



Famille
**Que disent les
 dessins d'enfants ?**

Page 7

**Le Web québécois
 récompensé**

Page 8

La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 5 DÉCEMBRE 2002

LA PINTADE

LA NOUVELLE VOLAILLE DU RICHELIEU

MARTHA GAGNON

LES PINTADES crient dans la basse-cour aménagée pour les visiteurs sur la ferme d'élevage de la famille Lozeau à Saint-Antoine-sur-Richelieu. Les sons aussi stridents que des crécelles perturbent le calme de la campagne en cette belle matinée ensoleillée de fin novembre. Dernier concert extérieur avant d'hiverner.

Quel oiseau étrange ! Un mélange de beauté et de laid original de la savane africaine. Avec son air de vautour, ses barbillons rouges, sa face blanche comme un masque et sa crête cornée, la pintade

a de quoi se distinguer. Un superbe plumage sombre tacheté de pois blancs recouvre son corps allongé. Elle a été introduite en Europe par les Portugais qui l'appelaient pintada (tachetée) et pintar (peinte).

Dans la Vallée du Richelieu, la pintade est devenue un mets vedette sur les tables de plusieurs restaurants. Michel Lozeau et sa femme, Joanne Bourdua, sont ses principaux promoteurs. Il y a plus de deux ans, le couple a délaissé la production laitière pour se lancer dans l'élevage de la pintade et du poulet de grain sur les bords de la rivière Richelieu à Saint-Antoine, près de Contrecoeur. En signe d'attachement au village où la famille Lozeau a des racines, ils ont baptisé leur nouvelle entreprise Les produits d'Antoine.

Vendue entière et en portions, fraîche et surgelée, la pintade est aussi transformée en confit, mousse de foie blond, quiche,

ravioles, rillettes, terrine, rouleaux d'automne, suprêmes farcis et bientôt saucisses. Sans oublier les oeufs marinés et les plumes qui se convertissent en signets et petits objets décoratifs entre les mains d'une artiste de la région. Ces produits, cuisinés sur place pour la majorité, sont vendus à la ferme, aux restaurateurs et dans les marchés IGA-Louise Ménard de la région montréalaise.

«Notre production devrait atteindre 15 000 pintades l'an prochain. On se donne cinq ans pour cibler notre marché et atteindre une vitesse de croisière», explique Michel Lozeau qui se remet d'un coup dur. Un incendie d'origine électrique a causé 3000 décès dans la pouponnière en septembre.

Voir PINTADE en B4

Autres textes et recettes en B3



Photos: ALAIN ROBERGE / La Presse ©



Comment choisir une destination-soleil



LE GUIDE COMPLET
 DES FORAITS DANS LE SUD

À lire, samedi dans **La Presse**

VACANCESVOYAGE

310063A

Où est passé le foie gras?

Agence France-Presse

BRIVE — Plus de 100 000 euros (150 000 \$ CAN) de foie gras frais, en conserve, et des bocaux de truffes ont été volés dans la nuit de lundi à mardi dans une conserverie d'Us-sac près de Brive (Corrèze).

Les malfaiteurs, une dizaine selon la gendarmerie, ont dérobé en un temps record les stocks de foie gras et de truffes, mais ont laissé les autres produits régionaux fabriqués par l'entreprise, a indiqué à l'AFP un responsable de la conserverie.

FUJIFILM au Centre Japonais de la Photo



2 mégapixels
zoom optique 3x
xD carte photo - xD

FUJIFILM
Appareil photo numérique FinePix 2650
Comprend: carte photo xD de 16 Mo, 2 piles <<AA>>, courroie et câble

Ce modèle léger et compact offre une résolution de 2 mégapixels, un zoom optique 3x, un zoom numérique 2,5, un écran ACL couleur de 3,8 cm (1,5 po) et un raccord USB simple et facile.

399⁹⁹\$



3,2 mégapixels
zoom optique 3x
xD carte photo - xD

FUJIFILM
Appareil photo numérique FinePix A303
Comprend: carte mémoire xD de 16 Mo, piles et courroie

Résolution de 3 mégapixels, zoom optique 3x, raccord USB simple et facile et écran ACL de 3,8 cm (1,5 po).

549⁹⁹\$

GRATUIT : GARANTIE DE 2 ANS
et OBTENEZ 3 AGRANDISSEMENTS GRATUITS DE 8 po x 10 po
IMPRIME
Photos en ligne du Centre Japonais de la Photo
avec l'achat de tout appareil photo numérique
Détails en magasin

FUJIFILM
xD
carte photo - xD
La carte de mémoire numérique la plus petite... et une des plus rapides au monde
• 32Mo..... 39,99 \$
• 64Mo..... 59,99 \$
• 128Mo.... 119,99 \$
Faites le plein pour le temps des fêtes!

Centre Japonais de la Photo



De La Photo... Seulement De La Photo!

Faites confiance à nos experts en photographie... Nous avons de plus en plus de magasins au Canada pour mieux vous servir!

1-800-268-7740 • www.centrejaponais.com

| | | | | | |
|--|---|----------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| CENTRE ROCKLAND 514-341-1101 | CENTRE EATON MONTREAL 514-842-5133 | GALERIES LACHINE 514-637-0586 | PLACE LONGUEUIL 450-463-2835 | LE CARREFOUR LAVAL 450-688-6530 | PLACE VERTU 514-333-7232 |
| FAIRVIEW POINTE CLAIRE 514-694-9034 | LES PROMENADES ST-BRUNO 450-653-2522 | PLACE ROSEMERE 450-433-3633 | LES GALERIES D'ANJOU 514-353-6800 | CARREFOUR ANGRIGNON 514-363-4270 | |

SAVEURS

Un vin français retrouve la tête du Top 10 du Wine Spectator

Associated Press

BERKELEY — Pour la première fois depuis 1998, un vin français a retrouvé la tête du Top 10 établi par le magazine spécialisé américain *Wine Spectator*. Le classement 2002 distingue ainsi un Guigal Châteauneuf-du-Pape 1999. C'est par ailleurs la seconde fois seulement qu'un vin du Rhône est salué de la sorte par la revue.

Wine Spectator parle d'un « vin complexe qui reflète la combinaison distinctive des Châteauneuf-du-Pape faite de fruits, d'humus, de cuir et d'arômes minéraux ». Au total, le classement retient quatre vins californiens, trois français et trois italiens.

Ce n'est pas la première fois que les vins de Californie sont bien notés par la revue, d'autant plus que l'un d'entre eux avait été N° 1 en 1999. Mais avec les 2^e, 3^e, 4^e, 5^e et 6^e places, le Golden State montre que cette région s'est taillé une place respectable sur le marché, note Gladys Horiuchi de l'Institut du vin à San Francisco.

Selon cet institut, les États-Unis (c'est-à-dire la Californie à plus de 90 %) se classent au quatrième rang de la production mondiale derrière la France, l'Italie et l'Espagne. La fierté était grande chez les producteurs du Château Saint-Jean, un cabernet-sauvignon du comté de Sonoma (Californie).



Photo RÉMI LEMÉE, La Presse

Chefs invités

Pour célébrer son premier anniversaire, le restaurant montréalais Anise a invité les frères Jacques et Laurent Pourcel (des jumeaux identiques), deux chefs du sud de la France, à venir cuisiner le repas de fête. Les frères Pourcel sont les chefs du Jardin des Sens, à Montpellier, lieu de repos et table dotée, depuis 1998, de trois étoiles Michelin. On peut goûter jusqu'à samedi soir au menu conçu par les Pourcel et exécuté par au moins un des frères, en cuisine, accompagné de Racha Bassoul, chef chez Anise. « On a rencontré Racha et Rémi (le propriétaire de Anise) l'été dernier quand ils sont venus passer quelques jours à Montpellier. On s'est rendu compte qu'on avait pas mal d'atomes crochus. Alors on a accepté », explique Jacques Pourcel. Au menu notamment : foie gras en pot au feu façon thaï et purée de potimarron avec émincé de truffes.

VEUILLEZ JOINDRE ET EXPÉDIER AVEC VOTRE DON DÈS MAINTENANT

Repas complet pour Noël - 1,97\$



Nous avons besoin de votre aide pour servir des repas chauds ou fournir d'autres services essentiels aux personnes qui ont faim, qui sont sans abri et qui souffrent dans la région de Montréal en cette période de Noël.

Pour seulement 1,97\$, vous pouvez procurer un repas chaud ou d'autres services vitaux qui pourraient être le point de départ pour une nouvelle vie.

S'il vous plaît, aidez-nous à donner de la nourriture et des soins à ceux qui ont faim, aux sans-abri et à ceux qui souffrent en postant votre don dès maintenant.

- 19,70\$ pour aider 10 personnes
- 39,40\$ pour aider 20 personnes
- 59,10\$ pour aider 30 personnes
- 78,80\$ pour aider 40 personnes
- 197\$ pour fournir 100 repas ou des services essentiels
- _____ \$ pour aider autant de personnes que possible

Pour porter votre don sur votre carte de crédit veuillez composer le (514) 523-5288.

