

ZOOM

DES «RECETTES ANTICANCER» ÉLABORÉES
PAR CINQ CHEFS-VEDETTES PAGES D 2 ET D 3 ▶

Anne Desjardins

Normand Laprise

Ricardo Larrivé

Josée Di Stasio



Daniel Vézina



Bonne chère contre le CANCER

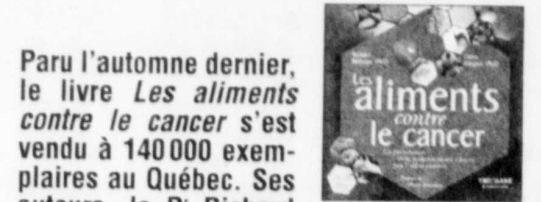
Manger des fruits et des légumes, du soja et du curcuma, n'a jamais eu aussi bonne presse. Maintenant que l'on sait à quel point ces aliments, et plusieurs autres, peuvent nous aider à lutter contre le cancer, on n'a qu'envie d'en dévorer. Surtout qu'ils sont pour la plupart très savoureux. Mais si certains, comme le chocolat noir, les bleuets et les framboises, sont très faciles à apprécier, d'autres, comme le rapini ou le bok choy, gagnent à se laisser découvrir. Le journal *La Presse* a demandé à cinq chefs et au chroniqueur de vins François Chartier de nous donner des idées pour mieux apprêter et accompagner ces aliments aussi bons pour la santé que pour nos papilles. Nous vous les présentons aujourd'hui.

AIL : il aiderait à prévenir entre autres les cancers du système digestif. Fraîchement écrasé, l'ail constitue la meilleure source de composés anticancéreux.

CHOU DE BRUXELLES : les légumes appartenant à la famille des crucifères comptent parmi ceux qui auraient le plus de propriétés anticancéreuses. Ils contiennent beaucoup de glucosinolates. Le fait de croquer dans un chou de Bruxelles répand des glucosinolates qui se mélangent avec d'autres molécules contenues dans le légume. Des composés actifs se libèrent alors, limitant le développement du cancer. Le chou de Bruxelles est celui qui contiendrait le plus de glucosinolates, avec 237 mg par 100 grammes.



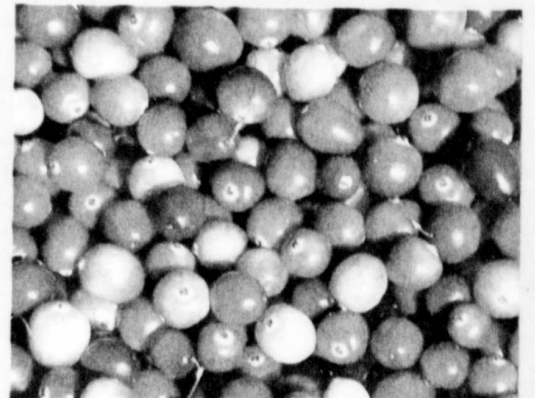
ARCHIVES LE SOLEIL



Paru l'automne dernier, le livre *Les aliments contre le cancer* s'est vendu à 140 000 exemplaires au Québec. Ses auteurs, le D^r Richard Béliveau et le chercheur Denis Gingras, ont voulu sensibiliser les lecteurs à l'importance de bien manger en misant sur la diversité. Son succès « est le reflet de la préoccupation croissante de la population pour ce qu'il y a dans leur assiette », croit le D^r Béliveau.

VERTUS DES ALIMENTS

AGRUMES : ils contiennent une quantité importante de flavanones, des molécules qui jouent un rôle d'anti-inflammatoires dans l'organisme. Les agrumes semblent agir directement sur les cellules cancéreuses pour éviter qu'elles ne se développent. Ces fruits seraient particulièrement efficaces pour prévenir les cancers de l'œsophage, de la bouche, du larynx et de l'estomac.



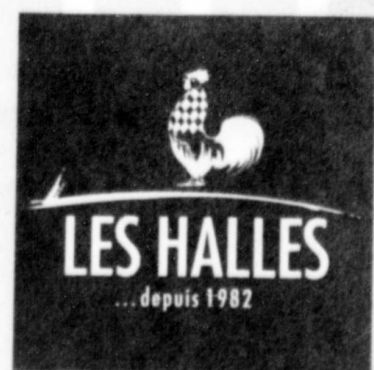
ARCHIVES LE SOLEIL

LA PRESSE
Filet de flétan, une création de Daniel Vézina (recette à la page D 2)

CANNEBERGE : elle fait partie de la catégorie des petits fruits. Comme la fraise, le bleuets et la framboise, la canneberge aurait des vertus anticancéreuses. Sa forte teneur en anthocyanidines et en proanthocyanidines lui donne des propriétés antioxydantes qui joueraient un rôle dans la prévention du développement du cancer.

Comme nulle part ailleurs!

QUATRE-BOURGEOIS
DU VALLON



Alimentation • Restos
Services • Soins et santé

GASTRONOMIE ANTICANCER

FLÉTAN FRAIS DE NOUVELLE-ÉCOSSE

VINAIGRETTE AUX AGRUMES ET À L'HUILE PARFUMÉE À LA VANILLE ET AU CURCUMA par Daniel Vézina

▶ Daniel Vézina

Poisson frais, agrumes, chou-fleur, curcuma... Le chef Daniel Vézina, du Laurie Raphaël de Québec, nous montre qu'avec un poisson frais, cuit simplement et accompagné d'ingrédients savoureux, on peut tout avoir en même temps : le plaisir gourmand et les bienfaits des produits santé.



Pour 4 personnes

Vinaigrette aux agrumes et à l'huile à la vanille et au curcuma

INGRÉDIENTS

250 ml (1 t.) d'huile de pépins de raisin
1 gousse de vanille fraîche
1 racine de curcuma fraîche
1 pamplemousse rose
2 oranges
1 clémentine
125 ml (1/2 l.) de vin doux liquoreux
Château les Charmes
Sel de mer et piment d'Espelette

PRÉPARATION

□ Huile aromatisée à la vanille et au curcuma

1. Faire chauffer l'huile de pépins de raisin dans une petite casserole. Arrêter tout juste avant l'ébullition.
2. Fendre la gousse de vanille et en extraire les graines en grattant avec le dos d'une lame de couteau sur toute la longueur de la gousse, puis déposer dans l'huile chaude. Éplucher la racine de curcuma et en râper une partie directement dans l'huile.
3. Laisser infuser quelques heures.

□ Vinaigrette d'agrumes

1. Peler à vif les agrumes et tailler les suprêmes en sectionnant la chair des fruits entre les cloisons à l'aide d'un couteau d'office.
2. Récupérer le jus en pressant ce qui reste des agrumes. Récupérer le jus que rendent les suprêmes (vous devriez avoir en tout environ 125 ml, soit

1/2 tasse de jus). Compléter au besoin avec un peu de jus d'orange.

3. Verser ce jus dans une petite casserole avec le vin doux liquoreux et faire réduire de moitié. Ajouter le jus réduit aux suprêmes d'agrumes ainsi que 100 ml d'huile à la vanille et au curcuma. Assaisonner et réserver.

