

ACTUEL

VINS ET METS
HARMONIES PASCALES PAGE 5



Pâques à l'italienne

Parmi les pays qui fêtent Pâques en grand, il y a l'Italie, qui décline cette célébration selon l'esprit et les couleurs de chacune de ses régions. Regard gourmand sur un peuple, qui respecte encore souvent le carême et qui marque la fin de ces 40 jours de privation par des repas aussi traditionnels que spectaculaires.

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Avez-vous déjà entendu parler de la Scoppio del carro? C'est l'explosion bruyante et enfumée d'un carrosse tiré par des boeufs blancs, qui survient lorsque qu'il atteint la basilique de Santa Maria del Fiore à Florence. L'évêque de la cité lance une fusée, en forme de colombe, qui embrase le carrosse, tout de suite après la messe.

Cet événement, qui existe depuis 300 ans, symbolise l'étincelle de la vie et le début d'une nouvelle année (car elle commençait autrefois le jour de Pâques). Il est au coeur de cette fête en Toscane, mais constitue aussi l'apogée des célébrations de la semaine pascalle qui ont lieu partout dans le pays, toutes des variations sur le thème de la crucifixion ou de la résurrection.

Car Pâques est probablement la fête la plus célébrée d'Italie. Et qui

dit Pâques, en italien, dit grande cérémonie gourmande pour clore le carême et ses 40 jours de privation.

Pâques, grand repas

À Pâques, en Italie, vous ne verrez pas de lapin au chocolat. Mais les Italiens en mettent plein la vue sur la table, contrairement à Noël où ils font acte de réserve et de pudeur avec une gastronomie qui se limite souvent aux lentilles et aux plats de poisson.

Le jour de Pâques venu, toutes les familles se réunissent pour manger en grande, avec au coeur de ce repas un *abbacchio*, l'agneau rôti.

L'oeuf, qui représente le renouveau de la vie, est aussi un important symbole de la cuisine de Pâques italienne. Il est dans les sauces pour lier les jus, dans les soupes, dans les pains et les desserts.

Dans la plupart des pâtisseries italiennes, ici comme là-bas, on se fait un devoir de proposer des oeufs

en chocolat de toutes les variantes possibles (de 10 grammes à 8 kilos) et que l'on offre en cadeau à tous les enfants — et selon le degré de gourmandise à certains adultes.

Chaque oeuf contient aussi un petit cadeau-surprise, parfois des clés de Ferrari ou même une bague de mariage.

Ainsi, on rivalise d'originalité pour présenter ses créations et ses emballages dans du beau papier métallique et polychrome. L'Italie étant le pays baroque par excellence, on n'oublie pas non plus la colombe qui incarne la paix et la pureté, comme dans le gâteau typique de Pâques. Cette sorte de brioche façonnée pour imiter une colombe en vol, les ailes déployées et couverte de sucre, est baptisée Colomba. On en trouve dans la plupart des marchés d'alimentation italiens.

Autour de ces symboles religieux, il y a aussi sur les tables pascales des primeurs: c'est le début de la

saison de croissance, et selon la région, on mettra des artichauts dans le repas romain, des fèves, des asperges et des pois verts dans la cuisine de Calabre ou des Pouilles.

CARNET D'ADRESSES

Pâtisserie Alati
5265, rue Jean-Talon Est
à Saint-Léonard, (514) 729-2891

Pâtisserie San Marco
1581, rue Jean-Talon Est
à Saint-Léonard, (514) 727-5401

Boulangerie Roma
6776, boulevard Saint-Laurent
(514) 273-9357

Pâtisserie Alati-Caserta
277, rue Dante, (514) 271-3013

RECETTES EN PAGE 3

PHOTO ANDRÉ TREMBLAY, LA PRESSE©

Votre chauffe-eau
vit-il sur du temps
emprunté ?

L'espérance de vie d'un chauffe-eau
est de 10 ans. Pour prévenir des frais
de remplacement imprévus,
la location s'impose.

- Service à domicile ultra-rapide
- Réparation ou remplacement sans frais, 24/7

514 353-0077
Région de Montréal
1 877 353-0077
Ailleurs au Québec
www.hydrosolution.com

HydroSolution
Le spécialiste du chauffe-eau

ACTUEL

LES BONS GOÛTS

STÉPHANIE BÉRUBÉ

GOÛT DE GÉNIE

Les parents veulent tous que leurs enfants deviennent des petits génies. Danone le sait et lance une campagne de pub pour ses produits avec ADH, une substance qui, si l'on se fie à l'annonce télévisée, rend brillant comme Einstein. Qu'est-ce donc que l'ADH? Un acide gras oméga-3 « qui contribue au développement du cerveau ». Des études ont aussi lié l'ADH avec l'amélioration des capacités d'apprentissage. Il n'en fallait pas plus à la multinationale du yogourt pour laisser entendre aux parents que les enfants qui mangent des Danino sont très intelligents. Une petite théorie de la relativité avec ça?



PHOTO MARTIN TREMBLAY, LA PRESSE ©

LE GOÛT D'APPRENDRE

Connaissez-vous les *foodcast*? Ce sont des émissions de radio pour baladodiffusion qui parlent de cuisine. Leur nom est une contraction de *food* et *podcast*. On y cause de vin, des bonnes adresses de restaurants, de conseils pour devenir végétarien. Comme pour les autres émissions portables sur MP3, on trouve le meilleur et le pire. L'émission peut être faite à partir du

sous-sol de papa en banlieue de Londres ou une version audio des critiques de restos du *New York Times*. La section gastronomie du répertoire iTunes offre plusieurs émissions à emporter sur baladeur, dont quelques-unes en français.

GOÛT D'HARMONIE

On doit mâcher chaque bouchée de chocolat noir de cinq à 10 fois afin d'en faire profiter toutes ses papilles. C'est ce qu'explique le spécialiste Jordan Lebel, un épicurien qui a poussé son amour du chocolat jusqu'à en faire le sujet de sa thèse de doctorat. Jordan Lebel a été mandaté par la firme de chocolat Poulain pour concocter des accords chocolatés, un peu audacieux.

Ses suggestions? Vin rouge, café, mais aussi « une bière fruitée à la robe cuivrée ou un stout foncé » avec un chocolat à 86 % de cacao et fruits séchés sur la table avec les chocolats les plus foncés de la maison française : l'Ultime et le Noir qui compte 76 % de cacao. Ou enrobez votre petit carré de chocolat noir d'une feuille de menthe fraîche. Joli et délicieux.



PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE ©

SAVIEZ-VOUS QUE...

• Les petits poussins de Pâques achetés cette année devront rester dans la maison?

• L'ordre de confinement imposé par Québec sur les oiseaux d'élevage tient pour toutes les volailles. Une petite peluche, à la place?



Trop moche pour sortir

Les jeunes filles ont une piètre estime d'elles-mêmes. Rien de nouveau sous le soleil. Mais voilà qu'une nouvelle étude révèle maintenant qu'en prime, l'impression d'être moches les empêche de sortir, de se rendre à un rendez-vous ou même d'aller à l'école.

SILVIA GALIPEAU

Qu'elles viennent d'ici, du Japon ou d'Arabie Saoudite, les adolescentes de 15 à 17 ans ont quasi unanimement (92 %) une image négative de leur corps.

Le tiers d'entre elles aimerait perdre du poids (les Canadiennes arrivent ici tristement premières, 55 % d'entre elles voulant voir fondre leurs kilos), un autre tiers souhaite changer de taille, et 26 % rêvent carrément de changer de forme.

C'est ce que révèle une étude mondiale réalisée par Dove menée auprès de 3000 femmes de 15 à 60 ans, issues de 10 pays (Canada, États-Unis, Mexique, Brésil, Italie, Allemagne, Japon, Chine, Arabie Saoudite et Royaume-Uni). Dans chaque pays, 300 femmes (100 de 15 à 17 ans, 200 de 18 à 60) ont été sondées par téléphone.

Représentatif, ce sondage? « C'est sûr que ce n'est pas beaucoup de personnes interrogées par pays, commente Alain Guère, président de CROP. Mais ça n'est pas un drame. On peut vivre avec une marge d'erreur de 6 points, surtout dans un cas comme celui-ci où l'on veut donner une perspective globale. »

Éviter certaines activités

Interrogées, en vue de savoir si cette piètre estime de soi influence leur comportement, le quart des filles affirment que cela les pousse à éviter certaines activités sociales : parce qu'elles ne s'aiment pas, elles

évitent de donner leur opinion (17 %), de se présenter à une entrevue pour un emploi (16 %), d'aller à l'école (13 %), ou même de se rendre au travail (8 %).

« C'est surprenant et très dérangeant, note Nancy Etcoff, professeure à l'École de médecine de Harvard et psychologue à l'Hôpital général du Massachusetts, coauteure de l'étude.

Toutes les filles ne sont toutefois pas égales devant le manque d'estime de soi. C'est au Japon qu'elles ont le moins confiance en elles : 96 % aimeraient changer de corps, 94 % évitent conséquemment diverses activités, 61 % annulent des entrevues d'emploi, 49 % évitent de donner leur opinion et 39 % ne se rendent pas à l'école. « Le Japon repose sur une culture du collectivisme. L'opinion des autres, et la question de la honte, sont très importants », dit l'auteure.

« À cause des médias, les femmes sont exposées tout le temps aux mêmes modèles, aux mêmes stéréotypes de beauté, explique Diane Lesage, présidente de la coalition Corps-Accord, qui lutte contre l'obsession de la minceur. Ces modèles sont omniprésents, et disons-le, aliénants. » Même si ces modèles ne sont pas encore tout à fait les mêmes, qu'on vive en Arabie Saoudite ou aux États-Unis, ils se rapprochent désormais dangereusement. « Numériquement, dans le monde, il y a davantage de pays où l'image de la beauté est la rondeur. Mais dans les pays les plus

populeux, c'est la minceur. Le modèle unique s'impose donc partout », poursuit-elle.

Influence maternelle

Les sondeurs ont aussi voulu évaluer l'effet de la relation mère-fille dans la construction de l'estime de soi. C'est ici qu'ils ont fait la découverte la plus « positive », selon Nancy Etcoff. Ainsi, qui influence le plus les filles? Sans surprise, les amies arrivent au premier plan (pour 34 % des répondantes). Mais ensuite, avant les vedettes du petit ou du grand écran, ce sont leurs propres mères (27 %) qui sont d'abord citées. « Cela nous dit qu'il existe un pouvoir d'influence très fort, et ce dans la famille. »

La moitié des femmes indiquent aussi qu'elles auraient aimé que leurs mères leur parlent plus souvent d'image corporelle en grandissant. Inversement, près des trois quarts des mères interrogées (72 %) espèrent ne pas avoir transmis leur propre insécurité à leur fille. « L'environnement dans lequel on vit ne rend pas les choses faciles pour les mères », estime Diane Côté, présidente d'Équilibre, le groupe d'action sur le poids. Car les mères, aussi, sont sujettes à ce manque d'estime de soi. Si elles font une grimace devant leur reflet dans le miroir, leurs filles vont la voir. Solution? « À tout le moins, éviter les commentaires négatifs. »

LA MONTAGNE

EST DANS L'AIR!

mai 2006
MOIS DU MONT ROYAL

ÉVÉNEMENTS //
7 MAI La Corvée du Mont-Royal, 15^e édition
(inscription au Chalet de 8 h 30 à 9 h 30, les places sont limitées)
24 MAI Prix du Mont-Royal, 2^e édition
RANDONNÉES GUIDÉES //
13-14 MAI Les richesses naturelles du mont Royal
20-21-22 MAI Le patrimoine historique et bâti du mont Royal
Renseignements : (514) 843-8240 www.lemontroyal.qc.ca

Partenaire principal : **Groupe Financier Banque TD**

Partenaire de la plantation d'arbres : **La Fondation des amis de L'Environnement**

Organisé par : **Les Amis de la montagne**

En collaboration avec : **Centre de la montagne...**

Platine : **Platt & Whitney Canada**

Or : **ALCAN**

Médias : **STM**

Une invitation spéciale aux anciens étudiants

À l'occasion du 90^e anniversaire de la fondation du Collège O'Sullivan de Montréal, le président du Collège Monsieur Rodolphe Rousseau et les membres du personnel invitent les anciens étudiants à un cocktail de retrouvailles.

Venez revoir le collège, partager vos expériences de travail et renouer vos liens d'amitié avec vos collègues de classe et professeurs.

Vendredi 5 mai 2006, 17h à 20h

RSVP Veuillez SVP confirmer avec Madame Josée Vanier au (514) 866-4622
Courriel : jvanier@osullivan.edu • Coût : 20\$ par personne

VOUS DEVOREZ !

LECTURES

Le dimanche dans LA PRESSE



Nous vous attendons au
Collège O'Sullivan
1191, rue de la Montagne
Montréal, Québec H3G 1Z2
Téléphone : (514) 866-4622
www.osullivan.edu

Repas complet de Pâques

Nous avons besoin de votre aide pour servir des repas nutritifs et procurer d'autres services de transition aux personnes qui souffrent, qui ont faim et qui sont sans-abri dans la région de Montréal durant cette saison pascalle.

Pour seulement 2,29 \$, vous pouvez procurer un repas réconfortant ou d'autres services essentiels qui sont le point de départ d'une nouvelle vie.

2,29\$

S'il vous plaît, aidez-nous à nourrir et à prendre soin de ceux qui souffrent, qui ont faim et qui sont sans-abri en postant votre don dès aujourd'hui.

☐ 22,90 \$ aide 10 personnes ☐ 45,80 \$ aide 20 personnes
☐ 68,70 \$ aide 30 personnes ☐ 91,60 \$ aide 40 personnes
☐ 229 \$ pourvoir 100 repas ou des services essentiels
☐ _____ \$ pour aider autant de personnes que possible

Veillez débiter ma carte de crédit ☐ VISA ☐ MasterCard ☐

Numéro de carte _____ Date exp. _____

Signature _____

Donnez en ligne au www.missionbonaccueil.com ou composez le (514) 523-5288.

Nom _____

Adresse _____ App. _____

Ville/Prov./C.P. _____

Tél. () _____

Courriel _____@_____

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.
La Mission Bon Accueil est un organisme de charité enregistré 10819 5215 RR0001.

NOTRE 114^e ANNÉE DE SERVICE À MONTRÉAL

Vous avez un événement à célébrer?

DIPLÔME MARIAGE

RETRAITE

MARIAGE

BAPTÊME

ANNIVERSAIRE DE MARIAGE

ANNIVERSAIRE

RETRAITE

ANNIVERSAIRE DE MARIAGE

Ces annonces sont publiées tous les dimanches dans **La Presse**.

Composez le **(514) 285-7274**
(514) 285-6999
Appels interurbains (sans frais)
1 866 987-8363

LA PRESSE

J'AI TESTÉ

ROBERT BEAUCHEMIN



Fond d'agneau (ou de veau)

Pour réussir des sauces ou des soupes, il vous faut absolument un bon fond à base de viande. Rien ne viendra au secours d'un rôti, d'un braisé ou d'un sauté comme ces fonds d'agneau ou de veau. Ceux que propose la Maison du rôti sont bien faits, avec une excellente concentration en sucs viandeux et une belle tenue gélatineuse, juste ce qu'il faut de collagène pour donner une texture parfaite à des sauces. Il faut les congeler si vous n'avez pas l'intention de les utiliser immédiatement.

Comptez environ un peu moins de 4\$ pour un contenant de 500 ml.
En vente à La Maison du rôti, 1969, avenue du Mont-Royal Est, (514) 521-2448.



Brioche du carême

Autre symbole, autre culture: la consommation des brioches du carême remonte à l'Antiquité. Ces pains bénits étaient offerts en sacrifice deux millénaires avant notre ère. On appelait déjà cette petite brioche « boun » devenue « bun » dans plusieurs langues. Même si elles sont censées symboliser la retenue et le sacrifice, on trouve toujours ces brioches autour de Pâques, farcies de raisins secs et couvertes d'une petite crème sucrée en forme de croix.

Autour de 3\$ pour six brioches.
En vente dans les succursales de Première Moisson.



Fruits en massepain

En Sicile, on prend Pâques très au sérieux. Et tous les desserts et sucreries par extension. On sert beaucoup ces petites bouchées de massepain parfois appelées « ricciarelli », en forme de fruits et de légumes dont on peut avoir une belle sélection à la pâtisserie Alati-Caserta qui en fabrique depuis plus de 20 ans dans la Petite Italie. Autour de ces miniatures et les autres desserts, la maison fabrique aussi la célèbre torta di pascua à la ricotta et aux grains de blé importés d'Italie. Une fois l'an seulement.

Environ 2\$ par fruit, en vente à la pâtisserie Alati-Caserta, 277, rue Dante, (514) 271-3013.

