

# ACTUEL



LES BONS GOÛTS PAGE 2

VINS ET METS : ROUGES DU SUD POUR LA CUISINE D'ÉTÉ PAGE 4



Les vignobles du Roussillon, dans le sud-ouest de la France.

PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE ©

## BALADE DANS LE MIDI

Le mois dernier, je vous ai proposé de venir avec moi en Catalogne, découverte savoureusement lors d'un récent séjour en Europe. Aujourd'hui, je veux vous emmener avec moi dans la seconde partie de mon voyage, dans le sud de la France, où j'ai fait d'autres trouvailles plus que délicieuses.

DANIEL VÉZINA  
COLLABORATION SPÉCIALE

Connaissez-vous Banyuls-sur-Mer? C'est dans ce coin du sud de la France, qui était sur ma route entre Barcelone et Nice, que nous avons amorcé la portion française de notre voyage, là où les vignes ensoleillées poussent à flanc de coteaux, un peu comme dans le Douro au Portugal.  
Le vin de Banyuls est un vin doux naturel élaboré à partir d'un cépage appelé grenache, qui rappelle les fruits confits, les noix, l'écorce d'orange, le cacao, et peut donc accompagner le chocolat. Mais dans ce magnifique village, sur le bord de la mer, c'est en apéro que nous avons pris le Banyuls. Nous avons pu le goûter aussi dans une sauce accompagnant un morceau de steak. Du nouveau après les nombreux repas de fruits de mer pris en Catalogne.

**Michel Julien**  
Après Banyuls, cap sur les vignes de Villersambert Julien, en plein cœur du Languedoc Roussillon, où nous allons rencontrer le vigneron, Michel Julien, dont notre sommelier en chef, Philippe Lapeyrie, nous a parlé. En roulant, on se perd dans cette région magnifique du Minervois, peuplée de vignes, de vignes et encore de vignes.  
Lorsque nous arrivons chez Michel Julien, ce viticulteur chaleureux, qui soigne ses invités avec autant de soin que ses vignes, nous initie, à notre plus grande joie, à la cueil-

lette de l'asperge sauvage qui pousse en bordure des bois. (Ces petites asperges sont offertes en ce moment au Québec, importées à Montréal par Les Saveurs du terroir.)  
Nous préparons ensemble une énorme omelette aux asperges sauvages que nous allons déguster à la chapelle de son château du XV<sup>e</sup> siècle, qui fait office aujourd'hui de salle de dégustation pour les différents vins.  
Quelle rencontre! Des discussions enflammées autour des accords mets et vins, des rires et plusieurs découvertes intéressantes dont le rosé de Villersambert et un blanc qui accompagne à merveille un fromage de brebis rapporté de Catalogne.

**Cassoulet**  
Le lendemain, après une visite à Carcassonne, à l'heure du midi, nous savourons notre premier cassoulet en terre languedocienne.  
Un plat extraordinairement goûteux, surtout lorsqu'il est servi dans un plat en terre cuite, avec des haricots blancs mijotés longuement dans un bouillon de volaille qui recouvre une saucisse de porc et une cuisse de canard confit. Le tout était légèrement gratiné (sans fromage bien sûr) pour rendre la surface dorée et croustillante. Un vrai délice qu'il faut arroser de bons vins de la région.  
Nous poursuivons notre chemin, en direction cette fois de Port-Camargue, dans le delta du Rhône. On prend la route qui longe les marais salants où l'on cueille la fleur de sel. Un copain nous attend à son restaurant nommé «Le Spinaker», comme la voile.

Suzanne, ma compagne, y choisit un carpaccio de boeuf à l'huile de truffes avec une julienne de truffes, un plat légèrement acidulé au citron vert et aux fines herbes et accompagné de noisettes éclatées au four. Selon elle, c'est le meilleur carpaccio qu'elle a jamais mangé.  
Ensuite, elle choisit une vraie sole meunière, pêchée par des petits bateaux locaux, et exécutée à la perfection, dans les règles de l'art de la cuisine française.  
De mon côté, je choisis les premières asperges de France, servies avec une sauce aux agrumes, et une pièce de filet de boeuf charolais, cuit à la braise et servi avec une magnifique béarnaise et des pommes de terres écrasées à la fourchette.

**En route vers Montpellier**  
Le lendemain, nous visitons un joli village fortifié nommé Aigues-Mortes, construit par le roi saint Louis en 1240. Nous luttons à quelques kilomètres, à Aimargues, dans un autre restaurant de notre ami. On y déguste quelques plats «légers» comme une crépinette de joue et de queue de boeuf braisée au vin rouge, une terrine de foie gras de canard à la vinaigrette de noisette, une crème tiède de betteraves au magret fumé et au parmesan, un coulant de foie gras de canard aux lentilles.

> Voir MIDI en page 2  
RECETTE EN PAGE 3

Meubles raffinés pour l'extérieur. Tressés à la main en fibre synthétique de hularo® résistante aux intempéries.

# DEDON®

**JARDIN DEVILLE**  
Meubles d'extérieur

**Mirabel**  
12 400 de l'Avenir,  
Autoroute 15 Nord,  
Sortie 31 (450) 435-6046

**Montréal**  
8128, Décarie  
Royalmount / Carré Union (514) 342-8128  
[www.jardindeville.com](http://www.jardindeville.com)

LA COLLECTION « HÉMISPHERE »  
DE DEDON EST DISPONIBLE  
CHEZ JARDIN DE VILLE  
FERMÉ DIMANCHE

# LES BONS GOÛTS

STÉPHANIE BÉRUBÉ

## LE GOÛT DU RISQUE

Une course de fromage a mal tourné lundi, en Angleterre. Une vingtaine de personnes ont été blessées alors qu'elles «chassaient» une meule de Gloucester. Les règles de ce genre de concours sont plutôt simples: les concurrents doivent attraper un gros fromage lancé du haut d'une colline particulièrement abrupte. Les accidents sont fréquents dans cette compétition annuelle et l'organisateur de la course conclut que le bilan est plutôt positif, même si deux participants ont dû être transportés d'urgence à l'hôpital. Le gagnant, Chris Anderson, 18 ans, a reçu un fromage comme premier prix.