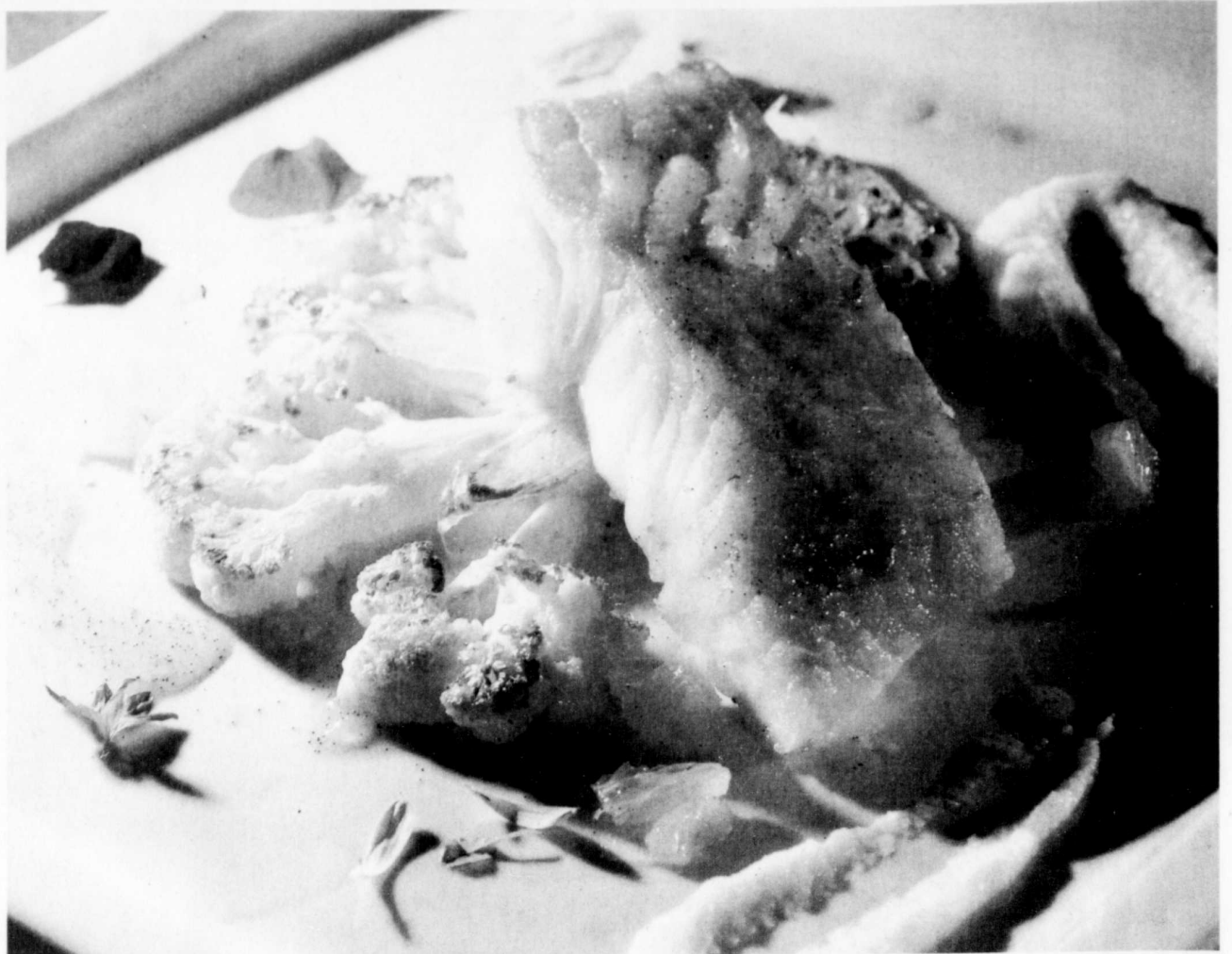
Chou-fleur

INGRÉDIENTS

1 gros chou-fleur (ou deux petits)
60 ml (1/4 tasse) d'huile de pépins de raisin (pour la cuisson des tranches de chou-fleur)
30 ml (2 c. à soupe) de beurre demi-sel
Sel de mer et piment d'Espelette

PRÉPARATION

1. Enlever les feuilles extérieures et le trognon du chou-fleur.
2. Tailler 4 tranches de 1,2 cm (1/2 po) d'épaisseur en commençant du côté du trognon; la tige centrale devrait généralement retenir les tranches de chou-fleur l'entourant. Réserver.
3. Couper les restes du chou-fleur grossièrement et faire cuire dans de l'eau légèrement salée pendant une quinzaine de minutes. Bien égoutter et mettre dans le bol du robot. Ajouter le beurre et réduire en fine purée. Assaisonner. Mettre de côté la purée dans une petite casserole.
4. Faire chauffer une grande poêle avec l'huile de pépins de raisin et faire colorer les tranches de chou-fleur préalablement assaisonnées (sel et poivre) sur chaque face. Réserver.



PHOTOS LA PRESSE

Poisson

INGRÉDIENTS

625 g (1 1/4 lb) de filet de flétan frais de la Nouvelle-Écosse, séparé en quatre portions
Sel et piment d'Espelette au goût
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive vierge

PRÉPARATION

1. Faire chauffer une poêle avec l'huile d'olive. Saler et poivrer les quatre pièces de flétan et faire saisir à feu vif sur les deux faces pendant 2 minutes environ. Réserver sur une tôle de cuisson.

FINITION ET PRÉSENTATION

1. Déposer les tranches de chou-fleur sur une tôle et les faire chauffer au four durant 5 minutes à 375 °F.
2. Mettre le flétan au four pour le réchauffer durant 1 ou 2 minutes.
3. Déposer une tranche de chou-fleur rôtie sur chaque assiette et un morceau de flétan par-dessus.
4. Napper de 1 c. à soupe de vinaigrette aux agrumes et à l'huile aromatisée à la vanille et au curcuma.
5. Terminer avec 2 c. à soupe de mouseline de chou-fleur que vous déposerez près du flétan.

6. Décorer avec quelques pétales de fleurs comestibles et quelques suprêmes d'agrumes. Servez aussitôt!

La suggestion de François Chartier

Un blanc alsacien à base de pinot gris, comme le Pinot Gris Beyer 2003 Alsace, France (19,80 \$; S-968214), saura surmonter la complexité de ce plat.

TABLEAU LE SOLEIL

▶ Normand Laprise

Normand Laprise est le chef du Toqué!, une des tables les plus originales et les plus reconnues de Montréal. Parmi les produits proposés, M. Laprise a choisi la pomme et la canneberge, qu'il a préparées avec un fruit de mer santé : le pétoncle.



PÉTONCLES PRINCESS MARINÉS À L'HUILE D'OLIVE

EAU DE CANNEBERGE ET MOUSSE DE POMME par Normand Laprise

Pour 4 personnes

Eau de canneberge

INGRÉDIENTS

1 litre de canneberges
600 ml d'eau
Le zeste d'un citron

PRÉPARATION

1. Mettre les canneberges, l'eau et le zeste de citron dans une casserole.
2. Cuire jusqu'à ce que les canneberges soient bien éclatées.
3. Passer au tamis en appuyant à l'aide d'une cuillère afin d'extraire le jus (ou l'eau) des fruits.
4. Compter environ 60 ml par personne.

N.B.: Il est important de ne pas trop écraser les canneberges pour éviter d'avoir de la pulpe. Plus votre tamis sera fin, meilleur sera le résultat.

Mousse de pomme

INGRÉDIENTS

10 pommes Granny Smith
2 1/2 feuilles de gélatine
5 ml de jus de citron

PRÉPARATION

1. Couper les pommes en quartiers et passer à l'extracteur à jus. Vous devez en obtenir 450 ml.
2. Passer le jus au tamis.
3. Porter à ébullition le jus de pomme et de citron.
4. Passer au filtre à café.
5. Ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
6. Prendre 100 ml du jus de pomme et y ajouter la gélatine. (Le jus doit être chaud.)
7. Ajouter le mélange précédent dans le reste du jus de pomme, refroidir.
8. Mettre le tout dans une pompe à crème fouettée avec deux bonbonnes de CO₂.
9. Mettre la bonbonne dans un endroit froid, la tête en bas, pour au moins deux heures.

La suggestion de François Chartier

Un blanc sec, parfumé et vivace s'impose. Choisissez un bordeaux comme le Château de Cruzeau 2000 Pessac-Léognan, France (20,95 \$; C-225201)

Pétoncles Princess

INGRÉDIENTS

16 pétoncles en coquille
Wasabi frais (ou en tube)
1 échalote française
45 ml de vinaigre de chardonnay
Sel, poivre, huile d'olive

PRÉPARATION

1. Hacher très finement l'échalote.
2. Dans une casserole, confire doucement les échalotes au vinaigre.
3. Ouvrir et nettoyer les pétoncles.
4. Couper les pétoncles en quatre (dans le sens de l'épaisseur) et les mettre dans un cul-de-poule.
5. Bien laver les coquilles vides.
6. Ajouter, en ajustant au goût, l'huile d'olive, le sel, le poivre, le wasabi et les échalotes.

ASSEMBLAGE

1. Mettre quatre tranches de pétoncle dans chaque coquille.
2. Ajouter quelques juliennes de pommes Granny Smith.
3. Mettre environ 15 ml de jus de canneberge par coquille.
4. Au moment de servir, ajouter une noix de mousse de pomme sur le pétoncle.
5. Gober à même la coquille, comme une huître!