J'AI LU



Personne ne me volera ce que j'ai dansé
Hélène Darroze (Éditions Le Cherche Midi)

Avec un pareil titre, on se dit que Hélène Darroze, ambassadrice de la cuisine du Sud-Ouest, deux macarons au Michelin pour son restaurant parisien, préfère la poésie à la cuisine. Dans cet ouvrage, aux dimensions encyclopédiques, M^{me} Darroze nous offre un livre de recettes qui se distingue en parlant des personnes qui sont entrées dans sa vie de chef: parents, amis, fournisseurs, ce qui ajoute une dimension affective à son travail d'artisan. Cela n'empêche pas les recettes basco-landaises, (gigot d'agneau en croûte de chorizo, pêche de vigne fourrée aux fruits secs, pavé de cabillaud en croûte de sésame) d'être réellement exceptionnelles, et les photographies, dignes d'un livre d'art.

PHOTOS ANDRÉ TREMBLAY, LA PRESSE©



PHOTOS ANDRÉ TREMBLAY, LA PRESSE©

Dans le sud de l'Italie, on sert le repas autour de spécialités assez uniques : la torta pascualina aussi appelée pasticiera, à base de ricotta parfumée au citron et de grains de blé durs, trempés pendant au moins trois jours.

Contrairement à ce que l'on croit trop souvent, la cuisine pascalle en Europe méditerranéenne est tout sauf légère. Et ça se comprend: il y fait encore trop froid, même dans le sud de l'Italie, pour commencer à manger des salades. On fait donc beaucoup de plats cuisinés, de mijotés et de soupes nourrissantes. Voici quelques idées pour une fête de Pâques qui sort de l'ordinaire. L'avantage d'un tel menu: la préparation n'exige pas d'effort, vous n'avez qu'à mettre les ingrédients ensemble et le reste se fait presque tout seul.

ROBERT BEAUCHEMIN

Straciatella

Vous pouvez commencer votre repas pascal avec cette soupe simple et légère. Pour qu'elle soit parfaite, il vous faut un bon bouillon de poulet. Cette recette nous vient du grand gastronome napolitain Cavalcanti, qui a vécu au milieu du XIX^e siècle.

INGRÉDIENTS

- > 3 tasses de bouillon de volaille
- > 3 oeufs
- > 1/4 de tasse de chapelure
- > 1/4 de tasse de fromage parmigiano-reggiano ou de pecorino
- > Sel marin, poivre du moulin
- > Persil fraîchement haché

PRÉPARATION

1- Dans un bol, battez les oeufs avec la chapelure et le fromage.

2- Amenez le bouillon à ébullition dans un poêlon. Salez et poivrez au goût.

3- En brassant continuellement avec une cuillère, versez la mixture d'oeufs directement dans le bouillon bouillant en un mince filet.

4- Retirez du feu et versez dans des bols individuels. Garnissez d'un peu de persil, servez.

VARIATIONS

— Vous pouvez ajouter des feuilles de roquette fraîches en même temps que les oeufs.

— Une bonne manière de servir cette soupe est de mettre une bouteille d'huile d'olive de très bonne qualité directement sur la table et de laisser les convives en mettre un filet directement dans la soupe.

— Vous pouvez aussi laisser un bol avec un peu de fromage supplémentaire pour ceux qui voudront en rajouter.

L'Abbacchio pasquale brodetto (braisé d'agneau, en sauce citronnée)

Le mot « abbacchio » vient du verbe « abattre » et fait référence à la manière de contrôler les agnelets dans les prés, juste avant la grande fête de Pâques. Il est presque toujours servi rôti avec des pommes de terre. Voici une variante où la viande est braisée longuement et la sauce allongée de jus de citron. Facile à cuisiner, c'est un plat qui n'est jamais aussi bon que lorsqu'il est cuit lentement.

INGRÉDIENTS

- > 1 kg d'agneau frais (le jarret arrière entier ou l'épaule coupée en morceaux)
- > 1 branche de céleri
- > 1 carotte
- > 4 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge (et quelques tranches de pancetta, taillées finement)

- > 8-10 gousses d'ail entières (avec la peau)
- > 1 c. à thé de thym frais ou sec
- > 1 c. à thé de romarin frais ou sec
- > 1 feuille de laurier
- > 4 feuilles de menthe (facultatif)
- > 1 tasse de vin blanc sec
- > 1 tasse d'eau ou de bouillon d'agneau
- > 3 jaunes d'oeufs
- > 2 c. à soupe de parmigiano-reggiano ou de pecorino romano
- > 2 c. à soupe de persil frais, haché finement
- > 1 citron

PRÉPARATION

1- Faites revenir l'agneau entier ou coupé en morceaux, dans un mélange de lard (ou de pancetta) et d'huile d'olive. Ou seulement d'huile d'olive si vous ne disposez pas d'un peu de pancetta. Laissez brunir sur toutes les faces, à feu moyen.

2- Mettez l'agneau dans la jatte d'une mijoteuse électrique, ou d'une casserole en fonte émaillée, avec couvercle.

3- Mouillez avec le vin, ajoutez les légumes et les herbes, salez et poivrez et laissez mijoter à feu très doux pendant 3-4 heures si vous utilisez la mijoteuse électrique, un peu moins si vous laissez mijoter dans une casserole en fonte sur le poêle. Assurez-vous de rajouter un peu d'eau si l'évaporation est trop importante. La viande devrait idéalement être presque toujours couverte de liquide.

4- Une fois la cuisson terminée, la viande devrait se détacher sans effort des os ou se déchiqueter. Retirez la viande de la mijoteuse et filtrez le jus de cuisson pour qu'il ne reste plus de solide. Vous pouvez écraser les gousses d'ail qui sont restées entières dans un tamis avec le dos d'une cuillère et ajouter cette purée d'ail à la sauce. Vous devriez en principe obtenir à peu près une tasse de sauce.

5- Dans un bol, mettez les jaunes d'oeufs et le jus du citron, plus le zeste de la moitié du citron, et fouettez bien jusqu'à obtenir une mousse légère. Ajoutez cette mousse à la sauce filtrée et cuire à très basse température en agitant continuellement avec un fouet jusqu'à ce que la sauce nappe le dos d'une cuillère. Ajustez l'assaisonnement et terminez la sauce en ajoutant le persil frais haché finement et le fromage.

6- Présentez l'agneau dans une grande assiette, nappez la sauce sur le dessus et servez avec un légume vert printanier, des artichauts sautés, des asperges rôties ou des fèves en purée, et des pommes de terre entières rôties au four (la recette suit).



La cassata sicilienne

Dans le sud de l'Italie, les desserts ont la cote. Spécialement en Sicile, et spécialement à Pâques. Généralement, ils sont aussi plus nourrissants et plus denses que les préparations plus délicates du nord et du centre de l'Italie. En revanche, ils sont très parfumés, avec des notes d'agrumes, de café, d'amandes amères, et de fruits secs. Voici une recette d'un gâteau à la ricotta typique de Sicile, que j'ai adaptée.

INGRÉDIENTS

- > 1 gâteau blanc ou génoise, tranché sur l'épaisseur
- > 450 g de ricotta de lait entier, déposée sur un linge dans un tamis et mise au frigo 30 minutes pour laisser dégoutter le petit lait)
- > 1 1/2 tasse de sucre
- > 2 c. à thé d'extrait de vanille naturelle
- > 25ml (1 once) de Grand Marnier, ou d'une liqueur au choix
- > 25 ml de rhum brun agricole
- > 1 c. à soupe de chocolat noir, râpé
- > 1 c. à soupe de pelures d'agrumes ou de fruits confits coupés finement
- > Sucre en poudre

PRÉPARATION

1- Dans un bol rond, en verre ou en métal, disposez les tranches de la génoise de sorte qu'elle couvre toutes les surfaces du bol.

2- Mélangez le rhum et la liqueur et à l'aide d'un pinceau à pâtisserie, nappez toutes les surfaces de la génoise avec l'alcool.

3- Dans un autre bol, mélangez la ricotta avec le sucre, la vanille, le chocolat noir et les fruits confits.

4- Déposez le mélange de ricotta au milieu des tranches de génoise. Recouvrez enfin avec le reste de la génoise. Vous devez donc calculer qu'il vous reste suffisamment de gâteau pour couvrir la cassata. Couvrez avec un papier cellophane et mettez au frigo 5-6 heures. Juste avant de servir, retournez le bol sur une assiette de présentation. Saupoudrez d'un peu de sucre en poudre.

N.B. : Vous pouvez passer la ricotta dans un tamis avant de la mélanger aux autres ingrédients si elle s'avère trop granuleuse. Ou la passer rapidement au robot avant de mélanger. Attention de ne pas trop pulser au robot cependant car elle pourrait se liquéfier rapidement.



Questions de cuisine ?
Truc gourmand à partager avec nous ?
Écrivez à Robert Beauchemin, à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.



PÂQUES
Consultez notre section spéciale sur la fête de Pâques à l'adresse www.cyberpresse.ca/actuel

Pour découvrir le territoire avec ses premiers occupants

ANDRÉ DÉSIRONT
LE POULS
DU MARCHÉ
COLLABORATION SPÉCIALE

« Nous vivons sur le même territoire, mais les Québécois ne nous connaissent pas », déplore Luc Collin, agent de développement de la STAQ (la Société touristique des autochtones du Québec). « Trop souvent, ils nous perçoivent à travers ce qu'ils lisent dans les médias : les barricades, les revendications, les récriminations... Ce qui revient à méconnaître la richesse et la diversité culturelle des sociétés amérindiennes. »

La STAQ regroupe une cinquantaine de producteurs des services touristiques installés dans toutes les régions, Nunavik compris. Mais au sein de leur clientèle, le Québécois fait figure d'oiseau rare. « Nos clients sont des Européens et, le plus souvent des Français, des Bel-

ges et des Suisses francophones, explique Luc Collin. Le reste est surtout composé d'Américains. »

À la fin des années 90, les producteurs amérindiens s'étaient dotés d'un grossiste — Tours Innu — qui commercialisait leurs produits à l'étranger. Mais les effets cumulés du 11 septembre et du SRAS ont provoqué une baisse de la demande en Europe et aux États-Unis et le voyageur a dû fermer ses portes.

Une reprise s'est amorcée l'an dernier, mais la STAQ tente de diversifier ses marchés en se tournant notamment vers les Québécois. « Nous travaillons en partenariat avec les Associations touristiques régionales et certains prestataires de services, comme des hôteliers, pour tenter de percer ce marché, dit Roger Wylde, directeur général de la STAQ. Pour aller plus loin, nous avons demandé à une firme de consultants — Desjardins Stratégie Marketing — d'élaborer un plan de stratégie marketing. »

Les membres de la STAQ commercialisent deux grandes catégo-

ries de produits : le site qui reproduit les conditions de vie d'une nation et qu'on visite en moins d'une demi-journée et le séjour en forêt dans un campement. Situé dans la réserve de Wendake, aux portes de Québec, le site huron de Onhwa Cheteko8e (les premiers colons français, qui avaient de la difficulté à prononcer le « w », transcrivaient le son « wi » par le chiffre « 8 ») appartient à la première catégorie. On y a reconstitué l'habitat traditionnel des Hurons-Wendats, qui est aussi celui de la plupart des nations sédentarisées qui tiraient leur subsistance de l'agriculture : la maison longue. On y fait des démonstrations des techniques de conservation de la nourriture et des connaissances en matière de plantes médicinales. Et dans un champ voisin, on cultive les « trois sœurs », c'est-à-dire le maïs, la courge et le haricot rouge que les Amérindiens sédentaires faisant pousser en symbiose.

Aventure Mikuan II, qui est un campement installé dans la réserve

faunique de l'Ashuapmushuan, à une heure de route de Saint-Félicien, illustre bien le second type de produit. On séjourne généralement 24 heures dans ce campement de la famille Moar, qui se trouve là sur son territoire de chasse ancestral. On y loge dans des tentes montagnaises — ce que nous appelons communément des « tentes de prospecteurs » — et on s'y initie à ces techniques que sont la préparation du thé, la cueillette des plantes médicinales ou l'art de suivre une piste en forêt, tout en apprenant à reconnaître divers spécimens de la flore et de la faune. La journée se termine par un souper traditionnel et une période de discussions et de questions.

Quelques producteurs proposent des expéditions de plusieurs jours en forêt. C'est le cas d'Aventure Ashini, qui emmène ses clients dans des périples le long de la rivière Georges, à 250 kilomètres au nord de Schefferville, ou de Abitibi-winni Bercé par l'Harricana, qui propose des randonnées de canot

sur la rivière Harricana et le lac Abitibi. Ces expéditions ne sont pas données : il faut compter environ 500 \$ par jour et par personne pour « aller manger de la misère », selon l'expression consacrée. « C'est que, contrairement aux apparences, le matériel et les infrastructures nécessaires pour accueillir les gens en forêt coûtent très cher », remarque Luc Collin.

Tous les producteurs membres de la STAQ doivent absolument être amérindiens « à 51 % ». Pourquoi cette discrimination ? « Parce que nous garantissons la plus-value du produit, qui est l'aspect autochtone, et parce que le tourisme est un des axes de développement identifiés pour nos communautés aux prises avec un chômage endémique », répond Roger Wylde.

Les membres de la STAQ réussiront-ils à séduire les Québécois ? « En tourisme, l'aventure douce fait partie des produits tendances et nous avons les produits pour répondre à ce type de demande qui prend de plus en plus d'importance », dit Luc Collin.

La STAQ publie un *Guide touristique 2006 — les autochtones du Québec* de 120 pages, qui répertorie tous les producteurs et dispense des explications intéressantes sur les 11 groupes qui habitent les 55 communautés autochtones de la province.

Renseignements : Tourisme Québec www.staq.net

Une nouvelle signature pour la France

ANDRÉ DÉSIRONT
COLLABORATION SPÉCIALE

À l'instar de plusieurs autres grandes destinations touristiques, qui ont rafraîchi leur image au cours de la dernière année, la Maison de la France s'est dotée d'une nouvelle signature : « France, l'incomparable rendez-vous ». Ce nouveau slogan a été dévoilé dans le cadre du salon Rendez-vous France, qui avait lieu à Paris les 3 et 4 avril.

« La France ne s'était jamais dotée d'un slogan unique pour l'ensemble de ses marchés, mais celui-ci nous permettra de donner plus de cohérence aux campagnes que nous menons dans le monde entier », a

France, l'incomparable rendez-vous
France, a unique rendez-vous

souligné Thierry Beaudier, directeur général de Maison de la France.

Les concepteurs du slogan, qui se sont basés sur un sondage réalisé dans 15 pays auprès de 11 000 personnes, devaient relever le défi qui consiste à traduire en une brève formule des notions aussi diverses que l'élégance, le raffinement, la séduction, l'accessibilité, la diversité, etc.

Cette initiative s'inscrit dans le cadre d'une démarche visant à permettre à la France d'augmenter ses recettes touristiques. Si la pays se maintient en tête du palmarès du tourisme international, avec 75 millions de visiteurs internationaux accueillis en 2005, il n'arrive qu'au troisième rang, derrière les États-Unis et l'Espagne, pour les dépenses des touristes. L'an dernier, celles-ci se sont chiffrées à 34 milliards d'euros et les autorités ont fixé un objectif de 40 milliards d'euros pour 2010.

Parmi les autres mesures prises pour inciter les visiteurs à séjour-

ner plus longtemps et plus souvent dans l'Hexagone, le ministère du Tourisme a lancé, voici 18 mois, un plan Qualité Tourisme. Les hôteliers, restaurateurs, offices de tourisme et autres prestataires de services touristiques qui adhèrent au plan s'engagent à respecter certains critères en matière de contrôle de qualité, d'hygiène, de service et de traitement des plaintes. Ce qui leur donne le droit d'afficher à l'entrée de leurs établissements un logo Qualité Tourisme aux couleurs de la France. « Comme M. Jourdain, qui faisait de la prose sans le savoir, les professionnels français du tourisme produisent de la qualité tous les jours sans s'en apercevoir, observe Thierry Hegay, sous-directeur du tourisme au ministère du Tourisme. Mais il y avait un manque de cohérence dans les initiatives. Le plan Qualité Tourisme répond donc à un besoin de coordination. »

Ses concepteurs ont défini 96 critères mesurant la qualité du service, l'attitude du personnel, le degré de confort, l'entretien des lieux et mé-

me l'atmosphère, afin de mieux répondre aux attentes des consommateurs, qui deviennent plus exigeants à mesure qu'ils accumulent les voyages. Des contrôles périodiques sont prévus pour vérifier si les adhérents se conforment aux exigences du plan.

Depuis, 14 grands réseaux y ont adhéré, parmi lesquels on relève des marques comme Ibis, Mercure, Novotel, Logis de France, la Fédération nationale des offices de tourisme... L'objectif étant, bien sûr, de rallier le plus grand nombre d'entreprises actives dans le secteur du tourisme. Jusqu'ici, 650 établissements ont été contrôlés et jugés dignes d'arborer l'emblème Qualité Tourisme bleu, blanc et rouge que la Maison de la France s'emploiera à faire connaître.

Ces initiatives viennent s'ajouter à celles orchestrées autour de la campagne Bienvenue en France, destinée à améliorer la qualité de l'accueil. Amorcée en 1994 avec la campagne Bonjour, l'opération a évolué en prenant de l'ampleur au cours des années. Aujourd'hui 72 000 professionnels de l'Hexagone arborent le logo Bonjour en France, qui indique que leur personnel a, sinon adopté un profil d'amabilité irréprochable, du moins fait des efforts méritoires pour y parvenir.

