

ACTUEL



Famille: les pères et leurs filles Page 5

La Presse

CAHIER E | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 27 MARS 2003

SIROP BIO



Première dégustation sur la neige. Avant de faire le tour de l'érablière, Luc Breton, inspecteur en certification biologique (à l'extrême droite), se sucre le bec en compagnie du propriétaire, Donald Mooney (au centre) et de ses parents, Anne et Duncan Mooney, venus donner un coup de main à leur fils.

Sirop bio, conventionnel, avec ou sans logo, vous avez le choix. Grand cru ou cuvée moyenne ? Le temps des sucres est commencé. Avec des surplus accumulés de 31 millions de livres, les acériculteurs essaient de se distinguer, d'améliorer leurs pratiques et d'offrir des sceaux de qualité pour susciter une plus forte demande.

MARTHA GAGNON

« Cette tire d'érable a un p'tit goût bio », dit avec humour l'acériculteur Donald Mooney en enroulant sur sa palette de bois la tire dorée en cette matinée encore fraîche. Une dégustation sur la neige avant la visite des lieux par l'inspecteur en certification biologique et des représentants d'Équiterre dont les actions visent la promotion de l'agriculture écologique.

Bien malin qui pourrait faire la différence entre un sirop d'érable bio et un sirop conventionnel. Pour attirer davantage l'attention des consommateurs, le Syndicat des acériculteurs biologiques du Québec a conçu un logo qui sera apposé pour la première fois cette année sur les contenants de sirop de 540 ml. Le mot « biologique » y est en rouge vif tout comme la traditionnelle cabane à sucre figurant sur l'étiquette.

Si l'on se fie à Donald Mooney, le p'tit goût bio vient surtout avec la conviction : « Pour produire du sirop biologique, il faut avant tout y croire. Même chose pour le consommateur. Ce n'est pas la saveur qui est différente, mais les méthodes de production

qui sont plus rigoureuses, plus respectueuses de la santé et de l'environnement. C'est ça qu'on retrouve dans une canne de sirop bio. »

Pour cet ancien professeur d'éducation physique de 38 ans devenu soudeur chez Bombardier, la production de sirop d'érable est une activité d'appoint qu'il exerce avec sérieux. « Je tiens à obtenir la certification biologique même si c'est plus contraignant. Je suis bio dans l'âme. Si un jour j'ai des enfants, je veux leur transmettre un patrimoine en santé. Une érablière n'est pas une ressource inépuisable ; il faut en prendre soin. » Donald Mooney n'a pas de cabane à sucre et vend son sirop à la coopérative Citadelle.

Inspection bio

L'inspecteur Luc Breton, de GarantieBio-Ecocert, un des six organismes de certification accrédités en vertu de la Loi sur les appellations réservées, est venu vérifier si son exploitation de 9000 entailles à Racine près de Valcourt en Haute-Yamaska répond à toutes les normes. Après avoir interrogé M. Mooney sur ses méthodes de travail et rempli un long questionnaire, il est prêt à chausser ses raquettes pour aller examiner de près les installations.

« L'aménagement et l'entaillage doivent être bien

contrôlés, tout comme les pratiques de nettoyage et d'entretien des équipements qui nécessitent plus de temps et de minutie. Les produits à base d'acide phosphorique et d'iode sont, par exemple, interdits », souligne-t-il. Pour empêcher le sirop de mousser lorsqu'il bout, un corps gras doit être ajouté. Or, seuls des agents antimoussants bio, comme l'huile végétale et les produits laitiers, sont recommandés. « Mais pas la poudre casher », précise M. Mooney.

L'emploi d'engrais, pesticides de synthèse, fongicides ou phytocides est, bien sûr, défendu. Et ce, trois ans avant la première récolte certifiée biologique. La fertilisation (avec des amendements et engrais naturels) est autorisée seulement si un diagnostic de carence est posé. Aucune substance pour améliorer le goût, la texture et l'apparence ne doit être ajoutée au sirop pendant la production.

Aucun équipement ne doit être muni de soudures contenant du plomb et l'usage de poison pour contrôler les ravageurs est prohibé. Telles sont quelques-unes des règles de certification.

Une inspection a lieu chaque année et des visites-surprises peuvent être faites. « On n'est jamais à l'abri de la tricherie malgré un contrôle rigoureux, reconnaît Luc Breton. Mais lorsqu'un producteur fait venir un inspecteur à son entreprise et entreprend une démarche de certification pour laquelle il doit assumer certains frais, cela démontre son sérieux et généralement sa bonne foi. »

Voir SIROP en E2
Autre texte en E2



Sur les sentiers
D'HAWAÏ

À lire, samedi dans **La Presse** | **VACANCESVOYAGE**



FILLOP

SIROP BIO

SIROP

Suite de la page E1

Depuis février 2000, tout produit récolté ou transformé en vue d'être vendu sous l'étiquette biologique doit être certifié par un organisme mandaté par le Conseil d'accréditation du Québec. Sur les 8000 entreprises acéricoles, environ 300 détiennent une telle certification. L'an dernier, elles ont fourni six millions de livres de sirop bio sur une production globale de 73 millions de livres, dont plus de 80 % est exportée, principalement aux États-Unis.

« Une production marginale mais tout de même appréciable si on compare avec d'autres produits biologiques », explique Charles Félix Ross, secrétaire général de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec. Selon lui, les contraintes pour ce type d'agriculture sont moins grandes dans une érable que dans d'autres secteurs où l'on utilise des herbicides et des pesticides. « La transition est plus facile pour le producteur qui désire passer du conventionnel au bio. D'ailleurs, la différence n'est souvent pas très grande entre les pratiques d'un acériculteur biologique et celles d'un bon producteur conventionnel. Les règles se ressemblent. »

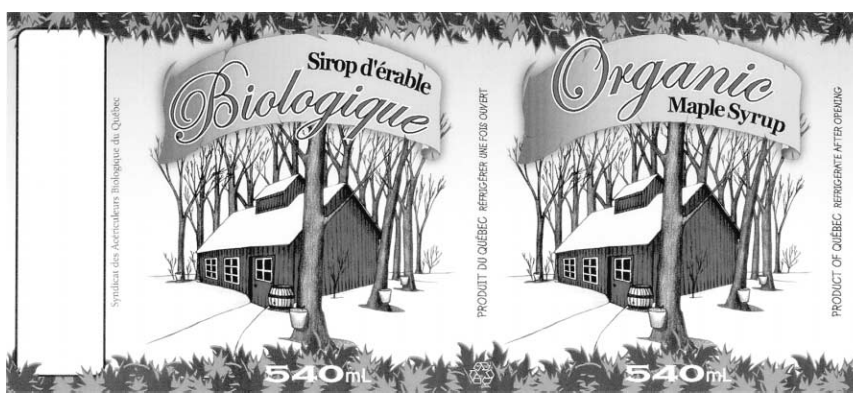
La Fédération a, elle aussi, instauré un programme de certification volontaire, Siropro, il y a un peu plus d'un an, pour mieux encadrer les pratiques et garantir la qualité du sirop vendu en petits

contenants sur le marché de détail québécois. Une quarantaine d'entreprises font partie du programme et la Fédération espère augmenter leur nombre. « Le consommateur recherche aujourd'hui une garantie sur tous les produits qu'il achète. Même sur le sirop d'érable », explique M. Ross.

Déliquants

Des analyses du Ministère ont révélé en 2000 que 60 % des contenants inspectés ne répondaient pas à certaines normes : quantité de sirop inexacte, étiquetage non conforme et parfois défaut de saveur. Durant la même année, un producteur de Granby a été condamné à l'amende pour avoir transporté sa récolte dans un baril d'huile à chauffage mal nettoyé. Des pratiques que la Fédération veut éliminer pour mettre fin au folklore et aux écarts de conduite. Comme la certification bio, le logo Siropro établit la traçabilité du produit, du producteur au consommateur.

D'après des inspections effectuées par la fédération l'an dernier, il y en a encore quelques producteurs délinquants qui utilisent les fameux comprimés de paraformaldéhyde pour réduire les bactéries lors de l'entaille alors que c'est interdit. « Sur 800 entreprises visitées, 11 ont été prises en défaut, explique le secrétaire général. C'est moins de 2 % et la dissuasion doit se poursuivre. Les conséquences sont importantes. » Dans le cas d'un pro-



Avec son nouvel étiquetage, le Syndicat des acériculteurs biologiques du Québec, qui compte plus d'une cinquantaine de membres, souhaite susciter une plus grande demande chez les consommateurs québécois dont le goût bio est beaucoup moins développé que chez les Européens et les Américains.

ducteur qui exploite une érable sur une terre de la Couronne, il risque de perdre son entreprise. C'est ce qui est arrivé à l'un deux.

Pour sa part, Frédéric Paré, coordonnateur du programme d'agriculture écologique à Équiterre, pense que le sirop bio est celui qui offre une meilleure garantie de qualité. « À l'instar du syndrome de la pelouse parfaite, nous faisons appel à un changement culturel en consommation, explique-t-il. On doit privilégier les pratiques visant à protéger les érablières contre la surexploitation et l'utilisation de méthodes plus saines. Le sirop d'érable doit être évalué sur d'autres critères que sa couleur, élément essentiellement esthétique auquel son prix est lié. »

Dans un tableau comparatif sur les méthodes de production bio et conventionnelles, Équiterre cite un agronome du MAPAQ qui fait le constat suivant : « Le nombre de barils dans lesquels on peut retrouver des résidus de produits de lavage s'accroît chaque année. On lave trop avec des produits chimiques de synthèse. » Une des raisons qui motivent Frédéric Paré à promouvoir l'agriculture écologique.

Avec leur nouvel étiquetage, le Syndicat des acériculteurs biologiques du Québec, qui compte plus d'une cinquantaine de membres, souhaite susciter une plus grande demande chez les consommateurs québécois dont le goût bio est

beaucoup moins développé que chez les Européens et les Américains.

« Il y a un marché pour le sirop bio et une volonté politique de promouvoir ce type d'agriculture, affirme Serge Valiquette, vice-président. Il faut maintenant en faire la promotion. » Le producteur exploite depuis deux ans une érable de 13 000 entailles dans la région de Mont-Laurier. Lui aussi est devenu producteur biologique par conviction. « Comme je suis un amateur de la nature, c'est le choix qui s'imposait », dit-il.

La certification biologique permet au producteur d'obtenir une prime de 15 cents la livre selon la convention de mise en marché. La Fédération des acériculteurs, elle, espérait obtenir un supplément de 25 cents. Toute la production a été écoulee l'an dernier et la demande semble vouloir s'accroître.

« C'est bien d'avoir un bonus, mais ce n'est pas ma principale motivation, affirme cependant Donald Mooney. Comme vous le voyez, j'ai fait pas mal d'investissements pour avoir des équipements adéquats et offrir un bon produit. Si j'ai les moyens, j'aimerais me doter de chauxmeaux écologiques aux bords plus petits l'an prochain. Plus qu'une production, le bio c'est une philosophie. » Un comité d'analyse évaluera le rapport de l'inspecteur pour décider si la certification doit être accordée.

Grandissons de toutes nos forces

C'est pas le temps de ralentir



Michel Barrette, traité en ophtalmologie, soutenu par (à partir du haut, de gauche à droite) Daniel L. Gauvin, Société financière Desjardins Laurentienne; André Soucisse, Aon Reed Stenhouse/Aon Parizeau; Louis Bourassa, Montrusco Bolton; Charles Bourgeois, Bell Canada; Claude Tessier, Industrielle Alliance; Renaud Caron, Groupe CGI; Françoise Bertrand, Secor; Louise Sansregret, Centre canadien d'architecture; Robert Turgeon, Fraser, Milner, Casgrain; et (absent de la photo) Gary Garcin, Groupe Pétrolier Norcan Inc.

À la suite d'un accident à l'œil, Michel Barrette a été soigné par les spécialistes en ophtalmologie de l'Hôpital Maisonneuve-Rosemont. Il devenait ainsi l'un des 500 000 patients qui bénéficient chaque année des soins et des services hors pair d'un établissement dont le personnel se consacre corps et âme à remplir la même mission : prodiguer des soins de pointe par une approche résolument humaine et centrée sur les besoins du patient.

C'est pour l'aider à remplir cette mission que nous voulons de toutes nos forces soutenir l'Hôpital Maisonneuve-Rosemont dans des projets de développement qui lui permettront de grandir au rythme des besoins des Montréalais et des Québécois.

Nous approchons de notre objectif de quinze millions. Aidez-nous dès aujourd'hui, nous en serons tous gagnants.

Faites comme Robert Turgeon, avocat-conseil chez Fraser, Milner, Casgrain et son équipe. Tout comme les médecins, les employés et les bénévoles, participez à cette grande campagne de développement en composant le :

514 252-3435

HMRF Fondation de l'Hôpital Maisonneuve-Rosemont
Centre affilié à l'Université de Montréal

Votre don, c'est notre force.

L'Hôpital Maisonneuve-Rosemont a été reconnu comme l'établissement le plus performant sur le plan financier à Montréal : (Source : comité Bédard, 2002)

Derrière le miel et le sucre...

MARTHA GAGNON

QU'IL SOIT BIO ou pas, le sirop d'érable vient encore loin derrière le miel et le sucre blanc dans les habitudes alimentaires des Québécois.