Nom _____
Adresse _____ App. _____
Ville/Prov./Code Postal _____
Telephone (____) _____
E-mail _____ @ _____

Veillez émettre votre cheque à:
La Mission Bon Accueil
C.P. 894, Succursale St-Jacques, Dept. 56168
Montréal QC H3C 2V8
Situé au 1490 rue Saint-Antoine ouest
www.mbawhm.com

La Mission Bon Accueil est un organisme de charité enregistré: BN10819 5215 RR0001. Un reçu d'impôt sera émis pour tout don de 10\$ et plus. Les montants mentionnés sont des coûts moyens et comprennent les frais de préparation et de service des repas.

NOTRE 110^E ANNÉE DE SERVICE À MONTRÉAL

MÉTIER D'ART MODERNE

Théière : Géraldine Sempol, loft 3
Photo : André Caty

LE SALON OUVRE DEMAIN!

Le Salon 2002, c'est un nombre record de 450 artisans qui vous proposent un choix extrêmement varié de créations originales et d'objets authentiques, pour toutes les bourses!

Pour une deuxième année, des designers de mode sont réunis dans le même stand pour promouvoir leur collection respective: Marie Saint Pierre, Véronique d'Aragon, Kathleen Kovats, Mariouche Gagné, Jean Yves Lacasse, Myko Anna et On & On Ecolo Chic.

Pour plus de renseignements, visitez www.metiers-d-art.qc.ca ou composez le (514) 861-2787

Une présentation du Conseil des métiers d'art du Québec

Veston : Jean Yves Lacasse, stand 143

Concours Goûtez à la chance!

Déposez ce bulletin dans la boîte, à l'entrée du Salon, et courez la chance de gagner un repas gastronomique à l'Auberge Restaurant Le Clos-Joli, à Morin-Heights, comprenant deux nuitées et deux petits déjeuners pour deux personnes, une valeur totale de 500 \$, gracieuseté des producteurs de Veau de grain du Québec certifié (règlement sur le site www.veaudegrain.com); ou l'un des nombreux cadeaux surprises offerts par les artisans!

S.V.P. ÉCRIRE EN MAJUSCULES

NOMMEZ UN ARTISAN DU SALON DES MÉTIERS D'ART: _____
NOM: _____
ADRESSE: _____
VILLE: _____
CODE POSTAL: _____ TÉLÉPHONE: _____
ADRESSE ÉLECTRONIQUE*: _____

* J'accepte de recevoir de l'info par courriel du Salon des métiers d'art et des producteurs de Veau de grain du Québec certifié.

SALON DES MÉTIERS D'ART

du 6 au 22 décembre 2002 — Entrée gratuite
Place Bonaventure — Du lundi au samedi, de 11h à 22h — Les dimanches, de 11h à 18h

La Presse | Événements Artistiques/Québec | veaudegrain.com | Liberté | Desjardins

CUISINER LA PINTADE

J'AI TESTÉ

RICARDO LARRIVÉE



Tire-bouchon à levier double de Trudeau

DANS LE milieu de la restauration, on appelle souvent le tire-bouchon à levier un limonadier. Un vrai limonadier doit être muni d'un décapsuleur. Peu importe sa dénomination, il n'y a qu'une seule chose qui importe : l'efficacité. Il y a une multitude de gadgets souvent très efficaces pour ouvrir une bouteille, mais à mon sens, le limonadier ou le couteau du sommelier n'a pas son pareil. C'est peut-être psychologique, mais il me semble qu'il ajoute une touche d'élégance à l'action d'ouvrir une bouteille. Un bon tire-bouchon doit avoir un couteau efficace pour bien décapsuler le vin, une vrille mince et résistante dont l'extrémité est pointue et finalement une prise confortable dans la main. En ce qui concerne ce tire-bouchon de Trudeau, le design est réussi, le couteau fonctionne bien et sa vrille est correcte. Par contre, j'ai eu de la difficulté avec le levier double. Lorsque l'on utilise la partie la plus longue du levier, la partie la plus courte en inox s'appuie contre le bouchon et rend l'opération compliquée. Le même tire-bouchon avec un bon vieux levier traditionnel aurait peut-être été préférable. Disponible en trois couleurs : diamant, ébène, rubis. Vendu 16,99\$ notamment dans les magasins La Baie, Stokes et Arès.



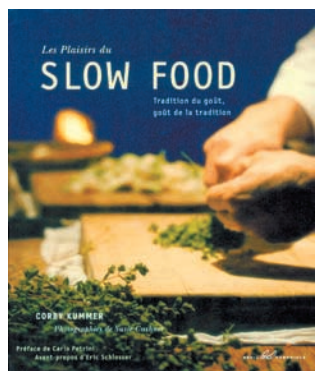
Riz carnaroli Acquerello

LES AMOUREUX du risotto savent que le premier secret de la réussite de ce classique italien réside dans le choix et la qualité du riz. On trouve désormais en importation le riz Acquerello. Vendu dans une boîte de conserve scellée, le *carnaroli* est ma variété préférée pour le risotto. Pour faire ce plat italien, le riz à grains ronds est obligatoire sinon le résultat obtenu est de la pâte collante. Mais devant le risotto, les riz à grains ronds ne sont pas tous égaux. Celui-ci absorbe le liquide de cuisson tout en conservant une légère fermeté sous la dent. Après quelque 20 minutes de cuisson, la sauce est onctueuse et le riz absorbe à merveille le parfum des fruits de mer, des champignons sauvages, des petits pois et quoi encore. C'est l'un des meilleurs riz qu'il m'ait été donné de cuisiner et de déguster. C'est un riz biologique qui a vieilli un an, ce qui lui confère notamment un parfum plus intense. Vendu en deux formats : 500 g (environ 7\$) et 1 kg (environ 12\$), dans plusieurs épicerie fines et italiennes. Pour connaître le point de vente le plus près de chez vous, joignez Itaca Direct, tél. (514) 279-4244 ou 1-800-518-5333.

■ ■ ■

J'AI LU

Les Plaisirs du slow food



SI LE mouvement *slow food* était plutôt obscur en Amérique du Nord il y a à peine quelques années, ses adhérents sont de plus en plus nombreux et ce, aux quatre coins du monde. Voilà que le regroupement publie un très bel ouvrage expliquant l'objectif visé par *slow food* (par opposition au *fast-food*) et des recettes savoureuses. L'objectif est à la fois noble et primordial : ne pas laisser les industriels de l'alimentation de ce monde détruire la diversité et la tradition culinaire et agroalimentaire au nom de la mondialisation, du profit et de l'uniformité du goût. Mais si ce livre n'était qu'un manifeste, il serait vite oublié. Heureusement, l'approche est instructive et surtout gourmande. Les recettes sont belles, simples et donnent l'eau à la bouche. En feuilletant ce livre, on découvre par des textes et de magnifiques photos des agriculteurs d'ici et d'ailleurs, leurs produits et leur cuisine. Les recettes proposées ne sont ni élitistes ni dispendieuses. Bien sûr, certains aliments ne sont pas disponibles chez nous, mais cela fait partie du plaisir de les découvrir un jour comme on attend la première fraise de juin. Toutefois, rien ne nous empêche de remplacer un bon produit par un autre. Vient de paraître aux Éditions Seuil-Chronicle, 77,95\$



RECETTES

RICARDO LARRIVÉE

Suprêmes de pintade farcis aux pommes et à la moutarde à l'ancienne

Temps de préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes
Portions : 2

Ingrédients

1 pintade
1 pomme, pelée, épépinée et râpée
15 ml (1 c. à soupe) de moutarde à l'ancienne
30 ml (2 c. à soupe) de chapelure de pain à l'italienne
125 ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet
Huile d'olive
Sel et poivre

Préparation

- 1- Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
- 2- Retirer les suprêmes de la pintade. Les couper en portefeuille, soit les trancher en deux à l'horizontale sans les couper complètement. Séparer le pilon du haut de cuisse et désosser le haut de cuisse. Hacher la chair des hauts de cuisses.
- 3- Dans un bol, mélanger la chair hachée, la pomme, la moutarde et la chapelure. Farcir les suprêmes de la garniture du mieux possible.

- 4- Déposer la pintade farcie dans un plat de cuisson légèrement huilé. Verser le bouillon de poulet. Saler et poivrer.

- 5- Cuire au four environ 35 minutes.

