

ACTUEL



PROFESSION : TAXIDERMISTE PAGE 6

VINS ET METS : LE RÔLE DE LA RÉGLISSE PAGE 5

L'ART DU CHOCOLAT

J'espère vous faire saliver en lisant ce dossier. Car je vous parlerai de chocolat, surtout du chocolat de qualité, qui n'a jamais été aussi populaire au Québec. Chocolateries de luxe dans tous les coins de la ville, artisans affairés, pâtisseries spécialisés, maîtres chocolatiers au restaurant... Le chocolat noir à plus de 60% est devenu la nouvelle norme et se trouve partout. Ce week-end, il y a même un salon du chocolat au marché Bonsecours. Avez-vous dit, «délicieux» ?

UN DOSSIER DE ROBERT BEAUCHEMIN EN PAGES 2 ET 3



La chocolatière Geneviève Grandbois a décidé de mêler mode et chocolat en commandant à deux de ses collègues une tenue inspirée de ses humeurs chocolatées, une robe conçue à la main par Geneviève Lizotte et Geneviève Gendron.
PHOTO : ANDRÉ TREMBLAY, LA PRESSE©

1000 idées brillantes pour vos décors des fêtes

EN KIOSQUE DÈS MAINTENANT !

Les Éditions **GESCA**



Retrouvez Manon LeBlanc dans



lundi 19 h 30 et mercredi 19 h à canal vie

ACTUEL

L'art du chocolat

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Il y a ce week-end (et dès aujourd'hui), au marché Bonsecours, une grande fête consacrée entièrement au chocolat artisanal, baptisée Salon Passion Chocolat.

Une première dont le but est de faire connaître le travail des artisans. Ceux qui, selon les mots de l'organisateur principal, Ramon Hannan, un Suisse établi au Québec depuis 38 ans et lui-même expert en chocolat, « détiennent la compétence professionnelle nécessaire pour évoluer rapidement et se différencier des diktats des multinationales chocolatières ».

Ce que vise l'artisan par opposition à l'industriel, c'est un chocolat personnel, un goût et une recherche de parfums et d'arômes qui seraient uniques.

En fait, ce salon arrive à point, puisque tant au Québec que dans le reste de l'Amérique, nous avons été « catéchisés » par des produits de qualité médiocre, produits depuis la fin de la Deuxième Guerre mondiale par des grandes compagnies.

Cela s'explique facilement : le chocolat de qualité n'est pas un produit ancien.

Il est, à l'instar du vin produit aujourd'hui et de l'huile d'olive et de plusieurs autres produits agricoles, un produit grandement amélioré par la technologie.

Pour l'artisan, cela se traduit par un meilleur contrôle de la qualité, à partir du produit d'origine et jusqu'au produit final.

Car si les techniques de production du chocolat ont assez peu changé depuis 50 ans, elles ont été secondées et simplifiées par une technologie de pointe.

Ainsi, la compagnie française Valrhona, qui produit l'un des

meilleurs chocolats au monde depuis les années 30, est devenue une maison complètement industrialisée, qui travaille avec un souci et une finition artisanaux.

La production est importante, mais la qualité est constante et remarquable.

Le chocolat de qualité n'est pas un produit ancien. Il est, à l'instar du vin produit aujourd'hui et de l'huile d'olive et de plusieurs autres produits agricoles, un produit grandement amélioré par la technologie.

Changement de goût...

Porte-parole du Salon, la comédienne Louise Latraverse, résume en une phrase le change-

ment qui s'est produit au Québec : « J'ai été élevée à la Cherry Blossom et au Caramilk qui me restait collé au palais pendant des heures. »

Pourtant, ce changement n'est pas nouveau. De tout temps et depuis l'arrivée du chocolat en Espagne tout de suite après la

conquête de l'Amérique, les goûts se sont transformés.

À l'origine, le chocolat n'intéressait personne en Europe, à

Un salon du chocolat

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Le but du salon Passion chocolat est de faire la promotion des chocolats de qualité et des artisans. Le programme prévoit des démonstrations et des conférences, mais aussi un coin librairie où les visiteurs pourront se procurer des documents et des livres sur le sujet. On pourra aussi admirer la créativité des artisans et maîtres chocolatiers qui présenteront des pièces montées, dont celle de Christophe Morel, de la maison Rolland sur la Rive-Sud. Ce dernier revient tout juste de France où il s'est classé cinquième dans un grand concours.

On dit d'ailleurs de lui qu'il est l'un des plus prometteurs au Québec en ce moment. La chocolatière Geneviève Grandbois a, quant à elle, décidé de mêler

mode et chocolat en commandant à deux de ses collègues une robe inspirée de ses humeurs chocolatières, une robe conçue à la main par Geneviève Lizotte et Geneviève Gendron.

Pour sa part, le chef pâtissier Patrice Demers, du restaurant Les Chèvres, sera au « bar à chocolat » qui proposera des chocolats chauds ou froids, faits à partir de grandes pâtes.

Ne manquez pas de faire un arrêt au stand Équiterre où l'on vous expliquera l'importance des produits équitables, dont le chocolat est l'un des principaux. Bref, ce salon est une belle occasion de découvrir, ou à tout le moins, de renouer avec ce grand produit, et de s'en mettre plein la vue et surtout la bouche.

Pour information :
www.chocopassion.ca

BOUCHÉES

Lauréat

> La 10^e édition du guide d'achat des vins de notre collègue François Chartier *Sélection Chartier* a été couronné lauréat d'or du huitième concours Cuisine Canada 2005, organisé par l'Université de Guelph et l'organisation professionnelle Cuisine Canada.

La saison des truffes blanches

> C'est la saison des truffes blanches d'Alba. Elles arrivent déjà en ville et le grand encan mondial des truffes se tiendra, ce week-end, dans la province du Piémont, dans le Nord de l'Italie. Comme chaque année, plusieurs restaurateurs montréalais les mettront en évidence dans leur menu. Profitez-en, c'est un moment exceptionnel. Au restaurant Le Latini, 1130, rue Jeanne-Mance, (514-861-3166), un des meilleurs restaurants italiens de Montréal, on prend la truffe blanche très au sérieux. Le patron Moreno De-Marchi les fait venir, quand il ne va pas lui-même sur place les chercher. À partir de cette semaine, on pourra en manger sur des raviolis à l'oeuf frais ou quelques autres spécialités de la maison, « rasées » à même le plat. Si vous voulez impressionner votre blonde ou votre *chum*...

Poilâne à l'honneur

> Pour marquer l'ouverture de son Café, le magasin Holt & Renfrew du centre-ville a invité la fille du grand boulanger parisien Lionel Poilâne, disparu tragiquement il y a quelques années. La raison est simple : à partir du pain de cette boulangerie, pionnière du renouveau du pain artisanal en France, on proposera des tartines et des sandwichs. Au 1300, rue Sherbrooke Ouest.

Robert Beauchemin

PLANIFIEZ CADEAUX ET MENUS DES FÊTES GRÂCE AU NOUVEAU RICARDO

RICARDO

PLUS DE
60
RECETTES

Mille parfums
de

Noël

Cocktail d'înatoire
Buffet revisité
Biscuits à offrir



CUISINER AU CHALET • FONDUE AU CAMEL • PLATS CHICS POUR ÉPATER



ENVOI POSTE PUBLICATION, ENR. NO 49818226
0 65385 57460 7
VOLUME 4 NUMÉRO 1 6,95 \$

Cuisez avec Ricardo,
du lundi au vendredi, 11 h,
sur les ondes de Radio-Canada



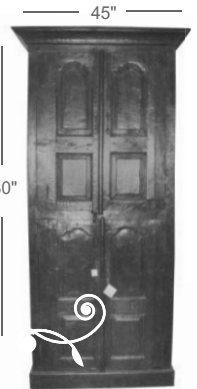
EN KIOSQUE
DÈS MAINTENANT

Les Éditions
gesta



VENTE RÉAMÉNAGEMENT
RÉDUCTIONS de 30 - 80%

VASTE SÉLECTION DE MEUBLES IMPORTÉS DE L'INDE
CHAQUE MODÈLE EST UNIQUE, ET EN QUANTITÉ LIMITÉE !



2800\$ Taxes incluses
900\$



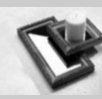
Parmis les choix:
Armoires
Coffres
Bancs
Tables à café
Tables pour salle à manger
Et plusieurs autres articles



645 Wellington Heures d'ouverture
514.861.6597 Lundi à Merc. 11 à 17h
poste 223 Jeudi et Vend. 11 à 18h
Métro Samedi 10 à 17h
Square Victoria Dimanche 12 à 17h

Adv entrepôt

DÉCOR MAISON



★ CADEAU GRATUIT!

Tabouret miroir avec encadrement doré.
Gratuit avec achat de 10\$ et plus sur présentation de ce coupon

Josée di Stasio
lauréate
du trophée Or
Cuisine Canada
pour le meilleur
livre de recettes en
langue française

Bravissimo!

Prix Applied Arts :
► Louise Savoie / photos
► Mario Mercier (Orange Tango) / design

Flammarion Québec

J'AI TESTÉ

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE



Chocolats au lait Michel Cluizel

Selon les experts, une fois qu'on a goûté aux deux versions de la maison Cluizel du chocolat au lait, «le 1^{er} cru de plantation» avec 50% de chocolat malgache et le «Grand Lait» fait de cacao à 45%, réconcilie avec cette variante de filiation suisse. Autrefois trop sucrés et associés à l'enfance et aux bonbons parce que la teneur en cacao était très faible, les nouveaux chocolats au lait montrent aujourd'hui une sérieuse amertume chocolatée, une ampleur à peu près inconnue dans le chocolat industriel. C'est bien simple, on croque là-dedans et on entend presque les petites clochettes des vaches qui broutent dans les prés. En vente en tablette de 100g.

En vente à la Chocolaterie Harnois, 1957-A, avenue du Mont-Royal Est, (514) 521-3434.

Cacao 100% Valrhona



Ne vous y trompez pas : le chocolat et la poudre de cacao sont deux choses différentes engendrées par la même plante. Le cacao est produit en retirant tout le beurre de cacao — la matière grasse — de la pâte de cacao brute. Il en résulte une poudre desséchée, friable et qui se délaie facilement, et qu'on traite avec de la potasse pour la rendre plus digeste. C'est souvent avec cette poudre qu'on fait les gâteaux et les chocolats commerciaux. Mais il y a une poudre de cacao et poudre de cacao. On trouve dans les supermarchés des poudres industrielles traitées aux solvants, sèches et sans goût. C'était avant que Valrhona ne se charge de lui redonner un peu de lustre : le cacao 100% pur de la compagnie française, avec des arômes puissants de clou de girofle et de raisins secs, va convertir vos pâtisseries en chefs-d'oeuvre.

Environ 11\$ pour une boîte de 250 g. En vente chez Fouvrac, 1451, avenue Laurier Est, (514) 522-9993, ou au 1404 A, rue Fleury Est, (514) 381-8871.

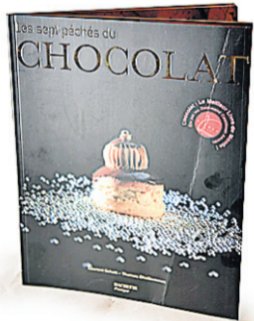
Tortelines de chez Chloé



Chloé travaille les grands chocolats (Valrhona) comme ils doivent être travaillés : avec rigueur et une infinie délicatesse. Cette jeune femme enthousiaste produit certaines des meilleures bouchées artisanales en ville. En plus d'êtres ludiques, ses créations sont originales, entièrement faites à la main, et d'une qualité remarquable. Sur les tablettes, on remarque sa version des *turtles*, à la mont-réalaïse, renommées «tortelines» : chocolat noir qui cache un morceau de caramel salé et un bout de pacane. Et une sorte de Whippet d'un noir intense et fait de guimauve minute. Bon à en faire des bassesses ! Autour de 1\$ la bouchée.

Les Chocolats de Chloé, 375, rue Roy Est, (514) 849-5550.

J'AI LU



Les Sept Péchés du chocolat (Hachette)
Laurent Schott et Thomas Dhellemmes

Paru en grand format l'hiver dernier, ce livre étonnait par la qualité des photographies et la splendide mise en scène de ses recettes, structurées autour de l'idée des sept péchés capitaux. Après tout, quand il est question de chocolat, on évoque souvent tous les excès. Depuis, l'ouvrage a été couronné de nombreux prix. Voilà qu'il vient tout juste de paraître en format de poche, vendu autour de 30\$ plutôt que 75 \$! Pourtant, vous trouverez ici le meilleur contenu, précisément les mêmes photos délirantes et absolument irrésistibles. Ce livre est pour les vrais amateurs de chocolat. Disons quelque 90% de la population mondiale !

PHOTOS ALAIN ROBERGE, LA PRESSE ©



PHOTOS ALAIN ROBERGE, LA PRESSE ©

Laissez-vous entraîner cette semaine dans le monde merveilleux du chocolat haut de gamme, des concentrations extrêmes, (jusqu'à 99% dans le cas du Noir infini de Michel Cluizel). Et découvrez la star montante de la pâtisserie au Québec, Patrice Demers, chef pâtissier au restaurant Les Chèvres, dont le tout premier livre vient de paraître aux Éditions de l'Homme. Le succès des recettes que nous vous présentons aujourd'hui dépend de deux choses: la qualité du chocolat et l'attention portée aux détails. Et peut-être de la volonté divine, mais ça...

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Pot de crème au chocolat, caramel et sel Maldon

Tiré de son tout nouveau livre, voici une très belle recette du jeune chef propriétaire-pâtissier du restaurant Les Chèvres, Patrice Demers. Bien que la préparation soit un peu complexe, et nécessite plusieurs étapes, elle est assez simple à réaliser si vous suivez les indications fidèlement. C'est d'ailleurs l'un des desserts les plus populaires au restaurant Chou, l'annexe bistro des Chèvres. Patrice Demers avoue qu'il lui est impossible de l'en retirer. Jugez-en par vous-même...

10 portions
INGRÉDIENTS

Crèmeux au chocolat
>125 ml (1/2 tasse) de lait
>125 ml (1/2 tasse) de crème 35%
>2 c. à soupe de sucre
>3 jaunes d'oeufs
>1 tasse de chocolat noir Manjari de Valrhona de préférence

Crumble au cacao et au sel Maldon
>75 g (3 c. à soupe) de beurre non salé
>5 c. à soupe de sucre
>100 g (2/3 de tasse) de farine
>2,5 c. à soupe de cacao de qualité
>1 c. à thé de sel Maldon

Mousse au caramel
>250 ml (1 tasse) de lait
>250 ml (1 tasse) de crème 35%
>1/2 gousse de vanille
>90 g (3 onces) de sucre
>4 jaunes d'oeufs

PRÉPARATION

Pour le crèmeux
1- Dans une casserole, mettez le lait et la crème et ajoutez la moitié du sucre. Amenez à ébullition. Dans un autre bol, faites mousser les jaunes d'oeufs et le reste du sucre en fouettant vigoureusement. Versez ensuite graduellement le mélange lait-crème bien chaud sur les jaunes d'oeufs en remuant pour les refroidir. Remettez tout dans la casserole et laissez cuire à feu moyen pendant quelques secondes jusqu'à ce que la crème nappe le dos d'une cuillère. Passez ce liquide au chinois directement sur le chocolat et attendez 1 minute. À l'aide d'un fouet, émulsionnez la crème en prenant soin de ne pas incorporer trop d'air. Divisez la crème dans 10 pots et mettez au froid quelques heures.

Crumble au cacao
2- Dans le bol d'un batteur sur socle, mettez tous les ingrédients et pulsez jusqu'à ce que la pâte obtenue fasse des miettes plus ou moins grosses. Mettez le tout sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé (et non ciré) et faites cuire au four préchauffé à 350 °F pendant environ 8 minutes en remuant le crumble régulièrement pour s'assurer d'une coloration égale.

Mousse au caramel
3- Dans une casserole, faites chauffer le lait, la crème et la vanille. Dans une autre casserole, préalablement chauffée, ajoutez

RECETTE EXPRESS

Chocolat chaud

tel que suggéré par Geneviève Grandbois, de la chocolaterie du même nom.

4 portions

INGRÉDIENTS

- > 1 tasse de lait entier (3,25%)
- > 1/2 tasse d'eau
- > 1,5 c. soupe de poudre de cacao
- > 1 c. à soupe de miel
- > 2/3 de tasse de chocolat noir, 70% au moins

PRÉPARATION

1- Versez le lait, l'eau, le cacao et le miel dans une casserole. Faites chauffer à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ébullition.

2- Ajoutez rapidement le chocolat noir, remuez avec un fouet jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Continuez à remuer jusqu'à ce que le mélange frémit. Baissez la puissance au minimum et laissez cuire tout doucement pendant 5 minutes en remuant fréquemment. Laissez refroidir quelques minutes et servez dans des grands verres ou de jolies tasses en porcelaine.



PHOTO RÉMI LEMÉE, LA PRESSE ©

NOTE: si vous en avez une sous la main, vous pouvez mettre une gousse de vanille fendue en deux et dont vous aurez extrait les graines.

le sucre graduellement pour le faire fondre et qu'il prenne une couleur ambre foncé. Retirez du feu et ajoutez peu à peu le liquide chaud en remuant vivement pour abaisser la température du caramel. Versez lentement cette préparation (elle doit être homogène) sur les jaunes d'oeufs en remuant sans cesse pour les tempérer. Remettez sur le feu et laissez cuire jusqu'à ce que la crème nappe le dos d'une cuillère. Laissez refroidir au frigo dans un siphon à chantilly (facultatif).

Montage

4- Sur le crèmeux au chocolat, ajoutez 2 c. à soupe de crumble au cacao pour chaque pot. Ajoutez la mousse au caramel au siphon (ou à la cuillère si vous n'avez pas de siphon). Terminez par 1 ou 2 flocons de sel Maldon ou quelques grains d'une fleur de sel de qualité.

Madeleines au chocolat

Vous trouverez des moules à madeleines chez tous les fournisseurs de matériel de cuisine. Vous pouvez utiliser des moules en silicone qui ne requièrent ni beurre ni farine.

INGRÉDIENTS

- >30 g (1 once) de chocolat noir à plus de 60% en teneur de cacao
- >250 g (1/2 lb) de beurre non salé
- >3 oeufs
- >160 g (1/2 tasse plus 2 c. à soupe) de sucre
- >30 g (1 c. à soupe) de miel
- >1/3 de tasse de lait
- >220 g (1 3/4 de tasse) de farine
- >1 c. à thé de poudre à pâte
- >30 g (1 once) de cacao 100% de qualité (Valrhona ou Cacao Camino)

PRÉPARATION

1- Dans une casserole, faites fondre le beurre, écumez à mesure, et laissez cuire à feu très doux jusqu'à ce qu'il change de couleur et devienne un peu plus foncé et dégage une odeur de noisette (disons 15 minutes). Pendant ce temps, faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes en faisant attention de ne pas laisser brûler.

2- Dans un grand bol, fouettez les oeufs avec le sucre et le miel et ajoutez ensuite le lait, peu à peu. Dans un autre bol, tamisez bien la farine avec le cacao et la poudre à pâte. Cette étape est cruciale pour la réussite du gâteau. Incorporez ensuite la farine au mélange oeufs-sucre peu à peu, en vous assurant de bien amalgamer.

3- Terminez la préparation en incorporant le beurre tiède et le chocolat fondu. Mélangez bien, couvrez et placez au frigo au moins 8 heures avant de faire cuire.

4- Une fois le mélange bien refroidi, remplissez les moules à madeleines,

beurrés et farinés. Enfourez dans un four préchauffé à 400 °F. Laissez cuire 12 minutes exactement.

Gâteau au toscano noir 66%

Le toscano est l'un des meilleurs chocolats noirs au monde. Fait en Toscane par la maison Amadei, c'est un chocolat d'une richesse inouïe. Vous pouvez utiliser un autre chocolat pour faire ce gâteau, pourvu que la teneur en cacao soit supérieure à 65%.

INGRÉDIENTS

- >200 g (7 onces) de chocolat noir 66% Toscano Amadei
- >90 g (4 c. à soupe) de beurre non salé
- >8 jaunes d'oeufs
- >25 g (1 1/2 c. à soupe) de sucre à glacer

PRÉPARATION

1- Dans un bain-marie ou dans un bol allant au micro-ondes, faites fondre le chocolat avec le beurre. Laissez tiédir quelques instants. Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume et qu'il fasse des rubans jaune pâle. Mélangez les jaunes d'oeufs au mélange de chocolat fondu.

2- Versez ce mélange dans un moule à gâteau beurré et recouvert de papier ciré. Vous devriez avoir une épaisseur d'environ 3/4 de pouce ou 1,5 cm. Faites cuire dans un four préchauffé à 350 °F pendant 10 minutes. Une fois cuit, sortez du four, retirez du moule immédiatement et laissez refroidir avant de consommer tel quel, sans sauce, sans coulis, tout nu.

QUESTION

Q Bonjour, nous arrivons de Grèce et nous aimerions nous procurer de l'huile d'olive grecque. Pourriez-vous m'indiquer un endroit où en trouver ? — Manon Pilon

R Vous pourrez trouver une assez bonne sélection d'huile d'olive extra-vierge grecque à la boutique L'olive noire, 5007, avenue du Parc, (514) 276-8422 ; aux boutiques Olives & Olives, 1389, avenue Laurier Est, 526-8989 ; au marché Jean-Talon et rue Victoria à Saint-Lambert. Cette dernière vend la superbe huile Sitia, une AOC de très grande qualité.

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

ACTUEL

Paysans, le film



ARIANE KROL
À BOIRE
ET À MANGER

« Exploitation agricole ? Désolée, j'exploite pas la terre, j'exploite pas les animaux. Productrice agricole ? Désolée, je ne suis pas une productrice agricole : on n'élève pas des animaux et on ne fait pas pousser des légumes comme on produit des voitures », martèle Hélène Gariépy, éleveuse d'agneaux dans les Hautes-Laurentides, au début du documentaire *Pas de pays sans paysans*.

Le ton est donné. Durant une heure et demie, la réalisatrice Ève Lamont s'attelle à nous démontrer qu'il est encore possible de cultiver la terre et d'élever des animaux selon une autre logique que celle de la fabrication à la chaîne.