« Nous sommes pourtant le leader mondial », souligne Daniel Alain, directeur de la boutique-bistrot Les délices de l'érable dans le Vieux-Montréal. « Comme l'huile d'olive dans la cuisine méditerranéenne, le sirop d'érable devrait être un produit qu'on utilise fréquemment. Pas seulement sur les toasts le matin. Dommage qu'il n'occupe pas la place qu'il mérite sur nos tables », ajoute-t-il. Pour mieux faire la promotion du produit, Citadelle, la plus importante coopérative d'acériculteurs, a ouvert des boutiques-bistrots à Vancouver et à Montréal l'an dernier où l'on peut déguster des produits variés dont une pizza parfumée à l'érable durant la saison estivale. « Et ce n'est pas trop sucré ! lance M. Alain. Les gens sont étonnés et enthousiasmés de voir qu'il est possible de cuisiner autre chose que des plats de cabane à sucre. Un sirop d'érable servi à la moderne. C'est ça qu'il faut promouvoir avec de nouveaux produits de transformation et des recettes originales. On doit innover. »

De 1999 à 2002, un groupe de recherche a étudié les caractéristiques de plusieurs sirops d'érable pour élaborer une « roue des saveurs » avec l'aide de dégustateurs experts, comme dans le domaine des vins et des bières. « Nous sommes en train d'analyser les résultats pour essayer de déterminer les facteurs qui peuvent influencer la qualité et la saveur des sirops. Car il y a bien DES sirops. On ne s'attendait pas à avoir une gamme aussi étendue de saveurs », explique Jacinthe Fortin, analyste en évaluation sensorielle au Centre de recherche et de développement sur les aliments de Saint-Hyacinthe. Le but de cette étude est de mettre au point un instrument pour déterminer les différentes saveurs, savoir à quoi elles correspondent et, si possible, « aider les acériculteurs à offrir un produit toujours plus délectables ». Des sirops qui évoquent la réglisse, la vanille, le clou de girofle, le miel ou les fleurs des champs.

La consommation québécoise de sirop d'érable est de 0,21 kg par personne comparativement à 0,82 kg pour le miel et 34 kg pour le sucre blanc. « On consomme 162 fois plus de sucre blanc que de sirop d'érable même si c'est notre produit national », fait remarquer Julie Labrecque, secrétaire-coordonnatrice de la Filière acéricole au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. « Toujours populaire dans les campagnes, le sirop d'érable n'est pas suffisamment apprécié des citadins qui oublient d'en acheter ou hésitent de le faire parce qu'ils ignorent comment s'en servir dans la cuisine de tous les jours. La tradition se perd. Je ne pense pas que ce soit une question de prix, mais plutôt une question de promotion et de valorisation du produit. » Montréal est devenu multiculturelle mais pas le sirop d'érable. « On doit faire découvrir notre sirop aux différentes communautés ethniques », poursuit-elle.

Pour la première fois cette année, la Fédération des producteurs acéricoles dispose d'un fonds important de 1,5 million pour faire une campagne de promotion. Elle veut profiter de l'engouement des consommateurs pour les produits dits santé ou biologiques pour valoriser ce « produit naturel et authentique à 100 % » que garantit son logo Siropro. Elle s'est aussi associée à l'émission *Watatow* pour lancer le concours « Cuisinez avec l'érable. Donnez une saveur nouvelle à vos recettes. »

Mais il faudra plusieurs campagnes de promotion pour éliminer les surplus actuels de sirop d'érable qui s'élèvent à plus de 30 millions de livres. Ce déséquilibre entre l'offre et la demande préoccupe grandement la Fédération qui vient d'adopter un règlement pour contingerter la mise en marché du produit. Au cours des dernières années, l'augmentation du volume de production de sirop d'érable a connu un accroissement plus rapide que le développement des marchés intérieurs et d'exportations.

Pour éviter de se retrouver avec des surplus continus, la Fédération a décidé de mieux gérer l'offre. À compter de 2004, chaque producteur obtiendra une garantie de prix sur un volume déterminé de sirop. Nul ne pourra produire et mettre en marché du sirop s'il ne détient pas un contingent valide.

Il y a présentement 34 millions d'entailles et le potentiel est de 80 millions. Les surplus et la difficulté de développer de nouveaux marchés obligent l'industrie à mettre temporairement un frein au développement. En 2000, la production a dépassé 80 millions de livres entraînant pour cette seule année des surplus de près de 20 millions. Les revenus de vente de sirop s'élèvent en moyenne à 130 millions. L'industrie de la cabane à sucre, elle, génère environ 100 millions.

RECETTES À L'ÉRABLE

RECETTES



Soufflé glacé à l'érable et aux petits fruits

Portions : 4
Préparation : 25 minutes
Congélation : 6 heures

Matériel :
 4 ficelles
 4 ramequins
 4 bandes de papier d'aluminium double épaisseur.

Ingrédients
 2 jaunes d'œufs
 80 ml (1/3 tasse) de sucre blanc
 60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable
 80 ml (1/3 tasse) de jus de fruit 100 % pur
 250 ml (1 tasse) de crème 35 %
 2 blancs d'œuf
 125 ml (1/2 tasse) de petits fruits frais (framboises, bleuets, mûres, etc.) mélangés
 sucre d'érable
 feuilles de menthe (facultatif)

Préparation
1- Prendre quatre ramequins. Entourer chacun, à l'extérieur, d'une bande de papier d'aluminium double épaisseur en laissant dépasser environ 3 cm (1 1/2 po) de papier du bord supérieur du ramequin. Maintenir en place avec de la ficelle.

2- Dans un petit bol, défaire en crème les jaunes d'œuf et le sucre.

3- Faire chauffer le mélange au bain-marie. Ajouter le sirop d'érable et le jus de fruit et brasser continuellement, environ 4 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Laisser reposer au réfrigérateur.

4- Fouetter la crème. Réserver.

5- Monter les blancs d'œuf en neige jusqu'à l'obtention de pics mous. Incorporer graduellement et délicatement la crème fouettée et les blancs d'œuf au mélange de jaunes d'œuf. Ajouter les petits fruits. Répartir le mélange dans les ramequins en laissant dépasser 1 cm de papier d'aluminium. Saupoudrer les soufflés de sucre d'érable et mettre au congélateur pendant 6 heures. Au moment de servir, retirer le papier d'aluminium et décorer d'une feuille de menthe et de petits fruits frais.

Entrée de crevettes au parfum d'érable

Portions : 4
Préparation : 18 minutes
Cuisson : 4 minutes

Vinaigrette au pamplemousse
 45 ml (3 c. à soupe) de jus de pamplemousse
 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
 30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable



*jus d'un demi-citron
 sel et poivre
 16 crevettes décortiquées et dénervées (grosseur 20/26)
 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
 quelques feuilles de basilic frais, hachées
 4 rondelles de 1/2 cm (1/4 po) de fromage de chèvre
 1 litre (4 tasses) de mesclun ou de salade printanière*

Garniture
 1 orange, pelée à vif et défaits en quartiers
 1 pamplemousse, pelé à vif et défaits en quartiers

Préparation
1- Mettre tous les ingrédients de la vinaigrette dans un contenant hermétique, refermer et agiter vigoureusement. Réserver. Sur une petite tôle à biscuits, déposer les crevettes, les badigeonner d'huile d'olive et les saupoudrer de basilic.

2- Placer les rondelles de fromage dans un plat allant au four. Mettre sur chacune un soupçon d'huile d'olive et un peu de basilic.

3- Simultanément, faire cuire les crevettes et faire dorer les rondelles de fromage au four, sous le grill, pendant environ 2 à 4 minutes.

4- Disposer harmonieusement le mesclun dans quatre assiettes.

5- Entourer de crevettes et poser le fromage sur la salade, puis napper de vinaigrette.

6- Garnir de quartiers d'orange et de pamplemousse.

Croustillant d'agneau aux pleurotes et à l'érable

Portions : 4
Préparation : 35 minutes
Cuisson : 15-20 minutes

Ingrédients
 2 longes d'agneau désossées
 15 ml (1 c. à soupe) de beurre fondu
 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
 4 feuilles de pâte filo
 60 ml (1/4 de tasse) d'échalotes ou oignon rouge hachés finement
 200 g de pleurotes ou autres champignons hachés finement
 80 ml (1/3 de tasse) de sirop d'érable
 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre balsamique
 80 ml (1/3 tasse) de sucre granulé
 50 ml (3 c. à soupe) de vinaigre blanc ou de vinaigre de vin blanc
 250 ml (1 tasse) de bouillon de boeuf

Préparation
1- Préchauffer le four à 350 °F.

2- Enlever le gras et la peau de l'agneau.



3- Dans une grande poêle, faire fondre 15 ml (1 c. à soupe) de beurre et saisir les longes d'agneau à feu vif de tous les côtés.

4- Retirer de la poêle et éponger le gras à l'aide d'un papier absorbant.

5- Déposer l'agneau au réfrigérateur durant cinq minutes environ.

6- Badigeonner quatre feuilles de pâte filo d'un peu de beurre fondu soit 30 ml (2 c. à soupe).

7- Superposer 2 feuilles, les plier en deux, y déposer une longe d'agneau refroidie et rouler.

8- Cuire au four de 15 à 20 minutes selon la cuisson désirée.

9- Pendant ce temps, dans le même poêlon, faire sauter les échalotes et les pleurotes.

10- Déglacer avec le sirop d'érable et cuire à feu moyen pendant environ quatre minutes.

11- Ajouter ensuite le vinaigre balsamique. Laisser mijoter quatre minutes.

12- Dans une petite casserole, mélanger le sucre et le vinaigre blanc. Faire dorer à feu vif.

13- Déglacer avec le bouillon de boeuf et faire réduire pendant 10 minutes.

14- Ajouter les champignons à la sauce.

15- Faire chauffer quatre assiettes. Les napper de sauce et y répartir les morceaux d'agneau (de 4 à 6 morceaux par longe d'agneau). Servir immédiatement.

Salade à l'oeuf poché au sirop d'érable sur nid de poireaux frits

Portions : 4
Préparation : 30 minutes

Ingrédients
 250 ml (1 tasse) huile d'arachide
 125 ml (1/2 tasse) de blancs de poireau, taillés en julienne
 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre blanc
 4 oeufs de poule (ou 16 oeufs de caille)
 125 ml (1/2 tasse) de lard salé, coupé en juliennes
 5 ml (1 c. à thé) d'huile d'olive (facultatif)
 1 échalote, hachée finement
 125 ml (1/2 tasse) de vinaigre de vin blanc
 250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
 sel et poivre
 1 litre (4 tasses) de mesclun de saison ou salade au choix
 125 ml (1/2 tasse) de cheddar râpé (facultatif)



Préparation
1- Dans une casserole moyenne, chauffer l'huile d'arachide et y faire frire les blancs de poireau (cuisson instantanée). Égoutter sur un papier absorbant et réserver.

2- Dans une autre casserole, porter à ébullition 500 ml (2 tasses) d'eau et le vinaigre blanc. Y faire pocher les oeufs en gardant le jaune liquide, puis les plonger dans l'eau glacée pour arrêter la cuisson. Mettre de côté.

3- Préparer la vinaigrette aux lardons. Dans un poêlon, faire revenir le lard salé jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Conserver le gras si désiré, ou le retirer et le remplacer par environ 5 ml (1 c. à thé) d'huile d'olive. Ajouter l'échalote, cuire quelques secondes, puis verser le vinaigre de vin et 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable.

4- Saler et poivrer au goût et mettre de côté.

5- Dans une autre casserole, faire chauffer le reste du sirop d'érable et y plonger les oeufs pour les réchauffer. Déposer la salade dans les assiettes, napper de vinaigrette aux lardons encore chaude, garnir d'un nid de blancs de poireau frits et déposer un oeuf au sirop au centre.

Si désiré, parsemer de cheddar râpé.

Muffins fraises et rhubarbe

Quantité : 12
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 20 to 25 minutes
Conservation : 3 jours

Ingrédients
 675 ml (2 1/2 tasses) d'avoine
 675 ml (2 1/2 tasses) de yogourt nature
 325 ml (1 1/4 tasse) d'huile végétale
 550 ml (2 1/3 tasses) de sucre d'érable
 40 ml (3 c. à soupe) oeufs liquides
 675 ml (2 1/2 tasses) de farine tout usage
 2 cuil. à thé de sel
 7.5 ml (1 1/2 c. à thé) de bicarbonate
 25 ml de poudre à pâte
 15 ml de cannelle
 675 ml (2 1/2 tasses) de son
 475 ml (2 tasses) de rhubarbe coupée
 325 ml (1 1/4 tasse) de fraises tranchées
 225 ml (3/4 tasse) de sucre granulé



Préparation
1- Chauffer le four à 325 °F (155 °C)

2- Tremper l'avoine dans le yogourt afin de l'humecter.

3- Ajouter l'huile végétale, le sucre d'érable et les oeufs liquides. Bien mélanger

4- Tamiser la farine, sel, bicarbonate, poudre à pâte, cannelle et son.

5- Mélange la rhubarbe et le sirop d'érable

6- Ajouter la rhubarbe, fraises et les ingrédients secs au premier mélange et brasser le tout.

