant que les prédictions de ventes publicitaires étaient encourageantes. « Nous avons presque atteint notre objectif de tirage de 275 000 exemplaires, écrit-il. Les améliorations que nous avons apportées sur le plan éditorial et nos efforts promotionnels ont permis d'atteindre 271 000 copies pour le mois de septembre. »

Peter Viner ajoute que le quotidien s'apprête à rendre publics les résultats d'une étude réalisée en avril dernier, au moment où le *National Post* tentait de « relancer » son édition torontoise. Cette étude annonçait une augmentation du lectorat dans la grande région de Toronto.

Si c'est le cas, ces chiffres trancheraient avec les derniers résultats de l'étude Nadbank qui montrent que depuis le début de 2002, le *National Post* a perdu 22,6 % de ses lecteurs dans la région de Toronto alors que son compétiteur, le *Globe and Mail*, a vu son lectorat augmenter de 14,6 % pour la même période. L'étude Nadbank souligne aussi que le *Post* a perdu 25,5 % de ses lecteurs le samedi. L'éditeur du *National Post* termine sa note sur ces mots célèbres : « Les rumeurs de notre mort sont grandement exagérées. » Mais il ne dit pas qu'elles sont complètement fausses.

Larry Flynt va ouvrir un club de strip-tease à Paris

Agence France-Presse

PARIS — Larry Flynt, le célèbre pornographe américain, magnat de la presse de charme et propriétaire du magazine *Hustler*, va ouvrir un club de strip-tease à Paris, à deux pas des Champs-Élysées, ont annoncé mardi ses représentants français.

Larry Flynt dont la vie a été portée à l'écran par le cinéaste Milos Forman, présidera l'inauguration de son premier club européen le 31 octobre, à l'occasion de son 60^e anniversaire.

Après le « *Hustler Club* » de New Orleans, ceux de San Francisco et Saint Louis, le magnat importe à Paris sa célèbre formule de club d'« Adult entertainment ».

Grandissons de toutes nos forces

On a encore besoin de votre soutien

15 millions \$

soins

recherche

enseignement

Béregère Cyr, traitée en ophtalmologie, soutenue par Nicole Ménard de la Banque de Montréal, Stephen T. Molson de la Fondation Molson, François Duffar du Groupe Cossette Communication inc. et Laurent Beaudoin de Bombardier inc.



De toutes nos forces, nous voulons donner à l'Hôpital Maisonneuve-Rosemont les moyens de grandir au rythme des besoins de la communauté montréalaise et de la population québécoise. Et de s'engager pour la vie. À force de volonté, nous allons y arriver.

Appuyez notre cause. Maintenant.

Joignez-vous à ces quatre compagnons de Maisonneuve-Rosemont et à leurs collègues Jean-Claude Baudinet, de Lumigem Canada Inc., Claude Blanchet de la Société générale de financement du Québec, Robert Chevrier de la Société de gestion Roche inc., André Desmarais de Power Corporation du Canada, Pierre H. Lessard de METRO INC., Brian M. Levitt de Osler, Hoskin & Harcourt, L. Jacques Ménard de BMO Nesbitt Burns et Jean C. Monty, administrateur de sociétés.

Votre don, c'est notre force. Faites comme nos médecins, employés et bénévoles et participez à notre campagne de développement en composant le :

514 252-3435

HMR Fondation de l'Hôpital Maisonneuve-Rosemont
Centre affilié à l'Université de Montréal

L'Hôpital Maisonneuve-Rosemont a été reconnu comme l'établissement le plus performant sur le plan financier à Montréal: (Source: comité Bedard, 2002)

Impulsions douloureuses de l'arthrite

Trans-épidermique, la capsaïcine contribue à soulager la douleur causée par l'arthrite. Des tests en laboratoire ont démontré une diminution de la douleur après plusieurs applications par jour (3 à 4 fois par jour là où ça fait mal).

La capsaïcine réduit les impulsions douloureuses en empêchant une substance hormonale (substance P) de relier la douleur au cerveau.

La capsaïcine est un corps BIO ACTIF naturel extrait du piment rouge, il faut des centaines de piments rouges pour obtenir la quantité de capsaïcine contenue dans un seul tube de Flex-O-Flex.

En vente libre, en pharmacies, Flex-O-Flex (extra fort) arbore le DIN 02238137 émis par Santé Canada.

Montréal : (514) 272-1365 Ligne extérieure : 1 800 272-1365
Mauricie : (819) 378-7777 Estrie : (819) 823-3322

3085663A

3087035

Arcand

BONJOUR MONTRÉAL,
dès 5 h 30.



CKAC 730



LAPIERRE ET COMPAGNIE,
dès 15 h 30.

Lapierre

308274A

308573A



Louis L. Mèmeil, l'artiste taximan.

Photo DENIS COURVILLE, La Presse ©

| MOSAÏQUE MONTRÉLAISE |

Taximan-troubadour

MOUNTAGA FANÉ
collaboration spéciale

MONTRÉLAIS D'ORIGINE haïtienne, Louis L. Mèmeil cache derrière son label de taximan un immense réservoir de talents artistiques. À l'instar de la multitude de chauffeurs de taxi qui sillonnent Montréal tous les jours, il cherche tant bien que mal à gagner sa vie. Il travaille pour la compagnie Hochélag et, comme tous ceux qui pratiquent ce métier, est tributaire de revenus aléatoires. Depuis sept longues années qu'il exerce dans ce créneau, cet homme originaire des Antilles est quotidiennement à l'oeuvre de 16 h à 4 h du matin.

Tous ces détails seraient d'une poignante monotonie, si ce n'était de sa propension particulière à se singulariser. Car Mèmeil ne se contente pas seulement d'emmener ses clients à bon port. Il noue aussi avec eux des liens privilégiés — et inoubliables ? — en les gratifiant d'un *show* inattendu qui transforme leur humeur du jour en instants euphoriques. « Mes clients constituent en quelque sorte mon public et je choisis les chansons en fonction du client et de son humeur », dira-t-il. Il cite en exemple une situation où, pour égayer une cliente assez triste ce jour-là, il s'était fait le plaisir de lui fredonner un morceau de Jean-Jacques Goldman : « Il y a des jours où on rit, il y a des jours où on pleure, ainsi va la vie... » Et le miracle s'est produit : la cliente s'est mise à rire comme si elle n'avait jamais été triste un seul instant de son existence. C'est un lot d'anecdotes de ce genre que Louis L. Mèmeil sème sur son chemin les 365 jours de l'année à Montréal.

Certains de vous auraient peut-être croisé, au hasard d'une randonnée en taxi, un certain chauffeur assez bronzé, qui se complait à fredonner des airs plutôt lyriques ? Eh bien...