Le film ratisse large. Plusieurs des thèmes abordés auraient pu faire à

eux seuls l'objet d'un documentaire. Les organismes génétiquement modifiés (OGM). La pollution des cours d'eau et le déboisement. Le mouvement paysan en France. Le bio. Chaque sujet donne la mesure du fossé qui sépare le modèle paysan de la logique productiviste des marchands de semences, de pesticides et de médicaments pour les animaux. « Le gros problème, c'est que les fabricants des produits chimiques, surtout des multinationales, veulent qu'on les utilise à grande échelle. Les recommandations qu'ils font sont souvent deux, trois, quatre, cinq, six fois supérieures à ce que je peux utiliser. Et j'obtiens les mêmes résultats que la plupart des producteurs », témoigne le pomiculteur Jean-Luc Legault.

Pas de pays sans paysans montre des artisans admirables qui refusent de sacrifier leurs principes dans le seul but d'accroître leur rentabilité. Comme Lise Sarrazin, qui élève ses cochons sur une litière épaisse comme un matelas de plumes. Ou Robert Curbières, un vigneron barbu du Languedoc-Roussillon qui taille ses plants bios à la main. Mais les critiques les plus instructives viennent de ceux qui ont gardé un pied

dans l'agriculture dite conventionnelle. Comme ce pomiculteur dont je viens de vous parler qui, pour réduire sa consommation de pesticides, enduit le tronc de ses arbres de graisse végétale afin d'empêcher les mites d'y grimper. Ou Daniel Evain, un producteur de céréales et d'oléagineux de l'Île-de-France, en train de convertir au bio ses terres fragilisées par 40 ans de culture intensive. « J'ai encore des parcelles en conventionnel où j'utilise des engrais chimiques et des produits de synthèse. Effectivement lorsqu'on lit les notices, on se rend compte que c'est loin d'être des produits anodins », dit-il.

Raymond Gagnon, producteur laitier dans les Hautes-Laurentides, ne mâche pas ses mots non plus. Ses vaches donnent plus de lait que son quota ne l'autorise à en vendre. Il doit donc se débarrasser de l'excédent. « Mon père a élevé 16 enfants et il n'a jamais jeté une pinte de lait de sa vie. Moi j'ai 54 ans et c'est rendu que je garroche mon lait dans le clos. Il y a quelque chose qui ne marche pas », dit-il d'un air dégoûté.



PHOTO MARTINE DOYON, ONF ET LES PRODUCTIONS DU RAPIDE-BLANC

Hélène Gariépy ou comment il est encore possible de faire de l'élevage selon une autre logique que celle de la fabrication à la chaîne.

Pas de pays sans paysans n'apprendra pas grand-chose aux petits agriculteurs, aux militants anti-OGM ou à ceux qui s'intéressent à ces enjeux depuis longtemps. Mais quiconque se demande pourquoi une activité aussi banale que la production de nourriture suscite autant de passions et de débats depuis quelques années, trouvera beaucoup de réponses dans ce film.

Pas de pays sans paysans sera présenté le 16 novembre, aux Rencontres internationales du documentaire de Montréal, et du 18 novembre au 1^{er} décembre au cinéma Ex-Centris.

COURRIEL

Pour joindre notre journaliste ariane.krol@lapresse.ca

Trame sonore

Un jour, les gens comprendront
 Que si l'argent n'a pas d'odeur
 Il n'a pas tellement de goût non plus
 Et c'est bien dommage
 Car c'est tout ce qu'il nous restera à nous
 mettre sous la dent.
**Extrait de *Blé dingue et vache folle*,
 chanson composée et interprétée par
 Urbain Desbois.**

CONCOURS *Partez au Portugal*

AVEC L'INSTITUT DES VINS DU DOURO ET DE PORTO

POUR LES 10 ANS DE LA SÉLECTION CHARTIER



1^{er} PRIX Un voyage pour deux personnes dans la région viticole du Douro, au Portugal, pour un séjour d'une semaine, gracieuseté de l'Institut des vins du Douro et de Porto, d'une valeur de 5 300 \$.

2^e PRIX Un cellier d'appartement de couleur acajou à porte vitrée d'une capacité de 100 bouteilles, gracieuseté de la boutique Vinum design, d'une valeur de 1 395 \$.

3^e PRIX Un ensemble de 8 verres Riedel, une carafe et un entonnoir pour décanter, gracieuseté de la boutique Vinum design, d'une valeur de 270 \$.

4^e PRIX Une sélection de vins de prestige choisis par François Chartier, gracieuseté de la Société des alcools du Québec, d'une valeur de 2 000 \$.

5^e PRIX Un séjour de deux nuitées pour deux personnes à l'Auberge Hatley incluant deux repas du soir et les petits déjeuners, gracieuseté du Groupe Germain Villégiature, d'une valeur de 1 500 \$.

Du 14 octobre au 23 décembre 2005, courez la chance de gagner un séjour d'une semaine pour deux personnes dans la région viticole du Douro, au Portugal, offert par l'Institut des vins du Douro et de Porto.

Question : Quelle appellation d'origine désigne les vins élaborés dans le Douro, mis à part les portos?
 A) Douro B) Vin de table portugais

Réponse : _____

Remplissez et envoyez à : **Les Éditions La Presse**
 C. P. 11618, Succursale Centre-ville Montréal (Québec) H3C 5W5

Nom : _____ Prénom : _____
 Adresse : _____ App. : _____
 Ville : _____ Code postal : _____
 Tél. bur. : () _____ Rés. : () _____
 Adresse électronique : _____

Photo : Institut des vins du Douro et de Porto

● Le concours commence le 14 octobre 2005 et se termine le 23 décembre 2005 à minuit. ● Ce concours s'adresse aux personnes âgées de 18 ans et plus. ● Les fac-similés ne sont pas acceptés. ● Valeur totale des prix : 10 465 \$. ● Règlements disponibles aux Éditions La Presse. ● Le tirage aura lieu le 3 janvier 2006. ● Ce concours est organisé avec la participation de nos commanditaires.

INSTITUT DES VINS DU DOURO ET DE PORTO | AUBERGE HATLEY | Vinum | SAO | LA PRESSE | cyberpresse.ca

LA MOCHETÉ CULINAIRE



PHOTO MARTIN TREMBLAY. LA PRESSE ©

L'emballage qui vous prend pour un idiot

ARIANE KROL

Venu tout droit des États-Unis, cet emballage de quatre poires comporte un petit senseur qui pâlit à mesure que les fruits mûrissent. Ils sont censés être croquants lorsque le point est rouge, fermes lorsqu'il devient orange et juteux lorsqu'il vire au jaune. Ça fonctionne plutôt bien, mais à quoi bon ? Une affiche expliquant comment reconnaître le degré de mûrissement des poires serait beaucoup plus utile et ferait épargner 12 grammes de plastique par fruit. Et l'étiquette est en anglais seulement, alors que la réglementation canadienne exige qu'elle soit rédigée dans les deux langues officielles.

DANIEL VÉZINA

une passion accessible



« Dans mon livre, *Le fruit de ma passion*, je partage avec vous mes recettes, mais je vous offre aussi ce qui est le plus important à mes yeux pour apprendre à aimer cuisiner : une vision de la cuisine, un contexte dans lequel tout est possible lorsqu'on aime manger. »

Daniel Vézina
 Chef propriétaire du **laurie raphaël**

DANIEL VÉZINA
 LE FRUIT DE MA PASSION


RÉFLEXIONS, AVENTURES ET RECETTES GOURMANDES

Les Éditions **LA PRESSE**

En librairie et sur www.cyberpresse.ca/librairie

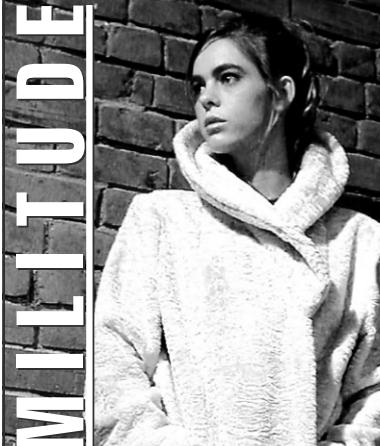
VACANCES VOYAGE

EN VOYAGE AVEC VOUS



Tous les mercredis et samedis dans **LA PRESSE**

SIMILITUDE



5116, av. du Parc, Montréal
(514) 521-8223
 Accès D 6 mois sans intérêt
 Manteaux de fourrure synthétiques



La capacité de la réglisse à inhiber la force des tannins, spécialement chez les vins dominés par la Syrah, est tout simplement époustouflante! Tentez l'expérience harmonique avec l'exubérante et éclatante Shiraz Estate Errazuriz 2004 Chili (15,30\$; C-604066), aux relents réglissés de bleuet, de cassis et de poivre.

PHOTO DAVID BOILY LA PRESSE ©

Ingrédient de liaison : la réglisse

Après 20 ans d'heureuses rencontres à table entre vins et mets, dont 15 ans de recherches intensives pour atteindre le nirvana harmonique, j'ai pu établir clairement que certains ingrédients se révèlent comme de véritables «sésame ouvre-toi» de l'harmonie vins et mets. Pour faire suite aux deux dernières chroniques du vendredi, voici de nouvelles clés, d'une simplicité désarmante, pour «adoucir» les tannins des vins rouges, afin de vous permettre de réussir l'harmonie des vins et des mets, comme de vrais pros, en moins de deux.



FRANÇOIS CHARTIER
VINS ET METS
COLLABORATION SPÉCIALE

Au fil de mes exercices de style, une multitude d'ingrédients me sont ainsi apparus comme des «ingrédients de liaison». Aussitôt qu'un ingrédient domine dans une recette, l'harmonie peut être facilement envisagée avec le type de vin qui se lie à perfection à celui-ci.

Nous sommes à une époque où le vin rouge se boit très jeune, et donc, dans certains cas, très chargé en tannins. C'est pourquoi l'un de mes pôles de recherches harmoniques les plus importants et les plus passionnants a été (et est toujours!) de dénicher les ingrédients dotés du pouvoir d'adoucir les tannins des vins rouges. Très souvent, les réponses se trouvaient là où je m'y attendais le moins! Après vous avoir déjà proposé l'ajowan et la nigelle, voici un autre étonnant ingrédient «adoucisiteur» de tannins: la réglisse.

La réglisse

Les vins rouges à base de Syrah (nommée shiraz dans les pays du Nouveau Monde) expriment régulièrement un arôme caractéristique de réglisse — comme d'ailleurs certains crus du bordelais à dominance de cabernet sauvignon. C'est ce parfum qui m'a mis sur la piste, il y a de cela plusieurs années. L'osmose aromatique entre un vin et un plat, marqués tous deux par le même parfum, ne pouvait qu'être concluante. La surprise est venue de la capacité de la réglisse à inhiber la force des tannins, spécialement chez les vins dominés par la Syrah, et, dans une moindre mesure, chez ceux à base de cabernet sauvignon provenant du Médoc. Comment parfumer vos recettes de réglisse? Facile. Une dizaine de minutes avant la fin de la cuisson d'un ragoût de boeuf au vin rouge, d'un boeuf

braisé (remplacez l'anis habituel par la réglisse), d'un osso buco de cerf ou dans les lentilles du Puy au jus d'agneau qui accompagnent un carré d'agneau rôti, il suffit d'ajouter un petit bout de bâton de réglisse. Mieux vaut en mettre moins et ajuster au goût, car la réglisse donne beaucoup de saveur dans une sauce. Vous pourrez ainsi magnifier le parfum d'une recette, tout en vous assurant la réalisation de l'accord avec vos jeunes vins à prédominance de syrah.

Syrah et cabernet

Deux vins s'avèrent tout choisis pour tenter l'expérience harmonique de la réglisse: l'exubérante et éclatante Shiraz Estate Errazuriz 2004 Chili (15,30\$; C-604066), aux relents réglissés de bleuet, de cassis et de poivre, ainsi que l'ultra colorée, richement parfumée et concentrée Copa Santa 2002 Coteaux du Languedoc, Domaine Clavel, France (27,20\$; S-10282857), marquée par des tannins réglissés, tissés très serrés, et par des saveurs expansives rappelant le porto LBV. Ils s'interpénétreront avec des sauces réglissées et verront leurs tannins s'adoucir comme par magie.

Si vous êtes de fervents inconditionnels des vins de cabernet sauvignon, optez soit pour les notes réglissées et fumées, ainsi que pour la tenue ferme et droite de l'excellent Château Haut Coteau 2000 Saint-Estèphe (28,55\$; S-860643), soit pour le plein, tannique et débordant de saveurs (poivre, cassis, réglisse) Cabernet Sauvignon Red Dirt Woodbridge 2002 Californie (17,95\$; C-10354726). Les plus aventureux oseront réduire en poudre un bâton de réglisse et en ajouter une pincée à une viande ou à un accompagnement de poivrons confits, pour alors voir les tannins du cabernet s'adoucir et les parfums de zan de la réglisse s'unir avec ceux du boisé du vin. Abracadabra, une pincée de poudre et le tour est joué!

François Chartier est l'auteur du nouveau guide d'achat des vins *La Sélection Chartier 2006* et du livre de recettes pour amateurs de vin *table* avec François Chartier, aux

Éditions *La Presse*. On peut lui envoyer des questions par courrier électronique à actuel@lapresse.ca ou par la poste au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9.

INGRÉDIENTS DE LIAISON

SAUCES ET METS PARFUMÉS À LA RÉGLISSE

Shiraz Estate Errazuriz 2004 Chili (15,30 \$; C-604066)

Copa Santa 2002 Coteaux du Languedoc, Domaine Clavel, France (27,20 \$; S-10282857)

Cabernet Sauvignon Red Dirt Woodbridge 2002 Californie (17,95\$; C-10354726)

Château Haut Coteau 2000 Saint-Estèphe (28,55 \$; S-860643)

CONSEILS DE SAISON

VINS NOUVEAUX ET POISSONS

Jeudi prochain, le 17 novembre, sera le jour de la fête annuelle qui marque la mise en marché des vins nouveaux. Il faut savoir que le millésime 2005 a été particulièrement réussi dans le Beaujolais. Les rendements étant 30% moins importants que la moyenne des 10 dernières années, les raisins étaient porteurs de beaux arômes et d'une belle concentration. Bien sûr, vous devrez goûter pour avoir une idée plus précise. Côté plaisirs de la table — car c'est bien de réjouissances à table entre amis dont il est question ici —, sachez que les vins nouveaux possèdent toutes les caractéristiques rendant réalisable l'accord entre les rouges et certains poissons. Osez voir rouge avec vos recettes de saumon, de thon et de rouget grillés, servis nature ou baignés d'un coulis de poivrons rouges ou de tomates, tout comme de tomates séchées à l'huile d'olive.

un carré d'agneau et jus au café noir. Le café inhibera la force des tannins et s'unira à ses parfums classiques de torréfaction. Quant à La Bernardine 1998, déjà agréable, ce vin restera au sommet encore une bonne dizaine d'années. Il sera en bonne compagnie tant avec ma recette de lièvre (ou lapin) à l'aigredoux qu'avec le braisé de boeuf à l'anis étoilé de Josée Di Stasio.

Delas, hélas !



JACQUES BENOIT
LE VIN

Delas Frères, qui avait deux de ses vins rouges de la vallée du Rhône inscrits au répertoire général de la SAQ, n'en a plus un seul... Car faute de s'en être occupée elle-même suffisamment, l'entreprise a perdu les deux référencements — ou *listings*, comme on dit couramment.

La raison : son Côtes du Ventoux et le Côtes du Rhône Saint-Esprit n'ont pas atteint les quotas de vente nécessaires pour avoir le droit de demeurer sur les tablettes. (Ces quotas, qui vont toujours en augmentant, atteignent aujourd'hui 350 000\$ sur une période d'un an.)

Pourtant, comme personne ne l'ignore dans le milieu du vin, les inscriptions au répertoire général de la SAQ sont très recherchées et difficiles à obtenir, alors qu'elles peuvent constituer pour un viticulteur une très importante source de revenus...

«Quand on y est, on est bien au chaud», disait à propos de ce fameux répertoire général, récemment, à un repas dans le Languedoc, François Lurton, qui produit des vins partout dans le monde avec son frère Jacques Lurton.

Delas, inutile de le dire, s'en mord les pouces, comme le reconnaissait il y a peu son président Fabrice Rosset venu faire goûter une quinzaine de vins de cette maison avec son oenologue Jacques Grange et son directeur commercial Jacques Robert.

Domage, donc...

Car cette maison, peu réputée autrefois et dont les vins sont désormais élaborés, depuis 1997, par Jacques Grange, gagne maintenant à être mieux connue.

La qualité a en effet beaucoup progressé depuis l'arrivée de Grange, originaire de Bourgogne.

Déjà, début 2001, la chose avait frappé un groupe de journalistes du Québec, dont j'étais, lors d'une visite aux installations de Delas, là-bas, dans le Rhône.

La dégustation récente l'a confirmé éloquemment.

Vin au plus moyennement corsé, plaisant, peu tannique, et dans lequel domine la Syrah bien qu'elle ne compte que pour 15% de l'assemblage (telle est la Syrah) contre 80% de Grenache et un peu de Carignan, le Côtes du Ventoux 2003 n'a ainsi rien à envier à quantité de vins du Rhône et du Languedoc vendus sur notre marché (★★).

Un peu iodé et légèrement végétal, un peu astringent aussi, le Côtes du Rhône 2003 Saint-Esprit m'a semblé moins réussi dans ce millésime (★(★)).

C'est toutefois ses vins élaborés avec 100% de Syrah que cette maison réussit le mieux.

Très typés Syrah, stylés, si je puis dire, les vins, jamais trop boisés, et donc jamais pommadés, comme on dit, laissent toujours la place au fruit, tel le Crozes-Hermitage 2001 Le Clos, au superbe bouquet, moyennement corsé, et aux tannins tout aussi fins que serrés. ★★★(★).

Les Saint-Joseph 2003 François de Tournon et Saint-Joseph 2003 Sainte-Épine, sont plus riches, plus denses, et eux aussi bien typés. ★★★(★).

Mais, ce jour-là, c'était avant tout le Côte Rôtie 2001 Seigneur de Maugiron, prêt à boire, élégant, à la texture soyeuse et serrée rappelant les plus grands bourgognes rouges, qui brillait. Grand vin. ★★★(★)

Très Syrah, doté d'un magnifique bouquet, le Côte Rôtie 2000 Seigneur de Maugiron, dense et compact, un peu austère, à l'après-goût qui persistait longuement, est aussi un grand vin, en plus large que le 2001. Mais... il faut oublier le prix. (N'en reste qu'une quinzaine de caisses, cependant.)

Aux boutiques Signature, 10269505, 84\$, ★★★ \$\$\$\$\$, à boire, 6-7 ans.

Enfin, Delas possède 14 hectares de vignes et comble le reste de ses besoins (équivalant à 50 hectares) par l'achat de raisins chez de nombreux vigneron.

Seul hic: seraient-ils vendus au Québec, son Crozes-Hermitage Les Clos et le Saint-Joseph Sainte-Épine seraient vendus à un prix prohibitif, de plus de 60\$. Hélas!

DÉGUSTÉS POUR VOUS

LBV 2000 Graham's. Jamais très corsé, ce porto, d'ampleur et de concentration moyennes, au beau fruité bien franc, est plus séduisant qu'à l'habitude dans ce millésime. **C, 20,95\$. ★★(★) \$\$\$(\$), à boire, 2-3 ans.**

Côtes du Jura 2002 Chardonnay Domaine Rolet. Jaune paille, son bouquet, intense, très rancio (genre noix rances), fait immédiatement penser aux xérès de type fino. Le goût est très affirmé, pénétrant, et l'après-goût n'en finit plus de durer. Spécial. À servir par exemple avec un poulet rôti ou un rôti de veau ou de porc. **S, 858357, 21,60\$. ★★★ \$\$\$(\$), à boire, 3-4 ans.**

Toscana 2004 IGT Centine Banfi. D'un beau pourpre assez prononcé, ce vin rouge se présente avec un bouquet charmeur, de fruits rouges, relevé par une note comme de noyau (le bois). Un peu plus que moyennement corsé, peu tannique, il a tout autant de charme en bouche. **C, 908285, 18,95\$, ★★(★) \$\$\$, à boire, 1 an.**



LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Vin qui est élaboré en bonne partie avec de la Syrah (35%), mais surtout du Carignan (55%), le Corbières 2003 Château du Grand Caumont, au bouquet d'ampleur moyenne, de fruits noirs rappelant le parfum des mûres, peu corsé, souple et au bon goût de fruits, est un vin rouge... aimable, comme on disait fréquemment dans le passé.

C, 316620, 14,70 \$, ★★ (\$\$), à boire.

PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE ©

COURRIER

Q J'étais un fidèle lecteur de votre chronique quand j'habitais Vancouver et Whistler. Maintenant revenu au Québec, c'est encore plus facile. Cela étant dit, voici ma question: j'ai en ma possession un Château Lynch Bages (Pauillac) 1995 et un La Bernardine (Châteauneuf-du-Pape) 1998, bien conservés, il va sans dire. Ils me titillent... Je me demande s'ils sont prêts? Et si

oui, avec quels mets les agencer? Denys Turgeon, Montréal

R J'attendrais encore trois à cinq ans pour permettre au Lynch Bages de gagner en souplesse, étant toujours marqué par des tannins juvéniles. Mais, pour sustenter votre «impatience», vous pourriez le transvaser en carafe, deux bonnes heures avant le service, puis lui offrir

ACTUEL

LES BONNS COUPS

COUP DE MAÎTRE

Actuel, nous recevons toujours des invitations pour toutes sortes d'événements, écrites dans un français très inégal. Parfois, c'est truffé de fautes. Parfois, on nous propose une prose étonnante.

Cette invitation, pour une conférence universitaire, nous a laissés bouche bée.

Voici comment on décrit la conférence à laquelle on nous convie : « Féminisme versus multiculturalisme à la française. Les impensés de la législation sur la parité. »

(Avec tout ce qui arrive dans les banlieues françaises, en plus, c'est super-pertinent.)

Le tout est présenté par une « chercheure postdoctorante » et c'est organisé par le Centre d'études ethniques des universités montréalaises (CEETUM), Pôle Ethnicité et Intersectionnalité (hein, nous aussi, à Montréal, on est capables d'inventer des beaux mots).