7- Mettre dans les moules à muffins.

8- Cuire pendant 20-25 minutes ou jusqu'à ce que le centre soit cuit.

Latté érable

1 oz (2 c. à soupe) de café pour un café 12 oz (1 1/2 tasse)
 1 oz de sirop (2 c. à soupe)
 le reste de lait chauffé à la vapeur

Faire réchauffé le sirop et le lait ensemble



FAMILLE



COLLAGE

Sortie de la semaine

DANS LE CADRE de sa sympathique série *Jeux d'enfants*, l'Orchestre Symphonique de Montréal présente, en compagnie de la troupe de marionnettistes Theatre Beyond Words, un spectacle qui devrait séduire tout un chacun : *La Famille Patate* ! Un matin, la famille Patate découvre que tout un orchestre symphonique s'est installé dans sa cour et décide de répliquer à cet envahissement. Les marionnettes très colorées de Theatre Beyond Words devraient faire rigoler et l'OSM, faire rêver. *La Famille Patate* se produit dimanche, à 13 h 30 et à 15 h 30, à la salle Maisonneuve de la Place des Arts. Comme d'habitude, les enfants (et leurs adultes) peuvent se présenter 30 minutes avant le début du spectacle afin de poser aux musiciens toutes les questions voulues. Tarif : 23 \$/adulte, 8,90 \$/enfant. Informations : (514) 842-2112.

Conférence de la semaine

OU PLUTÔT de la semaine prochaine puisque c'est le mercredi 2 avril, que Daniel Berthiaume et François Vaillancourt prononceront une conférence intitulée *L'identité masculine des petits garçons est-elle en bonne santé ?* Cette rencontre sur les difficultés de nos petits chevaliers et autres mini superhéros est organisée par le Regroupement des centres de la petite enfance de l'île de Montréal et se déroulera au 4321, avenue Papineau de 19 h à 21 h. Le coût d'entrée est de 10 \$. Informations : (514) 528-1442.

Les p'tites vites

> COLORÉE, athlétique, burlesque, endiablée, la chorégraphie *Comme les cinq doigts de la main* porte sur les cinq sens et s'adresse aux 4 à 10 ans. Proposé par Bouge de là, une des rares troupes québécoises de danse pour jeune public, ce spectacle repose notamment sur la musique de l'inventif Michel F. Côté et la chorégraphie de la talentueuse Hélène Langevin. Ça bouge et ça déménage ! À voir dimanche, 14h, au théâtre Outremont, 1248, Bernard Ouest. Tarif : 8,56 \$, taxes comprises. Informations : (514) 495-9944.

> Samedi et dimanche, le Centre canadien d'architecture propose aux enfants de 3 à 10 ans, accompagnés d'un adulte, de superbes jeux et jouets qui leur permettront d'explorer les principes de l'architecture. Le thème de ce week-end : *Lumière, couleur et transparence*. Les ateliers dure une heure trente (de 11 h à 12 h 30, de 13 h 30 à 15 h et de 15 h 15 à 16 h 45) et les réservations sont obligatoires, au (514) 939-7026. Coût : 4 \$/adulte, 2 \$/enfant.

> Les ateliers de tam-tam de Michel Toubabou Séguin, offerts aux 12 ans et plus (tiens, pourquoi pas une activité ado-parent ?), ont toujours lieu le samedi, mais également le mardi soir, de 19 h à 22 h. Informations sur les tarifs, le lieu et la location de tam-tam : (514) 948-0892 ou michel-toubabouseguin@hotmail.com

> Encore une toute dernière projection du rigolo long métrage d'animation *Les Pingouins à la rescousse*, à l'intention des 4 ans et plus, dimanche, 11 h, au cinéma Ex-Centris. Informations : (514) 847-2206 ou www.ex-centris.com

Citations de la semaine

> Caroline, 3 ans, se fait dire de ramasser ses jouets, mais fait comme si elle n'entendait pas. « Écoute mes mots quand je te parle », lui dit sa maman. « Je ne peux pas écouter tes mots, répond Caroline, j'ai laissé mes oreilles à la garderie. » (envoyé par Paul Gendron).

> Une citation d'il y a longtemps : Paul, 6 ans, ne veut pas fêter son septième anniversaire de naissance. Pourquoi ? « Parce que l'an dernier, à ma confirmation, j'ai renoncé à sept ans (Satan !) » (envoyé par Marie-Thérèse Gautier).

> Philippe est monté sur les épaules de son père et aperçoit sa tonsure : « Papa, s'écrit-il, tu as un trou sur la tête ! » (Envoyé par François, parrain de Philippe).

> Mathieu, 4 ans, regarde la mer et fait remarquer : « La vague, elle flotte ! » (envoyé par grand-maman Yvette Laporte).

Vous avez des mots d'enfants, des suggestions de sortie, des expériences, des sites Internet à proposer ? Faites-nous les connaître à l'adresse suivante : La Presse, als section Famille, 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9 ou à actuel@lapresse.ca

Marie-Christine Blais,
collaboration spéciale



Photo Archives DIDIER DEBUSSCHÈRE, collaboration spéciale
Si la mère maternelle, le père, lui, tire sa fille vers l'extérieur, en dehors du cocon maternel vers le monde.

Pères et filles

Ce sont des pères d'aujourd'hui que dépendent les filles de demain. Voilà, c'est dit. Les relations mères-filles ont été disséquées pendant des années. C'est maintenant au tour de ces messieurs et de leurs filles de passer sur le canapé du psychanalyste.



Photo PIERRE McCANN, La Presse ©
Valérie Colin-Simard, journaliste aux magazines français *Elle* et *Psychologies*.

C'est de Valérie Colin-Simard, journaliste aux magazines français *Elle* et *Psychologies*, que nous parvient la toute dernière enquête sur la question. Attention, il ne s'agit pas là d'une énième étude vantant l'implication des papas dans l'éducation des enfants, dénonçant les pères absents, ou quelque autre refrain rabâché depuis des années. Loin de promouvoir une relation fusionnelle entre les pères et leurs filles, on la dénonce.

« On est passé d'un excès à l'autre », explique l'auteure, de passage à Montréal cette semaine pour le lancement de son livre au Québec. Si jadis on craignait l'absence du père, aujourd'hui « on a des pères qui sont proches de leurs filles, parfois trop proches ».

Trop proches ? « Beaucoup de pères aujourd'hui sont si proches de leurs filles qu'ils ne sont plus conscients que celle-ci est destinée à un autre, que plus tard elle est destinée à un autre homme », répond-elle, une proximité, qui, comme l'absence, a son lot de conséquences néfastes sur l'enfant et, surtout, sur la femme en devenir.

Pour arriver à ce constat, l'auteure, elle-même mère d'un jeune garçon de 10 ans, a interrogé une série de psychologues et

de psychanalystes (dont une Québécoise), intercalant dans ses entrevues des témoignages de filles, de sœurs, et de pères. Des gens le plus proche de la « normalité » possible, — ces pères « suffisamment bons » et ces filles « suffisamment heureuses » —, afin de permettre une identification de la part du lecteur. Pas question donc, d'aborder ici la question de l'inceste et du viol.

Les témoignages ne sont jamais commentés et n'illustrent pas non plus directement les propos des experts. C'est plutôt au lecteur de faire son propre travail d'analyse, en vue de « comprendre et décrypter sa propre histoire ». Avis aux filles intéressées.

La psychanalyste française Catherine Mathelin explique ainsi que lorsque la relation père-fille est trop fusionnelle, lorsque le complexe d'Oedipe a été très fort, bref, lorsque la fille est toujours inconsciemment ou non amoureuse de son père, il lui est difficile ensuite, à l'adolescence, d'avoir des relations saines avec d'autres hommes. « La fille doit renoncer au père, mais le père doit renoncer aussi à la fille », dit-elle.

À l'inverse, si le père est absent, si la fille souffre d'un manque d'amour, elle peut chercher à combler ce vide par toutes sortes de pratiques malsaines, dont la boulimie et l'anorexie sont de parfaits

exemples, enchaîne la psychologue américaine Margo Maine.

Car si la mère maternelle, le père, lui, tire sa fille vers l'extérieur, en dehors du cocon maternel vers le monde. « Le père est le fondateur de la relation aux autres », confirme le psychologue-praticien Louis Parez. Le père aide sa fille à se construire en tant que personne, à se définir une individualité propre, distincte de celle de la mère. Mais il l'aide aussi à se définir une identité sexuelle, en tant que femme capable de séduire.

La difficulté pour le père consiste à valoriser cette féminité tout en insistant sur le fait qu'elle ne lui est pas destinée, affirme Monique Brillon, psychologue québécoise. C'est du regard que porte le père sur la féminité de la mère de ses enfants que dépendra le regard que portera sa fille sur sa propre féminité. À mère valorisée, fille épanouie, mais à mère dépréciée, fille délaissée, résume Valérie Colin-Simard.

Enfin, tous les experts s'accordent pour affirmer que les fonctions maternelles et paternelles ne sont pas interchangeable. Si le père prend la mère comme modèle et maternelle, il ne rend pas service à sa fille, car il ne remplit pas son rôle. « Le père est aussi important, sinon plus, que la mère dans le développement de la petite fille, conclut l'auteure. Le père n'est pas une deuxième mère pour sa fille ni une mère de remplacement. Bien au contraire. Sa fonction première consiste à être différent de la mère. À être un autre. »

Qu'est-ce qu'un bon père ? Impossible à définir. En guise de réponse, le pédopsychiatre Marcel Rufo, père d'une jeune fille de 22 ans, se confie : « Un bon père, selon moi, c'est un père qui ne croit pas l'être. Un bon père marseillais ne sera pas une bonne mère. Il sera présent et absent à la fois. Pudique, sûrement. Et puis, tout à fait respectueux du destin, de l'avenir et du choix de sa fille. Un bon père, c'est celui qui soutient la maman dans son travail de maternage. Un bon père, c'est Joseph, tiens. Un homme qui peut faire tiers dans la relation fusionnelle de la mère et de l'enfant. C'est quelqu'un qui favorise et qui crée la séparation-individuation qui permet de séparer la mère de l'enfant au bon sens du terme, de rendre l'enfant autonome. Est-ce que j'y suis arrivé ? Peut-être que j'y arriverai plus tard. J'ai peut-être encore mes chances. »



BAMBINS

BIEN SÛR, le 11^e Salon maternité paternité enfants est un endroit où nombre de commerçants attendent les nouveaux parents de pied (et de prix) ferme. Mais c'est également un point de rencontre avec des milliers d'autres parents d'enfants de 6 ans et moins, d'une part, et une centaine de spécialistes en santé, nutrition, techniques de fertilité, prévention, éducation, etc., d'autre part. Tenu à la Place Bonaventure à compter d'aujourd'hui, 10h et jusqu'à dimanche, 18h, c'est également un endroit où vos petits ne dérangeront personne — d'ailleurs, de nombreuses activités et spectacles sont prévus à leur intention. On peut, par exemple, apporter son appareil photo et photographier les petits avec Caillou, jouer dans le carré de sable mis à leur disposition par le magazine *Enfants Québec*, assister à un défilé de mascottes, etc. La Place Bonaventure est située au 900, rue de la Gauchetière Ouest. Tarif : 10\$/adulte, 8\$/ainé et gratuit pour les 12 ans et moins. Informations : www.salonmaternitepaterniteenfants.com

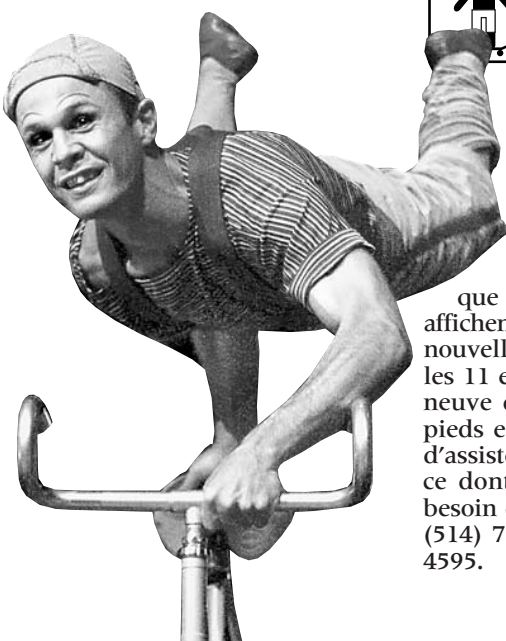


ENFANTS

ET SI les enfants étaient, eux aussi, des romantiques? C'est le pari lancé par la série Sons et Brioches, ce dimanche, au Piano Nobile de la Place des Arts, alors que le pianiste Richard Raymond viendra interpréter pour toute la famille des oeuvres de Mozart et de Schumann. Des doutes sur la chose? Tut, tut, tut, depuis 30 ans, la série Sons et Brioches démontre que les plus jeunes sont ouverts à tout, du moment qu'on prend le temps de leur expliquer de quoi il s'agit. Dimanche, les explications et l'animation seront assurées par Monique LeBlanc. Comme d'habitude, on peut arriver à 10h20 pour prendre un petit-déjeuner gratuit (muffins, brioches, croissants, café et jus) si on est au nombre des 500 premiers arrivés, adultes et enfants confondus. Ensuite, de 11h à midi, place au concert, au piano, au romantisme. Tarif : 6\$/personne ou 20\$ pour deux adultes et deux enfants. Informations : (514) 842-2112.