■ ■ ■

Pintade braisée au vin rouge

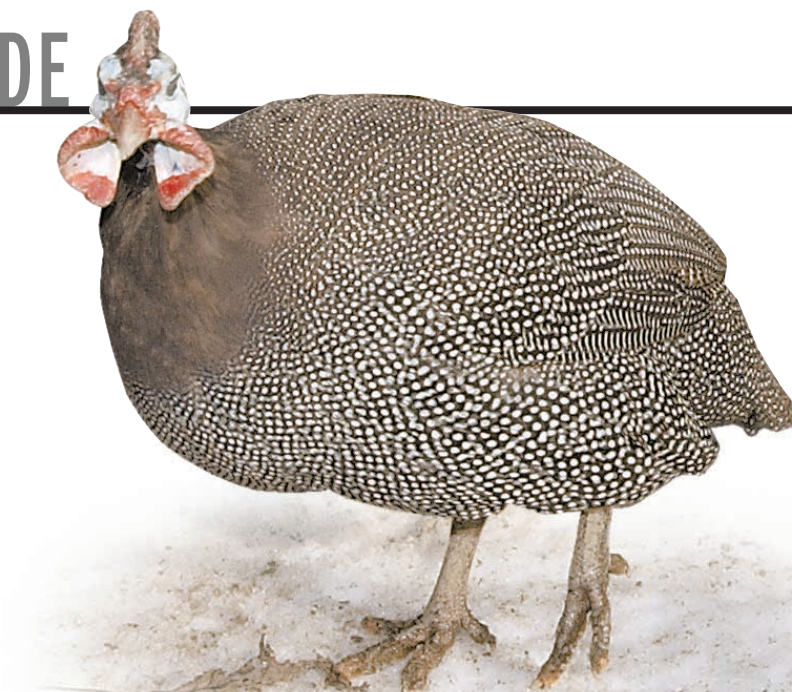
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 1 heure
Portions : 4

Ingrédients

1 grosse pintade
Farine
45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
2 tranches de bacon, hachées
4 échalotes françaises, hachées
3 gousses d'ail, hachées
1 litre (4 tasses) de champignons tranchés
375 ml (1 1/2 tasse) de vin rouge
500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet
2 feuilles de laurier
5 ml (1 c. à thé) de thym séché
12 pommes de terre grelots
Sel et poivre

Préparation

- 1- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- 2- Retirer les cuisses de la pintade. Séparer les hauts de cuisse des pilons. Retirer les suprêmes et les couper en deux pour obtenir huit morceaux au total.



- 3- Fariner généreusement les morceaux de pintade.

- 4- Dans une casserole, dorer les morceaux de pintade dans l'huile d'olive avec le bacon. Retirer la viande de la casserole. Réserver.

- 5- Y cuire les échalotes et l'ail. Ajouter un peu d'huile au besoin. Ajouter les champignons et poursuivre la cuisson quelques minutes.

- 6- Remettre la pintade et le bacon dans la casserole. Déglacer avec le vin rouge. Ajouter le bouillon de poulet, le laurier, le thym et les pommes de terre. Porter à ébullition. Couvrir et cuire au four environ 50 minutes. Rectifier l'assaisonnement.

■ ■ ■

Terrine de pintade aux abricots et aux pistaches

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 2h45
Portions : 6 à 8

Ingrédients

3 jarrets de porc
2 clous de girofle
1 oignon, coupé en gros morceaux
3 branches de céleri, coupées en gros morceaux
3 gousses d'ail, coupées en deux
5 ml (1 c. à thé) de poivre en grains
5 ml (1 c. à thé) de sel
1,5 l (6 tasses) d'eau froide
125 ml (1/2 tasse) d'abricots séchés, hachés
1 pintade, désossée
125 ml (1/2 tasse) de pistaches entières
45 ml (3 c. à soupe) de beurre
Sel et poivre

Préparation

- 1- Dans une casserole, déposer les jarrets de porc avec le clou de girofle, l'oignon, le céleri, l'ail, le poivre, le sel et l'eau. Porter à ébullition et laisser mijoter 1h15. Laisser tiédir, passer le bouillon dans un tamis et conserver la chair. Hacher la viande et la remettre dans le bouillon. Ajouter les abricots au bouillon.

- 1- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

- 2- Hacher la chair des cuisses et l'ajouter au bouillon. Faire des lanières avec la chair des poitrines.

- 3- Dans un moule à pain de 20 x 10 cm (8 x 4 po), répartir 1/3 des lanières de poitrine au fond du moule. Couvrir de la moitié de la viande de porc et d'abricots. Déposer des lanières de pintade et les pistaches uniformément. Répartir le reste du porc et des hauts de cuisse, des abricots et du jus de cuisson. Terminer par des lanières de poitrine de pintade.

- 4- Couvrir d'une feuille d'aluminium. Cuire au four environ 1h30. Sortir du four.

- 5- Déposer un moule à pain de même dimension sur le dessus et déposer une boîte de conserve dedans pour écraser la terrine. Laisser tiédir et réfrigérer une nuit avant de démouler.

■ ■ ■

Pintade en crapaudine, sauce aux arachides

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 1 heure
Portions : 2

Ingrédients

1 pintade
3 gousses d'ail, hachées
15 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais râpé
1 lime
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'arachide
Sel

Sauce

250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet
45 ml (3 c. à soupe) de beurre
d'arachide croquant
Sauce Tabasco au goût
Sel

Préparation

- 1- Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

- 2- À l'aide d'un bon couteau, trancher la pintade en deux sur le dos. Ouvrir et aplatir la pintade. Déposer la pintade à plat dans un bol. Bien la frotter avec le jus de 1/2 lime et le reste des ingrédients. Laisser macérer quelques heures au réfrigérateur.

- 3- Déposer la pintade à plat sur une plaque de cuisson. Faire griller au four environ 55 minutes.

- 4- Dans une casserole, fouetter le reste du jus de lime et les ingrédients de la sauce à feu moyen jusqu'à épaississement léger.

- 5- Servir la pintade avec la sauce aux arachides.

LE COURRIER DE RICARDO



RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

Vous voulez poser une question à Ricardo Larrivée, notre chroniqueur gastronomique? Expédiez un courriel à l'adresse actual@lapresse.ca ou laissez un message dans notre boîte vocale au (514) 350-4923.

Q JACQUELINE THOU: Je lis avec beaucoup d'intérêts chaque jeudi votre rubrique. Je me permets de vous demander où je pourrais me procurer du pralin en poudre. Je dois préparer un pralin-brest, la recette stipule que la crème appelée paris-brest comporte un pralin en poudre. J'ai téléphoné à de nombreux endroits d'aliments en vrac, j'ai tenté ma chance à Première Moisson mais non. Pouvez-vous m'aider?

R RICARDO: Le pralin est du sucre caramélisé avec des amandes ou des noisettes. Une fois durci, le pralin est broyé plus ou moins grossièrement. On l'utilise en confiserie pour parfumer les garnitures des chocolats ou décorer des gâteaux. Il est aussi utilisé pour aromatiser les crèmes et les glaces. On trouve du pralin à Montréal au Gourmet Laurier, 1042, avenue Laurier, Ouest, à Outremont. Tel : 514-274-5601. Si vous désirez préparer votre pralin, voici une recette. Faites fondre 180 ml (3/4 tasse) de sucre dans 60 ml (1/4 tasse) d'eau et cuire jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée. Retirez du feu. Ajoutez 250 ml (une tasse)

d'amandes entières non mondées (non pelées), mélangez et étendez le pralin sur une plaque beurrée. Laissez prendre puis broyez en petits morceaux au couteau ou finement au robot.

Q SUZANNE GAUVREAU: J'aimerais connaître la différence entre un four conventionnel et un four à convection, particulièrement la différence de degrés et de temps de cuisson.

R RICARDO: Fouad Kejo de chez Signature Bachand, nous explique, que le four à convection a l'avantage d'offrir un chaleur tournante répartie également partout dans le four. En utilisant le degré de température proposé dans une recette, on pourra s'attendre à une diminution du temps de cuisson d'environ 25%. Par exemple, un gâteau qui cuit habituellement en une heure devra être vérifié après environ 45 minutes de cuisson dans un four à convection. Les degrés sont les mêmes pour les deux modes de cuisson.

Q MAUDE: Vous m'avez donné le goût de faire des beignes à votre émission la semaine dernière. Cela ressemblait aux beignes de ma mère, mais moi, je n'en ai jamais fait. Doit-on vraiment avoir une friteuse pour faire des beignes?

R RICARDO: Oui. Je ne pourrais jamais recommander de faire des beignes sans friteuse, comme toute autre friture d'ailleurs. On sait que bien des incendies sont causés par de la friture faite dans un chaudron. Si vous n'utilisez pas souvent une friteuse, empruntez-la à un ami. Vous pouvez aussi vous en acheter une pour moins de 100\$. La friteuse vous permet aussi de connaître votre température de cuisson. La température idéale de l'huile

sera de 190 °C (375 °F). Pour que les beignes absorbent moins de gras en cuisant, les assécher en les laissant reposer une dizaine de minutes sur du papier absorbant avant de les cuire. Pour manipuler facilement les beignes non cuits, utilisez une large spatule de métal que vous aurez préalablement trempée dans l'huile chaude. Les beignes glisseront alors aisément dans l'huile. Il faut éviter de surcharger la friteuse. Un dernier truc: faites frire deux ou trois beignes à la fois pour maintenir l'huile à la bonne température et laisser suffisamment d'espace à chacun pour bien dorer.

– Faire cuire les beignes de deux à trois minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Quand les beignes remontent à la surface, c'est qu'ils sont à point sur le premier côté et qu'il faut les retourner.

– Retirer les beignes avec une longue fourchette ou avec des pincettes.

