

ACTUEL



Louis Fournier

Pionnier de la planche à neige *Page 4*

La Presse

CAHIER E | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 13 MARS 2003

ESPACE SUCRE

En Catalogne, patrie de Dali et de Gaudi, un pâtissier du nom de Jordi Butrón a décidé de renverser les idées reçues en poussant le dessert au-delà de ses limites. Entre un baba à la Guinness et une soupe au thé glacé, regard sur un chef qui vit dans l'espace sucre.

MARIE-CLAUDE LORTIE

Jordi Butrón ne déteste pas le salé. Il trouve juste qu'on lui accorde beaucoup trop d'attention. Et s'il n'en tenait qu'à lui, il y aurait peut-être même du miel dans le pot-au-feu ou de la cassonade dans le cassoulet. Ou quelque chose du style.

Dent sucrée comme pas un avec le gabarit pour le prouver, ce chef de Barcelone ne jure que par les desserts. Ne lui parlez pas de canard, de truffe ou de foie gras. C'est de glaces, de sorbets, de chocolats et de gelées aux nectars exotiques que cet architecte de la pâtisserie version 21^e siècle est passionné.

De passage à Montréal tout récemment pour le festival Montréal en lumière — où il était l'invité de Laurent Godbout, chef-propriétaire du restaurant l'Épicier — Jordi Butrón n'a pas pour autant l'air d'un Betty Crocker catalan ou d'une version espagnole du célèbre pâtissier français du moment, Pierre Hermé.

Oh, que non.

Avec ses baskets Diesel, ses toutes petites lunettes rondes et son tableau de professeur où il décortique l'art du dessert comme d'autres expliquent la construction du pont du Gard, il a autant l'air d'un savant complètement allumé aux idées un peu excentriques que d'un gourmand invétéré.

« Voyons, dit-il aux journalistes, à qui il parle en conférence de presse comme s'ils étaient ses étudiants. Nous avons un dessert à la cerise, à la réglisse et au idiazabal, un fromage de chez nous très fumé. Qu'allons-nous boire avec cela ? »

Après de nombreuses réponses complètement à côté de la plaque, le chat finit par sortir du sac. « Mais avec de la Guinness bien sûr. » Élémentaire mon cher Watson : le fumé-torréfié, les parfums anisés, l'aigreur de la cerise...

Pas question, donc, de combiner les habitués ou d'empiler les valeurs sûres. Ce n'est pas chez lui que vous allez manger des brownies ou un forêt-noire. Fidèle aux enseignements du Français Pierre Gagnaire et du Catalan Ferran Adria de El Bulli qui l'ont formé, M. Butrón déconstruit les airs connus pour mieux les réinventer (baba au fromage blanc, à la réglisse et à la bière brune). Dans sa cuisine, les traditions virevoltent au rythme des acrobaties pâtisseries que sa technique très maîtrisée lui permet. Et c'est sans parler de ses archives gustatives accumulées sans relâche depuis une trentaine d'années... « Chaque jour, avec mes élèves, on fait des dégustations à l'aveugle... »

Jordi Butrón voit le dessert comme un plat à part entière qui doit procurer bien plus pour le palais et l'esprit qu'un *rush* sucré et parfumé en clôture de repas. Il redonne à cette étape gastronomique ses lettres de noblesse en rendant les assiettes complexes, voire cérébrales et leur construction un exercice de style hyper-méthodique.

Rien n'est laissé au hasard.

En conférence de presse, c'est en traçant des triangles, des flèches et en forçant continuellement les participants à trouver des réponses à ses équations gustatives qu'il a expliqué comment pouvait se construire un dessert digne de ce nom. « Parlez-moi d'amitiés : le chocolat et l'avocat, bien entendu. L'habitude ? La pomme et la cannelle. La haine ? Le chocolat et le citron, le fromage et l'ananas. »

Voir *SUCRE* en E2
Suite du dossier en E3



Excentrique et cérébral, Jordi Butrón a décidé de repousser le dessert au-delà des limites et des airs connus, comme avec cette quenelle glacée au chocolat et café, sur tulle au sésame grillé, gâteau au chocolat et yaourt au thé fumé.

Photo BERNARD BRAULT, La Presse©

**LA PRESSE.
MAINTENANT SUR UN ÉCRAN
LOIN DE CHEZ VOUS.**



LA PRESSE ÉDITION ÉLECTRONIQUE

Retrouvez en ligne le contenu intégral de votre quotidien préféré.

Téléchargez-le dès 5 h sur votre ordinateur.

La Presse vous suit maintenant dans tous vos déplacements.

Pour vous abonner, visitez cyberpresse.ca/ee



FAMILLE



BAMBINS

LES JEUNES cinéphiles de 4 à 7 ans apprécieront *Les Pingouins à la rescousse*, présenté à Ex-Centris à compter de dimanche.

Ce film d'animation argentin relate les aventures d'une famille de pingouins de Magellan assez cool, merci, qui va faire des pieds (des palmes?) et des mains (des nageoires?) pour retrouver Luna, l'adolescente de la famille, enlevée par deux pirates alors qu'elle se prélassait sur la mer, son baladeur sur les oreilles! Fiers habitants de la Patagonie, Papa Bepo, Maman Ada, Fiston Ito et Grand-Papa Fierro partent donc à la recherche de Luna en nageant et en chantant vers une île déserte habitée par d'étranges animaux. Ces tribulations familiales permettent en passant de traiter d'écologie, de génétique et même de clonage — attendez de voir ce que le méchant savant fou Jorba fait en mélangeant sans égard les animaux qu'il clone! *Les Pingouins à la rescousse* est projeté tous les dimanches jusqu'au 30 mars, à 11h, au cinéma Ex-Centris, 3536, boulevard Saint-Laurent. La billetterie ouvre ses portes à 10h. Durée du film : 1h15. Coût des billets : 4\$/enfant, 6\$/adulte. Informations : (514) 847-2206 ou www.ex-centris.com.



ENFANTS

CES TEMPS-CI, une grande campagne de prévention rappelle aux parents québécois que les enfants doivent utiliser un siège d'auto tant qu'ils n'ont pas atteint la hauteur de 63 cm en position assise (mesurée du siège au sommet du crâne). Encore faut-il que ce siège soit bien installé et, pour cela, que les instructions soient claires. Or, une étude publiée dans le numéro de mars de la revue américaine *Pediatrics* révèle que la majorité des manuels d'installation de sièges d'enfant sont écrits dans un langage beaucoup trop complexe et qu'il faut au moins avoir réussi son secondaire III pour bien les comprendre — or, près de la moitié des Américains n'ont pas passé leur secondaire II! Bien installé, un siège d'enfant réduit pourtant de 71% les risques de décès d'un enfant dans un accident d'auto et de 67%, les risques d'hospitalisation. Est-ce parce que les manuels ont depuis toujours la réputation d'être trop «difficiles à lire»? À la faveur de cette étude, des bénévoles qui aident gratuitement à installer les sièges d'enfant ont révélé que, de toute façon, la plupart des parents ne se donnaient tout simplement pas la peine de lire les fameuses instructions (source : *Health Scout News*).



ADOS

LA JEUNE population du Québec d'aujourd'hui, particulièrement celle des grands centres urbains, connaît bien le mot racisme. Mais est-elle consciente des conséquences du racisme, qu'on peut être raciste à tout âge et qu'on peut y changer quelque chose? Voilà pourquoi la Semaine d'actions contre le racisme a prévu des activités à l'intention des plus jeunes. Outre diverses expositions, dont une expo de caricatures sur le racisme présentée dans le hall de la Cinémathèque québécoise, les 11 ans et plus peuvent jeter un coup d'oeil au «Rendez-vous des jeunes», demain soir, à compter de 18h : des jeunes de 17 à 25 ans, du Québec, des Maritimes, d'Europe et des Amériques y exposeront le résultat d'ateliers artistiques sur le thème du racisme (Centre d'arts Afrique en mouvement, 910, rue Jean-talon Est, (514) 270-6914). D'autres voudront plutôt se procurer le livre *Noir, blanc... ou poil de carotte*, rédigé contre le racisme par des enfants de 10 à 11 ans. Ce livre est publié aux Éditions Les 400 coups et sera lancé lundi, à 19h, à la librairie Olivieri, 5219, Côte-des-Neiges. Informations : (514) 842-7127 ou www.inforacisme.com.