ADOS

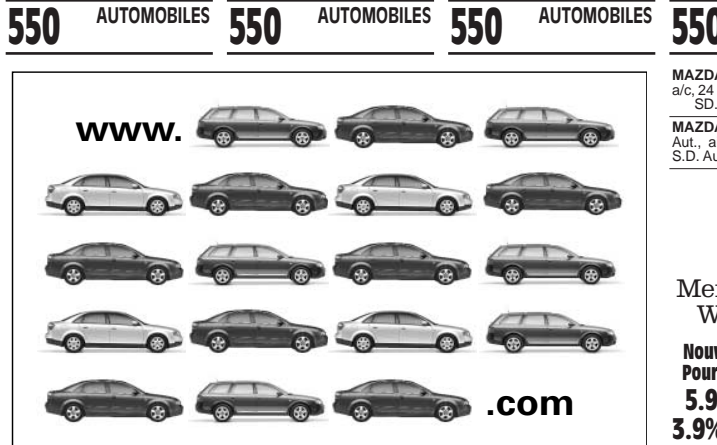


À LA fois poétique et acrobatique, le Cirque Éloïze s'adresse aux plus vieux des plus jeunes et à leurs adultes. Le spectacle *Nomade* donné par ses 18 acrobates, jongleurs, chanteurs et cie charme absolument tout le monde depuis quelques mois, tant et si bien que les supplémentaires prévus début avril affichent déjà complet. Qu'à cela ne tienne, de nouvelles supplémentaires sont annoncées pour les 11 et 12 avril prochain, au Théâtre Maisonneuve de la Place des Arts. On fait donc des pieds et des mains, c'est le cas de le dire, afin d'assister à ce spectacle qui fait du bien à l'âme, ce dont les adolescents ont particulièrement besoin en ces temps tourmentés. Informations : (514) 790-1245, (514) 842-2112 ou 1 800 361-4595.

Marie-Christine Blais,
collaboration spéciale

Suite de la page D16

Véhicules automobiles



Des centaines de véhicules d'occasion Audi Certifié™. Accessoires d'un seul clic. www.concessionnairesaudimontreal.com SUIVRE, JAMAIS™

Audi et l'emblème des quatre anneaux sont des marques déposées de AUDI AG.

« Suivre, jamais. » est une marque de commerce d'Audi of America, Inc. © Audi Canada 2003.

Audi TT 2000, fin. et loc. à partir de 2,9% comme neuf. Gar. Audi jusqu'à 16000 km, 34995\$

Audi TT 2001, rouge, cabrio, 225 281 w/500 km, vente ou loc., 49 500\$, 514-846-2955

Audi TT 2002, 20 000 km, rouge, int. cuir gris, tout équipée, loc. 75\$/mois, 514-581-4204

Audi TT Quattro Z25 hp 2001, fin. à partir de 2,9%.

Beetle GLS 2000, 43 000 km, a/c, a/c, tout équipée, gar. prol. 18700\$. 514-626-5436

BMW (2): 2,3 2.8 2.1 2000, 1 sil-ver, aut., 1 note 5 vit 59 000 km. A partir de 38 900 \$.

BMW + GRAND INVENTAIRE Sélect, finance, 450-433-2002

BMW 1997, 328 i, 4 portes, 91 000 km, tout équipée, 22 500\$. 514-992-9180.

BMW 300i 2001, noire, AWD, Premium, 225 CV, man. syst. m. d'alarme, boomerang.

BMW 318i 94, 205 000 km. Aut., C.C., couleur cuir, 8000\$. 514-856-1211.

BMW 323 Cabrio 2000 aut, vente/cuir tan, 60 000km, tout équipé, 42 000\$. 514-924-9778

BMW 323 Ci 2000, noir/noir, man., A-1, tout équipée, 8 mags, 32 995\$. 514-942-8786

BMW 323i 2000, 50 000 km, argent, gar. sport 3, sièges cuir et tissu, CD, bal, de gar. 80 000 km / 2004-06-07, 33 000 \$. Particulier, 514-220-5795

BMW 323i 2000, manuelle, tout mags.

BMW 323i 99, 5 vit, 6 cyl., 4 ptes, 149 000 km, équipé, 23 850 \$. Ctr., 514-947-6513

BMW 323i 99, 85 000 km, aut, tout équipée, 8 pneus, 4 mags, BMW, 4 roues, gar. jusq'à 120 000 km, 27 900 \$.

BMW 325i X1 2002, bleue/ tan, aut., tout, 7995\$

BMW 528i 2000, aut, noir/mr, 52 000 km, A-1, 39 900\$. 514-239-3808, 450-435-1741

BMW 528i '98, aut, noir/cuir tan, 150 000km, 27 000\$. 514-734-5657, 8174-4740

BMW 530i 2001, noire, 28000 km, 5 vit., comme neuf, 49 995\$

BMW à LIQUIDER 97 328i argent aut, tout CD 19 900\$ 95 318i noir, tout CD, 19 900\$ C.T. Auto. 450-433-8180

BMW D'OCASIONS PRIX POUR PARTIR Financement et location à partir de 1,9%

BMW 328i, bleu sport 3 portes, 328i argent aut, 77 000km, 00, 323i argent aut, 44 000km, 00, 323i bleu sport 3 portes, 328i noir, arg. premium 2, 59 528i beige aut, 49 000km Plus, X5, 4 arg. 27 000km

Plus de 35 articles en inv. très intéressants. Agence pour photos et info.

À VOTRE SERVICE DEPUIS 30 ANS!

Laval (450) 682-1212 (514) 900-2269

BMW i9 '91 blanc 2 ptes, man, a/c, 173 000km, impeccable. 7500\$. 450-359-3697

BMW M3 '97, argent int. cuir, tout équipée, comme neuf, 26 000\$. 450-649-1737

BMW M3 '98, arg. 5 vit., cuir noir, 77 000 km, exc. condition, 39 000\$. 514-684-1167.

BMW M coupe, 2000 (modèle très récent), 46 000 km, argent int. cuir, 40 000\$. 514-585-9229

BMW RECHERCHÉS 1998 à 2002 TOUS LES MODÈLES

Demandez: SERGE MONIZ (514) 731-7871

BMW Série X d'occasion 02, X5, 4.4 arg. 63 900 \$ 01X5, 4.4 arg. 50 900 \$ 19 500, notre Site Web: www.bmwcanbec.com (514) 731-7871

BMW Série X d'occasion 02, X5, 4.4 arg. 63 900 \$ 01X5, 4.4 arg. 50 900 \$ 19 500, notre Site Web: www.bmwcanbec.com (514) 731-7871

BMW X6 2001, 4x4 Sport Pack Roues 19", noir, intérieur cuir, accapou, tout équipé, gar. 4 ans 80 000 km, poss. extension 51 000 km, 59 900 \$.

BMW X6 2001, moteur Z22, 27 000 km, radio et CD, 36 500 \$. 450-467-1479.

MAZDA Protégé SE 2001, aut, a/c, 24 000 km, 13 995\$. SD. Autos 514-952-9908

MAZDA Protégé ES 2001, 2.0i, Aut., air, 34 000 km, 14 999 \$. S.D. Auto, 514-952-9908.

PONTIAC Grand Prix GT 2000, rouge, ac, vitre élect. 30 000 km. Bal. gar. à sept. CD, "cruise", 17 300 \$. 450-686-3994.

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

PONTIAC Sunfire SE 2000, 2.0i, aut, a/c, vitre élect. 37 000 km. Équippé, 247 \$ mois (30 nov. 2003); 450-676-5374

Petites annonces

www.capresse.ca

SUBARU Outback LTD 97, aut, cuir, 115 000 km. Prix à discuter

JOHN SCOTTI SUBARU Demandez Adele Jeff 514-725-6777

SUBARU Outback fam H6, 2003, 18 000 km, vert, aut, cuir

JOHN SCOTTI SUBARU Demandez Adele Jeff 514-725-6777

SUBARU Outback (5) 99-2000 bas km, tout équipée, A VOIR

Carrefour Subaru 450 625-1114

SUBARU Outback 2000, fam., aut, cuir, 115 000 km, 17 995 \$

SUZUKI Aerio 2002, 4 ptes, aut, a/c, vitres électriques

SUZUKI Esteem '99 fam, aut, 2 tons, aleron, pneus et radio/CD

SUZUKY Swift 2000, 2 au choix, aut, 42 000 km

Carrefour Subaru 450 625-1114

TAURUS 98, 99, 2001, 01, 02, Sedan, fam, SHO, grande vente

Carrefour Subaru 450 625-1114

TOYOTA Camry 00, 1.E., aut, cuir, tout équipé, 25 000 km

TOYOTA Camry 95 bju, mec. A1, 106 000km, a/c, démar., 11 400\$. 514-354-9022

TOYOTA Camry '99 man., CD, 78 000km gr élect ac anti-bru-

TOYOTA Camry 94, V6, 1E, cuir, tout, ac, 173 000km, 72995

TOYOTA Camry CE 1999, 47 000 km, 14 900 \$.

TOYOTA Camry CE 1999, 47 000 km, 14 900 \$.

TOYOTA Camry CE 1999, 47 000 km, 14 900 \$.

TOYOTA Camry CE 1999, 47 000 km, 14 900 \$.

TOYOTA Camry CE 1999, 47 000 km, 14 900 \$.

TOYOTA Camry CE 1999, 47 000 km, 14 900 \$.

TOYOTA Camry CE 1999, 47 000 km, 14 900 \$.

TOYOTA Camry CE 1999, 47 000 km, 14 900 \$.

TOYOTA Camry CE 1999, 47 000 km, 14 900 \$.

TOYOTA Camry CE 1999, 47 000 km, 14 900 \$.

TOYOTA Camry CE 1999, 47 000 km, 14 900 \$.

TOYOTA Camry CE 1999, 47 000 km, 14 900 \$.

TOYOTA Camry CE 1999, 47 000 km, 14 900 \$.

TOYOTA Camry CE 1999, 47 000 km, 14 900 \$.

TOYOTA Camry CE 1999, 47 000 km, 14 900 \$.

TOYOTA Camry CE 1999, 47 000 km, 14 900 \$.

TOYOTA Camry CE 1999, 47 000 km, 14 900 \$.

TOYOTA Camry CE 1999, 47 000 km, 14 900 \$.

TOYOTA Camry CE 1999, 47 000 km, 14 900 \$.

TOYOTA Camry CE 1999, 47 000 km, 14 900 \$.

TOYOTA Camry CE 1999, 47 000 km, 14 900 \$.

TOYOTA Camry CE 1999, 47 000 km, 14 900 \$.

TOYOTA Camry CE 1999, 47 000 km, 14 900 \$.

TOYOTA Camry CE 1999, 47 000 km, 14 900 \$.

TOYOTA Camry CE 1999, 47 000 km, 14 900 \$.

TOYOTA Camry CE 1999, 47 000 km, 14 900 \$.

TOYOTA Camry CE 1999, 47 000 km, 14 900 \$.

TOYOTA Camry CE 1999, 47 000 km, 14 900 \$.

TOYOTA Camry CE 1999, 47 000 km, 14 900 \$.

Décès, prières, remerciements

INDEX DES DÉCÈS

AUTHIER (née Blain), Léa Otterburn Park

BÉLAIR (Pilon), Jeannine Lachine

BÉLANGER, Maurice, OMI Richelieu

BURNS, P. Albert, S.J. Saint-Jérôme

CHARTRAN Beaurpère, Marcelle Montréal

COUSINEAU (Guy), Hélène Saint-Laurent

CYR, Léo Montréal

DAOUST (née Kennedy), Mary

DÉRY, Hélène (S. Lachance) Montréal

DESROSIERS, Guy Ste-Foy

FORGET, Roger Laval

GARIÉPY, Yvan Québec

GOULD, Marie-Jeanne L'Assomption

LAFRANCE, Benoît Pointe-aux-Trembles

LANTHIER (Tisseur), Thérèse Verdun

LATENDRESSE (Caletagne), Thérèse Montréal

LIMOGES, Pierre, Dr Montréal

MARCOTTE-TRAD, Guylaine Montréal

MERCIER (Bouthillier) Mme Irène "Reine-Marie" Farnham

MESSIER, Roger Beloeil

MOLLEUR Patenaude Jacqueline St-Jean

MURPHY, Carolyn Outremont

PERREAULT, Guy

PILOTTE, Jacques Boucherville-Montréal

RHÉAUME (Savard), Guerty Québec

ROBINSON, Robertine Montréal

SEMPELS (Barigant), Andrée Montréal

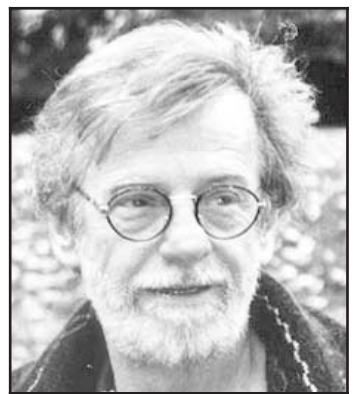
SIMARD, Pierre Montréal

TESSIER, Frère François, SG Montréal



Décès, prières, remerciements

900 Petites annonces
cyberpresse.ca/necrologie



DESROSIERS, Guy

À Ste-Foy, le 25 mars 2003, à l'âge de 66 ans, est décédé monsieur Guy Desrosiers, époux de Pauline St-Pierre-Desrosiers. Après avoir œuvré en JOC, en milieu scolaire, au gouvernement du Québec dans le secteur de l'activité physique et du sport, puis des aînés, il vivait avec délice une retraite active entouré d'amis et de parents.