– La cadence est importante pour maintenir l'huile à la bonne température. Donc, quand on commence, il faut pratiquement poursuivre sans s'arrêter.

– Déposer les beignes cuits sur du papier absorbant pour bien les éponger.

– Pendant le refroidissement, saupoudrer les beignes de sucre en poudre ou de sucre assaisonné, sauf si on les congèle.

– Le cas échéant, bien laisser refroidir les beignes avant de mettre au congélateur dans des sacs de plastique hermétiques. Les beignes décongèlent rapidement. C'est vraiment la façon idéale de les conserver.

PINTADE

Suite de la page B1



Photo ALAIN ROBERGE, La Presse

Originaire de l'Afrique, la pintade se trouve de plus en plus dans la Vallée du Richelieu. Michel Lozeau est un de ceux qui en pratiquent l'élevage.

« Le bâtiment est resté debout par miracle. C'est un signe du destin ! J'ai maintenant le sentiment que nous sommes là pour rester malgré des débuts difficiles et des investissements importants », ajoute sa femme, une excitante et hygiéniste dentaire convertie en agricultrice. « Comme le veut le proverbe : Qui prend mari, prend pays. Avec trois enfants, le plus difficile est de concilier les exigences familiales avec celles de la ferme. »

C'est l'une des raisons qui ont incité Michel Lozeau à se réorienter. Et aussi le besoin de relever un nouveau défi au début de la quarantaine. « Passer de l'élevage des vaches à celui des pintades nécessite tout un apprentissage. Je ne suis pas un agriculteur qui produit pour produire. Il faut que j'aime ce que je fais et même l'animal avec lequel je travaille. »

S'engager dans une production à la fois marginale et artisanale exige du courage et de l'audace. « Après quatre générations de producteurs laitiers dans la famille, j'ai senti une sorte de brisure même si, pour moi, le temps était venu de rompre avec la tradition et de réaliser autre chose. »

À son grand étonnement, Les produits d'Antoine ont remporté le prix d'excellence dans la catégorie agricole décerné par la chambre de commerce de la Vallée-du-Ri-

cheliu cet été. « Une reconnaissance inattendue qui m'encourage à poursuivre dans la voie de l'innovation en dépit des risques. La pintade demeure un produit raffiné encore peu connu au Québec. Tout est à faire : promotion, mise en marché, etc. »

Il y a un seul couvoir à Drummondville qui produit annuellement 200 000 pintadeaux dont 60 % sont destinés au Québec et 40 % à l'exportation. Les oeufs, comme les petits d'un jour, proviennent d'Europe. Le nombre de producteurs bien établis ne dépasserait pas 10 et deux seulement seraient dans la grande région de Montréal. La viande est vendue ici et exportée par certains.

Michel Lozeau compte beaucoup sur l'appui des restaurateurs de sa région qui sont une vingtaine à offrir de la pintade à leur menu. Durant l'entrevue, il a reçu un appel du Manoir Rouville-Campbell de Mont-Saint-Hilaire qui voulait placer une commande pressante.

De temps à autre, Michel Lesage, propriétaire et chef cuisinier du restaurant Les Espaces gourmands à Saint-Charles-sur-Richelieu, donne un coup de main au couple pour préparer certains mets et tester de nouvelles recettes. « C'est eux qui m'ont approché et j'apporte ma collaboration lorsque je suis disponible », dit-il.

Selon lui, l'intérêt des restaurateurs pour la pintade de Michel Lozeau est surtout attribuable à la qualité du produit. Le dépliant de promotion précise que les oiseaux sont nourris de grains moulus sur la ferme. « Sans antibiotique, OGM et sous produit animal. » Des critères que les restaurateurs et les consommateurs recherchent de plus en plus.

« Ça ne m'intéresse pas de produire quelque chose que je n'ai pas le goût de manger. Moi-même je cuisine, en plus de faire les découpes. Il n'y a que les rillettes et la pintade fumée qui sont préparées à l'extérieur », précise Michel Lozeau.

Oiseau polyvalent

La pintade occupe une grande place sur le menu du restaurant Les Espaces Gourmands : bouillon, entrées et plats divers. « Il ne manque que le dessert mais je ne pousse pas jusqu'à faire une crème brûlée avec les oeufs de pintade », dit le propriétaire d'origine européenne. Il apprécie son goût fin, plus doux que le gibier mais plus marqué que le poulet. « J'aime aussi sa polyvalence. On peut l'apprêter de multiples façons. L'important est de ne pas trop la cuire pour que la chair reste rosée et moelleuse. Rôtie, elle est prête lorsqu'on la retourne et que le jus qui s'écoule est clair et transparent. » Riche en protéines, elle contient moins de calories que le poulet. Il est particulièrement fier de la mousse de foie blond au porto et cognac qu'il prépare avec Michel Lozeau.

« Ce ne sont pas toutes les pintades qui donnent ces beaux foies blonds. Il faut les sélectionner. Aucune n'est forcée ; le gavage est naturel. » Certaines mangent tout simplement trop, ce qui provoque une hypertrophie du foie. « La mousse est un pur délice gastronomique ! »

Avec son cousin Serge, boucher à Saint-Isidore, Michel Lozeau effectue des tests cu-

linaires depuis plusieurs semaines pour produire une saucisse à la pintade. « Nous cherchons la bonne saveur. Une saucisse cocktail que j'aimerais offrir pour le temps des Fêtes. » Son cousin est un spécialiste de la saucisse artisanale. Il en fait plus de 70 variétés et sa réputation dépasse son petit village.

Les produits d'Antoine vendent aussi des saucisses et autres charcuteries de veau et de bœuf qui sont élevés sur des terres voisines. À l'occasion, ils ont quelques produits d'autres artisans comme la moutarde à la bière de Fourquet Fourchette de Chambly.

« Ce ne sont pas les idées de recettes de pintade qui manquent », dit Joanne Bourdua qui aimerait aussi mijoter des plats moins raffinés comme un cassoulet. Elle veut se sentir plus heureuse et davantage à sa place dans sa cuisine expérimentale ou derrière le comptoir du kiosque de vente que dans l'étable où elle participait aux différentes corvées.

« Depuis plusieurs années, je rêvais d'avoir un dépanneur parce que j'aime le contact avec le public. Le défi est toutefois plus grand. Il faut bâtir notre réputation et attirer la clientèle à la ferme. Je commence à accueillir des gens de Montréal et d'un peu partout. Le chef et chroniqueur gastronome Philippe Mollé, est même venu nous visiter dernièrement. »

Mais Joanne Bourdua n'est pas encore parvenue à convaincre sa fille aînée Érika, 13 ans, de manger de la pintade. « Trop sensible ! Les oiseaux qu'elle nourrit dans la ferme de démonstration sont devenus ses amis. » Son père, lui, trouve que le volatile a du « caractère ». Même dans l'assiette !

Les mets de la Vallée

Produit du terroir ou non, la pintade demeure les mets de la Vallée du Richelieu « C'est notre marque distinctive. On songe même à un festival gastronomique. Les régions s'efforcent aujourd'hui de mettre en valeur leurs artisans et leurs producteurs », explique Caroline Boisson de Tourisme Richelieu qui, avec d'autres partenaires, organise déjà l'événement Coup de coeur gourmand. Un souper-bénéfice gastronomique annuel préparé par des chefs de la région pour promouvoir le tourisme et faire connaître les produits locaux. Cette année, la pintade d'Antoine était servie en velouté avec foie gras de Carignan et pain brioché.

Michel Lozeau aimerait bien que la pintade soit reconnue officiellement comme un produit du terroir. « Je ne veux pas avoir le monopole mais seulement préserver des standards de qualité. » Il y a actuellement un débat autour de l'appellation « terroir » qui devrait normalement répondre à plusieurs critères dont l'un est que le produit soit lié à l'histoire de la région.

Dans le cas de la pintade, on sait seulement qu'elle a été importée au Canada par les Britanniques vers la fin du 19^e siècle. Certains se plaisent à imaginer que les soldats du Fort-Chambly en avaient à leur table, mais cela n'a pas été démontré.

Les produits d'Antoine : 2015, du Rivage, à Saint-Antoine-sur-Richelieu. Tél. : (450) 787-2988. Ouvert les jeudis, vendredis et samedis de 9 h à 17 h.

CORRECTION de la VUE au LASER

Expérience
Notre équipe de chirurgiens de Montréal a effectué plus de 45 000 interventions au LASIK.

Technologie
Nous utilisons le laser Bausch & Lomb 217, ainsi que la nouvelle technologie de correction de la vue sur mesure, Zyoptix.

Résultats
La majorité de nos patients bénéficient d'une vision 20/20 après la chirurgie.

Pierre Demers, MD Ophthalmologiste 9 000 chirurgies
Avi Wallerstein, MD Ophthalmologiste 18 000 chirurgies
Mark Cohen, MD Ophthalmologiste 18 000 chirurgies

DEMANDEZ NOTRE PRIX SPÉCIAL

Nos frais incluent l'examen pré-opératoire, le traitement au LASIK et les suivis post-opératoires.