Info : (514) 343-7244.

COUP DE VENT

Parlant de vocabulaire. On aura beau dire ce qu'on veut d'Yves Michaud, force est de constater qu'à l'instar du capitaine Haddock, il a un talent fou pour détendre l'atmosphère en allant piger dans les boules à mites de la langue française. Cette semaine, coup de maître : le voilà qui qualifie d'olibrius son camarade péquiste Sylvain Simard. Merci, M. Michaud, de nous rappeler que ce n'est pas parce qu'on parle de choses extrêmement déprimantes qu'il faut faire preuve de cafard lexicologique. En passant, voici comment *Le Robert* définit le mot olibrius : bravache, fanfaron. Homme importun qui se fait fâcheusement remarquer par sa conduite, ses propos bizarres.

Demain, on vous explique ce que veut dire « bravache ».

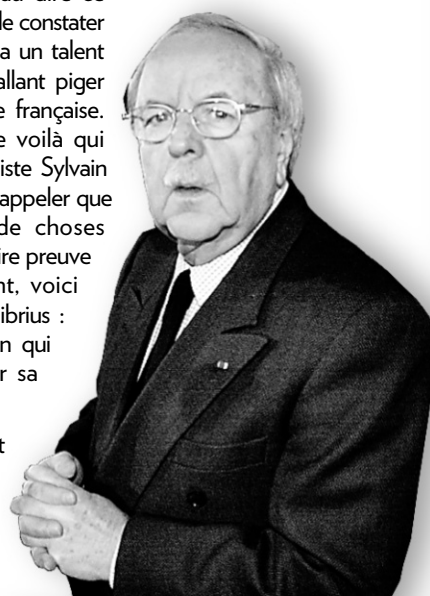


PHOTO RÉMI LEMÉE, LA PRESSE

COUP DE TORCHON

Selon un sondage publié hier et réalisé pour le compte d'Ikea dans 27 pays, les femmes sont toujours majoritairement derrière les fourneaux familiaux : 77 % préparent les repas. Un chiffre qui grimpe à 91 % au Japon, 88 % en Malaisie et en Russie, 86 % en Italie et la Hongrie.

En contrepartie, 15 % des hommes préparent les repas en moyenne alors qu'au Canada, ils sont 26 % à mettre un tablier, 25 % en Chine et 20 % aux États-Unis.

Sans commentaire.



PHOTO RÉMI LEMÉE, LA PRESSE

ACTUEL TROUVE QUE...

- La Ville devrait réellement vider la poubelle angle Viger et Saint-Dominique.

- La Ville devrait prévoir plus de circuits pour les joggeurs, avec bornes kilométriques.

• Questions ? Commentaires ? Écrivez-nous à actuel@lapresse.ca

Profession: taxidermiste

Un univers méconnu exploré par Tally Abecassis et dévoilé dans son documentaire *Lifelike*

JEAN-CHRISTOPHE LAURENCE

Votre chien Pitou vient de mourir. Vous êtes inconsolable. Vous pouvez l'enterrer et ne plus en parler. Vous pouvez aussi, comme Janie Rumm, le faire empailler et le conserver dans votre salon.

Janie Rumm est une des protagonistes de *Lifelike*, un film assez rigolo sur l'univers méconnu de la taxi-

dermie, qui sera présenté la semaine prochaine aux huitièmes Rencontres internationales du documentaire.

Réalisé par la cinéaste montréalaise Tally Abecassis, *Lifelike* brosse le portrait d'une demi-douzaine d'empaillleurs ontariens qui se préparent pour le grand concours canadien de taxidermie. On y croise aussi un chasseur étoile de Brossard qui col-

lectionne obsessivement ses proies et une petite madame qui veut faire empailler son chien.

Drôle de sujet, dites-vous ? Tout dépend. Selon la réalisatrice, la taxidermie n'a jamais été aussi *in*. Le panache d'original est à la mode chez les *hipsters* et plusieurs bars *cool* se sont mis de la partie, à Montréal (Bily Kün) comme à New York. « Je voyais de plus en plus de têtes empaillées dans les endroits branchés, mais aussi dans la mode et dans les publicités, explique Tally Abecassis au bout du fil. On utilise maintenant des animaux empaillés parce que c'est kitsch. Et choquant. Il y a beaucoup de second degré là-dedans. Tout ça m'a donné envie d'explorer le sujet. »

tes empaillées dans les endroits branchés, mais aussi dans la mode et dans les publicités, explique Tally Abecassis au bout du fil. On utilise maintenant des animaux empaillés parce que c'est kitsch. Et choquant. Il y a beaucoup de second degré là-dedans. Tout ça m'a donné envie d'explorer le sujet. »

Absurde

Quand la cinéaste parle de son documentaire, les gens la regardent souvent d'un air dégoûté. Mais pour elle, la taxidermie n'a rien de morbide. C'est une façon, disons... originale de célébrer la vie animale. Les taxidermistes de son film, d'ailleurs, sont loin des affreux jojos qu'elle s'attendait à rencontrer. Elle a vu des gens bizarres certes, mais la plupart sont des gars bien ordinaires, perfectionnistes et amoureux de la nature.

« C'est un cliché de croire que les taxidermistes sont tous des gens macabres. Ce sont avant tout des chasseurs qui ont trouvé une extension à leur passion et qui essaient d'en vivre. »

Un passe-temps comme un autre, alors ? Pas vraiment. Il y a quand même quelque chose de bizarre dans ce travail, où l'on tente de

donner un air vivant à des animaux morts. Et ça, Tally Abecassis l'admet volontiers. « C'est quand même une activité absurde. Je ne sais franchement pas pourquoi ça existe ! »

Éthique ?

Mais la taxidermie a aussi son côté sombre. Celui de la chasse pour la chasse. Du trophée pour le trophée. Alors que la plupart des empaillleurs se nourrissent du fruit de leur chasse, certains prennent plaisir à ne chasser que pour leur collection. Comme ce type de Brossard, qui a dans son sous-sol des centaines d'animaux exotiques empaillés (incluant girafe et éléphant !) tous tués de sa main. Il l'avoue devant la caméra : certains font même partie des espèces en voie de disparition. La cinéaste ne porte pas de jugement, laissant au spectateur le soin de gérer le silence... et de débattre sur l'éthique de la chose.

Pour Tally Abecassis, *Lifelike* n'est pas un film intellectuel. Ni académique. C'est d'abord — et surtout — un prétexte à présenter d'authentiques *trippeux*. C'est aussi, pour elle, une première incursion hors des sentiers urbains. Après nous avoir donné un documentaire sur l'épicerie Warshaw et un super livre sur les barbiers montréalais (avec le photographe Claudine Sauvée), elle s'attaque désormais à l'univers des panaches et des murs en contreplaqué. « Les taxidermistes vivent dans un monde assez fermé, observe la réalisatrice. Ils ne font pas nécessairement confiance aux gens. Parce qu'ils ne savent pas trop ce que les gens pensent d'eux. Paranos ? Ils ont raison. Leur métier est mal compris. Il y a beaucoup de préjugés. J'en avais moi-même au départ. Je ne voyais pas comment on pouvait aimer la chasse et empailler des animaux. Mais finalement, c'est un film qui déconstruit les stéréotypes. »

LIFELIKE, de Tally Abecassis
Aux Rencontres Internationales du documentaire. À l'ONF, le 13 novembre, à 19h15. À la Cinémathèque, le 19 novembre, à 14h40.

VACANCES VOYAGE

Tous les samedis dans LA PRESSE

CE SAMEDI, LES BELLES EXCURSIONS DES DESTINATIONS-SOLEIL

www.cavit.it

PRIX SPECIALE GRAN VINITALY 2005
PRODUCTEUR DE L'ANNÉE 2003 – EUROPE



LI CAVIT REMERCIE LES RESTAURANTS QUI PROPOSENT LA LIGNE BOTTEGA VINAI

ALTO PALATO	5282, BOUL. ST. LAURENT	MONTRÉAL	(514) 274-8447
AU CEPAGE	212, RUE NOTRE DAME OUEST	MONTRÉAL	(514) 845-5436
BICE	1504, RUE SHERBROOKE OUEST	MONTRÉAL	(514) 937-6009
BIS	1229, RUE DE LA MONTAGNE	MONTRÉAL	(514) 866-3234
BSTROT CONTINENTAL	4169, RUE ST. DENIS	MONTRÉAL	(514) 845-6842
BU	5245, BOUL. ST. LAURENT	MONTRÉAL	(514) 276-0249
BUONA NOTTE	3518, BOUL. ST. LAURENT	MONTRÉAL	(514) 848-0644
CAVALLI	2040, RUE PEEL	MONTRÉAL	(514) 843-5100
CHEZ QUEUX	158, RUE ST. PAUL EST	MONTRÉAL	(514) 866-5194
DA VINCI	1180, RUE BISHOP	MONTRÉAL	(514) 874-2001
D'AVERSA	700, RUE DE LA GAUCHETIÈRE	MONTRÉAL	(514) 874-9983
GLOBE	3455, BOUL. ST. LAURENT	MONTRÉAL	(514) 284-3823
IL FORNETTO	1900, BOUL. ST. JOSEPH	LACHINE	(514) 637-5253
ITALIA E LE SUE REGIONI	381, RUE NOTRE DAME	REPENTIGNY	(450) 970-9770
LA SIRÈNE DE LA MER	114, RUE DRESDEN	MONTRÉAL (VMR)	(514) 345-0345
LE MUSCADIN	639, RUE NOTRE DAME OUEST	MONTRÉAL	(514) 842-0588
LE PIEMONTAIS	1145 A, RUE DE BULLION	MONTRÉAL	(514) 861-5200
LE SOUBISE	1184, RUE CRESCENT	MONTRÉAL	(514) 861-8791
LES CHÈVRES	1201, RUE VAN HORNE	MONTRÉAL	(514) 270-1119
L'EXPRESS	3927, RUE ST. DENIS	MONTRÉAL	(514) 843-5923

LES MÉDAILLES D'OR

BOTTEGA VINAI CHARDONNAY
Challenge International du Vin 2003 (FR)
Selections Mondiales des Vins 2004 (CA)
Chardonnay du Monde 2005 (FR)
Vinitaly 2005 (IT)

BOTTEGA VINAI TRAMINER
Cidade do Porto 2004 (PT)
Vinitaly 2005 (IT)

IMPORTATEUR AU QUÉBEC:

SempreVino
Division des importations privées de Whitehall
Roberto Tommei
Cell: (514) 951-0609

BOTTEGA VINAI MERLOT
Mundus Vini 2003 (DE)

BOTTEGA VINAI CABERNET SAUV.
Mundus Vini 2003 (DE)

BOTTEGA VINAI LAGREIN DUNKEL
Mundus Vini 2003 (DE)
International Wine Challenge of Asia 2004 (China)



DANS LES MEILLEURS RESTAURANTS AU QUÉBEC

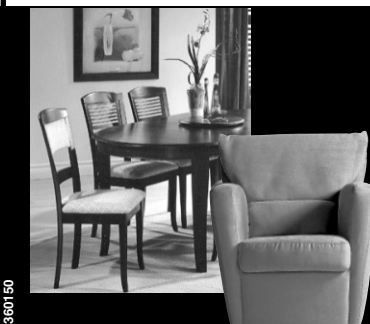
BOTTEGA VINAI

ACTUEL TENDANCES



Tous les jours dans LA PRESSE

SOLDE DE FERMETURE



jusqu'à 70% de rabais*
* Sur modèles de démonstration

claudelacombe meubles

NOUS PAYONS LES 2 TAXES



TOUT DOIT ÊTRE VENDU



MEUBLES, ACCESSOIRES, ENCADREMENTS...

OUVERT 7 JOURS

3807, rue Hochelaga, Mtl (514) 255-5126





PHOTO IVANO H. DEMERS, LA PRESSE

Rien ne destinait Ian Perreault à la cuisine. Mais le dessin de la nature était que, quoiqu'il fasse, il le fasse avec engagement et une fougue peu commune.

À TABLE AVEC...

IAN PERREAULT

Cuisinier-restaurateur AREA

Il avait décidé qu'à 30 ans il aurait son restaurant. Ian Perreault est cuisinier, restaurateur, traiteur depuis plusieurs années. Et il n'a pas 30 ans.

FRANÇOISE KAYLER

Area, petit restaurant, situé au coin des rues Amherst et Sainte-Catherine, a été salué dès son ouverture. Rest Area, aux Ailes de la Mode, avec un succès retentissant, n'a cependant duré que ce que durent certains rêves. Area-traiteur se déplace pour servir 4000 convives aussi bien que six. Quant aux émissions de télévision qu'anime ce jeune chef, c'est pour le plaisir et pour que des cuisiniers professionnels occupent les ondes.

Rien ne destinait Ian Perreault à la cuisine. Mais le dessin de la nature était que, quoiqu'il fasse, il le fasse avec engagement et une fougue peu commune. Un enfant de 9 ans qui garde des enfants pendant ses vacances d'été, qui « bûche » pour l'entreprise familiale à 10 ans, qui à 13 ans prépare pizza, poutine et frites dans une pizzeria de Magog, et qui ne manque pas l'école, promet certainement de mener sa vie d'adulte tambour battant.

Pizza et Pétrus

Heureux sont ceux pour qui la première gorgée de vin a eu le goût du Pétrus. À condition d'en sortir, la poutine et la pizza ne condamnent pas un palais à la routine. Au cégep, parce qu'il

aimait les mathématiques, Ian Perreault s'est inscrit en comptabilité.

La rencontre d'un cuisinier qui avait voyagé lui a fait comprendre son erreur : la pizza est à la cuisine ce que la comptabilité est aux mathématiques. Il a vite bifurqué pour entamer une formation de cuisinier à Sherbrooke.

Ce sera une autre rencontre,

La rencontre d'un cuisinier qui avait voyagé lui a fait comprendre son erreur : la pizza est à la cuisine ce que la comptabilité est aux mathématiques.

dans d'autres cuisines, qui le décidera à s'inscrire au cours de cuisine évolutive de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) à Montréal. Il n'oubliera jamais ces deux professeurs, Jean-Claude Belmont et Jean-Paul Grappe. Il n'hésite pas à dire que tous les jeunes chefs qui « roulent » à Montréal « sont passés par Belmont, Grappe et Normand Laprise ».

Il a su, très tôt, qu'un jour il serait son propre patron. Et il a compris, plus tard, que ce serait au Québec qu'il s'établirait. Aujourd'hui, il pense que c'est en cuisine qu'il poursuivra sa carrière, pas forcément à Montréal,

mais sûrement ici. Apprendre à l'école et apprendre en même temps en travaillant, cela a été sa vie, depuis son enfance. La rencontre d'un cuisinier avec qui il a travaillé pendant deux ans l'a mis en contact avec l'âme du métier. Jacques Lapointe, au Café Massawipi à North Hatley, ne maîtrisait peut-être pas les techniques, mais « c'était un *tripeux* ». Il lui fallait la plus belle tomate, la meilleure huile d'olive avant d'aller cueillir le basilic tout juste avant le service et, surtout, « il vivait comme il voulait » !

Rigueur et traiteur

D'un stage de trois mois en Bourgogne chez Jean-Paul Thibert, le plus craint de tous les maîtres de stage des élèves de l'ITHQ, il est revenu sûr de ce qu'il voulait être. « Génial en cuisine », le chef Thibert lui a fait comprendre que pour avoir une bonne qualité en salle, il faut être rigoureux en cuisine. En évoquant cette période, il ne craint pas de dire : « Je me rends compte, maintenant, que si je suis comme je suis c'est à cause de lui. »

Ce n'est pas comme restaurateur, mais comme traiteur que Ian Perreault s'est installé. Il

avait un associé. Il n'en a plus. Ou, plus exactement, il a changé d'associé puisqu'il travaille avec sa femme. Au début, Area était le port d'attache d'un service traiteur, avec une petite salle à manger de démonstration. Rapidement, le restaurant a fait sa marque et s'est développé. Mais le service à l'extérieur est toujours important, au point même, selon son propriétaire, de « faire vivre le restaurant ». Ian Perreault n'est pas pessimiste. Il est réaliste et juge l'état de la restauration à Montréal avec sang-froid : tout ne va pas pour le mieux. Il envisage de compléter ce début de « complexe » autour du restaurant, pour intégrer tout le personnel, répartir les frais fixes, les coûts de main-d'œuvre, etc. C'est la seule façon, pense-t-il, de faire vivre une entreprise de petite restauration et de pouvoir payer des salaires décentes à chacun.

Un livre ?

Il a d'autres projets parmi lesquels celui d'écrire un livre qui ne sera pas un recueil de recettes, car la cuisine c'est bien autre chose. Peut-être y consignera-t-il ses réflexions sur la cuisine du Québec qu'il ne peut qualifier de québécoise. Les chefs français ne font plus de cuisine française. Comme eux, les chefs d'ici utilisent des produits venus de tous les horizons. Aujourd'hui, là-bas comme ici, c'est le cuisinier qui imprime sa marque. Sa cuisine évolue comme lui évolue. L'assiette reflète sa personnalité.

Dans ce livre de réflexions, Ian Perreault aura beaucoup à dire sur ce que pourrait être le client idéal, venant au restaurant essentiellement pour le plaisir de bien manger, détendu comme s'il venait dîner chez sa mère et qui prendrait la peine d'annuler une réservation quand il décide de ne pas la respecter. Ian Perreault a un grand projet, celui d'un homme qui aura 30 ans : avoir des enfants.

CÔTES LEVÉES DE COCHON BRAISÉES AU SOYA, CITRONNELLE, GINGEMBRE MARINÉ ET JUS DE BRAISAGE RÉDUIT

(pour 4 personnes)

INGRÉDIENTS

4 sections de côtes levées (dos seulement)
100 g de beurre demi-sel
2 litres de fond de veau
750 ml de vin rouge
2 oranges
500 ml de jus d'orange
100 ml de vinaigre balsamique
25 g de baies de genièvre
150 g de gingembre frais
3 bâtons de citronnelle
5-6 feuilles de laurier
2 piments oiseau
Huile d'olive, poivre
Mirepoix (carotte, oignon, poireau, ail, thym)

PRÉPARATION

> Dégraisser les côtes levées, bien assaisonner et colorer à la poêle à feu vif.
> Déposer les côtes levées dans un plat allant au four.
> Poêler la mirepoix, l'orange en morceaux. Déglacer avec le vin rouge et placer le tout dans la braisière avec le fond de veau, le jus d'orange, le vinaigre, le gingembre, la citronnelle, les baies de genièvre, le piment. Couvrir d'une feuille d'aluminium. Cuire dans un four à 350 F pendant quatre heures.
> Sortir les côtes levées du jus de braisage. Faire réduire ce jus jusqu'à texture de sauce. Beurrer le tout. Faire réchauffer les côtes et servir avec des légumes verts vapeur.

Un grand petit restaurant

Ouvert au début de ce siècle dans un quartier excentrique, choix délibéré des propriétaires pour faire passer la frontière de Saint-Laurent aux convives, Area est toujours le restaurant décoré avec l'élégante simplicité des débuts.

L'aménagement de ce petit espace est aussi ingénieux qu'intelligent. Quarante convives peuvent s'y asseoir confortablement dans une ambiance douce. Deux longues banquettes se

tourment le dos au centre, de petites tables préservent les intimités à l'écart. Murs de briques et miroirs, cuisine à peine entrouverte dans le fond, façade entièrement vitrée, petit salon d'attente à l'entrée pour dégager la salle, éclairage mettant l'assiette en valeur, le cadre est parfait pour y napper des tables de blanc.

Discret et attentif

Le service est habillé de noir,

peut-être pour ne pas prendre de place, visuellement. Il est attentif et discret, connaissant bien la carte autant que la carte des vins.

Une halte

S'attabler à Area, c'est faire une halte. Consulter la carte, c'est aussi faire une halte. Son propos est d'offrir une liberté de choix qui permet de structurer, ou de déstructurer un menu à sa guise, à la mesure de sa fantaisie ou de son appétit.

Multiplier ou partager

Les portions de plusieurs plats ont été réduites (les prix aussi), si bien que l'on peut les multiplier ou les partager.

Le travail des cuisiniers n'est pas réduit pour autant car chaque proposition, de l'amuse-bouche au dessert, est le travail d'un professionnel soucieux de la qualité des ingrédients autant que du jeu des saveurs qu'il peut faire naître.

AREA

1429, rue Amherst
(514) 890-6691

Ouverture : tous les soirs à partir de 18 h.

Fumée : non.

Prix à la carte :
Entrée de 5 à 11 \$.
Plat principal : de 14 à 21 \$.

Maintenant ouvert



CENTRE LAVAL
Face à l'autoroute 15, Laval 450-902-1030

Ares

ACCESSOIRES DE CUISINE

ça fait partie de la recette...

PLUS DE **38 000** ITEMS DIFFÉRENTS

15 000 pieds carrés

VENEZ DÉCOUVRIR Ares

Jusqu'au 27 novembre, 2005
NOUS PAYONS LES 2 TAXES*

*Nous payons la TPS sur les appareils électriques. Ne s'applique pas sur les articles déjà réduits. Cette offre est valide dans nos trois magasins. Présentez ce coupon à la caisse.



www.arescuisine.com

2355-A, route Transcanadienne
Pointe-Claire
(514) 695-5225

1501, boul. des Promenades
St-Hubert
(450) 926-2737

ACTUEL



PHOTO ANDRÉ TREMBLAY, LA PRESSE ©
Selon Lamine Touré, propriétaire-fondateur du Balattou, la longévité de son établissement dans le milieu éphémère des bars est attribuable à la qualité de l'accueil à la « guinéenne ».

La fête au village Balattou

La boîte de nuit célèbre ses 20 ans

SYLVIE ST-JACQUES

« Vous êtes de Montréal ? Alors vous connaissez le Balattou ! » s'est exclamé Mamadou, un Burkinabé rencontré à la terrasse d'un café de Bobo Dioulasso, lors d'un voyage au Burkina Faso.

Les Montréalais nostalgiques peuvent compter sur certaines « valeurs sûres », comme le Passeport, l'Express ou le Continental, qui traversent immuablement les époques et les modes. En 1985, lorsque le Balattou a élu domicile, boulevard Saint-Laurent, la *Main* était un bigarré bazar qui ressemblait à tout, sauf à un haut lieu de la vie nocturne.