TABLEAU LE SOLEIL

FILET DE TRUITE RÔTI À L'UNILATÉRAL ÉMINCÉ DE CHOUX DE BRUXELLES À L'ÉCHALOTE VERTE VINAIGRETTE TIÈDE AU CURCUMA ET AU POIVRE VERT

par Anne Desjardins



▶ Anne Desjardins

Pour bien profiter des aliments anticancer, il est important de varier et de multiplier les combinaisons. Idéalement, une recette anticancer devrait inclure six à huit ingrédients anticancer, car cela augmente les interactions positives de ces aliments. La chef Anne Desjardins, du restaurant L'Eau à la bouche de Sainte-Adèle, a donc choisi de nous parler de choux de Bruxelles, dans une recette incluant aussi un poisson, des oignons verts, du jus de citron, du curcuma et du poivre.



Pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

2 filets de truite de (plus ou moins) 125 g chacun
8 petits choux de Bruxelles
2 tiges d'oignons verts
3 c. à table d'huile d'olive vierge
1 c. à table de crème 35 %
1 c. à table de jus de citron
1 c. à thé de poivre vert
1 c. à thé de curcuma
Sel au goût

MISE EN PLACE

1. Dans une petite casserole, préparer une vinaigrette avec 2 c. à table d'huile d'olive, 1 c. à table de crème 35 %, 1 1/2 c. à table de jus de citron, 1 c. à thé de poivre vert, la moitié du curcuma et du sel, réserver.
2. Émincer les choux de Bruxelles en fines lanières. Émincer l'oignon vert. Réserver.

Tout juste avant de servir:

1. Faire chauffer un poêlon anti-adhésif, verser quelques gouttes d'huile d'olive, y déposer les filets de truite côté peau, saler, cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'un liquide un peu blanc perle à la surface des filets.

2. Faire sauter à feu vif, dans un wok ou un poêlon anti-adhésif avec le restant de l'huile d'olive, les choux de Bruxelles émincés pendant plus ou moins une minute. Ajouter le restant du curcuma, les oignons verts et du sel.
3. À feu vif, laisser monter la température de la casserole contenant la vinaigrette (30 secondes environ).
4. Déposer le chou émincé dans des assiettes chaudes, poser dessus le filet de truite, verser un peu de la vinaigrette tiède.
5. Déguster.

La suggestion de François Chartier

Grâce au poivre vert et au curcuma, il est possible d'envisager un rouge à base de cabernet franc, servi frais, comme Les Mauguereys-La Contrie 2003 Saint-Nicolas-de-Bourgueil, France (20,70 \$; S-872580).



TABLEAU LE SOLEIL

GASTRONOMIE ANTICANCER

LÉGUMES SANTÉ À LA DI STASIO

par Josée Di Stasio

▶ Josée Di Stasio

Qui a dit que pour qu'ils soient synonyme de « santé », les légumes devaient être cuits à la vapeur et servis tout nus? La chroniqueuse culinaire à Télé-Québec Josée

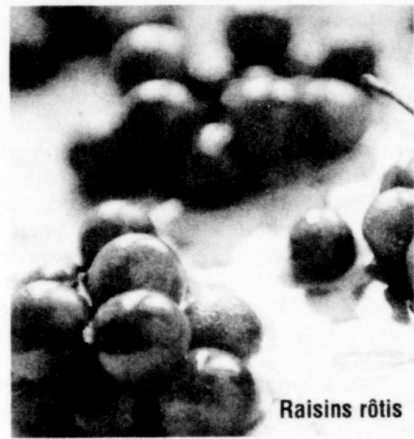


Di Stasio nous donne des idées pour transformer nos légumes en plats santé, qui sont tout sauf ennuyants.

Patates douces rôties au romarin

PRÉPARATION

1. Peler et couper les patates douces en quartiers.
2. Les déposer sur une plaque à pâtisserie tapissée d'un papier parchemin ou d'un papier aluminium, les arroser d'huile d'olive extravierge, les saler et bien mélanger.
3. Ajouter du romarin ou de l'origan frais ou séché, ou du piment de Jamaïque moulu.
4. Cuire au four préchauffé à 425 °F pendant 40 minutes en tournant à deux reprises. Si désiré, ajouter de l'ail haché 10 minutes avant la fin de la cuisson.
5. Servir en accompagnement avec de la volaille, en salade tiède accompagnées de bébés épinards ou en salade avec roquette, fromage feta et tomates.



Raisins rôtis

Grappe de raisins simplement rôtie

Pour donner de l'allure et du goût à vos plats, c'est simple et c'est délicieux!

PRÉPARATION

1. Couper la grappe de raisins en petites grappes d'environ 12 raisins par portion. Les déposer sur une plaque à pâtisserie, badigeonner d'huile d'olive extravierge, saler et poivrer.
2. Cuire les grappes au four préchauffé à 425 °F de 20 à 30 minutes en tournant à la mi-cuisson ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres et légèrement dorées.
3. Servir en accompagnement avec un poulet rôti, des cailles, du veau ou du porc.

Ail confit

PRÉPARATION

1. Huiler les gousses d'ail non pelées et les faire cuire en papillote dans un papier aluminium pendant 45 minutes au four préchauffé à 350 °F. Vous n'aurez ensuite qu'à presser les gousses pour les extraire de leur peau et les écraser pour obtenir de la purée.
2. Ajouter la purée à vos vinaigrettes, sauces, pâtes, purée de légumes, etc.



Patates douces rôties au romarin

PHOTOS LA PRESSE

Les suggestions de François Chartier

Ail confit: la générosité et le fruit des vins rouges italiens à base du cépage teroldego, comme l'original Teroldego Reserva Mezzacorona 2001 Italie (17,80 \$; S-964593).

Chou-fleur rôti au cari et au curcuma: si vous l'accompagnez de thon ou d'olives noires, optez pour un rouge de pinot noir, tel que le charmeur et invi-

tant Pinot Noir Bin 99 Lindemans 2005 Australie (14 \$; C-458661).

Rapinis à l'ail: un rouge solaire et chaleureux, riche en polyphénols, tel que la Petite Syrah L.A. Cetto 2003 Mexique (11,55 \$; S-429761).



Bok choy vapeur et vinaigrette à l'orange

PRÉPARATION

1. Préparer une vinaigrette avec de l'huile d'olive, un peu de vinaigre de riz (ou autre), du jus et du zeste d'orange, du gingembre finement râpé et de la sauce soja. Vérifier l'assaisonnement (sel et poivre).
2. Si les bok choy sont un peu gros, les couper en deux. On les cuit à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient *al dente*.
3. Arroser de vinaigrette et servir aussitôt. À servir avec un poisson ou une viande blanche à l'asiatique.

Chou-fleur rôti au cari

PRÉPARATION

1. Couper le chou-fleur en bouquets d'environ 5 cm. Déposer sur une plaque à pâtisserie et arroser généreusement d'huile d'olive extra-vierge, saler et assaisonner de poudre de cari (et, si désiré, d'un peu de curcuma.)
2. Cuire 30 minutes au four préchauffé à 425 °F en tournant à la mi-cuisson.
3. Servir en accompagnement avec de la volaille ou du poisson. Ou en salade avec du thon et des tomates, arrosée d'une vinaigrette au basilic ou à la menthe fraîche avec beaucoup d'olives noires hachées. Excellent avec une vinaigrette citronnée.

Rapinis à l'ail

PRÉPARATION

1. Parer légèrement les tiges des rapinis et jeter les feuilles flétries.
2. Blanchir de 2 à 3 minutes dans une eau bouillante salée.
3. Égoutter, refroidir à l'eau froide puis bien éponger.
4. Couper en morceaux d'environ 8 cm ou les laisser entiers.
5. Faire revenir le rapini dans l'huile d'olive avec un peu de piment fort jusqu'à ce qu'il soit *al dente*.
6. En fin de cuisson, ajouter de l'ail finement haché ou de la purée d'ail confit, de la purée d'anchois ou des anchois finement hachés.
7. Servir en accompagnement avec une viande blanche, ou dans des pâtes avec beaucoup de parmesan (on utilise l'eau de cuisson des pâtes pour lier la sauce) ou alors sur du pain grillé, huilé et trotté à l'ail.