Marie-Christine Blais
collaboration spéciale

COLLAGE

Sortie de la semaine

À MONTRÉAL, ce n'est pas l'hirondelle qui annonce le printemps, c'est la Saint-Patrick! Allez, tous au vert. Le très populaire défilé du saint patron des Irlandais, qui a attiré plus de 700 000 personnes l'an dernier, se déroulera ce dimanche, 16 mars, à compter de midi. Le point de départ est toujours l'angle des rues Sainte-Catherine et du Fort et le point d'arrivée, l'angle des rues Sainte-Catherine et Jeanne-Mance (ce qui signifie que toutes les rues avoisinantes seront fermées à la circulation automobile, de du Fort à Saint-Urbain inclusivement, de 8 h 30 à 16 h). Pour ce 179^e défilé, on prévoit des cornemuses en masse, des chars allégoriques de toutes sortes, de l'ambiance, des princesses, des chapeaux verts, des bonbons, des trèfles à quatre feuilles partout... et, on l'espère, du soleil, beaucoup de

soleil! On recommande évidemment à tout le monde de prendre le métro pour se rendre sur place. Informations : www.montreairish-paradade.com

C'est l'hiver, mon chéri
(air connu...)

OUI, UN LONG hiver a aussi des avantages. En raison du froid qui perdure dans le Vieux-Port (et partout ailleurs...), la chouette patinoire réfrigérée du bassin Bonsecours, qui devait cesser ses activités la semaine dernière, prolonge sa saison jusqu'à dimanche, 16 mars. Les soirées musicales thématiques, de 19 h à 22 h, demeurent elles aussi : ce soir, chansons francophones, et demain, succès des années 70 et 80. La location de patins sur place est toujours possible et le casse-croûte du pavillon Bonsecours

est également ouvert jusqu'à dimanche, 22 h. On peut se stationner au quai de l'Horloge ou s'y rendre en métro (station Champ-de-Mars). Le coût d'accès à la patinoire est de 3 \$, gratuit pour les enfants de moins de 6 ans. Pour connaître les conditions de la glace : (514) 496-PORT ou, beaucoup plus rapide, www.vieuxportdemontreal.com

Les p'tites vites

> AU MUSÉE Pointe-à-Callière, dans le Vieux-Montréal, tous les dimanches, c'est gratuit pour les grands-parents de 55 ans et plus accompagnés de leurs petits-enfants de moins de 18 ans. L'intéressant musée d'archéologie et d'histoire de Montréal est situé au 350, place Royale. Informations : (514) 872-9150.

> LE THÉÂTRE du Gros Mécano

présente sa fort jolie pièce *L'Homme, Chopin et le petit tas de bois*, de Reynald Robinson au Théâtre de la Ville, à Longueuil, dimanche, à 15 h. Un classique à l'intention des cinq à huit ans. Billets : 10,25 \$/adulte, 8,25 \$/enfant. Informations : (450) 670-1616.

> LA DATE LIMITE pour le dépôt d'un dossier de mise en candidature aux deux programmes de formation de l'École nationale de cirque est le 15 mars, soit samedi. Ces programmes s'adressent aux élèves de la 1^{re} à la 5^e année du secondaire. Informations : (514) 982-0859, poste 221, 1 800 267-0859 ou www.enc.qc.ca.

Citations de la semaine

> « TU N'ES pas très en forme, ce matin », dit Grand-Maman à Adèle, trois ans et demi. « Non, répond Adèle, j'ai la forme de ma-

lade!» (envoyée par Grand-Maman Pierrette Bernier).

> FRÉDÉRIC, 2 ans, et son frère Antoine, 11 mois, attendent à la fenêtre le passage de « Monsieur-Vidanges ». Soudain, Antoine voit une petite voiture Volkswagen (la fameuse coccinelle) et s'exclame : « Regarde, Grand-Maman, une auto-bibite!» (envoyée par Grand-Maman Suzanne Lanthier).

> IL Y A UN GROS orage et Jasmine, trois ans et demi, voit les éclairs qui zèbrent le ciel. Apeurée, elle s'écrie : « C'est le ciel qui prend notre photo!» (envoyée par André Dufresne).

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

(514) 739-3175
citenissan.com

L'hiver va-t-il finir par finir? On s'en fiche!

Louez un MURANO SL pour aussi peu que

499\$* /mois



Louez un PATHFINDER CHILKOOT pour aussi peu que

399\$* /mois



Louez un XTERRA XE pour aussi peu que

369\$* /mois



Partenaire du Groupe Cité Super Centre Nissan Montréal depuis 20 ans

3500 Jean-Talon ouest
(Juste à l'est de Côte-des-Neiges) 

*Sur approbation de crédit, comptant requis. Pathfinder modèle Chilkoot 2003 (SCR653AA00), Murano modèle SL 2003 (L6T613AA00), Xterra modèle XE 2003 (8CL653AA00). Les modèles illustrés sont à titre indicatif seulement. Détails disponibles chez le concessionnaire.

SUCRE

Suite de la page E1

Est-ce dire qu'il n'utilisera pas ces dernières combinaisons? Au contraire.

Pour prouver ses dires, M. Butrón a présenté chez L'Épicier un repas complètement dérivé, mais combien intéressant et inspirant, composé uniquement de desserts. Comme il le fait dans son restaurant de Barcelone, Espai Sucre. Eh oui! on n'a eu droit qu'à cinq desserts, que du sucré, avec des vins choisis pour chaque plat (Moscato d'Asti, Vouvray moelleux, Late Harvest, Tokaji Aszu, etc.).

Le tout a commencé, comme il se doit, par une soupe. Une soupe froide de thé aux épices et aux fruits où trônait une quenelle de glace à la cardamome déposée sur une crème anglaise et un coulis aux fruits de la passion... Une construction toute en contrastes : du très froid sur du crémeux assez épais chambré et du liquide, du fumé, de l'acide (les fruits), de l'épicé (la cardamome).

Est arrivée ensuite une assiette de lait piquant aux agrumes et à la roquette. Oui oui, à la roquette. Le lait était présenté sous forme de gelée au agar-agar et pimenté. L'accompagnement un toffee au poivre légèrement collant et une confiture d'orange. Le tout baignait dans du kaffir où flottaient les feuilles de rucola, bienvenues dans cette composition grâce à leur amorce en bouche un peu piquante.

Complétaient l'aspect salade de cette «entrée» des morceaux de granny smith croquant et aqueux, petits baumes pour les papilles légèrement houpillées par cette complexe composition pimentée.

En plat principal, M. Butrón nous a présenté un bœuf au yaourt accompagné d'un coulis de mandarine, d'un sorbet et d'une compote à la rhubarbe et de confiture de citron vert, avec en guise de décoration, des

bâtonnets de chocolat blanc. Là encore, le chef catalan nous a dérivés. Amertume de la rhubarbe et du citron vert, acidité de la mandarine et du yaourt, gras fondant du chocolat blanc, fraîcheur du sorbet... Si on avait été en classe (parce que M. Butrón a aussi une école de pâtisserie), il nous aurait probablement expliqué le tout avec une formule géométrique. Pour le quatrième plat, on nous a servi un gâteau au mancho, un fromage espagnol aux parfums légèrement fumés, accompagné d'un concassé à l'ananas aromatisé à la réglisse et d'exquis petits sablés au thym.