Qui est en fait Louis L. Mèmeil ?

Originaire de Capotille, un petit village au

nord-est d'Haïti, Mèmeil est installé à Montréal depuis 14 ans déjà. Il a derrière lui tout un parcours jalonné de voyages et d'activités diverses.

De son village natal à ici, il a séjourné respectivement au Cap-Haïtien, à Port-au-Prince, en Guadeloupe et neuf ans à Paris.

Depuis son établissement à Montréal, ce voyageur impénitent a exercé mille et une professions. Agent immobilier, propriétaire de buanderie, homme d'affaires faisant le va-et-vient entre Haïti et Montréal et finalement chauffeur de taxi : il fera de tout... sauf ce pour quoi il était venu dans la Belle Province.

Car, il faut le dire, ce taximan hilare et inspiré est en réalité un vrai artiste et c'est sous le label d'auteur-compositeur et chorégraphe qu'il a obtenu son visa d'établissement au Canada après avoir été enregistré comme tel à la SACEM (Société des auteurs-compositeurs et éditeurs de musique) à Paris où il s'est beaucoup produit. Et souvent avec des grands noms de la musique des Caraïbes dont Sonia Mad et Martha Jean-Claude.

C'est donc par nécessité que ce virtuose est devenu aujourd'hui taximan. Peut-être pas pour longtemps d'ailleurs. Car Louis L. Mèmeil vient de sortir son premier album de neuf titres chantés en français, en créole et en... espagnol ! Et les genres et les rythmes s'y côtoient. Quelques-uns de ses tubes feraient déjà un ravage en Haïti et en République dominicaine.

N'ayant pas jugé indispensable de signer avec une maison de distribution de disques (mais ceci est une autre histoire) le taximan-troubadour assure lui-même l'écoulement de ses produits auprès de ses clients qu'il charme à longueur de journée avec ses *shows* improvisés.

Comme quoi l'adage a bien souvent raison d'enseigner que l'habit ne fait pas le moine. Un taximan à Montréal peut réceler un artiste talentueux et bien d'autres surprises.

| INSOLITE |

Le plein... d'huile de cuisson

Agence France-Presse

LONDRES — La police d'une bourgade du Pays de Galles a mis en place une unité spéciale chargée de traquer la dernière fraude inventée par les automobilistes : remplacer le gazole par de... l'huile de cuisson, pour réduire leurs dépenses de carburant. Cette pratique, accessoirement considérée comme nocive à long terme pour la mécanique, est surtout interdite par la législation, qui veut que tout automobiliste circulant sur la voie publique paie toutes les taxes sur les carburants. Taxes qui sont, en Grande-Bretagne, parmi les plus élevées d'Europe.

Dans la région de Llanelli (ouest du pays de Galles), plusieurs propriétaires de voitures diesel ont eu l'idée de mélanger de l'huile alimentaire à du méthanol : pour 32 pence (75 cents canadiens), ils obtiennent ainsi un litre de carburant bien meilleur marché qu'à la pompe, où il coûte en moyenne 73 pence (1,80 \$ CAN).

Le bouche à oreille a rapidement fonctionné et la pratique est apparemment en pleine expansion dans la région, selon la presse. Certains mettent l'huile de leur cuisine, d'autres se contentent d'huile de friture récupérée dans les restaurants de « fish-and-chips ».

La police de Dyfed Powys a déjà arrêté en une seule journée six automobilistes, trahis par l'odeur de leur échappement qui apparente leur voiture à un « magasin de fish-and-chips ambulants », selon des témoins.

Les fraudeurs ont été sanctionnés d'une amende de 500 livres (1200 \$) payable sur-le-champ. Les récidivistes risquent jusqu'à sept ans de prison, selon le *Times*.

Les supermarchés de la région ont de leur côté noté une hausse des ventes d'huile alimentaire ces derniers temps.

« Il faut reconnaître que nous vendons beaucoup d'huile de cuisson dans notre magasin de Llanelli », a concédé un porte-parole de la chaîne de supermarchés Asda.

VEUILLEZ JOINDRE ET EXPÉDIER AVEC VOTRE DON DES MAINTENANT

Repas complet pour l'Action de grâces—1,97\$

Nous avons besoin de votre aide pour servir notre repas de l'Action de grâces et procurer des repas chauds additionnels ainsi que d'autres services essentiels cet automne aux personnes démunies, sans abri et qui souffrent dans la région de Montréal.

Pour seulement 1,97 \$ vous pouvez procurer un repas chaud ou un abri sécuritaire et une aide qui pourraient être le point de départ pour une nouvelle vie.

S'il vous plaît, aidez-nous à donner de la nourriture et des soins à ceux qui ont faim, aux sans-abri et à ceux qui souffrent en postant votre don dès maintenant.

19,70\$ pour aider 10 personnes 39,40\$ pour aider 20 personnes

59,10\$ pour aider 30 personnes 78,80\$ pour aider 40 personnes

197\$ pour fournir 100 repas ou des services essentiels

_____ \$ pour aider autant de personnes que possible

Pour facturer votre don sur votre carte de crédit, veuillez composer le (514) 523-5288.

Les montants mentionnés sont des coûts moyens et comprennent les frais de préparation et de service des repas. Un reçu d'impôt sera émis pour tout don de 10\$ et plus.

Nom _____

Adresse _____ App. _____

Ville/Prov./Code Postal _____

Téléphone (____) _____

Courriel _____ @ _____

Veillez faire votre chèque payable à :

LA MISSION BON ACCUEIL

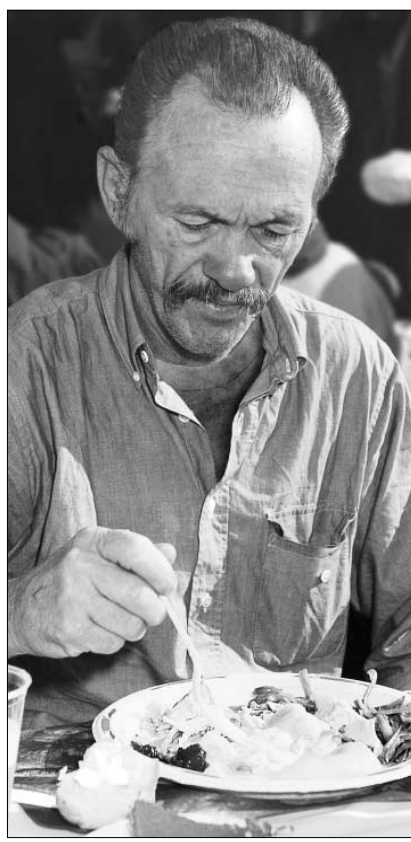
C.P. 894, Succursale St.-Jacques, Dépt. 54712

Montréal QC H3C 2V8

Situé au: 1490 rue Saint-Antoine ouest

www.mbawhm.com

Le numéro d'enregistrement de la Mission Bon Accueil, un organisme de charité, est le BN10819-215 RR0001.