Rapinis à l'ail



TABLEAU LE SOLEIL

▶ Portions suggérées

Choux de Bruxelles	1/2 tasse
Brocoli, chou-fleur, chou	1/2 tasse
Ail	2 gousses
Oignons, échalotes	1/2 tasse
Épinards, cresson	1/2 tasse
Soja	1/2 tasse
Graines de lin fraîchement moulues	1 c. à table
Pâte de tomates	1 c. à table
Curcuma	1 c. à thé
Poivre noir	1/2 c. à thé
Bleuets, framboises, mûres	1/2 tasse
Canneberges séchées	1/2 tasse
Raisin	1/2 tasse
Chocolat noir 70%	40 g
Jus d'agrumes	1/2 tasse
Thé vert	3 verres de 250 ml
Vin rouge	1 verre

Aliments à éviter : aliments marinés, en conserve, fumés, frits ou transformés

Source: La Presse, d'après le livre Les aliments contre le cancer

▶ VERTUS DES ALIMENTS

CHOU FRISÉ: s'il contient moins de glucosinolates que le chou de Bruxelles et le brocoli, il est tout de même efficace pour contrer le développement du cancer. Une bonne mastication est nécessaire pour permettre aux composés de se libérer et d'agir dans l'organisme.



ARCHIVES LE SOLEIL

RAISIN: source élevée de resvératrol qui se retrouve aussi dans le vin rouge. Dans le raisin, le resvératrol est présent surtout dans la peau et les pépins, ce qui rend son assimilation par l'organisme un peu moins efficace. Le resvératrol est une molécule anticancéreuse puissante.

CURCUMA: cette épice jaune est populaire en Inde. Il existe encore peu d'études sur le sujet, mais la curcumine contenue dans la racine du curcuma aurait des effets bénéfiques anticancéreux. Elle serait efficace pour prévenir les cancers de l'estomac, de l'intestin, du côlon et du foie. Le curcuma aide aussi à prévenir le risque de thrombose, réduit le cholestérol en circulation dans le sang et possède des propriétés antioxydantes.

Source: La Presse, d'après le livre Les aliments contre le cancer

SOUPE AU CHOU GRATINÉE

par Ricardo Larrivé

▶ Ricardo Larrivé

De tous les légumes, le chou et sa grande famille (chou-fleur, chou de Bruxelles, brocoli) sont parmi ceux qui renferment la plus grande variété de substances anticancéreuses, nous rappelle le chroniqueur culinaire à Radio-Canada Ricardo Larrivé. Et mis à part la salade, la soupe est une des façons les plus simples de cuisiner ce légume. Ricardo propose donc une soupe au chou de style « soupe à l'oignon gratinée ».



Temps de préparation: 15 minutes; temps de cuisson: 1 heure; 4 portions

INGRÉDIENTS

1 oignon, émincé
4 gousses d'ail, hachées finement
60 ml (1/4 t.) de beurre
1,25 l (5 t.) de chou frisé haché grossièrement
45 ml (3 c. à soupe) de farine
250 ml (1 t.) de vin blanc
1,25 l (5 t.) bouillon de bœuf ou de poulet
1 pincée de clous de girofle moulus
1 feuille de laurier
Sel et poivre
4 grands croûtons de pain, grillés
500 ml (2 t.) de cheddar râpé québécois

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, faire dorer l'oignon et l'ail dans la moitié du beurre.
2. Ajouter le reste du beurre, le chou et poursuivre la cuisson 20 minutes à feu moyen en remuant fréquemment. Saler et poivrer. Saupoudrer la farine sur le chou et cuire environ 1 minute en remuant.
3. Ajouter le vin et porter à ébullition en remuant. Ajouter le bouillon, les clous de girofle, le laurier et porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter à feu

doux environ 20 minutes ou jusqu'à tendreté du chou. Rectifier l'assaisonnement. Retirer la feuille de laurier.

4. Préchauffer le four à grill. Déposer le cheddar grillé sur les croûtons et faire gratiner (on retire les croûtons quand le fromage a fondu et qu'il est légèrement doré).
5. Verser la soupe dans des bols. Déposer les croûtons gratinés au centre. Servir immédiatement.

La suggestion de François Chartier


Un porto blanc mœlleux, comme l'onctueux et pénétrant Porto Offley Cachucha (19,30 \$; C-582064)



TABLEAU LE SOLEIL

Source: La Presse

L'Université Laval

au cœur de votre quotidien 

Une caméra 3-D révolutionnaire

Des chercheurs de Sciences et génie sont au cœur d'un transfert technologique qui pourrait faire école

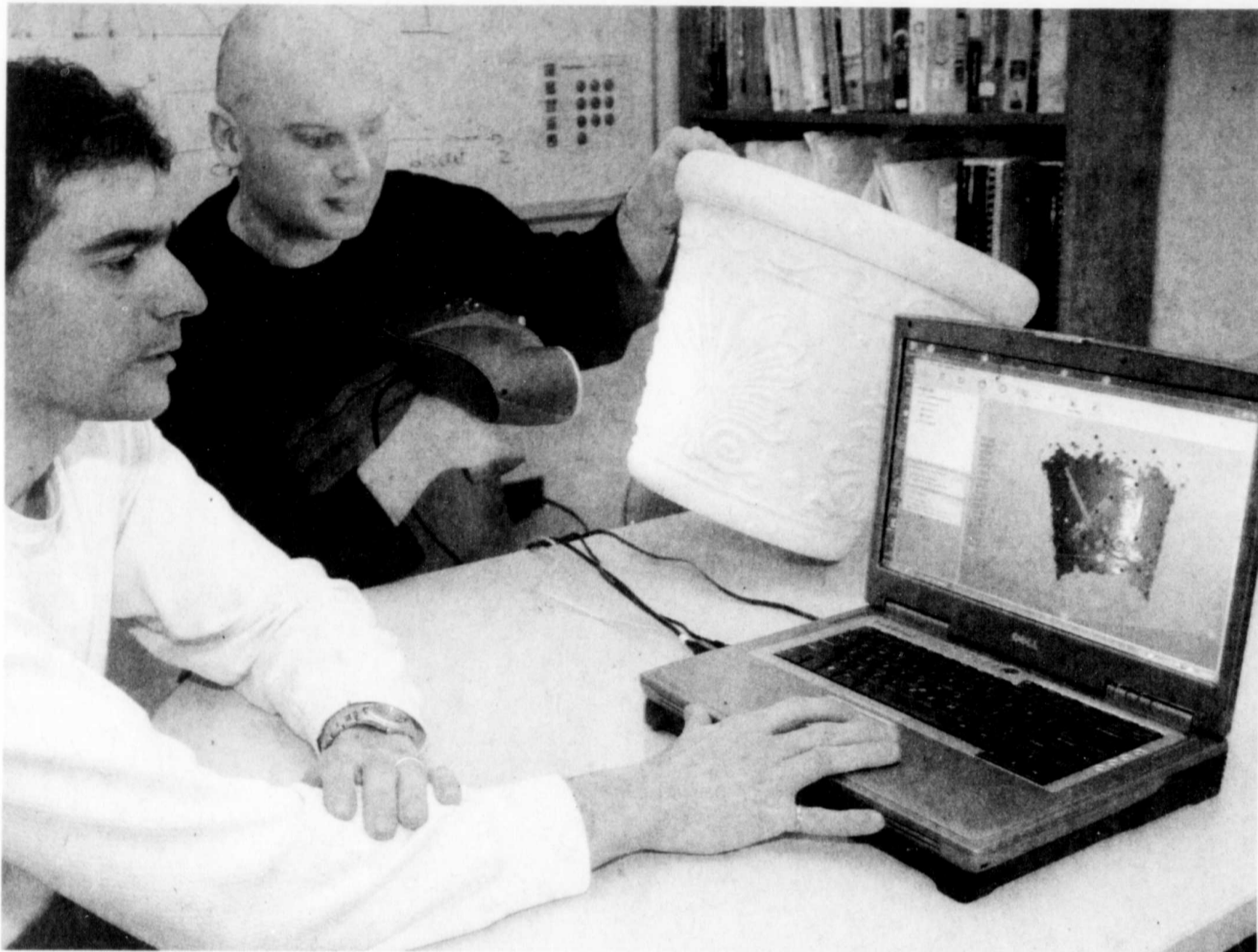
par Jean Hamann

Après presque dix années de travail, le développement d'une caméra 3-D révolutionnaire et son transfert technologique à une entreprise de la région ont connu ce mois-ci un dénouement heureux. Pendant que l'étudiant-chercheur Dragan Tubic soutenait avec succès sa thèse portant sur un système qui a joué un rôle clé dans la mise au point de cette technologie, Creaform, une entreprise de la région, versait à l'Université les premières redevances provenant de la mise en marché de ce produit. En prime, quelques jours plus tard, Creaform recevait les prix «Fidéide Jeune entreprise innovante de l'année» et «Fidéide Innovation découlant de l'usage de l'optique-photonique», décernés par la Chambre de commerce des entrepreneurs de Québec.