Puis, pour terminer, non, il n'y a pas eu de « dessert » dessert, très sucré, très chocolat ou très fruit parfumé. Pour clore la fête, M. Butrón a plutôt conçu une allégorie sur le thème de la fumée (était-ce un dessert-cigare?) avec une tuile aux graines de sésame grillées accompagnée d'un gâteau au chocolat sans farine et d'une glace au chocolat et au café (parfums torréfiés) flottant sur un yaourt de brebis où on avait déposé quelques gouttes de sauce au lapsang souhong assez concentrée.

Jordi Butrón, vous l'aurez saisi, n'est pas exactement prévisible.

S'il a un restaurant plutôt qu'une pâtisserie-boutique, c'est justement pour pouvoir créer des plats sur le moment, complexes, éclatés, qui poussent l'esprit et le goût à se dépasser.

limité par les contraintes de conservation et de transport.

Serait-il prêt à aller encore plus loin, à intégrer des viandes ou des légumes dans ses inventions?

« Il y a une frontière à ne pas franchir, dit-il. Celle du bon sens et pour moi c'est non. Mais ma frontière n'est pas la même que la tienne ou que la sienne. »

Imaginez tout ce qu'il vous reste à découvrir...

Le salon qui transforme les rêves de tous les caravaniers, campeurs et amateurs de plein-air en réalité avec un choix incomparable de tentes-roulottes, caravanes et de motorisés. Tout sur les plus récents modèles, sur la vie en camping et plein de nouvelles trouvailles.

Quelque soit votre destination, votre point de départ est ici.

CONCOURS : achetez un véhicule récréatif au Salon et courez la chance de gagner 10 000 \$.

 Stade olympique, 13 au 16 mars 2003 SalonVR.com

Judi	11h à 22h	Adulte	11 \$ taxes incluses
Vendredi	10h à 22h	Âge d'or/Étudiant	9 \$ taxes incluses
Samedi	10h à 22h	6 à 12 ans	3 \$ taxes incluses
Dimanche	10h à 17h	0 à 5 ans	Gratuit

 107.3 FM
rockdefense.com





SALON DES *Véhicules Récréatifs* DE MONTRÉAL

Ici, pour partir...

RECETTES DE JORDI BUTRÓN

J'AI TESTÉ

MARIE-CLAUDE LORTIE

Quelques produits que Jordi Butrón aime ou aimerait bien...



Chocolat au piment

PRODUITS EN Sicile, ces petits chocolats au piment plairaient probablement grandement à M. Butrón, avec leur goût très peu sucré et très épicés. Bien chers et tout petits, ils offrent néanmoins une expérience qui repousse justement notre connaissance du chocolat un peu plus loin, grâce à la rencontre, en une seule bouchée, du croquant du sucre et du piment, liés par le chocolat noir. À essayer. 4,70 \$ pour 10 g. Aux petits plaisirs d'Andrea, 273, avenue Laurier Ouest (514) 495-3999.

■ ■ ■



Chocolat au thé vert au jasmin

DÉCIDÉMENT, L'ÈRE du chocolat nouveau est arrivée. Fabriqué par Domori, une maison génoise qui propose des chocolats d'une grande finesse et d'une grande qualité (75 % de cacao) ce chocolat au thé vert au jasmin est très peu sucré et propose une des rencontres les plus douces qui soit : celle des notes torrifiées du cacao et du thé, sur fond parfumé de jasmin... Encore une fois, c'est cher, mais les amateurs de chocolat se doivent de l'essayer. 6,75 \$ pour 50 g. Trouvé chez Olive et Gourmando, 351, rue Saint-Paul Ouest, (514) 350-1083.

■ ■ ■



Kumquat

JORDI BUTRÓN nous a expliqué qu'un de ses fruits préférés était le kumquat, un tout petit agrume orangé, de la taille d'une tomate-cerise, qui ressemble aux mini-oranges qui poussent parfois sur les orangers d'intérieur. Butrón les aime beaucoup, dit-il, parce qu'ils sont toutes sortes de choses à la fois. Très parfumés, ils offrent une explosion de sensations à la moindre bouchée. On passe très nettement du sucré, à l'acide, pour finir en amertume... Disponible dans les fruiteries et même dans certains supermarchés. Environ 9 \$ le kilo.

■ ■ ■



Glace au sésame

JORDI BUTRÓN aurait peut-être un petit faible pour cette glace au sésame grillé — un de ses ingrédients fétiches — vendue dans certaines épiceries orientales (dont UNI à l'angle de Gauchetière et Saint-Laurent, dans le Quartier chinois). Confectionnée à partir de lait sucré émulsionné et de vraies graines de sésame grillées, cette glace légère de marque King's se mange toute seule, laissant sur ses traces les parfums naturels de noisettes du sésame rôti. Environ 2\$ pour 175 ml.



RECETTES

Ces recettes sont tirées du site Web de Jordi Butrón, www.espaisucre.com, et sont reproduites avec sa permission. Elles s'adressent à des personnes qui ont un bon niveau de connaissances en cuisine.

Dessert aux céréales, pommes vertes, laurier et yogourt

Ingrédients

Gelée de feuilles de laurier

1 litre d'eau

120 g de sucre

18 grandes feuilles de laurier

4 feuilles de gélatine

Préparation

1- Faire tremper les feuilles de gélatine dans un peu d'eau.

2- Faire bouillir l'eau, le sucre et les feuilles de laurier pendant quelques minutes.

3- Passer au tamis et ne garder que le liquide. Ajouter la gélatine. Le liquide obtenu a un goût prononcé de laurier et, surtout, une nuance très marquée d'amertume.

4- Pour ceux qui ne voudraient pas que le dessert ait un goût de laurier trop fort, il faudrait procéder comme pour une infusion, en laissant seulement tremper les feuilles dans l'eau chaude.

Granité aux pommes vertes et aux feuilles de laurier

Pommes vertes Granny Smith

Sirop de sucre

Liqueur aux pommes vertes

Feuilles de laurier moulues

Jus de citron, serez-vous tenté d'ajouter

Préparation

Ici, Jordi Butrón propose de tout faire à l'oeil car tout dépend du goût de la pomme, dit-il. N'ayez pas peur, c'est très simple. Il faut commencer par couper la pomme en petits dés, avec la peau, et la broyer avec le jus de citron (c'est un antioxydant qui empêchera le brunissement). À ce moment, il faut corriger le goût avec l'élément sucré (sirop) et avec l'élément alcoolisé (liqueur aux pommes). Puis, il faut ajouter un soupçon de feuilles de laurier moulues.

Le résultat doit être d'une acidité bien marquée, avec des nuances sucrées et d'un joli vert clair. Le congeler.

Si vous avez des difficultés à le faire geler, c'est que vous avez ajouté trop de liqueur aux pommes.

Gâteau de céréales

280 cl de lait

20 g de semoule de blé

100 g de muesli

Le zeste d'un demi-citron

60 g de sucre

40 g de beurre

3 oeufs

30 g de maïs sucré, cuit

Graines de sésame

Préparation

1- Faire bouillir le lait et l'élément aromatisant, soit le zeste de citron. Retirer du feu et ajouter au mélange la semoule de blé-muesli. Couvrir et attendre que les céréales aient absorbé tout le liquide. Ajouter maintenant le maïs cuit et le beurre en morceaux qui fondra avec la seule chaleur de l'appareil. Finalement, monter les oeufs en neige avec le sucre et ajouter au mélange déjà obtenu. Placer la pâte dans un moule et saupoudrer le tout de graines de sésame et de sucre avant de mettre au four pendant de 18 à 25 minutes à 190 °C.