Mythique dancing au décor tout droit sorti des années 80, ce club spécialisé dans les rythmes africains, haïtiens et sud-américains, a survécu à des plus jeunes et plus « branchés » voisins comme le Business, le Di Salvio, le China, le Purple Haze, le Saphir, le Yoda. Inchangé, malgré les métamorphoses du boulevard, le Balattou continue d'envoûter les

oiseaux de nuit qui aiment bouger sur des musiques du monde.

L'ambiance y est joyeuse, c'est noir de monde et les clients ont des fourmis dans les jambes. Il faut d'ailleurs être drôlement rabat-joie pour y passer une soirée sans user un peu ses semelles.

« Nous sommes connus en Afrique, au Japon, en France, dans la brousse, dans la savane et dans le désert », dit le fondateur du Balattou, Lamine Touré, qui a dérogé à son horaire d'oiseau de nuit pour rencontrer *La Presse*.

Alternant une gorgée de son café noir et une bouffée de Dunhill, M. Touré, qui est également le créateur du festival des Nuits d'Afrique, évoque le pouvoir rassembleur et même thérapeutique du Balattou, pour la communauté multiculturelle montréalaise. Il rappelle aussi que des artistes de renommée internationale comme le Brésilien Paolo Ramos, la Sud-Africaine Lorraine Klassen et le Sénégalais Ismaël Lo s'y sont produits.

Selon M. Touré, qui est originaire de Guinée, la longévité du Balattou dans le milieu éphémère des bars est attribuable à la qualité de l'accueil à la « guinéenne ».

« Des gens de partout sur la planète fréquentent le Balattou, pour retrouver le côté multiculturel et l'ambiance magique de fête. »

Haïtiens, Togolais, Burkinabés, Béninois, touristes ou Québécois d'adoption, s'y réfugient pour entendre des rythmes qui leur rappellent leur culture natale. Le club fait salle comble pendant les mois d'hiver, alors que la musique tropicale agit comme un antidote contre le mal du pays. « Le Balattou a empêché plusieurs suicides à Montréal », prétend M. Touré.

Évidemment, plusieurs Visages pâles y ont aussi leurs habitudes. Il paraît aussi que des voyageurs, fraîchement débarqués à Dorval, demandent à leur chauffeur de taxi de les conduire directement au Balattou.

« On n'est jamais seul ici. Aussitôt que vous passez la porte, des gens viennent vous parler », dit Lamine Touré, qui ne s'exécute pourtant que très rarement sur le plancher de danse. « On ne peut pas à la fois courir et se gratter les fesses ! »

Noël est à la sortie Saint-Lambert (Route 132, sortie 6)

Le père Noël arrive le 3 décembre

BOUTIQUE 3^e ÂGE

Vêtements adaptés

Tél./Télec.: 450.672.8976
45, rue Green, Saint-Lambert

Pleine Lune • Literie fine
• Salle de bain
• Décoration

402, rue Victoria
450.672.5390

Cadeaux gourmands

Melina's

1160, rue Victoria
450.465.4992

Boutique Touche Finale

Cadeaux/Gifts
Accessoires de décoration

450.465.9667
460, rue Victoria, Saint-Lambert

Primi Piatti
CUISINE ITALIENNE CONTEMPORAINE

47, rue Green 450.671-0080

PRODUITS BD & CADEAUX



Il était une fois...
BOUTIQUE DE DÉCORATION
615, rue Victoria
450.466.3818
www.iletaitunefois.com

restaurant BAZZ java jazz
www.bazzjavajazz.ca
restaurant BAZZ java jazz

CUISINE DU MONDE
Apportez votre vin
591, rue Notre-Dame • 450.671.7222

MAISON DU PULL PRÊT-À-PORTER

450.465.3535
586, RUE VICTORIA
SAINT-LAMBERT

TISSUS
TEXTILES KNOWLTON
POUR LA MAISON

450, rue Victoria
450.923.2005

Les Dessous de la rue
Victoria
LINGERIE

450.466.0701
466, rue Victoria, Saint-Lambert

Pizzédélic
PIZZAS & PASTAS

L'invitation au plaisir...
450.671.8901
20, rue Prince-Arthur, Saint-Lambert

Le Chemisier pour Elle
Prêt-à-porter

579, rue Victoria
450.671-1371

1.2.3. Soleil
Vêtements et accessoires pour enfants

450.465.2122

457, rue Victoria, Saint-Lambert
Courriel: 123soleil@bellnet.ca • www.123soleil.ca

MEUBLES

Micheline Basilières
MEUBLES SUR MESURE • SAINT-LAMBERT

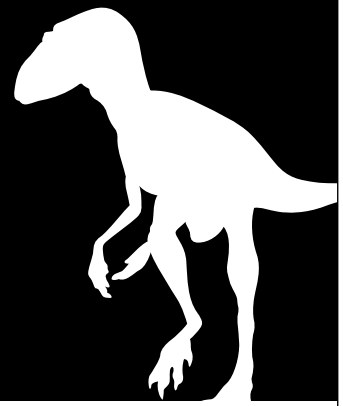
436, RUE VICTORIA
450.465.8647



Milos Demers S.E.N.C.R.L.
AVOCATS

450.761.0067/0069
566, rue Victoria, Saint-Lambert

CINÉMA
TOUS LES SCÉNARIOS...



Tous les samedis dans
LA PRESSE

LES PETITES ANNONCES 987-VENDU

100 IMMOBILIER RENSEIGNEZ-VOUS sur nos escomptes aux particuliers	200 MARCHANDISES ET SERVICES Surveillez nos tarifs promotionnels: Animaux, ventes de garage et Marché aux puces	300 OFFRES D'EMPLOI Offre d'emploi: Tous les postes sont ouverts également aux femmes et aux hommes	400 SERVICES PERSONNELS Souhaits, rencontres, activités.	500 VÉHICULES AUTOMOBILES Publication de votre annonce dans le cahier AUTO du lundi et sur www.capsse.ca	600 LOISIRS ET VÉHICULES RÉCRÉATIFS
---	---	---	--	---	--

700 et 800 AFFAIRES ET AVIS — Publiées dans le cahier La Presse Affaires, du lundi au samedi

HEURES DE TOMBÉE MARDI AU SAMEDI 17H, LA VEILLE DE LA PARUTION

DIMANCHE ET LUNDI 17H, LE VENDREDI PRÉCÉDENT

ANNONCES ENCADRÉES 48H, AVANT LA PARUTION

COMMENT NOUS JOINDRE

Heures d'ouverture: Lundi au vendredi, de 8h à 17h

PAR TÉLÉPHONE (514) 987-8363

SANS FRAIS 1 866 987-8363

PAR TÉLÉCOPIEUR (514) 848-6287

ADRESSE POSTALE
Les Petites annonces,
7, rue Saint-Jacques, Montréal, (Québec) H2Y 1K9

AU COMPTOIR
lundi au vendredi, de 8h30 à 17h

petitesannonces@lapresse.ca

Immobilier

Résidentiel - vente100-129 Commercial - vente160-173
 Résidentiel - location131-156 Commercial - location180-192

100 VISITES LIBRES 1859 PIE-IX #201 SAMEDI 14H-16H MAGNIFIQUE CONDO Style loft, près métro Pie-IX, tout béton, 1 ch. fermée, cachet d'époque, garage. Norma Gagné, 514-374-4000 Re/Max Alliance	105 LAVAL RIVE-NORD MIRABEL, impac, split, 2001, sortie 23, autor. 15', 38' x 32', 2 ch., s/au, a/c, s/sol fini, garage double, piscine creusée et chauffée, beaucoup plus. 254 000 \$ 450-435-8868.	115 CONDOMINIUMS COPROPRIÉTÉS CENTRE-VILLE, 2 ch., a/c, pl. bois, gar., terr., 514-871-1286 www.lanewille.com/condo	131 ÎLE DE MONTRÉAL 17E AV., (Belanger) 4½, demi s/sol, rénové, frais peint, 1er déc., 500 \$, 514-727-0623	131 ÎLE DE MONTRÉAL DORVAL, 4½ chauffés semi-meublés, très propres, 514-636-9401, 514-696-3109	131 ÎLE DE MONTRÉAL D'UROCER 3421, 3½, 600\$, meublé tout inclus, 800\$ 514-842-2715, 514-845-3779	131 ÎLE DE MONTRÉAL HENRI-BOURASSA, 2½ 3/4 fraîs rénové, libre, réf., grand jardin, bois franc, près des services, 15 min du métro, 3½ x 570 \$, 514-328-9736	131 ÎLE DE MONTRÉAL HOCHÉLAGA, 6½ réno, 3 ch. bois franc, 2e, entrées, 752 \$ non chauffé, 514-336-5172	131 ÎLE DE MONTRÉAL HOCHÉLAGA, beau 4½, 3e, salon double, bois, 590\$ non chauffé, déc. 819-665-1078	131 ÎLE DE MONTRÉAL HOCHÉLAGA, Maison neuve beau grand 4½, r.-de-ch. + stat., réno, lav./séc. incl. ch. 5 min. 8½, rénové, lumineux et du métro, libre 650 \$ 514-253-7957, 514-255-9622	131 ÎLE DE MONTRÉAL I.E.-DES-SŒURS, 4½, 1000 pi², 2 s/bains, balcon, électros, stat. int., 1218 \$ tout incl., 514-571-3418	131 ÎLE DE MONTRÉAL I.E.-DES-SŒURS studio, chauffé, inclus 673 \$, libre, (514) 567-9438	131 ÎLE DE MONTRÉAL LACHINE, 4½, ascenseur, libre 625\$ chauffé eau chaude, 514-639-8163, 236-3732	131 ÎLE DE MONTRÉAL LANGELIER N., 4½ impéc. boisières, 595\$ chauffé, déc. www.wympatico.ca/view	131 ÎLE DE MONTRÉAL LASALLE, grand 5½ chauffé, très bon voisinage, près tous services, 825\$, 514-364-3644	131 ÎLE DE MONTRÉAL LASALLE, quartier recherché près de l'eau, bas triplex grand 4½, rénové, lumineux s/sol fini, cour arrière, a/c, 4 ch. 1br. 2 s/bains, disp. 1er déc., 1295 \$, 514-365-4814.	131 ÎLE DE MONTRÉAL MÉTRO Crémazie, 2½ MEUBLE, propre, calme. Réf. 425 \$ chauffé, 514-271-1165.	131 ÎLE DE MONTRÉAL MÉTRO et marché Jean-Talon. Magnifique 5½, 2e de triplex. Immense terrasse, coin soleil, chance unique, très calme, 995 \$, Déc. 514-495-1127	131 ÎLE DE MONTRÉAL MÉTRO FABRE, 2½ non chauffé, poêle/ frigo, libre, 514-725-5598	131 ÎLE DE MONTRÉAL MÉTRO Frontenac, beau 4½ frais peint, les entrées, libre déc. 5105 \$, 514-924-2361	131 ÎLE DE MONTRÉAL MÉTRO JARRY, St-Denis, 1½, 2½, poêle/frigo, 410\$, 510\$, chaudière, inox, 499-8735	131 ÎLE DE MONTRÉAL MÉTRO Jean Talon, 4½ rénové, 3e, bois franc, poêle/frigo, déc., 600 \$, 514-279-8188.	131 ÎLE DE MONTRÉAL MÉTRO JOUCOURT, 2 min. 5e Verdun, 4½, 2e, salon double, bois franc, non fumeur, déc., 500\$, 514-761-5538	131 ÎLE DE MONTRÉAL MÉTRO Joliette, 3½ r.-de-ch. chauffé, 515\$, 13er 1er déc. Réf. exigées. 514-163-1639	131 ÎLE DE MONTRÉAL MÉTRO LANGELIER Superbe 4½, haut triplex, terrasse, libre, 514-325-5076	131 ÎLE DE MONTRÉAL MÉTRO MONK, 300 m. cont. neuve, 3½ bachelors, pelle, frigo, stores inclus, terrasse, s/sol/s, lav./séc., occ. imm., 535\$/mois, 514-935-2574.	131 ÎLE DE MONTRÉAL MÉTRO PIE-IX, très grand 4½, poç, plancher bois, libre, 514-522-0979	131 ÎLE DE MONTRÉAL MÉTRO PIE IX, 4½, 2 ch. fermée, 3e étage, rénové, vue superbe, Pas danimaux 600\$/mois, 514-257-0958.	131 ÎLE DE MONTRÉAL MÉTRO PRÉFONTAINE grand 6½, 2e, 1250 pi², bois neuf, entrées, 1er déc. 995 \$, 450-965-7104	131 ÎLE DE MONTRÉAL MÉTRO Rosemont, 1½ tout incl., 395\$, 5 novembre, 514-735-3146	131 ÎLE DE MONTRÉAL MÉTRO Snowdon (5 min.), 6½ haut duplex, rénové, clair, chauffé, poêle/ frigo, grande terr., garage, poss. lav./séc. 1550\$, 15 nov. 514-341-3591.	131 ÎLE DE MONTRÉAL MÉTRO Villa Maria, adj. Westmount, 3½-5½ chauffés, garneau, 514-735-8030	131 ÎLE DE MONTRÉAL MILE-END 4½, St-Urbain et Laurier, 850\$ mois, entrées lav./séc., occ. imm., date nég. 514-279-6402; 514-743-1619	131 ÎLE DE MONTRÉAL MONTREAL, St-Leonard, très grand 5½ chauffé, réf., stat., 514-322-5899	131 ÎLE DE MONTRÉAL MTL-NORD, 3½, 4½, libres, propres, 500\$-650\$, pers. tranquille, réf. 514-325-9230.	131 ÎLE DE MONTRÉAL MTL-NORD, 4½ chauffé, eau chaude, frais peint, semi-s/sol, intercom, stat. tranquille, 550 \$, 514-387-7221	131 ÎLE DE MONTRÉAL MTL-NORD, boul. Léger, 4½ mini-sous-sol moderne, stat. Libre, 450 \$, 514-327-6250.	131 ÎLE DE MONTRÉAL MTL-NORD, Des Récottes / Fleury, 4½ tout rénové, 2e, ensolleilé, lav./séc./lav. vaiss. inclus, chauf. 2 s/bains. Im. médiate, 514-325-2046.	131 ÎLE DE MONTRÉAL MTL-NORD, Lacordaire / Léger beau 4½, 2 ch., calme 565\$ libre, 450-661-2185	131 ÎLE DE MONTRÉAL MTL-NORD, près Langelier, petit 5½, semi-s/sol, style cond. insonorisé 514-365-0709	131 ÎLE DE MONTRÉAL MTL-NORD, 4195 Mageur, 3½ s/sol duplex, tout rénové, bois franc, lumineux, ensolleilé, stat. incl. 650\$, 514-494-4979	131 ÎLE DE MONTRÉAL N.-ROSEMONT, 1½, pl. bois franc, 514-924-9979	131 ÎLE DE MONTRÉAL N.D.G. Grand Boul. Monkland, charmant grand 4½, cachet, pl. bois, plafonds hauts, face parc, balcon, chauffé, eau chaude, électros, 840 \$, 514-684-5993	131 ÎLE DE MONTRÉAL N.D.G., 3½, éclairé, chauffé, électros, pl. bois, balcon, 1 mois gratuit, 514-577-5060	131 ÎLE DE MONTRÉAL N.D.G., 3½ rue Walkley, poêle-frigo chauffé, bois franc 600\$, 514-239-4775	131 ÎLE DE MONTRÉAL N.D.G., Côte St-Luc, 2 x 4½, libres, un avec 2 s/bains et 2 ch. 2 balcons. Incl. chauffé, eau chaude, électros, stat. disp., asc. 514-489-2711.	131 ÎLE DE MONTRÉAL N.D.G., Fielding face parc, charmant grand 4½, réno, pl. bois, balcon, chauffé, eau chaude, poêle/ frigo, calme, 775 \$ Pageette, 514-330-6087	131 ÎLE DE MONTRÉAL N.D.G. Grand boul., 3½-4½, chauf. poêle-frigo, pl. bois, buanderie, libre, 620 \$, ch. 514-728-4202	131 ÎLE DE MONTRÉAL N.D.G., Village Monkland, 6½ haut duplex, foyer, entrées lav./séc., non chauffé, réf. déc., 965 \$, 514-325-5076	131 ÎLE DE MONTRÉAL N.D.G. près métro Villa-Maria, libre, 514-721-8206	131 ÎLE DE MONTRÉAL N.D.G. 6645 Cartier, grand 4½ chauffé, propre, libre, 800 \$, 514-255-8843.	131 ÎLE DE MONTRÉAL ROSEMONT, 9 pces, face Jardin botanique, 2 grandes ch., 514-729-9885, 514-729-9885, 1400 \$, 514-729-9885	131 ÎLE DE MONTRÉAL ROSEMONT, ai grand 5½, 3 ch., boiserie, bois franc, entrées, près métro, Parc Molson, 995 \$, 514-728-4202	131 ÎLE DE MONTRÉAL ROSEMONT, beau 3½, 4½ rénové, asc., buanderie, gar. 2 étages appliq. électros, idéal pers. seule, non fumeur, libre 1er déc. 4255 \$ 514-824-6204	131 ÎLE DE MONTRÉAL ROSEMONT, demi s/sol, grand 3½ ensolleilé, pl. bois, entrée lav./séc., stat., 555 \$ chaudière, 1er déc. Bail à céder. 514-728-3014	131 ÎLE DE MONTRÉAL ROSEMONT, grand 5½ réno, r.-de-ch., cour, aire ouverte, 3 ch., entrées lav./séc. Alarme, foyer, 1035 \$ mois. Libre janv. rénové 514-376-0757	131 ÎLE DE MONTRÉAL ROSEMONT, haut duplex 6½, 5½, non chauffé, trois pièces, 5 min. métro Pie-IX, 700 \$, 514-259-9665.	131 ÎLE DE MONTRÉAL ROSEMONT, Pie IX/Masson, 3½, 3e, ch. fermée, bois franc 15 déc. 4405 \$ 514-374-4610	131 ÎLE DE MONTRÉAL ROSEMONT, 4½, entièrement rénové, 6266 Cartier, 111, cour privée, 760\$, 514-779-1763	131 ÎLE DE MONTRÉAL ROSEMONT Dandurand, 4½ tout réno, 2 ch., 2e, balcons, libre 675 \$, 514-921-9116	131 ÎLE DE MONTRÉAL SNOWDON, Lacombe près Snowdon, 5½ r.-de-ch., très élégant, jardin, frigo/poêle, 1100\$, 514-991-3363	131 ÎLE DE MONTRÉAL ST-HENRI, 3½ triplex rénové, centre Gadois (yog, piscine), libre, 514-939-0665	131 ÎLE DE MONTRÉAL ST-LAURENT (ville), 3½, 4½, béton, insonorisé, très élevée, éclairé, piscine ext., près aut 15-16-336-4872	131 ÎLE DE MONTRÉAL ST-LAURENT, 5½, bus duplex, frais peint, calme, métro/train, 1075 \$ 514-747-3956	131 ÎLE DE MONTRÉAL ST-LEONARD, 3½ s/sol, chauffé, eau chaude, électros, réf., libre, 514-913-6215.	131 ÎLE DE MONTRÉAL ST-LEONARD, 4½, 2e, planchers, 2 s/bains, 2 ch., 2 planchers, très toutes commodités, 514-341-1613	131 ÎLE DE MONTRÉAL ST-LEONARD, 3½, s/sol, chauffé, eau chaude, électros, réf., libre, 514-913-6215.	131 ÎLE DE MONTRÉAL ST-LEONARD, cinquième, grand 5½, élec. loc., libre, Angelo, 514-707-9525	131 ÎLE DE MONTRÉAL ST-LEONARD, grand 5½ tout réno, services, idéal couple âgé ou prof. 450-581-3640	131 ÎLE DE MONTRÉAL ST-LEONARD, grand 5½ avec s/sol, garage, cour arrière, zone résidentielle, 514-322-9347.	131 ÎLE DE MONTRÉAL ST-LEONARD, grand 4½, 2e, réno, propre, 2 portes patio, céramique, près tout. Libre. 675 \$ 514-374-1815	131 ÎLE DE MONTRÉAL ST-LEONARD, luxueux 4½, 2 asc., stat. gar. 514-257-1475	131 ÎLE DE MONTRÉAL ST-LEONARD 1er, très grand 4½ rénové, balcon arrière ouvert, 750\$, 514-969-5019, soir 514-321-1563	131 ÎLE DE MONTRÉAL V.M.R.-MIL, 3½-4½ spacieux, occ. imm. Triplex, chauffés, béton, ascenseur, intercom, équipés, 514-341-1613	131 ÎLE DE MONTRÉAL V. ST-LAURENT, luxueux min. en béton, 12 étages; piscine int., sauna, gym, Stat. int./ext. 2½, 3½, libres 2200 Ward / Alexis-Nihon 514-748-7440	131 ÎLE DE MONTRÉAL VERDUN, 4½, métro Verdun, réno., les entrées, près services, libre 600\$, 514-696-9144	131 ÎLE DE MONTRÉAL VERDUN, 7½ de ch., 5 électros, bois, alarme, terr., garage, 1er déc 9905 \$ 514-473-4382	131 ÎLE DE MONTRÉAL VERDUN, Au Verdun, près métro, r.-de-ch., 4 pces, 2 ch., bois franc, entrées, stat., 1er déc. 575\$, 514-845-6453	131 ÎLE DE MONTRÉAL VERDUN O. beau 6½ sur 2 étages, 2 s/bains, 2 ch., boisières, 1er déc. 1015 \$ chauffé, 514-573-1531	131 ÎLE DE MONTRÉAL VILLERAY, 3½, paisible, pas animé, frigo, 514-278-0955	131 ÎLE DE MONTRÉAL VILLERAY, 3½-4½ propres, frigo, poêle, train, face parc, près métro, 514-376-9681	131 ÎLE DE MONTRÉAL VILLERAY, 5½ r.-de-ch., bien éclairé, terr., 1er déc. 850\$ non chauffé, 450-838-7749	131 ÎLE DE MONTRÉAL VILLERAY, 6½ + cour, 2 ch. doubles + 1, bois franc, s/sol, libre, 878 \$, 514-279-9126	131 ÎLE DE MONTRÉAL VILLERAY, duplex, r.-de-ch., beaucoup de cachet, boisières, 2 ch. + 1 ch. et s/fam. au s/sol, garage, grande terrasse, ascenseur, garage, 1100 \$, 1000 \$, LOUE	131 ÎLE DE MONTRÉAL VILLERAY, métro Fabre, rue Cartier, grand 4½, libre, 650 \$ 514-374-6796, 514-863-0118	131 ÎLE DE MONTRÉAL VILLERAY/Chambord, 5½, chauffé, eau chaude, poêle, frigo, 750 \$, 514-735-3146	131 ÎLE DE MONTRÉAL WESTMOUNT, 222 Melville; 4½, chauffés, eau chaude, poêle/frigo, 514-931-6190 poste 231, 514-710-7157	131 ÎLE DE MONTRÉAL WESTMOUNT, 6½ tout rénové, poêle, frigo, lav.-vaiss., stat. int., 514-824-2827	131 ÎLE DE MONTRÉAL A DUVERNAY, bord eau, style condo, 4½, élect. propre, Visites rendez-vous, 450-667-0453	131 ÎLE DE MONTRÉAL CENTROPOLIS, coeur de Laval, grande chambre, bureau, plancher bois, béton, ascenseur, garage, 1105\$ 450-686-4100	131 ÎLE DE MONTRÉAL CHOMÉDE, 5½ bas duplex, lav.-vaiss., aspirateur central, 1½ s/bains, s/fam., garage double, ch. froide et plus... 1050\$, 514-218-8480.	131 ÎLE DE MONTRÉAL CHOMÉDE, grand 5½ + bachelors 3½ chauffés. Libre, 514-952-2327, 514-937-4884	131 ÎLE DE MONTRÉAL L.D.R., r.-de-ch. duplex, 3 ch., s/sol, terrrain, garage, réf., libre 514-913-6215.	131 ÎLE DE MONTRÉAL LAVAL, grand 4½ chauffé, 36 électros, piscine, 950 \$/mois, 514-924-2414	131 ÎLE DE MONTRÉAL LAVAL Luxueux 4½ style condo const. 02, vue sur Gol Ste-Rose, foyer, gar. a/c, bain podium + douche 865\$, 450-963-8866	131 ÎLE DE MONTRÉAL BROSSARD, grand 4½ neuf, a/c, pl. cathédrale, 2 balcons, vue arrière sur boisé, stat. 760\$, 514-247-1722	131 ÎLE DE MONTRÉAL ANGUS Beau grand 4½, pl. bois 1er déc. 514-626-1147	131 ÎLE DE MONTRÉAL BROSSARD, grand 4½ neuf, a/c, pl. cathédrale, 2 balcons, vue arrière sur boisé, stat. 760\$, 514-247-1722	131 ÎLE DE MONTRÉAL C.D.N., grand 3½ + bureau, bel immeuble, près métro, 760\$ chauffé, 514-342-3230.	131 ÎLE DE MONTRÉAL COURS CENTRALES CENTRE-VILLE - LAVAL Construction neuve en béton, ascenseur, unité de coin, ensolleilé, 2 ch., foyer, a/c, jardin central, près tous services. 1400\$ + - 450-686-4100	131 ÎLE DE MONTRÉAL FABREVILLE, grand 4½, 36 électros, piscine, 950 \$/mois, 514-710-7423	131 ÎLE DE MONTRÉAL I.E.-DES-SŒURS, Verdun V, vue sur bois, 3½ électros, garage, 1600\$, 514-738-2572	131 ÎLE DE MONTRÉAL ILE ST-JEAN, neuvs, grand balcon/terr., bain podium, foyer, bois franc, gar., etc. 4½-950\$, 5½-1050\$ 450-471-8855	131 ÎLE DE MONTRÉAL LASALLE, location condos luxueux neuvs 1-2 ch., a/c, foyer, garage int., + + +, 950\$ à 1200\$. Option d'achat disponible. Tél.: 514-444-2356	131 ÎLE DE MONTRÉAL LANGELIER, grand 4½, 36 électros, piscine, 950 \$/mois, 514-710-7423	131 ÎLE DE MONTRÉAL I.E.-DES-SŒURS, Verdun V, vue sur bois, 3½ électros, garage, 1600\$, 514-738-2572	131 ÎLE DE MONTRÉAL ILE ST-JEAN, neuvs, grand balcon/terr., bain podium, foyer, bois franc, gar., etc. 4½-950\$, 5½-1050\$ 450-471-8855	131 ÎLE DE MONTRÉAL LASALLE, location condos luxueux neuvs 1-2 ch., a/c, foyer, garage int., + + +, 950\$ à 1200\$. Option d'achat disponible. Tél.: 514-444-2356	131 ÎLE DE MONTRÉAL LANGELIER, grand 4½, 36 électros, piscine, 950 \$/mois, 514-710-7423	131 ÎLE DE MONTRÉAL I.E.-DES-SŒURS, Verdun V, vue sur bois, 3½ électros, garage, 1600\$, 514-738-2572	131 ÎLE DE MONTRÉAL ILE ST-JEAN, neuvs, grand balcon/terr., bain podium, foyer, bois franc, gar., etc. 4½-950\$, 5½-1050\$ 450-471-8855	131 ÎLE DE MONTRÉAL LASALLE, location condos luxueux neuvs 1-2 ch., a/c, foyer, garage int., + + +, 950\$ à 1200\$. Option d'achat disponible. Tél.: 514-444-2356	131 ÎLE DE MONTRÉAL LANGELIER, grand 4½, 36 électros, piscine, 950 \$/mois, 514-710-7423	131 ÎLE DE MONTRÉAL I.E.-DES-SŒURS, Verdun V, vue sur bois, 3½ électros, garage, 1600\$, 514-738-2572	131 ÎLE DE MONTRÉAL ILE ST-JEAN, neuvs, grand balcon/terr., bain podium, foyer, bois franc, gar., etc. 4½-950\$, 5½-1050\$ 450-471-8855	131 ÎLE DE MONTRÉAL LASALLE, location condos luxueux neuvs 1-2 ch., a/c, foyer, garage int., + + +, 950\$ à 1200\$. Option d'achat disponible. Tél.: 514-444-2356	131 ÎLE DE MONTRÉAL LANGELIER, grand 4½, 36 électros, piscine, 950 \$/mois, 514-710-7423	131 ÎLE DE MONTRÉAL I.E.-DES-SŒURS, Verdun V, vue sur bois, 3½ électros, garage, 1600\$, 514-738-2572	131 ÎLE DE MONTRÉAL ILE ST-JEAN, neuvs, grand balcon/terr., bain podium, foyer, bois franc, gar., etc. 4½-950\$, 5½-1050\$ 450-471-8855	131 ÎLE DE MONTRÉAL LASALLE, location condos luxueux neuvs 1-2 ch., a/c, foyer, garage int., + + +, 950\$ à 1200\$. Option d'achat disponible. Tél.: 514-444-2356	131 ÎLE DE MONTRÉAL LANGELIER, grand 4½, 36 électros, piscine, 950 \$/mois, 514-710-7423	131 ÎLE DE MONTRÉAL I.E.-DES-SŒURS, Verdun V, vue sur bois, 3½ électros, garage, 1600\$, 514-738-2572	131 ÎLE DE MONTRÉAL ILE ST-JEAN, neuvs, grand balcon/terr., bain podium, foyer, bois franc, gar., etc. 4½-950\$, 5½-1050\$ 450-471-8855	131 ÎLE DE MONTRÉAL LASALLE, location condos luxueux neuvs 1-2 ch., a/c, foyer, garage int., + + +, 950\$ à 1200\$. Option d'achat disponible. Tél.: 514-444-2356	131 ÎLE DE MONTRÉAL LANGELIER, grand 4½, 36 électros, piscine, 950 \$/mois, 514-710-7423	131 ÎLE DE MONTRÉAL I.E.-DES-SŒURS, Verdun V, vue sur bois, 3½ électros, garage, 1600\$, 514-738-2572	131 ÎLE DE MONTRÉAL ILE ST-JEAN, neuvs, grand balcon/terr., bain podium, foyer, bois franc, gar., etc. 4½-950\$, 5½-1050\$ 450-471-8855	131 ÎLE DE MONTRÉAL LASALLE, location condos luxueux neuvs 1-2 ch., a/c, foyer, garage int., + + +, 950\$ à 1200\$. Option d'achat disponible. Tél.: 514-444-2356	131 ÎLE DE MONTRÉAL LANGELIER, grand 4½, 36 électros, piscine, 950 \$/mois, 514-710-7423	131 ÎLE DE MONTRÉAL I.E.-DES-SŒURS, Verdun V, vue sur bois, 3½ électros, garage, 1600\$, 514-738-2572	131 ÎLE DE MONTRÉAL ILE ST-JEAN, neuvs, grand balcon/terr., bain podium, foyer, bois franc, gar., etc. 4½-950\$, 5½-1050\$ 450-471-8855	131 ÎLE DE MONTRÉAL LASALLE, location condos luxueux neuvs 1-2 ch., a/c, foyer, garage int., + + +, 950\$ à 1200\$. Option d'achat disponible. Tél.: 514-444-2356	131 ÎLE DE MONTRÉAL LANGELIER, grand 4½, 36 électros, piscine, 950 \$/mois, 514-710-7423	131 ÎLE DE MONTRÉAL I.E.-DES-SŒURS, Verdun V, vue sur bois, 3½ électros, garage, 1600\$, 514-738-2572	131 ÎLE DE MONTRÉAL ILE ST-JEAN, neuvs, grand balcon/terr., bain podium, foyer, bois franc, gar., etc. 4½-950\$, 5½-1050\$ 450-471-8855	131 ÎLE DE MONTRÉAL LASALLE, location condos luxueux neuvs 1-2 ch., a/c, foyer, garage int., + + +, 950\$ à 1200\$. Option d'achat disponible. Tél.: 514-444-2356	131 ÎLE DE MONTRÉAL LANGELIER, grand 4½, 36 électros, piscine, 950 \$/mois, 514-710-7423	131 ÎLE DE MONTRÉAL I.E.-DES-SŒURS, Verdun V, vue sur bois, 3½ électros, garage, 1600\$, 514-738-2572	131 ÎLE DE MONTRÉAL ILE ST-JEAN, neuvs, grand balcon/terr., bain podium, foyer, bois franc, gar., etc. 4½-950\$, 5½-1050\$ 450-471-8855	131 ÎLE DE MONTRÉAL LASALLE, location condos luxueux neuvs 1-2 ch., a/c, foyer, garage int., + + +, 950\$ à 1200\$. Option d'achat disponible. Tél.: 514-444-2356	131 ÎLE DE MONTRÉAL LANGELIER, grand 4½, 36 électros, piscine, 950 \$/mois, 514-710-7423	131 ÎLE DE MONTRÉAL I.E.-DES-SŒURS, Verdun V, vue sur bois, 3½ électros, garage, 1600\$, 514-738-2572	131 ÎLE DE MONTRÉAL ILE ST-JEAN, neuvs, grand balcon/terr., bain podium, foyer, bois franc, gar., etc. 4½-950\$, 5½-1050\$ 450-471-8855	131 ÎLE DE MONTRÉAL LASALLE, location condos luxueux neuvs 1-2 ch., a/c, foyer, garage int., + + +, 950\$ à 1200\$. Option d'achat disponible. Tél.: 514-444-2356	131 ÎLE DE MONTRÉAL LANGELIER, grand 4½, 36 électros, piscine, 950 \$/mois, 514-710-7423	131 ÎLE DE MONTRÉAL I.E.-DES-SŒURS, Verdun V, vue sur bois, 3½ électros, garage, 1600\$, 514-738-2572	131 ÎLE DE MONTRÉAL ILE ST-JEAN, neuvs, grand balcon/terr., bain podium, foyer, bois franc, gar., etc. 4½-950\$, 5½-1050\$ 450-471-8855	131 ÎLE DE MONTRÉAL LASALLE, location condos luxueux neuvs 1-2 ch., a/c, foyer, garage int., + + +, 950\$ à 1200\$. Option d'achat disponible. Tél.: 514-444-2356	131 ÎLE DE MONTRÉAL LANGELIER, grand 4½, 36 électros, piscine, 950 \$/mois, 514-710-7423	131 ÎLE DE MONTRÉAL I.E.-DES-SŒURS, Verdun V, vue sur bois, 3½ électros, garage, 1600\$, 514-738-2572	131 ÎLE DE MONTRÉAL ILE ST-JEAN, neuvs, grand balcon/terr., bain podium, foyer, bois franc, gar., etc. 4½-950\$, 5½-1050\$ 450-471-8855	131 ÎLE DE MONTRÉAL LASALLE, location condos luxueux neuvs 1-2 ch., a/c, foyer, garage int., + + +, 950\$ à 1200\$. Option d'achat disponible. Tél.: 514-444-2356	131 ÎLE DE MONTRÉAL LANGELIER, grand 4½, 36 électros, piscine, 950 \$/mois, 514-710-7423	131 ÎLE DE MONTRÉAL I.E.-DES-SŒURS, Verdun V, vue sur bois, 3½ électros, garage, 1600\$, 514-738-2572	131 ÎLE DE MONTRÉAL ILE ST-JEAN, neuvs, grand balcon/terr., bain podium, foyer, bois franc, gar., etc. 4½-950\$, 5½-1050\$ 450-471-8855	131 ÎLE DE MONTRÉAL LASALLE, location condos luxueux neuvs 1-2 ch., a/c, foyer, garage int., + + +, 950\$ à 1200\$. Option d'achat disponible. Tél.: 514-444-2356	131 ÎLE DE MONTRÉAL LANGELIER, grand 4½, 36 électros, piscine, 950 \$/mois, 514-710-7423
--	--	---	---	--	--	---	---	--	--	---	--	--	---	--	---	--	---	--	---	---	---	---	---	---	---	--	---	---	--	---	--	---	--	--	---	---	---	--	---	--	---	--	--	---	---	--	---	--	--	---	---	--	---	---	---	---	--	---	--	--	--	--	---	---	--	--	--	--	--	--	---	---	--	---	--	--	---	---	--	---	---	--	--	--	--	--	--	---	---	---	--	---	--	---	---	--	---	---	--	---	---	---	---	--	---	---	---	--	---	---	---	--	---	---	---	--	---	---	---	--	---	---	---	--	---	---	---	--	---	---	---	--	---	---	---	--	---	---	---	--	---	---	---	--	---	---	---	--	---	---	---	--	---	---	---	--