Commercialisée sous le nom de HandyScan, cette caméra 3-D numérise les objets par balayage laser et les reconstruit en temps réel à l'écran d'un ordinateur. «Pour un objet qui a une taille d'un mètre cube, l'erreur est inférieure à un millimètre», précise l'ingénieur du projet, le professeur Patrick Hébert, du Département de génie électrique et de génie informatique. L'appareil effectue 180 000 mesures à la seconde et le fichier numérisé qui en résulte peut ensuite être utilisé ou

L'Université vient de recevoir les premières redevances provenant de la mise en marché du HandyScan

modifié à volonté par l'utilisateur, ce qui laisse entrevoir des applications intéressantes du côté industriel, médical et même muséal. La particularité de ce système est que son capteur télémétrique, qui pèse moins d'un kilo et qui est tenu à la main, détermine lui-même sa position dans l'espace par reconnaissance de cibles disposées sur l'objet. «Les autres appareils du genre nécessitent le recours à un système externe de positionnement tel un système optique ou



Patrick Hébert et Dragan Tubic à l'œuvre avec le système HandyScan qui permet de numériser des objets par balayage laser et de les reconstruire en temps réel à l'écran d'un ordinateur. L'appareil effectue 180 000 mesures à la seconde.

bras mécanique muni d'encodeurs dans les articulations, ce qui est passablement encombrant et beaucoup moins pratique à transporter et à opérer», précise le chercheur. Détail non négligeable, ils coûtent aussi jusqu'à cinq fois plus cher que le HandyScan.

Une fois par dix ans

Patrick Hébert a commencé à travailler à la mise au point de cette technologie alors qu'il était à l'emploi du Conseil national de la recherche du Canada dans les années 1990. Lorsqu'il a été embauché comme professeur à l'Université en l'an 2000, il avait développé

un premier prototype du capteur. Il restait toutefois à trouver une façon d'effectuer la reconstruction interactive de la surface de l'objet et c'est sur quoi a planché l'étudiant-chercheur Dragan Tubic, sous la direction de Patrick Hébert et de son collègue Denis Laurendeau, au Laboratoire de vision et systèmes numériques (LVSN). «Au lieu de s'attaquer à la recherche de nouveaux algorithmes plus performants, il a proposé une nouvelle représentation des surfaces qui limite intrinsèquement la complexité de tous les algorithmes requis pour la modélisation interactive, explique le professeur Hébert. Il a

résolu le problème de façon admirable.» Même son de cloche du côté de Denis Laurendeau: «Lors de sa soutenance de thèse, les membres du jury ont vanté le travail de Dragan Tubic tant pour sa qualité que pour la portée des idées qui y sont proposées. Des thèses d'une telle qualité ne se rencontrent qu'une fois par dix ans, a déclaré un des membres du jury.»

En 2003, consciente du potentiel de ce système, l'équipe de Patrick Hébert recrute un diplômé du LVSN possédant une solide expérience en entreprise, Éric Saint-Pierre, et, ensemble, ils entreprennent de transformer leur système



Le capteur télémétrique pèse moins d'un kilo et coûte cinq fois moins cher que les autres appareils du genre. Des applications intéressantes se présentent du côté industriel, médical et même muséal.

de laboratoire en prototype présentable grâce à un coup de pouce du programme Precarn, un consortium national qui finance des projets de collaboration entre les universités et les industries dans le secteur des systèmes intelligents. Puis, par l'entremise de la Société de valorisation des applications de la recherche (SOVAR), les chercheurs sont mis en contact avec une jeune entreprise de Lévis, Creaform, qui donne dans la numérisation 3-D. «Nous leur avons fait une démonstration de notre système et ils ont été impressionnés», résume le professeur Hébert. Il aura fallu deux années de discussion et de travail pour établir une entente de transfert technologique et pour achever le développement d'un produit commercial. L'Université a accordé une licence à Creaform qui, en échange de redevances, utilise maintenant cette technologie dans son produit vedette, le HandyScan, mis en marché en mai 2005.

Éric Saint-Pierre et Dragan Tubic travaillent maintenant à temps plein pour une entreprise qui a été créée pour assurer le transfert de cette technologie vers Creaform. «Nous espérons que ce canal indépendant créé entre l'entreprise et l'Université permettra de maintenir l'industrie licenciée hautement compétitive par une R et D industrielle soutenue et qu'il facilitera le transfert de futures percées issues du LVSN», déclare Patrick Hébert.

HALTE AU MASSACRE

Des chercheurs prônent l'implantation de dispositifs automatisés de contrôle afin de réduire la vitesse excessive sur les routes

par Yvon Larose

Une diminution des décès et des blessés graves d'au moins 20 %. Le Québec pourrait obtenir ce résultat avantageux pour son bilan routier annuel s'il implantait des systèmes automatisés de contrôle de la vitesse sur les routes, une mesure qui devra toutefois s'accompagner d'importantes campagnes de sensibilisation. Voilà le message qu'a livré Guy Paquette, directeur du Département d'information et de communication et directeur du Groupe de recherche en sécurité routière de l'Université Laval, le mercredi 22 mars à Québec, en déposant un avis sur la vitesse excessive devant la Commission parlementaire sur la sécurité routière. «Mon message, explique-t-il, a consisté à dire que la question de la vitesse excessive sur les routes a déjà été discutée en commission parlementaire, que de nombreux pays ont implanté avec succès des systèmes automatisés de contrôle de la vitesse et que le temps est venu d'agir.»

Chaque année au Québec, plus de 600 personnes perdent la vie et plus de 50 000 autres subissent des blessures dans quelque 35 000 accidents de la route. Avec l'ivresse au volant, la vitesse excessive demeure l'une des deux principales causes de cette hécatombe annuelle. Les zones à risque sont les routes secondaires en milieu urbain limitées à 70 ou à 90 km/h, ainsi que les zones scolaires limitées à 30 km/h. «La question est maintenant morale, ajoute Guy Paquette. Une hécatombe de 650 ou 700 morts par année sur nos routes, est-ce qu'on s'en contente? Est-ce un chiffre correct? Si ça ne l'est pas, que l'on cesse de tourner autour du pot et que l'on prenne des mesures.» Quelque 70 pays ont déjà implanté des dispositifs automatisés de contrôle de la vitesse sur leurs routes. Plusieurs États américains l'ont fait, ainsi que quelques provinces canadiennes. «En deux ans, indique Guy Paquette, la France a diminué de presque 30 % le nombre de décès et de blessés graves sur les routes



Chaque année, au Québec, plus de 600 personnes perdent la vie et plus de 50 000 autres subissent des blessures dans quelque 35 000 accidents de la route.

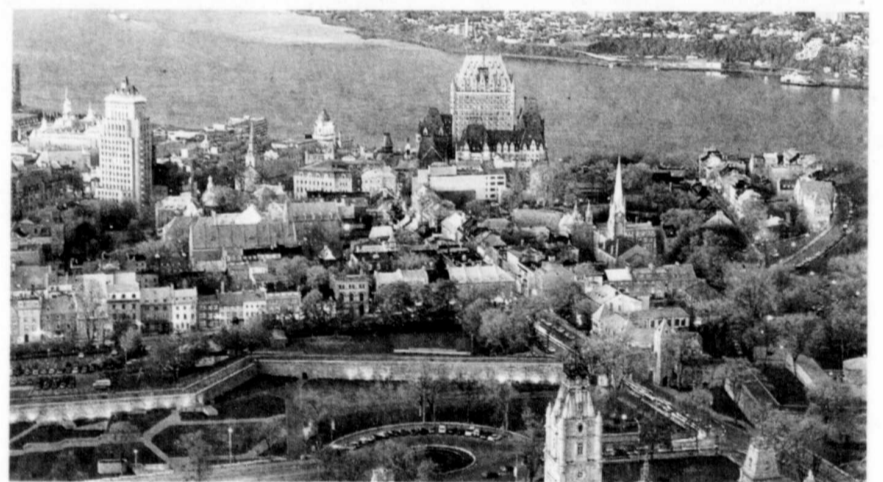
par le radar-photo, le durcissement des moyens de contrôle et les campagnes de sensibilisation.»

Jean-Marie De Koninck, professeur au Département de mathématiques et de statistique, fondateur du service de accompagnement Opération Nez rouge et président de la Table québécoise de la sécurité routière, un groupe-conseil formé par le ministre des Transports du Québec, Michel Després, abonde dans le même sens. «Il faut, a-t-il déclaré, arrêter le massacre sur nos routes. Pour chaque mort, on a neuf blessés graves. C'est énorme. Et ce qui est épouvantable, c'est que ça peut être évité. Pas besoin de réinventer la roue. Il s'agit de regarder ce qui marche ailleurs et de l'adapter au contexte québécois.»