3077732A

NOTRE 110^e ANNÉE DE SERVICE À MONTRÉAL

308275A

CITÉS COSMOPOLITES: MONTRÉAL



Photo PIERRE McCANN, La Presse

Sur les bancs du parc Athéna, rue Jean-Talon, des hommes qui auraient pu être hier encore à Delhi ou à Islamabad égrènent le temps, observent les passants.

MONTRÉAL

Suite de la page B1

La diversité qui enchante Émilie enchante beaucoup moins son voisin, Gabriel Dugas Dallaire, technicien de son de 22 ans. Originaire de Québec, Gabriel est aussi une minorité bien visible dans ce quartier. Et ça ne lui plaît pas nécessairement. « Je sors du métro Parc et je me sens dans un autre pays. Je ne me sens pas chez nous, dit-il. C'est sale dans les rues. C'est dur d'avoir des contacts avec les gens. Ils sont paranoïaques. Je sens dans leur attitude qu'ils tiennent pour acquis que j'ai des préjugés. »

Le monde à l'envers

Le monde à l'envers dans Parc-Extension ? D'une certaine façon, oui. Les Québécois pure laine y sont vus comme des étrangers. Et les étrangers s'y sentent un peu comme à la maison. Le quartier a les pieds ici, mais la tête ailleurs, comme en font foi les antennes paraboliques qui poussent comme des champignons sur les toits des maisons.

« Ici, je me sens chez moi », dit Dimple Seth, jeune femme d'origine indienne, qui vient rue Jean-Talon pour retrouver un peu de Bombay. « Je peux marcher dans la rue sans que personne ne me regarde. Alors qu'ailleurs dans la ville, je suis constamment dévisagée. »

Nasim Sanker, originaire du Bangladesh rencontré devant le parc Athéna, trouve qu'il n'y a pas meilleur quartier que Parc-Extension pour un immigrant. « C'est un des quartiers les plus pauvres du Canada. Mais c'est aussi le meilleur. Ici, je n'ai pas le mal du pays, les gens sont solidaires. On peut même écouter le cricket à la télé ! »

Certains parleront de Parc-Extension comme d'un ghetto. Pour le sociologue Alain Médam, qui vient de publier un essai sur ces « labyrinthes de rencontres » que sont les villes (1), l'image du ghetto est réductrice. Car lorsqu'on dit « ghetto », on met l'accent sur l'aspect exagéré et négatif des quartiers ethniques. « Mais il y a aussi une positivité dans ces espaces-là. Ce sont des espaces qui donnent le temps de se mettre à l'endroit après la mise à l'envers migratoire. Le processus de migration bouleverse toutes les références. Tout ce qui était naturel devient artificiel. Et il faut s'habituer à une nouvelle naturalité. On se naturalise, comme on dit. »

Ainsi, en étant d'une certaine façon « tout à l'envers », Parc-Extension donne le temps aux nouveaux arrivants d'acquiescer les moyens de se remettre à l'endroit. Un processus pour lequel il faut une, deux et parfois même trois générations. Le temps de devenir vraiment citoyen, puis citoyen. Le temps d'arriver à réellement « habiter » la ville, plutôt que de simplement « loger ». Le temps de sortir de la marge.

Les communautés grecque ou italienne, par exemple, en sont à cette étape, note Alain Médam. « Les gens de ces communautés prennent un droit à la parole qui n'est plus simplement grec ou italien, mais qui devient québécois ou canadien. »

Grossière illusion

À ceux qui clament que Montréal est une ville cosmopolite exemplaire, que tout va bien dans le meilleur des mondes, on répond parfois que c'est là une grossière illusion. Qu'à l'envers de la diversité carte postale, il y a ici des taux de



Photo PIERRE McCANN, La Presse

Émilie Trahan : « Parc-Extension, ça ne sent pas le Québec. Ça sent bien plus le curry... Le rythme du quartier est différent. »



Photo PIERRE McCANN, La Presse

« Ici, je me sens chez moi », lance Dimple Seth, jeune femme d'origine indienne, qui vient régulièrement rue Jean-Talon pour retrouver un peu de Bombay.

chômage et de pauvreté effarants au sein de certaines communautés immigrantes. Qu'il y a des détenteurs de doctorat qui sont obligés d'être chauffeurs de taxi. Qu'il y a des étincelles entre pro-palestiniens et pro-israéliens à l'Université Concordia. Qu'il y a des gens qui grimpent dans les rideaux pour un kirpan.

Tout ça est vrai. Cela dit, quand on compare notre situation à celle d'autres villes du monde, on se console. « L'équilibre qu'on trouve à Montréal, je ne l'ai vu nulle part ailleurs », constate Vincent Dumez, 32 ans, Parisien d'origine qui vit

dans le Mile End, quartier hybride par excellence. « Tu te promènes dans le Mile End et tu vois des têtes différentes, des gens qui mangent différemment. Ici, un Italien peut être profondément italien et profondément québécois sans qu'il y ait une dualité. Une ville qui arrive à faire ça, c'est une ville qui va être tout le temps en mouvement, en évolution. Si on fait un comparatif, on est loin devant. »

À Toronto, l'intégration passe plus par l'économie, note sa conjointe, Emmanuelle Simony, née à Montréal de parents juifs marocains. « Ce n'est pas le même rêve.

Les gens sont fiers d'être torontois parce qu'ils ont pu prospérer. Alors qu'à Montréal, ça passe beaucoup plus par l'intégration culturelle et sociale. »

Qu'est-ce qui fait que Montréal arrive mieux que d'autres à jongler avec toutes ses différences ? « Ce qui m'apparaît important à Montréal, c'est qu'il n'y a pas de centralité. Tout le monde devient l'étranger de tout le monde. Tout le monde est semblable en étranger », note Alain Médam. Pas de centralité, en ce sens que la ville est dans une situation d'entre-deux. Entre l'Amérique et l'Europe. Entre

l'anglais et le français. « Alors, on se sent libre de ne pas avoir à choisir, de rester sur ses positions. Donc, ça renforce la dimension cosmopolite et la liberté cosmopolite. »