WWW.GOODBUY.TRAVEL

LA PLANÈTE ABORDABLE

PRAGUE

avril - octobre

à partir de 1298

Inclus dans le forfait:
- 6 nuits à l'hôtel (4*)
- Petit-Déjeuner
- Avion
- Taxes

Aussi disponibles: ROME, BERLIN, BUDAPEST, ITALIE, LIMA, ESPAGNE, VIENNE, ETC

18 - 20 - 23 - 27 AVRIL

A partir de

ARENAS DORADAS **** (Varadero) \$943

BARCELO CAYO LARGO **** \$885

PLAYA COCO **** (Cayo Coco) \$990

BRISAS SANTA LUCIA **** \$905

Disponibilité limitée. Appelez vite!

Ouvert 7 jours par semaine

Permis du Québec

(514) 276-9000

SANS FRAIS : (866) 823-9080

Rabais exclusif pour nos membres

Voyages Optimistes inc.

7068, Sherbrooke Est, Montréal
(514) 255-8833 • 1 877-255-8833

Le spécialiste
«CIRCUITS ET
CROISIÈRES»

ESCAPADE
À LAS VEGAS

D'avril à décembre

999\$

inclus : vols transferts,
hébergement 4 nuits
hôtel 3* et taxes.
* départs dimanche ou lundi

3393500

3394115

Permis du Québec

(819) 423-5487 - www.parcomega.com

1

ENFANT GRATUIT

PARC OMÉGA MONTEBELLO

ENTRÉE GRATUITE POUR ENFANT

Valable pour 1 enfant de 2 à 15 ans jusqu'au 24 avril 2006.

Valide pour une journée sur présentation, limite d'un coupon par véhicule, non monnayable, aucune reproduction autorisée. Ne peut être jumelé avec aucune autre promotion, rabais ou forfait.

À seulement 1h30 de Montréal et 45 minutes d'Ottawa.

Route 323 Nord, Montebello, QC

Aubaines

SOL BEC TOURS INC.

GARANTIS PROMOTION (SERENELLA 3*)

10 MAI & 25 OCT. 16 JOURS 14 NUITS (13 NUITS À AGROPOLI, 1 NUIT À GROTTAFERRATA) 3 repas/jour

1999\$

SÉDUCTION ITALIENNE A

NOUVEAU DÉPART GARANTI Circuit 19 jours / 17 nuits

26 MAI (G) à partir de 3970\$

DÉCOUVERTE DE LA TURQUIE ET DES CHÂTEAUX DU GRAND SUD

CIRCUIT DE 8 NUITS AVEC UN SÉJOUR DE 6 NUITS À MONASTIR OU PORT EL KANTAQUI OU HAMMAMET Du 08 juin au 23 juin Circuit : 17 repas séjour: 12 repas

GARANTI

2299\$

SAVEUR DE L'ITALIE NOUVEAUTÉ 2006

AVEC SOEUR ANGÈLE ISRAËL, LA TERRE SAINTE

Circuit 12 jours / 10 nuits 4, 25 sept. GARANTI

à partir de 3549\$

à partir de 2950\$

LA CORSE ET LA SARDAIGNE

SYMPHONIE BOHÉMIENNE

Circuit 15 jours / 13 nuits GARANTIS 30 mai 4 PLACES

5, 26 SEPT. à partir de 3857\$

8, 28 SEPT. à partir de 3750\$

ESCAPADE EN ALLEMAGNE

SUISSE, BAVIÈRE, AUTRICHE

SUISSE, FORÊT-NOIRE, ALSACE

Circuit 16 jours / 14 nuits 11 juil., 27(G) sept.

à partir de 3845\$

Circuit 15 jours / 13 nuits 12(G) juil. 6(G), 27(G) sept.

à partir de 3845\$

Circuit 15 jours / 13 nuits 17 juil., 12(G) sept.

à partir de 3845\$

CHALEUREUSE ITALIE DU SUD

GRAND TOUR D'ITALIE

Circuit 15 jours / 13 nuits 7, 21 sept.(G)

à partir de 3400\$

Circuit 18 jours / 16 nuits 4, 18, 25 sept.(G)

à partir de 4045\$

SÉDUCTION ITALIENNE

L'ITALIE CLASSIQUE

Circuit 19 jours / 17 nuits (G) 26 mai, 6, 7, 10, 13, 14, 17, 20, 21, 28 sept.,

à partir de 3970\$

Circuit 15 jours/13 nuits (G) (22 mai 6 PLACES), 10 juil. 4, 11, 18, 25 sept., 2 oct.

à partir de 3475\$

Nos prix sont p.p. en occupation Double. Les taxes sont incluses. Toutes réductions appliquées. (G) : CIRCUIT GARANTI

AUTRES CIRCUITS ET DÉPARTS DISPONIBLES

Consultez votre agence

AUBAINES À SAISIR

Vous désirez partir sous peu ? Plusieurs bonnes aubaines sont proposées. Voici ce que nous avons repéré cette semaine :

> Panama, départ du 17 avril pour une semaine au Royal Decameron Beach Resort : 949 \$ avec Nolitours (prix habituel : 1529 \$).

> Varadero (Cuba), départ du 18 avril pour une semaine au Arenas Doradas : 998 \$ avec Tours Mont-Royal (prix habituel : 1229 \$).

> Cayo Largo (Cuba), départ du 20 avril pour une semaine au Barcelo Cayo Largo : 938 \$ avec Vacances Transat (prix habituel : 1439 \$). Le même départ est offert avec hébergement au Sol Pelicano pour 1028 \$ (prix habituel : 1419 \$).

> La Romana (République dominicaine), départ du 20 avril pour une semaine au Don Juan Beach

PARTIR SEUL oui!
mais en bonne compagnie

4 circuits exclusifs en hôtels 3 pour VOYAGEUR SOLO en partage garanti

FRANCE - SUISSE - ITALIE

6 mai – 14 jours

2799\$*

Prix AVANTAGE

Départ garanti et accompagné de Montréal

PANORAMA ANGLAIS

12 juillet – 16 jours

3399\$*

Prix AVANTAGE

LE MEILLEUR DE L'ITALIE

17 septembre – 16 jours

3299\$*

Prix AVANTAGE

ACCENT FRANÇAIS

23 septembre – 14 jours

3099\$*

Prix AVANTAGE

CIRCUITS EUROPÉENS

LES PLUS VENDUS DEPUIS 10 ANS



En vente exclusivement chez votre agent de voyages

* Prix sujet à certaines conditions

Resort : 829 \$ avec Go Travel Direct* (prix habituel : 919 \$). Le même départ est offert avec hébergement au Santana Beach Resort and Casino pour 1079 \$ (Prix habituel : 919 \$).

> Cayo Coco (Cuba), départ du 21 avril pour une semaine au Iberostar Daiquiri : 1198 \$ avec Vacances Transat (prix habituel : 1399 \$).

> Puerto Plata (République dominicaine), départ du 21 avril pour une semaine au Playa Naco Resort : 659 \$ avec Go Travel Direct* (prix habituel : 949 \$).

> Varadero (Cuba), départ du 24 avril pour une semaine à l'hôtel Palma Real : 999 \$ avec Nolitours (prix habituel : 1059 \$).

Du côté des vols pour l'Europe, Vacances Transat propose une dizaine de départs à prix réduits en mai et juin. En voici deux exemples :

> Bruxelles, départ le 29 avril et retour le 7 juin : 550 \$ (prix habituel : 799 \$).

> Londres, départ le 10 mai et retour le 18 mai : 447 \$ (prix habituel : 899 \$).

* Go Travel Direct vend ses produit directement et non par l'intermédiaire des agences de voyages.

aidez-nous.

1 800 361-9643
www.leucan.qc.ca



Association pour les enfants atteints de cancer

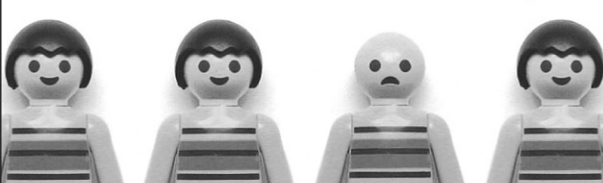




PHOTO ANDRÉ TREMBLAY, LA PRESSE

Vous voulez faire un menu qui peut aussi bien s’accompagner d’un rouge que d’un blanc? Essayez des croûtons de pain aux champignons et au gruyère, un saumon au fenouil et à la crème et un lapin à la moutarde avec gratin de pommes de terre. Les vins: un **Duas Quintas 2004 Douro, Portugal** et un rouge, le **Pinot Noir Maison de Dieu «Vieilles Vignes» 2002 Bourgogne, Nicolas Potel, France**.

Harmonies pasciales et printanières

Pâques est l’un des temps forts de l’année en matière de plaisirs de la table. C’est aussi le signal printanier des premiers verres de rosé et des lunchs dégustés sur une terrasse, à l’abri du vent, sous les doux rayons de soleil. Question de vous armer pour vos agapes pasciales et printanières, voici donc une rafale d’harmonies de saison à conserver précieusement pour les semaines à venir.



FRANÇOIS CHARTIER
VINS ET METS
COLLABORATION SPÉCIALE

Commençons par des suggestions pasciales. Il n’est pas rare de choisir un blanc et un rouge pour un seul menu, question de laisser aux convives le choix de leur couleur préférée tout au long du festin. Comme le blanc est souvent le parent pauvre dans ce genre de situation, autant choisir un menu qui permettra au blanc d’être à la hauteur, tant avec l’entrée qu’avec le plat de résistance.

Disons que vous servez en canapés des croûtons de pain aux champignons et au fromage gruyère, suivis d’une entrée de rosace de saumon sur fenouil à la crème, façon Ricardo, puis d’un classique lapin à la moutarde, accompagné d’un gratin de pommes de terre aux champignons, version di Stasio. Vous choisirez un blanc texturé, enveloppant, à l’acidité discrète, servi plus frais que froid, donc autour de 14 degrés, tel l’éclatant portugais **Duas Quintas 2004 Douro, Portugal (16,55\$; S-10470410)**, qui fera le pont aisément entre ces trois préparations.

Pour ce qui est du rouge, vous sélectionnerez un vin qui a du fruit à revendre, de la fraîcheur, de l’harmonie et qui est surtout un vin de «plaisir à boire», comme c’est le cas du **Pinot Noir Maison de Dieu «Vieilles Vignes» 2002 Bourgogne, Nicolas Potel, France (24,65\$; S-719104)**. Le fruité est mûr, exhalant des notes de griotte à l’eau-de-vie et de grenadine ainsi que de cacao; la bouche suit avec ampleur, élégance et saveurs exacerbees. Ajoutez quelques bruschetta au pesto de tomates séchées en canapés et les inconditionnels du rouge entameront ainsi le repas avec un accord saisissant.

Crabe, salade, rosé...

Que ce soit pour célébrer Pâques ou le retour du printemps, les amateurs de crabe des neiges s’en donneront à coeur joie avec un vin blanc sec,

cristallin, vivifiant et épuré de tout artifice, comme le sont certains rieslings alsaciens, sancerres et chablis; ainsi, rien de tel pour exalter la vie que le **Saint-Martin 2004 Chablis, Laroche (22,95\$; C-114223)** — offert à 2\$ de rabais jusqu’au 17 avril.

Pour les salades exotiques, comme la salade de crevettes, de mangue et d’avocat, rehaussée de jus de lime et d’huile de noix, vous aurez besoin d’un blanc plus soutenu, tout en étant vivifiant et expressif, comme le gourmand **Chardonnay Reserve Casa Lapostolle 2004 Valle de Casablanca, Chili (16,85\$; S-10260711)**.

C’est votre premier verre de rosé de la saison? Servez alors le velouté et festif **La Tour Grand Moulin Rosé 2005 Corbières, France (12\$; C-635235)** — offert à 1\$ de rabais jusqu’au 17 avril —, au corps satiné, à l’acidité discrète et aux saveurs de fruits rouges mûrs. Cuisinez pour l’accompagner un potage aux poivrons rouges, une salade de betterave et fromage de chèvre (huile d’olive, jus citron et ciboulette), un pain à la viande ou encore le jambon à l’érable et à la bière de Daniel Vézina.

Porc et agneau

Pour vos rôtis de porc, qu’il soient à l’ananas ou, façon Janette, au beurre d’arachide (avec crème 35%, sambal oelek et huile de sésame), c’est du pinot gris qu’il vous faut. L’expressif, généreux et percutant **Pinot Gris «Barrique» 2003 Alsace, A. Ostertag, France (31,25\$; S-866681)** fera fureur!

J’oubliais presque l’agneau! Le choix ici est trop large pour que je vous donne une liste exhaustive de vins d’accompagnement... Mais voici tout de même quelques valeurs sûres: le **Vitiano 2004 Rosso Umbria, Falesco Montefiascone (15,90\$; C-466029)**, un rouge coloré, parfumé, confit et soutenu à souhait, parfait pour le carré d’agneau, une véritable aubaine; le retour du remarquable, épicé, plein et joufflu **Domaine Gallety 2003 Côtes-du-Vivaraïs (25,55\$; S-918615)** sera quant à lui un incontournable pour le gigot au romarin; quant au jarret confit, c’est à la pulpeuse aubaine bordelaise, le **Dourthe No1 2003 Bordeaux (16,35\$; C-409912)** — offert à 1,50\$ de rabais jusqu’au 17 avril —, que vous devrez faire confiance, après l’avoir sagement transvasée 30 minutes en carafe.

Érable et chocolat

Enfin, pour tous vos desserts à l’érable, tels que la tarte à la crème et au sucre d’érable de Daniel Vézina, sachez que l’érable adore la compagnie des vins aux arômes oxydatifs tels

que le vin santo, l’oloroso, qu’il soit de Xérès ou de Montilla-Moriles, ainsi que le madère et une bière scotch ale, comme la **Bière McEwan’s, Écosse (2,40\$; C-008912)**. Quant aux desserts chocolatés, mariant l’orange et les épices, comme une pavlova au chocolat, c’est un vin doux naturel âgé à la couleur orangée qu’il vous faut, qu’il soit de Banyuls et de Maury, ou encore de Rivesaltes comme le **Rivesaltes Ambré, Louis Roche, France (19,95\$; S-10326012)**. Sur ce, joyeuses Pâques et bon printemps !

HARMONIES
CRABE DES NEIGES
Saint-Martin 2004 Chablis, Laroche (22,95 \$; C-114223)
SALADES EXOTIQUES
Chardonnay Reserve Casa Lapostolle 2004 Chili (16,85 \$; S-10260711)
POTAGE AUX POIVRONS ROUGES, SALADE DE BETTERAVE ET FROMAGE DE CHEVRE, PAIN À LA VIANDE OU JAMBON À L'ÉRABLE ET À LA BIÈRE
La Tour Grand Moulin Rosé 2005 Corbières, France (12 \$; C-635235)
RÔTI DE PORC À L'ANANAS OU AU BEURRE D'ARACHIDE
Pinot Gris «Barrique» 2003 Alsace, Ostertag (31,25 \$; S-866681)
AGNEAU
Vitiano 2004 Rosso Umbria, Italie (15,90\$; C-466029)
Domaine Gallety 2003 Côtes-du-Vivaraïs (25,55\$; S-918615)
Dourthe No1 2003 Bordeaux (16,35\$; C-409912)
DESSERTS À L'ÉRABLE
Vin santo, oloroso ou madère, Bière Scotch Ale, McEwan’s, Écosse (2,40 \$; C-008912)
DESSERTS CHOCOLATÉS, À L'ORANGE ET AUX ÉPICES
Vin doux naturel âgé (Banyuls, Maury ou Rivesaltes)

Sociando



JACQUES BENOIT
LE VIN

Vin de très haut niveau, année après année, le Haut-Médoc Château Sociando-Mallet, du Bordelais, vient de nous parvenir dans le millésime 2002.

Il faut encore une fois lui rendre hommage, et avec le plus grand des plaisirs!

Car en plus de sa régularité maintenant proverbiale (il est toujours bon, même dans les millésimes secondaires), de son potentiel de garde remarquable et de la qualité de sa texture, ce vin a le grand mérite d’être toujours vendu à prix raisonnable.

Sociando 2002, comme l’appellent familièrement ses admirateurs, est fidèle à lui-même dans ce millésime particulièrement réussi dans le nord du Médoc — où se trouvent les 75 hectares de ce domaine — et dans l’appellation Pessac-Léognan.

Grenat-pourpre, bien coloré sans qu’il soit opaque, il se présente avec un très beau bouquet de Médoc, à dominante de fruits noirs et relevé de notes épicées discrètes (le bois), d’une distinction exemplaire, avec aussi une très petite nuance un peu poivron à l’aération.

Même distinction en bouche. Une bouche relativement corsée, aux tannins fins et serrés, toutes choses qui lui font une texture raffinée, suave. Grand bordeaux, donc.

S, 715136, 53 \$, ★★★ \$\$\$\$ et demi, à boire, 7-8 ans.

