



**CINÉMA**  
Like Crazy, la mesure  
de l'amour à distance  
Page B 3



**MUSIQUE**  
Hugues Aufray, le dernier autoportrait  
d'un Français fou d'Amérique  
Page B 5

# WEEK-END



JACQUES NADEAU LE DEVOIR

## Quand l'ordi connaît la recette



**ÉMILIE  
FOLIE-BOIVIN**

**L'**ordinateur portable tombe en mode veille au moment même où j'ai besoin de connaître la suite de l'opération, les mains collantes de pâte à pain. Zut, je siffle, en ouvrant le robinet. L'index encore un peu mouillé, je touche au pavé tactile pour activer la souris. Le clavier en a déjà vu de toutes les couleurs, pinot noir et sauvignon blanc, a goûté à la crème 15 % et préféré la 35 % (plus épaisse, elle s'éponge bien), alors un peu d'eau ne fera pas de ma... aaarrggghh.

Ça y est, ça ne clique plus. Impossible même de chercher le numéro de téléphone d'un réparateur, le curseur reste figé à: «Ajoutez l'eau progressivement.» Petit malin.

Bien que les instructions de notre joujou électronique suggèrent de le garder loin de l'évier, nous sommes de plus en plus nombreux à inviter l'ordi à nous assister en cuisine. *The New Yorker* s'en bidonnait d'ailleurs il y a quelques semaines dans cette illustration d'une femme pianotant sur son téléphone intelligent, portable ouvert sur le comptoir: «Mais comment suis-je supposée cuisiner? Internet est en panne.»

Le *worldwideweb* est un puits sans fond de suggestions de repas pour cybercuisiniers avec ses

blogs, ses sites d'émissions de cuisine, sans oublier l'hyperactif *Recettes du Québec* qui a toujours la main levée pour donner sa recette en premier.

Il y a plusieurs prétextes pour préférer le virtuel: parfois, le livre de recettes reçu en cadeau est beaucoup trop beau pour prendre le risque de l'éclabousser de gras de bacon. D'autres fois, il est tout simplement impossible de garder le bouquin ouvert à la page désirée (salutations à ceux qui ont hérité de *Spaghettis*, de Carla Bardi (éditions ERPI), un livre au format oblong d'une boîte de spag).

Faut pas se tromper, bien qu'on popote avec notre gadget le plus cher, on ne lève pas le nez pour autant sur le papier.

On découpe quand même les recettes dans les journaux, on salive devant les photos du dernier de Donna Hay. On colle même des *post-it* dans les magazines pour marquer ce qu'on a envie de mijoter pour le souper, pour aboutir malgré tout sur le Web, parce qu'avec toute cette pape-rasse, on ne sait plus si la recette de riz au lait aux abricots et pistaches de Ricardo a été publiée dans son magazine *spécial BBQ* ou dans l'édition sur «la nostalgie des boulettes».

### La tablette s'invite à dîner

Mais depuis l'arrivée des tablettes numériques, on commence lentement à s'habituer à l'idée de cuisiner avec les technologies, et depuis un an, les livres de cuisine numérisés pour iPhone et Kindle sont plus nombreux à s'installer dans les librairies virtuelles. Et à gagner en popularité.

La célèbre bible *Mastering the Art of French Cooking* de Julia Child, cuisinière et animatrice états-unienne qui a révélé la cuisine française aux Américains dans les années 1960, vient de débarquer (en anglais) avec ses 752 pages en format numérique. Pendant l'exécution d'une recette, le lecteur qui ne sait pas ce qu'est un roux (un mélange de beurre et de farine) n'a qu'à cliquer sur le mot pour voir apparaître sa définition dans une bulle informative.

Bien que les livres de cuisine québécois numérisés jusqu'à présent ne ressemblent pas à ça, on tend vers ce genre de technologie, explique Ann Nickner, coordinatrice à la promotion pour les éditions Transcontinental. «Le domaine du livre numérique se développe très rapidement», dit-elle, soulignant que dans un avenir rapproché, les livres pourraient avoir des valeurs ajoutées comme des entrevues vidéo et des capsules informatives.

Dans les prochaines semaines, les livres de recettes numériques de Transcontinental passeront en format ePub plutôt qu'en pdf et pourront ainsi être lus sur une plus grande variété d'appareils, notamment ceux avec de petits écrans comme les iPhone et les Kobo Reader. Il sera aussi plus simple de naviguer dans la table des matières. «Il y a effectivement un boom du côté des livres de cuisine, car on voit naître une génération d'utilisateurs qui utilisent systématiquement les nouvelles technologies dans leur quotidien», ajoute Mme Nickner.