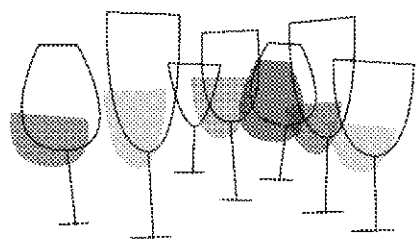
Toronto compte peut-être plus d'ethnies que Montréal. Mais d'une certaine manière, la Ville reine est moins cosmopolite que Montréal, croit Alain Médam. « Étant donné que les pôles d'intégration à Toronto, soit le dollar et l'anglais, sont beaucoup plus puissants qu'à Montréal, vous avez une sorte de pompe aspirante de la diversité vers une similitude faite par le dollar et l'anglais. On arrive et on ne pense qu'à une seule chose : avoir du pognon et parler anglais pour rentrer en Amérique. »

Il y a des villes où les étrangers ne sont que des étrangers. À Montréal, non. Est-ce parce que, ici, nous sommes « tous des immigrants », comme on nous le répète souvent ? Dans un sens, oui, note Alain Médam. Car la société québécoise s'est constituée sans centre incontestable et arrogant. « Ce qui ne veut pas dire que c'est une société molle. Non. C'est une société forte sans centre. »

Cela dit, la pluralité avec laquelle Montréal s'accommode si bien n'est pas toujours créatrice. Elle peut aussi être douloureuse. Et rien n'est gagné d'avance, souligne Alain Médam. « Pour moi Montréal, c'est une utopie concrète. C'est-à-dire que c'est un laboratoire d'expérimentation de quelque chose de nouveau. En ce sens, c'est une utopie, c'est-à-dire quelque chose qui se situe hors de l'espace habituel. Mais concrète, parce que hors de la sphère des idées. »

Ce qui veut dire que, à tout moment, l'utopie peut se casser la gueule. « Ce n'est pas parce que ça se passe bien dans l'ensemble que ça se passera toujours bien et que ça ne risquera pas de passer mal de temps à autre. »

(1) Alain Médam, LABYRINTHES DES RENCONTRES. Fides, collection Métissages, 2002.



MONTRÉAL PASSION VIN
Le rendez-vous des amateurs de grands vins

8 et 9 novembre 2002
Centre Sheraton de Montréal

Les 8 et 9 novembre aura lieu la première édition de Montréal Passion Vin, un rendez-vous incontournable pour les amateurs de grands crus. Vous y attend une sélection exceptionnellement fine et variée de grands vins, présentés par les producteurs eux-mêmes. Les profits de l'événement seront versés à la Fondation de l'Hôpital Maisonneuve-Rosemont.

Vendredi 8 novembre

Grands Champagnes
Cuvées de Prestige
Krug 1988 - Grande Cuvée - Rosé
Rémi Krug
Grande Dame Veuve-Clicquot
1990, 1993, 1995
Christian Maille

Lunch - Madiran
Montus Blanc - 1998
Montus Prestige - 1990, 1995
Alain Brumont

Grands Californiens
Mondavi Cabernet Sauvignon
Reserve - 1989, 1994, 1999
Geneviève Janssens
Arrowood Cabernet Sauvignon
Reserve - 1994, 1995, 1997
Alice Demers

Grande Verticale de La Tâche
Romanée-Conti La Tâche
1990, 1991, 1993, 1995, 1996, 1997
Aubert de Villaine

Samedi 9 novembre

Grands Blancs de Bourgogne
Domaine de La Vougeraie
Le Clos blanc de Vougeot - 1999, 2000, 2001
Pascal Marchand
Bichot - Clos du Pavillon
Corton-Charlemagne - 1995, 1997, 1999
Christophe Bichot

Lunch - Italie
Maurizio Zanella - 1988, 1995, 2000
Maurizio Zanella

Grands Bordeaux
Lafite-Rothschild - 1978, 1986, 1994
Christophe Salin
Palmer - 1983, 1990, 1996
James Sichel

Grand Banquet de Bordeaux
Veuve-Clicquot Carte Jaune en magnum
Légende «R» de Lafite-Rothschild 2001
Carruades de Lafite-Rothschild 1996
Duhart-Milon 1986
L'Évangile 1993
Lafite-Rothschild 1979
Rieussec (Sauternes) 1979
Christophe Salin

Le forfait est disponible au coût de 1 350 \$.
Billet du conjoint pour le Grand Banquet
du samedi soir : 250 \$.
Pour plus d'informations, veuillez contacter le

(514) 252-3435



BMO Banque privée Harris



www.montrealpassionvin.ca



Roger Auger, libraire

PATRIMOINE

La valeur de l'âge

Vieux papiers, documents, papyrus : un marché en expansion pour les collectionneurs

FRÉDÉRIC BASTIEN
collaboration spéciale

QUE CE SOIT pour faire de l'histoire locale ou par passion pour les vieilles choses, voire par simple envie de développer un passe-temps, ils sont de plus en plus nombreux au Québec à s'intéresser aux vieux papiers. On les retrouve dans les bazars, les librairies spécialisées, les marchés aux puces, les encans et les expositions de collectionneurs en tout genre.

« Il y a toutes sortes de gens qui collectionnent les livres et les documents anciens » explique Roger Auger, libraire de Québec spécialisé dans le domaine. « Pour certains, c'est le désir intellectuel de lire la version originale d'un livre ou le manuscrit. D'autres le font parce qu'ils aiment l'aspect des livres anciens et des éditions originales. »

De la poubelle à la librairie

Comment de tels objets finissent-ils dans nos librairies ou nos foires ? Des rabatteurs alimentent le marché. C'est le cas de Roland Arsenault, président de la Société d'histoire postale de Québec, et collectionneur de documents depuis 25 ans. « J'achète les vieux documents à la caisse dit-il. Quand il y a une succession, que quelqu'un déménage ou vide son sous-sol, il y a souvent de vieux documents qui traînent. Au lieu de les jeter, les gens me les apportent et je leur donne de l'argent. »

Et quand les vieilleries prennent tout de même le chemin des ordures, elles sont souvent récupérées malgré tout. « J'ai des gens comme ça qui font les poubelles, explique Roland Arsenault. Je reste surpris parfois de ce qu'ils peuvent m'apporter, comme de vieux contrats de prêt entre cultivateurs ou différents contrats d'achat. »

À cet égard, plusieurs savent tirer profit de la gestion parfois surprenante que les bibliothèques québécoises font de leurs collections. Roger Auger se souvient très bien d'avoir vu des caisses de livres que la bibliothèque de l'Université Laval destinait aux poubelles. « C'était des dictionnaires biographiques du Canada. L'été suivant quelqu'un m'a proposé d'acheter ces mêmes bouquins à 35 \$ l'unité. On en retrouvait partout dans la région de Québec, dans les foires les marchés aux puces, etc. »