2- Une fois sorti du four, le gâteau doit être baveux. Il n'est ni compact ni sec, mais tout le contraire.

Présentation

Au centre de l'assiette, mettre un cercle de yogourt et tout autour un peu de muesli croquant (il se différencie car il est caramélisé). Au centre, déposer en étage un petit morceau du gâteau de céréales, le granité de pommes vertes et la gelée au laurier. Saupoudrer sur le tout un peu de feuilles de laurier en poudre. Ce montage permet de prendre et de manger d'une cuillerée les principaux ingrédients du dessert (yogourt, pommes, feuilles de laurier et céréales), réussissant ainsi leur totale fusion.

Fil conducteur

Jouons un peu, écrit Jordi Butrón. À quoi vous fait penser la combinaison lacté-céréale-fruit-arôme? Remarquez-vous un quelconque fil conducteur, une quelconque idée qui fasse le lien entre ces ingrédients? Non?

Et si ça devenait quelque chose de plus concret? Genre yogourt-gâteau de céréales-pomme verte-feuille de laurier.

Bien sûr, c'est un petit-déjeuner.

«Mon idée première, dit-il, consistait à rassembler en un dessert tous ces éléments que nous prenons habituellement au déjeuner (céréales, produits laitiers, fruits, chocolat). Des ingrédients sont peu à peu tombés et d'autres, imprévus, se sont rajoutés. Au départ, il y avait du chocolat et du café, mais après différents tests, j'ai remarqué que ces saveurs très marquées me limitaient trop au moment de les combiner à d'autres. En fin de compte, j'ai bâti le dessert autour des céréales. Mais comme leur absorption produit régulièrement une sensation d'ennui et de satiété, j'ai tenté de trouver, dans la mesure du possible, une solution. Et j'ai introduit le côté amer du yogourt et de la pomme verte.»

■ ■ ■

Soupe de melon au gingembre avec rouleaux de carotte et noix de coco

Ingrédients

Petits rouleaux de carotte

Préparation

1- Choisir quelques carottes assez grosses et uniformes. Les trancher très finement sur le sens de la longueur.

2- Porter à ébullition un litre d'eau et 400 g de sucre et ébouillanter les tranches de carotte durant une ou deux minutes. La carotte doit garder une texture souple et croquante.

Mousse de noix de coco

1 kg de pulpe de noix de coco.

400 cl de crème liquide

140 g de sucre

7 feuilles de gélatine

Préparation

1- Réchauffer une petite quantité de la noix de coco, mais, vraiment, qu'une petite quantité, les arômes changeant au contact du feu. Il faut juste que ce soit assez chaud pour diluer la gélatine. Lorsque la gélatine est intégrée, ajouter le reste de la noix de coco et ensuite le sucre et la crème légèrement fouettée. Conserver au froid.

Gelée de menthe

40 g de feuilles de menthe fraîche

40 g sucre

1 l d'eau

2 feuilles de gélatine

Préparation

1- Ébouillanter la menthe quelques secondes et la rafraîchir dans de l'eau glacée. On procède ainsi pour éviter l'oxydation de la menthe. Réunir ensuite tous les ingrédients dans un broyeur, les broyer et les placer dans un pot élançé. Chauffer une infime partie du liquide obtenu pour dissoudre la gélatine. L'ajouter au reste et le mettre au congélateur jusqu'à ce qu'il prenne.

Soupe de melon

1- Broyer un melon miel — et non pas un cantaloup — même si c'est une question purement personnelle. Broyer et ajuster avec du jus de citron (ceci uniquement pour empêcher l'oxydation) et avec un sirop de sucre — égales quantités d'eau et de sucre, faire bouillir, retirer du feu et refroidir.

2- Pour terminer, râper du gingembre frais et l'ajouter à la soupe de melon. Vous aurez noté que je ne donne aucune quantité, parce qu'il est impossible d'élaborer une recette type avec un élément aussi instable que le melon. À moins d'utiliser des pulpes surgelées. Ce qui n'est pas le cas.

Présentation

Monter avec soin six petites montagnes de mousse de noix coco, les entourer d'un peu de yogourt et de trois ou quatre cuillerées à thé de gelée de menthe. Dérouler les lanières de carotte et déposer la mousse de noix de coco à un des bouts. Enrouler ensuite à la manière d'un cylindre. Placer ces cylindres, ou rouleaux, sur les montagnes de noix de coco et saupoudrer du gingembre en poudre. Il faut, enfin, servir la soupe de melon dans une chope bien froide.

Fil conducteur

«Soupe estivale, légère, amère, rafraîchissante et complexe côté arômes. Dessert du type entremets ou simplement dessert léger, c'est un parfait substitut à la salade de fruits, explique Jordi Butrón. La difficulté technique d'un dessert est minime. Le problème est de lui trouver un fil conducteur, un concept, une idée autour de laquelle le bâtir, pour ensuite assortir des éléments parfois fort disparates. Il s'agit de réussir à faire coïncider le mélange avec ce qu'il avait été planifié au départ. Les éléments formant le plat doivent créer des liens, des rapprochements, qui les rendra compatibles entre eux. Ce sont souvent ces petits détails qui font qu'un plat se tient ou non.»

Crème à la vanille, avec granité de café et bananes

Crème de vanille

1 l de crème 35%

2 gousses de vanille

10 jaunes d'oeuf

175 g de sucre

4 feuilles de gélatine

Préparation

1- Mettre à bouillir la crème et les gousses de vanille, ouvertes et bien grattées au couteau. Mélanger à côté les jaunes d'oeuf et le sucre et les blanchir (les battre un peu jusqu'à l'obtention d'une couleur légèrement blanchâtre). Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

2- Une fois la crème bouillie, ébouillanter le mélange jaune d'oeuf-sucre et, enfin, ajouter la gélatine bien égouttée. Habituellement, dans une crème, l'épaisseur vient de la coagulation partielle du jaune d'oeuf à 85 °C. Ici, c'est la gélatine qui joue ce rôle. Le fait de ne pas remettre au feu la crème pour l'épaissir lui donne une vie très courte, trois ou quatre jours au maximum. C'est l'idéal pour les pâtisseries de restaurant, obligés de toute façon à renouveler constamment leur mise en place.

Feuilles de café

Allonger une feuille de pâte filo et la colorer avec du beurre liquide ou avec du sirop. Si vous optez pour le beurre, saupoudrez de gros sucre. Couper le tout en triangle, disposer sur une plaque anti-adhésive (ou alors une plaque normale avec du papier parchemin) et saupoudrer de café instantané. Mettre quatre ou cinq minutes au four à 410 °C. Dans le four, le sucre caramélisera, grâce à la chaleur, en laissant une couche croquante et luisante. Le café grillera en développant des nuances amères. Avec trop de beurre, de sucre ou de sirop, les couches ne caraméliseront pas. Elles auront un aspect plutôt opaque pas du tout joli.

Granité de café

1- Préparer un litre de café bien concentré (mais pas de café instantané). Ajouter du sucre au goût. Je vous conseille de le faire quand même suffisamment amer, puisque son amertume sera l'élément qui compensera pour l'excès de sucre et du reste des composantes du plat.

2- Congeler à -10 °C ou -12 °C mais ne pas laisser dans un congélateur à moins 20 °C, sinon il risque de brûler. Ce phénomène survient au moment de le gratter avec une cuillère. Le granité devient blanc, alors que l'on cherche à obtenir des cristaux grands et réguliers.

Banane caramélisée

1- Peler et couper une banane en quatre, puis en quatre encore. Préparer du caramel à 160 °C (du sucre, un doigt d'eau puis quelques gouttes de jus de citron afin d'éviter la cristallisation). À ce moment, ajouter la banane, la retourner quelques fois (il se peut que ça soit un peu épais, rajouter alors un peu d'eau).