C'est aussi pour cette raison que Télé-Québec a lancé en avril dernier son application *A la di-*

*Stasio*, téléchargée plus de 30 000 fois à ce jour. Josée di rejoint déjà le public avec ses livres, son émission et son site Web (certains soirs, vers 17h30, il est impossible d'y accéder tant il y a de visiteurs à la recherche d'une idée de souper), mais l'application mobile permet d'atteindre davantage le public technophile.

«L'idée était de desservir le nouveau mode de vie des gens et d'offrir un outil qui les accompagnerait dans leur mobilité. Par exemple, lorsqu'ils sont à l'épicerie, l'application leur permet de choisir une recette et d'accéder à la liste des ingrédients dont ils ont besoin pour préparer le repas», dit Hélène Archambault, conseillère en nouveaux médias à Télé-Québec.

### Trucs emballants

Pour ceux qui hésiteraient encore à cuisiner avec leur iAssistant, il existe quelques gadgets afin de se lancer l'esprit plus léger. On peut l'insérer dans un sac de plastique style Ziploc (testé sur le iPod et approuvé). En plus de pochettes hydrofuges, on retrouve sur le marché des supports pour armoire et frigo et même des stylets pour garder une distance sécuritaire entre l'écran et ses doigts badigeonnés d'huile d'olive.

Pour la protection du portable, il n'y a pas vraiment d'alternative et les réparateurs d'ordinateurs en voient débarquer de toutes les sortes sur leur bureau. Venant des étudiants surtout, confie celui que j'ai fini par joindre. «Ils m'arrivent avec des ordis qui sont tombés sur la céramique de la cuisine et sur lesquels ils ont renversé de la bière, du vin, de l'eau. Mais c'est la vie. Si tu ne veux pas briser ton ordi, sors-le pas de son étui. Mais c'est pas mal moins pratique, hein?»



### Un monde en photos

Deux expositions de photos débutent dimanche à la Maison de la culture Marie-Uguy de Montréal. Dans *Les réfugiés du climat*, le photographe François Pesant constate la grave crise humanitaire et climatique qui sévit en Inde. Aussi, les finissants en photographie et arts graphiques du cégep André-Laurendeau révèlent leur talent dans *Textures du présent* jusqu'au 18 décembre. ☎ 514 872-2044.

### Libre cours

Dimanche, l'événement *Liberté! Liberté?* s'amorce pour toute la semaine au Musée de la civilisation à Québec, avec des tables rondes et des conférences en compagnie de philosophes et de journalistes, ainsi que des films et des spectacles qui susciteront la réflexion et la discussion sur toutes les formes que prend la liberté. Coûts d'entrée variés selon les activités. Programmation: [www.mcq.org](http://www.mcq.org). ☎ 418 643-2158.

### Silhouette féminine

La silhouette féminine s'est transformée entre 1880 et 1940 avec l'assouplissement des conventions sociales et l'émancipation des femmes. La Grande Bibliothèque à Montréal explore ces décennies dans son expo *De la Belle Époque au prêt-à-porter*, à travers des gravures, des photos et de splendides reproductions papiers de vêtements. Entrée libre. Jusqu'en septembre 2012. [www.banq.qc.ca](http://www.banq.qc.ca).

### Inde divine

Le musée Pointe-à-Callière propose un voyage dans le riche héritage indien dans sa nouvelle exposition *Couleurs de l'Inde*. Une mosaïque de paysages, d'ethnies et de croyances ont modelé l'expression artistique et les cultures de ce pays et le musée montréalais les partage dans une série de photographies, de textiles, de sculptures et d'extraits vidéo et sonores. Jusqu'au 22 avril. [www.pacmusee.qc.ca](http://www.pacmusee.qc.ca).

### Noms de famille

En novembre, la Maison Saint-Gabriel se plonge dans nos origines et tient deux conférences sur les noms de famille, les mardis 15 et 29 novembre. Cette semaine, l'historien et généalogiste Marcel Fournier parle des militaires français venus défendre la Nouvelle-France aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, qui ont introduit dans notre anthroponymie les noms Sanschagrin, Vadeboncoeur et Jolicoeur. De 19h30 à 21h30. ☎ 514 935-8136. *E.F.B.*