Ce n’est pas donné, bien sûr, sauf que son propriétaire Jean Gautreau serait en mesure de commercialiser son vin à un prix nettement plus élevé, compte tenu de sa notoriété toujours croissante.

Faut-il le rappeler ?

Au moment où Jean Gautreau racheta ce domaine en 1969, celui-

ci était dans un état de délabrement avancé et ne comptait plus qu’une demi-douzaine d’hectares de vignes.

Il l’a remonté, graduellement, l’a replanté, et a réussi son premier grand vin avec le millésime 1982.

Or, il vient encore d’agrandir son domaine grâce à l’achat de 10 hectares additionnels qui en portent la superficie à 85 hectares.

Situé à Saint-Seurin-de-Cadourne, au nord de l’appellation Saint-Estèphe, le Château Sociando-Mallet, tenu comme un jardin, avec un soin extrême, est juché sur une croupe, ses vignes descendant en pente douce vers la Gironde.

Du domaine, la vue sur les eaux de la Gironde est splendide.

Son sol, fait de gravier — de graves, dit-on plus souvent dans le Bordelais —, est de même nature que celui de propriétés très réputées telles que le célèbre premier grand cru classé de Pauillac Château Latour.

Le Château Sociando-Malet, peut-on ajouter, et sans jamais manquer de concentration, n’a jamais cédé à la vogue des vins noirs, très compacts. Vogue qui, heureusement, est en train de s’estomper.

Homme qui sait ce qu’il veut, son propriétaire, enfin, ne fait jamais de vendanges vertes. Autrement dit, il ne réduit pas le nombre de grappes sur ses vignes pendant que les fruits sont encore verts.

Car il estime que le travail de contrôle du nombre de grappes doit être fait au moment de la taille, en hiver.

Contrairement à d’autres domaines, il ne cherche donc pas à obtenir des rendements confidentiels (la production de vin par hectare), qui est l’un des principaux moyens d’élaborer des vins très concentrés.

Le deuxième vin, charmeur mais nettement moins ample que le Château Sociando-Mallet lui-même, est **La Demoiselle de Sociando**, en hommage à la fille unique de Jean Gautreau.

Restera-t-il du Sociando-Mallet 2002 ? On peut en douter...

DÉGUSTÉS POUR VOUS

Escudo Rojo 2003 Baron Philippe de Rothschild Maipo. Vin rouge chilien à la couleur soutenue, au bouquet de bonne amplitude, de fruits rouges et noirs, avec des notes vanillées (le bois) et une toute petite nuance végétale bien chilienne. En bouche, de la matière, du corps, sur des tannins passablement fermes. Fort bon.
C, 577155, 20\$, ★★ et demie \$\$, à boire, 2-3 ans.

Minervois 2004 Château Villerambert Julien. Très beau vin blanc du Languedoc, au bouquet de fruits confits et d’une bonne générosité, faisant vin blanc du Rhône. Moelleux en bouche mais sans lourdeur, ses saveurs, accentuées par un reste de gaz carbonique, rappellent encore là les fruits confits. (Il en restait 96 caisses au moment de la rédaction de ces lignes.)
S, 918730, 18,75 \$, ★★★ \$\$, à boire, 1-2 ans ?

Bordeaux Supérieur 2004 Château Croix-Mouton. C’est en fait l’ex-Château Mouton, dont on a modifié le nom à la suite de pressions du Château Mouton-Rothschild. D’une couleur soutenue, son bouquet de fruits rouges bien mûrs, la qualité de son fruit et de ses tannins, sa densité, le rangent, de toute évidence, parmi les meilleurs vins de cette appellation. À venir sous peu.
S, 10264878, 24,50 \$, ★★★ \$\$\$, à boire, 4-5 ans.

Crozes-Hermitage 2003 Domaine de Thalabert. Vin rouge de la vallée du Rhône, très coloré, au bouquet large, de fruits noirs, avec quelque chose de quasi australien. Concentré, dense, corsé, c’est un vin très riche, avec un petit quelque chose de lourd — sans doute à cause du millésime. Très bon quand même.
S, 176115, 35,50\$, ★★★ \$\$\$ et demi, à boire, 4-5 ans.

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Étonnamment tannique à son arrivée sur le marché (il s’est assoupli depuis), pourvu cependant d’un très beau fruit, le LBV 1999 Sandeman fait place graduellement au LBV 2000 Sandeman, d’une belle couleur bleutée, et au bouquet de fruits noirs plein d’éclat, net, avec une bouche aux séduisantes saveurs de fruits noirs et tout aussi réussie. Il y a des tannins, et on les perçoit bien, mais ils sont veloutés, aimables. Très bon LBV, donc.

C, 309047, 20,95\$, ★★★ \$\$ et demie, à boire, 6-7 ans.



François Chartier est l’auteur du livre d’harmonies vins & mets **À table** avec **François Chartier**, aux Editions **La Presse**. On peut lui envoyer des questions sur le blogue Internet **www.francoischartier.typepad.com** ou par la poste au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9



Marché aux puces

À VENDRE REMORQUE 4"
x4 1/2", 300S, ABRIS TEMPO
10" x 20", 75S, 514-767-2471

Frigo couleur amande 18 pi.
cu., micro-ondes, les 2 pour
135 \$, 514-486-1355

LIT King, 2 tables de chevet,
2 tables de salons, sofa, miroir
et autres 514-543-7653

MATELAS et sommier double
195S, Queen 245S, King 325S,
450-651-2528, 514-927-9962

MOBILIER S/MANGER, 9
pces chène, bonne condition,
1390 \$ nég., 514-744-6121.

ORDI PIII/256MB, complet +
écran 75 \$, Tour Pentium IV/
256MB/40G complet, 215 \$,
DVD-RW, 50S, 514-703-9528

PISCINE h.-t., 21', équipée,
thermopompe, deck, 1200S,
450-628-1700, 514-777-6210

POËLE / frigo, laveuse / séc.
Le tout très propre, 550 \$,
450 651 - 1066

POELE et frigo 200S, lav/
séc., lav/vaiss. Prix à négocier,
4 pous d'éte Pirelli,
P175/70 R13, 514-344-2721.

SET DE CUISINE style colo-
nial en merisier par Canadel,
1 table + 4 chaises + buffet +
cabinet de coin + 2 tabourets,
1600 \$ nég., 514-255-0645

SET SALLE À MANGER,
noyer solide, dattant de plus
de 75 ans, incl. : buffet, vais-
seller, 6 chaises, table, 2 ral-
longes, excellente condition,
3000 \$, 514-334-3637

TRIPOURTEUR élect. et qua-
drporteur, particulier, 1195\$
et 2495\$. A1, 450-666-1228

VÉLO neuf Revive, équipé de
luxé, cause démontage, 650\$
(payé 1200 \$) 514-821-7116



Offres d'emploi

COLLÈGE O'SULLIVAN DE MONTRÉAL

**RECHERCHE ENSEIGNANTS
DANS LE CADRE DE SON PROGRAMME A.E.C.
ASSURANCE DE DOMMAGES**

Expérience de travail en assurance
de dommages des particuliers
et/ou des entreprises

SVP envoyez C.V. par courriel ou fax à
Marie-Andrée Paradis, direction des études
mparadis@osullivan.edu
fax : (514) 866-0668

1191, rue de la Montagne Montréal, Qc H3G 1Z2
tél. : (514) 866-4622
www.osullivan.edu



FILLION ÉLECTRONIQUE

est à la recherche d'un(e)
RÉCEPTIONNISTE-CAISSIÈRE
Montrez les dents!

Fillion recherche une personne souriante,
dynamique, honnête et bilingue pour deve-
nir réceptionniste-caissière à temps complet
dans le magasin d'électronique le plus beau
et le plus branché à l'ombre du stade olym-
pique. Si vous n'avez pas peur de sourire à
des clients fidèles et nombreux, montrez-nous
les dents!

Salaire offert: 10\$/l'heure+ avantages
sociaux.

Envoyez votre c.v. par courriel à:
sthibault@fillion.qc.ca
à l'attention de Sylvie Thibault

R 300



COLLÈGE SUPÉRIEUR DE MONTRÉAL C.S.M.

recherche ENSEIGNANT(E)S
SECTEUR SECONDAIRE PROFESSIONNEL

**-COMPTABILITÉ
- RÉDACTION
- INFORMATIQUE**

Salaire selon convention
Tâche environ 18 heures / semaine
Disponibilité à compter du 8 mai 2006

Faire parvenir votre candidature
avant le 20 avril 2006
gilles.bedard@collegecsm.com

R 300



les huiles norco

**COORDONNATEUR(TRICE)
SERVICE DES RÉPARATIONS
ET VENTES D'ÉQUIPEMENT**

Importante compagnie d'huile à chauffage
recherche une personne parfaitement bilingue
possédant une connaissance approfondie de
différents systèmes à chauffage, de climatisation
et de ventilation.

Faites parvenir votre CV par télécopieur au
514-486-9515 ou par la poste à :
Les Huiles Norco Ltée
230, rue Norman, Lachine (Qc) H8R 1A1

R 300



COMMIS COLLECTION-PERCEPTION

Compagnie dans le secteur pharmaceutique, située
dans l'est de Montréal, recherche un(e) commis à la
perception de comptes.

Tâches: Recouvrement des comptes-clients.

Exigences:

- DEC en administration
- 2 à 5 ans d'expérience
- Dynamique, autonome, organisé(e), polyvalent(e)
- Aptitude pour les communications
- Facilité à travailler sur système informatique

Rémunération: 30 - 32 K \$.

Horaires: 40 heures par semaine.

Faxer votre CV au 514-254-4363 ou
info@gestionmosand.qc.ca

R 300



ATTENTION POUR LES PASSIONNÉS D'IMPRIMERIE

Besoin imm. d'un pressier d'exp. et débrouillard, sur pres-
se rotative M1000 et M1000B. Salaire et conditions à
discuter. Avantages sociaux. Situé sur la Rive-Nord. Faire
Parvenir CV à Ronald ou Sylvain au téléc. 450-623-9239

R 300



MONTEUR(TRICE) DE SYSTÈMES DE CHAUFFAGE

Firme de design intérieur
recherche un architecte
technicien(e) avec min. 2
ans d'exp. sur projets
commerciaux de moyen-
ne à grande échelle.
Qualifications techniques
fortes et connaissances
avancées d'AutoCad.
Faites suivre à:
carriere@escobar-design.com
www.escobar-design.com

R 300



DIRECTEUR(TRICE) RÉGIONAL(E)

pour superviser un portefeuille
de résidences pour personnes
retraitées sur la Rive-Sud de
Montréal. Dynamique, organi-
sé, bon communicateur, dispo-
nible, capable de travailler
sous pression, habileté à su-
perviser du personnel syndi-
qué. Salaire compétitif avan-
tages sociaux. Faxer CV à
Jacqueline Taillefer au
450-671-9130 ou envoyer à
jtaillefer@cogir.net.

R 300



Offres d'emploi

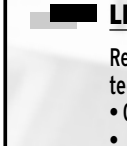
LA PRESSE
est actuellement à la recherche d'un

TECHNICIEN ADMINISTRATIF

3 jours/semaine (et temps plein occasionnellement,
entre les mois de juillet et octobre)

Principal quotidien dans le marché francophone du Canada, *La Presse* publie sept jours par semaine et rejoint plus de 847 700 personnes du lundi au dimanche à Montréal. *La Presse* est la propriété de Gesca, éditeur de journaux et filiale de Power Corporation du Canada. Le groupe Gesca est propriétaire de sept quotidiens: *La Presse*, *Le Soleil*, *Le Nouvelliste*, *Le Droit*, *La Tribune*, *Le Quotidien* et *La Voix de l'Est*.

R 300



LE POSTE

Relevant de la responsable de l'administration du Service de l'information, le technicien administratif assure les tâches suivantes:

- Gérer les feuilles de temps hebdomadaires des employés du service;
- Effectuer le suivi et la compilation des absences, des vacances, des congés mobiles et des banques de temps, de même que les suivis relatifs aux nominations et aux contrats;
- Entrer les données pour la paie des employés syndiqués;
- Produire les réquisitions et les rapports de personnel, les rapports trimestriels d'absentéisme, ainsi que les rapports de formation;
- Effectuer diverses tâches comptables de base telles la codification et l'obtention d'approbation des factures, le remboursement des comptes de dépenses et le paiement des collaborateurs;
- Assister son supérieur dans la préparation de divers rapports pour fins d'établissement des budgets, ainsi qu'au niveau des tâches de secrétariat;
- Inventorier les fournitures de bureau, compléter les réquisitions nécessaires, puis commander les articles manquants;
- Envoyer les colis, ouvrir le courrier et effectuer d'autres tâches administratives sur demande.

LES EXIGENCES

- Technique en administration;
- Minimum de deux (2) ans d'expérience dans un poste similaire;
- Maîtrise du français (oral et écrit) et de l'anglais (surtout à l'oral);
- Maîtrise des logiciels de la suite MS-Office;
- Entregent, rapidité d'exécution, initiative, discrétion, rigueur, sens de l'organisation et autonomie.

LA RÉMUNÉRATION

Nous offrons une rémunération des plus concurrentielles. Si vous êtes intéressé, faites-nous parvenir votre curriculum vitae le plus rapidement possible à :

La Presse Itée
Service des ressources humaines
7, rue Saint-Jacques
Montréal (QC) H2Y 1K9
rhumaines@lapresse.ca
Télécopieur : (514) 285-2612

*L'emploi du masculin vise essentiellement à alléger le texte.
Nous remercions tous les candidats de leur intérêt
mais seules les personnes sélectionnées feront l'objet d'un suivi.*

R 300



LA MAISON JEAN LAPOINTE

Traitement de
l'alcoolisme et des toxicomanies

INFIRMIER(ÈRE) AUTORISÉ(E)

Nous recherchons les services d'infirmier(ère)s qui désirent vivre une nouvelle expérience de travail, loin de la pression du réseau public. Salaire selon les qualifications et les échelles en vigueur à la Maison Jean Lapointe.

Faites parvenir votre c.v. à:

Par courriel:
Comité de sélection, 111, Normand, Montréal (Qc) H2Y 2K6
Par télécopieur: (514) 288-2919
Par courriel: mderock@maisonjeanlapointe.com

Pour plus d'informations:
Jacqueline Giasson (514) 288-2611.

R 306



À LAVAL Hygiéniste dentaire

Temps plein ou partiel. Pas de fin sem. Venez vous joindre à une équipe dynamique avec une nouvelle technologie. Horaire et conditions avantageuses. Tél. 450-689-2020.

ASSISTANT(E) bonne exp. en service à la clientèle, pour bureau d'optique. Connaissance de l'espagnol un atout. CV par fax: 514-486-8510.

ASSISTANT(E) DENTAIRE (temps plein) avec exp. (3 ans), bilingue, St-Laurent. Demandez Martine 514-745-5078

HYGIÉNISTE - DENTAIRE temps plein, 4 jours/semaine. Anjou. Message: 514-535-9702.

INFIRMIER(ÈRE) ou auxiliaire, médecine esthétique, bilingue, temps partiel, 14h à 19h, mardi au vendredi, Laval et Pointe-Clair. 514-390-5050

MASSOTHÉRAPEUTE suédois, min. 2 ans exp., Bodhi Spa Vieux-Mtl mtr. au sam. 514-336-4608, 514-365-2198

PHARMACIEN(NE) demandé(e) St-Jérôme. Expérience temps partiel, 30h/sem. pas soir ni fin/sem. Tél.: 514-247-0995

PHARMACIEN(NE) demandé(e) temps plein. Anne-Marie 514-351-1340 tedmaek@hotmail.com

PHYSIO ARC-EN-CIEL cherche thérapeute en réadaptation physique, 35h/sem, salaire 18\$/h + avantages. Faxez CV au 514-336-4608, courriel: physioarcenciel@msn.com

SECRÉTAIRE DENTAIRE Temps plein (Mtl Est), 2 soirs, pas de fins sem. Connaissance CTRL obligatoire. Parler coréen. 514-343-5289, 514-253-4055.

SECRÉTAIRE MÉDICALE / TÉLÉPHONISTE expérience médicale en ophtalmologie, temps partiel, très bon salaire. Faxer CV 514-285-8897

URGENT besoin infirmier(ère) et coordonnateur, en CHSLD et CH, entre 30-40\$/hre. Poste, assurance collective. 514-529-0415.

R 307



ÉDUCATEUR(TRICE) FORMÉ

Diplôme reconnu par MFE. Temps plein, salaire selon échelle du MFE 450-678-4990

ÉDUCATEUR(TRICE), formé(e), à Laval, temps plein. Faxez CV au: 450-625-2968

ÉDUCATRICE avec diplôme reconnu par le Ministère. Mini-mum 3 ans expérience. Tél.: 514-365-1685, 514-776-6303

ÉDUCATEUR(TRICE) formé(e), à Laval, temps plein. 450-662-0354, 450-662-6776.

GARDERIE à Lasalle cherche éducatrice(trice) diplômée(e), diplôme reconnu par le Ministère, bilingue. Poste à temps plein. Fax CV au: 514-363-5356, 514-365-1685.