## GOÛT DU PAYS

L'agrotourisme gagne en popularité, chaque année. L'association Gaspésie gourmande a décidé d'en profiter pour attirer, cet été, les touristes en quête d'air salin, mais aussi de bonne bouffe. Le groupe de producteurs et artisans de la table vient de publier un guide-magazine qui contient des adresses à mettre sur sa route des saveurs. Beaucoup de produits de la mer et bios, des gourmandises, des spécialités et des bonnes tables. La guide a été tiré à 40 000 exemplaires. Il est distribué gratuitement en Gaspésie, en vente dans certains kiosques à journaux et épiceries à l'extérieur de la région ou à commander au [www.gaspesiegourmande.com](http://www.gaspesiegourmande.com)

## LE GOÛT DE SAVOIR CE QU'ON MANGE

La section canadienne de Greenpeace poursuit sa croisade pour l'étiquetage obligatoire des OGM. Et elle vient de se trouver un nouvel argument: la papaye hawaïenne. Santé Canada a ouvert nos portes à la papaye génétiquement modifiée en 2003, contrairement à d'autres pays européens et au Japon qui n'ont pas autorisé l'importation de ce fruit né du génie alimentaire. Ce qui fait que la part de papayes hawaïennes qui a atterri sur les tablettes des marchés canadiens est passée de 36% en 2001 à 60% l'année dernière. Éric Darier, de Greenpeace, conseille aux consommateurs de bien noter la provenance des papayes qu'ils achètent à l'épicerie. Et de le faire en toute connaissance de cause.



## SAVIEZ-VOUS QUE...

• Danone vend 120 pots d'Activia chaque seconde, quelque part dans le monde. La popularité du yogourt suit celle des autres aliments «fonctionnels», ces produits enrichis de matières ayant des effets préventifs. Activia contient une culture active probiotique.

CE QU'ON A VU.  
CE QU'ON EN PENSE.

# CINÉMA

Tous les samedis dans LA PRESSE

# GRAND SOLDE

## Complets

100 % laine fait au Canada

Cour. : 500 \$  
Solde : **295 \$**

ou 2 pour **495 \$**

Nous tenons aussi des complets pour enfants (à partir de 3 ans), Coupe athletic et Extra Court

## CHEMISES ET POLOS EUROPÉENS

Cour. : 125 \$  
Solde : 3 pour **100 \$**

## PANTALONS EUROPÉENS

Cour. : 250 \$  
Solde : **100 \$**

## CHANDAIL DE GOLF 100 % COTON

Cour. : 140 \$  
Solde : **45 \$**

TAXES INCLUSES  
RETOUCHES GRATUITES PAR NOS TAILLEURS

# JAF

Prêt-à-porter  
[www.jaf.ca](http://www.jaf.ca)

619 René Lévesque O. Montréal (514) **877-9888**

900, Décarie, Saint-Laurent (métro Côte-Vertu) (514) **744-0985**

3240 Saint-Martin O., Laval (place Marois) (450) **978-9661**



Le chef Daniel Vézina, dont les chroniques feront relâche durant l'été, passera la belle saison à Québec, entre son restaurant et le marché du Vieux-Port... PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE

# Spécial fête des Pères

*On devient grand le jour où on bat papa au golf...*

*On devient adulte le jour où on le laisse gagner!*

Un abonnement d'un an à la revue **Golf AGP-International** (6 numéros)



Le DVD **Maîtrisez votre jeu long avec Rémi Bouchard**

Brodée à votre nom  
Une casquette Callaway

Pour un temps limité **49.95\$**

Offre valide jusqu'au **12 juin 2006**

Les Éditions **gesta**  
POUR COMMANDER  
**1-514-904-5537**  
SANS FRAIS  
**1-877-997-4653**

# Balade dans le Midi

**MIDI**  
suite de la page 1

Puis, bien repus, nous mettons le cap sur Montpellier, vers le Jardin des sens, le Relais et Château des frères Pourcel.

Dans le hall d'entrée, nous rencontrons Jacques et Laurent Pourcel grâce à un ami commun. De divins hors-d'oeuvre défilent: langoustines rôties sur croustillant de lard, capuccino de topinambour et foie gras, carpaccio de pieuvres... Puis arrive le repas: oursins de Méditerranée farcis de tourteaux, de haricots verts fins et de caviar osciètre, tartare tiède de St-Jacques à la vanille, filet de rouget rôti sous la salamandre, noisette d'agneau de lait des Pyrénées avec jus de citron confit. Je constate que rien n'est laissé

**Nous avons été transportés par les asperges blanches de Loris et la longe de porcelet au romarin. Le carré d'agneau du Sisteron était d'une telle tendreté que la côte fondait en bouche. Ce n'est pas une blague, je n'ai jamais goûté un agneau aussi savoureux de ma vie.**

au hasard. La cuisine française novatrice des frères Pourcel utilise des techniques et des produits venus d'ailleurs pour charmer les gastronomes curieux.

**Aller à l'école à Nice**  
Notre voyage se poursuit ensuite vers Nice où nous devons rencontrer deux des responsables de l'école hôtelière Paul Augier où Raphaël, notre fils, ira étudier à l'automne.  
Eh oui! Raphaël est tombé dans la sauce en venant au monde! Depuis

qu'il est tout petit, il a toujours aimé jouer avec les casseroles. Enfant, il parlait à peine quand il nous a demandé de lui donner en cadeau une cuisinière Fisher Price. C'est drôle comme la vie file rapidement. Nous venons de fêter ses 18 ans.

Pour notre première soirée à Nice, nous nous arrêtons par hasard sur une terrasse pour y manger beignets d'aubergines et pizza niçoise. La miennne était au thon avec des artichauts marinés et anchois. Un délice.

Le lendemain, un des responsables de l'école, que nous connaissons depuis plusieurs années, nous invite à aller à Monaco pour manger dans un resto nommé La Coupole, où le chef nous a concocté un repas de huit services remarquable. Sardines marinées crues avec poivron confit, coquilles St-Jacques avec jeunes poireaux à l'huile d'olive, soupe aux morilles brunes et aux asperges à la réglisse, rougets de pays aux légumes confits sautés avec chorizo. Et pourquoi ne pas parler des desserts, comme la Tatin d'ananas avec sorbet à la coriandre ou le croustillant de framboise avec glace à la vanille... Un autre repas mémorable!