À partir de **\$ 590** /oeil*

*Se termine le 31 décembre 2002. Certaines conditions s'appliquent. Le prix peut varier selon votre prescription. Applicable sur une chirurgie des deux yeux.

LASIK M.D. MONTRÉAL

DES SOINS DE QUALITÉ À UN PRIX ABORDABLE

(514) 845-1515

Tour IBM, 1250 René-Lévesque Ouest

Montréal Toronto Mississauga Niagara Falls

(866) 366-2020 • www.lasikmd.ca

Souriez... c'est gratuit!

caméra image

À l'achat de produits identifiés

GRATUIT!
2 accessoires

500\$
en coupons-rabais!

Forfait Partezbranché!

Motorola C332

- Sonneries polyphoniques MIDI
- Prêt-à-naviguer
- Composition vocale
- Alerte par vibration
- Icônes, écrans de veille et sonneries téléchargeables

Rég. : 119⁹⁹\$
Remise postale de Rogers AT&T** : -20⁰⁰\$

99⁹⁹\$ + PRIMES!*

Forfait Partezbranché!*

Comprend :

- 4 mois de temps d'antenne
- 100 minutes locales par mois
- Week-ends locaux illimités (à partir de minuit le vendredi jusqu'à 8h le lundi)
- 2500 messages texte entrant par mois
- Mise en attente, renvoi d'appel et renvoi sur occupation/non réponse
- Appel de groupe
- Motorola C332

Demandez comment recevoir une offre prime d'une valeur de 125\$!

Puissance et performance!

Ensemble gratuit!

REPLACEZ votre clavier et souris par un **ENSEMBLE SANS FIL Yahoo!** pour seulement 68\$ de plus à l'achat d'un Micror Innova.

Moniteur LG 17" INCLUS!

Boreal Inno 140
Processeur Intel Pentium IV 1.7 GHz
• Mémoire : 256 Mo
• Disque rigide : 40 Go
• CD-RW : 40x/10x/40x
• Fax/modem : 56K V90
• Port réseau 10/100
• Carte de son 128 voix • Windows XP
• Microsoft Works 7.0

1298\$
+ ensemble gratuit
+ 6 mois sans frais ni intérêt!*

Micor Innova 340
Processeur Intel Pentium IV 2.4 GHz
• Mémoire : 512 Mo
• Disque rigide : 80 Go 7200 RPM
• Lecteur DVD : 16x • CD-RW : 40x/10x/40x
• Fax/modem : 56K V90
• Port réseau 10/100 • Port IEEE 1394
• Carte vidéo NVIDIA 64 Mo avec sortie TV
• Carte de son 128 voix • Windows XP
• Microsoft Works 7.0

1998\$
+ ensemble gratuit
+ 6 mois sans frais ni intérêt!*

Apple

iMac
PowerPC G4 700 MHz
• Mémoire : 128 Mo • Disque rigide : 40 Go
• CD-RW • Modem 56K • Port réseau 10/100
• NVIDIA GeForce2 MX avec 32 Mo DDR
• FireWire et ports USB
• Mac OS X • iMovie
• iPhoto • iTunes
• AppleWorks

1848\$
+ 6 mois sans frais ni intérêt!*

Grande sélection d'ordinateurs disponible en magasin!

Dumoulin
Électronique • Informatique • Photo • Communications

MONTRÉAL 8390, 8251, rue St-Hubert • MONTRÉAL (CENTRE-VILLE) 2050, boul. St-Laurent • ST-LÉONARD 6852, rue Jean-Talon Est • LASALLE 7197, boul. Newman
MONTRÉAL-NORD 5095, boul. Henri-Bourassa E. • WEST ISLAND 2315, route Transcanadienne • LAVAL 1599, autoroute 440 O. • CARREFOUR LAVAL 3035, boul. Le Carrefour
PLACE ROSEMÈRE rue Le Boulthillier • BROSSARD 5705, boul. Taschereau • PROMENADES ST-BRUNO • LONGUEUIL 2203 ch. Chambly

Plus de 55 succursales à travers le Québec! Composez le **1-877-Dumoulin** pour connaître la succursale la plus près de chez vous.

*Aucun paiement ni intérêt si le prix de vente est payé en totalité 6 mois suivant la date d'achat, à défaut de quoi des frais d'intérêts seront exigés à partir de la date d'achat. Taxe payable en magasin lors de l'achat. Sujet à l'approbation du crédit par l'institution financière. Détails en magasin.
** À l'achat de produits sélectionnés. Détails en magasin. Ces promotions se terminent le 13 décembre 2002 ou jusqu'à épuisement des stocks sauf indication contraire. Les illustrations peuvent différer. Certains modèles ne sont pas disponibles dans toutes les succursales.

Magasinez en ligne! dumoulin.com

Dumoulin
Électronique • Informatique • Photo • Communications

MONTRÉAL 8390, 8251, rue St-Hubert • MONTRÉAL (CENTRE-VILLE) 2050, boul. St-Laurent • ST-LÉONARD 6852, rue Jean-Talon Est • LASALLE 7197, boul. Newman
MONTRÉAL-NORD 5095, boul. Henri-Bourassa E. • WEST ISLAND 2315, route Transcanadienne • LAVAL 1599, autoroute 440 O. • CARREFOUR LAVAL 3035, boul. Le Carrefour
PLACE ROSEMÈRE rue Le Boulthillier • BROSSARD 5705, boul. Taschereau • PROMENADES ST-BRUNO • LONGUEUIL 2203 ch. Chambly

Plus de 55 succursales à travers le Québec! Composez le **1-877-Dumoulin** pour connaître la succursale la plus près de chez vous.

LÀ OÙ LE SERVICE EST DISPONIBLE.

* Détails en magasin. † Échangeable sur un prochain achat. Détails en magasin. ** Certaines conditions s'appliquent. Offre pour un temps limité. Détails en magasin. *** Rogers Communications inc. Utilisé sous licence. **** AT&T Corp. Utilisé sous licence.

Magasinez en ligne! dumoulin.com

Dumoulin
Électronique • Informatique • Photo • Communications

MONTRÉAL 8390, 8251, rue St-Hubert • MONTRÉAL (CENTRE-VILLE) 2050, boul. St-Laurent • ST-LÉONARD 6852, rue Jean-Talon Est • LASALLE 7197, boul. Newman
MONTRÉAL-NORD 5095, boul. Henri-Bourassa E. • WEST ISLAND 2315, route Transcanadienne • LAVAL 1599, autoroute 440 O. • CARREFOUR LAVAL 3035, boul. Le Carrefour
PLACE ROSEMÈRE rue Le Boulthillier • BROSSARD 5705, boul. Taschereau • PROMENADES ST-BRUNO • LONGUEUIL 2203 ch. Chambly

Plus de 55 succursales à travers le Québec! Composez le **1-877-Dumoulin** pour connaître la succursale la plus près de chez vous.

*Aucun paiement ni intérêt si le prix de vente est payé en totalité 6 mois suivant la date d'achat, à défaut de quoi des frais d'intérêts seront exigés à partir de la date d'achat. Taxe payable en magasin lors de l'achat. Sujet à l'approbation du crédit par l'institution financière. Détails en magasin.
** À l'achat de produits sélectionnés. Détails en magasin. Ces promotions se terminent le 13 décembre 2002 ou jusqu'à épuisement des stocks sauf indication contraire. Les illustrations peuvent différer. Certains modèles ne sont pas disponibles dans toutes les succursales.

IRAK COMPTE À REBOURS

À la veille de l'échéance imposée par l'ONU, La Presse fait le point sur la situation explosive en Irak

À lire samedi dans **La Presse**

| ISLAM |

Le port du foulard redevient d'actualité en Turquie

Agence France-Press

ISTANBUL — L'épineuse question du port du foulard islamique à l'école et à l'université est redevenue d'actualité dans la Turquie laïque, un mois après l'arrivée au pouvoir du parti de la Justice et du Développement, issu de la mouvance islamique.

« Nous sommes plus optimistes maintenant, car nous voyons que le parti au pouvoir accorde plus d'importance aux droits de l'homme », estime Emine Gulshah Tolun, 17 ans, qui fait depuis février le siège du lycée qui l'a expulsée à cause de son voile.

Au second semestre de l'année scolaire passée, elles ont été environ 350 élèves du lycée de formation de prédicateurs (imam hatip) de Acibadem, sur la rive asiatique d'Istanbul, à se voir interdire l'entrée de l'établissement. Depuis, elles sont une cinquantaine à battre le pavé, inlassablement, devant l'établissement où quelque 800 autres élèves suivent un enseignement axé sur l'Islam pour la préparation à des métiers liés à la religion musulmane.

Depuis que l'armée, gardienne du dogme laïque, a acculé à la démission en 1997 le premier ministre islamiste Necmettin Erbakan, l'application stricte du code vestimentaire républicain a jeté à la rue des milliers de lycéennes et d'étudiantes, qui espèrent aujourd'hui un assouplissement de la législation. « Nous voulons entrer de plein droit, et la tête couverte, dans l'école », revendique Fatma Aladag, 17 ans.