Qu'ils proviennent d'une benne, une poubelle ou un grenier, la récupération, l'entreposage et la restauration de milliers de documents ou livres n'est pas sans poser problème pour les collectionneurs. Ils n'ont ni l'expertise ni les moyens des bibliothèques ou des centres d'archives. Il faut se débrouiller avec les moyens du bord. « Une fois raconte Roland Arsenault, j'ai acquis des caisses de documents qui traînaient dans un grenier. Il y avait une épouvantable puanteur de moisissure. Je les ai mis dans l'entretoit du cabanon de mon chalet et j'ai réussi à les aérer. Une fois poursuivit-il, j'ai déjà essayé avec de la litière à chat, mais ça n'a pas marché. »

Mais de quel genre de bouquins ou documents s'agit-il exactement ? On retrouve de tout. Des manuscrits originaux de grandes oeuvres (Alain Grandbois, Gabrielle Roy, Michel Tremblay), des encyclopédies et des récits de voyage. Certains collectionneurs recherchent des ouvrages édités au Canada avant 1800, et qui sont très rares. Pour d'autres, les originaux des récits de découvreurs, tels Bougainville, MacKenzie et Vancouver constituent les pièces de choix à acquérir.

Pour ce qui est des documents, on trouve souvent des contrats de mariage, des certificats d'enregistrement, testaments et autres documents notariés. Certaines pièces ont une valeur indéniable pour le patrimoine. Dans sa librairie de Québec, Roger Auger exhibe fièrement l'acte d'enregistrement de la com-

pagnie Molson, signé par John Molson lui-même, ainsi que celui de la compagnie Dupuis frères. Et son acquisition maîtresse des dernières années a de quoi surprendre.

Un marché en expansion

« Le père d'un de mes clients avait en sa possession une vieille encyclopédie explique-t-il. À l'intérieur il y avait l'acte de nomination de Séraphin Margane de Lavaltrie, nommé Sieur de Lavaltrie, le tout signé par nul autre que Frontenac lui-même. » Combien peut valoir un tel document ? « Plusieurs milliers de dollars » répond notre libraire de façon évasive, refusant d'être plus précis sur la question.

Depuis quelques années, il faut dire à cet égard que le marché prend de l'expansion. Il y a de plus en plus d'acheteurs et, naturellement, les prix montent. Certaines pièces qui valaient 1200 \$ il y a 20 ans en valent aujourd'hui 10 fois plus. Les investisseurs découragés par les sautes d'humeur de la Bourse y trouveront peut-être un nouveau secteur pour spéculer.

Mais l'argent n'est pas nécessairement ce qui compte le plus pour les collectionneurs. Pour tout l'or du monde, certains ne se départiraient pas de leurs plus belles pièces. À l'instar du marché de l'art, le troc est souvent une façon de faire des affaires. « Les collectionneurs souhaitent en premier lieu échanger plutôt que vendre ou faire de l'argent, explique Roland Arsenault. Moi, par exemple, j'ai récemment mis la main sur de vieux appareils photo et je vais les échanger contre de vieux documents. »

Pas d'argent pour le patrimoine

Si autant de documents ou de livres anciens circulent sur le marché des collectionneurs, c'est peut-être parce que les grandes institutions québécoises se sont pratiquement retirées de ce genre d'activité. « Le problème », explique Michel Roberge, président de Gestar, une entreprise spécialisée dans la gestion d'archives, « c'est que les Archives nationales ou la Bibliothèque nationale du Québec n'ont pas de budgets pour faire des acquisitions, elles n'ont pas les moyens nécessaires pour préserver notre patrimoine. » Il précise à cet égard que le phénomène n'est pas propre au Québec. D'autres sont moins tendres. « Nos bibliothèques et nos instituts d'archives sont dirigés par des gestionnaires qui ne connaissent rien dans le domaine », explique un évaluateur de fonds d'archives, qui préfère conserver l'anonymat. « Ils ont de l'argent pour l'informatique et les sites Web, mais la conservation, la restauration et l'acquisition de livres et documents anciens, c'est le dernier de leurs soucis. »

Il faut noter à cet égard qu'Ottawa fait un travail salué par plusieurs. À l'instar de la correspondance de Wilfrid Laurier avec sa maîtresse, achetée pour 40 000 \$ lors d'un encan à Montréal, les Archives nationales du Canada, de même que la Bibliothèque nationale du Canada, déboursent régulièrement de l'argent pour mettre la main sur des archives, des manuscrits ou des livres d'importance.

Mais intervention ou pas du gouvernement, les passionnés de documents anciens n'en démordent pas. C'est le cas par exemple de la Société d'histoire de Saint-Basile de Portneuf, qui publie un journal quatre fois par année. « Nous recueillons et parfois achetons toutes sortes de photos et d'anciens documents que les gens nous apportent », explique Marie-France Alain, membre de la société. En 1997, ils ont publié un livre de 500 pages sur l'histoire de leur municipalité. Ils préparent actuellement un terrier, c'est-à-dire un ouvrage sur toutes les transactions immobilières de Saint-Basile de Portneuf. Comme quoi la multiplication des amateurs et collectionneurs semble avoir un effet bénéfique pour la sauvegarde du patrimoine québécois.

SAVEURS

| SUR LE POUCE |

Nouveau Système depuis 40 ans

RODOLPHE DE MELO
collaboration spéciale

OUVERT DEPUIS 1962, le Beaubien nouveau système est une véritable institution dans la Petite-Patrie. À part les prix des plats qui ont évolué avec l'inflation, rien n'a changé depuis son ouverture. Le restaurant a été racheté il y a 16 ans par deux restaurateurs d'origine grecque, John et George Giannaras, père et fils, qui ont gardé le tout tel quel, même le nom — bien que George ne l'aime pas et ne puisse expliquer l'origine du « nouveau système ».

Le Beaubien nouveau système ressemble à tous les diners de son époque. D'un côté, on retrouve les banquettes avec les mini-juke-box accrochés à un mur rouge et blanc où seules des affiches de Coca-Cola et d'Ayrton Senna viennent briser la monotonie. De l'autre côté, un long comptoir et des tabourets pivotants font face aux cuisines, au-dessus desquelles un énorme tableau affiche le menu.

On retrouve ici les bons vieux classiques de la restauration rapide : hamburgers, lasagnes, sous-marins, gyros, poutines, pizzas et autres, sans oublier les hot-dogs à 59 cents, maintenus à ce bas prix grâce à une guerre de prix avec le restaurant d'en face !

Le service est rapide et apprécié de tous les travailleurs qui n'ont que 30 minutes pour dîner ou souper ; ce qui explique pourquoi l'endroit est fréquenté par des chauffeurs de taxi, pour qui le temps, c'est de l'argent. On remarquera aussi que les chauffeurs d'autobus (un garage de la STCUM est justement situé tout près, rue de Bellechasse) en ont fait un de leurs endroits de restauration favoris.