Avant de repartir vers Québec, nous prenons un dernier repas spectaculaire, dans un restaurant tenu par un chef japonais en plein cœur de Nice, qui ne laissait pourtant rien présager de fantastique, avec sa vingtaine de places dans un demi-sous-sol.

Mais nous avons été transportés par les asperges blanches de Loris et la longe de porcelet au romarin. Le carré d'agneau du Sisteron était d'une telle tendreté que la côte fondait en bouche. Ce n'est pas une blague, je n'ai jamais goûté un agneau aussi savoureux de ma vie.

J'ai parlé avec le jeune chef japonais après le repas. Il m'a donné un morceau de gâteau à emporter, pour manger à l'aéroport le lendemain matin. Ses ingrédients? Feuilles de bette à carde, noix de pin et confiture de coing. Très original!



**DANIEL VÉZINA**

Retrouvez tous les textes de Daniel Vézina grâce à l'outil de recherche sur [www.cyberpresse.ca](http://www.cyberpresse.ca)



ACTUEL



Je suis un amoureux des asperges et des têtes de violon. Toutes les raisons sont bonnes pour les cuisiner, incluant l'arrivée des petits crabes à carapace molle, qui nous viennent de la Nouvelle-Angleterre. Quelle délicatesse, quelle saveur en bouche! On les déguste tout entiers, avec leur carapace croustillante, après leur cuisson.

PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE ©

## CRABES À CARAPACE MOLLE DE CHESAPEAKE BAY, SALADE PRINTANIÈRE AUX ASPERGES ET TÊTES DE VIOLON

4 personnes

### Salade printanière

#### INGRÉDIENTS

- > 12 asperges vertes
- > 1/2 lb de têtes de violon
- > 8 minibetteraves chiogga ou betteraves jaunes

#### TECHNIQUE

**1-** Éplucher les asperges et les blanchir quatre minutes dans l'eau bouillante salée, refroidir à l'eau salée.

**2-** Laver les têtes de violon et les blanchir une première fois trois minutes, puis une deuxième fois, encore trois minutes, dans une autre casserole remplie d'eau salée.

**3-** Cuire les minibetteraves dans l'eau salée une trentaine de minutes. Les refroidir et les éplucher. Trancher en rondelles. Réserver la moitié pour la vinaigrette.

**4-** Émincer les asperges, couper les têtes de violon en deux dans le sens de l'épaisseur et mélanger avec le reste des betteraves émincées.

**5-** Mettre un peu d'huile d'olive dans une poêle et sauter rapidement tous les légumes; assaisonner et réserver.

### Vinaigrette à la betterave et au gingembre

#### INGRÉDIENTS

- > 1 tasse de betteraves jaunes émincées ou rouges chiogga cuites
- > 30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron
- > 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de riz assaisonné
- > 1 c. à soupe d'échalote française finement ciselée
- > 1 c. à soupe de gingembre finement haché
- > 100 ml d'huile de pépins de raisin
- > Sel et poivre au goût

#### TECHNIQUE

**1-** Passer la moitié des betteraves au mélangeur et délayer avec un peu d'eau.

**2-** Ajouter le jus de citron et le vinaigre de riz, l'échalote ciselée et le gingembre haché.

**3-** Incorporer l'huile doucement et assaisonner avec le sel et poivre. Ajouter à la salade et ajuster l'assaisonnement.



### Crabes

#### INGRÉDIENTS

- > 4 petits crabes à carapace molle (soft shell crab)
- > Au goût, piment d'Espelette, sel de mer
- > 30 ml (2 c. à soupe) de farine
- > 2 jaunes d'oeufs
- > 30 ml (2 c. à soupe) de lait
- > 60 ml (1/4 tasse) de chapelure de pain
- > 60 ml (1/4 tasse) de semoule de maïs
- > 80 ml (1/3 tasse) de parmesan reggiano rapé

#### TECHNIQUE

Préparer les crabes de la façon suivante :

**1-** Retirer la queue.

**2-** Retirer les branchies.

**3-** Bien les presser pour en extraire l'eau.

**4-** Bien les sécher sur un papier absorbant.

**5-** Pour les paner, passer les crabes dans la farine, puis dans le jaune d'oeuf battu avec le lait, pour terminer dans le mélange de chapelure.

**6-** Réserver.

**7-** Pour la cuisson des crabes, les plonger dans la friture bien chaude, un à un, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

**8-** Les retirer de la friteuse et les éponger sur un papier absorbant. Assaisonner avec un mélange de sel et piment d'Espelette.

**9-** Servir les crabes entiers avec un peu de salade printanière et un trait de vinaigrette autour.

Déguster aussitôt !



PHOTOS ALAIN ROBERGE, LA PRESSE ©

Daniel Vézina est chef propriétaire du Laurie Raphaël, restaurant/ atelier/boutique, à Québec. On peut lui écrire à: [actuel@presse.ca](mailto:actuel@presse.ca) ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9.



## MONDIAL DE LA BIÈRE

La bière coule à flots sur Montréal. Lisez nos reportages sur [www.cyberpresse.ca/cuisine](http://www.cyberpresse.ca/cuisine)



PHOTO PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE ©

Pour accompagner vos hamburgers de veau à l'italienne (avec oignons rouges, poivrons rouges rôtis et paprika), servez légèrement rafraîchi le **Château la Tour Boisée « Marielle & Frédérique » 2004 Minervoises (16,45\$ ; S-896381)**, au fruité expressif (grenadine, cerise au Marasquin), un brin épicé, à la texture ronde et dodue.

## Rouges Midi

Le soleil radieux, la chaleur et les douces soirées ont beau appeler un vin blanc ou rosé, nombreux sont les inconditionnels du rouge à réclamer 12 mois par année de la couleur et de la substance dans leur verre. Voici donc quelques recommandations pour parer votre table estivale de rouges du Midi, gorgés de soleil, aux courbes sensuelles, aux effluves de garrigue (romarin, thym...) et aux saveurs débordantes de fruits.