Pour Nur Erter, vice-recteur de la



Photothèque La Presse

Quelque 350 élèves d'un lycée d'Istanbul se sont vu refuser le droit de porter le foulard islamique, cette année.

grande Université d'Istanbul, la question est réglée depuis longtemps, et d'ailleurs, il n'y a « plus une seule étudiante voilée sur le campus », et les manifestations ont cessé. « Quand j'ai étudié ici dans les années 1970, raconte-t-elle, « il n'y avait pas une seule étudiante voilée. Or elles étaient 1265 en 1997, quand l'interdiction a été de nouveau appliquée ».

« En 1999, 15 filles ont voulu s'inscrire avec le foulard (...) et cette année, une seule étudiante a refusé d'entrer à l'université sur 120 qui ont tenté de braver l'interdit », selon M^{me} Erter.

« La loi veut que les étudiants soient admis dans les établissements d'enseignement en « habit moderne », et la Cour constitutionnelle a tranché en 1989 sur le fait que le foulard n'est pas compatible avec le terme d'habit moderne », selon M^{me} Erter.

Pour les lycéennes d'Acibadem, seul établissement du pays où perdure une telle « résistance », cette intransigeance fait fi du caractère musulman de la population. « C'est ma religion qui veut que je sois couverte. C'est une question de croyance, le Coran le veut ainsi », explique Emine. Fatma y voit pour sa part « une question de libertés fondamentales, et si ce pays est un État de droit, les gens découverts doivent pouvoir y vivre, et ceux qui choisissent de se couvrir doivent pouvoir y étudier ».

Dans les locaux majestueux de l'Université d'Istanbul, Nur Erter voit surtout un « comportement militant » dans ces revendications. « On s'est rendu compte que les parents recevaient des aides de fondations islamistes pour envoyer leurs filles couvertes, alors on leur a offert le même genre d'assistance sociale, logement, emploi ou bourse, et la plupart d'entre elles ont renoncé à leur revendications », se félicite M^{me} Erter.

« Nous ouvrirons tous les recours possibles et nous finirons nos études, mais pas question de retirer notre foulard ! » promet pourtant Fatma.

Nur Merter, de son côté, constate que depuis l'arrivée au pouvoir le mois dernier de l'AKP, le problème du foulard est revenu à l'ordre du jour, et elle s'affirme inquiète pour l'avenir.

« Dites non à Coke »

Agence France-Press

KUALA LUMPUR — Des milliers de musulmans malaisiens ont lancé hier un boycottage de Coca-Cola, symbole du pouvoir des États-Unis, a dit Nadzim Johan, secrétaire de direction de l'Association des consommateurs musulmans de Malaisie (MCAM).

« Le boycottage est une réponse à l'interférence des Occidentaux dans les affaires intérieures des pays musulmans sous couvert de lutte contre le terrorisme », a-t-il dit.

Il a précisé que la campagne durerait trois mois. Le groupe de consommateurs en évaluerait ensuite l'impact avant de s'en prendre de la même manière à un autre produit symbole des États-Unis, comme le hamburger de McDonald's.

La MCAM a lancé sa campagne en vidant en public des dizaines de boîtes de Coca-Cola.

La MCAM compte parmi ses membres une association regroupant 7000 restaurants musulmans.

Son dirigeant a estimé que le boycottage baptisé « dites non à Coke » n'éliminerait pas le géant de Malaisie mais marquerait le coup notamment à l'occasion de la fête de la fin du jeune du ramadan.



Récemment ménopausée?

Vous voulez en savoir plus sur les hormones, l'humeur et la mémoire?

L'Université McGill et le Département d'obstétrique et gynécologie de l'Hôpital Royal Victoria invitent les femmes **postménopausées**, âgées de **49 à 60 ans**, qui ne prennent pas d'hormones, à participer à une étude sur les hormones, l'humeur et la mémoire.

Les participantes recevront des préparations hormonales et devront remplir des questionnaires.

Cette étude est menée par le Dr Barbara Sherwin

Pour plus de précisions, prière d'appeler Lorna au (514) 398-6145

3101499

LE DIMANCHE 8 DÉCEMBRE

Entrez au Palais par la grande... fenêtre!

Pour un dimanche haut en couleur et en surprise, participez à l'inauguration du nouveau Palais des congrès de Montréal, où vous attendent musique et amusement pour toute la famille.

UN GRAND DÉFI À RELEVER

- Participez à notre rallye découvertes, histoire de tester vos connaissances tout en vous amusant.

15 SPECTACLES EN CONTINU

- Animation de rue
- Musique urbaine, classique, jazz
- Musique du monde
- Chorale de Noël

DE NOMBREUX PRIX À GAGNER

- Un voyage pour quatre à l'île d'Anticosti
- Un voyage pour deux à la Baie James
- Une fin de semaine pour deux à l'hôtel Le Saint-Sulpice et bien d'autres!

Valeur approximative des prix: 7000 \$

LE PALAIS DES CONGRÈS DE MONTRÉAL VOUS OUVRE SES FENÊTRES SUR LE MONDE. VENEZ L'INAUGURER EN FAMILLE LE DIMANCHE 8 DÉCEMBRE DE 10 HEURES À 16 HEURES!

ENTRÉE GRATUITE

ACCÈS: 1001, RUE DE BLEURY OU 201, AVENUE VIGER OUEST
MÉTRO PLACE D'ARMES
POUR INFO: 514.871.3170

Palais des congrès de Montréal

Rallye découvertes

POUR AVOIR DEUX FOIS PLUS DE CHANCES DE GAGNER, DÉCOUPEZ CE COUPON ET APORTEZ-LE AVEC VOUS!

Palais des congrès de Montréal

NOM _____

PRÉNOM _____

ADRESSE _____ APP. _____

VILLE _____ CODE POSTAL _____

TÉLÉPHONE (RÉSIDENT) _____ (TRAVAIL) _____

COURRIEL _____ ÂGE* _____

Les facsimilés ne sont pas acceptés. Les règlements du concours sont disponibles au Palais des congrès de Montréal. * Ce concours s'adresse aux personnes âgées de 18 et plus.



LE SKI 4 ÉTOILES

Forfait Ski 5 montagnes à partir de 103 \$

Par personne, par nuit, hébergement en occupation double, élégante chambre, petit déjeuner gourmand, billet de ski valide pour n'importe quelle des 5 stations de la Vallée de Saint-Sauveur (Mont Saint-Sauveur, Mont Avila, Ski Morin Heights, Ski Mont Gabriel, Mont Olympia), accès à la piscine, au bain tourbillon, au sauna et à toute l'abondance des Laurentides.

PROFITEZ DE NOS PRIVILEGES FAMILLES



MANOIR
SAINT-SAUVEUR
HÔTEL DE VILLÉGIATURE
4 SAISONS

3096105A

246, chemin du Lac Millette, Saint-Sauveur, Qc JOR 1R3 3101811

Détails de tous nos forfaits 4 étoiles:
1 866 482.5447 • www.manoir-saint-sauveur.com



OFFREZ LE VIEUX-QUÉBEC EN CADEAU!

OFFREZ L'UN DE NOS 12 FORFAITS EN CERTIFICAT-CADEAU À PARTIR DE **115 \$** (PAR CHAMBRE, PAR NUIT)

Gastronomique, Évasion, Vieux-Québec, Familial, Ski, Traineau à chiens, et plusieurs autres.

HÔTEL MANOIR VICTORIA

44, côte du Palais, Vieux-Québec (Qc) G1R 4H8 Tél.: 418.692.1030 Fax: 418.692.3822 Courriel: admin@manoir-victoria.com
www.manoir-victoria.com 1 800 463.6283

VENTE EXCLUSIVE



TAPIS PERSANS ET ORIENTAUX

À LA DEMANDE GÉNÉRALE - CE N'EST PAS UN ENCAN
Liquidation complète de tout le stock

PREMIER ARRIVÉ,
PREMIER SERVÉ!

TOUS LES TAPIS

AUSSI EN GRANDES DIMENSIONS

De 600\$ à 1000\$

PAYEZ ET EMPORTEZ

Venez choisir le vôtre.

6 HEURES SEULEMENT

DIMANCHE 8 décembre - 12 h à 18 h

chez

LIQUIDATEURS ROYAL

5814, AV. DU PARC, MONTRÉAL (514) 272-4778

SONY®

FUSION DE PUISSANCE ET DE LÉGÈRETÉ

Le VAIO GRS175, doté d'un puissant processeur-M Mobile Intel® Pentium® 4, allie la performance d'un ordinateur de bureau à la mobilité d'un bloc-notes, élevant l'informatique portable ultra-équipée dans une classe à part.

2599,99 \$*

après remise postale de 100 \$



BRANCHEZ et CRÉEZ

avec logiciel créatif
exclusif de Sony.

REMISE POSTALE DE 100 \$

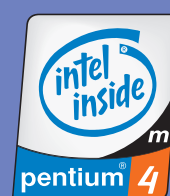
Vous obtiendrez une remise de 100 \$, par courrier, à l'achat d'un bloc-notes PCG-GRS175 VAIO entre le 24 octobre et le 31 décembre 2002. Détails dans les magasins.