Il laisse dans le deuil ses fils et ses belles-filles dont il était si fier, Eric (Anik de St-Hilaire), Frank (Maryse Dion), ses p'tits cousins Malika et Lucas, ses frères et sœurs Étienne (Murielle Venne), Marcelle (Angèle-Ly Gendreau), Bernard (Jocelyne Gendreau), Andrée (Jean-Marie Boutin), Michèle, ses beaux-frères et belles-sœurs Gilles Fecteau et Denise St-Pierre, Roger St-Pierre et Ghislaine Mathieu, de nombreux cousins et cousines, neveux et nièces, amis d'ici et d'ailleurs. Il était aussi le frère de Pierre (feu Françoise Plourde), Claude et Roch (Andrée Ménard).

Une célébration de la parole aura lieu à l'église de la paroisse Ste-Ursule (3431 boul. Neilson, Ste-Foy), le samedi 29 mars à 12 h. La famille recevra les condoléances à l'église à partir de 10 h 30.

Vous pouvez expédier un message à la famille auprès de la
Coopérative funéraire du Plateau
Fax: (418) 688-2414
residencefuneraire@cfplateau.com

Vos témoignages de sympathie peuvent ainsi s'exprimer par un don en faveur des enfants à l'UNICEF (tél.: (514) 288-5134, (418) 683-3017, www.unicef.ca). Soyez généreux, les besoins sont grands.

FORGET, Roger
1924 - 2003

À Laval, le 23 mars 2003, à l'âge de 78 ans, est décédé monsieur Roger Forget, époux bien-aimé de Clémence Tremblay, tendre papa de Judith (Michel Beaudoin) et Ronald (Marie-Michèle Tétrault). Il laisse également dans le deuil les enfants de son épouse, Jean, Luc, Pierre et Miriam Marchand et leurs conjoints, ses petits-enfants, William, Ariane, Frédéric, Tristan, Hugo, Olivier, Francis, François, Sophie et Martine, son frère, André ainsi que de nombreux beaux-frères, belles-sœurs et amis.

Roger est parti rejoindre sa première épouse Rita Gamelin et son fils Norman où, ensemble, ils veilleront sur nous. Vous pourrez offrir votre réconfort aux membres de sa famille en présence de ses cendres, le vendredi 28 mars 2003 de 19 h à 22 h au

Complex funéraire Alfred Dallaire inc.
2159, boul. St-Martin Est, Duvernay, Laval
Tél.: (514) 270-3112

Un service religieux aura lieu en l'église St-Elzéar, 16 boul. St-Elzéar E., Vimont, Laval, le samedi 29 mars à 11 h, précédé d'un accueil par la famille à 10 h. Pour ceux et celles qui le désirent des dons "In Memoriam" à la Fondation Cité de la Santé de Laval seraient grandement appréciés.



GARIÉPY, Yvan

À l'Hôpital l'Enfant-Jésus du CHA, le 26 mars 2003, à l'âge de 68 ans, est décédé monsieur Yvan Gariépy, époux de dame Thérèse Girard. Il demeurait à Québec. La famille recevra les condoléances au funérarium

Lépine Cloutier Ltée
975, Marguerite-Bourgeoys, Québec
vendredi de 19 h à 22 h
samedi de 12 h à 13 h 30

Le service religieux sera célébré le samedi 29 mars 2003 à 14 h en l'église Saint-Sacrement, 1330, chemin Ste-Foy, Québec, et de là au Parc Commémoratif La Souverance.

Il laisse dans le deuil, outre son épouse, ses enfants: Marie-Josée (Robert Davis), Jean-Luc (Renée-Claude Turcotte) et Isabelle (Pieter Knell); ses petits-enfants: Charles, Félix, Antoine et Léa Gariépy, Elliot et Victor Davis; son frère Marcel (Yvette Lavertière); sa sœur Nicole (Clément Vien); ses belles-sœurs et belles-sœurs de la famille Girard ainsi que de nombreux neveux, nièces, cousins, cousines, parents et ami(e)s.

Un merci spécial à tout le personnel médical de l'hôpital l'Enfant-Jésus pour les bons soins prodigués.

Vos témoignages de sympathie peuvent se traduire par un don à la Fondation de l'hôpital l'Enfant-Jésus, 1401, 18ième Rue, Québec (Québec) G1J 1Z4, téléphone: (418) 649-5959.

Pour renseignements: (418) 529-3371
Télécopieur: (418) 529-9506
Courriel: lc@lepinecloutier.com
Site web: www.lepinecloutier.com
Membre de la Corporation des Thanatologues du Québec

GOULD (née Monast), Marie-Jeanne
1924 - 2003

Le 25 mars 2003, dans la nuit, est décédée, à l'Assomption, Marie-Jeanne Gould, née Monast. Elle laisse dans le deuil, son mari, Aurèle Gould, qui l'a soutenue jusqu'aux derniers moments, son fils, Jean, sa fille, Lise (Roger Boucher), ses petits-enfants adorés, Jordan, Laurelie et Tristan, son frère, Jean-Marie Monast (Murielle Foisy), ses sœurs, Alice Martin, Marie-Marthe Monast; ses beaux-frères Edouard, Antonio, Alfred, ses belles-sœurs, Elda Leblanc, Florence Bourgeois et de nombreux cousins, cousins, neveux, nièces et amies. Née le 25 septembre 1924, fille de feu Antoinette Lambe et de feu Raoul Monast, elle grandit dans la paroisse du Sacré-Coeur, rue Plessis, à Montréal, où elle fréquenta l'école Marguerite-Bourgeois. Ouvrière de la robe, elle prit part aux oeuvres religieuses de son temps. Très tôt handicapée, par la sclérose en plaques, elle traversa cette épreuve avec foi et sérénité et garda son sens de l'humour et son rire jusqu'à la fin. Elle sera exposée au salon funéraire

Alfred Dallaire inc.
438, rue Notre-Dame, Repentigny
(514) 270-3112

le vendredi 28 mars à 14 h. Les funérailles auront lieu en l'église de la Purification, 445, rue Notre-Dame le samedi 29 mars, à 10h et l'inhumation après la cérémonie, au cimetière du même endroit. Prière de ne pas envoyer de fleurs, faites un don à la Société de la Sclérose en plaques (666, rue Sherbrooke O. bur. 1500, Montréal, H3A 1E7). La famille tient à remercier le personnel du CHSLD Meilleur pour sa gentillesse, et tout particulièrement, Garde Maryse Laporte. Heures de visite: vendredi de 14 à 17 h et de 19 à 22 h et samedi dès 8 h 30.

LAFRANCE, Benoît
1958 - 2003

À Pointe-aux-Trembles, le 22 mars 2003, à l'âge de 44 ans, est décédé monsieur Benoît LaFrance, fils de Thérèse Dupré et de feu Jean-Marie LaFrance. Outre sa mère, il laisse dans le deuil ses frères Daniel (Johanne) et Jean-Louis (Clémence), sa sœur Carole (Claude), ses neveux et nièces ainsi que de nombreux parents et amis. La famille recevra les condoléances au:

Complex funéraire des Trembles
15 005, rue Sherbrooke Est, Montréal
(entrée Parc-Nature-Pointe-aux-Prairies)
(514) 498-7682

le vendredi 28 mars de 14 h à 20 h 30. Une célébration commémorative à la mémoire de Benoît aura lieu en la chapelle du complexe à 20 h 30. Condoléances: www.everlastinglifestories.com

LANTHIER (Tisseur), Thérèse
1918 - 2003

Paisiblement et entourée de l'amour des siens, après une très longue maladie, au Manoir de Verdun, le 25 mars 2003, à l'âge de 85 ans, est décédée Thérèse Tisseur, épouse de feu Armand Lanthier. Elle laisse dans le deuil ses enfants, Diane (Pierre Boucher), Hélène, Armand (Carole Bergeron), ses petits-enfants, Annie, Marie-hélène, Alexandre, Myriam, Mikal, Armand-Jessé, ses arrière-petits-enfants, Frédéric, François, Charles, Simon, Mikael, Ludovik. Elle laisse également sa sœur, Gilberte (Albert Fournel) ainsi que plusieurs neveux et nièces. La famille recevra les condoléances le vendredi 28 mars 2003 de 14 à 17 h et de 19 à 22 h et le samedi 29 mars 2003 à compter de 10 h au salon

Alfred Dallaire inc.
Complex funéraire Angrignon
7200, boul. Newman
LaSalle
(514) 270-3114

et les funérailles auront lieu le samedi 29 mars 2003, à 11 h, en la chapelle du complexe.

MARCOTTE-TRAD, Guylaine
1959 - 2003

À Montréal, le 25 mars 2003, à l'âge de 43 ans, est décédée, après un courageux combat contre la maladie, Guylaine Marcotte, fille de Raymond Marcotte et de feu Gabrielle Guilbault. Elle laisse dans le deuil son conjoint A.S. Trad et son fils Saïd, ses sœurs Francine et Martine, ainsi que de nombreux parents et amis.

La famille recevra les condoléances au
Complex funéraire Urgel Bourgie
3955, Côte de Liesse (angle Ste-Croix)
St-Laurent
www.urgelbourg.com

Les funérailles auront lieu le samedi 29 mars à 12 h 30 en l'église St-Laurent, 807, avenue Ste-Croix, et de là au cimetière Jardins Urgel Bourgie Montréal. Parents et amis sont priés d'y assister sans autre invitation. Heures des visites: vendredi de 17 h à 22 h, et samedi à partir de 9 h.

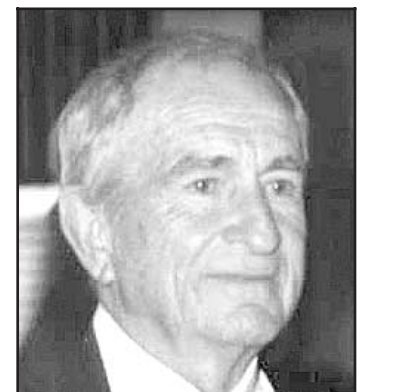


MERCIER (Bouthillier)
Mme Irène "Reine-Marie"
1927 - 2003

Au foyer Farnham, le 19 mars 2003, à l'âge de 76 ans, est décédée Mme Irène "Reine-Marie" Bouthillier, épouse de M. Jean-Paul Mercier, demeurant à Farnham. Outre son époux, elle laisse dans le deuil ses enfants: Pauline (Pierre Lagüe), Pierre (Michèle Neveu), Claude (Johanne Hamel), Danièle, Luce (Sylvain Berteau), Sylvie, Jean-François (France Côté), Dominique (Raymond Leblanc). Elle laisse également 19 petits-enfants, 4 arrière-petits-enfants, ainsi que ses beaux-frères et belles-sœurs, neveux et nièces et autres parents et amis. Mme Mercier sera exposée le vendredi 28 mars à 14 h au salon funéraire:

F. & J.M. Désourdy inc.
205, Principale Est, Farnham
Tél.: 450-293-4474 - Téléc.: 450-293-8525
fjmdesourdy@qc.aira.com

Les funérailles auront lieu le samedi 29 mars à 11 h, en l'église St-Romuald, suivies de l'inhumation au cimetière de Farnham. Heures des visites: vendredi de 14 à 17 h et de 19 à 22 h, samedi ouverture à 9 h. Des dons à la Société Alzheimer seraient appréciés. Formulaire disponibles au salon.



MESSIER, Roger
1926 - 2003

À l'Institut de cardiologie de Montréal, le 22 mars 2003, à l'âge de 76 ans, est décédé monsieur Roger Messier, époux de Raymonde Bourgeois. Outre son épouse, il laisse dans le deuil sa fille Claude (Martin Littleton), son petit-fils Raphaël, son frère Pierre (Jocelyne Arbour), ses sœurs Marie-Paule, Raymonde et Thérèse (André Rochon), son beau-frère Bernard (Fleurette Malo) et autres parents et amis. La famille recevra les condoléances le samedi 29 mars 2003, dès 10 heures, en l'église de St-Mathieu de Beaulieu. Les funérailles suivront à 11 heures. Des dons à l'Institut de cardiologie de Montréal seraient appréciés.

Direction funéraire: Maurice Demers inc.