### FRANÇOIS CHARTIER VINS ET METS COLLABORATION SPÉCIALE

Les généreux rouges du Languedoc et de la vallée du Rhône méridionale, qu'ils soient de Minervoises ou de Châteauneuf-du-Pape, peuvent être servis dans certains cas légèrement rafraîchis, par un passage d'une vingtaine de minutes au réfrigérateur ; ils exhibent ainsi un fruité plus frais et plus vivifiant, tout en conservant leur structure généreuse tant recherchée, mais sans devenir lourds, même en saison chaude. Conservez un seau d'eau fraîche à portée de main ; ainsi, à mi-parcours, vous pourrez les y rafraîchir à nouveau quelques minutes.

#### Les trois mousquetaires

Le 16 mai débarquaient à Montréal trois mousquetaires du Languedoc, Jean-Claude Zabalia, du Château Saint-Martin de la Garrigue, Pierre Clavel, du Domaine Clavel, et Jean-Louis Poudou, du Château la Tour Boisée « Marielle & Frédérique » 2004 Minervoises (16,45\$ ; S-896381), au fruité expressif (grenadine, cerise au Marasquin), un brin épicé, à la texture ronde et dodue, servi légèrement rafraîchi.

Faites-en la preuve avec des hamburgers de veau à l'italienne (avec oignons rouges, poivrons rouges rôtis et paprika) ou un poulet grillé au pesto de tomates séchées, que vous accompagnerez du **Château la Tour Boisée « Marielle & Frédérique » 2004 Minervoises (16,45\$ ; S-896381)**, au fruité expressif (grenadine, cerise au Marasquin), un brin épicé, à la texture ronde et dodue, servi légèrement rafraîchi.

Votre gigot d'agneau bardé de branches de romarin frais ou votre entrecôte grillée à la pommade d'olives noires (olives noires dénoyautées et huile d'olive passées au robot) se marieront à merveille, quant à eux, avec **Les Garrigues 2004 Coteaux-du-Languedoc, Domaine Clavel (17,85\$ ; S-874941)**. Provenant d'un terroir de gros galets roulés, comme ceux que l'on trouve à Châteauneuf-du-Pape, cette cuvée au style chaleureux et

sphérique, dont le nouveau millésime 2004 se montre d'un soyeux de texture singulier, malgré sa générosité et son moelleux, épousera avec brio tant l'exubérance du romarin que la prestance de l'olive noire.

Il y a aussi le **Bronzine 2003 Coteaux-du-Languedoc, Château Saint-Martin de la Garrigue (18,95\$ ; S-10268588)**, devenu l'un des rouges languedociens les plus appréciés des amateurs éclairés du Québec. Ce 2003 passablement coloré, parfumé à souhait, dégage des effluves d'olive noire, de sauge et de fruits rouges, et possède une bouche presque juteuse, d'un bon volume, tout en demeurant très fraîche, ce qui est rare dans ce millésime caniculaire. Parfait pour le carré de porc en croûte de moutarde et d'épices ainsi que pour les fettucine all'amatriciana.

#### Trois références

Plusieurs autres vins du Sud peuvent être privilégiés sur la terrasse. Ne manquez surtout pas le nouveau millésime de l'engageant **Bergerie de l'Hortus 2004 Coteaux-du-Languedoc (17,95\$ ; C-427518)**, plus coloré, plus aromatique et plus tonique que jamais. Du fruit, de la fraîcheur et des herbes de Provence à profusion. Parfait pour dialoguer avec les satays indonésiens de boeuf ou d'agneau du collègue Beauchemin (recette dans Actuel, 12 mai).

Pour sa part, le nouveau 2004 de **Benjamin Brunel « Rasteau » 2004 Côtes-du-Rhône Villages (19,85\$ ; C-123778)** est soutenu et presque confit et démontre un fruité (cerise et framboise) qui n'est pas sans rappeler celui des portos rubys. Une aubaine qui a du corps et de l'éclat, à boire avec une bavette de boeuf grillée et escortée d'une ratatouille de longue cuisson relevée d'épices.

Vous êtes en mal de vin à la générosité désopilante ? Alors, flirtez avec le 2003 du réputé **Château de la Gardine 2003 Châteauneuf-du-Pape (35,50\$ ; C-022889)**. Avec sa forte coloration, son nez d'une belle concentration, sa bouche soutenue, presque dense, mais d'une fraîcheur exemplaire pour l'année, il ne donne pas sa place ! La saison des méchouis étant à notre porte, voici votre bête de race pour soutenir les viandes marinées longuement.

François Chartier est l'auteur du guide des vins *La Sélection Chartier 2006* et du livre *À table avec François Chartier*, publiés aux Éditions La Presse. On peut lui envoyer des questions par le blogue Internet [www.francoischartier.typepad.com](http://www.francoischartier.typepad.com) ou par la poste au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9.

### HARMONIES ROUGES MIDI

**HAMBURGERS DE VEAU À L'ITALIENNE** (avec oignons rouges, poivrons rouges rôtis et paprika) OU **POULET GRILLÉ AUX TOMATES SÉCHÉES**

> Château la Tour Boisée « Marielle & Frédérique » 2004 Minervoises (16,45\$ ; S-896381)

**AGNEAU AU ROMARIN OU ENTRECÔTE AUX OLIVES NOIRES**

> Les Garrigues 2004 Coteaux-du-Languedoc, Domaine Clavel (17,85\$ ; S-874941)

**PORC À LA MOUTARDE OU FETTUCINE ALL'AMATRICIANA**

> Bronzine 2003 Coteaux-du-Languedoc, Château Saint-Martin de la Garrigue (18,95\$ ; S-10268588)

**SATAYS INDONÉSISIENS DE BOEUF OU D'AGNEAU** (recette dans actuel, 12 mai)

> Bergerie de l'Hortus 2004 Coteaux-du-Languedoc (17,95\$ ; C-427518)

**BAVETTE ET RATATOUILLE ÉPICÉE**

> Benjamin Brunel « Rasteau » 2004 Côtes-du-Rhône Villages (19,85\$ ; C-123778)

#### MÉCHOUIS

> Château de la Gardine 2003 Châteauneuf-du-Pape (35,50\$ ; C-022889)

## Les vendanges en vert



JACQUES BENOIT  
LE VIN

Les vendanges en vert, ou vendanges vertes, furent longtemps considérées comme une panacée.