Pesant à peine 6,9 lb et doté du puissant processeur_M Mobile Intel® Pentium® 4, le VAIO GRS175 est conçu pour maximiser la productivité et la mobilité. Le lecteur DVD/CD-RW combiné peut aisément emmagasiner des présentations multi-médias ou se retirer pour accroître l'autonomie, en insérant une seconde batterie optionnelle. De plus, l'entrée Memory Stick® facilite le transfert de données, d'images numériques ou de musique, de sorte à entièrement exploiter le logiciel multi-média original de Sony. Avec un VAIO GRS175, vous serez en mesure d'épanouir votre créativité personnelle et de développer votre productivité professionnelle ; simplement « branchez et créez ».

VAIO
BLOC-NOTES GRS175

PCG-GRS175 : Version française de Microsoft® Windows® XP édition familiale
• Processeur Mobile Intel® Pentium® 4 de 1,8 GHz-M • DDR SDRAM de 256 Mo, expansible à 512 Mo • Écran ACL TFT XGA (1024 x 768) de 15 po • Multibaie permutable à chaud entre lecteur DVD/CD-RW combiné et seconde batterie optionnelle • Entrée de support Memory Stick™ • Interface numérique S400 i.LINK (IEEE1394) • Puce graphique ATI MOBILITY™ RADEON™ 7500 • Ethernet 10BASE-T/100BASE-TX



Les PC Sony utilisent des logiciels Microsoft® Windows® authentiques. Veuillez vous référer au site www.microsoft.com/piracy/howtotell

Disponible au site www.fr.sonystyle.ca, en composant le 1-888-289-7669 et chez les détaillants sélectionnés Maison Sony • Future Shop • Bureau en Gros • CompuSmart • Dumoulin • Tanguay

*PDSF. Les prix des détaillants peuvent varier. © Sony, VAIO, Memory Stick, i.LINK sont des marques de commerce de Sony Corporation. Intel, le logo Intel Inside et Pentium sont des marques de commerce ou des marques déposées d'Intel Corporation ou de ses filiales aux États-Unis, et dans d'autres pays. Windows est une marque de commerce de Microsoft Corporation.

FAMILLE



COLLAGE



Sortie de la semaine

POUR LES 5 ANS et moins, une visite au Biodôme de Montréal s'impose : Caillou en personne leur fera découvrir les joies de l'hiver, mais ils pourront également se réchauffer le museau dans la serre tropicale avec les minuscules tamarins dorés et les magnifiques aras multicolores (à compter de samedi, Caillou est présent à toutes les heures à partir de 10h30 les week-ends — informations : (514) 868-3053). Pour les 5 ans et plus, pourquoi pas le classique ballet *Casse-Noisette*, mais en version plus intime ? Depuis 19 ans, la troupe Ballet Ouest propose en effet « son » *Casse-Noisette*, moins flamboyant que celui des Grands Ballets canadiens... mais aussi moins cher (enfant et aînés : 20 \$, adultes : 25 \$). Parfait pour mesurer si l'enfant aime ou non le ballet sans pour autant se ruiner ! Et puis, la musique de Tchaïkovski est toujours aussi jolie et les petites souris, les marmittons et les bonbons, toujours joués par des enfants ! Au Centre Pierre-Péladeau, 300, boulevard de Maisonneuve, samedi, 7 décembre, à 14 h et 19 h 30, ainsi que le dimanche, 8 décembre, à 13 h et 17 h. Informations : (514) 987-6919. Également présenté au Théâtre des Deux-Rives à Saint-Jean-sur-Richelieu, les 14 et 15 décembre.

Citation de la semaine

M^{me} BEATRIZ C. MEJIA nous a fait parvenir des commentaires d'enfants à qui on demandait ce qu'était un grand-mère. En voici quelques-uns :

> Quand les grands-mères vous emmènent en promenade, elles marchent lentement sans écraser les belles feuilles ni les chenilles, et elles ne disent jamais : « avance plus vite ».

> En général, elles sont grosses, mais pas trop pour pouvoir attacher nos souliers.

> Elles savent qu'on a toujours besoin d'un second morceau de gâteau ou d'un plus gros.

> Une vraie grand-mère ne frappe jamais les enfants, elle se met en colère en riant.

> Les grands-mères portent des lunettes et, parfois, elles peuvent même enlever leurs dents.

> Quand elles nous lisent des histoires, elles ne sautent jamais un bout et elles n'ont rien contre si on leur réclame la même histoire plusieurs fois.

> Elles ne sont pas aussi fragiles qu'elles le disent, même si elles meurent plus souvent que nous.

> Tout le monde devrait essayer d'avoir une grand-mère, surtout ceux qui n'ont pas la télé.

> Les grands-mères sont les seuls adultes qui ont toujours le temps...

Bonbon de la semaine

DE NOMBREUSES légendes urbaines circulent à propos de la délicieuse canne de bonbon de Noël : elle aurait été inventée pour récompenser des enfants sages à l'église ou comme mode d'identification entre chrétiens lors de persécutions... Mais la meilleure légende est la suivante : elle fut conçue dure pour symboliser le roc solide qu'est l'église ; en forme de J parce que c'est la première lettre du nom de Jésus et qu'elle représente le bâton du berger ; blanche pour symboliser la pureté du Sauveur ; enfin, elle est décorée de trois petites rayures rouges pour rappeler la flagellation de Jésus avant sa crucifixion. Dans les faits, elle est utilisée comme décoration depuis quelques siècles un peu partout dans le monde, sans qu'on sache vraiment pourquoi... Mais dans tous les cas, c'est plus que du bonbon !

Magazine de la semaine

ON NE PEUT PAS lui reprocher de faire du racolage : la toute nouvelle revue québécoise scientifique dans le domaine des drogues est sobriement baptisée *Drogues, santé et société*. Son premier numéro est consacré au thème « Famille et toxicomanie » et se penche sur les effets de la toxicomanie sur la famille, la transmission générationnelle, l'importance du réseau familial dans la thérapie, etc. Et c'est gratuit... si on est abonné à Internet, puisque le magazine est entièrement édité en mode numérique, à l'adresse suivante : www.drogues-sante-societe.org

Vous avez des mots d'enfants, des suggestions de sortie, des opinions, des expériences, des questions portant sur la famille au sens du large du terme ? Faites-nous les connaître à l'adresse suivante : actuel@lapresse.ca ou La Presse, als section Famille, 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.

Marie-Christine Blais
collaboration spéciale



L'évolution du dessin dépend de la curiosité de l'enfant, de son désir de communiquer avec les autres.

Le dessin est un langage

KATIA CHAPOUTIER
collaboration spéciale

PARIS — Quels sens ont les tracés des tout petits enfants ? Pourquoi se ressemblent-ils tellement d'un continent à l'autre ? Que peuvent bien représenter ces lignes mystérieuses ? Voici quelques-unes des questions auxquelles Varenka et Olivier Marc répondent dans leur livre *Premiers Dessins d'enfants*.

Varenka et Olivier Marc sont tous les deux psychanalystes. Après avoir rassemblé et observé des milliers de dessins d'enfants dans le monde entier, ils ont remarqué combien les dessins se ressemblaient d'un continent à l'autre. Dans leur ouvrage, ils décrivent le cheminement qui amène les tout-petits à la figuration, analysent les significations des différentes étapes et font même un parallèle entre les peintures rupestres et les tracés d'enfants. *Premiers Dessins d'enfants, les tracés de la mémoire* est un livre passionnant qui transforme notre perception des gribouillis. Rencontrez avec les deux auteurs qui se sont prêtés au jeu des questions-réponses en choeur.

Q Quel est le rôle du dessin dans l'évolution de l'enfant ?

R Le début du dessin est un peu comme lorsqu'un enfant va pointer du doigt. Vers 11 mois, grâce à ce pointage il entre en communication avec le monde et il va s'y intéresser. Cela va le préparer à la parole et au désir de parler. Les premiers dessins d'enfants ont quelque chose d'analogique car ils vont préparer l'enfant à entrer dans le monde. C'est avant qu'il ait envie de faire un bonhomme ou une maison. Un enfant qui se met à tracer, c'est comme un enfant qui gazouille et qui va se préparer à la parole. D'ailleurs, l'enfant autiste qui ne pourra pas développer le langage et qui développera très difficilement la représentation graphique, ne pointe pas. Il ne peut pas dessiner l'autre comme différent de lui et à partir du moment où il n'y a pas un autre, il n'y a pas de dessin ni de langage spontané.

Q Que représentent les premiers gribouillis de l'enfant ?