100 IMMOBILIER
CHALET
MANSONVILLE, près de Jay Peak et Owl'sHead, 4 ch., combustion, garage, patinoire, 15 nov. - 15 avril 5100 \$ + services, 514-794-7115

156 APPARTEMENTS MEUBLES
ROSEMONT près métro, 3/2 meublé, tout équipé, calme, sécurité 24h, 6 mois min., 2055 + options 514-521-9420

160 PROPRIÉTÉS À REVENUS
Au www.clubimmobilier.ca
Tout savoir sur l'immobilier, formation, réseautage, outils.

162 PROPRIÉTÉS COMM. INDUSTRIELLE
TERRAIN À DÉVELOPPER, au centre-ville de Gatineau, usage : commerce au détail, condo, restaurant, espace bureaux; 2 pas des édifices gouvernementaux, 720 000 \$, 613-738-1053

170 COMMERCES
LIBRAIRIE D'OCCASION
Rue St-Denis, 514-849-0987
www.acquidition.biz

180 ESPACES COMM. INDUSTRIELS À LOUER
1900 pi², à Laval, commercial / bureau, 514-952-0962

182 CHAMBRES, PENSIONNS
A MOTEL (614) 489-4258
Ch. sem, tél. micro-ondes, frigo, super écran pour calme

184 PROPRIÉTÉS
BROSSARD "R", 4 ch., piscine, 2000\$/mois + frais, Libre. À vendre aussi, Frank, Ctr Enna, 514-702-9542

186 BUREAUX À LOUER
1463 ST-JOSEPH EST, 6 pièces fermées, bureaux, 1700 \$/mois, 514-992-1715

188 BUREAUX À LOUER
2348 JEAN-TALON à côté métro Iberville, centre prof., 2000 pi² et +, 450-661-1743

192 DIVERS À LOUER
C.D.N., près de Concordia (Loyola) espace de bureau à louer, 13 novembre de 9h30 à 16h. Articles de qualité, prix incroyables, 2350 Sherbrooke Est #11, coin Sheppard

194 ON DEMANDE À PARTAGER
4/4 à partager, N.D.G., chauf-fauge, 425 à 3400\$/car. Sup. 1500 \$, 514-482-2445

196 SOUS LOCATION
C.D.N., 3/4, ave. trois, 965 \$, 1/2, chauf-fauge, 1200 \$, 514-945-4192

198 APPARTEMENTS MEUBLES
A MTL, métro, 3/4, bien équipé, meuble, éq. câble / tél. / Sem./, mois 514-281-1111

200 MARCHANDISES et services
ACHETERAIS appareils photo + acc. Leica, Hasselblad, Nikon et autres 514-898-5351

202 INSTRUMENTS DE MUSIQUE
PIANO à queue acajou 3850\$
Bouthillier Musique (514) 722-8741

204 COLLECTIONS
COLLECTION de stylos Mont Blanc. Aussi plume en Mont Blanc. Inf. 514-941-7323.

206 ANTIQUITES, OUVRES D'ART BIJOUX
ACHAT ANTIQUITES meubles, vaisselle, succession. Ernest: 514-817-5536

208 ANTIQUITES, OUVRES D'ART BIJOUX
ACHAT ANTIQUITES meubles, vaisselle, succession. Ernest: 514-817-5536

240 MARCHÉ aux puces
2X TOYO hiver, 215-45R17, 2X Dunlop hiver, 225-45R17, 100 \$ ch., 514-951-8113.

242 BUREAUX
4 PNEUS 215/65/16 Michelin, neufs, 175/70/13 Bridgestone (5), 175/80/13 avec jantes (4), pour Toyota, 514-344-9677

244 OFFRES d'emploi
LAV/SEC. à vendre exc. cond. 5 ans de gar. facture à l'appui, 350 \$, 514-333-3776 après 18h.

246 OFFRES d'emploi
LAV/SEC. superposée, Kenmore, presque neuve, blanc, gar., 900 \$, 514-271-2401

248 OFFRES d'emploi
LAVE - LINGE SÉCHANT (chargement frontal), état neuve, 1000\$. 514-238-3940

250 OFFRES d'emploi
LAVEUSE Whirpool et frigo Westinghouse, 18 pi³, blancs. Ensemble ou séparé. Impecc. 500\$ le tout. 514-259-2391

252 OFFRES d'emploi
LIT QUEEN, + sommier 400 \$ sofa neuf 500 \$. Cause déménagement. 514-938-4361

254 OFFRES d'emploi
MAGNIFIQUE meuble de chambre, fait à la main, pouvant servir de vaisselier ou meuble de TV, 6' x 8', valeur 500 \$, prix 275\$. 450-447-5809

256 OFFRES d'emploi
MOBILIER bleu, chambre d'enfant (garçon), lit capitaine, commode + table, 1400 \$, 500\$ par 2005, 514-634-9838

258 OFFRES d'emploi
MOBILIER S/manger, style anglais, table, 2 rallonges, 6 chaises. Vaisselier, coin. Imp. 900 \$. 514-259-2391

260 OFFRES d'emploi
ORDI Pentium III/128MB, complet + écran B5, 200 Pentium 4/256MB/40GB/C2/RW complet, 275\$, 514-703-9528

262 OFFRES d'emploi
PARC de bébé Graco 50 \$, porte bébé doris Kelly Kids valeur 300 \$ pour 150 \$, pres-que neuve. 514-329-2027

264 OFFRES d'emploi
PIANO Wellis 1500\$, lit simple 1500\$, ordi Pentium 120, 100\$, cuisinière élect. 150\$, cause transfert 514-855-0870

266 OFFRES d'emploi
PNEUS hiver 4, GT Champiro, 205/60R15, seul, 6000 km, 188\$, 514-631-6919

268 OFFRES d'emploi
PNEUS hiver Dunlop (Mora-no) P235/65R18, 1 hiver, sur 4505 nég, 514-389-1436

270 OFFRES d'emploi
SMANGER Cardinal Léger (sculpte), table rallonges 56"x96" + 4 chaises + 2 chaises capitaines et buffet. Min. 15 000\$. 450-785-5663

272 OFFRES d'emploi
SOUFFLEUSE, White 10hp-30, exc. cond, payé 1299\$ pour 750\$. 514-485-9930

274 OFFRES d'emploi
SOUFFLEUSE Columbia 10/32, démarreur électrique 350\$. 450-667-0347

276 OFFRES d'emploi
SYSTÈME de son haute gamme, 2 mois, valeur 26 000 \$ pour 8950 \$. 514-902-6236

278 OFFRES d'emploi
TABLE de billard, 4x8, années 70-75, équipements, 414-739-7534

280 OFFRES d'emploi
TOYO haute performance 4 pneus, 205/60R16, 6000 km, 514-977-1873

282 OFFRES d'emploi
VÊTEMENTS FÉMININS haut de gamme, neu, portés, bas prix, 514-498-1897

284 OFFRES d'emploi
VIEUX BIQUES ROUGES années 70-80, 2876\$, 514-737-4671

286 OFFRES d'emploi
VOITURE à chevaux pin verni, 12' X 6', avec train, toit, et bolsheig 450-346-1804

288 OFFRES d'emploi
VEHICULES (EUSE) de maisons neuves pour nouveau projet à Lorraine. Expérience dans la vente de maisons neuves haut-de-gamme obligatoirement. Veuillez faxer votre CV au 514-738-9279

290 OFFRES d'emploi
VENDEUR/TRICE pour rédaction de bulletins d'association. Courts textes et traductions de communications reçus en anglais. Tél: 514-978-9163 ou info@creattitudeinc.com

292 PROGRAMMEUR(SE) INTERMÉDIAIRE (recherché(e)) expérience en WINDEV ou Visual Studio.Net Fax CV 514-281-1114 ou tcella@trans-tek.net R.313

294 VENTE, COMMERCE
AGENT DE VENTE, pour service d'hôtel; forfait réunion, conférence, 450-284-5550

296 INDUSTRIE DU VÊTEMENT
RECHERCHE tailleur(euse) pour faire des pantalons et réparations, 514-593-8047

298 ENTRETIEN, SÉCURITÉ, CONCIERGE
AGENCE SÉCURITÉ PRESTIGIEUSE
Recrute 400 agents pour événements spectaculaires. 14,50 \$/h à 16 \$/h. Faxez CV 1-877-919-9160

300 EMPLOIS DIVERS
CIE, électronique est à la recherche de: inspecteur(trice), soudeur(euse) d'ex. SMT et assembleur(trice). Située à l'ouest de Montréal, offre un permanent, jour / soir. Télécopier 450-445-3023. Courriel: cvemploi@qma-electronics.ca

302 EMPLOIS DIVERS
COMPAGNIE de cosmétique à St-Laurent recherche une (e) assistante(e) gérante(e) et une (e) vendeuse en lingerie. Fax: 514-333-4008. Faxer CV au 514-333-4008.