« C'est un remède, ce n'est pas une solution. Par contre, c'est un bon remède », expliquait récemment Pierre Gaillard, le propriétaire du domaine du même nom, dans les Côtes du Rhône.

Elles consistent, rappelons-le, à réduire le nombre de grappes que portent les pieds de vigne avant la véraison, c'est-à-dire alors que les raisins sont encore verts et n'ont pas encore acquis leur couleur définitive. Et ceci, les années où la vigne est trop chargée, et que le viticulteur estime qu'elle sera dans l'impossibilité de mener tous ses fruits à leur pleine maturité.

En « tombant des raisins » comme on dit en France, on s'assure donc que l'ensemble des fruits parviendront à une meilleure maturité, sinon à une pleine maturité.

D'où provient cette pratique ? Elle est née vers la fin des années 70 et le début des années 80, à la suite « de l'entrée du chimique dans le vignoble en même temps que l'oenologie faisait des progrès énormes », dit Pierre Gaillard.

Car l'utilisation massive de produits chimiques (herbicides, fongicides, engrais, etc.), mais aussi la montée des connaissances, firent que les rendements, soit la production de vin par hectare, « ont grossi ».

On s'aperçut alors qu'il fallait revenir, d'une façon ou d'une autre, à des rendements plus faibles.

De là les vendanges en vert, lesquelles furent même un temps si populaires qu'elles devinrent comme une marque de commerce distinguant les bons viticulteurs des moins bons...

En fait, souligne Pierre Gaillard,

« la vendange en vert n'est valable que si elle est menée avec une politique de réduction de la vigueur de la vigne ».

Car plus un pied de vigne est vigoureux, plus il a tendance à nourrir son bois et ses feuilles, au détriment des fruits, note-t-il en substance.

Il faut donc trouver le juste milieu, c'est-à-dire travailler la vigne de façon qu'elle soit juste assez vigoureuse pour nourrir ses fruits.

« Il faut la mettre à la diète. Peu ou pas d'engrais, pas de clones trop productifs », dit le viticulteur.

Un autre moyen est d'enherber, autrement dit de laisser l'herbe se répandre au pied des vignes. L'herbe fait ainsi concurrence à la vigne, et en réduit la vigueur.

Autre méfait que peuvent produire des vendanges vertes trop poussées : normalement, vers la mi-juillet, la vigne cesse de croître (« C'est l'arrêt de croissance de l'été, qui profite aux fruits. »), mais si les vendanges vertes ont été trop dracونيennes, elle continue à se développer et à nourrir son bois, ses rameaux, ses feuilles...

Autrement dit, la vendange en vert peut rompre l'équilibre de la vigne et lui être fortement nuisible.

Ainsi, dit Pierre Gaillard, une vigne de Syrah (la vigne est une liane, on l'oublie) peut « pousser de 17 centimètres » par jour !

La solution la meilleure, professe-t-il, est toutefois l'ébourgeonnage, qui consiste à supprimer dès le départ les bourgeons qui semblent être de trop.

Lui-même réduit ainsi normalement de « 15 à 20% » le nombre de bourgeons. De la sorte, le viticulteur n'a pas à faire de vendanges en vert, ajoute-t-il.

Viticulteur réputé de Sancerre, Alphonse Mellot est lui aussi de cet avis. « L'ébourgeonnage évite de faire des vendanges en vert, dit-il. La vendange en vert, c'est le dernier coup de pinceau, au besoin, pour figurer le tableau. »

Bref, un remède et non pas une solution.

## DÉGUSTÉS POUR VOUS

**Mendoza 2004 Cabernet Sauvignon Malbec Finca El Portillo.** Vin rouge d'Argentine bien coloré, au bouquet ample, de fruits rouges surtout, aux notes épicées (le bois) bien présentes. Relativement corsé, tannique, avec dans l'après-goût des arômes boisés marqués, et des tannins un peu secs. Fort bon quand même. **C, 642777, 14,15 \$, ★★ 1/2, \$ 1/2, à boire, 2-3 ans ?**

**Dao 2002 Duque De Viséu.** Vin rouge portugais, de corps moyen, peu tannique, plutôt unidimensionnel, et au bouquet (fruits rouges) relevé de notes boisées tendant vers les odeurs de sciure de bois. Correct. **S, 546309, 14,95 \$, ★★, \$ 1/2, à boire, 1 an.**

**Rosso dei Sorni 2004 La Vis.** Vin rouge du Trentin (Italie), élaboré surtout avec du Teroldego (75%). Très belle couleur pourpre foncé, au bouquet alléchant, de fruits rouges et noirs, rappelant le Cabernet franc bien mûr. Charnu, moyennement corsé, légèrement tannique, il donne toutefois l'impression d'être un peu lourd, m'a-t-il semblé. Pour découvrir le Teroldego, peu connu. **S, 740720, 20,30 \$, ★★ 1/2, \$\$, à boire, 1-2 ans.**

**Oltrepo Pavese 2004 Pinot Grigio Conte Giorgi di Vistarino.** Curieux vin blanc du nord de l'Italie (Lombardie), à peu près incolore, au bouquet peu aromatique, mais net. Plutôt léger, simple et facile, ses saveurs sont avivées par un peu de gaz carbonique. **S, 10274304, 16,30 \$, ★★, \$\$, à boire.**

### LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Vin rouge d'Espagne, le **Yecla 2003 Coleccion Castano**, à la robe pourpre foncée et quasi opaque, est susceptible de dérouter, à l'aveugle, les meilleurs connaisseurs. Son bouquet est large, dense, harmonieux, avec des notes de mine de crayon (le bois), ce à quoi succède une bouche concentrée, corsée, aux tannins à la fois fermes et sans dureté. Riche en alcool (14%), il est si bien équilibré qu'on ne s'en rend pas compte. Impeccable, et à prix correct.