ÉDUCATEUR(TRICE) formé(e), à Laval, temps plein. 450-662-0354, 450-662-6776.

GARDERIE à Lasalle cherche éducatrice(trice) diplômée(e), diplôme reconnu par le Ministère, bilingue. Poste à temps plein. Fax CV au: 514-363-5356, 514-365-1685.

R 308



CORPORATION IMMOBILIÈRE MAGIL LAURENTIENNE

Compagnie située au centre-ville recherche
RÉCEPTIONNISTE
2 jours par semaine, 3 à 4 ans d'expérience, bilingue. Envoyez votre C.V. à :
C.P. 383 succ. Tour de la Bourse, Mtl, H4Z 1J2

**2 POSTES À COMBLER
VILLÉ-ST-LAURENT**

Commis comptable: facturation, comptes à payer, collection, bilingue absolument, connaissance Excel. Salaire de 26 325 \$, avantages sociaux et plan de retraite. Envoyer C.V. à: ressourcechum@hotmail.com

Commis à l'inventaire: entrée de données, analyse, connaissance Excel, bilingue absolument. Salaire 25 350 \$, avantages sociaux et plan de retraite. Envoyer C.V. à: ressourcechum@hotmail.com

CENTRE-VILLE projet condo luxueux recherche préposé(e) à l'accueil, fin de semaine. Télécopier CV 514-937-2022

CHERCHE secrétaire bilingue, exp. immobilier en tout, lun. au vend. en soirée. Faxez CV au 450-465-8129

**COMMIS-COMPTABLE
SECRÉTARIAT**
pour gestion immobilière; bilingue, permis de conduire. CV. au: 514 733 - 9342

R 310



ANJOU

Commis comptable: comptes à payer et autres fonctions de comptabilité, environnement informatisé. Temps partiel 3 à 4 jrs/sem. Connaissance anglais. Taux horaire 13-14\$/h. C.V. par fax à l'attention Don Guenivier: 514-351-9830 ou par courriel: guenivier@versailles-inc.com

AGENT (E) DE LOCATION, bilingue, avec expérience, pour immeuble résidentiel au centre-ville. Le(e) candidat(e) devra être à l'aise avec le public et être capable d'effectuer diverses tâches de bureau. Faites parvenir votre C.V. au 514-281-1217

**SURVEILLANCE
DES MÉDIAS**
Confection de revues de presse. Bilinguisme requis, postes temps partiel de fin de semaine. Envoyer lettre et CV à : cgregoire@verbalmt.qc.ca

R 310



cyberpresse.ca

est actuellement à la recherche d'un

PROGRAMMEUR WEB

Site de nouvelles de référence au Québec, Cyberpresse offre aux internautes de suivre en continu l'actualité d'ici et d'ailleurs, et présente une large gamme d'informations et de services sur tous les champs d'intérêt (culture, sports, tendances, questions de société, technologies, sciences, etc.), en plus de proposer les sites spécialisés LaPresseAffaires.com, Technaute.com, MonToit.ca et MonVolant.ca. Cyberpresse est une filiale de Gesca, éditeur de journaux (*La Presse*, *Le Soleil*, *Le Nouvelliste*, *Le Droit*, *La Tribune*, *Le Quotidien/Progrès-Dimanche* et *La Voix de l'Est*), propriété de Power Corporation du Canada (TSE : POW).

R 310



LE POSTE

Vous participez au développement et l'exploitation des sites de Cyberpresse. À ce titre, vos responsabilités sont :

- Assurer la programmation d'une variété d'outils et de services (contenu, sécurité, abonnement, etc.) et documenter ces applications;
- Collaborer étroitement avec l'équipe technologique de Cyberpresse.ca et différents fournisseurs;
- Modéliser, gérer et optimiser des bases de données;
- Veiller à la production de programmes, systèmes, modules, scripts, librairies et autres éléments de programmation nécessaires au bon fonctionnement des sites;
- Veiller au bon fonctionnement et à la maintenance des plates-formes de production et de diffusion de concert avec l'équipe de la rédaction, de la production, des ventes et des fournisseurs.

LES EXIGENCES

- Baccalauréat en informatique ou dans une discipline connexe ;
- Deux (2) à cinq (5) ans d'expérience en programmation/intégration dans la production de sites Internet ;
- Connaissance des technologies associées à Internet et des environnements de production ;
- Excellente connaissance des langages de programmation (PHP, JavaScript, SQL);
- Excellente connaissance de HTML, CSS et XML ;
- Maîtrise des environnements Unix, Linux et Microsoft ;
- La connaissance de Perl et de VBScript est un atout.

R 310



LA RÉMUNÉRATION

Nous offrons une rémunération concurrentielle ainsi qu'une gamme complète d'avantages sociaux. Si vous désirez travailler dans une atmosphère agréable et dynamique, faites-nous parvenir votre curriculum vitae au plus tard le 19 avril 2006 à :

Service des ressources humaines
7, rue Saint-Jacques, Montréal (QC)
H2Y 1K9
Télécopieur : (514) 285-2612
rhumaines@lapresse.ca

L'emploi du masculin vise essentiellement à alléger le texte.
Nous remercions tous les candidats de leur intérêt, mais seules les personnes sélectionnées feront l'objet d'un suivi.

R 310



316 ASSURANCE

A COMBLER IMMÉDIATEMENT !

- Superviseur Indemnisation
- Superviseur aux particuliers
- Agents / Courtiers
- Marketer / Placeur
- Charges/gestionnaires de clientèle commerciale
- Directeur adjoint commercial transport
- Souscripteurs commerciaux
- Réviseur/expert sinistre
- Expert sinistre route
- Charges clientèle construction

**Jusqu'à 70 KS
PAA OU LICENCE
SI requis au poste**

Avec expérience seulement
Montréal, Banlieue Sud/Nord

DIANE EGAN LANGEVIN
Conseillère en recrutement
Spécialisée assurance

SIMON PERSONNEL INC.
Tél.: (514) 845-6800 #257
Fax: (514) 845-9090
diane@jobssimon.com

R 316



319 VENTE, COMMERCE

COMMENT TROUVER LE BON EMPLOI?

Adecco
a la solution
MARDI ET JEUDI 20 h 30
DIMANCHE 17 h 30
CANAL SHOPPING TVA

CHAUFFEUR opérateur, classe 3, camion vocation, 14\$/à 20\$/h. 514-521-5060.

ACHETEURS(EUSES) pour produits d'alimentation par téléphone. Salaire + commissions. Sans expérience. Envoyez CV à: fax 514-259-7545 téléphone: 514-259-3608

ASSISTANT-CHEF avec exp. pour travailler dans un bistro italien au Mt-Tremblant. Saison été temps plein. Veuillez faire parvenir votre CV au 514-522-5366 ou gestionresto@sympatico.ca

BARMAN, SERVEUR(SE). Avec 3 ans d'exp. Capitaine, belle présentation, bilingue. Restaurant Bar Alexandre, rue Peel. M. Creton (514) 288-5105

BARMAN(ald), serveur, aide placement, 30h/sem. EcoleDesMaitres.com

BORIS BISTRO recherche chef de cuisine et cuisinier(ère) avec expérience. 514-848-9575

CHEF de cuisine, et aide-cuisinier(e), expérience cuisine française. 514-935-1476

ASSISTANT-CHEF avec exp. pour travailler dans un bistro italien au Mt-Tremblant. Saison été temps plein. Veuillez faire parvenir votre CV au 514-522-5366 ou gestionresto@sympatico.ca

BARMAN, SERVEUR(SE). Avec 3 ans d'exp. Capitaine, belle présentation, bilingue. Restaurant Bar Alexandre, rue Peel. M. Creton (514) 288-5105

BARMAN(ald), serveur, aide placement, 30h/sem. EcoleDesMaitres.com

BORIS BISTRO recherche chef de cuisine et cuisinier(ère) avec expérience. 514-848-9575

CHEF de cuisine, et aide-cuisinier(e), expérience cuisine française. 514-935-1476

ASSISTANT-CHEF avec exp. pour travailler dans un bistro italien au Mt-Tremblant. Saison été temps plein. Veuillez faire parvenir votre CV au 514-522-5366 ou gestionresto@sympatico.ca

BARMAN, SERVEUR(SE). Avec 3 ans d'exp. Capitaine, belle présentation, bilingue. Restaurant Bar Alexandre, rue Peel. M. Creton (514) 288-5105

BARMAN(ald), serveur, aide placement, 30h/sem. EcoleDesMaitres.com

BORIS BISTRO recherche chef de cuisine et cuisinier(ère) avec expérience. 514-848-9575

CHEF de cuisine, et aide-cuisinier(e), expérience cuisine française. 514-935-1476

ASSISTANT-CHEF avec exp. pour travailler dans un bistro italien au Mt-Tremblant. Saison été temps plein. Veuillez faire parvenir votre CV au 514-522-5366 ou gestionresto@sympatico.ca

BARMAN, SERVEUR(SE). Avec 3 ans d'exp. Capitaine, belle présentation, bilingue. Restaurant Bar Alexandre, rue Peel. M. Creton (514) 288-5105

BARMAN(ald), serveur, aide placement, 30h/sem. EcoleDesMaitres.com

BORIS BISTRO recherche chef de cuisine et cuisinier(ère) avec expérience. 514-848-9575

CHEF de cuisine, et aide-cuisinier(e), expérience cuisine française. 514-935-1476

ASSISTANT-CHEF avec exp. pour travailler dans un bistro italien au Mt-Tremblant. Saison été temps plein. Veuillez faire parvenir votre CV au 514-522-5366 ou gestionresto@sympatico.ca

BARMAN, SERVEUR(SE). Avec 3 ans d'exp. Capitaine, belle présentation, bilingue. Restaurant Bar Alexandre, rue Peel. M. Creton (514) 288-5105

BARMAN(ald), serveur, aide placement, 30h/sem. EcoleDesMaitres.com

BORIS BISTRO recherche chef de cuisine et cuisinier(ère) avec expérience. 514-848-9575

CHEF de cuisine, et aide-cuisinier(e), expérience cuisine française. 514-935-1476

ASSISTANT-CHEF avec exp. pour travailler dans un bistro italien au Mt-Tremblant. Saison été temps plein. Veuillez faire parvenir votre CV au 514-522-5366 ou gestionresto@sympatico.ca

BARMAN, SERVEUR(SE). Avec 3 ans d'exp. Capitaine, belle présentation, bilingue. Restaurant Bar Alexandre, rue Peel. M. Creton (514) 288-5105

BARMAN(ald), serveur, aide placement, 30h/sem. EcoleDesMaitres.com

BORIS BISTRO recherche chef de cuisine et cuisinier(ère) avec expérience. 514-848-9575

CHEF de cuisine, et aide-cuisinier(e), expérience cuisine française. 514-935-1476

ASSISTANT-CHEF avec exp. pour travailler dans un bistro italien au Mt-Tremblant. Saison été temps plein. Veuillez faire parvenir votre CV au 514-522-5366 ou gestionresto@sympatico.ca

BARMAN, SERVEUR(SE). Avec 3 ans d'exp. Capitaine, belle présentation, bilingue. Restaurant Bar Alexandre, rue Peel. M. Creton (514) 288-5105

BARMAN(ald), serveur, aide placement, 30h/sem. EcoleDesMaitres.com

BORIS BISTRO recherche chef de cuisine et cuisinier(ère) avec expérience. 514-848-9575

CHEF de cuisine, et aide-cuisinier(e), expérience cuisine française. 514-935-1476

ASSISTANT-CHEF avec exp. pour travailler dans un bistro italien au Mt-Tremblant. Saison été temps plein. Veuillez faire parvenir votre CV au 514-522-5366 ou gestionresto@sympatico.ca

BARMAN, SERVEUR(SE). Avec 3 ans d'exp. Capitaine, belle présentation, bilingue. Restaurant Bar Alexandre, rue Peel. M. Creton (514) 288-5105

BARMAN(ald), serveur, aide placement, 30h/sem. EcoleDesMaitres.com

BORIS BISTRO recherche chef de cuisine et cuisinier(ère) avec expérience. 514-848-9575

CHEF de cuisine, et aide-cuisinier(e), expérience cuisine française. 514-935-1476

ASSISTANT-CHEF avec exp. pour travailler dans un bistro italien au Mt-Tremblant. Saison été temps plein. Veuillez faire parvenir votre CV au 514-522-5366 ou gestionresto@sympatico.ca

BARMAN, SERVEUR(SE). Avec 3 ans d'exp. Capitaine, belle présentation, bilingue. Restaurant Bar Alexandre, rue Peel. M. Creton (514) 288-5105

BARMAN(ald), serveur, aide placement, 30h/sem. EcoleDesMaitres.com

BORIS BISTRO recherche chef de cuisine et cuisinier(ère) avec expérience. 514-848-9575

CHEF de cuisine, et aide-cuisinier(e), expérience cuisine française. 514-935-1476

ASSISTANT-CHEF avec exp. pour travailler dans un bistro italien au Mt-Tremblant. Saison été temps plein. Veuillez faire parvenir votre CV au 514-522-5366 ou gestionresto@sympatico.ca

BARMAN, SERVEUR(SE). Avec 3 ans d'exp. Capitaine, belle présentation, bilingue. Restaurant Bar Alexandre, rue Peel. M. Creton (514) 288-5105

BARMAN(ald), serveur, aide placement, 30h/sem. EcoleDesMaitres.com

BORIS BISTRO recherche chef de cuisine et cuisinier(ère) avec expérience. 514-848-9575

CHEF de cuisine, et aide-cuisinier(e), expérience cuisine française. 514-935-1476

ASSISTANT-CHEF avec exp. pour travailler dans un bistro italien au Mt-Tremblant. Saison été temps plein. Veuillez faire parvenir votre CV au 514-522-5366 ou gestionresto@sympatico.ca

BARMAN, SERVEUR(SE). Avec 3 ans d'exp. Capitaine, belle présentation, bilingue. Restaurant Bar Alexandre, rue Peel. M. Creton (514) 288-5105

BARMAN(ald), serveur, aide placement, 30h/sem. EcoleDesMaitres.com

BORIS BISTRO recherche chef de cuisine et cuisinier(ère) avec expérience. 514-848-9575

CHEF de cuisine, et aide-cuisinier(e), expérience cuisine française. 514-935-1476

ASSISTANT-CHEF avec exp. pour travailler dans un bistro italien au Mt-Tremblant. Saison été temps plein. Veuillez faire parvenir votre CV au 514-522-5366 ou gestionresto@sympatico.ca

BARMAN, SERVEUR(SE). Avec 3 ans d'exp. Capitaine, belle présentation, bilingue. Restaurant Bar Alexandre, rue Peel. M. Creton (514) 288-5105

BARMAN(ald), serveur, aide placement, 30h/sem. EcoleDesMaitres.com

BORIS BISTRO recherche chef de cuisine et cuisinier(ère) avec expérience. 514-848-9575

CHEF de cuisine, et aide-cuisinier(e), expérience cuisine française. 514-935-1476

ASSISTANT-CHEF avec exp. pour travailler dans un bistro italien au Mt-Tremblant. Saison été temps plein. Veuillez faire parvenir votre CV au 514-522-5366 ou gestionresto@sympatico.ca

BARMAN, SERVEUR(SE). Avec 3 ans d'exp. Capitaine, belle présentation, bilingue. Restaurant Bar Alexandre, rue Peel. M. Creton (514) 288-5105

BARMAN(ald), serveur, aide placement, 30h/sem. EcoleDesMaitres.com

BORIS BISTRO recherche chef de cuisine et cuisinier(ère) avec expérience. 514-848-9575

CHEF de cuisine, et aide-cuisinier(e), expérience cuisine française. 514-935-1476

ASSISTANT-CHEF avec exp. pour travailler dans un bistro italien au Mt-Tremblant. Saison été temps plein. Veuillez faire parvenir votre CV au 514-522-5366 ou gestionresto@sympatico.ca

BARMAN, SERVEUR(SE). Avec 3 ans d'exp. Capitaine, belle présentation, bilingue. Restaurant Bar Alexandre, rue Peel. M. Creton (514) 288-5105

BARMAN(ald), serveur, aide placement, 30h/sem. EcoleDesMaitres.com

BORIS BISTRO recherche chef de cuisine et cuisinier(ère) avec expérience. 514-848-9575

CHEF de cuisine, et aide-cuisinier(e), expérience cuisine française. 514-935-1476

ASSISTANT-CHEF avec exp. pour travailler dans un bistro italien au Mt-Tremblant. Saison été temps plein. Veuillez faire parvenir votre CV au 514-522-5366 ou gestionresto@sympatico.ca

BARMAN, SERVEUR(SE). Avec 3 ans d'exp. Capitaine, belle présentation, bilingue. Restaurant Bar Alexandre, rue Peel. M. Creton (514) 288-5105

BARMAN(ald), serveur, aide placement, 30h/sem. EcoleDesMaitres.com

BORIS BISTRO recherche chef de cuisine et cuisinier(ère) avec expérience. 514-848-9575

CHEF de cuisine, et aide-cuisinier(e), expérience cuisine française. 514-935-1476