MOLLEUR (née Patenaude), Jacqueline

Paisiblement à l'hôpital du Haut-Richelieu à St-Jean Qc, le 26 mars 2003, à l'âge de 87 ans, est décédée Mme Jacqueline Patenaude, épouse de feu Gaston Mollieur. Elle laisse dans le deuil ses enfants Mireille, Françoise, Suzanne (Serge Therrien), Lucie (Lucien Blaquière), Danièle (Jacques Gladu), Louis (Claire Harvey), Catherine (Claude Villeneuve), Claire (Jean-Louis Langevin) et Pierre (France Harvey), ses seize petits-enfants et deux arrière-petits-enfants, ses sœurs Ninon Patenaude (Claude) et Suzanne Patenaude, ses beaux-frères et belles-sœurs, parents et amis. Mme Mollieur est exposée à la résidence funéraire:

Joseph Dion & Fils ltée
215, rue Rivière, Bedford
Tél.: (450) 248-2911 téléc.: (450) 248-3749

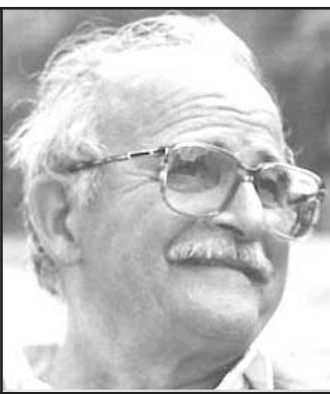
le vendredi 28 mars de 14 à 17 heures et de 19 à 22 heures, jour des funérailles à 13 heures. Les funérailles auront lieu le samedi 29 mars à 15 heures en l'église St-Pierre de Vézère à Pike River.

MURPHY, Carolyn SNJM

À Outremont, le 25 mars 2003, à l'âge de 72 ans, est décédée Soeur Carolyn Murphy, en religion Soeur M. Clare Lois. Outre sa famille religieuse, elle laisse dans le deuil ses sœurs Ann SNJM, Elizabeth, Patricia, plusieurs neveux et nièces, arrière-neveux et arrière-neveux. Révérend James Murphy, son frère, l'a déjà précédée à la Maison du Père. Elle sera exposée à la

Maison mère des Soeurs des Saints Noms de Jésus et de Marie
1410, boul. Mont-Royal, Outremont
le jeudi 27 mars 2003 à 15 h. Les funérailles auront lieu à la Maison mère également le vendredi 28 mars 2003 à 13 h 30. Inhumation au cimetière de Longueuil, chemin Chambly.

Direction Alfred Dallaire inc.
(514) 270-3112



PERREAULT, Guy
1923 - 2003

À la Maison Victor Gadbois, le 21 mars 2003, à l'âge de 80 ans, est décédé M. Guy Perreault, époux de Claire Hamelin, père de Yoland, Danielle et Christiane, grand-père de Elyse, Jessica et Eric, frère de Paula et Pierrette, beau-frère de Philippe Morin. La famille accueillera parents et amis à l'église de St-Lambert, 41, Lorne, à 10 h le samedi 29 mars pour une rencontre conviviale, suivie à 11 h d'une liturgie de la Parole. Des dons à la Maison Victor Gadbois, 1000 Chabot, St-Mathieu de Beaulieu, J3G 4S5, seraient très très appréciés.

Direction Urgel Bourgie
1025, St-Laurent Ouest, Longueuil
www.urgelbourg.com

PILOTTE, Jacques
1925 - 2003

À Boucherville, le 25 mars 2003, à l'âge de 77 ans, est décédé M. Jacques Pilote, atrefois de Montréal, époux de feu Lise Roy. Il laisse dans le deuil sa conjointe Françoise Vanasse, sa soeur Gertrude, son frère Charles, ses belles-sœurs, ses beaux-frères, ses neveux et nièces, plusieurs parents et amis. La famille accueillera parents et amis au

Complex funéraire Pierre Tétrault inc.
549, Samuel de Champlain
(à l'est de Montarville)
sortie 19 de la route 132
Boucherville

Les funérailles auront lieu le vendredi 28 mars à 14 h en l'église Ste-Famille, 560, boul. Marie-Victorin, Boucherville. Heures de visite: jeudi de 14 à 17 h et de 19 à 22 h, vendredi à compter de 12 h. Des dons pour la Fondation québécoise du cancer seraient appréciés.



RHÉAUME (Savard), Guerty

À l'Hôpital Saint-Sacrement du CHA, le 21 mars 2003, à l'âge de 86 ans, est décédée Guerty Savard, fille de feu M. Ulysse Savard et de feu Dame Rose-Anna Tremblay, épouse de feu M. Paul-Henri Rhéaume. Elle demeurait à Québec. Selon ses volontés, elle a été confiée à la

Maison Funéraire Lépine Cloutier ltée
Le service religieux sera célébré le samedi 29 mars 2003 à 11 h en l'église Sts-Martyrs Canadiens, rue Père Marquette (coin Avenue Murray) et de là au cimetière Saint-Charles. La famille recevra les condoléances à l'église, une heure avant la cérémonie. Elle laisse dans le deuil, ses fils: Serge (Louise Paradis) et Gilles (Lyse Thibeault); ses petits-enfants: Pierre (Manon Caron), Josée (Gilles Tousignant), Isabelle, Patrick (Audrey Jalbert-Gagnon); ses arrière-petits-enfants: Philippe, Louis-Martin, Dominique et Samuel; ses belles-sœurs ainsi que plusieurs neveux, nièces, parents et ami(e)s en particulier Mme Marguerite Tremblay. Un remerciement au personnel médical de l'Hôpital Saint-Sacrement particulièrement au Dr André Roy et au Dr Martin Leblond ainsi qu'à M. Francis Bélanger de la Seigneurie de Salaberry pour leur dévouement et les bons soins prodigués. Vos témoignages de sympathie peuvent se traduire par un don à la Fondation de l'Hôpital Saint-Sacrement, 1050, chemin Ste-Foy, Québec (Québec), G1S 4L8, téléphone: (418)-682-7717. La direction des funérailles a été confiée à la maison funéraire

Lépine Cloutier ltée
300, chemin Ste-Foy, Québec
Pour renseignements: 418-529-3371
Télécopieur: 418-529-9506
Courriel: lc@lepinecloutier.com
Site web: www.lepinecloutier.com
Membre de la Corporation des Thanatologues du Québec

ROBINSON, Robertine (née Pelletier)
1911 - 2003

À Montréal, le 22 mars 2003, à l'âge de 91 ans, est décédée Mme Robertine Pelletier, veuve de M. Evague Robinson. Elle était la fille de feu Louis-Philippe Pelletier et de feu Séraphine Lafontaine. Elle laisse dans le deuil son fils Patrick, ses deux belles-sœurs, Bernadette Pelletier (feu Pierre) et Lydia Perre ainsi que de nombreux neveux et nièces, cousins, cousines, parents et amis. Elle sera exposée le vendredi 28 mars de 14 à 17 h et de 19 à 22 h au salon

Alfred Dallaire inc.
528, rue Rachel Est, Montréal
(514) 270-3112

Les funérailles auront lieu le samedi 29 mars, à 11 h, en l'église St-Stanislas de Kostka, 1350, boul. St-Joseph, Montréal.

SEMPELS (Barigant), Andrée
1920 - 2003

À Montréal, le 25 mars 2003, à l'âge de 82 ans, est décédée Andrée Barigant, épouse de feu François Sempels. Elle laisse dans le deuil ses enfants: Suzanne (Jean-Yves Morin) et Jean-Marie (Evelyn Strong), ses petits-enfants Frédéric et Benoît Morin, Nathalie, Anne, Eric et Daniel Sempels, son amie Rosanne Turcotte, ses neveux, nièces ainsi que parents et amis. Un service commémoratif aura lieu à une date ultérieure. Des dons à la Fondation de l'hôpital du Sacré-Coeur seraient appréciés. Merci au personnel de la Résidence Angelica pour les bons soins prodigués.

Direction Urgel Bourgie
www.urgelbourg.com

SIMARD, Pierre
1956 - 2003

À Montréal, après un courageux combat contre la maladie, le 24 mars 2003, à l'âge de 46 ans, est décédé Pierre Simard, conjoint de Monique Houde. Outre sa conjointe, il laisse dans le deuil sa fille Myriam (Mario), ses frères, sœurs, Rachel (Jean-Pierre), Ronald (Monique), Gaby (Denis) et Maurice (Monique), sa filleule Elisabeth, beaux-frères, belles-sœurs, neveux, nièces ainsi que parents et amis. Une liturgie de la Parole aura lieu le samedi 29 mars 2003, à 11 h, en la chapelle du

Complex funéraire Urgel Bourgie
St-François d'Assise
6700, Beaubien Est, Montréal
www.urgelbourg.com

Parents et amis sont priés d'y assister sans autre invitation. La famille y recevra les condoléances samedi de 10 à 11 h. Un remerciement particulier à l'équipe de l'urgence de l'hôpital Maisonneuve-Rosemont ainsi qu'au Dr Monfette pour leurs bons soins.



TESSIER, Frère François, SG

À Montréal, le 25 mars 2003, est décédé Frère François Tessier, de la communauté des Frères de Saint-Gabriel. De 1937 à 1987, il fut missionnaire à Singapour-Malaisie. Dans un premier temps, il y travailla comme religieux éducateur et, après avoir été ordonné prêtre, il exerça son ministère comme aumônier. De retour au pays, il travailla comme prêtre collaborateur à Belle-Valleée et à New Liskeard. Outre sa famille religieuse, il laisse dans le deuil ses sœurs Jeanne (feu Louis Perreault), Gabrielle (feu Charles-Henri Desforges) et Armande (feu Wilfrid Cyr) et son frère Anicet (Liliane Lacombe) ainsi que plusieurs neveux et nièces. Le défunt sera exposé au

Complex funéraire Urgel Bourgie
1415, rue Fleury Est
(coin Christophe-Colomb), Montréal
www.urgelbourg.com

le jeudi 27 mars 2003, de 14 à 17 h et de 19 à 21 h et le vendredi 28 mars, à partir de 8 h 30. Les funérailles auront lieu le vendredi 28 mars 2003 à 10 h en l'église La Visitation, 1847, boul. Gouin Est, Montréal. L'inhumation se fera au cimetière Jardins Urgel Bourgie, 2500, av. des Perron, Laval.

ZABAL, FALOUGHI, Jeannine
1936 - 2003

À Montréal le 24 mars 2003 est décédée Mme Jeannine Faloughi, épouse de Georges Zabal. Outre son époux, elle laisse dans le deuil ses enfants Micheline (Ragheb Latif), Shérif (Hala Kamel), Maryse (Joe Tannous), ses petits-enfants Nicolas, Amir, Léa et Peter; ses frères et sœurs Leila (Kamal Farran), Farid et Mona ainsi que ses neveux et les autres membres de la famille. La famille recevra les condoléances au

Complex funéraire Urgel Bourgie
1255, Beaumont, Ville Mont-Royal
www.urgelbourg.com

Les funérailles auront lieu le jeudi 27 mars 2003 à 11 h en l'église St-Laurent (805 boul. Ste-Croix) et de là au cimetière Jardins Urgel Bourgie. Heures des visites mercredi 13 h à 16 h et de 18 h à 21 h et jeudi à partir de 9 h 30. Des dons à la Fondation paroisse St-Sauveur (Melkites du Canada) et à la Fondation Cedar Cancer Research.

PRIÈRES

PRIÈRE INFALLIBLE À LA VIERGE
Fleur toute belle du Mont-Carmel, vigne fructueuse, splendeur du ciel, Mère bénie du Fils de Dieu assistez-moi dans mes besoins. O étoile de mer, aidez-moi et montrez-moi même, que vous êtes ma mère. O Sainte Marie Mère de Dieu, Reine du ciel et de la terre, je vous supplie du fond du cœur de m'appuyer dans cette demande (formuler ici votre demande). Personne ne peut résister à votre puissance. O Marie conçue sans péché, priez pour nous qui avons recours à vous (3 fois). Sainte-Marie, je remets cette cause entre vos mains (3 fois). Faire cette prière 3 jours de suite et vous devez ensuite la publier, la faveur sera accordée. M.D.

PRIÈRE INFALLIBLE À LA VIERGE
Fleur toute belle du Mont-Carmel, vigne fructueuse, splendeur du ciel, Mère bénie du Fils de Dieu assistez-moi dans mes besoins. O étoile de mer, aidez-moi et montrez-moi même, que vous êtes ma mère. O Sainte Marie Mère de Dieu, Reine du ciel et de la terre, je vous supplie du fond du cœur de m'appuyer dans cette demande (formuler ici votre demande). Personne ne peut résister à votre puissance. O Marie conçue sans péché, priez pour nous qui avons recours à vous (3 fois). Sainte-Marie, je remets cette cause entre vos mains (3 fois). Faire cette prière 3 jours de suite et vous devez ensuite la publier, la faveur sera accordée. F.B.

REMERCIEMENTS

REMERCIEMENTS au Sacré-Coeur pour faveur obtenue. R.A.

À la mémoire de...

POUR PUBLICATION SECTION « DÉCÈS ET REMERCIEMENTS »

Du lundi au jeudi : 8 h 30 à 21 h
Vendredi : 8 h 30 à 20 h 30
Samedi et dimanche : 14 h à 18 h

514.285.6816 **La Presse**

La parution sur cyberpresse.ca est incluse dans le prix

Donnez le don de la vue

Contribuez à la lutte contre la cécité dans les pays en voie de développement grâce à un don, un don commémoratif ou à des lunettes usagées.

Action universelle de la vue

1-800-585-8265 (514) 484-5757

Non d'enregistrement à l'organisme de bienfaisance 11906-9975 RR0001

www.giftofsight.com

Véhicules automobiles

550 AUTOMOBILES

CENTRE VILLE
324, rue Peel, Centre-Ville
(514) 846-1717

VOLKS
Écoulement
Golf et Jetta tout moteur/trans.