**S, 894170, 20,60 \$, ★★★ 1/2, \$\$ 1/2, à boire, 5-6 ans.**



PHOTO IVANOH DEMERS, LA PRESSE ©

# LES PETITES ANNONCES 987-VENDU (8363)

**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 8 h à 17 h  
**PAR TÉLÉPHONE (514) 987-8363**  
**SANS FRAIS 1 866 987-8363**  
**PAR TÉLÉC. (514) 848-6287**  
**ADRESSE POSTALE**  
 Les Petites annonces,  
 7 rue Saint-Jacques,  
 Montréal (Québec) H2Y 1K9  
**AU COMPTOIR**  
 lundi au vendredi, de 8 h 30 à 17 h  
**petitesannonces@lapresse.ca**

**ABONNEMENTS**  
 (514) 285-6911  
 1 800 361-7453

**A VENDRE À LOUER** **IMMOBILIER**

**À VENDRE**

Immobilier (couleur)	099
Visites libres	100
Île de Montréal	101
Centre-ville	102
Vieux-Montréal	103
Maisons de prestige	104
Laval Rive-Nord	105
Rive-Sud	106
Banlieue Ouest	107
Banlieue Est	108
Laurentides, Lanaudière	109
Estrie	110
Extérieur de Montréal	111
Bord de l'eau	112
Extérieur du Québec	113
Temps partagé, échange	114
Condominiums, copropriétés	115
Maisons de campagne, domaines	116
Chalets	117
Maisons mobiles	118
Propriétés à échanger	119
Propriétés demandées	120
Fermes, terres	121
Terrains résidentiels	122
Hypothèques, prêts résidentiels	123
Divers	129

**À LOUER**

Île de Montréal	131
Centre-ville	132
Vieux-Montréal	133
Logements à échanger	134
Laval, Rive-Nord	135
Rive-Sud	136
Banlieue Ouest	137

**COMMERCIAL • INDUSTRIEL**  
**ACHAT • VENTE • ÉCHANGE**

Propriétés à revenus	160
Propriétés comm. / industrielles	162
Fermes, terres	168
Résidences pour aînés	169
Commerces	170
Copropriétés, espaces comm. / industriels	171
Terrains comm. / industriels	172
Espaces comm. / industriels à louer	173
Commerces à louer	174
Entrepôts à louer	175
Bureaux à louer	176
Magasins à louer	177
Divers à louer	178
Notices	179

**MARCHANDISES & SERVICES**

Audiovisuel	203
Instruments de musique	205
Meubles, électroménagers	206
Équipements, articles maison	207
Chauffage, climatisation	209
Vêtements, fourrure	210
Collections	211
Antiquités, œuvres d'art, bijoux	212
Livres	214
Informatique	217
Animaux	220
Perdu	221
Trouvé	222
Piscines	224
Bureau, téléphonie	228
Imprimerie	229
Machinerie, outils	231
Équipements commerciaux	232
Construction, rénovation, décoration	233

**MARCHANDISES DIVERSES**

Marchandises diverses	235
On demande à acheter	236
Encans	237
Vente de garage, de charité	238
Marché aux puces	240
Cérémonie religieuse	241
Santé, croissance personnelle	245
Entretien	250
Cours, formation	255
Paysagistes, déneigement	256
Transport, déménagement	257
Gardiennes, gardiennage	259
Professionnel	260
Avocats	261
Esthétique, coiffure	262
Traitement de textes, rédaction et traduction	264
Préparation de C.V.	265
Services divers	268
Soins, massothérapie, produits naturels	270

**OFFRES D'EMPLOI**

Offres d'emploi (encadrées seulement)	300
Programmes de formation	303
Postes cadres et professionnels	304
Santé, services communautaires	306
Éducation, enseignement	307
Gardiennes	308
Bureaux	310
Informatique	313
Assurance	316
Secteur automobile	317
Vente, commerce	319
Immobilier	320
Transport, camionnage	321
Hôtellerie, restauration, alimentation	322
Imprimerie, infographie	324

**TECHNIQUE, MÉTIERS, SOUS-Traitement**

Technique, métiers, sous-traitement	325
Construction	326
Coiffure, esthétique	327
Industrie du vêtement	328
Industriel, matériel	329
Entretien, sécurité, conciergerie	331
Services domestiques	334
Musiciens, artistes	337
Mannequins, modèles	339
Emplois divers	340
Emplois divers à temps partiel	342
Emplois demandés	343
Méthodes de recherche d'emploi	348
Bénévolat	349

**SERVICES PERSONNELS**

Souhaits, événements	401
Aides de recherche	402
Compagnes, compagnons	403
Agences de rencontres	404
Clubs de rencontres	405
Lignes de rencontres	406

**ASTROLOGIE, OCCULTISME, BILLETTS DE SPORT / SPECTACLES**

Astrologie, occultisme	410
Billets de sport / spectacles	419
Activités sociales	420
Escortes, rencontres	440
Studios de massage	445
Divers	450

**VÉHICULES AUTOMOBILES**

Automobiles	501
Véhicules 5000 \$ et moins	502
Camions, 4 x 4, fourgonnettes	504
Machinerie diversifiée, véhicules lourds	505
Autos, camions antiques et de collection	506

**AUTOS - CAMIONS À LOUER**

Autos - camions à louer	507
Services divers	508
Pièces et accessoires	509
Ferraille	510
Entreposage de véhicules	512

**LOISIRS ET VÉHICULES RÉCRÉATIFS**

Sports, plein air	605
Séjours, excursions	610
Motocyclettes	655
Bateaux, sports nautiques	658

**MOTONEIGES, VÉHICULES TOUT TERRAIN**

Motoneiges, véhicules tout terrain	661
Véhicules récréatifs	667
Remorques	668

**AFFAIRES**

Site Internet	704
Occasions d'affaires	710
Franchises	714

**FINANCEMENT, SERVICES SPÉCIALISÉS**

Financement	715
Services spécialisés	716
Tenue de livres, impôt	725

**AVIS**

Avis légaux	801
Avis divers, communiqués	805

**AVIS DE DISSOLUTION, CHANGEMENTS DE NOM**

Avis de dissolution, changements de nom	850
---	-----

**DÉCÈS, PRIÈRES, REMERCIEMENTS**

Index des décès	901
Décès	910
Anniversaires, In Memoriam	920

**REMERCIEMENTS**

Remerciements	930
Prières	950

**A VENDRE À LOUER** **IMMOBILIER**

**100 VISITES LIBRES**  
 ANJOU, 7060 Giraud, cdt. 4 juin 14-16h. Condo 4 1/2 1155 pi<sup>2</sup> gar., beaucoup d'options, asc., 189 900 \$, 514-623-3005.