ASSISTANT-CHEF avec exp. pour travailler dans un bistro italien au Mt-Tremblant. Saison été temps plein. Veuillez faire parvenir votre CV au 514-522-5366 ou gestionresto@sympatico.ca

BARMAN, SERVEUR(SE). Avec 3 ans d'exp. Capitaine, belle présentation, bilingue. Restaurant Bar Alexandre, rue Peel. M. Creton (514) 288-5105

BARMAN(ald), serveur, aide placement, 30h/sem. EcoleDesMaitres.com

BORIS BISTRO recherche chef de cuisine et cuisinier(ère) avec expérience. 514-848-9575

CHEF de cuisine, et aide-cuisinier(e), expérience cuisine française. 514-935-1476

ASSISTANT-CHEF avec exp. pour travailler dans un bistro italien au Mt-Tremblant. Saison été temps plein. Veuillez faire parvenir votre CV au 514-522-5366 ou gestionresto@sympatico.ca

BARMAN, SERVEUR(SE). Avec 3 ans d'exp. Capitaine, belle présentation, bilingue. Restaurant Bar Alexandre, rue Peel. M. Creton (514) 288-5105

BARMAN(ald), serveur, aide placement, 30h/sem. EcoleDesMaitres.com

BORIS BISTRO recherche chef de cuisine et cuisinier(ère) avec expérience. 514-848-9575

CHEF de cuisine, et aide-cuisinier(e), expérience cuisine française. 514-935-1476

ASSISTANT-CHEF avec exp. pour travailler dans un bistro italien au Mt-Tremblant. Saison été temps plein. Veuillez faire parvenir votre CV au 514-522-5366 ou gestionresto@sympatico.ca

BARMAN, SERVEUR(SE). Avec 3 ans d'exp. Capitaine, belle présentation, bilingue. Restaurant Bar Alexandre, rue Peel. M. Creton (514) 288-5105

BARMAN(ald), serveur, aide placement, 30h/sem. EcoleDesMaitres.com

BORIS BISTRO recherche chef de cuisine et cuisinier(ère) avec expérience. 514-848-9575

CHEF de cuisine, et aide-cuisinier(e), expérience cuisine française. 514-935-1476

ASSISTANT-CHEF avec exp. pour travailler dans un bistro italien au Mt-Tremblant. Saison été temps plein. Veuillez faire parvenir votre CV au 514-522-5366 ou gestionresto@sympatico.ca

BARMAN, SERVEUR(SE). Avec 3 ans d'exp. Capitaine, belle présentation, bilingue. Restaurant Bar Alexandre, rue Peel. M. Creton (

AVIS LÉGAUX - APPELS D'OFFRES SOUMISSIONS - ENCANS

Avis public

Montréal

Assemblée publique

Commission de la présidence du conseil municipal

OBJET : Les commissions permanentes : le défi de la participation

Les commissions sont des instances de consultation publique du conseil municipal et du conseil d'agglomération. Leur mission consiste à éclairer la prise de décision des membres élus et à favoriser la participation des citoyennes et citoyens aux débats d'intérêt public. La Commission de la présidence du conseil souhaite renforcer cette participation et vous invite à lui faire part de vos commentaires et suggestions en vue d'encourager et faciliter celle-ci au cours d'une assemblée publique :

Mercredi 26 avril 2006, à 19 h :

Présentation des instances politiques et des instances de consultation publique
Période de questions et de commentaires du public
Période de questions et de commentaires des membres de la commission

Lieu : Maison du citoyen

7501, rue François-Perreault
Arrondissement de Villery—Saint-Michel—Parc-Extension (métro Saint-Michel)

Votre opinion est importante. Nous vous attendons en grand nombre. Les personnes qui désirent participer à la période de questions et de commentaires ou déposer un mémoire sont priées de s'inscrire en communiquant avec la Direction du greffe. Les documents sont disponibles pour consultation dans les bureaux Accès Montréal, à la Direction du greffe et sur le portail <http://www2.ville.montreal.qc.ca> (onglets mairie/vie démocratique/commissions du conseil municipal).

Renseignements :

Direction du greffe
Division du soutien aux commissions et comités du conseil
275, rue Notre-Dame Est, bureau R. 134
Montréal H2Y 1C6
Tél. : (514) 872-3770
Télééc. : (514) 872-9964
commissions_greffe@ville.montreal.qc.ca

CANADA PROVINCE DE QUÉBEC DISTRICT DE MONTRÉAL NO: 500-17-030472-065 COUR SUPERIEURE Présent greffier adjoint : SAID YASARI ZORAN MIHAJLOVIC Plaintiff vs. GORDANA ARSIC MIHAJLOVIC (a.ka. PHOEBE GRACE) Defendant and THE REGISTRY OFFICER FOR THE REGISTRATION DIVISION OF MONTREAL Mis en cause
ASSIGNATION ORDRE est donné à GORDANA ARSIC MIHAJLOVIC (a.ka. PHOEBE GRACE) de comparaitre au greffe de cette cour situé au 1, rue Notre-Dame est, au local 1.120 dans les 30 jours de la publication du présent avis dans le journal LA PRESSE. Si la partie défenderesse comparait, la présente "MOTION TO INSTITUTE PROCEEDINGS (IN PARTITION) AND NOTICE TO DEFENDANT" sera présentée devant le tribunal le 30 mai, 2006, à 9h00, en salle 2.16, au Palais de justice de Montréal. Une copie de la présente "MOTION TO INSTITUTE PROCEEDINGS (IN PARTITION) AND NOTICE TO DEFENDANT" a été laissée au greffe de cette Cour à l'intention de GORDANA ARSIC MIHAJLOVIC (a.ka. PHOEBE GRACE). Lieu: Montréal Date: 7 avril, 2006 SAID YASARI GREFFIER ADJOINT 33965962A

SOUMISSIONS PUBLIQUES

***Services professionnels
d'architecture et d'ingénierie pour
la construction d'un nouveau centre
de carrosserie pour autobus et
l'agrandissement du centre de
transport Legendre***

Documents disponibles :
paiement seulement par chèque
visé ou mandat à l'ordre de la
STM au montant de 100 \$, non
remboursable, **au 8845, boul.
St-Laurent, réception, Montréal,**
à compter du **12 avril 2006**, de
8 h 30 à 12 h et de 13 h à 15 h 30.
Information : (514) 280-4927.

Réunion d'information : le **vendredi
21 avril 2006, 8845** boul. Saint-Laurent.

Dépôt des soumissions : STM,
800, de La Gauchetière O., bur.
8100, portail Nord-Est, Montréal,
**au plus tard le jeudi 18 mai 2006 à
15 h.** Ouverture publique suivra.
Aucun cautionnement de soumission
n'est requis. La STM ne s'engage
à accepter, ni la plus favorable,
ni aucune des soumissions.

Référence : STM-3174-02-06-45

Louise Pouliot
Secrétaire adjointe



Assurances collectives cols blancs de la Ville de Trois-Rivières

La Ville de Trois-Rivières demande des soumissions concernant les assurance collectives pour environ 280 employés cols blancs actifs et retraités (contrat 1421-01-30-A).

Le cahier des charges et les formulaires de soumission sont disponibles chez : Optimum Actuaires & conseillers inc., à l'une ou l'autre des deux places d'affaires ci-dessous :

- ☐ au 425, boul. de Maisonneuve Ouest, bur. 1120 à Montréal (Québec), H3A 3G5, Téléphone : (514) 288-1620, Télécopieur : (514) 288-3317,F.I.C.A., 1-800-361-8502, à l'attention de Mme Isabelle Bouchard, F.S.A., F.I.C.A., ibouchard@optimum-act.ca

- ou ☐ au 250, av. Grande-Allée Ouest, bur. 800 à Québec (Québec), G1R 2H4, Téléphone : (418) 522-8706, Télécopieur : (418) 524-0858, à l'attention de Mme Hélène Painchaud, A.S.A., hpainchaud@optimum-act.ca

Il en coûte 25,00 \$ pour obtenir les documents de soumission. Cette somme n'est pas remboursable.

Toutes les soumissions doivent être déposées en quatre exemplaires au bureau de la soussignée avant **11 h 00 le lundi 8 mai 2006**, heure et endroit où elles seront ouvertes.

La Ville de Trois-Rivières ne s'engage pas à accepter la plus basse des soumissions reçues ni aucune de celles-ci. Le présent avis ne confère aucun droit à quiconque et ne crée aucune obligation à la Ville.

Trois-Rivières, ce 12 avril 2006



M^{re} Yolaine Tremblay, assistante greffière
1325, place de l'Hôtel de Ville, C.P. 368
Trois-Rivières (Québec) G9A 5H3

Téléphone : (819) 372-4604 -Télécopieur : (819) 372-4636

Assurances collectives employés de la Ville de Trois-Rivières (excluant les cols blancs)

La Ville de Trois-Rivières demande des soumissions concernant les assurances collectives pour environ 700 employés (actifs et retraités), répartis dans trois groupes d'employés distincts (contrat 1421-01-30-B).

Le cahier des charges et les formulaires de soumission sont disponibles chez Optimum Actuaires & conseillers inc., à l'une ou l'autre des deux places d'affaires ci-dessous :

- ☐ 425, boul. de Maisonneuve Ouest, bur. 1120 à Montréal (Québec), H3A 3G5, Téléphone : (514) 288-1620, Télécopieur : (514) 288-3317, 1-800-361-8502, à l'attention de Madame Isabelle Bouchard, F.S.A., F.I.C.A., lbouchard@optimum-act.ca

- ou ☐ 250, av. Grande-Allée Ouest, bur. 800 à Québec (Québec), G1R 2H4, Téléphone : (418) 522-8706, Télécopieur : (418) 524-0858, à l'attention de Mme Hélène Painchaud, A.S.A., hpainchaud@optimum-act.ca

Il en coûte 25,00 \$ pour obtenir les documents de soumission. Cette somme n'est pas remboursable.

Toutes les soumissions doivent être déposées en quatre exemplaires au bureau de la soussignée avant **11 h 00 le lundi 8 mai 2006**, heure et endroit où elles seront ouvertes.

La Ville de Trois-Rivières ne s'engage pas à accepter la plus basse des soumissions reçues ni aucune de celles-ci. Le présent avis ne confère aucun droit à quiconque et ne crée aucune obligation à la Ville.

Trois-Rivières, ce 12 avril 2006



M^{re} Yolaine Tremblay, assistante greffière
1325, place de l'Hôtel de Ville, C.P. 368
Trois-Rivières (Québec) G9A 5H3

Téléphone : (819) 372-4604 -Télécopieur : (819) 372-4636

INDEX DES DÉCÈS

ARCHAMBAULT, Ariane

BARSALO (Bastien), Jeannette
Montréal

BÉLAIR, Conrad
Joliette

BERGERON (Vinet), Réjeanne
Longueuil

BERTHELET Lemieux, Danielle
Montréal

BURROWES MEUNIER

Marguerite
Ste-Agathe-des-Monts

CHAMBERLAND, Éliane

CHARTRAND, Yvette

CHOUINARD, Martine

COURRÈGES, Marie-Hélène

DUROCHER, Lucien
Montréal

GAGNÉ, Honoré
Montréal

GAUTHIER, Monique (Amos)
Québec

GUYOT, Georges
Laval

HOUE, J. Guy
Longueuil

HUARD (née Hamelin), Juliette
Squamich, C.-B.

LACASSE, Jean (Antiquaire)
Piedmont

LACROIX, Rolland
Châteauguay

LALONDE (Dostert), Hélène
Laval

LANDRY DUBUC, Yvette
Montréal

LECLERC, Raoul
Verdun

MADORE, Frère Fernand, c.s.c.
Salem, Inde

MARSOLAIS, Lucille, s.s.a.
Sainte-Anne à Lachine

MERCIER, Patrice
Montréal

PAGÉ, Rosaire

PESCHARD, Robert

ROY, Carmen
Ottawa

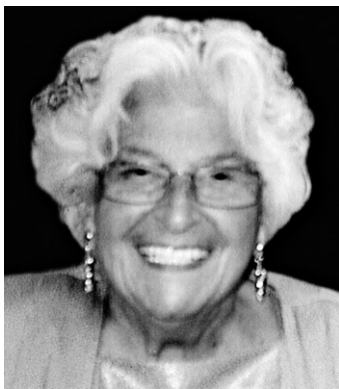
TAVAN, Louis
Longueuil



Décès, prières, remerciements

900

D000_4



Burrowes Meunier, Marguerite

À l'hôpital de Ste-Agathe-des-Monts, le 9 avril 2006, à l'âge de 95 ans, est décédée madame Marguerite Meunier Burrowes, épouse de feu William E. Burrowes, fondateur de **Burrowes Courtiers d'Assurances**.

Elle était la mère dévouée de Louise, John (Michèle Fauteux), Susan (Laurence Rogerson), Bob (Jo-Anne Sergi), grand-mère de Martin, Evelynne, Anne-Marie, Elyzabeth, William, Daphnée et Jean-François et arrière-grand-mère de trois petits enfants.

Marguerite nous laisse en héritage sa grande joie de vivre.

La famille accueillera parents et amis au

Salon funéraire Guay
974, rue Vanchesteing, Mont-Tremblant
(819)-686-2271

le mardi 11 avril de 19 h à 22 h, le mercredi 12 avril de 14 h à 17 h et de 19 h à 22 h et le jeudi de 9 h à 10 h. Les funérailles auront lieu le jeudi 13 avril à 10 h 30 en l'église Paroisse St-Jovite située au 950, de St-Jovite, Mont-Tremblant.



*N'oubliez pas de commander votre
signet. Laissez vos coordonnées au*

514-285-6816

(Un signet par annonce)

cyberpresse.ca/necrologie

DÉCÈS



ARCHAMBAULT, Ariane

1936 - 2006

Jean-Claude Corbeil

J'ai la douleur de vous faire part du décès d'Ariane à l'Hôtel-Dieu de Montréal, le vendredi 7 avril 2006, d'une fibrose pulmonaire dégénérative, après treize longues mais heureuses années de résistance.

Outre son compagnon Jean-Claude Corbeil et ses filles Suzanne (Victor Mendez) et Marie-Claude (Jean-Pierre Charland), elle laisse derrière elle ses frères Jacques et André, sa belle-soeur Catherine Contant, son cousin Gilles Archambault, ses nièces et son neveu Élise (Maxime Ranger), Marie-Claude (Alain Choquette) et Francis (Rose-Maire Millard), ses compagnes de toujours Raymonde Létourneau et Odette Legendre et des amis très chers auprès desquels elle a trouvé la joie et le réconfort, dont Michelle Poirier et Bernard Neveu. La famille accueillera parents et amis au salon

Alfred Dallaire

MEMORIA

1111, ave Laurier O., Outremont

www.memoria.ca 514 277.7778

(valet stationnement sans frais)

le jeudi 13 avril de 16 h à 20 h. Une rencontre d'au revoir entre parents et amis suivra au même lieu. Ariane tenait à souligner la qualité des soins reçus de la part de son pneumologue et de tout le personnel de l'Hôtel-Dieu. Toute marque de sympathie peut se traduire par des fleurs blanches ou par des dons à l'Association pulmonaire du Québec.

BÉLAIR, Conrad

1921 - 2006

Au CHRDL, le 10 avril, à l'âge de 85 ans, est décédé M. Conrad Bélaïr, époux de Cécile Malo de Joliette. Le défunt laisse dans le deuil, outre son épouse, ses enfants François, époux de Liette St-Cyr, Suzanne, épouse de Michel Roy, Raymonde, Diane, épouse de Bernard Malo, Gilles, époux de Francine Lépine, Michelle, épouse de Michel Guilbault, Lysette, épouse de Jean Daoust, Serge, époux de Diane Leblanc, plusieurs petits-enfants et arrière-petits-enfants, de nombreux frères et sœurs, beaux-frères et belles-sœurs, autres parents et amis. M. Conrad Bélaïr sera exposé à la résidence funéraire

Omer Landreville et fils inc.
684 rue St-Louis, Joliette
www.omerlandreville.com

Le vendredi 14 avril de 14 h à 17 h et de 19 h à 22 h et samedi à compter de 13 h. Les funérailles seront célébrées samedi à 15 h en l'église de St-Jean-Baptiste. L'inhumation suivra au cimetière de Joliette. En guise de sympathie, la famille apprécierait des dons à la fondation du CHRDL.

BERGERON (née Vinet), Réjeanne

Paisiblement, le 11 avril 2006, à Longueuil. Elle laisse dans le deuil son époux de 57 ans Fernand ainsi que ses filles Chantal (Paul), Johanne (Stephen) ainsi que six petits-enfants. Les visites se feront chez

Collins Clarke MacGillivray White
307 Promenade Riverside, St-Lambert
514-483-1870

le vendredi 14 avril 2006 de 14 h à 17 h et de 19 h à 21 h. Un service en chapelle aura lieu le samedi 15 avril 2006 à 14 h.