Le gouvernement a le choix entre deux technologies: celle plutôt ancienne du radar-photo, qui utilise un radar conventionnel couplé à un appareil-photo, et celle, très moderne et présentement à l'essai en Grande-Bretagne, qui permet d'identifier les véhicules par radiofréquence à l'aide d'une puce électro-

nique implantée dans la plaque d'immatriculation. L'effet dissuasif du radar-photo est solidement établi. Mais cette technologie vieille d'une cinquantaine d'années a peu évolué et un fort pourcentage des données qu'elle produit sont parfois inutilisables ou erronées. Un système à base de radiofréquence serait en revanche plus fiable, il améliorerait sensiblement la qualité des données recueillies et il permettrait une réduction des coûts. «L'installation d'une balise d'identification des véhicules par radiofréquence ne coûte que 1 000 \$, explique Guy Paquette. Elle peut identifier 300 à 400 véhicules à la seconde, et ce, avec une précision extrême.»

Pour des raisons d'acceptation sociale, il ne faut implanter les dispositifs automatisés de contrôle que dans des zones à forte concentration d'accidents liés à la vitesse. Les zones sous contrôle automatisé doivent être identifiées par des panneaux de signalisation. Et les contrevenants fautifs doivent être informés rapidement du constat d'infraction.



Partir ou rester: un forum sur les jeunes de la capitale, le 2 avril

par Yvon Larose

L'Université Laval, en collaboration avec la Commission de la capitale nationale du Québec et en partenariat avec la Fondation de l'entrepreneuriat, la Jeune Chambre de commerce de Québec, le Forum Jeunesse de Québec et le quotidien *Le Soleil*, présente le forum «Les jeunes d'ici, partir ou rester», le dimanche 2 avril, au Grand Salon du pavillon Alphonse-Desjardins. Durant cette journée de réflexion, de nombreux jeunes se prononceront sur leur avenir à Québec sous l'angle des grands défis que doit déjà relever la capitale: vieillissement de la population, choc démographique, immigration stagnante, départ des jeunes diplômés vers les grandes villes et autres. En avant-midi, on dévoilera les résultats d'un sondage effectué à Québec sur l'exode des jeunes. Dans le cadre d'un atelier interactif, une centaine de jeunes de 35 ans et moins voteront à l'aide d'une télécommande numérique sur une quinzaine de thèmes qui les préoccupent, tels le travail, la qualité de vie, les espoirs de réussite et l'épanouissement personnel. En après-midi, David Desjardins, rédacteur en chef de l'hebdomadaire culturel *Voir Québec*, prononcera une conférence. Et des

intervenants majeurs de la vie économique à Québec, réunis en table ronde, présenteront leur vision du présent et de l'avenir avant d'échanger avec les jeunes de l'auditoire.

«Je demeure optimiste», indique pour sa part le recteur Michel Pigeon. Il rappelle que les soldes migratoires des jeunes adultes de la région de Québec, qui ont été négatifs de 1996 à 2000, se sont redressés depuis. En outre, le taux de chômage régional, qui se situe autour de 5 %, est depuis plusieurs années le plus faible au Québec. «Quelque part, collectivement, nous devons faire quelque chose de correct», dit-il. Selon le recteur, l'Université Laval tient à faire sa juste part pour attirer les jeunes à Québec. «L'Université a entrepris d'internationaliser plus que toute autre université québécoise ou canadienne ses programmes de formation, explique-t-il. C'est aussi pour développer la culture entrepreneuriale ici qu'elle a créé l'Entrepreneuriat Laval et mis sur pied le profil entrepreneurial dans un nombre grandissant de ses programmes de formation.» Le pouvoir d'attraction de l'Université se constate aussi dans le nombre d'étudiants étrangers, plus de 3 000, qui y poursuivent leurs études. Globalement, environ la moitié des étudiants inscrits à Laval proviennent de l'extérieur de la région de Québec.

SOIRÉE FLAMENCO

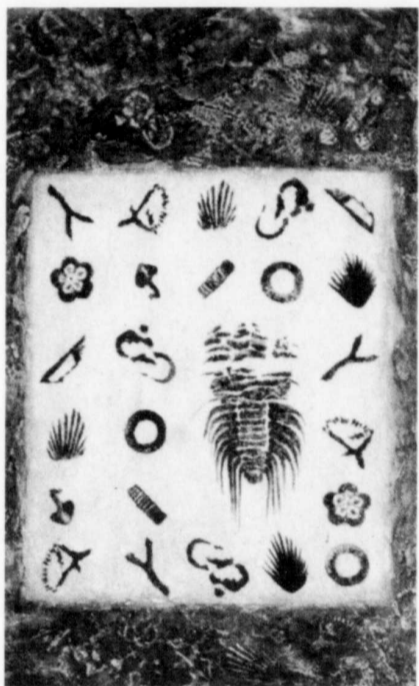
Passion guitare, volet professionnel, revêt aujourd'hui un air spécial avec le récital «Musique et pensées flamencas». Présentée par la Société de guitare de Québec, cette soirée dédiée au flamenco aura lieu le jeudi 6 avril, à 20 h, à l'amphithéâtre Hydro-Québec du pavillon Alphonse-Desjardins. Par le biais d'une prestation artistique ponctuée de réflexions personnelles et parfois anecdotiques sur certains fondements de l'art flamenco, quatre artistes, musiciens et danseuses, proposent au grand public de vivre un moment empreint d'intensité, d'humour et de sensibilité. Anna

Rubin et Isabelle Goulet, danse, Francis Leclerc, guitare, et Gabriel Evangelista au cajón guideront les mélomanes dans un univers qui leur est familier. Séduction auditive autant que visuelle par la musique et la danse, la représentation est également le partage d'une réflexion portant sur certains fondements du flamenco, une formule qui conviendra à un large public. Billets en vente au secrétariat de la Faculté de musique, au local 3312 du pavillon Louis-Jacques-Casault, et également à la porte le soir de la représentation. Coût d'entrée: 15 \$/10 \$ (étudiant).



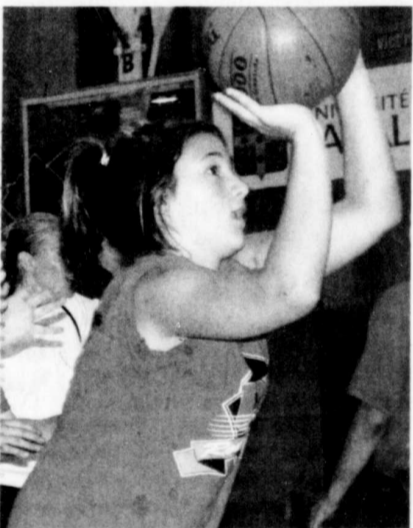
LA MÉMOIRE DE LA TERRE

L'artiste-peintre Lisette Thibeault présente une quarantaine d'œuvres dont la trame de fond s'inspire de fossiles datant de 425 millions d'années. Intitulée «Empreintes du temps», l'exposition se tiendra à la Salle d'exposition du pavillon Alphonse-Desjardins du 9 au 21 avril. Après une recherche poussée sur les fossiles, Lisette Thibeault se sert de macrophotographies afin de bien saisir les détails et les nuances de ces précieux morceaux pétrifiés. Les techniques utilisées par l'artiste sont très variées: acrylique, huile, sérigraphie, gravure ainsi que photographie argentique et encaustique. Après une solide formation d'une quinzaine d'années en peinture, entre autres à l'Académie Silvia Araya et à l'Université Laval, Lisette Thibeault fait actuellement un baccalauréat en arts plastiques.



Une œuvre de Lisette Thibeault

NOUVELLE LIGUE DE MINI-BASKETBALL



Le Club de basketball Rouge et Or, conjointement avec le Service des activités sportives de l'Université Laval, implante cette année une nouvelle ligue de mini-basketball. Adoptant le modèle de la ligue de mini-football déjà existante et qui connaît beaucoup de succès, la ligue de mini-basket entamera ses activités le 1^{er} mai qui se poursuivront jusqu'à la mi-juillet. Les jeunes de 9 à 11 ans qui aimeraient s'y inscrire peuvent le faire dès maintenant au PEPS jusqu'au 21 avril. Les frais d'inscription sont de 190 \$. Le nombre d'inscriptions est limité à 120. Les étudiants-athlètes du Club de basketball Rouge et Or agiront à titre d'entraîneurs. On s'informe auprès d'Éric Fournier, coordonnateur de la ligue, au 265-6710 ou à eric.fournier@sas.ulaval.ca.