**101 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 AHUNTSIC, 10624 Chambord belle maison, promenade, Flueury 399 000 \$, 514-346-1747

**102 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 DORVAL SUD, grande maison, récente, secteur recherché, prix révisé, 495 000 \$ 514-230-5104

**103 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 PLATEAU, 3<sup>e</sup> Dauphins-sur-le-Parc, édifice de prestige, piscine, gym, saunas, dépanneur, pharmacie, 18e étage, vue sur Stade et fleuve, balcon, meuble ou pas, 139 000 \$ 514-525-9295, www.loggiamontreal.com

**104 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 R.P.C. d'après jumelé 2003, 3 cac, bois franc, foyer thermo-pompe, s/sol fini, impeccable, prix révisé, Suzanne Bourbeau 514-381-8553 Excelsior Ctr

**105 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 ST-MICHEL, 17e et Villery, duplex, bas-s/sol fini libre sept. pas d'agent, 514-942-2321.

**106 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 LOFT, réno, 1450 pi car, 2 c à 4, 2 s/bains, 1500 \$, pi. car, cerisier, a/c, sauna. Doit vendre! 440 000 \$, 514-845-3803.

**107 BANLIEUE OUEST**  
 MAGNIFIQUE maison de ville, idéal pour professionnel, 3 grandes ch., pi. bois, 2 s/bains, 2 grandes terrasses, 2 gar. chauffés et beaucoup d'extras. Vendeur motif. 495 000 \$ Deanna Godel 514-489-9028 Les Imm. JJacobs inc. crr

**108 BANLIEUE EST**  
 GASPÉSIE: lot + 575 000 pi<sup>2</sup>, 1200 pi linéaire sur fleuve. Maison 2 ch. + chalet 2 ch.; meubles. 169 000 \$, 450-660-1355.

**109 BANLIEUE EST**  
 AUTEUIL, bung. 94, éclairé, 2+2 ch., s/sol fini, piscine, près des services, 450-628-9026.

**110 ESTRIE**  
 VERCHÈRES, maison pierres et briques, split, 5 ch à l'étage, armoires érabes, pl. latéraux et granite, 2 s/bains, foyer, terrain 400 x 200 m, tunnel, 167 000 \$, 450-583-3239.

**111 BANLIEUE OUEST**  
 BOUCHERVILLE, unifamiliale, 4 ch., grand s/sol, piscine, près école et services, 450-641-4199

**112 BANLIEUE OUEST**  
 BROSSARD, secteur A, bung-tout brique 29 x 36 pi, terrain 60 x 92, cuisine rénovée, 3 ch., 182 000 \$ 450-445-9255

**113 BANLIEUE OUEST**  
 BROSSARD, secteur recherché, bung rénové 2006, 3 ch., à l'étage, 2 s/bain et cuisine de luxe, autobus direct centre-ville en 15 min.; garderie et école à proximité. 259 000 \$, 450-550-1177.

**114 BANLIEUE OUEST**  
 CHAMBLY, superbe semi-dét., 3+1 ch., 2 s/bains, garage, entièrement rénové, libre imm. Marc ou Paula Sutton Millénia (450)658-0018

**115 BANLIEUE OUEST**  
 LONGUEUIL, près métro, 366-889 Rivière, maison de ville neuves, 2 c. à c., 1100pi<sup>2</sup>, À partir de 165 000 \$ + taxes. 514-946-0849.

**116 MAISONS DE CAMPAGNE DOMAINES**  
 LONGUEUIL, secteur métro, condo vue sur le fleuve, 4 1/2, 1100 pi<sup>2</sup>, Estuaire 1, aucun tapis, 239 000 \$, 450-787-4120

**117 CHALETS**  
 ST-CONSTANT, bungalow 3 + 2 c à c, très bien entretenu, toit récent, piscine, remise, possibilité de revenu. Autos direct centre-ville, près école, secteur paisible, 239 000 \$, 450-632-7387.

**118 MAISONS DE CAMPAGNE DOMAINES**  
 BEAUCONFIANT, Belle occasion 339 000 \$. Maison de 3 ch., grandement rénovée avec beau jardin et jacuzzi. 514-426-3760

**119 BANLIEUE OUEST**  
 KIRKLAND, secteur nord, bungalow, rénové, 3 + 1 ch., bureau, nouvelle cuisine chêne blanc, s/sol fini, garage double, exc. secteur, 269 000 \$. Rosa E. Valdes Sutton ImmoBia crr 514-272-1010, 514-945-5996

**120 BANLIEUE OUEST**  
 LE GARDEUR, 3x4 1/2, neuf pour jull, bnque, canelax, pi. béton, inso, 514-617-7071

**121 FERMES TERRES**  
 REPENTIGNY, cott. 4 + 3 ch., gar. double, Aubaine 299 900 \$, À. Lemire Sutton 514-255-0666.

**122 TERRAINS RÉSIDENTIELS**  
 LAURENTIDES LANAUDIÈRE  
 LANTHIER, grand lac Long, bord de l'eau, 4 saisons, 3 c à c, 2 s/bains. Tout équipé. 819-326-3763 561-498-8331

**123 BANLIEUE OUEST**  
 REPENTIGNY, triplex près centre achats Rive-Nord, 3 ch. + 4 1/2, gar. double, foyer, cour arrière aménagée, cabanon, piscine h., 389 000 \$, vente par proprio, 514-771-1078.

**124 BANLIEUE OUEST**  
 STE-ADELE, plain pied, sommet montagne, site privé, vue franco-sud spectaculaire, 5 pièces, 2 salles d'eau, très vitré, à voir, 450-229-4329.

**125 BANLIEUE OUEST**  
 ST-HIPPOLYTE, cott. 3 ch. gar. véranda, vue et droit passage lac, 249 000 \$, 450-563-1625

**126 BANLIEUE OUEST**  
 ROXTON POND, grande cott. de pierre; pour amants de la nature, 4200 pi habitable, +/- 2 acres de terrain. Petit lac privé avec fontaine, 14 pces, bureau à la maison, 2 foyers. Très éclairé, rustique et moderne à la fois. Facile d'accès. Une visite s'impose, 289 000 \$. 450-522-0209.

