

CHIFFRES CLÉS

Dollar : 0,8484 € pour 1 \$: 1,1787 \$
 Livre : 1,467 € : 0,6817 £
 Yen : 0,00785 € : 141,13 yens
 Smic horaire : 8,03 euros €
 Chômeurs : 2 358 100 en octobre
 Inflation : + 1,8% en octobre

C'EST-A-DIRE
 "Il est intolérable, aujourd'hui dans notre pays, que les personnes qui sont séropositives n'aient plus accès dans les mêmes conditions au logement, à l'emploi ou alors au crédit, à l'assurance."

XAVIER BERTRAND,
 MINISTRE DE LA SANTÉ, HIER SUR FRANCE 2



DURAND FLORENCE/SIPA

"Moins les gens passent de temps sur Google, mieux c'est !"

Interview

Andrew Mc Laughin, directeur de la stratégie de Google, revient sur le succès du moteur de recherche et dévoile les ambitions de l'enfant terrible du Web.

► **Es-ce-que Google cherche à dominer le monde de l'information ?**

►► Notre but n'est sûrement pas de dominer le monde. Par contre, arriver à gérer et à traiter toutes sortes d'information provenant du monde entier, ça, oui, c'est notre objectif, sans aucun doute.

► **Quand pensez vous y parvenir ?**

►► Pas avant dix ans, dans le meilleur des cas. Jusqu'à présent, nous n'avons réussi à traiter qu'une infime partie de l'ensemble de l'information disponible. Mais Google est encore une petite entreprise, comparé à Microsoft ou même à Yahoo. A ce propos, une de nos originalités par rapport à nos

SON ASTUCE

"Plus vous êtes précis dans votre recherche, plus vous avez de chances de trouver. N'hésitez pas à taper plusieurs mots en rapport avec ce que vous cherchez."



METRO

concurrents réside dans le fait que notre "business model" diffère fondamentalement de celui des autres sites, qui cherchent à retenir les internautes le plus longtemps possible. Il est même totalement opposé : si l'internaute passe trop de temps sur Google, c'est qu'il ne trouve pas ce qu'il recherche et, donc, que nous avons mal fait notre job.

► **Qu'est-ce qui explique que Google soit devenu le moteur de recherche préféré des internautes ?**

►► Tout d'abord, Google est conçu pour donner les résultats les plus pertinents possibles. L'autre facteur, peut-être plus primordial encore, est qu'il existe un mur infranchissable entre la recherche d'information et la publicité. Il n'est pas possible d'acheter sa place

dans les résultats de recherche, même en payant très cher. Enfin, dernière clé du succès : la simplicité. Pas de pop ups, pas de bannières publicitaires, et une ergonomie minimaliste et fonctionnelle.

► **Combien de visites avez-vous par jour ?**

►► C'est top secret ! Nous ne divulguons pas ce chiffre. De manière générale, nous avons des visites provenant de tous les pays où Internet est disponible. Google existe en 109 langues.

► **Google s'intéresse-t-il à la téléphonie mobile ?**

►► Bien sûr. Nous venons de lancer une version de Google optimisée pour les mobiles de dernière génération. Le multimédia nomade est, à mon sens, amené à prendre une place de plus en plus centrale dans la vie des gens.

► **Les bureaux de Google à San Francisco sont un peu**

particuliers...

►► Je trouve ça plutôt cool. Vous savez, les employés de Google travaillent très dur. Et en échange, ils ont un espace de travail fantastique. Quand les gens ne sont pas jugés sur le nombre d'heures qu'ils passent devant leur écran, mais sur leur créativité et leur capacité à résoudre des problèmes, l'environnement au travail devient primordial. C'est pour cela qu'on peut faire notre lessive au bureau, ou y manger trois fois par jour...

► **On peut donc y vivre...**

►► Ce serait effectivement le cas pour plusieurs personnes, selon certaines rumeurs. Moi, ce que je préfère, c'est qu'on a le droit d'y emmener son chien. J'ai un beagle qui s'appelle Penelope. Et quand je l'amène, elle met tout le monde de bonne humeur.



Ulrica WIDSELL
 METRO Stockholm

EN BREF

• **SOLIDARITÉ** Les salariés du privé pourront en 2006 fractionner en sept tranches d'une heure tout au long de l'année la "journée de solidarité" instituée en 2005 par le gouvernement, a indiqué hier la Commission des affaires sociales de l'Assemblée nationale. AFP

• **BANQUE** La Banque postale, filiale bancaire de La Poste qui doit voir le jour "au plus tard" le 1^{er} janvier 2006, a obtenu hier l'agrément de son autorité de tutelle sans conditions, selon un communiqué du Comité des établissements de crédit et des entreprises d'investissement (CECEI). AFP