BERTHELET LEMIEUX, Danielle

1950 - 2006

À l'hôpital St-Luc de Montréal, le 11 avril 2006, à l'âge de 55 ans, est décédée Danielle Berthelet Lemieux. Elle laisse dans le deuil son époux Marcel, ses fils Christophe (Nathalie Pelletier) et François, ses petits-enfants Ève et David. Elle laisse également dans le deuil ses parents Raymond Berthelet et Aline Grenier, ses sœurs Diane (feu Paul Frappier) et Dominique (Serge Boisvert), ainsi que sa belle-mère Yvonne Beaudoin Lemieux, ses belles-soeurs, ses beaux-frères, nièces et neveux, parents et amis.

Elle demeurera pour nous tous un exemple d'amour, de courage et de fierté. La famille désire remercier les médecins et le personnel du département d'hépatobiliaire de l'hôpital St-Luc pour leur dévouement et la qualité de leurs bons soins. La famille vous recevra au complexe funéraire

Alfred Dallaire

MEMORIA

2159, boul. Saint-Martin Est, Laval

www.memoria.ca 514 277.7778

le 14 avril 2006 de 13 h à 17 h 30 et de 19 h à 22 h, samedi dès 8 h 30. Le service funéraire aura lieu en l'église St-Sylvain (750, boul. St-Sylvain, Laval) le samedi 15 avril 2006 à 10 h.

Des dons à la Fondation du département d'hépatobiliaire de l'hôpital St-Luc de Montréal seraient appréciés.

REMERCIEMENTS

REMERCIEMENTS au Sacré-Coeur pour faveur obtenue. M.T.

3396593



CHAMBERLAND, Éliane
1931 - 2006

À l'hôpital Notre-Dame de Montréal, le dimanche 9 avril 2006, à l'âge de 74 ans, est décédée Mlle Éliane Chamberland, autrefois institutrice puis intervenante sociale. Elle laisse dans le deuil ses sœurs Claire (feu Wilfrid Dégary), Laurette, s.b.c., Rolande (feu Paul-Émile Larose), ses frères Jean-Paul (Madeleine Lagacée) et André (Rolande Lachance), son beau-frère Roland Langevin (feu Thérèse Chamberland), ses neveux et nièces, de même que de nombreux amis et amis. On pourra lui rendre hommage au complexe:

Alfred Dallaire

MEMORIA

2159, boul. Saint-Martin Est, Laval
www.memoria.ca 514 277.7778

le mercredi 12 avril 2006 de 14 h à 17 h et de 19 h à 22 h. Le jeudi 13 avril dès 9 h. Les funérailles seront célébrées le jeudi 13 avril à 11 h à l'église de la Visitation, 1847 boul. Gouin Est. Des dons peuvent être faits à la Fondation PalliAmi de l'hôpital Notre-Dame ou à la Fondation Jules et Paul-Émile Léger.

CHARTRAND ST-JACQUES, Yvette
Femme d'entraide et de compassion, Yvette Chartrand St-Jacques s'est éteinte discrètement le lundi 10 avril en début de soirée à l'Institut de cardiologie de Montréal, entourée d'un personnel attentionné et bienveillant. Jusqu'à son dernier souffle, son amour indéfectible de la vie et sa force de caractère hors du commun ont su inspirer son entourage et toutes les personnes de bonne volonté qui croisaient sa route. Le monde, "son" monde, ne sera plus tout à fait le même.
Elle laisse dans le deuil ses enfants Jo-
sée, Pierre (Christiane) et Robert (Kath-
leen), ses frères et sœurs Margot, Thérèse, Jacques (Fernande) et Jean (Louise), ses belles-sœurs Claire, Madeleine et Ethel, ses petits-enfants Valérie, Jean-Sébastien, Alexandre, Philippe, Olivier, Nicolas, Camille et Magali, ses neveux et nièces, cousins et cousines, ainsi que de nombreux amis, amies et connaissances. Elle sera exposée au salon

Alfred Dallaire

MEMORIA

1111, ave Laurier O., Outremont
www.memoria.ca 514 277.7778

le vendredi 14 avril de 14 h à 17 h et de 19 h à 22 h et le samedi 15 avril à compter de 9 h. Une liturgie de la Parole aura lieu à l'église St-Viateur à 10 h. Prière de remplacer les fleurs par un don à la Fondation de l'Institut de cardiologie de Montréal.



CHOUINARD, Martine
1955 - 2006

Mercredi 5 avril 2006, Martine nous a quittés. Outre ses parents, elle laisse dans le deuil sa conjointe Huguette Roy et les fils de celle-ci Patrick et Jean-Sébastien Dumaine, ses frères et sœurs et leur conjoint(e), neveux et nièces et tous ses amis(es). La famille recevra les condoléances le vendredi 14 avril de 13 h 30 à 17 h au :

Alfred Dallaire

MEMORIA

4231, boul. St-Laurent, Montréal
www.memoria.ca 514 277.7778

(valet stationnement sans frais)
Un rituel d'adieu aura lieu à 14 h. Prière de ne pas envoyer de fleurs, un don au Mouvement contre le viol et l'inceste C.P. 364 succursale N.D.G., Montréal, Qc, H4A 3P7, serait apprécié.

COURRÈGES, Marie-Hélène
1955 - 2006
Entourée des siens, le 10 avril 2006, à l'âge de 50 ans, est décédée Marie-Hélène Courrèges, fille de Mme Jacqueline La-val (feu M. Henri Courrèges) et conjointe de Marc Bernier. Outre sa mère et son conjoint, elle laisse dans le deuil sa sœur Françoise (Alain Chartier), ses nièces Laurence et Gabrielle, ainsi que les enfants de son conjoint Suky (Martine Joineville), Lise-Ann (Jean-Christophe Guay), ses petites-filles Annabelle et Éloïse, autres parents, amis et collègues de travail. La famille vous accueillera au complexe

Alfred Dallaire

MEMORIA

2159, boul. Saint-Martin Est, Laval
www.memoria.ca 514 277.7778

le jeudi 13 avril de 14 h à 17 h et de 19 h à 22 h, le vendredi 14 avril dès 9 h 30. Une liturgie de la parole sera célébrée à 10 h.

DUROCHER, Lucien
1919 - 2006
À Montréal, le 10 avril 2006, à l'âge de 86 ans, est décédé Monsieur Lucien Durocher, époux de feu Anita Major. Il laisse dans le deuil ses enfants Céline (Zarco Mattesch), Serge (Danièle Houle), Colette (Serge Lord) et Solange (Dan Charchalis), ses petits-enfants Julie (Jean-François), Mélanie (Christian), Valérie (Stéphane), Philippe (Fanny) et Alexandra, ses sœurs Germaine, Cécile, Jacqueline, Marie-Jeanne et Rita et son frère Roland et leur conjoint, des neveux, nièces, autres parents et des amis. La famille vous accueillera au complexe funéraire

Alfred Dallaire

MEMORIA

2159, boul. Saint-Martin Est, Laval
www.memoria.ca 514 277.7778

le mercredi 12 avril de 14 h à 22 h et le jeudi 13 avril dès 9 h 30 au Mausolée St-Martin, édifice arrière du complexe où une liturgie de la parole sera célébrée à 11 h

GAGNÉ, Honoré
1921 - 2006
À Montréal, le 6 avril 2006, est décédé M. Honoré Gagné, époux de feu Claire Robichaud. Il laisse dans le deuil ses deux filles, ses petits-fils Keven, Jason et Jean-Mathieu, ses frères et sœurs ainsi que les autres membres de la famille et ses proches amis. Il sera exposé au Complexe funéraire

YVES LÉGARE

Alfred Dallaire

1350, autoroute 13, Laval
www.adyl.com • 514.595.1500

(coin rue Principale, Ste-Dorothée, Laval)
le lundi 17 avril de 14 h à 17 h et de 19 h à 22 h et le mardi 18 avril de 9 h à 10 h 15, suivi des funérailles à 11 h en l'église Ste-Dorothée, 655 rue Principale, Laval.

YVES LÉGARE

Alfred Dallaire

7200, boul. Newman, LaSalle
www.adyl.com • 514.595.1500

GAUTHIER, Monique (Amos)

1916 - 2006

"*Ses derniers moments furent paisibles et nous en sommes persuadés, elle contemple du haut du ciel ses petits crocus qu'elle attendait avec tant de bonheur à chaque printemps. Avec papa et tous les tiens, maman, sois heureuse pour l'éternité*"

À Québec, le 11 avril 2006, à l'âge de 89 ans et 10 mois, est décédée dame Monique Amos Gauthier, épouse de feu monsieur Abel Gauthier. Elle demeurerait à Sillery. La famille recevra les condoléances au funérarium

YVES LÉGARE

Alfred Dallaire

1255, rue Beaumont, Ville Mont Royal
le mardi 18 avril de 8 h à 10 h 30. Le service religieux sera célébré le mardi 18 avril 2006 à 11 h en l'église St-Pascal Bayon, 6750, chemin Côte des Neiges, et de là, au cimetière Côte des Neiges à Montréal. Elle laisse dans le deuil, sa fille Françoise (Sœur Benedicta, bénédictine au couvent Immaculate Hearth of Mary de Westfield au Vermont); ses deux fils: Louis (Christiane Nadeau) et Raymond (Constance Quimper); ses sœurs: Thérèse (feu Claude Robillard) et Gabrielle (feu Antoine Gauthier); son frère Robert et sa belle-sœur Yvonne Brossard (feu Réal Brossard), ainsi que de nombreux parents et ami(e)s en particulier Marie Guimond et Muriel Plamondon. Elle laisse aussi dans le deuil ses cinq petits-enfants: Sébastien, Julien et Joël, fils de Louis et Christiane ainsi que Thomas et Laurent, fils de Raymond et Constance.

Nous tenons à remercier le personnel de l'hôpital L'Enfant-Jésus de Québec pour ses bons soins et sa compréhension. En guise de sympathie, nous apprécierions que vos dons parviennent à la Fondation de l'hôpital de l'Enfant-Jésus, 1401, 18e rue, Québec (Québec) G1J 1Z4, tél.: 418-649-5959.

Pour renseignements: (418) 529-3371
Télécopieur: (418) 529-9506
Courriel: lc@lepinecloutier.com
Site Web: www.lepinecloutier.com

GUYOT, Georges
1918 - 2006
À Laval, le 10 avril 2006, est décédé, à l'âge de 87 ans, M. Georges Guyot, époux de Mme Claire Monette. Outre son épouse, il laisse dans le deuil sa sœur Gabrielle, ses frères Pierre et Jean-Louis (Thérèse), plusieurs neveux, nièces ainsi qu'autres parents et amis. Les funérailles seront célébrées le samedi 22 avril à 14 h en l'église St-Claude, 80 rue Meunier (angle 7e avenue), Laval. La famille recevra les condoléances directement à l'église une heure avant le service.

YVES LÉGARE

Alfred Dallaire

258, rue St-Charles Ouest, Longueuil
le mardi 11 avril de 15 h à 17 h et de 19 h à 22 h, mercredi à compter de 13 h. Les funérailles seront célébrées le mercredi 12 avril à 14 h 30 en la Co-Cathédrale St-Antoine de Padoue, rue St-Charles Ouest, Longueuil, et de là, au crématorium Darche.

Au lieu de fleurs, des dons à la Société canadienne du cancer seraient appréciés.

HOUDE, J. Guy
1931 - 2006
À Longueuil, le 10 avril 2006, à l'âge de 75 ans, est décédé M. J. Guy Houde, né à Arthabaska. Il laisse dans le deuil son épouse Ghislaine Camiré, ses enfants: Jacques (Lise Martel), Isabelle (Luc Lamarche), François (Louise Martel), ainsi que ses petits-enfants: Geneviève Houde, Antoine et Camille Lamarche, Charles, Marc-Olivier et Sébastien Houde. Il laisse également sa sœur Denise, sa belle-sœur Carmen et son beau-frère Jean Camiré, sa belle-sœur Christine Camiré, ainsi que ses neveux et nièces, cousins et cousines. Exposé à :

YVES LÉGARE

Alfred Dallaire

258, rue St-Charles Ouest, Longueuil
le mardi 11 avril de 15 h à 17 h et de 19 h à 22 h, mercredi à compter de 13 h. Les funérailles seront célébrées le mercredi 12 avril à 14 h 30 en la Co-Cathédrale St-Antoine de Padoue, rue St-Charles Ouest, Longueuil, et de là, au crématorium Darche.

Au lieu de fleurs, des dons à la Société canadienne du cancer seraient appréciés.

HUARD (née Hamelin), Juliette
Paisiblement, le 6 avril 2006, à Hilltop House, Squamish, C.-B., est décédée Juliette Hamelin Huard, à l'âge de 94 ans. Elle laisse dans une infinie tristesse sa petite-fille Vanessa (Gordon), Isnardy, sa fille Lise Huard, ses arrière-petits-enfants chéris Shannon, Jaxon, ses proches amis et sa famille élargie. Une cérémonie funèbre aura lieu le mercredi 19 avril 2006 à 13 h au Mt. Garibaldi Cemetery.

Direction:
Squamish Funeral Chapel Ltd.
604-898-5121

LACASSE, Jean (Antiquaire)
1928 - 2006
De Piedmont, ce 10 avril 2006, à l'âge de 77 ans, est décédé M. Jean Lacasse, époux de feu Margaret Innes. Il laisse dans le deuil ses enfants Pierre (Cristine Surprenant), Marc et Anne-Marie, ses trois petits-enfants Gabrielle, Simon-Pierre, Camille, sa sœur Louise (Raymond Ste-Croix), ainsi qu'autres parents et nombreux amis. La famille recevra les condoléances le lundi 17 avril 2006 de 14 h à 17 h et de 19 h à 22 h au salon de la Maison funéraire Trudel inc. 214, rue Principale Saint-Sauveur Les funérailles auront lieu le mardi 18 avril à 11 h à l'église se Saint-Sauveur. Jean Lacasse, horloger-bijoutier de formation, a par la suite oeuvré avec passion durant plus de 50 ans comme antiquaire spécialisé dans le meuble du Canada français. Jusqu'à la fin, il a su égayer son entourage et sa clientèle par son charisme, son originalité et son amour de la vie. Son départ inattendu laissera un grand vide. Des dons à l'Institut de cardiologie de Montréal seraient appréciés.

YVES LÉGARE

Alfred Dallaire

7200, boul. Newman, LaSalle
www.adyl.com • 514.595.1500

LALONDE (Dostert), Hélène

1919 - 2006

À Laval, le 4 avril 2006, nous a quittés Hélène Dostert, épouse de feu Laurient Lalonde. Elle sera toujours vivante dans la mémoire de ses enfants: Michèle (Gilles Maillé), Normand (Valérie Dostaler), de sa sœur Madeleine (feu Lionel LeBel), de ses petits-enfants: Octavie, Arthur, Eugénie, Yvonne et de tous ceux qui l'ont aimée. La famille sera à jamais reconnaissante envers le personnel du Manoir Rossignol, qui lui a prodigué des soins exceptionnels et qui, jusqu'à la fin, l'a accompagnée et entourée d'affection. La famille accueillera les amis: le jeudi 13 avril de 15 h à 21 h, au Complexe funéraire

YVES LÉGARE

Alfred Dallaire

7200, boul. Newman, LaSalle
www.adyl.com • 514.595.1500

Magnus Poirier inc.

222 boul. des Laurentides, Laval

Signature
Magnus Poirier

YVES LÉGARE

Alfred Dallaire

7200, boul. Newman, LaSalle
www.adyl.com • 514.595.1500

LANDRY DUBUC, Yvette

1916 - 2006

À Montréal, le 11 avril 2006, est décédée, à l'âge de 90 ans, Mme Yvette Dubuc, épouse de feu Wilfrid Landry. Elle laisse dans le deuil ses enfants Louis-André (Margaret Campeau), Jacques (Janine Dalaire), Anna (Sœur Marie-Pierrette d.d.m.), Pierre, Marielle, Jocelyne (Claudia Danis), Jean (Manon Dubé), Paul (Jani-que Viel), ses petits-enfants et son arrière-petite-fille, ainsi qu'autres parents et amis. La famille vous accueillera au Complexe funéraire

YVES LÉGARE

Alfred Dallaire

7200, boul. Newman, LaSalle
www.adyl.com • 514.595.1500

Magnus Poirier inc.