304 OFFRES d'emploi
CABINET d'avocats de Montréal recherche réceptionniste bilingue, 35 \$/sem, 11 \$ à 15 \$ l'heure. Bonne connaissance en informatique, service à la clientèle, travail de bureau. Transmettre CV, Luc Melhot, fax 450-449-6675 ou lucmelhot@videotron.ca

306 OFFRES d'emploi
COMPAGNIE en audio-visuel à la recherche d'une (e) technicien(ne). Tâches: installation/opération/démontage d'équipement audio-visuel. Préparation de logiciel de vote électronique. Modifications de présentations PowerPoint. Exigences: bilinguisme, connaissance avancée de PowerPoint 2003, permis de conduire, flexibilité à voyager. Appeler au 514-956-1977.

308 OFFRES d'emploi
ÉBÉNISTE: Débitteur - monteur, armoires de cuisine, autonome et expérience. Laval, 450-664-7327, fax: 664-4088.

310 INFORMATIQUE
PROGRAMMEUR(SE) INTERMÉDIAIRE (recherché(e)) expérience en WINDEV ou Visual Studio.Net Fax CV 514-281-1114 ou tcella@trans-tek.net R.313

312 VENTE, COMMERCE
GESTIONNAIRE IMM. RÉSIDENTIEL Plus de 200 log. Exp.: gestion, concierge, locataire, réeq. Faxez CV à 450 670 - 3992

314 HÔTELLERIE, RESTAURATION, ALIMENTATION
BARMAN(aid),serveur,établissement, 849-2828 EcoleDesMaitres.com

316 EMPLOIS DIVERS
CIE, électronique est à la recherche de: inspecteur(trice), soudeur(euse) d'ex. SMT et assembleur(trice). Située à l'ouest de Montréal, offre un permanent, jour / soir. Télécopier 450-445-3023. Courriel: cvemploi@qma-electronics.ca

318 EMPLOIS DIVERS
COMPAGNIE de cosmétique à St-Laurent recherche une (e) assistante(e) gérante(e) et une (e) vendeuse en lingerie. Fax: 514-333-4008. Faxer CV au 514-333-4008.

320 EMPLOIS DIVERS
CIE, électronique est à la recherche de: inspecteur(trice), soudeur(euse) d'ex. SMT et assembleur(trice). Située à l'ouest de Montréal, offre un permanent, jour / soir. Télécopier 450-445-3023. Courriel: cvemploi@qma-electronics.ca

322 EMPLOIS DIVERS
CIE, électronique est à la recherche de: inspecteur(trice), soudeur(euse) d'ex. SMT et assembleur(trice). Située à l'ouest de Montréal, offre un permanent, jour / soir. Télécopier 450-445-3023. Courriel: cvemploi@qma-electronics.ca

324 EMPLOIS DIVERS
CIE, électronique est à la recherche de: inspecteur(trice), soudeur(euse) d'ex. SMT et assembleur(trice). Située à l'ouest de Montréal, offre un permanent, jour / soir. Télécopier 450-445-3023. Courriel: cvemploi@qma-electronics.ca

326 EMPLOIS DIVERS
CIE, électronique est à la recherche de: inspecteur(trice), soudeur(euse) d'ex. SMT et assembleur(trice). Située à l'ouest de Montréal, offre un permanent, jour / soir. Télécopier 450-445-3023. Courriel: cvemploi@qma-electronics.ca

328 EMPLOIS DIVERS
CIE, électronique est à la recherche de: inspecteur(trice), soudeur(euse) d'ex. SMT et assembleur(trice). Située à l'ouest de Montréal, offre un permanent, jour / soir. Télécopier 450-445-3023. Courriel: cvemploi@qma-electronics.ca

330 EMPLOIS DIVERS
CIE, électronique est à la recherche de: inspecteur(trice), soudeur(euse) d'ex. SMT et assembleur(trice). Située à l'ouest de Montréal, offre un permanent, jour / soir. Télécopier 450-445-3023. Courriel: cvemploi@qma-electronics.ca

332 EMPLOIS DIVERS
CIE, électronique est à la recherche de: inspecteur(trice), soudeur(euse) d'ex. SMT et assembleur(trice). Située à l'ouest de Montréal, offre un permanent, jour / soir. Télécopier 450-445-3023. Courriel: cvemploi@qma-electronics.ca

334 EMPLOIS DIVERS
CIE, électronique est à la recherche de: inspecteur(trice), soudeur(euse) d'ex. SMT et assembleur(trice). Située à l'ouest de Montréal, offre un permanent, jour / soir. Télécopier 450-445-3023. Courriel: cvemploi@qma-electronics.ca

336 EMPLOIS DIVERS
CIE, électronique est à la recherche de: inspecteur(trice), soudeur(euse) d'ex. SMT et assembleur(trice). Située à l'ouest de Montréal, offre un permanent, jour / soir. Télécopier 450-445-3023. Courriel: cvemploi@qma-electronics.ca

338 EMPLOIS DIVERS
CIE, électronique est à la recherche de: inspecteur(trice), soudeur(euse) d'ex. SMT et assembleur(trice). Située à l'ouest de Montréal, offre un permanent, jour / soir. Télécopier 450-445-3023. Courriel: cvemploi@qma-electronics.ca

340 EMPLOIS DIVERS
CIE, électronique est à la recherche de: inspecteur(trice), soudeur(euse) d'ex. SMT et assembleur(trice). Située à l'ouest de Montréal, offre un permanent, jour / soir. Télécopier 450-445-3023. Courriel: cvemploi@qma-electronics.ca

342 EMPLOIS DIVERS
CIE, électronique est à la recherche de: inspecteur(trice), soudeur(euse) d'ex. SMT et assembleur(trice). Située à l'ouest de Montréal, offre un permanent, jour / soir. Télécopier 450-445-3023. Courriel: cvemploi@qma-electronics.ca

344 EMPLOIS DIVERS
CIE, électronique est à la recherche de: inspecteur(trice), soudeur(euse) d'ex. SMT et assembleur(trice). Située à l'ouest de Montréal, offre un permanent, jour / soir. Télécopier 450-445-3023. Courriel: cvemploi@qma-electronics.ca

346 EMPLOIS DIVERS
CIE, électronique est à la recherche de: inspecteur(trice), soudeur(euse) d'ex. SMT et assembleur(trice). Située à l'ouest de Montréal, offre un permanent, jour / soir. Télécopier 450-445-3023. Courriel: cvemploi@qma-electronics.ca

348 EMPLOIS DIVERS
CIE, électronique est à la recherche de: inspecteur(trice), soudeur(euse) d'ex. SMT et assembleur(trice). Située à l'ouest de Montréal, offre un permanent, jour / soir. Télécopier 450-445-3023. Courriel: cvemploi@qma-electronics.ca

350 EMPLOIS DIVERS
CIE, électronique est à la recherche de: inspecteur(trice), soudeur(euse) d'ex. SMT et assembleur(trice). Située à l'ouest de Montréal, offre un permanent, jour / soir. Télécopier 450-445-3023. Courriel: cvemploi@qma-electronics.ca

352 EMPLOIS DIVERS
CIE, électronique est à la recherche de: inspecteur(trice), soudeur(euse) d'ex. SMT et assembleur(trice). Située à l'ouest de Montréal, offre un permanent, jour / soir. Télécopier 450-445-3023. Courriel: cvemploi@qma-electronics.ca

354 EMPLOIS DIVERS
CIE, électronique est à la recherche de: inspecteur(trice), soudeur(euse) d'ex. SMT et assembleur(trice). Située à l'ouest de Montréal, offre un permanent, jour / soir. Télécopier 450-445-3023. Courriel: cvemploi@qma-electronics.ca

356 EMPLOIS DIVERS
CIE, électronique est à la recherche de: inspecteur(trice), soudeur(euse) d'ex. SMT et assembleur(trice). Située à l'ouest de Montréal, offre un permanent, jour / soir. Télécopier 450-445-3023. Courriel: cvemploi@qma-electronics.ca

358 EMPLOIS DIVERS
CIE, électronique est à la recherche de: inspecteur(trice), soudeur(euse) d'ex. SMT et assembleur(trice). Située à l'ouest de Montréal, offre un permanent, jour / soir. Télécopier 450-445-3023. Courriel: cvemploi@qma-electronics.ca

360 EMPLOIS DIVERS
CIE, électronique est à la recherche de: inspecteur(trice), soudeur(euse) d'ex. SMT et assembleur(trice). Située à l'ouest de Montréal, offre un permanent, jour / soir. Télécopier 450-445-3023. Courriel: cvemploi@qma-electronics.ca

362 EMPLOIS DIVERS
CIE, électronique est à la recherche de: inspecteur(trice), soudeur(euse) d'ex. SMT et assembleur(trice). Située à l'ouest de Montréal, offre un permanent, jour / soir. Télécopier 450-445-3023. Courriel: cvemploi@qma-electronics.ca

364 EMPLOIS DIVERS
CIE, électronique est à la recherche de: inspecteur(trice), soudeur(euse) d'ex. SMT et assembleur(trice). Située à l'ouest de Montréal, offre un permanent, jour / soir. Télécopier 450-445-3023. Courriel: cvemploi@qma-electronics.ca

366 EMPLOIS DIVERS
CIE, électronique est à la recherche de: inspecteur(trice), soudeur(euse) d'ex. SMT et assembleur(trice). Située à l'ouest de Montréal, offre un permanent, jour / soir. Télécopier 450-445-3023. Courriel: cvemploi@qma-electronics.ca

501 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

511 CAMIONS, 4X4, FOURGONNETTES
HONDA CRV 98, man., équipée, 8 pneus, démar. 125 000 km, faut vendre 514-489-5149

513 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

515 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

517 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

519 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

521 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

523 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

525 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

527 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

529 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

531 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

533 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

535 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

537 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

539 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

541 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

543 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

545 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

547 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

549 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

551 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

553 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

555 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

557 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

559 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

561 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

563 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

565 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

567 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

569 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

571 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

503 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

505 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

507 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

509 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

511 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

513 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

515 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

517 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

519 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

521 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

523 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LOURDS
GMC CHEVROLET 1994 "Dumper" en bon état, 514-955-6899

525 MACHINERIES DIVERSES, VEHICULES LO

VÉHICULES AUTOMOBILES

HONDA Civic LX 98, argent, 4 ptes a/c, man. très bon état 5400 \$, 514-421-2941

HONDA Civic LXG 2002, 5 vit. 50 000 km, tout équipée. 10 995 \$, 514-322-1904 crtr

HONDA Civic LX-G 04 aut. a/c, ABS, 27 000 km, 16 500 \$, SD Auto 514-952-9908

HONDA LX-G 02, "gold" 4 ptes, 171 000 km, A-1, non fumeur, a/c, mags, ABS, CD, élect., 8300 \$, 450-928-3787

HYUNDAI Accent GS 2004, aut., 3 ptes, transfert de loc. 15 500 km, 514-522-7048

HYUNDAI Accent 04, 5 vit., a/c, élect., 33 000 km, reprise loc. 2495\$/mois, 450-449-0286

HYUNDAI Elantra 05, 5 vit., a/c, 15 000 km, 12 995 mags SD Auto 514-952-9908

HYUNDAI Sonata 2002, aut., V6, 84 500 km, démar., A1, gar., 10 500 \$ 450-447-9618

HYUNDAI Sonata 02 aut. a/c, seul, 37 000 km, 11 800 \$, SD Auto 514-952-9908

HYUNDAI Sonata V6 2001, A1, 69 000 km, 7900\$, équipée, pneus hiver, 514-341-6578

HYUNDAI Thiburon, 2000, 5 vit., CD, rouge, 119 000 km, 1 proprio, int., carrosserie impéc. 514-344-5497

HYUNDAI Thiburon SE 01 tout équipée, 103 000 km, freins neufs, 8900\$, 514-523-9524

HYUNDAI Thiburon 03 Tuscani V6, 6 vit., kit jupes...39500 km www.hondacanada.com

INFINITI FX-45 2004 état exceptionnel, A-1, 19 000 km. Noir / cuir noir, 8 pneus, 46 000 \$ **450-671-5530**

JAGUAR XJR 2003 bleu saphir, int.ivoire, V8 "super charge", tout équipée, mécanique certifiée, 54 000 km, bal. garantie mai 07, 39 500 \$, Autotomax Gabriel 514-952-2341.

JAGUAR XTYPE 2002 V6 2.5L, 5 vit., "British Racing Green" int. cuir, tout équipée, inspectée en 140 points certifié par Jaguar, tout original, garantie, 60 000 km, Faut Voir ! 19 995 \$, Autotomax Gabriel 514-952-2341.

LEXUS ES 300 99 aut., 80 000 km, 20 500 \$, 13 900 \$ 450-434-7161, 450-793-0362

MAXIMA GXE, 2000, méc. A1, tout équipé, 124 000 km, argent, 9800 \$, 450-653-3551

MAZDA 3, GT, Groupe GFX, 2004, manuelle, indigo Duval Mazda 514-990-9164

MAZDA 6, 2004, aut., très bien équipé, argent, 18 995 \$ Duval Mazda 514-990-9164

MAZDA 626 LX 2000, 4 ptes, noire, V6, aut., 1 proprio, tout équipé, mags + 4 pneus hiver incl., 112 000 km, démarreur, très bonne condition, 9500 \$. 450-510-1241

MAZDA 6 GS, 04, 5 vit., a/c, 4 cyl., 37 000 km, cuir, mags, 12 900 \$. 514-831-6141

MAZDA 6 GS Sport, 04, aut., a/c, seul, 3000 km, 20 500 \$, SD Auto 514-952-9908

MAZDA Miata 03, man. 6 vit., 22 000 km, impéc. 22 995 \$ Duval Mazda 514-990-9164

MAZDA Miata 99 convertible, 67 000 km, manuelle, rouge, **Park Avenue BMW** 450-445-4555 514-875-4415

MAZDA Protégé LX 2003 10 995 \$, ouvert 7 jours Fortier Auto (514) 353-4444

MAZDA Protégé LX 2002, 80 000 km, gris, 13 900 \$, reprise, 9900 \$, 450-622-6049

MAZDA Protégé 2003, aut., 13 000 km, a/c, fin de gar., 13 800 \$, 514-262-1497.

MAZDA Protégé 01, noir, a/c man., gr. élect., CD, 10 795 \$ Duval Mazda 514-990-9164

MAZDA Protégé LX 2000, 4 ptes, 125 000 km, gris métallique, bien entretenu, 7950 \$ 1999, Patrick 514-807-0997

MAZDA Protégé 03 5 vit., a/c, seul, 37 000 km, gar. 11 800 \$, SD Auto 514-952-9908

MAZDA Protégé 5 02, 5 vit., a/c, 39 000 km, mags, 13 600 \$, SD Auto 514-952-9908

MAZDA RX-8 GT 2004 titane cuir 2 tons, 40 000 km, équipée, transfert de loc. 499 \$ pour 27 mois, 514-248-2775.

MAZDA Tribute LX 03 2x4, 54 000 km, gar. Mazda, rouge, aut. 16 900 \$ 450-756-1135

MERCEDES 2004, E-500, fam., 7100 km, comme neuve, 70 000 \$, 418-549-1020.

MERCEDES 2005 C240 4 Matic granite 2005 C240 4 Matic 2000 km, 2003 C240 4 Matic x2 2003 C32 Capri Bleue 2001 ML 430 silver 20 000 km 2000 E 55 silver 35 900 \$ 2001 BMW 23 24 000 km 2001 BMW 330i X silver 2001 Audi A6 silver autotomax.com

MERCEDES 430 98, 42 000 km, femme proprio, très propre, 28 000 \$ 514-933-0900

MERCEDES C220 95 exc. cond., 175 000 km, raison: départ, 10 950 \$, 514-942-4876

MERCEDES C220 95, noir/ noir, aut., alarme, cuir, impeccable, 8 pneus, 514-952-8700

MERCEDES C 230, 1999, aut., cuir, beige, 85 000 km Duval Mazda 514-990-9164

MERCEDES C230 99, 94 000 km, noir, cuir tan, toit, A-1, 16 900 \$, 514-497-3444

MERCEDES C32 AMG 2003, aut., 45000 km, tout équipée. [lutex.ca](http://www.lutex.ca) 514-336-3000

MERCEDES CLK-55, AMG, Cabriolet, 02, 66 900 \$, Fortier Auto (514) 353-4444

MERCEDES E320 4 Matic wagon 2002, aut., AWD, impeccable, 29900\$, A voir! M. Martin 514-703-7280

MERCEDES E320 CDI 05, diesel, grise int. beige, 16 000 km, 64500 \$, 514-967-7415

MINI COOPER S 2003 Sport PAK, toit, bijou, 39 000 km, 25 900 \$, 514-344-4611

MITSUBISHI Galant ES 2004 grise, 34 000 km, tout équipée, 15 900 \$ 514-968-9888 crtr

NISSAN Altima S 05, aut., air, choix de 3. À partir de 18 500 \$ 514-968-9888 crtr.

NISSAN Altima GXE 00, 5 vit., 140 000 km, grise, A1, pneus hiver, 7999 \$, 514-961-1753

NISSAN Altima 2.5 S 2002, aut., 82 000 km, CD, cond. A-1, 12 500 \$, 514-737-1064

NISSAN Maxima GXE 1997 aut., verte, int. beige. Très propre. Bon état. 218 000 km. 5200 \$, 514-895-0391

NISSAN Maxima 1995, 93 000 km, 8500 \$, 450-654-5546.

NISSAN Sentra GXE 2003 10 995 \$, ouvert 7 jours Fortier Auto (514) 353-4444

NISSAN Sentra 02, aut., a/c, 36 000 km, cd., gar., coûtant 7900\$+ CL inc. 450-430-3556

NISSAN Sentra GXE 01 man. verte, tout équipée, retroviseur chauff., bas km, comme neuf, 9499 \$ nég. 514-756-2111

NISSAN Sentra SE-R, 03 a/c 6 vit., 31 000 km, toit, 16 500 \$ SD Auto 514-952-9908

NISSAN Sentra GXE 02 équipée a/c seul 24 000 km 10 600 \$ SD Auto 514-952-9908

ODYSSEY EX 2002 2 en stock, 450-445-7161 BROSSARD HONDA

OLDS Alero GLS 03 V6 noir, 52 000 km, cuir, transf. bal, 364 \$ tx incl. acout. Le vous-donnez 2000 \$, 514-262-3486

GREGOIRE Prestige
OUVERT 7 JOURS

BMW SERIE 3

97 328i	40000km	15950\$
02 320i	72000km	24950\$
02 325i	57000km	26950\$
03 325i	48000km	31950\$
03 330xi	78000km	33950\$
04 325ci	35000km	36950\$

SERIE 5

02 525i	66 000km	29950\$
01 530i	73000km	28950\$
01 540i	67000km	33950\$

SERIE X

01 X5 4.4	76000km	37950\$
02 X5 3.0	68000km	28950\$
02 X5 4.4	86000km	39950\$

+ 50 BMW disponibles
www.gregoire.com
St-Eustache
450.472.7272

GREGOIRE Prestige
OUVERT 7 JOURS

MERCEDES CLASSE C

02 C230	75000km	22950\$
01 C320	48000km	25950\$
02 C240	56000km	25950\$
02 C32 AMG	58000km	44950\$

CLASSE CL

00 CL500	106 000km	44950\$
03 CL600	13000km	95950\$

CLASSE CLK

01 CLK 430	77000km	32950\$
03 CLK 320	76000km	39950\$
02 CLK 430 cab38000km	47950\$	

CLASSE E

01 E430 4matic64000km	32950\$	
02 E320	58000km	33950\$
03 E500	79000km	49950\$

CLASSE ML

01 ML 320	74000km	25950\$
01 ML 430	69000km	27950\$
03 ML 350	92000km	31950\$
02 ML 500	71000km	31950\$

CLASSE S

00 SL500	47000km	46950\$
04 SL600	55000km	129900\$

+ 50 Mercedes disponibles
www.gregoire.com
St-Eustache
450.472.7272

PONTIAC Grand Prix GTP 1998, 6700 km, nég. (neut. 35 000 \$) 450-656-9322

PONTIAC Sunfire 2004 10 995 \$, ouvert 7 jours Fortier Auto (514) 353-4444

PONTIAC Vibe 2004, 4x4, awd, aut.bleu 39 000 km

Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

PORSCHE 05, Carat, conv., tout équipée, 110 000\$ ou dépot 10 000\$, loc. 1350\$/mois taxes incl. 514-967-7415

PORSCHE Boxster 2002 noir, 72 000 km, 32 900\$, 514-884-1405, 514-444-7720

PORSCHE Carrera 911, C2, cabriolet, 2000, 65 900 \$ Fortier Auto (514) 353-4444

SAAB 04, Cabrio 9.3 aéro, gris argent, 35 000km., pas hiver, 46 500 \$, 514-792-4020

SAAB 9-3 SE 02, aut., cuir, toit, 47 000 km, mags 17 999 \$ SD Auto 514-952-9908

SAAB 9.5, Turbo 00, noir/tan, 129 000 km, 8 pneus, 11 500 \$ Swedish Auto 514-484-3200

SATURN SL2 1998, aut., 4 ptes, 107 000 km, 8 pneus exc. état. Air, radio-cassette. 4500 \$. 514-917-9103

SENTRA XE 01, noire, man., 92 000 km, 8 pneus, 9000 \$, Isabelle 514-648-3408

SUBARU Forester 01, awd, 57 000 km a/c, A-1, 15 500 \$ dois vendre 514-265-0044

SUBARU Impreza TS 2003 fam., 5 ptes, noire, 80 000 km, 14 500 \$, 450-882-3325

SUBARU Impreza TS 2000, 5 vit., gris, 4 ptes, 8 pneus, 9500\$, 450-742-7761

SUBARU Legacy L, 2000, 85 000 km, 4 ptes, groupe élect., démar., à distance, 11 500 \$, 819-583-1999.