Mais s'il y a un mot pour définir cet endroit, c'est bien le mot « fidélité » : fidélité des employés, comme Linda et Monic qui comptent respectivement 23 ans et 12 ans de service, et fidélité de la clientèle. « J'ai un client qui habite Laval maintenant et qui vient me voir quand même une fois par mois. Il y a aussi Lise qui vient depuis 40 ans et qui est là, tous les jours à sa table réservée dans le fond ». Lise est effectivement là. George s'empresse de la saluer de la main et elle lui répond par un sourire. Bref, s'il fallait trouver un reproche à ce restaurant, ce serait peut-être que malheureusement, il n'offre pas de service de livraison et ferme à 23h. Tant pis pour les couche-tard et ceux qui habitent loin !

Le Beaubien nouveau système changera-t-il encore de propriétaire ? George, qui est né dans la restauration, est là depuis ses 18 ans et il pense peut-être changer de profession dans un an ou deux. « C'est un métier très dur de tenir un restaurant, il faut être présent tout le temps. Je vais peut-être m'acheter un café ou un café Internet », lance-t-il sans certitude, lui qui vient d'être papa pour la première fois et qui a appelé son fils John, comme son grand-père. Qui sait, peut-être représentera-t-il la prochaine génération de restaurateurs chez les Giannaras !

Baubien nouveau Système, 323, rue Beaubien Est. Tous les jours 6 h à 23 h. Tél : 273-3708.



Photo RÉMI LEMÉE, La Presse

John et George Giannaras, proprios du Beaubien nouveau système.



Photo MARTIN TREMBLAY, La Presse

Les infidèles ont opté pour un décor aux lignes modernes et sobres.

Péché de chair

FRÉDÉRIC CHABOT
collaboration spéciale

Ils ont quitté « Les Héritiers » et « L'Entrepoint » pour ouvrir leur propre resto, mais ils sont restés fidèles à la formule du petit bistro où vous apportez votre vin. Sur une section plutôt sombre de la rue Rachel, les passants s'arrêtent devant la beauté de leur vitrine. Les curieux s'approchent, certains ouvrent la porte. Trop tard, c'est complet. Carte professionnelle à la main, ils repartent avec regret et l'envie certaine d'y revenir.

Pour se démarquer, Les Infidèles ont opté pour un décor aux lignes modernes et sobres, contrairement à leurs concurrents aux décors souvent vieillots et rafistolés. Sous une lumière halogène très nette, des miroirs, des bas-reliefs tout en noir et de grandes toiles sombres habillent les murs de façon presque sévère. N'empêche, la clientèle est heureuse et suffisamment bruyante pour couvrir la musique.

La courte carte propose surtout des classiques : os à la moelle, chèvre chaud, langue de veau, onglet et filet mignon. Et puisque le terroir québécois ne demande qu'à se faire connaître, la carte nous l'offre sous la forme d'une côte de veau de Charlevoix, d'un médaillon de caribou du Nunavut et d'un carré de cochonnet sauce au cidre. Une carte qui se tient loin des modernités et de l'exotisme, à l'exception d'un caramel de vinaigre balsamique et d'une sauce au cumin et à la coriandre. Au jour le jour, quelques nouveautés s'ajoutent à la carte. Dans tous les cas, la simplicité des assiettes permet à la cuisine d'éviter les égarements, de se concentrer sur l'essentiel, de maîtriser ses techniques et, parfois, d'aller un peu plus loin.

L'entrée d'os à la moelle est à l'image de cette approche : un os au cœur de moelle, du sel et de fins toasts parfaitement dorés et craquants. Rien d'autre. Mais contrairement à la classique rouelle d'os bouilli, l'os est ici plutôt scié sur sa longueur pour permettre à la moelle exposée de roussir sous l'effet d'une chaleur intense et pour la rendre plus accessible à notre convoitise. Certains amateurs pourraient y perdre le plaisir de fouiller l'os à la cuillère, mais les recoins inaccessibles n'ont plus à être inspirés bruyamment par les gourmands. Une pincée de gros sel suffit pour allumer cette moelle fondante.

LES INFIDÈLES

771, rue Rachel Est
(514) 528-8555

Entrées : 7 à 9 \$
Plats (avec soupe et café) : 18 à 29 \$

Lundi au samedi : 18 à 22h
Dimanche : 18 à 21h30
Mercredi au jeudi : 11 à 14h

★★★½

Toute en délicatesse, la demi-caille confite se laisse déosser sans résistance du bout des dents quoiqu'on l'aurait préféré avec une peau moins pâlotte et plus craquelante. Par contre, la cuisson des pleurotes, bien saisis et moites, est parfaite. Pour marier la délicate amertume de ces champignons au salé du confit, le chef utilise une sauce au porto douce et charnue. Mais son caramel de vinaigre balsamique mêlé à la sauce rate l'occasion d'animer son oeuvre davantage. Une version plus pointue du caramel appliqué avec parcimonie aurait eu un effet plus tonique.

Sur cette entrée trône un bouquet de cerfeuil. Assisterions-nous au retour du « persil des riches » tel qu'on l'appelait au Moyen Âge ? Cette herbe classique de la cuisine française a été abandonnée au profit du persil, moins périssable, pour enjoliver les assiettes. La délicatesse de ses feuilles et son parfum légèrement anisé sans le côté verdoyant du persil le rendent pourtant plus intéressant.

Cochonnet rosé

La soupe, comme le café, est incluse dans le menu. Cette crème de carottes, de racines et autres tubercules devrait servir de modèle à tous ceux qui se débarrassent nonchalamment de leurs vieux légumes dans un brouet fade et grumeleux. De facture simple, elle n'en est pas moins parfaitement lisse et savoureuse en plus d'être servie chaude à souhait.

Le mariage du porc avec la pomme et le cidre a fait ses preuves depuis longtemps. Les Infidèles nous l'offrent sous la forme d'un carré, comme pour l'agneau, mais à deux côtes, la bête étant plus corpulente. Et comme l'oviné, le cochonnet est servi

rosé de façon à laisser à sa chair une texture encore vivante au lieu de l'habituel grain sec et fibreux. Une cuisson maîtrisée allouant une courte période de repos a permis aux jus de la viande de se répartir uniformément dans la chair. Ce savoir-faire nous laisse découvrir la vraie saveur du porc signé « porc naturel du Breton ». Mais les amateurs de pommes caramélisées seront déçus de les voir réduites à quelques dés rarissimes.