Golf 99 à 2001 (X8)
12 495 \$ à 22 495 \$
Jetta 99 à 2001 5 vit.
17 495 \$ à 22 495 \$

95, Passat GLX V6, 5 vit.,
99, Passat 1.8T (X2)
00, Passat St. GLX trac. int.

ET BIEN D'AUTRES.....
Consultez
www.centrevillevw.com

Garantie complète
Certifiée V.W. disponible
Communiquer avec
M. Yan Lajunesse

VOLKS Golf 99, noir, man.,
4 ptes, A/C, 125 000 km,
10 300 \$, 514-210-5914.

VOLKS Golf GL 95, aut. air,
140 000 km, 4 ptes, mags, rou-
ge, 6250 \$, crtr. 514-917-7710

550 AUTOMOBILES

VOLKS Golf GL 2000, 2 portes,
5 vit., bleu, mags 69 000 km
JOHN SCOTTI AUTO
Demandez Adel ou Jeff
514-725-6777

VOLKS Golf GL '96, noire,
70 000 km, 4 ptes, man., mags,
bonne condition, pneus com-
plets, 8900 \$, 514-708-2511.

VOLKS Golf GTI VR6 2000,
A-1, 82 000km, pneus hiver/été,
19 500\$, soir. 450-467-4278

VOLKS Golf noire 95, man., 5
ptes, 130 000 km, A-1, 8 pneus,
5900\$, 514-271-0367

VOLKS Golf Wolfsburg 99, vert
foncé, 4 ptes, 5 vit., mags, a/c,
toi, 6 CD, 63 000 km, gar. prol.,
13 500\$, 514-210-5914

VOLKS GTI VR6, '98, rouge,
véhicule certifié VW, 94 000
km, garantie disponible,
16 500 \$, 514-728-3598.

VOLKS Jetta 2000, bleue, ma-
nuelle, 14 995\$.

Automobile E. Lauzon
450-430-1460

VOLKS Jetta GL 1999, 68 000
km, aut., air, entretien 64 000
km fait, 12 500\$, 514-485-4894

VOLKS Jetta GLS 99 marine
aut., 127 000km, toi, mags,
11 900 \$, soir 450-699-3632

550 AUTOMOBILES

VOLKS Jetta GL 2000, 45 800
km, 5 vit., CD, air, 15 750 \$,
450-969-2889, 450-689-8454

VOLKS JETTA GL 96, 5 vit.,
mags, état neuf, blanc, CD,
Faut vendre. 514-242-4705

VOLKS Passat 1999, man.,
115 000 km 8 pneus, condition
A-1, 13 500 \$, 450-964-7128

VOLKS Passat 2003 WB
4 Moton, Spécial location
599 \$36 + taxes

Automobile E. Lauzon
450-430-1460

VOLKS Passat 92 GL, 4 cyl,
aut, groupe élect, 232 000 km
BROSSARD TOYOTA
450-445-9377

VOLKS Passat fam. 99, aut.,
impeccable, int. cuir + toutes
options, seulement 45 000km
18 800 \$, 514-570-3161

VOLKS Passat GLX 2000, ar-
gent, man. Spécial 2995\$.

Automobile E. Lauzon
450-430-1460

VOLKS Jetta TDI 2000, man.,
115 000 km, très bon état, prix à
discuter. 514-926-4735

VOLKS Jetta Wolfsburg 98,
man. équipé, 111 000 km, CD,
mags, 12 000 \$, 514-642-8959

VOLKS New Golf 2000, aut.,
60 000km, bleu gpr, special
NORDEST VOLKS 325-3422

VOLKS New Jetta 2000, tout
équipé, bleu, garantie, 17 995 \$
NORDEST VOLKS 325-3422

550 AUTOMOBILES

VOLVO
D'OCCASION
CERTIFIÉE

VOLVO 02, S80, 2.3 argent, (2)
02, S60, toi, cuir, mags (2)
02, S60 2.4 turbo gris foncé (2)
02, V70A argent 32 500 \$
02, V70 ASR argent 26 600km
02, S40, choix de 5
01, S40 bleu foncé, 4972km
01, S40, vert, 6561 km
01, V70 XC or, 42 900km
01, V70 XC bleu, 61 700km
00, V70 XC, bleu, 48 100km
00, S80, T6 noir, 48 600km
01, V70 XC bleu, 61 700km
00, S80 2.9 gris foncé, 30 900 \$
99, S70 aut. cuir mags 22 900 \$
99, C70 aut. argent, 22 900 \$

Automobile E. Lauzon
450-430-1460

VOLKS Passat GLX 02, 03,
6 inventaire, Spécial démo
7999 \$, S.N.A. 450-625-3040.

VOLKS Jetta TD 1996,
120 000 km, 8 950 \$,
450-746-7800, Ctr.

VOLKS Jetta TDI 2001 et 2002,
SPECIAL DÉMO.

Automobile E. Lauzon
450-430-1460

VOLKS Jetta TDI 2000, man.,
115 000 km, très bon état, prix à
discuter. 514-926-4735

VOLKS Jetta Wolfsburg 98,
man. équipé, 111 000 km, CD,
mags, 12 000 \$, 514-642-8959

VOLKS New Golf 2000, aut.,
60 000km, bleu gpr, special
NORDEST VOLKS 325-3422

VOLKS New Jetta 2000, tout
équipé, bleu, garantie, 17 995 \$
NORDEST VOLKS 325-3422

550 AUTOMOBILES

VOLVO
D'OCCASION
CERTIFIÉE

VOLVO 02, S80, 2.3 argent, (2)
02, S60, toi, cuir, mags (2)
02, S60 2.4 turbo gris foncé (2)
02, V70A argent 32 500 \$
02, V70 ASR argent 26 600km
02, S40, choix de 5
01, S40 bleu foncé, 4972km
01, S40, vert, 6561 km
01, V70 XC or, 42 900km
01, V70 XC bleu, 61 700km
00, V70 XC, bleu, 48 100km
00, S80, T6 noir, 48 600km
01, V70 XC bleu, 61 700km
00, S80 2.9 gris foncé, 30 900 \$
99, S70 aut. cuir mags 22 900 \$
99, C70 aut. argent, 22 900 \$

Automobile E. Lauzon
450-430-1460

VOLKS Passat GLX 02, 03,
6 inventaire, Spécial démo
7999 \$, S.N.A. 450-625-3040.

VOLKS Jetta TD 1996,
120 000 km, 8 950 \$,
450-746-7800, Ctr.

VOLKS Jetta TDI 2001 et 2002,
SPECIAL DÉMO.

Automobile E. Lauzon
450-430-1460

VOLKS Jetta TDI 2000, man.,
115 000 km, très bon état, prix à
discuter. 514-926-4735

VOLKS Jetta Wolfsburg 98,
man. équipé, 111 000 km, CD,
mags, 12 000 \$, 514-642-8959

VOLKS New Golf 2000, aut.,
60 000km, bleu gpr, special
NORDEST VOLKS 325-3422

VOLKS New Jetta 2000, tout
équipé, bleu, garantie, 17 995 \$
NORDEST VOLKS 325-3422

550 AUTOMOBILES

VOLVO
D'OCCASION
CERTIFIÉE

VOLVO 02, S80, 2.3 argent, (2)
02, S60, toi, cuir, mags (2)
02, S60 2.4 turbo gris foncé (2)
02, V70A argent 32 500 \$
02, V70 ASR argent 26 600km
02, S40, choix de 5
01, S40 bleu foncé, 4972km
01, S40, vert, 6561 km
01, V70 XC or, 42 900km
01, V70 XC bleu, 61 700km
00, V70 XC, bleu, 48 100km
00, S80, T6 noir, 48 600km
01, V70 XC bleu, 61 700km
00, S80 2.9 gris foncé, 30 900 \$
99, S70 aut. cuir mags 22 900 \$
99, C70 aut. argent, 22 900 \$

Automobile E. Lauzon
450-430-1460

VOLKS Passat GLX 02, 03,
6 inventaire, Spécial démo
7999 \$, S.N.A. 450-625-3040.

VOLKS Jetta TD 1996,
120 000 km, 8 950 \$,
450-746-7800, Ctr.

VOLKS Jetta TDI 2001 et 2002,
SPECIAL DÉMO.

Automobile E. Lauzon
450-430-1460

VOLKS Jetta TDI 2000, man.,
115 000 km, très bon état, prix à
discuter. 514-926-4735

VOLKS Jetta Wolfsburg 98,
man. équipé, 111 000 km, CD,
mags, 12 000 \$, 514-642-8959

VOLKS New Golf 2000, aut.,
60 000km, bleu gpr, special
NORDEST VOLKS 325-3422

VOLKS New Jetta 2000, tout
équipé, bleu, garantie, 17 995 \$
NORDEST VOLKS 325-3422

550 AUTOMOBILES

VOLVO
D'OCCASION
CERTIFIÉE

VOLVO 02, S80, 2.3 argent, (2)
02, S60, toi, cuir, mags (2)
02, S60 2.4 turbo gris foncé (2)
02, V70A argent 32 500 \$
02, V70 ASR argent 26 600km
02, S40, choix de 5
01, S40 bleu foncé, 4972km
01, S40, vert, 6561 km
01, V70 XC or, 42 900km
01, V70 XC bleu, 61 700km
00, V70 XC, bleu, 48 100km
00, S80, T6 noir, 48 600km
01, V70 XC bleu, 61 700km
00, S80 2.9 gris foncé, 30 900 \$
99, S70 aut. cuir mags 22 900 \$
99, C70 aut. argent, 22 900 \$

Automobile E. Lauzon
450-430-1460

VOLKS Passat GLX 02, 03,
6 inventaire, Spécial démo
7999 \$, S.N.A. 450-625-3040.

VOLKS Jetta TD 1996,
120 000 km, 8 950 \$,
450-746-7800, Ctr.

VOLKS Jetta TDI 2001 et 2002,
SPECIAL DÉMO.

Automobile E. Lauzon
450-430-1460

VOLKS Jetta TDI 2000, man.,
115 000 km, très bon état, prix à
discuter. 514-926-4735

VOLKS Jetta Wolfsburg 98,
man. équipé, 111 000 km, CD,
mags, 12 000 \$, 514-642-8959

VOLKS New Golf 2000, aut.,
60 000km, bleu gpr, special
NORDEST VOLKS 325-3422

VOLKS New Jetta 2000, tout
équipé, bleu, garantie, 17 995 \$
NORDEST VOLKS 325-3422

550 AUTOMOBILES

VOLVO
D'OCCASION
CERTIFIÉE

VOLVO 02, S80, 2.3 argent, (2)
02, S60, toi, cuir, mags (2)
02, S60 2.4 turbo gris foncé (2)
02, V70A argent 32 500 \$
02, V70 ASR argent 26 600km
02, S40, choix de 5
01, S40 bleu foncé, 4972km
01, S40, vert, 6561 km
01, V70 XC or, 42 900km
01, V70 XC bleu, 61 700km
00, V70 XC, bleu, 48 100km
00, S80, T6 noir, 48 600km
01, V70 XC bleu, 61 700km
00, S80 2.9 gris foncé, 30 900 \$
99, S70 aut. cuir mags 22 900 \$
99, C70 aut. argent, 22 900 \$

Automobile E. Lauzon
450-430-1460

VOLKS Passat GLX 02, 03,
6 inventaire, Spécial démo
7999 \$, S.N.A. 450-625-3040.

VOLKS Jetta TD 1996,
120 000 km, 8 950 \$,
450-746-7800, Ctr.

VOLKS Jetta TDI 2001 et 2002,
SPECIAL DÉMO.

Automobile E. Lauzon
450-430-1460

VOLKS Jetta TDI 2000, man.,
115 000 km, très bon état, prix à
discuter. 514-926-4735

VOLKS Jetta Wolfsburg 98,
man. équipé, 111 000 km, CD,
mags, 12 000 \$, 514-642-8959

VOLKS New Golf 2000, aut.,
60 000km, bleu gpr, special
NORDEST VOLKS 325-3422

VOLKS New Jetta 2000, tout
équipé, bleu, garantie, 17 995 \$
NORDEST VOLKS 325-3422

Moyens de pression en vue à la STM

SÉBASTIEN RODRIGUE

Le plus important syndicat des employés de la Société de transport de Montréal (STM) a voté en faveur de moyens de pression dans le but de forcer la main de son employeur, qui exige notamment un gel salarial en 2003.

Quand il le souhaitera, le syndicat des chauffeurs d'autobus et des opérateurs de métro pourrait donc mettre en place des moyens de pression comme le boycott de l'uniforme ou des manifestations devant le siège social de la STM.

Environ 500 des 3700 syndiqués réunis hier soir ont appuyé à l'unanimité les moyens de pression qui excluent toutefois un débrayage, a indiqué le président du syndicat affilié au Syndicat canadien de la fonction publique, Claude Benoit. « On a eu une première offre, on est contre. On veut faire avancer les négociations », dit-il.

La STM a adopté, en novembre, un budget de 764 millions, sur la corde raide puisqu'il ne prévoit aucune hausse de salaire des employés alors que les conventions collectives des cinq grandes unités syndicales sont venues à échéance en janvier 2003.