SUBARU Legacy LSI 95, toit, air, cuir, élect., 117 000 km., propre 6500\$, 514-527-6399

SUBARU Outback fam, 99, bleu marine, 5 vit., 150 000 km., 514-924-3863

TOYOTA Camry LE 2000, noire, aileron, aut., 4 cyl., 120 000 km, exc. état, freins neufs oct. 2005, 4 pneus d'hiver (une saison d'usage), 14 500 \$, 450-774-3391

TOYOTA Camry LE 97, tout équipé, aut., 151 000 km, propre, 6600 \$, 514-893-8602

TOYOTA Corolla 02, aut., 87 000 km, propre, 8900 \$, 514-830-6312, 514-367-4905

TOYOTA Corolla 05, 500 km, pers. âgée, aut., tout équipée, a/c, bon prix, 450-657-1676

TOYOTA Corolla CE 02, 87 000 km, 5 vit., démar., méc. A1, a/c, 450-647-6328

TOYOTA Corolla CE 2005, aut., air, CD, beige, 15 500 \$, 514-968-9888 crtr

TOYOTA Corolla CE 2000, 99000 km, man., a/c, 8700\$ [lutex.ca](http://www.lutex.ca) 514-891-3161

TOYOTA Corolla CE 02, man. démar., 62 000 km, 8 pneus, 10 500 \$, 514-572-4062

TOYOTA Echo, 2001, 4 ptes, man., a/c, 61 000 km, 9495 \$ Duval Mazda 514-990-9164

TOYOTA Echo 04 HB aut, a/c BROSSARD TOYOTA 450-445-0577 514-831-6585

TOYOTA Echo 2001, man., grise, 2 ptes 90 000 km, 8000\$ 514-356-8879 message

TOYOTA Echo LE 04 cat-chabok 21 000 km, aut., CD, 13 500 \$ 514-737-1064

TOYOTA Matrix gr B (1) et XR (1) 05, aut., a/c, mags, à partir de 17 900 \$ 514-968-9888 crtr

TOYOTA Sequoia V8S 2002, 40 000 km, 8 pneus., exc. cond. 25 000\$, 514-739-7286

TOYOTA Solara 2004, convertible, toit beige, auto blanche, 16 000 km, 514-826-1834

TOYOTA Solara 00, impéc. 103 000 km, 10 500 \$ nég., cause divorce, 450-821-9915

TOYOTA Tercel 96, man. 2 ptes 258 000 km, méc. A1, 2400\$ Pincourt 514-425-5074

VOLKS Golf 01, aut., 2 ptes, 6 CD, a/c, 64 000 km, 8 pneus, exc. état, 514-947-8401.

VOLKS Golf 03, 62 000 km, 1 proprio non-fumeur, 4 pneus hiver, 450-229-9835

VOLKS Golf 2000, 2 ptes, aut., rouge, CD, 100 000 km, 7900\$, 450-477-9300

VOLKS Golf TDI 2003, aut., 124 000 km, équipée, 4 pneus hiver, 16 500 \$ 450-756-1135

VOLKS Jetta 00 1.8T gris A-1 54 000 km, aut., 8 pneus, femme, 11 500 \$, 450-466-8696

VOLKS Jetta 2002, 1.8i, man. bleu, 33 000 km, 8 roues, imp. pec, 15 000 \$. 819-697-2308

VOLKS Jetta TDI 2005, aut., blanc, transfert loc. 425 \$/mois, 12 000 km, 450-647-5034

VOLKS Jetta TDI 01, aut., gr. élect., a/c 272 000 km 8700\$, 819-947-1063, 514-571-5289

Volks Lazon
Le plus grand inventaire de VOLKS D'OCCASION Plus de 100 en inventaire

BLAINVILLE 450-430-1460
Automobiles E. Lazon
www.lazon.qc.ca

VOLKS Passat 2006, seulement 1800 km, 500\$/de dépot comme gar. de bail, balance de loc. 407\$/mois - 46 mois, 800-363-5253, 819-395-5014

VOLKS Passat fam. 2002, 68 000 km, mags, toit ouvrant, cuir, garantie, 18 955 \$ nég., vitres teintées, 514-353-2440

GREGOIRE Prestige
VOLVO

01 S40 1.9T	96000km	13900\$
01 S40 1.9T	56000km	16950\$
00 S80 1.6	95000km	16950\$
01 S80 2.9	78000km	21950\$
02 V70	88000km	23950\$
00 C70 CABRIO 65000km	24950\$	
02 S80 T6	53000km	25950\$
01 XC70	55000km	26950\$
01 C70 CABRIO 62000km	27950\$	
01 S80 AWD	45000km	35950\$
04 C70 CABRIO 17000km	42950\$	

OUVERT 7 JOURS
www.gregoire.com
St-Eustache
450.472.7272

VOLVO S70 SE 00 très propre, 150 000 km, 1 seul proprio 11 800\$ 514-594-5255

VOLVO S70, 1999, A-1, 156 000 km, 10 500 \$, aut., cuir, 8 pneus, 514-966-7730

VOLVO S70 SE 00 très propre, 150 000 km, 1 seul proprio 11 800\$ 514-594-5255

VOLVO V50, 05, aut., tout équipé, toit 25 000 km, Swedisch Auto 514-484-3200

VOLVO V70 98, 180 000 km, grise, impeccable, 8200 \$. 450-437-3963

VOLVO V70 XC AWD 00, 154 000 km, équipée, 13 500 \$ Plusieurs V70 disponibles. Swedisch Auto 514-484-3200

VOLVO XC70 2001, noir, 112 000 km, gar. 160 000 km, pneus-freins neufs. Faut vendre! 22 000 \$, 514-525-2668

VOLVO XC 70 AWD '99, 165 000 km, tout équipée, très propre, bijou! 12 950 \$, 450-651-7498, 514-575-7720

VOLVO S60, 2.4 Turbo aut. 02 53 000 km gar. 2009. 475\$ Swedisch Auto 514-484-3200

VOLVO S60, 2002, tout équipé, 72 000 km, noir, cuir beige 23 000\$, nég. 514-322-5720

VOLVO S70, 1999, A-1, 156 000 km, 10 500 \$, aut., cuir, 8 pneus, 514-966-7730

VOLVO S70 SE 00 très propre, 150 000 km, 1 seul proprio 11 800\$ 514-594-5255

VOLVO V50, 05, aut., tout équipé, toit 25 000 km, Swedisch Auto 514-484-3200

VOLVO V70 98, 180 000 km, grise, impeccable, 8200 \$. 450-437-3963

VOLVO V70 XC AWD 00, 154 000 km, équipée, 13 500 \$ Plusieurs V70 disponibles. Swedisch Auto 514-484-3200

VOLVO XC70 2001, noir, 112 000 km, gar. 160 000 km, pneus-freins neufs. Faut vendre! 22 000 \$, 514-525-2668

VOLVO XC 70 AWD '99, 165 000 km, tout équipée, très propre, bijou! 12 950 \$, 450-651-7498, 514-575-7720

AVIS LÉGAUX - APPELS D'OFFRES SOUMISSIONS - ENCANS

Disposition d'autobus usagés de marque Classic Documents disponibles : 8845 boul. St-Laurent, Montréal, à compter du **lundi 14 novembre 2005**, de 9 h à 12 h et de 13 h à 15 h. Information : (514) 280-4924

Dépôt des soumissions : STM, 8845, boul. St-Laurent, Montréal, au plus tard le **17 novembre 2005** à 15 h.

Rencontre d'information et visite le **lundi 14 novembre 2005**, de 9 h à 12 h et 13 h à 15 h. Aucune garantie de soumission. La STM ne s'engage à accepter, ni la plus favorable, ni aucune des soumissions.

Référence : STM-2005-11-1401 BL
Louise Pouliot
Secrétaire adjointe

STMT

SOUMISSIONS PUBLIQUES

VILLE DE MONTRÉAL
Arrondissement Côte Saint-Luc - Hampstead - Montréal-Ouest

Des soumissions scellées dans des enveloppes spéciales et dont le contenu sera clairement indiqué et adressées à Ville de Montréal, Arrondissement Côte Saint-Luc - Hampstead - Montréal-Ouest, 5801 boulevard Cavendish, Côte Saint-Luc, Québec, H4W 3C3 seront reçues selon les renseignements ci-dessous :

Appel d'offres pour : TRAVAUX DE RÉNOVATION À LA BIBLIOTHÈQUE PUBLIQUE ELEANOR LONDON DE CÔTE SAINT-LUC

Disponibilité des documents :
Date : À partir du **vendredi 11 novembre 2005**
Heure : 10 h
Endroit : Bureau des Ressources matérielles 5801, boulevard Cavendish Côte Saint-Luc, Québec

Coût : 50.00 \$

Ouverture des soumissions :
Date : Le **lundi 28 novembre 2005**
Heure : 14 h
Endroit : Salle des Conseillers Bureau de l'arrondissement 5801, boulevard Cavendish Côte Saint-Luc, Québec

Seules les personnes, sociétés, corporations et compagnies qui auront obtenu le document d'appel d'offres directement du bureau d'arrondissement situé à l'adresse ci haut mentionnée, sont admises à soumissionner.

Les soumissions seront reçues au plus tard le **lundi 28 novembre 2005 à 14 h** et seront ouvertes publiquement à cette même date et heure.

La Ville de Montréal, Arrondissement Côte Saint-Luc - Hampstead - Montréal-Ouest ne s'engage pas à accepter la plus basse soumission et se réserve le droit de rejeter toutes les soumissions reçues, sans responsabilité aucune de sa part pour les frais ou pertes encourus par les soumissionnaires.

Donné à Montréal, Québec, ce 11 novembre 2005.
Michel Richard
Acheteur

STMT

SOUMISSIONS PUBLIQUES

VOLVO
Plusieurs modèles Révisés et garantis
Garage Blainville 450-434-1169
www.servicevolvo.com

VOLVO man. 850 GLT 96, 160 000 km, tout équipée, A-1, 5800\$ 514-993-0101

VOLVO Plusieurs modèles Révisés et garantis
Garage Blainville 450-434-1169
www.servicevolvo.com

FINANCEMENT À PARTIR DE 2.8%

05, V50 AWD T5A	37 495 \$
05, S80 AWD RARE	41 995 \$
S60, 2.5T AWD	DÉMO
05, S60, 2.5T	36 900 \$
05, S60, 2.5T cuir	33 495 \$
05, S40, T5 AWD	7000 km
05, V70, 2.4A	2 en stock
05, XC70 AWD	43 495 \$
05, S40, 2.4i, 5 vit.	29 900 \$
04, XC90, T6 AWD	NOIR
03, XC70, AWD	27 995 \$
03, V40, 1.9T	15 000 km
03, S40 ASR 1.9T	52 000 km
03, S40 ASR 1.9T	59 000 km
02, S80, 2.9 ASR	23 995 \$
02, V70 XC AWD	27 500 \$
02, S60 2.4 aut.	17 495 \$
01, S60, 2.4 BLEU	17 595 \$
01, S60 T5, 5 vit.	23 995 \$
01, S40, ARGENT	16 900 \$
01, V40, 1.9T, 2.8%	15 495 \$

VOTRE CONCESSIONNAIRE DE L'OUEST DE L'ÎLE
www.volvopointeclair.com
(514) 630-3666

VOLVO S40 2003, ALBAINE. Transfert bail. 2009. 475\$ Swedisch Auto 514-484-3200

VOLVO S60, 2.4 Turbo aut. 02 53 000 km gar. 2009. 475\$ Swedisch Auto 514-484-3200

VOLVO S60, 2002, tout équipé, 72 000 km, noir, cuir beige 23 000\$, nég. 514-322-5720

VOLVO S70, 1999, A-1, 156 000 km, 10 500 \$, aut., cuir, 8 pneus, 514-966-7730

VOLVO S70 SE 00 très propre, 150 000 km, 1 seul proprio 11 800\$ 514-594-5255

VOLVO V50, 05, aut., tout équipé, toit 25 000 km, Swedisch Auto 514-484-3200

VOLVO V70 98, 180 000 km, grise, impeccable, 8200 \$. 450-437-3963

VOLVO V70 XC AWD 00, 154 000 km, équipée, 13 500 \$ Plusieurs V70 disponibles. Swedisch Auto 514-484-3200

VOLVO XC70 2001, noir, 112 000 km, gar. 160 000 km, pneus-freins neufs. Faut vendre! 22 000 \$, 514-525-2668

VOLVO XC



Décès, prières, remerciements

900 **Petites annonces**
cyberpresse.ca/necrologie

CYRENNE, Carrol
1948 - 2005
À Montréal, le 5 novembre 2005, à l'âge de 57 ans, est décédé M. Carrol Cyrenne. Il laisse dans le deuil son fils Jean-François Cyrenne, sa chère tante Adrienne, sa soeur Theresa Cyrenne, son neveu Kevin Richard ainsi que de nombreux parents et amis. Exposé au complexe funéraire

Alfred Dallaire MEMORIA

12415, Sherbrooke Est, P.-A.-T.
www.memoria.ca 514 277.7778
le vendredi 11 novembre de 14 h à 17 h et de 19 h à 22 h. Les funérailles auront lieu le samedi 12 novembre à 14 h en l'église St-Enfant Jésus (angle Notre-Dame et St-Jean Baptiste). Samedi le salon sera ouvert à compter de 11 h.



LAPLANTE, Luce (née Collette)
1921 - 2005

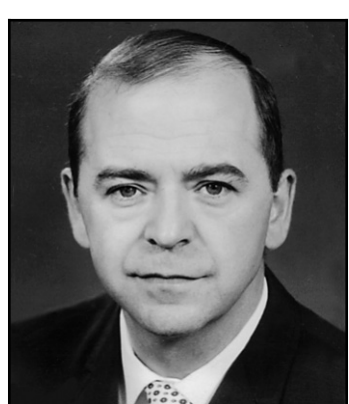
À St-Eustache, le 8 novembre 2005, à l'âge de 84 ans, est décédée Luce Collette, épouse de feu Gérard Laplante et mère de feu Louise Laplante. Elle laisse dans le deuil ses enfants Yvan (Josée), Paul et Colette (Dan), petits-enfants et arrière-petits-enfants ainsi que parents et amis. La famille recevra les condoléances à la résidence funéraire

URGEL BOURGIE

1750, Notre-Dame, Lachine
La liturgie de la Parole aura lieu le samedi 12 novembre 2005 à 11 heures en la chapelle du complexe. Heures des visites à partir de 10 heures le samedi 12 novembre 2005.

LÉVEILLÉE, Jean-Marie
1920 - 2005
À Longueuil, le 9 novembre 2005, est décédé monsieur Jean-Marie Léveillé, époux de feu Elaine Berthiaume. Il laisse dans le deuil ses enfants Roxane (Gilles Marci), Johanne (Roger Lynch), Jean-Charles (Nicole Lacombe), ses petits-enfants Thierry, Stéphanie, Marjorie et de nombreux parents et amis. La famille recevra les condoléances le samedi 12 novembre 2005 dès 13 heures, au **Centre funéraire Côte-des-Neiges 4525, ch. de la Côte-des-Neiges Montréal (514) 342-8000 Réseau Dignité**

Une liturgie de la Parole aura lieu cette même journée à 13 h 30 en la chapelle du centre funéraire, et de là, inhumation au terrain du cimetière Notre-Dame-des-Neiges. Des dons à la Fondation québécoise des maladies du coeur seraient appréciés.



PROULX, Jean-Louis
1926 - 2005

C'est avec grand chagrin que la famille Proulx vous fait part du décès de monsieur Jean-Louis Proulx, pharmacien retraité de Verdun. Suite à une longue maladie, Jean-Louis est décédé le 4 novembre 2005, à l'âge de 79 ans, au Centre hospitalier de Verdun. En compagnie de son frère, feu Bertrand, il a opéré une pharmacie pendant plus de quarante ans sur la rue Wellington, coin 1ère avenue à Verdun.

Il laisse dans le deuil son épouse Jeannine Proulx (Gaudreau) et ses enfants: Dre Chantal Proulx (Bernard Chabaud) et leurs enfants Charlotte et Guillaume; Martin (Joanne Vasiga) d'Ottawa et leur famille Simon, Sophie et Elise; Dr Stéphane Proulx (Dre Geneviève Canzani) et leur fille Léa; Pascal (Brigitte Giguère) et leurs enfants Camille et Émile; de même que Sylvain Desmeules et ses enfants Samuel et Sheena. Il laisse également dans le deuil ses beaux-frères, belles-soeurs, neveux et nièces, cousins et cousines, parents, amis, collègues et connaissances.

À la demande du défunt, il n'y aura pas d'exposition. Les funérailles en présence des cendres auront lieu le samedi 12 novembre 2005, à 14 heures (2h00 pm) en l'église Notre-Dame de Lourdes située au 4949, rue de Verdun, entre la 4e et la 5e avenue. La famille accueillera parents et autres à l'église, une heure avant la cérémonie religieuse, soit dès 13h00. S.v.p. pas de fleurs. Un don à la Fondation du Centre hospitalier de Verdun, à la Paroisse Notre-Dame de Lourdes, à l'Accueil Bonneau ou à toute oeuvre de votre choix serait apprécié. La mise en niche aura lieu dans l'intimité à une date ultérieure.

La famille tient à remercier les C.L.S.C. Maisonneuve-Rosemont et Verdun, le Mont Sinaï, l'urgence et les soins intensifs du Centre hospitalier de Verdun pour leurs bons soins et leur empathie. Un merci particulier au Dr Jean-François Mathieu et à toute son équipe.

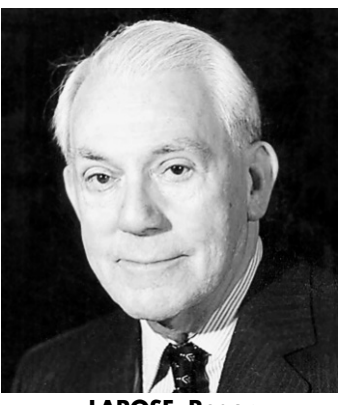


FAUST LABERGE, Berthe
1910 - 2005

À Montréal, le 3 novembre 2005, est décédée, à l'âge de 95 ans, Mme Berthe Laberge épouse de feu Henri Faust. Elle laisse dans le deuil ses enfants Robert (Ida), Denise (Yvan) et Lise (Jean-Guy) ainsi que huit petits-enfants et vingt arrière-petits-enfants, neveux et nièces. Remerciements au personnel de la Résidence Les Floralies de Ville LaSalle pour leurs bons soins. La famille vous accueillera au

Complexe funéraire Magnus Poirier inc.
6825, Sherbrooke Est, Montréal
Les funérailles seront célébrées le samedi 12 novembre à 15 h en l'église St-Fabien. Heures des visites: samedi de 11 h à 14 h 30. Au lieu de fleurs, des dons à la fondation de l'hôpital Notre-Dame de la Merci seraient appréciés.

Signature
Magnus Poirier



LAROSE, Roger

À Montréal, le 6 novembre 2005, est décédé, à l'âge de 95 ans, M. Roger Larose, B.A., B.Sc., O.C.

Époux en premières noces de feu Rita Dagenais, il laisse dans le deuil son épouse en secondes noces Julieanne Bégin, sa fille Louise (feu Michael Cuddihy), trois petits-enfants, Patrick Cuddihy (Izabel Vadnais), Richard Cuddihy (Nathalie Charbonneau) et Hélène Cuddihy (Kenneth Butcher), trois arrière-petits-enfants, des neveux et nièces ainsi que de nombreux amis.

Monsieur Larose a eu une carrière à la fois diversifiée et bien remplie. Issu d'une famille de pharmaciens et lui-même pharmacien de formation, il s'est joint en 1936, à Ciba Compagnie Limitée (devenue par la suite Ciba-Geigy Canada Limitée) et de 1968 à 1982 il occupa successivement la fonction de président, de vice-président du Conseil d'administration et de président du Conseil de cette société. Monsieur Larose a aussi eu une longue association avec l'Université de Montréal, d'abord en tant que professeur, puis comme doyen de la Faculté de pharmacie, conseiller spécial du recteur et, de 1969 à juin 1979, vice-recteur à l'administration. À partir de novembre 1979, il a été président directeur général de l'Orchestre symphonique de Montréal, poste qu'il a occupé jusqu'en 1981. De 1984 à 1990, il a été président de l'Association des musiciens de Montréal et, par la suite, président émérite jusqu'à son décès.

Il a été récipiendaire de plusieurs distinctions en reconnaissance de ses nombreux services au sein d'organismes dans le domaine culturel, de la santé et des affaires.

La famille souhaite exprimer sa profonde gratitude à M. Richard Vautour et Mme Diane Marcoite qui ont accompagné M. Larose en fin de vie. Elle désire aussi adresser des remerciements au personnel du CHSLD St-Georges.

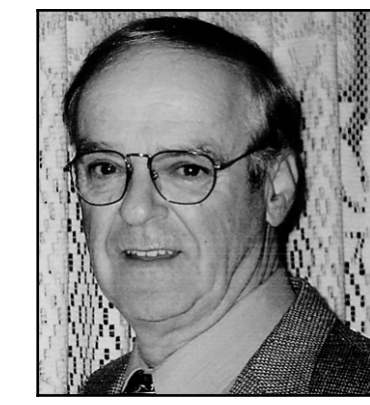
La famille recevra les condoléances le mardi 15 novembre de 16 à 21 heures au Complexe funéraire

URGEL BOURGIE

1255 rue Beaumont
Ville Mont-Royal
www.urgelbourgje.com

Les funérailles auront lieu le mercredi 16 novembre à 14h en l'église St-Viateur, angle Bloomfield et Laurier à Outremont.

Vos témoignages de sympathie peuvent se traduire par un don à l'Institut de recherche clinique de Montréal, 120, avenue des Pins ouest, bureau 7280, Montréal, Québec, H2W 1R7.