UN RETOUR FRACASSANT

Marie-Hélène Prémont remporte l'or en vélo de montagne aux Jeux du Commonwealth

À sa première course en sept mois, l'étudiante au baccalauréat à la Faculté de pharmacie Marie-Hélène Prémont a remporté la médaille d'or de l'épreuve de vélo de montagne aux Jeux du Commonwealth présentés à Melbourne, en Australie. Le 25 mars, la médaillée d'argent aux Jeux olympiques d'Athènes a complété le parcours technique de 6,4 km en une heure 55,04 minutes, par une chaleur de près de 30 degrés. Marie-Hélène Prémont, qui était de retour sur le campus le 27 mars, se prépare maintenant aux compétitions de la Coupe du monde de vélo de montagne et aux Championnats du monde. Le 17 mars, une autre étudiante de l'Université Laval, l'haltérophile Maryse Turcotte, inscrite à la Faculté de médecine, a décroché une médaille d'or à Melbourne dans la catégorie des 53 kilos et établi un nouveau record des Jeux du Commonwealth. Le 20 mars, la nageuse du Rouge et Or Sophie Simard a récolté le bronze dans le relais féminin 4 X 100 m libre.



Marie-Hélène Prémont, le 25 mars: «Je sais maintenant que la forme est là!»

Un été au camp

Le PEPS offrira 18 camps sports d'initiation ou de perfectionnement au cours de la saison estivale pour les jeunes de 6 à 17 ans



Le trampoline, activité préférée des jeunes, fait partie de la programmation des camps à sports multiples (bambins-sports, initiation aux sports et multi-sports).

par Julie Turgeon

Depuis maintenant 19 ans, le PEPS offre chaque été un grand nombre de camps sports destinés aux jeunes de 6 à 17 ans. D'année en année, plusieurs disciplines sont venues se greffer au programme de sorte qu'aujourd'hui il existe 18 camps sports différents. Ces camps de jour durent une semaine et permettent aux jeunes de s'initier à une ou plusieurs disciplines sportives ou de s'y perfectionner.

Le déroulement d'une journée est bâti autour d'un horaire précis. L'arrivée des jeunes est prévue entre 7 h 30 et 9 h au PEPS. Les activités ont lieu de 9 h jusqu'à 10 h 15, de 10 h 30 à 12 h, de 13 h à 14 h 15 et de 14 h 30 à 16 h. Le dîner se déroule de 12 h et 13 h et les participants doivent apporter leur lunch. Des surveillants sont présents à l'arrivée des jeunes, dès 7 h 30, sur l'heure du dîner (avec animation) et pour le départ entre 16 h et 17 h 30.

Des bambins aux ados

Les enfants de 6 et 7 ans pourront pratiquer des activités sportives sous forme de jeux dans le cadre des camps bambins-sports. Ils auront l'occasion de développer leur motricité et leur sens de la coopération lors d'activités telles que: arts martiaux, athlétisme, escalade, jeux collectifs, jeux en piscine, jeux de table, activités manuelles (bricolage, etc.), olympiades, mini-basket, mini-tennis, mini-volley, soccer et trampoline. Le coût est de 140 \$ pour une semaine d'amusement.

L'objectif des camps d'initiation aux

sports est d'initier les filles et les garçons âgés de 8 à 12 ans à la pratique d'activités sportives. Chaque demi-journée, les jeunes pratiqueront une discipline sportive différente: arts martiaux, athlétisme, basketball, escalade, golf, jeux collectifs, jeux en piscine, olympiades, plongeon, squash, racquetball, soccer, trampoline et ultimate frisbee. Des camps sont offerts dès la semaine du 26 juin au coût de 140 \$ par semaine.

Les adolescents et les adolescentes âgés de 12 à 15 ans pourront profiter pleinement de l'été avec les camps multi-sports. Les jeunes s'amuseront au flag football, au golf, en arts martiaux et en plongeon. Ils feront du patin à roues alignées, du trampoline, de l'ultimate frisbee, de l'escalade, du squash, du racquetball et suivront même des programmes de musculation. Ce camp se déroule aux mêmes dates que les camps d'initiation aux sports, mais au coût de 165 \$ par semaine.

Le PEPS offre des camps d'initiation à l'escalade pour les jeunes de 7 à 15 ans, des camps d'escalade intermédiaire pour ceux âgés entre 12 à 17 ans et des camps d'escalade avancés pour les 14 à 17 ans. Durant la semaine, les initiés découvriront les différentes pièces d'équipement et les techniques de grimpe à l'intérieur du Stade couvert où se trouvent deux hauts murs d'escalade ainsi qu'une caverne. Une ou deux journées complètes sont prévues à l'extérieur pour ces camps. Le coût est de 165 \$ pour les camps d'initiation, de 180 \$ pour les camps de niveau intermédiaire et de 200 \$ pour le camp de niveau avancé. Il faut consulter la programmation à l'adresse suivante pour connaître

les dates de ces camps: (www.peps.ulaval.ca/activites-sportives/activites-jeunesse).

Les camps Rouge et Or permettent aux filles et aux garçons de se perfectionner dans le sport qu'ils ont choisi. À certains moments, les activités spécifiques seront remplacées par d'autres activités récréatives (ex.: piscine, escalade). Ces camps s'adressent à ceux et celles qui possèdent déjà certaines aptitudes et habiletés pour le sport choisi. La responsabilité de chaque camp est confiée aux différents entraîneurs-chefs du Rouge et Or et les cours sont donnés par des athlètes. Voici les camps offerts: athlétisme (8 à 12 ans), athlétisme (10 à 15 ans), athlétisme-sprint (12 à 16 ans), badminton (10 à 15 ans), basketball (12 à 17 ans), basketball élite (14 à 17 ans), mini-basketball (8 à 12 ans), golf (10 à 15 ans), natation (10 à 15 ans), plongeon (10 à 14 ans), tennis (10 à 15 ans), volleyball (12 à 17 ans) et mini-volleyball (8 à 12 ans).

Inscription et coûts

La période d'inscription pour les camps sports se déroule actuellement et seules les inscriptions par la poste ou sur place sont acceptées. La fiche d'inscription et tous les détails se trouvent dans le dépliant des camps sports distribué au PEPS ou alors on peut se procurer le formulaire dans le site Internet www.peps.ulaval.ca en cliquant sur l'onglet Activités jeunesse puis Camps sports. La programmation complète des camps sports se trouve sur le site Internet du PEPS. Pour de plus amples informations, on communique avec Diane Morency au 656-2131, poste 6029.

ALLUMÉES

Douze tableaux de danse contemporaine avec la troupe Gestuel

par Pascale Guéricolas

La danse les fait vibrer, les allume, les motive. Rien de plus logique pour les passionnées du mouvement de la troupe Gestuel que de partager leur plaisir dans un spectacle éclaté, intitulé «Des murmures en tabloïde». Si l'an dernier le thème du stress et de la pression sociale revenait comme un leitmotiv, la production actuelle se révèle plus légère, sereine et même comique à l'occasion comme dans ce solo sur la musique de Pierre Lapointe. Le spectacle se compose en fait de plusieurs chorégraphies selon le niveau des élèves, dont les principales ont été imaginées par les deux professeures de la troupe, des diplômées de l'École de danse de Québec.



PHOTOS MARK ROBITAILLE

«Rosalie Trudel, qui s'occupe des danseuses avancées, nous a beaucoup fait travailler l'intimité en duo, en apprivoisant le toucher de l'autre, précise Johanne Laurendeau, la présidente de la troupe. C'est une chorégraphie en symbiose, où les dix danseuses sentent leur force.» De son côté, Céline Khandjian, enseignante auprès des intermédiaires et des débutantes, mise sur des enchaînements plus précis, moins théâtraux. Les danseuses ont chorégraphié également leurs propres créations pour le spectacle, en solo, en duo ou en groupe. L'une s'inspire de la force de la nature et des arbres, tandis que d'autres évoquent ces partys de bureau où l'alcool abonde ou encore la dualité entre les personnes.



Une diversité de thèmes qui reflète bien l'éclectisme de ce type de création artistique, selon Johanne Laurendeau. «La danse contemporaine permet beaucoup de liberté car, contrairement au ballet classique ou au ballet jazz, il n'y a pas de balises, précise cette étudiante en psychologie. Avec Gestuel, j'ai découvert l'improvisation après avoir pratiqué la danse une douzaine d'années. Je m'investis dans un thème en me donnant le droit de m'asseoir, de marcher ou de courir, ce qui me procure une grande confiance en moi.»