Le syndicat des chauffeurs d'autobus, des opérateurs de métro et des services connexes au transport demande toutefois des hausses salariales de 6 % par année pour les trois prochaines années. Dans une proposition soumise il y a deux semaines, la STM a proposé un contrat de travail de cinq ans comprenant un gel salarial en 2003 et 2 % d'augmentation annuelle pour le reste de la convention collective.

600

Loisirs et véhicules récréatifs

655 MOTOCYCLETTES

MOTO GUZZI 850 Le Mans II, exc. état, 36 000 km, 7900\$, 450-584-3264, 514-618-6916

SUZUKI Cavalcade 1986, A-1, beaucoup d'access, intercom, toile, 5650 \$, 514-235-7386

658 BATEAUX, SPORTS NAUTIQUES

6 VOILIERS À LOUER au lac Champlain, Location Sib- bec, prof. 5 ans/160 000 km page web: pages.INTERNET.mirage35

BENETEAU 41 pi, 1986, 3 ch., jupe, très équipé, 130 000 \$, Impeccable! 514-387-0798

CARVER 1900 RIVIERA 28 x 11 pi, 2 x V8, impeccable 72 000 \$, 514-949-0565

JEANNEAU 40 Sun-Fizz 1983, propre, bois neuf, inspection faite, 119 000 \$, 514-489-3069

TRAWLER acier 36' 9" diesel, 2 conduites, idéal pour croisière, 53 800 \$, 450-224-7485

VOLLIER Encon 27' 1976, condition impeccable. Allure moderne, bien entretenu. Équipement neuf. Grande voile 2003, à voir. 450-961-3415, 514-501-9727

661 MOTONEIGES, VÉHICULES TOUT TERRAIN

YAMAHA Kodiack 2001, couleur bleu, 1100 km, excellent état, 6000 \$, 450-585-6704 soir

WILLSBORO BAY MARINA
Nouveaux voiliers en montre
HUNTER 326, 356 ET 426 DS
CATALINA 310, 350,
ET 36 MKII
QUAIAE ENEAU
PROFONDE
Nuits/ usagées
à moteur voiliers
(514) 963-7276
www.wbms.com

661

ÉTES-VOUS OBSERVEUR?

RÉPONSES

- Oreille de l'astronaute de gauche manquante.
- Un galon en plus sur sa manche
- Col de l'astronaute de droite incomplet.
- Son pied gauche complété.
- Un rivetage en plus sur le vaisseau spatial.
- Épaisseur de la porte du vaisseau
- Profil du cratère, devant l'astronaute de gauche.
- Petit cratère du haut complété.

VOTRE HOROSCOPE

BÉLIER DU 21 MARS AU 20 AVRIL

C'est le moment d'élargir vos horizons, de faire de nouvelles connaissances, de rencontrer des gens qui vous feront voir un aspect de la réalité qui vous avait échappé jusqu'à aujourd'hui. Activités multiples. Plaisirs et confidences du côté des amitiés.

TAUREAU DU 21 AVRIL AU 20 MAI

Journée efficace pour les négociations et les explications. Ententes à l'horizon. Si vous voulez un meilleur contrôle sur vos activités, vous y parviendrez en prévoyant davantage. Côté cœur, vous pourriez vivre des sentiments troubles.

GÉMEAUX DU 21 MAI AU 21 JUIN

Vous serez plus compétent si vous travaillez seul aujourd'hui. Côté cœur, ne cherchez pas la bête noire, vous ne la trouverez pas. Bonne journée pour les rêveries et les plans à long terme. Vous verrez loin.

CANCER DU 22 JUIN AU 22 JUILLET

Vous trouverez le moyen d'obtenir ce que vous voulez. C'est par l'audace que vous réussirez. En outre, votre expérience vous servira. Côté cœur, les prochains jours seront stables. Bonne journée pour régler des questions financières.

LION DU 23 JUILLET AU 23 AOÛT

Attentif, vos relations avec l'entourage seront ouvertes et simples. Vous serez peu enclin à rêvasser. Les amis vous apportent beaucoup. Négociations et contrats favorisés.

VIERGE DU 24 AOÛT AU 22 SEPTEMBRE

Vos activités risquent de vous tenir occupé une partie de la journée : vous aurez le cœur à l'ouvrage et l'objectif de terminer certains travaux. Les conversations et les rencontres seront intéressantes. En tout, visez la stabilité.

BALANCE DU 23 SEPTEMBRE AU 23 OCTOBRE

Vous serez en pleine forme et le seul ennui possible serait que vous commenciez trop de choses sans pouvoir rien terminer. C'est une bonne journée pour l'amour et le plaisir en général. Imagination heureuse.

SCORPION DU 24 OCTOBRE AU 22 NOVEMBRE

Pensée stable et analytique. Les activités qui exigent le souci du détail vous conviendront. Vous pourriez rendre un service à quelqu'un. Journée propice pour seconder une personne de votre entourage. Intimité favorisée. Vie à la maison plaisante.

SAGITTAIRE DU 23 NOVEMBRE AU 21 DÉCEMBRE

C'est par les idées fortes, l'imagination et tout ce qui sort des sentiers battus que vous serez le plus productif. Côté cœur, vous ne serez pas enclin aux grandes émotions. Ne jugez pas une personne de votre entourage. Vous n'êtes pas dans sa peau. Déplacements nombreux.

CAPRICORNE DU 22 DÉCEMBRE AU 20 JANVIER

Une personne en situation de reconnaître vos aptitudes pourrait vous signifier son appréciation. Côté cœur, vous vous porterez comme un charme. En matière de santé, soyez attentif. En matière d'argent, il y a des dépenses à l'horizon.

VERSEAU DU 21 JANVIER AU 19 FÉVRIER

Un projet qui vous tente aura de bonnes chances de se concrétiser si vous précisez les moyens à prendre. Dans vos relations avec les autres, vous inspirerez le respect et vous en aurez pour vos proches. Période active en vue.

POISSONS DU 20 FÉVRIER AU 20 MARS

Vous pourriez avoir un léger vertige devant un obstacle qu'il vous faudrait surmonter. Évaluez vos chances de réussite et votre intérêt réel pour la question. Côté cœur, si vous souhaitez vivre certains changements, parlez-en.

RÉPONSES À VOS QUESTIONS

Q Je suis né à Montréal le 1er mars 1960 à 9h15. Je voudrais savoir ce que me réserve l'avenir en amour et dans les affaires.

R Vous avez le Soleil dans le signe des Poissons et votre ascendant dans celui du Taureau. Cette combinaison, c'est le signe d'une immense bienveillance. Vous êtes reconnu autant pour votre douceur que par votre naïveté. Vous aimerez surtout faire plaisir à tous. Il vous tient à cœur de protéger les faibles et les opprimés. Vos goûts artistiques sont très prononcés, vous prizez tout particulièrement la beauté. Votre tempérament est voluptueux, facilement touché par vos émotions et vos sentiments. Vous êtes attiré tout particulièrement par les personnes qui ont l'ascendant dans le signe du Scorpion, la Lune dans les Poissons ou le Soleil dans le Taureau. Avec Jupiter en maison IV, il est impératif de faire un choix, dans la façon que vous avez de vous joindre à votre monde. Il faut établir de nouvelles bases afin de vous concentrer sur vos objectifs. Les déménagements sont profitables, la fin de cette phase devrait être excellente. Saturne est dans votre première maison. Cela signifie une période peu facile, car l'anxiété est souvent présente. L'objectif actuel est d'acquiescer une plus grande stabilité. Il y a peut être une discipline à trouver ici. Cette période marquera votre destinée. Vous devez corriger ce qui est erroné dans la manière dont vous avez vécu jusqu'ici. Vous rencontrez votre ombre psychologique, ce qui peut vous déstabiliser, vous attrister ou vous pousser à des peurs, des dépressions ou à de l'agressivité. Faites très attention à ce que votre façon d'agir ne montre le pire de vous-même aux autres. Il faut donc vous adapter, sans perdre votre intégrité. Il faut rester centré, sans croire que le monde n'est qu'un lieu froid et sinistre. Uranus est dans la maison X. C'est le moment d'élargir votre champ social ou professionnel. Il peut y avoir des surprises, un renouveau plus ou moins complet de votre position professionnelle. Au négatif, on peut subir des chocs, au travail, que l'on n'attendait pas. Un exemple courant est le rachat d'une société dont tout le personnel est mis au chômage... C'est à vous de vous positionner et d'agir, selon vos possibilités et votre inventivité. C'est un bon moment aussi pour créer son entreprise.

Pour obtenir une réponse à vos questions, faites parvenir vos coordonnées (jour, année, heure et lieu de naissance) à l'adresse suivante: Courrier astrologique, La Presse, 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9.

VOLKS POPULAR MONTREAL

274-5471
Certifié Pur Volkswagen
Véhicules d'occasion
Inspectés et garantis
d'occasion avec
garantie limitée de
2 ans ou 40 000 km
Assistance routière 24h

00, Beetle GLS, automatique, vert, 31 000km
00, Passat Wagon GLS, aut. 1.8i, bleu, 46 000km
00, Golf, GL, TDI, 5 vit, argent
99, New Jetta GLS, toi, mags, blanc, 46 000km
00, Jetta GLS, VR6, 5 vitesses, bleu, 55 000km, cuir
99, New Jetta GLS, 5 vitesses, manuel, vitres teintées, blanc, 23 850km, 2i
01, Golf TDI, 5 vit, air, mags, toi, ouvrant, 39 000km

Rabais sur tous véhicules
"DU JAMAIS VU"
MODELES 2001 DÉMOS

Êtes-vous fait
pour Volkswagen?
www.volkswagen.com

274-5471
POPULAR
MONTREAL

VOLKSWAGEN
DUVAL
450-679-0890

PASSAT
02 GLS 1.8i 5 vit. toi 30 000 \$

JETTA
00 GLS TDI 5 vit 17 995 \$
00 GLS TDI 5 vit 18 495 \$
99 GLS 2.0L 5 vit air 17 950 \$
99 GL 2.0L 5 vit air 15 995 \$
99 GLS 2.0L 5 vit air 16 500 \$
99 GLS 2.0L 5 vit air 16 200 \$
99 GLS 2.0L 5 vit air 16 400 \$

GOLF
00 GL 2.0L 5 vit, 2 ptes 14 995 \$
99 GL A3, 5 vit, 4 ptes 11 995 \$
99 GL A4, 5 vit, air 15 500 \$
95 Cabrio automatique 13 995 \$

NEW BEETLE
98 GLS 2.0L 5 vit, air 11 995 \$
98 GLS 2.0L 5 vit, air 11 995 \$

EUROVAN
01 GLS 13 000 km 36 995 \$
01 GLS 70 000 km 28 995 \$
92 GLS 220 000 km 6 995 \$

588 Place Trans-Canada
Languedoc
www.duvalauto.com

VOLKS Wolfsburg 2001, man. 34 000 km, blanche, 1.8L, 21 500 \$, 514-994-1567

VOLVO 850 GLT '93, verte, peinture neuve, 5 vit., cuir, toi, tout équipée, A-1, 189 000 km, 8250 \$, privé, 514-497-1445.

VOLVO 940 Turbo '92, aut., 207 000 km. Équipée, mags, toi, 5950 \$, crtr. 514-917-7710

VOLVO
D'OCCASION
CERTIFIÉE

VOLVO 02, S80, 2.3 argent, (2)
02, S60, toi, cuir, mags (2)
02, S60 2.4 turbo gris foncé (2)
02, V70A argent 32 500 \$
02, V70 ASR argent 26 600km
02, S40, choix de 5
01, S40 bleu foncé, 4972km
01, S40, vert, 6561 km
01, V70 XC or, 42 900km
01, V70 XC bleu, 61 700km
00, V70 XC, bleu, 48 100km
00, S80, T6 noir, 48 600km
01, V70 XC bleu, 61 700km
00, S80 2.9 gris foncé, 30 900 \$
99, S70 aut. cuir mags 22 900 \$
99, C70 aut. argent, 22 900 \$

Automobile E. Lauzon
450-430-1460

VOLKS Passat GLX 02, 03,
6 inventaire, Spécial démo
7999 \$, S.N.A. 450-625-3040.

VOLKS Jetta TD 1996,
120 000 km, 8 950 \$,
450-746-7800, Ctr.

VOLKS Jetta TDI 2001 et 2002,
SPECIAL DÉMO.

Automobile E. Lauzon
450-430-1460

VOLKS Jetta TDI 2000, man.,
115 000 km, très bon état, prix à
discuter. 514-926-4735

VOLKS Jetta Wolfsburg 98,
man. équipé, 111 000 km, CD,
mags, 12 000 \$, 514-642-8959

VOLKS New Golf 2000, aut.,
60 000km, bleu gpr, special
NORDEST VOLKS 325-3422

VOLKS New Jetta 2000, tout
équipé, bleu, garantie, 17 995 \$
NORDEST VOLKS 325-3422

Un peu de discrétion

MARTINE LACROIX
LE BRIDGE
collaboration spéciale
martine.lacroix@lapresse.ca

Donneur : Nord

Vulnérabilité : N/S

NORD			
▲ 7 3			
♥ R 4 2			
♦ V 10 7			
♣ R D V 5 4			
OUEST			
▲ R 8			
♥ D V 5 3			