10300, boul. Pie-IX, Mtl-Nord

Angle Fleury

YVES LÉGARE

Alfred Dallaire

7200, boul. Newman, LaSalle
www.adyl.com • 514.595.1500

LECLERC, Raoul

1920 - 2006

À Verdun, le 8 avril 2006, à l'âge de 85 ans, est décédé M. Raoul Leclerc, époux de Mme Georgette Chabot. Outre son épouse, il laisse dans le deuil ses enfants Claude (Gisèle), André (Micheline) et Gilles (Josette), ses sept petits-enfants, ses arrière-petits-enfants, ainsi que ses sœur, beaux-frères, belles-sœurs, parents et amis. La famille recevra les condoléances, en présence des cendres, le jeudi 13 avril de 14 h à 17 h à la

YVES LÉGARE

Alfred Dallaire

7200, boul. Newman, LaSalle
www.adyl.com • 514.595.1500

LECLERC, Raoul

1920 - 2006

À Verdun, le 8 avril 2006, à l'âge de 85 ans, est décédé M. Raoul Leclerc, époux de Mme Georgette Chabot. Outre son épouse, il laisse dans le deuil ses enfants Claude (Gisèle), André (Micheline) et Gilles (Josette), ses sept petits-enfants, ses arrière-petits-enfants, ainsi que ses sœur, beaux-frères, belles-sœurs, parents et amis. La famille recevra les condoléances, en présence des cendres, le jeudi 13 avril de 14 h à 17 h à la

YVES LÉGARE

Alfred Dallaire

7200, boul. Newman, LaSalle
www.adyl.com • 514.595.1500

LECLERC, Raoul

1920 - 2006

À Verdun, le 8 avril 2006, à l'âge de 85 ans, est décédé M. Raoul Leclerc, époux de Mme Georgette Chabot. Outre son épouse, il laisse dans le deuil ses enfants Claude (Gisèle), André (Micheline) et Gilles (Josette), ses sept petits-enfants, ses arrière-petits-enfants, ainsi que ses sœur, beaux-frères, belles-sœurs, parents et amis. La famille recevra les condoléances, en présence des cendres, le jeudi 13 avril de 14 h à 17 h à la

YVES LÉGARE

Alfred Dallaire

7200, boul. Newman, LaSalle
www.adyl.com • 514.595.1500

LECLERC, Raoul

1920 - 2006

À Verdun, le 8 avril 2006, à l'âge de 85 ans, est décédé M. Raoul Leclerc, époux de Mme Georgette Chabot. Outre son épouse, il laisse dans le deuil ses enfants Claude (Gisèle), André (Micheline) et Gilles (Josette), ses sept petits-enfants, ses arrière-petits-enfants, ainsi que ses sœur, beaux-frères, belles-sœurs, parents et amis. La famille recevra les condoléances, en présence des cendres, le jeudi 13 avril de 14 h à 17 h à la

YVES LÉGARE

Alfred Dallaire

7200, boul. Newman, LaSalle
www.adyl.com • 514.595.1500

LECLERC, Raoul

1920 - 2006

À Verdun, le 8 avril 2006, à l'âge de 85 ans, est décédé M. Raoul Leclerc, époux de Mme Georgette Chabot. Outre son épouse, il laisse dans le deuil ses enfants Claude (Gisèle), André (Micheline) et Gilles (Josette), ses sept petits-enfants, ses arrière-petits-enfants, ainsi que ses sœur, beaux-frères, belles-sœurs, parents et amis. La famille recevra les condoléances, en présence des cendres, le jeudi 13 avril de 14 h à 17 h à la



MADORE, Frère Fernand, c.s.c.
1919 - 2006

Le frère Fernand Madore, religieux de Sainte-Croix, est décédé à Salem, en Inde, le 31 mars 2006, à l'âge de 86 ans, après 69 ans de vie religieuse. Le défunt naquit le 28 décembre 1919 en la paroisse Saint-Edmond, à Coaticook, fils d'Isidore Madore et de Cyrilla Fontaine. Il entra au noviciat Sainte-Croix en août 1935, prononça ses vœux temporaires et le vœu des missions le 16 août 1936 et fit profession perpétuelle le 16 août 1941. Il fit ses études secondaires au Juvénat Saint-Joseph, à Saint-Césaire. Après ses années d'école normale et l'obtention de ses brevets d'enseignant, il obtint le Baccalauréat ès Arts de l'Université de Montréal.

Après quelques années d'enseignement à Montréal, il se rend en mission au Pakistan Oriental (Bangladesh) où il est successivement professeur et supérieur du Vicariat de Chittagong, de 1946 à 1962. Il prend une année de formation en pastorale catéchétique au Lumen Vitae, à Bruxelles avant de rejoindre le district de l'Inde où il remplit les postes de directeur de formation, de professeur, d'animateur, de recruteur, etc. On le qualifie déjà de prophète. Au Bangladesh, il a collaboré très étroitement au renouveau de l'Eglise du diocèse de Chittagong en entrant dans le mouvement qui a transformé les méthodes missionnaires et la façon de témoigner comme envoyés du Christ dans le respect des autres religions. Malgré les résistances et l'incompréhension, il n'a pas dévié de sa mission. Il avait une foi profonde en Dieu et dans les hommes. De retour en Inde, il fonde un sanctuaire à Saint-Joseph à Coorg. Il se dévoue à développer ce petit sanctuaire en y érigeant un chemin de croix et en agrandissant la chapelle. Partout où il passe, il sème l'optimisme et est débordant d'enthousiasme. Nombreux sont ceux qui, à son contact, ont repris goût à la vie. Même après bien des années d'éloignement, beaucoup se souviennent de lui et restent marqués par son charisme. Son désir de finir ses jours en Inde a été exaucé. Il a été inhumé dans le nouveau cimetière à Moreau House, à Salem, le 1er avril 2006. En plus de ses confrères, le frère Madore laisse dans le deuil son frère Jean et ses sœurs Evelynna Guay et Gertrude Morin, ainsi que de nombreux neveux et nièces. Le frère Réjean Charette, supérieur provincial des Frères de Sainte-Croix, offre ses plus sincères condoléances aux parents et amis du défunt. Une messe commémorative sera célébrée au Grand-Saint-Joseph, 3550, boul. Lévesque Ouest, à Laval, le samedi 22 avril 2006, à 10 h 30.

YVES LÉGARE

Alfred Dallaire

7200, boul. Newman, LaSalle
www.adyl.com • 514.595.1500

MARSOLAI, Lucille, s.s.a.

Sœur Marie-Lucille-de-Jésus, s.s.a.

À la Maison mère des Sœurs de Sainte-Anne à Lachine, le 10 avril 2006, à l'âge de 88 ans, est décédée S. Lucille Marsolais, originaire de Saint-Alexis-de-Montcalm. Elle était la fille de feu Philippe et de feu Claudia Héту. Elle laisse dans le deuil, outre sa famille religieuse, ses frères Pierre (Irène Majeau), les abbés Réginald et Luc de Joliette, ses sœurs Sylviane s.s.a., Thérèse s.s.a. et sa belle-sœur Mme Gracia Mailhot, neveux et nièces, arrière-neveux et arrière-nièces.

Elle a été exposée à la Maison mère des Sœurs de Sainte-Anne Pavillon Sainte-Anne 745, avenue Esther-Blondin (18e Ave) Lachine le 11 avril 2006 de 15 h à 17 h et de 19 h à 21 h. Il y a eu Célébration de la Parole à 19 h 30 au salon funéraire. Les funérailles auront lieu en la Chapelle à la Maison mère le 12 avril 2006 à 10 h 15. La célébration de l'inhumation collective aura lieu au cimetière de la Congrégation le 5 mai 2006 à 13 h 30. Prière de ne pas envoyer de fleurs.

YVES LÉGARE

Alfred Dallaire

7200, boul. Newman, LaSalle
www.adyl.com • 514.595.1500

MARSOLAI, Lucille, s.s.a.

Sœur Marie-Lucille-de-Jésus, s.s.a.

À la Maison mère des Sœurs de Sainte-Anne à Lachine, le 10 avril 2006, à l'âge de 88 ans, est décédée S. Lucille Marsolais, originaire de Saint-Alexis-de-Montcalm. Elle était la fille de feu Philippe et de feu Claudia Héту. Elle laisse dans le deuil, outre sa famille religieuse, ses frères Pierre (Irène Majeau), les abbés Réginald et Luc de Joliette, ses sœurs Sylviane s.s.a., Thérèse s.s.a. et sa belle-sœur Mme Gracia Mailhot, neveux et nièces, arrière-neveux et arrière-nièces.

YVES LÉGARE

Alfred Dallaire

7200, boul. Newman, LaSalle
www.adyl.com • 514.595.1500

MERCIER, Patrice

1967 - 2006

À Montréal, à l'âge de 38 ans, est décédé Patrice Mercier. Il laisse dans le deuil son père François (Lucie Ranger), sa mère Françoise Hévey (Mario Bolduc), sa sœur et son frère Mélissa et Antoine Bolduc, ainsi que de nombreux parents et amis. La famille recevra les condoléances le jeudi 13 avril 2006 de 13 h à 14 h 30 au

YVES LÉGARE

Alfred Dallaire

7200, boul. Newman, LaSalle
www.adyl.com • 514.595.1500

MERCIER, Patrice

1967 - 2006

À Montréal, à l'âge de 38 ans, est décédé Patrice Mercier. Il laisse dans le deuil son père François (Lucie Ranger), sa mère Françoise Hévey (Mario Bolduc), sa sœur et son frère Mélissa et Antoine Bolduc, ainsi que de nombreux parents et amis. La famille recevra les condoléances le jeudi 13 avril 2006 de 13 h à 14 h 30 au

YVES LÉGARE

Alfred Dallaire

7200, boul. Newman, LaSalle
www.adyl.com • 514.595.1500

MERCIER, Patrice

1967 - 2006

À Montréal, à l'âge de 38 ans, est décédé Patrice Mercier. Il laisse dans le deuil son père François (Lucie Ranger), sa mère Françoise Hévey (Mario Bolduc), sa sœur et son frère Mélissa et Antoine Bolduc, ainsi que de nombreux parents et amis. La famille recevra les condoléances le jeudi 13 avril 2006 de 13 h à 14 h 30 au

YVES LÉGARE

Alfred Dallaire

7200, boul. Newman, LaSalle
www.adyl.com • 514.595.1500

MERCIER, Patrice

1967 - 2006

À Montréal, à l'âge de 38 ans, est décédé Patrice Mercier. Il laisse dans le deuil son père François (Lucie Ranger), sa mère Françoise Hévey (Mario Bolduc), sa sœur et son frère Mélissa et Antoine Bolduc, ainsi que de nombreux parents et amis. La famille recevra les condoléances le jeudi 13 avril 2006 de 13 h à 14 h 30 au

YVES LÉGARE

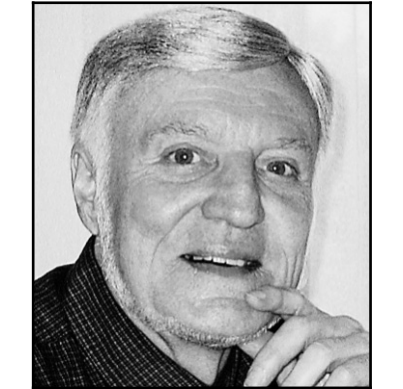
Alfred Dallaire

7200, boul. Newman, LaSalle
www.adyl.com • 514.595.1500

MERCIER, Patrice

1967 - 2006

À Montréal, à l'âge de 38 ans, est décédé Patrice Mercier. Il laisse dans le deuil son père François (Lucie Ranger), sa mère Françoise Hévey (Mario Bolduc), sa sœur et son frère Mélissa et Antoine Bolduc, ainsi que de nombreux parents et amis. La famille recevra les condoléances le jeudi 13 avril 2006 de 13 h à 14 h 30 au



PAGÉ, Rosaire

Le 7 avril 2006, est décédé Rosaire Pagé, il laisse dans le deuil son épouse Lise Massé, ses enfants Jean-Vincent (Martine Bélair), Olivier et un petit-fils Maxim, ses frères Hormidas, Arthur (Aline), Marcel (Fleur-Angel), ses sœurs Cécile (Sabourin), Jeanne-Aurore, ses belles-sœurs Aurette et Marthe, la famille Massé: Véronique (Boucher), Marie (Beauparlant), Nicole (Sabourin), Suzanne (Massé), Guy, Jean-Yves (Isabelle) Michel (Monique), Vincent (Mireille) et Benoît, plusieurs neveux et nièces, cousins, cousins et amis. Il sera exposé au

YVES LÉGARE

Alfred Dallaire

7200, boul. Newman, LaSalle
www.adyl.com • 514.595.1500

PAGÉ, Rosaire

1919 - 2006

Le 7 avril 2006, est décédé Rosaire Pagé, il laisse dans le deuil son épouse Lise Massé, ses enfants Jean-Vincent (Martine Bélair), Olivier et un petit-fils Maxim, ses frères Hormidas, Arthur (Aline), Marcel (Fleur-Angel), ses sœurs Cécile (Sabourin), Jeanne-Aurore, ses belles-sœurs Aurette et Marthe, la famille Massé: Véronique (Boucher), Marie (Beauparlant), Nicole (Sabourin), Suzanne (Massé), Guy, Jean-Yves (Isabelle) Michel (Monique), Vincent (Mireille) et Benoît, plusieurs neveux et nièces, cousins, cousins et amis. Il sera exposé au

le dimanche 16 avril aux heures suivantes: 14 h à 17 h et 19 h à 21 h. Les funérailles auront lieu le 17 avril à 13 h 30 à l'église St-Bruno (Vimont), 2287 rue Aladin à Laval. Des dons à la Fondation Dr Maurice Bertrand, 1110 rue Jean-Talon Est, bur. 301, Montréal ou à la Fondation Cité de la Santé de Laval, 1755 boul. René-Laënnec, Laval, H7M 3L9, seraient appréciés. Des remerciements à Martine Armand de l'Association d'Entraide Ville-Marie et à toute l'équipe des soins palliatifs de la Cité de la Santé pour leur soutien exceptionnel.

YVES LÉGARE

Alfred Dallaire

7200, boul. Newman, LaSalle
www.adyl.com • 514.595.1500

PESCHARD, Robert

Monsieur Robert Peschard est décédé le dimanche 9 avril dernier à l'âge de 93 ans. Son épouse Geneviève Peschard, son fils Dominique Peschard et sa conjointe Martine Eloy, ainsi que ses petits-enfants Alejandro, Pascal et Karine vous invitent à une commémoration qui aura lieu le jeudi 13 avril 2006 de 17 h à 21 h, cérémonie à 19 h 30 au complexe funéraire

YVES LÉGARE

Alfred Dallaire

7200, boul. Newman, LaSalle
www.adyl.com • 514.595.1500

PESCHARD, Robert

Monsieur Robert Peschard est décédé le dimanche 9 avril dernier à l'âge de 93 ans. Son épouse Geneviève Peschard, son fils Dominique Peschard et sa conjointe Martine Eloy, ainsi que ses petits-enfants Alejandro, Pascal et Karine vous invitent à une commémoration qui aura lieu le jeudi 13 avril 2006 de 17 h à 21 h, cérémonie à 19 h 30 au complexe funéraire

YVES LÉGARE

Alfred Dallaire

7200, boul. Newman, LaSalle
www.adyl.com • 514.595.1500

PESCHARD, Robert

Monsieur Robert Peschard est décédé le dimanche 9 avril dernier à l'âge de 93 ans. Son épouse Geneviève Peschard, son fils Dominique Peschard et sa conjointe Martine Eloy, ainsi que ses petits-enfants Alejandro, Pascal et Karine vous invitent à une commémoration qui aura lieu le jeudi 13 avril 2006 de 17 h à 21 h, cérémonie à 19 h 30 au complexe funéraire

YVES LÉGARE

Alfred Dallaire

7200, boul. Newman, LaSalle
www.adyl.com • 514.595.1500

ROY, Carmen

1919 - 2006

À Ottawa, le 9 avril 2006, à l'âge de 86 ans, est décédée Mme Carmen Roy, ethnologue de renommée internationale et auteure de plusieurs publications sur les traditions populaires. Mme Roy a dirigé la Division du folklore, au Musée national de l'homme, et a fondé, en 1970, le Centre canadien d'études sur la culture traditionnelle, au Musée des civilisations du Canada. Elle laisse dans le deuil sa sœur Micheline Gagnon-Blais, de Gatineau, sa nièce Danielle Rioux, de Montréal, ses neveux Philippe Blais, d'Ottawa, Alain Rioux, de Montréal et Pierre Rioux, de Kuujuaq, sa cousine Colette Gagnon, d'Ottawa, ainsi que plusieurs autres cousines, cousins et amis. La liturgie des défunts sera célébrée au

YVES LÉGARE

Alfred Dallaire

7200, boul. Newman, LaSalle
www.adyl.com • 514.595.1500

ROY, Carmen

1919 - 2006

À Ottawa, le 9 avril 2006, à l'âge de 86 ans, est décédée Mme Carmen Roy, ethnologue de renommée internationale et auteure de plusieurs publications sur les traditions populaires. Mme Roy a dirigé la Division du folklore, au Musée national de l'homme, et a fondé, en 1970, le Centre canadien d'études sur la culture traditionnelle, au Musée des civilisations du Canada. Elle laisse dans le deuil sa sœur Micheline Gagnon-Blais, de Gatineau, sa nièce Danielle Rioux, de Montréal, ses neveux Philippe Blais, d'Ottawa, Alain Rioux, de Montréal et Pierre Rioux, de Kuujuaq, sa cousine Colette Gagnon, d'Ottawa, ainsi que plusieurs autres cousines, cousins et amis. La liturgie des défunts sera célébrée au

YVES LÉGARE

Alfred Dallaire

7200, boul. Newman, LaSalle
www.adyl.com • 514.595.1500

ROY, Carmen

1919 - 2006

À Ottawa, le 9 avril 2006, à l'âge de 86 ans, est décédée Mme Carmen Roy, ethnologue de renommée internationale et auteure de plusieurs publications sur les traditions populaires