2- Faire bouillir lentement trois ou quatre minutes, le temps que la banane se désintègre. Retirer.

Présentation

Disposer dans un bol une quenelle de crème de vanille (avec une cuillère à soupe), poser sur elle trois ou quatre couches de café entre lesquelles il faut disposer des petits morceaux de banane caramélisée. Ajouter autour un peu de caramel à la banane (goûtez-y, vous remarquerez toute suite la banane). À la toute fin, mettre le granité de café sur les couches. Il faut servir rapidement sinon il risque de se défaire.

Fil conducteur

«On retrouve ici un ensemble de trois éléments très nets en bouche et de textures bien différentes, explique M. Butrón. Un ensemble crémeux avec la vanille et croustillant dans sa pâte filo, sous son arôme de café. Et qui révèle, une fois passé au four, de suaves tons amers. Le café est doublement présent. Le granité, à peine sucré, compense pour l'excès de sucre qui accompagne toujours le fruit caramélisé, et encore plus dans ce cas, puisque la banane est en soi bien sucrée. À la base, le dessert est un jeu de sucré (crème de vanille et banane caramélisée) et d'amer (granité et couches de café), un alliage plutôt agréable. L'important est de bien doser chacun des trois éléments. L'équilibre est très fragile. L'économie de moyens est évidente dans ce dessert, la technique nécessaire pour le faire est minimale.»

E6

100 Immobilier

156 APPARTEMENTS MEUBLES

MÉTRO Pie-IX, face Jardin Botanique, triplex, 3 1/2, meublé, bien décoré.

PEEL PLAZA GRAND 3 1/2 Meublé, très luxueux, idéal pour exécutif.

PLATEAU, 1 1/2, 5485, meublé, tout compris, libres.

PLATEAU, Rachel, grands 1 1/2, chauffés, éclairés, rénovés.

ROSEMONT, grands 3 1/2, 4 1/2, propre, calme, 850 \$, 1100 \$.

ST-LAURENT, (ville) 1 1/2, meublé, à terre, s/sol duplex paisible.

160 PROPRIÉTÉS À REVENDRE

HENRI-BOURASSA 27 log, tousjours loués, 1.35 million.

LACHINE, 36 logements, 3 1/2 à 4 1/2, en bonne condition.

MTL-NORD, beau 8 logis, semi détaché, 8x4 1/2, J.C. Côté.

N.D.G., 16 logements plusieurs innovations, rev. 77 000 \$.

162 PROPRIÉTÉS COMM. INDUSTRIELLE

A AHUNTSIC, restaurant ouvert 5 jours, 6 à 14, déjeuners et dîners.

170 COMMERCES

A AHUNTSIC, 14 restaurant ouvert 5 jours, 6 à 14, déjeuners et dîners.

203 AUDIOVISUEL

205 INSTRUMENTS DE MUSIQUE

206 MEUBLES ELECTROMÉNAGERS

212 ANTIQUITÉS, OEUVRES D'ART BIJOUX

214 LIVRES

217 INFORMATIQUE

220 ANIMAUX

AVIS

310 BUREAUX

316 ASSURANCE

319 VENTE, COMMERCE

322 HÔTELLERIE, RESTAURATION, ALIMENTATION

100 Marché aux puces

170 COMMERCES

180 ESPACES COMM. INDUSTRIELS À LOUER

PAPINEAU et SAUVÉ

AHUNTSIC, 2407 FLEURY 1350 pi car., 125 le pi, bureau 350 pi car., 5005, 514-806-3940

LAVAL Autoroutes 440 et 25, industriel ou entreposage, local de 8800 pi car., hauteur libre 22 pi.

CARTIER MASSON, 10 000 pi car., plafonds 20 pi, ancien studio CRU, aussi bon pour manufacturier.

GYMNASÉ Situé coin Sauvé et Papineau 12 000 car., s/bains (douche, piscines), local de 8800 pi car., cinéma, possibilité d'achat.

LAVAL 2407 FLEURY 1350 pi car., 125 le pi, bureau 350 pi car., 5005, 514-806-3940

LAVAL 2407 FLEURY 1350 pi car., 125 le pi, bureau 350 pi car., 5005, 514-806-3940

LAVAL 2407 FLEURY 1350 pi car., 125 le pi, bureau 350 pi car., 5005, 514-806-3940

LAVAL 2407 FLEURY 1350 pi car., 125 le pi, bureau 350 pi car., 5005, 514-806-3940

LAVAL 2407 FLEURY 1350 pi car., 125 le pi, bureau 350 pi car., 5005, 514-806-3940

LAVAL 2407 FLEURY 1350 pi car., 125 le pi, bureau 350 pi car., 5005, 514-806-3940

LAVAL 2407 FLEURY 1350 pi car., 125 le pi, bureau 350 pi car., 5005, 514-806-3940

LAVAL 2407 FLEURY 1350 pi car., 125 le pi, bureau 350 pi car., 5005, 514-806-3940

LAVAL 2407 FLEURY 1350 pi car., 125 le pi, bureau 350 pi car., 5005, 514-806-3940

LAVAL 2407 FLEURY 1350 pi car., 125 le pi, bureau 350 pi car., 5005, 514-806-3940

LAVAL 2407 FLEURY 1350 pi car., 125 le pi, bureau 350 pi car., 5005, 514-806-3940

LAVAL 2407 FLEURY 1350 pi car., 125 le pi, bureau 350 pi car., 5005, 514-806-3940

LAVAL 2407 FLEURY 1350 pi car., 125 le pi, bureau 350 pi car., 5005, 514-806-3940

LAVAL 2407 FLEURY 1350 pi car., 125 le pi, bureau 350 pi car., 5005, 514-806-3940

LAVAL 2407 FLEURY 1350 pi car., 125 le pi, bureau 350 pi car., 5005, 514-806-3940

LAVAL 2407 FLEURY 1350 pi car., 125 le pi, bureau 350 pi car., 5005, 514-806-3940

LAVAL 2407 FLEURY 1350 pi car., 125 le pi, bureau 350 pi car., 5005, 514-806-3940

LAVAL 2407 FLEURY 1350 pi car., 125 le pi, bureau 350 pi car., 5005, 514-806-3940

LAVAL 2407 FLEURY 1350 pi car., 125 le pi, bureau 350 pi car., 5005, 514-806-3940

LAVAL 2407 FLEURY 1350 pi car., 125 le pi, bureau 350 pi car., 5005, 514-806-3940