Pour ajouter encore à cette variété de points de vue sur la danse, la troupe a invité des finissants de l'École de danse de Québec à se joindre au spectacle dont, Jamie Wright. La chorégraphie de cette étudiante mise sur les alignements et les figures quasiment géométriques naissant des mouvements de bras.

Le spectacle «Des murmures en tabloïde» est présenté ce samedi 1^{er} avril, à 20 h, à l'amphithéâtre Hydro-Québec du pavillon Alphonse-Desjardins. Les billets seront en vente à l'entrée au coût de 12 \$.

CENTRAIDE EXPRESS

Édition du 1^{er} AVRIL 2006

LE JOURNAL OFFICIEL DE CENTRAIDE QUÉBEC



60 ANS D'ENTRAIDE

Le don planifié, le don qui reste . . .



De gauche à droite (avant) : M. Gilles Fréchette, Fonds Gilles Fréchette ; M. Michel Boutin, président du comité des dons planifiés de Centraide Québec ; M. le Cardinal Marc Ouellet, Fonds Fondation Cardinal Marc Ouellet ; Mme Ginette Bergeron, Fonds Line Boisvert ; M. Paul-Arthur Blackburn, Fonds Famille Claude Blackburn ; M. Louis Champoux, Fonds Famille Henriette Jolin et Louis Champoux, et président du conseil d'administration de Centraide Québec.

(arrière) : M. André Gosselin, Fonds de développement Moisson Québec ; Mme Diane Bélanger et M. Jacques R. Gingras, Fonds Marie Bélanger ; Mme Annick Gagnon, Fonds Projet Intervention Prostitution Québec ; Mme Marie-Eve Sirois, Fonds Gîte Jeunesse inc. ; Mme Viviane Gélinau, Fonds Projet Intervention Prostitution Québec ; M. Denis White, Fonds Denis White ; Mme Laurette Blackburn et Mme Renée-Claude Auclair, Fonds Famille Claude Blackburn ; et M. Gérard Déry, Fonds Scolarisation du Castor Moqueur.

■ En plus de sa campagne de financement annuelle, Centraide Québec offre à ses donateurs la possibilité d'atteindre leurs objectifs philanthropiques d'une façon différente et durable. Le Programme de dons planifiés, mis sur pied par la corporation il y a déjà près de 10 ans, est bien ancré dans la collectivité et fait figure de modèle pour plusieurs organisations.

En 2005, 17 personnes, familles ou organismes ont voulu assurer la pérennité de leur engagement social et ont créé un Fonds SVP (Solidarité pour vaincre la pauvreté). Ils ont ainsi joint les rangs de cette grande famille qui compte maintenant 76 fonds, constituant un héritage riche de sens pour l'avenir de la communauté.

Pour honorer ces généreux donateurs et les remercier de leur geste solidaire et engagé dans la lutte contre la pauvreté, le comité des dons planifiés de Centraide Québec, présidé par M. Michel Boutin, les a conviés à un événement de reconnaissance, le mardi 28 mars dernier, en com-

pagnie des 59 autres créateurs de fonds depuis les débuts du Programme en 1997. Le soutien alimentaire, les enfants, les personnes âgées, l'analphabétisme ne sont que quelques exemples des domaines d'intervention couverts par les Fonds SVP déjà existants.

Présentée grâce à la collaboration des Caisses Desjardins de l'arrondissement de Beauport, l'activité a également permis de rendre hommage à trois créateurs de fonds décédés au cours de l'année 2005, soit Mme Line Boisvert et MM. Claude Blackburn et Jérôme Pelletier.

Rappelons que la création d'un Fonds

SVP s'effectue par un don de type planifié, soit immédiat ou différé, lequel peut prendre différentes formes telles qu'argent, actions, police d'assurance-vie, legs, etc. Ce don sert à la constitution d'un capital inaliénable dont les revenus de placement sont investis dans la cause choisie par le créateur. Précisons également que la gestion du fonds est confiée à la Fondation communautaire du grand Québec. La création d'un Fonds SVP est une façon simple de poser un geste significatif pour assurer la pérennité de l'action entreprise par Centraide Québec dans la lutte contre la pauvreté.

POUR CRÉER UN FONDS SVP ou pour toute information à ce sujet, contacter M. Claude Lestage, conseiller en dons planifiés de Centraide Québec, au (418) 660-2100.

FONDS SVP 2005

FONDS MARIE BÉLANGER

FONDS LINE BOISVERT

FONDS CLAIRE C.

FONDS CLUB LIONS SILLERY-STE-FOY - QUÉBEC

FONDS FAMILLE AUDET-VACHON

FONDS FAMILLE CLAUDE BLACKBURN

FONDS FAMILLE YVETTE GARNEAU

FONDS FAMILLE HENRIETTE JOLIN ET LOUIS CHAMPOUX

FONDS FONDATION CARDINAL MARC OUELLET

FONDS DE DÉVELOPPEMENT MOISSON QUÉBEC

FONDS GILLES FRÉCHETTE

FONDS ANGÉLINA LABRECQUE CARON

FONDS GÎTE JEUNESSE INC.

FONDS PROJET INTERVENTION PROSTITUTION QUÉBEC (PIPQ)

FONDS SCOLARISATION DU CASTOR MOQUEUR

FONDS VARROY

FONDS DENIS WHITE

 **Desjardins**
Caisses de l'arrondissement de Beauport

Fier partenaire de l'événement reconnaissance

FONDS SVP – GEORGETTE PIHAY

Artiste peintre et sculpteur de Charlesbourg, décédée au printemps 2002, Mme Georgette Pihay a choisi le Programme de dons planifiés de Centraide Québec pour laisser un héritage à son milieu d'adoption. En effet, elle avait le désir que les profits provenant de la vente de ses œuvres après sa mort soient remis à des organismes venant en aide à des femmes et des enfants en difficulté. Ainsi a été créé le Fonds SVP - Georgette Pihay.

Le Studio d'art Georgette Pihay, fondé en 1975, désire informer sa clientèle qu'il fermera ses portes le 30 avril prochain. On pourra s'y procurer les œuvres de Mme Pihay jusqu'à cette date et, ensuite, par le biais du site Internet www.studiopihay.com.

Pour information : Mme Solange Boudreault et M. Denis Guérin, (418) 692-0297.

■ Une erreur s'est malencontreusement glissée lors de la parution des « Étoiles corporatives » de la campagne 2005. Centraide Québec désire s'excuser auprès des entreprises concernées et publie à nouveau la liste de ces organisations généreuses et engagées.

LES ÉTOILES CORPORATIVES BRILLEN TOUTJOURS...

6 000 \$ à 9 999 \$

- Anapharm inc.
- AXA Assurances inc.
- Banque Laurentienne du Canada
- DMR conseil
- Gaz Métro inc.
- GSK Biological
- Le Soleil
- Prévost Car inc.
- Saputo Division boulangerie
- Services financiers Clarica inc.
- Société générale de financement du Québec
- Université Laval
- Ville de Lévis

10 000 \$ à 24 999 \$

- Alcoa - Aluminerie de Deschambault
- Boa-Franc inc.
- Bowater produits forestiers du Canada inc.
- Desjardins Groupe d'assurances générales
- Desjardins Sécurité financière
- Fondation Edward Assh
- Granirex inc.
- Groupe Canam inc.
- Groupe CGI inc.
- ING Assurances
- Promutuel
- Rothmans Benson & Hedges inc.
- Société des alcools du Québec

- Société des loteries du Québec
- Soeurs de Sainte-Jeanne-d'Arc - Maison mère
- Soeurs de Saint-François-d'Assise - Maison provinciale
- SSQ GROUPE FINANCIER

25 000 \$ à 49 999 \$

- BMO Banque de Montréal
- Caisse de dépôt et de placement du Québec
- Great-West Life London Life

50 000 \$ à 99 999 \$

- Banque Nationale du Canada

- Bell Canada
- Fédération des caisses Desjardins du Québec
- Industrielle Alliance, Assurance et services financiers inc.
- RBC Groupe Financier
- Ville de Québec

100 000 \$ et plus

- Fondation Marcelle et Jean Coutu
- Hydro-Québec
- Ultramar Ltée
- Augmentation de 10% et plus du don d'entreprise en 2005.