**127 BORD DE L'EAU**  
 RIVIERE Ouelle cott. 1997 2 ch., 2 s/bains, panorama de Charlevoix, coucher de soleil fabuleux 418-856-3476.

**128 BANLIEUE OUEST**  
 ST-ANTOINE-SUR-RICHIELE, maison rénovée, 4 c. à c., 2 s/bains, terrain 110x1700, direct bord rivière. À voir! Pas d'agent 315 000 \$ 514-592-5731

**129 CONDOMINIUMS COPROPRIÉTÉS**  
 À HAUT DE LACHINE, Grand 8 1/2 sur 2 étage, 2100 pi car., incl. 2 pces de 13x25, haut de duplex, 150 m du fleuve, marina, 337 000 \$, 514-637-2866

**131 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 À 5 minutes du centre-ville!

**131 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 CARRÉ ST-LOUIS, face au parc, 8 pièces chauffées, libre 1er sept., 19005, 514-845-4992.

**131 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 CARRIÈREVILLE, 2 1/2, 3, 485 \$ + chauffé, meuble, rénove, mois gratuit, 514-569-3906.

**131 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 CARTIERVILLE, grand 4 1/2, tapis, céramique, 1er jull, 514-336-7880, 450-668-7185

**131 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 CASGRAIN/BEAUBIEN, 2e, 3 1/2, rénove, entièrement rénové, 1er jull, 725 \$, 514-271-0890.

**131 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 C.D.N., 1 1/2, 2 1/2, 3 1/2, chauffés, eau chaude, poêle/frigo, piscine, sur Ridgewood, 514-731-3107

**131 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 C.D.N., 1 1/2, 2 1/2, 3 1/2, chauffés, eau chaude, poêle/frigo, rénove, piscine, sur Ridgewood, 514-931-3101

**131 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 C.D.N., 1 1/2, 2 1/2, 3 1/2, chauffés, eau chaude, poêle/frigo, rénove, piscine, sur Ridgewood, 514-931-6190 ext. 231

**131 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 C.D.N., 1 1/2, 2 1/2, 3 1/2, chauffés, eau chaude, poêle/frigo, idéal pour prêt fleuve, piste cyclable, 675 \$ 514-501-2222

**131 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 LASALLE, 5 1/2, 4 1/2, près bord de l'eau et tous les services, propre, 514-363-6254.

**131 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 LASALLE, 5 1/2, r-de-ch duplex, 2 ch., foyer, a/c, bain tourbillon, gar. double, air o ouvert, près services, 1000 \$, 514-365-0779.

**131 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 LASALLE, 5 1/2, r-de-ch duplex, 2 ch., foyer, a/c, bain tourbillon, gar. double, air o ouvert, près services, 1000 \$, 514-365-0779.

**131 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 LASALLE, 5 1/2, r-de-ch duplex, 2 ch., foyer, a/c, bain tourbillon, gar. double, air o ouvert, près services, 1000 \$, 514-365-0779.

**131 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 LASALLE, 5 1/2, r-de-ch duplex, 2 ch., foyer, a/c, bain tourbillon, gar. double, air o ouvert, près services, 1000 \$, 514-365-0779.

**131 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 LASALLE, 5 1/2, r-de-ch duplex, 2 ch., foyer, a/c, bain tourbillon, gar. double, air o ouvert, près services, 1000 \$, 514-365-0779.

**131 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 LASALLE, 5 1/2, r-de-ch duplex, 2 ch., foyer, a/c, bain tourbillon, gar. double, air o ouvert, près services, 1000 \$, 514-365-0779.

**131 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 LASALLE, 5 1/2, r-de-ch duplex, 2 ch., foyer, a/c, bain tourbillon, gar. double, air o ouvert, près services, 1000 \$, 514-365-0779.

**131 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 LASALLE, 5 1/2, r-de-ch duplex, 2 ch., foyer, a/c, bain tourbillon, gar. double, air o ouvert, près services, 1000 \$, 514-365-0779.

**131 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 LASALLE, 5 1/2, r-de-ch duplex, 2 ch., foyer, a/c, bain tourbillon, gar. double, air o ouvert, près services, 1000 \$, 514-365-0779.

**131 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 LASALLE, 5 1/2, r-de-ch duplex, 2 ch., foyer, a/c, bain tourbillon, gar. double, air o ouvert, près services, 1000 \$, 514-365-0779.

**131 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 LASALLE, 5 1/2, r-de-ch duplex, 2 ch., foyer, a/c, bain tourbillon, gar. double, air o ouvert, près services, 1000 \$, 514-365-0779.

**131 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 LASALLE, 5 1/2, r-de-ch duplex, 2 ch., foyer, a/c, bain tourbillon, gar. double, air o ouvert, près services, 1000 \$, 514-365-0779.

**131 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 LASALLE, 5 1/2, r-de-ch duplex, 2 ch., foyer, a/c, bain tourbillon, gar. double, air o ouvert, près services, 1000 \$, 514-365-0779.

**131 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 LASALLE, 5 1/2, r-de-ch duplex, 2 ch., foyer, a/c, bain tourbillon, gar. double, air o ouvert, près services, 1000 \$, 514-365-0779.

**131 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 LASALLE, 5 1/2, r-de-ch duplex, 2 ch., foyer, a/c, bain tourbillon, gar. double, air o ouvert, près services, 1000 \$, 514-365-0779.

**131 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 LASALLE, 5 1/2, r-de-ch duplex, 2 ch., foyer, a/c, bain tourbillon, gar. double, air o ouvert, près services, 1000 \$, 514-365-0779.

**131 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 LASALLE, 5 1/2, r-de-ch duplex, 2 ch., foyer, a/c, bain tourbillon, gar. double, air o ouvert, près services, 1000 \$, 514-365-0779.

**131 ÎLE DE MONTRÉAL**  
 LASALLE, 5 1/2, r-de-ch duplex, 2 ch., foyer, a/c, bain tourbillon, gar. double, air o ouvert, près services, 1000 \$, 514-365-077