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, le confit de canard aime bien se coucher ailleurs que sur la salade. Ici, la cuisse bien moelleuse repose sur une petite mare de lentilles tomates qui laissent nos papilles perplexes. Ces dernières profitent quand même de l'acidité de la tomate en contrepois avec la peau gras-soufflée qui aurait pu fondre plus à la cuisson. Une chaleur supplémentaire aurait également donné à la peau une texture plus croustillante.

Que ce soit pour le cochonnet ou le canard, les portions naviguent avec justesse entre l'excès et l'insatiabilité. Cette sagesse laisse quand même peu de place dans les assiettes de petites dimensions. C'est pourquoi les légumes sont servis à part dans une composition qui reste la même peu importe le plat choisi, au risque de créer des mariages forcés. Qui aurait envie de manger de l'aubergine avec ses ris de veau sauce aux langoustines ? Mais cette petite aubergine est tellement exquise qu'on lui pardonnerait cette intrusion.

Chez Les Infidèles, le « petit pot de crème » prend la relève des crèmes brûlées ou caramel. Cette fois, la lavande parfume cette épaisse crème anglaise. Généralement, la lavande infuse la crème avant d'être retirée à la passoire. Mais ici, elle erre en surface avant d'imposer sa texture fibreuse à une bouche pourtant réjouie du soyeux de la crème.

Les amateurs de chocolat ne seront pas déçus de la marquise. Les tranches de cette « terrine de ganache » au parfum très intense sont couchées sur une crème anglaise moka ponctuée de grains de café en chocolat qui créent des variations de textures et de saveurs à chaque bouchée. Alors pourquoi nuire à ce mariage heureux avec une décoration de coulis de bleuets ?

Avec un serveur de plus en salle pour nous verser du vin et quelques minimes imperfections culinaires résolues, on imagine qu'une clientèle plus que fidèle voudrait donner une étoile de plus.

Dégustés pour vous

> **Chianti Classico 2000 Fonterutoli.** Vin rouge imposant, dense, concentré et corsé, il est bâti en force, avec de grosses épaules et un bouquet de grande amplitude, très Sangiovese, profond, au boisé marqué. Mais il a toute la matière voulue pour absorber ce bois, et nettement plus de puissance que de finesse. Savoureux. S, 856484, 26,90 \$, ★★★(★) \$ \$ \$, 6-7 ans.

> **Chianti Classico 98 Castell'In Villa.** Changement radical de style avec ce chianti à la robe peu soutenue, à reflets orangés, au bouquet de volume moyen, de fruits rouges et cuits. Assez peu concentré, sans qu'il manque de matière, ses tannins, m'a-t-il semblé, sont rêches, astringents. S, 908228, 25,90 \$, ★★(★) \$ \$ \$, 2-3 ans ?

> **Chianti Classico 1999 Isassi Melini.** De style semblable au précédent, avec des arômes à la fois de fruits rouges et cuits, il a plus de corps et de matière, mais des tannins rudes et astringents lui aussi. S, 709832, 19,75 \$, ★★(★) \$ \$ 2-3 ans également.

> **South Australia 1999 Cabernet Sauvignon Bin 407 Penfolds.** Très cher, et très australien... Presque opaque, il vous en met plein la vue avec son large bouquet de fruits noirs, aux notes boisées et d'eucalyptus, sa bouche concentrée et corsée, ses tannins aussi substantiels que gras. On aime... ou pas. S, 414987, 37 \$, ★★★ \$ \$ \$ \$, 4-5 ans au moins.

★	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.

Toujours plus rouge!



Pour les Chinois, le rouge est la couleur du bonheur, du plaisir, de l'amour de la vie...

Pour l'amateur de vin, c'est aussi la couleur entre toutes ! On consomme aujourd'hui, en effet — du moins au Québec — sept bouteilles de rouge, pour trois de blanc.

Comment donc expliquer que le vin rouge ait pris une telle importance ? Qu'il surpasse à ce point, en termes de consommation, le vin blanc ?

De nombreux facteurs jouent, de toute évidence. On avance souvent comme explication l'influence du *French paradox*, dont fit état il y a une dizaine d'années, avec le succès que l'on sait, l'émission de télévision américaine *Sixty Minutes*.

En deux mots, et cela serait dû à l'action protectrice et préventive des tannins des vins rouges : les Français, même s'ils mangent beaucoup plus gras que les Américains, sont beaucoup moins sujets que ces derniers aux maladies cardiovasculaires.

À preuve, dit-on, c'est dans le Médoc, où sont produits les vins rouges les plus tanniques de France, qu'on trouve le plus grand nombre de centenaires...

Le retentissement de l'émission de télévision, les nombreuses études fort sérieuses sur le sujet qui se sont accumulées depuis (elles tendent à prouver que l'action

bénéfique des tannins est bien vraie), etc., ont de toute évidence contribué à la montée des vins rouges, partout sur terre.

À cela s'ajoutent, en vrac, les raisons suivantes.

Il y a d'abord le fait que le vin blanc, presque toujours, est, comme on dit, un vin d'entrée. Entre autres parce que le blanc est dépourvu de tannins, ce qui en rend la consommation plus aisée. En d'autres termes, on commence par aimer le blanc, après quoi on devient davantage friand de rouges.

Et, règle générale, plus on s'y connaît, plus on aime le rouge... sans pour autant négliger le blanc.

Car à cause de leurs tannins, les rouges ont une consistance, une épaisseur, quelque chose comme une troisième dimension, que n'ont pas les blancs. C'est particulièrement vrai des vins de qualité, dont les tannins sont perçus sur le plan tactile, exactement comme on perçoit les étoffes avec le bout des doigts.

Pour prendre les choses par l'autre bout, on peut dire que l'intérêt des consommateurs québécois pour le rouge est un signe de l'accroissement général des connaissances sur le vin.

Il y a aussi le fait que notre cuisine fait

une plus grande place aux viandes qu'aux poissons et aux fruits de mer. Or, à peu près toutes les viandes s'accrochent fort bien des rouges.

Et il y a la couleur elle-même. Elle fascine. « La couleur rouge du vin est certainement une de ses qualités les plus attractives, puisque le vin rouge représente le plus habituellement « le vin », le vrai vin », a déjà écrit le grand oenologue bordelais Émile Peynaud.

Un vin rouge

Vin d'Espagne, le **Carinena Reserva 1995 Monasterio de Las Vinas** plaira inmanquablement aux amateurs de vins boisés et épicés. D'un rouge bien transparent, son bouquet de petits fruits rouges se présente en effet avec un boisé insistant, sans que ce soit choquant. Moyennement corsé, souple et velouté, on retrouve en bouche les mêmes arômes boisés et épicés. S, 854422, 14,40 \$, ★★ \$(\$), à boire, 2-3 ans sans doute.