240 Offres d'emploi

322 HÔTELLERIE, RESTAURATION, ALIMENTATION

331 ENTRETIEN, SÉCURITÉ, CONCIERGE

334 SERVICES DOMESTIQUES

340 EMPLOIS DIVERS

343 EMPLOIS DEMANDES

400 Services personnels

401 SOUHAITS, ÉVÉNEMENTS

402 AVIS DE RECHERCHE

406 LIGNES DE RENCONTRES

410 ASTROLOGIE OCCULTISME

419 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

440 ESCORTES, RENCONTRES, ETC.

445 STUDIOS DE MASSAGE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

300 Offres d'emploi

322 HÔTELLERIE, RESTAURATION, ALIMENTATION

331 ENTRETIEN, SÉCURITÉ, CONCIERGE

334 SERVICES DOMESTIQUES

340 EMPLOIS DIVERS

343 EMPLOIS DEMANDES

400 Services personnels

401 SOUHAITS, ÉVÉNEMENTS

402 AVIS DE RECHERCHE

406 LIGNES DE RENCONTRES

410 ASTROLOGIE OCCULTISME

419 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

440 ESCORTES, RENCONTRES, ETC.

445 STUDIOS DE MASSAGE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

300 Offres d'emploi

322 HÔTELLERIE, RESTAURATION, ALIMENTATION

331 ENTRETIEN, SÉCURITÉ, CONCIERGE

334 SERVICES DOMESTIQUES

340 EMPLOIS DIVERS

343 EMPLOIS DEMANDES

400 Services personnels

401 SOUHAITS, ÉVÉNEMENTS

402 AVIS DE RECHERCHE

406 LIGNES DE RENCONTRES

410 ASTROLOGIE OCCULTISME

419 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

440 ESCORTES, RENCONTRES, ETC.

445 STUDIOS DE MASSAGE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

300 Offres d'emploi

322 HÔTELLERIE, RESTAURATION, ALIMENTATION

331 ENTRETIEN, SÉCURITÉ, CONCIERGE

334 SERVICES DOMESTIQUES

340 EMPLOIS DIVERS

343 EMPLOIS DEMANDES

400 Services personnels

401 SOUHAITS, ÉVÉNEMENTS

402 AVIS DE RECHERCHE

406 LIGNES DE RENCONTRES

410 ASTROLOGIE OCCULTISME

419 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

440 ESCORTES, RENCONTRES, ETC.

445 STUDIOS DE MASSAGE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

449 BILLETS DE SPORT, SPECTACLE

900 Décès, prières, remerciements

INDEX DES DÉCÈS

APRIL, Joseph

BÉDARD (Choquette), Rita

BELISLE, Maurice

BOYER, Philippe

BRADLEY, Cécile (née Déry)

BRASSARD, Jeanne-D'Arc

BUREAU, Monique

CONNOLLY, Gabriel

DAVID GUY, Alma

DELMORE, Marcel

DRAPIER, Fernande

DUGAL, Marie SNJM

FLEURY, Jean-Guy

GOYER, Edouard

HART, Germaine Sénécal

HURTEAU, Fernand

LAMPRON, Gilles

LAROCHE Labrosse, Madeleine

L'ÉCUEUR, Jean-Guy

LEDUC (Beland), Jeannine

LETARTE (Barbeau), Lucienne

LÉVELLÉ, Roger

MUNGER, Angèle

NADON (Brière), Claire

OLIVIER, Madeleine

RINFRET, Jean-Claude

900 Décès, prières, remerciements

INDEX DES DÉCÈS

APRIL, Joseph

BÉDARD (Choquette), Rita

BELISLE, Maurice

BOYER, Philippe

BRADLEY, Cécile (née Déry)

BRASSARD, Jeanne-D'Arc

BUREAU, Monique

CONNOLLY, Gabriel

DAVID GUY, Alma

DELMORE, Marcel

DRAPIER, Fernande

DUGAL, Marie SNJM

FLEURY, Jean-Guy

GOYER, Edouard

HART, Germaine Sénécal

HURTEAU, Fernand

LAMPRON, Gilles

LAROCHE Labrosse, Madeleine

L'ÉCUEUR, Jean-Guy

LEDUC (Beland), Jeannine

LETARTE (Barbeau), Lucienne

LÉVELLÉ, Roger

MUNGER, Angèle

NADON (Brière), Claire

OLIVIER, Madeleine

RINFRET, Jean-Claude

900 Décès, prières, remerciements

INDEX DES DÉCÈS

APRIL, Joseph

BÉDARD (Choquette), Rita

BELISLE, Maurice

BOYER, Philippe

BRADLEY, Cécile (née Déry)

BRASSARD, Jeanne-D'Arc

BUREAU, Monique

CONNOLLY, Gabriel

DAVID GUY, Alma

DELMORE, Marcel

DRAPIER, Fernande

DUGAL, Marie SNJM

FLEURY, Jean-Guy

GOYER, Edouard

HART, Germaine Sénécal

HURTEAU, Fernand

LAMPRON, Gilles



Décès, prières, remerciements

900 Petites annonces
cyberpresse.ca/necrologie



DAVID GUY, Alma
1928 - 2003
À Montréal, le 11 mars 2003, à l'âge de 74 ans, est décédée madame Alma Guy, épouse de feu Armand David.
Elle laisse dans le deuil ses enfants Marcel (Fernand Grégoire), Denise (Albert Paradis), Francine, ses petits-enfants Daniel et Éric Mecteau (Marie-France Labossière). La famille recevra les condoléances au
Complexe funéraire Urgel Bourgje
2251, Jean-Talon Est, Montréal
www.urgelbourgje.com
Les funérailles auront lieu le samedi 15 mars 2003 à 11 h en l'église Saint-Barthélemy et de là au cimetière Repas St-François d'Assise. Parents et amis sont priés d'y assister sans autre invitation. Heures des visites: vendredi de 14 à 22 h et samedi à partir de 9 h 30.



GOYER, Edouard
1929 - 2003
À St-Bruno-de-Montarville, le 11 mars 2003, à l'âge de 61 ans, est décédé M. Edouard Goyer. Outre son épouse Ginette Scotte, il laisse dans le deuil ses enfants Nathalie et Caroline, ses dix frères et sœurs Marie-Joséphine, Micheline, Denise, Marcel, Paul-Yves, Lucie, Jean-Luc, Richard, Sylvie-Anne et Clément, ainsi que plusieurs beaux-frères et belles-sœurs, parents et amis. Selon sa volonté, il ne sera pas exposé. La famille recevra les condoléances à l'église à 14 h. Les funérailles auront lieu le vendredi 14 mars 2003 à 14 h 30 en l'église St-Bruno, 1668 Montarville. En guise de sympathie, des dons à la Fondation québécoise du cancer seraient appréciés.



L'ÉCUYER, Jean-Guy
1929 - 2003
À Montréal, le 11 mars 2003, à l'âge de 73 ans, est décédé Jean-Guy L'Écuyer, époux de feu Thérèse Choquette. Il laisse dans le deuil ses enfants Alain, Jean-Claude (Danielle) et Josée (Pierre), ses petits-enfants, son beau-frère, ses belles-sœurs, ses neveux et nièces ainsi que de nombreux amis. La famille recevra les condoléances au
Complexe funéraire St-François d'Assise et Urgel Bourgje
6700, Beaubien E., Montréal
www.urgelbourgje.com
La liturgie de la Parole aura lieu le vendredi 14 mars à 19 h en la chapelle du complexe. Des dons à la Société canadienne du cancer seraient appréciés. Heures de visites: vendredi de 15 à 19 h.



MUNGER, Angèle
1920 - 2003
À Montréal, le 9 mars 2003 à l'âge de 83 ans est décédée dame Angèle Munger, fille de feu Armand Munger et de feu Joséphine Doré. Elle laisse dans le deuil: sa sœur Marie Doré et son époux, ses neveux et nièces ainsi que Mme Suzette Lamontagne. La famille recevra les condoléances au
Complexe funéraire Urgel Bourgje
400, Henri-Bourassa est, Montréal
www.urgelbourgje.com
Les funérailles auront lieu le samedi 15 mars 2003 à 11 h en l'église de la Visitation, 1847 boul. Gouin est. Parents et amis sont priés d'y assister sans autre invitation. Heures des visites vendredi de 19 h à 22 h et samedi à compter de 9 h.

PRIÈRES

PRIÈRE INFAILLIBLE À LA VIERGE
Fleur toute belle du Mont-Carmel, vigne fructueuse, splendide du ciel, Mère bénie du Fils de Dieu aidez-moi dans mes besoins. Ô étoile de mer, aidez-moi et montrez-moi ici même, que vous êtes ma mère. Ô 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. Ô 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. B.F.

Remerciements au Sacré-Coeur pour faveur obtenue. Que le Sacré-Coeur de Jésus soit loué, adoré et glorifié, à travers le monde pour les siècles. Amen. Dites cette prière 6 fois par jour pendant 9 jours et vos prières seront exaucées même si cela semble impossible. N'oubliez pas de remercier le Sacré-Coeur avec promesse de publication, quand la faveur sera obtenue. R.V.