MAJOR, Robert
1930 - 2005

De Ste-Rose, Laval, le 9 novembre 2005, à l'âge de 75 ans, est décédé M. Robert Major, époux de Mme Lina Gagnon. Outre son épouse, il laisse dans le deuil ses enfants Carole (Serge Roussil), Lucie (Bernard L'Espérance), Jasmine (Clément Vézina), Chantal (Denis Fafard), Robert et Luc (Connie Yip), ses petits-enfants adorés, ses frères et sa soeur, ses beaux-frères et ses belles-soeurs, neveux et nièces, ainsi qu'autres parents et amis. Il sera exposé au:

Complexe funéraire régional Guay inc.
418 boul. Labelle (angle autoroute 640)
Rosemère

Les funérailles auront lieu le lundi 14 novembre, à 11 heures, en l'église Ste-Rose-de-Lima, Laval. Heures des visites: dimanche de 14 à 17 heures et de 19 à 22 heures, lundi dès 9 heures. La famille tient à remercier le personnel de l'hôpital Notre-Dame-de-la-Merci pour son implication et plus particulièrement Joël Plouffe pour ses soins exceptionnels.

OBENDRAUF, Otmar (Otto)

1930 - 2005
À Montréal, le 10 novembre 2005, à l'âge de 75 ans, est décédé Otto Obendraf époux de Madeleine Laforest. Outre son épouse, il laisse dans le deuil son fils Pierre (Christine Muschi), son neveu Joe Goulet ainsi que parents et amis. Exposé au:

Complexe funéraire J.A. Guilbault inc.
5359 boul. St-Michel (angle Masson), Mtl
tél.: 514-721-4925, téléc.: 514-728-3467
(stationnement privé à l'arrière du salon)

Une célébration de la Parole aura lieu le vendredi 11 novembre à 20h30 en la chapelle du complexe funéraire. Heures des visites: vendredi de 14h à 17h et de 19h à 22h.



PIVIN (née Bourdon), Irène

À Montréal-Nord, le 10 novembre 2005, est décédée, à l'âge de 92 ans, Mme Irène Bourdon. Elle était veuve de M. Roger Pivin, de Beauharnois, fille de feu Rose-Anna Villeneuve et de feu François-Sales Bourdon, soeur de Roland et de Lucien bourdon décédés. Elle laisse dans le deuil ses neveux et nièces, ses autres parents et amis. Exposée au salon:

Alfred Dallaire MEMORIA

1120, Jean-Talon Est, Montréal
www.memoria.ca 514 277.7778
dimanche le 13 novembre de 14 à 17 h et de 19 à 22 h. Une cérémonie de prières se tiendra au salon à 20h30. L'inhumation des cendres aura lieu au cimetière de Beauharnois, à une date ultérieure. Remerciements au personnel de Villa Belle Rive, pour leurs soins attentionnés. Des dons à l'organisme Les petits frères des pauvres seraient appréciés.

ROY, Gérard

1934 - 2005
À l'hôpital Cité de la Santé, le 10 novembre 2005, à l'âge de 71 ans, est décédé M. Gérard Roy. Il laisse dans le deuil ses filles Nathalie (Luc Pelletier), Caroline (Mario Roy) et Anne-Marie (René Saindon), ses petits-enfants Christophe, Constance et Gabrielle; ses soeurs, beaux-frères, belles-soeurs, neveux et nièces, ainsi que plusieurs parents et amis. La famille recevra les condoléances le samedi 12 novembre 2005 de 14h à 17h au Complexe funéraire

Alfred Dallaire MEMORIA

2159, boul. Saint-Martin Est, Laval
www.memoria.ca 514 277.7778
Une cérémonie religieuse sera célébrée ce samedi à 17h au salon même. Au lieu de fleurs, des dons à la Fondation de l'hôpital Cité de la Santé seraient appréciés.

TESSIER, Marie-Ange s.p.

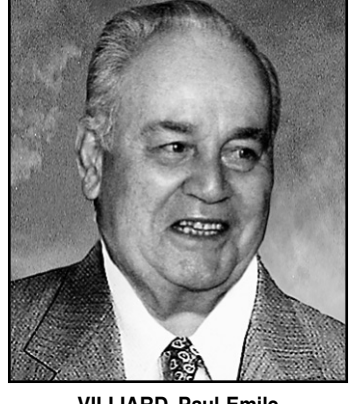
(Soeur Fiore-Aline)
À la Maison mère des soeurs de la Providence de Montréal, le 9 novembre 2005, à l'âge de 89 ans, est décédée Soeur Marie-Ange Tessier, fille de feu Roch et feu Rose-Anna Martin de St-Thuribe, Qc. Outre sa famille religieuse, elle laisse dans le deuil 1 frère Gaston, 1 beau-frère Léo Caron (Aline) ainsi que des neveux et nièces, parents et ami(e)s. La défunte sera exposée le 11 novembre à 14h00 à la:

Maison mère des soeurs de la Providence
5655 rue de Salaberry
Montréal (Qc) H4J 1J5

La célébration de la Parole le 11 novembre à 19h30. Les funérailles auront lieu à la chapelle le samedi 12 novembre à 13h30. Inhumation au cimetière Repos St-François d'Assise, 6893 rue Sherbrooke Est, Montréal. Direction:

Alfred Dallaire MEMORIA

www.memoria.ca 514 277.7778



VILLIARD, Paul-Emile

À l'Accueil du Rivage, le 8 novembre 2005, est décédé à l'âge de 87 ans, monsieur Paul-Emile Villiard, époux de Simone Boisvert, domicilié à Yamaska. Les funérailles auront lieu le samedi 12 novembre à 14 h 30, en l'église de Yamaska. Suivra l'inhumation au cimetière paroissial. Monsieur Villiard repose au

Centre funéraire Yves Houle
211, rue Principale, Yamaska

vendredi de 14 h à 17 h et de 19 h à 22 h, samedi, jour des funérailles, à compter de 12 h 30. Monsieur Villiard laisse dans le deuil son épouse Dame Simone Boisvert, ses enfants Pierre (Réjeanne Joyal), Nicole, Guy (Lyette Archambault), Ginette (Denis Fafard), Daniel (Marilyne Blain), François (Johanne Bibeau), ses petits enfants, son frère Marcel, ses soeurs Jeannine et Georgette, ses beaux-frères et belles-soeurs, ses neveux et nièce, ainsi que plusieurs autres parents et amis. Plutôt que par des fleurs, votre sympathie pourrait se témoigner par des dons à la Fondation Hôtel-Dieu.
Ligne info-décès 450-742-5959

PRIÈRES

MERCI MON DIEU

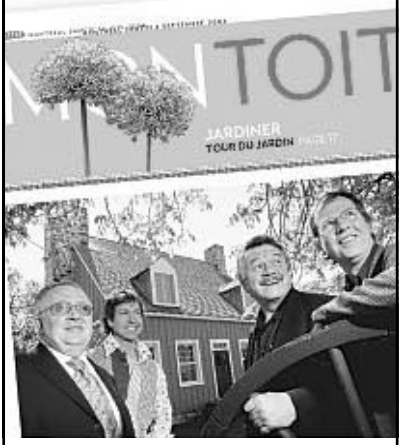
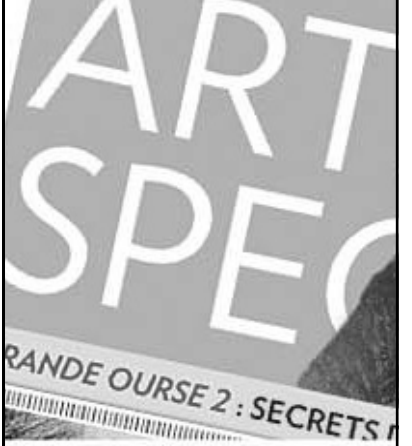
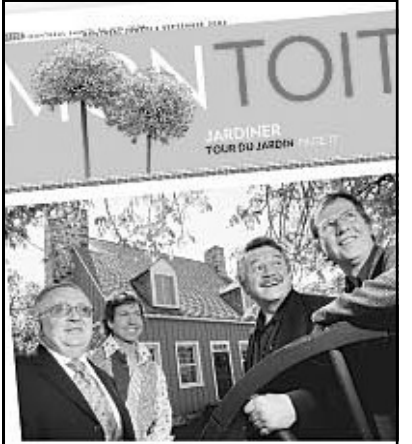
Dites 9 fois *Je vous salue Marie* par jour durant 9 jours. Faites trois souhaits, le premier concernant les affaires, les deux autres pour l'impossible. Publiez cet article le 9e jour, vos souhaits se réaliseront même si vous n'y croyez pas. Merci mon Dieu. C'est incroyable mais vrai. F.P.

REMERCIEMENTS

REMERCIEMENTS à Ste-Anne pour faveur obtenue. S.T.
REMERCIEMENTS au Sacré-Coeur pour faveur obtenue. C.M.
REMERCIEMENTS au Sacré-Coeur pour faveur obtenue. N.C.B.

L'aide d'aujourd'hui.
L'espoir de demain.

Société Alzheimer



Pour m'abonner et profiter des offres spéciales, je visite

cyberpresse.ca/abonnement

(514) 285-6911

LA PRESSE

HMR Fondation de l'Hôpital Maisonneuve-Rosemont
Centre affilié à l'Université de Montréal
Un don en souvenir d'un être cher
Un geste tangible pour la santé
(514) 252-3435
www.maisonneuve-rosemont.org

Nous nous souvenons.
URGEL BOURGIE

ACTUEL

La Réserve faunique de l'Arctique épargnée



PHOTO AL GRILLO, ASSOCIATED PRESS

Paul Martin se dit encouragé par la décision prise mercredi soir par la Chambre des représentants des États-Unis de supprimer la disposition du projet de loi budgétaire concernant les activités de forage dans la Réserve faunique nationale de l'Arctique. Le premier ministre a déclaré hier qu'il s'agissait d'un pas important vers la protection de la réserve, du peuple Gwich'in et de la harde de caribous de la Porcupine. M. Martin ajoute cependant que le Canada ne pourra pas baisser les bras avant le vote final. Mercredi soir, la Chambre des représentants a renoncé au controversé projet d'exploitation pétrolière dans un territoire protégé de l'Alaska. La Chambre a aussi décidé de retirer du document budgétaire des projets d'exploitation pétrolière au large des côtes du Pacifique et de l'Atlantique, dans des secteurs actuellement protégés par un moratoire. Ottawa avait déjà mentionné que les intentions américaines auraient pu nuire grandement à la migration des cervidés à travers le territoire canadien du Yukon, ce qui aurait affecté l'économie des autochtones et leur approvisionnement.

Découverte d'un crocodile préhistorique

AGENCE FRANCE-PRESSE

WASHINGTON – Des fossiles d'une espèce inconnue de crocodiles aquatiques, dont la taille de la mâchoire et des dents devait en faire le prédateur le plus redouté des océans il y a 135 millions d'années, ont été découverts en Argentine, indique une étude publiée hier aux États-Unis.

À la différence des crocodiles d'aujourd'hui, le *Dakosaurus andiniensis* vivait en permanence dans l'eau et était pourvu de nageoires au lieu de pattes, explique le chercheur Diego Pol de l'université d'Ohio dans un article publié dans la revue *Science* datée d'aujourd'hui.

Il a pu reconstituer les caractéristiques de l'animal à partir des os fossilisés et retracer leur origine à l'aide d'un programme informatique sophistiqué.

Les trois fossiles ont été découverts en 1996 en Patagonie, dans le sud de l'Argentine, par deux paléontologues argentins, Zulma Gasparini et Luis Spalletti, de l'Université nationale de La Plata.

Outre ses nageoires, le *Dakosaurus andiniensis* avait deux autres particularités : sa taille (4 m de longueur), et sa gueule, similaire à celle d'un *Tyrannosaurus rex*, le plus carnassier des dinosaures. Ces caractéristiques, qui donnent à cet animal une place unique dans l'histoire naturelle, lui valent le surnom de « Godzilla » chez les paléontologues, le lézard géant préhistorique né de l'imagination des auteurs de bandes dessinées. Le *Dakosaurus andiniensis* était très particulier dans la mesure où d'autres espèces de crocodiles vivant à la même époque avaient des caractéristiques physiques très fines, explique Diego Pol.

Le *Dakosaurus andiniensis* avait au contraire une gueule courte, des mâchoires de 47 cm de longueur et des dents épaisses dont les plus longues mesuraient 10,2 cm.

ASTROLOGIE DU JOUR

♈ BÉLIER DU 21 MARS AU 20 AVRIL

Il est préférable d'admettre une erreur que d'essayer de se justifier en mettant le blâme sur quelque circonstance que ce soit. Pourquoi vouloir sauver la face? Du moment que la faute est commise, le résultat restera le même. Par ailleurs, les autres éprouveront davantage de sympathie à votre endroit si vous faites preuve d'humilité.

♉ TAUREAU DU 21 AVRIL AU 20 MAI

Votre endurance devrait vous permettre de surpasser vos performances passées ou de battre un nouveau record. Grâce à l'influence de Mars en Taureau, toutes les activités qui requièrent des efforts physiques soutenus devraient se couronner de succès. Une attitude mentale positive est primordiale afin d'accéder à la victoire lors d'un match ou d'une compétition sportive.

♊ GÉMEAUX DU 21 MAI AU 21 JUIN

L'influence de la Lune en Poissons risque de désorganiser les Gémeaux en surchargeant votre horaire. Accordez-vous le droit de reporter certaines choses à plus tard. Il vaut mieux travailler lentement en s'attardant aux détails que de bâcler un projet en essayant d'aller trop vite. Établissez vos priorités et permettez-vous de relaxer afin de ressourcer votre énergie.

♋ CANCER DU 22 JUIN AU 22 JUILLET

Tandis que la Lune en Poissons accentue votre magnétisme, vous risquez de vous retrouver sous les feux de la rampe. Un léger embarras peut résulter du fait que plusieurs personnes se disputent votre attention. Si certains bavardages médisants vous importunent, faites-le savoir aux personnes qui les propagent. Votre droiture d'esprit vous vaudra de la sympathie...

♌ LION DU 23 JUILLET AU 23 AOÛT

N'attendez pas qu'il soit trop tard; le 'timing' peut s'avérer être un facteur déterminant. Vous devriez donc vous occuper d'une affaire importante dans les plus brefs délais. Même si le risque de danger est faible, les précautions peuvent vous procurer une plus grande paix d'esprit. Inversement, la négligence ne rapporte jamais de bons résultats. Alors ouvrez l'oeil!

♍ VIERGE DU 24 AOÛT AU 22 SEPTEMBRE

En ce vendredi, la Lune en Poissons et Vénus en Capricorne s'unissent pour vous faire une surprise. Vous pourriez enfin obtenir une réponse à vos interrogations, ce qui vous éclairera face à une décision importante. La sécurité relative au statu quo ne devrait pas vous empêcher de rechercher des améliorations à votre situation. Faites-vous confiance!

♎ BALANCE DU 23 SEPTEMBRE AU 23 OCTOBRE

L'alimentation et la gastronomie peuvent aujourd'hui jouer un rôle important. Vos relations peuvent se consolider lors d'une sortie au restaurant ou en recevant des gens à souper chez vous. Car une annonce importante peut survenir autour d'un bon repas, ce qui vous rendra plus optimiste, ou du moins réaliste, à l'endroit d'une situation qui vous inquiétait.

♏ SCORPION DU 24 OCTOBRE AU 22 NOVEMBRE

Les aspects planétaires actuels pourraient apporter un nouvel élément dans votre vie domestique ou sentimentale. Vous êtes parfaitement capable d'accueillir le changement et de relever le défi qui s'offre à vous. Il suffit de ne pas vous préoccuper de ce qui pourrait éventuellement arriver plus tard et de vous concentrer pleinement sur le moment présent. Jupiter est en Scorpion!

♐ SAGITTAIRE DU 23 NOVEMBRE AU 21 DÉCEMBRE

La Lune en Poissons pourrait occasionner un contretemps qui désorganiserait votre programme. Toutefois, il est libre à vous de transformer un inconvénient en avantage. Quand une chose n'est pas disponible, profitez-en pour concentrer vos efforts ailleurs. Si vous chassez l'apitoisement et le découragement, ce vendredi peut en être un de productivité et de contentement.

♑ CAPRICORNE DU 22 DÉCEMBRE AU 20 JANVIER

Grâce à l'influence de Vénus en Capricorne, le domaine des arts devrait jouer un rôle significatif dans le déroulement de votre journée. Votre réceptivité et votre capacité d'appréciation semblent particulièrement accentuées et l'engouement pour une nouvelle oeuvre n'est pas exclu. Rapprochement possible avec une personne qui partage vos intérêts culturels.

♒ VERSEAU DU 21 JANVIER AU 19 FÉVRIER

Le moment présent est le plus opportun. Voici donc un bon vendredi pour prendre l'initiative et passer promptement à l'action. Un projet qui vous tient à coeur peut prendre son coup d'envoi si vous n'attendez pas plus longtemps. Car vous aurez actuellement l'appui de gens impulsifs et déterminés; ne les faites pas patienter trop longtemps.

♓ POISSONS DU 20 FÉVRIER AU 20 MARS

La Lune encore en Poissons promet de vous reconforter émotionnellement. Peu importe vos appréhensions, le niveau de cordialité de vos entretiens devrait dépasser vos attentes. On pourrait même vous proposer ce que vous désirez sans que vous n'ayez à y faire allusion. Sur le plan des relations intimes, l'heure est à la réconciliation et à la consolidation.

Pyramide

MARTINE LACROIX
LE BRIDGEcollaboration spéciale
martine.lacroix@lapresse.ca

Donneur : Nord			
Vulnérabilité : Personne			
NORD			
♠ D 5 2			
♥ 8 4 3 2			
♦ R 9			
♣ R D 8 6			
OUEST			EST
♠ V 10 7 3			♠ 8 6
♥ A R V 10 6			♥ D 7 5
♦ 7 6 3 2			♦ 8 5 4
♣ —			♣ V 10 7 5 3
SUD			
♠ A R 9 4			
♥ 9			
♦ A D V 10			
♣ A 9 4 2			
Les enchères:			
OUEST	NORD	EST	SUD
Nystrom Heshmat Bertheau Nadim			
—	Passé	Passé	1 ♣
1 ♥	Contre	Passé	2 ♥
Passé	3 ♣	Passé	3 ♠
Passé	4 ♠	Tous passent	
Entame : L'As de coeur.			

Cette donne provient du tournoi à la ronde de la Bermuda Bowl dans le match opposant l'Égypte et la Suède.

Le flanc joue coeur forçant le déclarant à couper le deuxième. Les fits 4-3 ne sont pas toujours faciles à manipuler, mais le déclarant égyptien Tarek Nadim en a vu d'autres. Il joue l'As de pique, suivi d'un second pique pour la Dame du mort. Il présente ensuite le Roi de carreau qu'il couvre de l'As et joue trois autres carreaux. Ouest est obligé de fournir à chaque fois alors que le déclarant jette les coeurs du mort. Nadim poursuit avec l'As de trèfle. Si Ouest coupe il devra rejouer pique, ce qui permet au déclarant de réaliser 3 piques, 1 coupe à coeur, 4 carreaux et 2 trèfles, ou revenir coeur coupé au mort. Ouest pourra ensuite couper un second trèfle, mais ce sera la dernière levée de la défense. Un excellent contrat joué de façon experte.

Malheureusement, à l'autre table, les coéquipiers de Nadim ont contré 5♣, contrat qu'ils n'ont pas réussi à faire chuter. Une perte de 4 imps.

Le panda géant né à San Diego baptisé

AGENCE FRANCE-PRESSE

SAN DIEGO, États-Unis – Le panda géant né au zoo de San Diego (en Californie) début août a été baptisé Su Lin, ce qui signifie en chinois « petit bout très mignon », ont annoncé hier les responsables du parc.

Su Lin, un mâle, est né le 2 août et a été baptisé 100 jours après, comme le veut la tradition. Le zoo avait annoncé dans un premier temps par erreur qu'il s'agissait d'une femelle.

Le nom du panda, choisi parmi cinq par les visiteurs du zoo sur son site Internet, fait référence à un autre « Su Lin », le premier panda géant amené aux États-Unis par un explorateur en 1936.

Bai Yun, une femelle de 13 ans, avait mis bas le 2 août, cinq jours seulement après que le zoo eut annoncé qu'elle était pleine.

Appartenant à l'une des espèces animales les plus menacées, Bai Yun est louée par la Chine au parc zoologique privé. Elle avait déjà donné la vie en 1999 et en 2003.

Un autre panda mâle est né au zoo de Washington le 9 juillet et a été baptisé Tai Shan, « montagne paisible », à la mi-octobre. Les naissances de pandas en captivité sont rares.

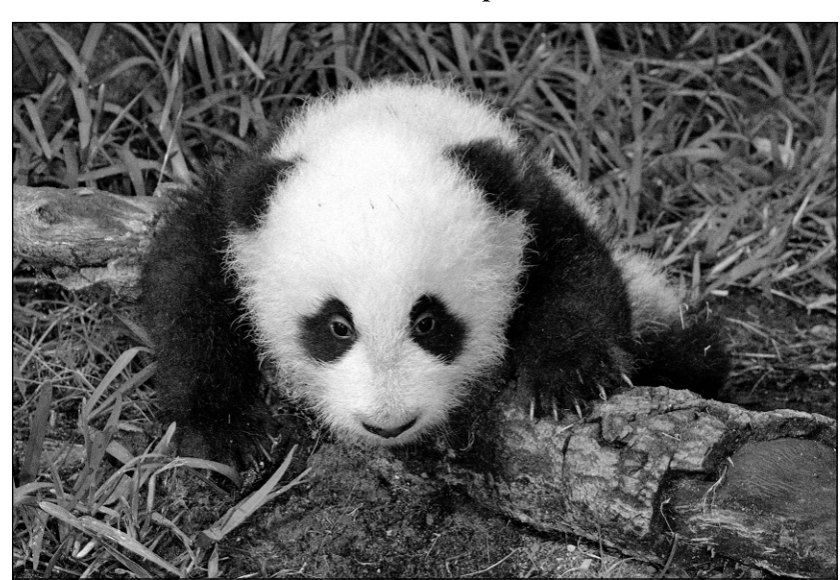


PHOTO KEN BHON, AGENCE FRANCE-PRESSE

Voici Su Lin, le dernier des pandas géants né dans un zoo.