Demain : qu'est-ce que la finesse ?

la Baie encore plus

destination

solde

Du vendredi
11 au dimanche
13 octobre

du week-end

VENDREDI SEULEMENT!

10 % DE RABAIS
ADDITIONNEL

EN RÉGLANT
AVEC VOTRE
CARTE DE
CRÉDIT



SUR PRESQUE TOUT!
MARCHANDISES À PRIX
ORDINAIRE, DE SOLDE
ET DE LIQUIDATION

Exceptions : articles « Achat spécial »,
« Notre meilleur prix chaque jour », aubaines
lève-tôt et ceux des rayons concédés; meubles
de jardin; meubles, duos-sommeil, appareils
électroniques et gros électros de rayon, sans
suite et de fin de série. D'autres exceptions
s'appliquent. Précisions en magasin.



Semaine Tommy @ la Baie

Un chèque-cadeau de 25 \$ vous attend chez Tommy Hilfiger

Échangeable à l'achat de 100 \$ ou plus d'articles Tommy Jeans, de mode pour homme, femme et enfant, de chaussures pour elle et lui, de sacs à main, de montres et de bijoux mode à prix ordinaire.

Précisions en magasin. Jusqu'au dimanche 20 octobre.



30 % de rabais

- chemises de ville
Arrow, Geoffrey Beene,
Jones New York et Hathaway

- cravates choisies

Exception : cravates Nautica et DKNY.



50 % de rabais chaussures en folie!

Aerosoles®, Naturalizer®, Clarks®, Easy Spirit, Florsheim®, Nunn Bush®, Reebok, Bostonian®, Cambrian®, Ecco® et autres pour homme, femme et enfant. Modèles sélectionnés. Exemples :

Reebok. Ord. 79,99 \$. **Solde 39,99 \$**
Aerosoles®. Ord. 99 \$. **Solde 49,50 \$**
Chaussures de ville en cuir pour lui. Ord. 75 \$. **Solde 37,50 \$**
Le choix varie selon le magasin.

Offres spectaculaires! Samedi 12 octobre!

solde 24⁹⁹
chemisier ToGo^{mc} en
velours côtelé pour elle
Ord. 45 \$.

solde 24⁹⁹
chemisier ToGo^{mc}
en moleskine pour elle
Ord. 45 \$.

60 % de rabais
linge damassé
Royal Velvet

25 % de rabais
pichets à eau Brita
et filtres de rechange

40 % de rabais
mode Osh Kosh
pour enfant
Fille et garçon, tailles 2 à 6X.

40 % de rabais
ceintures et portefeuilles
pour elle

femme

25 % de rabais

- mode d'extérieur pour elle
- sélection mode griffée pour elle
- mode Alia, Alia Sport, Mantles^{mc}, ToGo^{mc}, Haggard^{mc} pour elle et Evan Picone

solde 49⁹⁹

jeans Levi's® pour elle et lui
Ord. 69,99 \$ et 79,99 \$.

solde 2 pour 99 \$
hauts mode variés Jones
New York Ord. 65 \$ ch.

achat spécial

11⁹⁹
trio de slips Platinum
en microfibre

homme

30 % de rabais

chaussettes pour lui

Exceptions : chaussettes Jockey, Calvin Klein et celles des promos à « 3 paires pour... ».

25 % de rabais

- sportswear Chaps Ralph Lauren pour lui
- pulls Mantles^{mc} et ToGo^{mc} pour lui
- chaussettes et sous-vêtements Tommy Hilfiger pour lui

achat spécial à partir de 12⁵⁰
sous-vêtements Calvin Klein
en microfibre, sous boîte

enfant

30 % de rabais

mode, tenues d'extérieur
et de nuit, chaussettes,
dessous et sous-vêtements

Bébé, tailles 0 à 24 mois;
fille et garçon, tailles 2 à 16.
Exceptions : Vibrations, Jockey et Tommy Hilfiger.

bijoux et autres accessoires

2 articles et plus :
55 % de rabais
un article : 50 % de rabais
bagages Exception : ceux à parois rigides.

50 % de rabais
bijoux Principles® et
Charter Collection® en or
à 10 ct, 14 ct et 18 ct

achat spécial
50 % de rabais
bijoux mode Napier
et 1928® Prix tels qu'étiquetés.

40 % de rabais
• montres Guess choisies
• collants fins Mantles^{mc}

30 % de rabais
montres, bijoux fins
et bijoux mode
à prix déjà réduit
Sur nos derniers prix étiquetés.
Exception : achats spéciaux des fabricants.

25 % de rabais
sacs à main, portefeuilles
et accessoires pour elle

articles ménagers

50 % de rabais

ens. de vaisselle Royal Albert
Val d'Or, Moonlight Rose, Lavender Rose,
Hartington et Lady Carlyle.

40 % de rabais

- moules Baker's Secret
- articles suivis Corningware

35 % de rabais

tous les cadres

30 % de rabais

toutes les bougies

25 % de rabais

toutes les nappes

10 % de rabais

tous les petits électros
de cuisine et d'hygiène
personnelle

achat spécial
19⁹⁹
service de vaisselle
Anchor Hocking, 16 pièces

50 % de rabais additionnel
mode printemps-été, lingerie et
chaussures à prix déjà réduit pour
tous ainsi que les accessoires mode
à prix déjà réduit pour femme
Sur nos derniers prix étiquetés.

linge de maison

50 % de rabais

- serviettes unies
ToGo^{mc}, Mantles^{mc}, Wamsutta,
Palatial et Excalibur.

- oreillers
Laura Ashley, Healthy Living®
et Wamsutta.

40 % de rabais
couettes
et couvre-matelas
Wamsutta, Laura Ashley
et Healthy Living®.

gros articles de maison

solde 788 \$

duo-sommeil Posturepedic
Bronze Supreme de Sealy
Format grand lit. Ord. 1 599 \$.

jusqu'à 150 \$ de rabais
gros électros

20 % de rabais
meubles de séjour,
de salle à manger
et de chambre à coucher
à prix ordinaire

Les rabais sont sur nos prix ordinaires, sauf avis contraire. Exceptions : articles « Notre meilleur prix chaque jour », « Nouvellement réduit », « Atout griffé », « Achat spécial » et ceux des rayons concédés.



OBTENEZ JUSQU'À 50 % PLUS DE POINTS* EN UTILISANT CONJOINTEMENT
VOTRE CARTE DE CRÉDIT HBC ET VOTRE CARTE PRIMES HBC.

*Certaines exceptions s'appliquent. Précisions en magasin.