Les forêts de conifères pollueraient plus que les automobiles

Presse Canadienne

OTTAWA — Les forêts de conifères émettent peut-être plus d'oxydes d'azote — des gaz générant du smog — que les automobiles et les industries combinées, selon une étude récente dont les résultats paraissent dans la prestigieuse revue Nature.

L'article, publié hier, va à l'encontre de la position généralement acceptée selon laquelle les forêts réduisent la pollution en l'absorbant — une théorie sur laquelle s'est appuyé le Canada pour réclamer un crédit sous forme de « puits de carbone » en vertu du protocole de Kyoto sur les changements climatiques.

Mais les écologistes ne sont pas à la veille d'inscrire les pins sylvestres sur une liste noire. Les émissions forestières font partie d'un équilibre naturel qui date d'avant l'époque industrielle, et ce sont les émissions engendrées par l'humain qui expliquent la plus grande partie de la pollution et du réchauffement global, font-ils valoir.

Lorsqu'elles sont exposées aux rayons ultraviolets, les aiguilles des pins sylvestres dégagent des oxydes d'azote directement dans l'atmosphère, mentionne l'étude dirigée par Perti Hari, de l'Université de Helsinki, en Finlande. Les oxydes d'azote sont des précurseurs du smog: ils se combinent avec d'autres produits polluants pour former de l'ozone au niveau du sol, un des principaux éléments du smog.

Les émissions des pins sylvestres croissent proportionnellement à la quantité des rayons ultraviolets qu'ils reçoivent, précise l'étude.

Bien que cette contribution soit négligeable à une échelle locale, le rapport dit constater que la production globale d'oxydes d'azote par les forêts de conifères des zones boréales pourrait se comparer à la production provenant de sources industrielles et routières à la grandeur de la planète.

Quentin Chioti, un scientifique attaché à l'organisme Pollution Probe, à Toronto, reconnaît que les forêts contribuent à déverser dans l'atmosphère toute une variété de substances chimiques, mais s'est dit surpris de la comparaison avec la circulation automobile et l'industrie.

Henry Hengeveld, un scientifique du ministère fédéral de l'Environnement, souligne que les émissions forestières s'inscrivent dans un équilibre qui ne change pas tellement avec le temps. Ce qui importe, pour la santé humaine, ce sont les ajouts de pollution à ce niveau de base, dit-il.

Selon Kevin Percy, du Service forestier canadien à Fredericton, l'affirmation selon laquelle les émissions des conifères pourraient excéder celles de la circulation routière et de l'industrie n'est que « pure hypothèse » à l'heure actuelle.

L'ex-président américain Ronald Reagan avait causé un tollé en 1980, quand il avait déclaré que les arbres produisent tout autant de pollution que les voitures.



DELORME, Marcel
1928 - 2003
À Laval, le 11 mars 2003, à l'âge de 74 ans, est décédé monsieur Marcel Delorme. Monsieur Marcel Delorme était un artiste peintre reconnu et apprécié. Il a participé depuis 1996 à un grand nombre d'expositions. Membre fondateur de l'Académie des peintres professionnels de Laval. Ses oeuvres font partie de collections canadiennes et étrangères. Il s'est mérité de nombreux prix et surtout l'amour de ceux qui l'ont vu.
Époux de feu Ramona Lessard, il laisse dans le deuil ses enfants Jacques (Lise Trotter), Richard et Gilles (Rolande Hogue), ses petits-enfants Elie (Annie), Jonathan (Marie-Pierre), Raphael et Antoine, son frère Robert (Pierrette Gagné), ses beaux-frères, belles-sœurs, neveux et nièces, parents et amis. Exposé au
Complexe funéraire Alfred Dallaire inc.
2159, boul. St-Martin Est, Duvernay, Laval
Tél.: 514-270-3112
le vendredi 14 mars 2003 de 14 à 17 h et de 19 à 22 h, samedi à compter de 9 h. Les funérailles auront lieu samedi à 11 h en l'église St-Pie-X à Laval.

HART, Germaine Senécal
1922 - 2003
Au centre hospitalier de Verdun, le 11 mars 2003, à l'âge de 80 ans, est décédée Germaine Senécal, épouse de feu Arthur Hart. Elle laisse dans le deuil ses enfants Pierre (Carole Davidson), Louise, Robert (Denise Renaud), Jacqueline et Richard (Sylvie Provost) ainsi que sept petits-enfants et deux arrière-petits-enfants. Suivant ses volontés, elle ne sera pas exposée. Les funérailles auront lieu en la chapelle de la
Résidence funéraire J.J. Cardinal
2125, Notre-Dame, Lachine
Tél.: (514) 639-1511
le jeudi 13 mars à 13 heures, et de là au cimetière Notre-Dame-des-Neiges. La famille recevra les condoléances à 11 heures en la chapelle. En guise de sympathie, des dons à la Société canadienne du cancer seraient appréciés.



LEDUC (Béland), Jeannine
1915 - 2003
À Candiac, le 12 mars 2003, à l'âge de 87 ans, est décédée Mme Jeannine Leduc (Béland), épouse de M. François-Xavier Leduc. Outre son époux, elle laisse dans le deuil ses enfants Paul (Monique Cyr), Maurice (Michèle St-Onge), Jean-Marc (Heidi Lange), Philippe (Nicole Royal), Suzanne, Angéline (Richard Filiatrault) et Lisette (Yves Vallières), ses seize petits-enfants, sa sœur Pearl (Jean-Marie Thibert), ses frères Jean (Kay) et Bert (Thérèse), ses beaux-frères et belles-sœurs ainsi que plusieurs parents et amis. Elle sera exposée au salon
Alfred Dallaire inc.
Complexe funéraire Angrignon
7200, boul. Newman, LaSalle
(514) 270-3114
le vendredi 14 mars 2003 de 14 h à 17 h et de 19 h à 22 h, ainsi que le samedi 15 mars 2003 à partir de 9 h. Les funérailles auront lieu ce même samedi à 11 h, en l'église St-Nazaire, 111 Bélanger, LaSalle.



HURTEAU, Fernand
1906 - 2003
À Rosemère, le 8 mars 2003, à l'âge de 96 ans, est décédé M. Fernand Hurteau, époux de Lucienne Fortin. Outre son épouse, il laisse dans le deuil ses enfants: Michèle (Claude Charette), Frédéric; ses petits-enfants: Stéphanie, Marie-Claude; son frère Lucien ainsi que plusieurs neveux et nièces. Vous pouvez témoigner de votre sympathie en faisant un don en sa mémoire à la Fondation Drapeau Deschambault, Centre Hubert Maisonneuve (450-437-4267). La famille recevra les condoléances le samedi 15 mars 2003 de 10 h à 12 h, au:
Centre funéraire Côte-des-Neiges inc.
Réseau Dignité
4525, chemin de la Côte-des-Neiges
Montréal (Québec) H3V 1E7
Tél.: 514-342-8000
Les funérailles auront lieu le samedi 15 mars 2003, à 12 h, en la chapelle du centre funéraire.

DRAPIER, Fernande
1921 - 2003
Au Centre hospitalier Santa Cabrini de Montréal, le 9 mars 2003, à l'âge de 81 ans, est décédée paisiblement Mme Fernande Drapier. Elle laisse dans le deuil son fils Yvon (Louise Potvin), ses petits-enfants Nicolas et Émilie, celle qui fut sa belle-fille pendant de nombreuses années, Micheline. En France, elle laisse sa sœur Jacqueline (Jacques), ses neveux et nièces: François-Pierre, Françoise, Christophe, Laurence, Antoine, Odile et Marie-Claude ainsi que de nombreux petits-neveux et amis. La famille recevra les condoléances au
Complexe funéraire Alfred Dallaire inc.
2645, Henri-Bourassa, Montréal
Tél.: (514) 270-3112
le samedi 15 mars de 18 à 22 h. Une cérémonie sera célébrée au salon dans la soirée, à 20 h. En guise de sympathie, des dons à la Société d'Alzheimer de Montréal seraient grandement appréciés. La famille tient à remercier tout le personnel de la Villa Belle-Rive et du Centre hospitalier Santa Cabrini pour la qualité des services et des soins prodigués.