• **RETRAITES** La Grande-Bretagne doit rallonger le temps de travail des salariés et faire passer l'âge de la retraite à 69 ans d'ici 2050 pour répondre aux besoins d'une population ayant une espérance de vie plus longue et moins d'enfants, selon un rapport commandé par le gouvernement. L'an dernier, l'Italie a rallongé le temps de travail des salariés de 57 à 60 ans pour qu'ils obtiennent une retraite complète. Quant aux parlementaires allemands, ils ont accepté au début du mois que l'âge de la retraite passe de 65 à 67 ans entre 2012 et 2035. AFP

Le 12 répond moins bien

LE TAUX d'exactitude des renseignements téléphoniques atteint un taux de 87% et France Télécom avec le "12" a enregistré le plus mauvais score avec un taux de 82%, selon une étude réalisée par TNS Sofres pour le compte de l'Autorité de régulation, l'Arcep. L'enquête a consisté en

LE CHIFFRE
98%

des appels passés aux différents services de renseignements téléphoniques ont été servis, selon l'Arcep

1 524 appels adressés à sept services, avant la mise en service des numéros à six chiffres commençant par 118. Si le taux moyen d'exactitude se situe à 87%, France

Télécom avec le "12" enregistre le plus mauvais score avec 82%, identique à celui de Bouygues Telecom (le 612). Toutefois, la branche mobile de l'opérateur historique, Orange, enregistre le meilleur taux avec 94%. Entre les deux se situent les renseignements de SFR (le 222) avec 91%, Intra Call center (3211) avec 89%, Scoot (3200) avec 85% et l'Annuaire Universel (3912) avec 84%. AFP

ENTREPRENEURS DU MEILLEUR

Jakob von Uexkull : un autre Prix Nobel pour un autre monde

NÉ EN SUÈDE, diplômé d'Oxford, ancien député vert au Parlement européen, Jakob von Uexkull est aussi passionné de philatélie ; pourtant, en 1980, il vend sa collection de timbres pour un montant total d'un million de dollars qu'il propose d'abord à la Fondation des Prix Nobel pour créer deux prix supplémentaires, sur l'écologie et la solidarité. Son argument : le Nobel, qui concerne surtout les pays industrialisés, couvre des champs trop étroits par rapport aux défis de l'humanité. Devant le refus de la Fondation, il se résout à créer ses propres prix, les "Right Livelihood Awards", remis depuis 25 ans au Parlement suédois la veille de l'annonce des Nobel et désormais connus comme "les Prix Nobel alternatifs".

Une approche qui, pour certains, fait que le prix créé par von Uexkull, avec plus de 100 lauréats issus de 48 pays, reflète les enjeux planétaires du XXI^e siècle, comme le Nobel a incarné ceux du XX^e siècle. Pour preuve : en décembre 2004, Jakob von Uexkull était invité à la remise du Prix Nobel de la Paix par la lauréate, l'activiste écologiste kenyane Wangari Maathai... qui avait reçu le



DR

"Right Livelihood Award" vingt ans auparavant !

GRAINES DE CHANGEMENT
 → www.grainesdechangement.com
 → www.rightlivelihood.org

Les lauréats 2005

- Roy Sesana (Botswana), qui défend les droits des populations Kalahari
- Irene Fernandez (Malaisie), qui combat les violences faites aux femmes et aux travailleurs immigrés
- Maude Barlow et Tony Clarke (Canada), qui militent pour faire de l'accès à l'eau potable un droit fondamental
- Francisco Toledo (Mexique), un artiste qui a consacré son œuvre et sa vie à la protection au patrimoine culturel et naturel de sa région natale Oaxaca.



Le restaurant **OKI** crée à nouveau l'événement et c'est une réussite. Après avoir ouvert la voie à la nouvelle vague de la restauration japonaise, **OKI** se métamorphose et embellit encore son cadre. Mais ce n'est pas tout...! Le chef vous propose de découvrir un inédit **MENU TOUT COMPRIS à 29€50** avec verre de vin et café.

Pour vous faire fondre de plaisir, avec ses spécialités savoureuses et légères comme : le carpaccio de saumon à la sauce yuzu, le wafu steak et pour les gourmands le gâteau au thé vert.

A la carte retrouvez :

la fondue japonaise aux légumes, viande ou crevette, le tonkasu, plat traditionnel par excellence mais aussi les soupes aux saveurs subtiles et raffinées et bien sûr de délicieux makis, sushis et autres sashimis d'une qualité rare.

MENU TOUT COMPRIS à 29€50.

(entrée - plat - dessert verre de vin et café)

MENUS MIDI à PARTIR DE 7,50 € - Carte 20 €



35 rue du Pont Neuf 75001 Paris - Tél : 01 42 33 79 65

www.restaurant-oki.com

Métro Chatelet - Les Halles Sortie Porte Pont neuf Parking Forum des Halles St Eustache