DUGAL, Marie-SNJM
À Outremont, le 11 mars 2003 est décédée à l'âge de 88 ans sœur Marie Dugal en religion sœur M. Berthe-Hélène. Outre sa famille religieuse, elle laisse dans le deuil sa belle-sœur Mme Georgette Mailoux-Dugal, des neveux et nièces, cousins et cousines. Elle sera exposée à la Maison mère des Soeurs des Saints Noms de Jésus et de Marie, 1410, boulevard Mont-Royal, à Outremont le jeudi 13 mars à 15 h. Les funérailles auront lieu à la Maison mère également le vendredi 14 mars 2003 à 10 h. Inhumation au cimetière de Longueuil, chemin Chamby.
Direction Alfred Dallaire inc.
(514) 270-3112

FLEURY, Jean-Guy
1940 - 2003
Homme de coeur, passionné de culture, attentif, curieux de tout et de tous, Jean-Guy nous laisse des souvenirs impérissables. C'est dans la dignité et la sérénité qu'il nous a quittés à Terrebonne, le 11 mars 2003. Il laisse dans le deuil sa conjointe Ginette Roy, ses enfants Marie-Christine et Benoît, sa mère Elizabeth, son frère Michel ainsi que de nombreux parents et amis.
"Vogue ton âme au-dessus des montagnes himalayennes."
La famille recevra les condoléances au
Complexe funéraire Urgel Bourgje
3955, Côte de Liesse angle Ste-Croix St-Laurent
www.urgelbourgje.com
Les funérailles auront lieu le samedi 15 mars à 14 h 30 en la chapelle mariale de St-Laurent, 807, Ste-Croix et de là au cimetière Jardins Urgel Bourgje, 3955, Côte de Liesse. Parents et amis sont priés d'y assister sans autre invitation. En guise de sympathie, vous pouvez offrir vos dons à la Société canadienne du cancer. Heures de visites: le vendredi 14 mars de 14 à 17 h et de 19 à 22 h, le samedi 15 mars de 11 à 14 h.

REMERCIEMENTS

REMERCIEMENTS à Ste-Rita pour faveur obtenue. C.P.
REMERCIEMENTS au Sacré-Coeur pour faveur obtenue. C.V.



RINFRET, Jean-Claude
1929 - 2003
À Montréal, le 8 mars 2003, est décédé Jean-Claude Rinfret, ex-directeur des programmes de la télévision de Radio-Canada. Il laisse dans le deuil son épouse Madeleine, ses filles, Marie-Josée et Martine, son gendre Xavier Bernard, ses très chers petits-enfants, Dominique, Emilie et Nicolas, sa sœur Yolande (feu Gilles Houde), son beau-frère Pierre Michaud, ses belles-sœurs Denise Debon et Georgette Latulippe, ses neveux et nièces et de nombreux parents et amis (es).
"La mémoire est la seule immortalité pour les êtres qu'on aime."
La famille accueillera parents et amis (es) au
Complexe funéraire Alfred Dallaire inc.
1111, avenue Laurier Ouest, Outremont
(514) 270-3112
le vendredi 14 mars 2003 de 19 h à 21 h et le samedi 15 mars 2003 de 9 h à 10 h 45. Les funérailles auront lieu le samedi 15 mars à 11 h en l'église St-Viateur d'Outremont (angle avenue Laurier Ouest et Bloomfield). Des dons à l'association de votre choix seraient appréciés.



LETARTE (née Barbeau), Lucienne
1903 - 2003
À Montréal, le 10 mars, à l'âge de 100 ans, est décédée Lucienne Barbeau, épouse de feu Charles-Auguste Letarte. Elle laisse dans le deuil sa fille Lise (Robert Laurier), sa petite-fille Christine (Jean Marchand), son petit-fils Simon, son arrière-petit-fils Charles David, sa sœur Madeleine Baron ainsi que plusieurs neveux et nièces. La famille recevra les condoléances au
Complexe funéraire Urgel Bourgje
745, Crémazie Est, Montréal
www.urgelbourgje.com
Les funérailles auront lieu le samedi 15 mars à 13 h, en l'église St-Alphonse d'Youville (560 Crémazie Est), et de là au cimetière Notre-Dame-des-Neiges. Parents et amis sont priés d'y assister sans autre invitation. Heures des visites: samedi de 9 h à 13 h.



LAMPRON, Gilles
1931 - 2003
À Laval, le 10 mars 2003, à l'âge de 71 ans, est décédé Gilles Lampron, directeur retraité de la Commission scolaire Chomedey de Laval, époux de Anne-Marie Racine, père de feu Guy Lampron. Outre son épouse, il laisse dans le deuil ses enfants Jacques, Louise (Luc Vallée) et Martin (Lucie Blanchard), ses petits-enfants Alexandra et Catherine Vallée, Guillaume et Amélie Lampron. Il était le frère de Florent, Colette, Claude, feu Claire et Carmen. Il laisse également ses beaux-frères, ses belles-sœurs, ses neveux et ses nièces, parents et amis. Exposé le vendredi 14 mars de 14 à 17 h et de 19 à 22 h au
Complexe funéraire Alfred Dallaire inc.
2159, boul. St-Martin E., Duvernay, Laval
Tél.: (514) 270-3112
Les funérailles auront lieu le samedi 15 mars à 11 h en l'église St-Martin, 4080, boul. St-Martin O., Chomedey, Laval. Des dons à la Société canadienne du cancer seraient appréciés.



LÉVEILLÉ, Roger
1918 - 2003
À Longueuil, le 11 mars 2003, à l'âge de 84 ans, est décédé M. Roger Léveillé, époux de Jacqueline Beauséjour. Outre son épouse, il laisse sa fille Monique (Normand Morel), son petit-fils Jean-François (Dominique Bourdon), sa sœur Léontine, sa belle-sœur Gisèle Jodoin ainsi que plusieurs autres parents et amis. La famille recevra les condoléances au
Complexe funéraire Jacques Cartier Urgel Bourgje
1025, St-Laurent Ouest, Longueuil
www.urgelbourgje.com
Les funérailles auront lieu le samedi 15 mars à 11 h, en la chapelle du complexe. Parents et amis sont priés d'y assister sans autre invitation. Heures des visites: vendredi de 14 à 22 h, samedi 9 h.

THÉBERGE, René
1924 - 2003
De Marieville, le 11 mars 2003, à l'âge de 78 ans, est décédé monsieur René Théberge, époux de feu Françoise Bédard. Il laisse dans le deuil ses filles, Mireille, Danielle (Martin Fiset) et Marcelle (Denis Delorme); ses petits-enfants, Yan, Jordan, Alexandra et Maxime; sa sœur, Émilie (Laurent Boulais), ses beaux-frères et belles-sœurs, neveux et nièces. La famille accueillera parents et amis le vendredi 14 mars, à compter de 11 heures, à la résidence funéraire:
Delphis Monast & Fils inc.
1200, rue Dupont, Marieville
Les funérailles seront célébrées ce même jour à 14 heures, en l'église St-Nom-de-Marie à Marieville, suivies de l'inhumation au cimetière paroissial.

EN VOYAGE AVEC NOUS
Les mercredi et samedi dans La Presse
VACANCES VOYAGE