R Il faut savoir qu'au tout début de la vie, l'ovule fécondé est entièrement pris dans des rythmes. Ce sont les rythmes du souffle, des battements cardiaques, de la marche de la mère. Toute la vie se développe dans un jeu rythmique et quand l'enfant se met à dessiner, il traduit ce jeu. Il reprend le début de l'information de sa vie rythmique et il arrive jusqu'au moment où il est capable de représenter l'univers. Et ces premiers dessins sont très importants pour l'équilibre de l'enfant comme les premiers gazouillis vont préparer la parole. Nous nous sommes penchés sur les dessins d'enfants du monde entier et on s'est rendu compte que partout les enfants traduisaient les mêmes rythmes. Il y a une universalité dans les premiers dessins d'enfants. D'ailleurs, les gazouillis des tout petits bébés sont aussi les mêmes partout. Beaucoup de recherches sont faites sur ce thème-là. Ensuite ce sont les cultures qui amènent les différences. Au début de la vie, il n'y a pas de place pour le racisme car on est tous au même niveau.

Q Quelles sont les étapes dans le dessin de l'enfant ?

R La réalité extérieure, il ne la représentera que vers 3 ans. Avant, il dessine des perceptions inscrites dans sa mémoire qui n'ont rien à voir avec le souvenir. C'est une mémoire corporelle. Après qu'il a dessiné ces rythmes puis les spirales, progressivement, apparaissent des formes géométriques. C'est un stade bouleversant pour nous dans l'évolution du dessin de l'enfant car il commence à exprimer quelque chose qui est purement abstrait. Ces formes géométriques sont une représentation abstraite et symbolique de l'univers. Il fait des cercles, des carrés, des triangles et des croix avant de représenter une maison ou un bonhomme. Pour la maison il se sert d'un carré et d'un triangle et il rajoute un rond pour le soleil. Puis ensuite ce cercle, ce carré et ce triangle vont devenir un bonhomme. C'est étonnant car c'est un langage purement symbolique.

Ensuite, l'évolution du dessin dépend de la curiosité de l'enfant, de son désir de communiquer avec les autres, c'est plus

en rapport avec sa famille. Si c'est une famille très permissive, qui le fait communiquer facilement, il va reproduire davantage. S'il a une famille plus passive, moins ouverte au monde, cet enfant aura plus de mal à communiquer.

De la même manière qu'un choc peut l'empêcher de parler, il peut aussi l'empêcher de dessiner. La famille peut être alertée d'un traumatisme grâce au fait que l'enfant s'est arrêté de dessiner. Mais ce n'est pas systématique, certains enfants ont une intensité de communication suffisamment forte pour continuer.

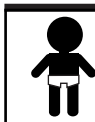
Q Vous dites qu'« aucune forme n'est insignifiante » ?

R De même qu'aucun mot est insignifiant, ni même aucun son. Rien n'est jamais insignifiant. Aucun trait, aucun geste n'est insignifiant. Car c'est toujours pour quelqu'un. Ces dessins sont toujours pour quelqu'un car l'enfant seul n'existe pas. Il n'existe qu'en rapport avec l'autre, au départ avec sa mère, puis son père et ensuite petit à petit les autres. Ses tracés sont toujours pour quelqu'un, même s'il est seul dans une pièce, il dessinera en rapport avec l'autre.

Q Vous faites un lien entre les peintures rupestres des grottes préhistoriques et les dessins d'enfants ?

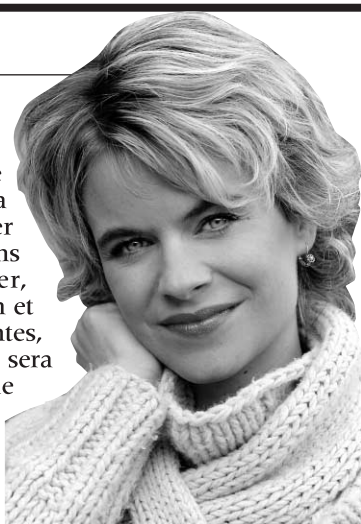
R C'est très troublant, au fond on retrouve dans les premiers dessins d'enfants les mêmes traces que l'on retrouve chez les premiers hommes. Les premiers hommes n'étaient pas du tout maladroits, on voit dans les grottes qu'ils étaient capables de représenter des bisons formidablement dessinés. Mais parmi ces dessins, on remarque des carrés, des sortes d'échelles, des traits parallèles qui sont des abstractions. Le tout petit enfant d'aujourd'hui, quand il commence à s'exprimer, reprend le même processus. Ce qui veut dire que l'enfant referait tout un processus évolutif qu'à suivi l'humanité pour parvenir à la conscience. Finalement, chaque individu refait l'histoire de la vie.

PREMIERS DESSINS D'ENFANTS de Varenka et Olivier Marc aux Éditions Nathan.



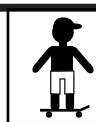
BAMBINS

ANNIE BROCOLI a bien des atouts, et je ne parle pas ici de sa silhouette sculpturale ! La blonde amie des tout-petits vient de lancer l'album *Noël dans l'espace* réalisé par ses copains Guy Tourville et Jean-François Munger, accompagné de deux jolies vidéos d'animation et composé de 13 chansons originales entraînantes, loin des sempiternels *Enfant au tambour*. Annie sera également en spectacle dans les environs de Montréal pendant la période des Fêtes, notamment demain soir à Saint-Jérôme (450 432-0660), à Joliette samedi (450 759-6202) et à Saint-Jean-sur-Richelieu le 21 décembre (450 358-3949). Pour connaître les heures et autres dates de spectacle, jouer avec Annie, etc., rendez-vous sur le site www.dkd.com/anniebrocoli.



ENFANTS

LE MUSÉE McCord propose une foule de «joyeux ateliers sous le gui» pendant le temps des Fêtes. Dimanche, à 13h30, l'atelier «Mitaines, cravates, chaussettes, alouette» permettra de transformer en jolies décorations de Noël toutes nos chaussettes et mitaines devenus orphelines de même que les vieilles cravates de Papa. La semaine prochaine, on crée plutôt des décorations faites avec des bonbons, des tissus, etc. Les réservations sont obligatoires, au (514) 398-7100, poste 222. Le musée McCord est situé au 690, rue Sherbrooke Ouest. Le coût de participation : 10\$ par adulte, 5\$ par enfant (taxes et entrée au Musée incluses).



ADOS

LA PATINOIRE réfrigérée du bassin Bonsecours, au Vieux-Port, ouvre sa glace samedi, à compter de 10h. Or, le samedi soir, la soirée est animée par un DJ de 18h à 21h — en fait, tous les soirs de la semaine ont une thématique (lundi : jazz et swing, mardi : musique latino, mercredi : classique, etc.). En plus, le mercredi, de 18h à 20h, on peut y apprendre les bases du patinage artistique (les mêmes bases sont enseignées aux 3 à 12 ans le dimanche, de 13h à 16h). Enfin, on trouve au bassin Bonsecours une casse-croûte (avec du chocolat chaud!), un terrain de jeu extérieur et un mur d'escalade de 28 pieds. Prix d'entrée : 3 \$ par personne de 6 ans et plus, à moins qu'on préfère l'abonnement de saison (15\$) ou l'abonnement familial (30\$). Informations : (514) 496-PORT ou www.vieuxportdemontreal.com

Marie-Christine Blais
collaboration spéciale

PRIX BOOMERANGS

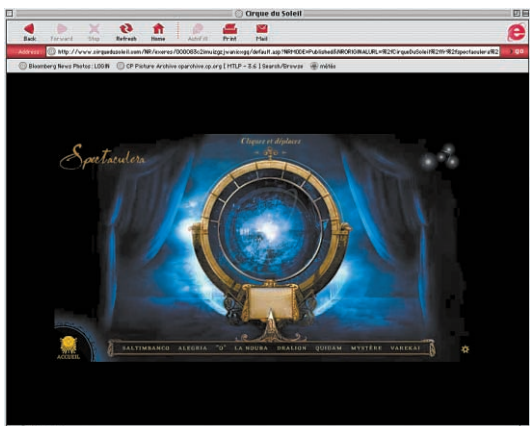
Les créateurs du Web québécois récompensés

SUR LE WEB
AUJOURD'HUI

HIER SOIR au Spectrum de Montréal, c'était la 8^e remise des prix Boomerangs. Une soirée de gala, qui avec le temps, est devenue l'équivalent de la soirée des Prix Gémeaux pour l'industrie de la publicité et du multimédia au Québec. Au programme de la soirée : 29 Grand Prix à remettre.

Le grand gagnant de 2002 est sans contredit l'agence Cossette Interactif qui repart avec quatre Boomerangs, dont deux pour le site Bell GamesMania dans les catégories Publicité interactive et site promotionnel B2C. L'agence Diesel est repartie avec deux Grands Prix, soit un pour le site de Tourisme Montréal sacré meilleur site promotionnel B2B (www.tourisme-montreal.org) et un autre pour le site Web du Cirque du Soleil (www.cirquedusoleil.com) couronné meilleur site Art et Culture.

Radio-Canada remporte quant à elle deux Boomerangs, un dans la catégorie Événement pour le site de la Coupe du monde de soccer 2002 et l'autre pour sa section Jeu-



Le site du Cirque du Soleil, meilleur site Art et Culture.

nesses qui remporte la palme dans la catégorie meilleur site Jeunesse (www.radio-canada.ca/jeunesse) pour une 4^e année consécutive. *Cyberpresse* a fait bonne figure elle aussi en décrochant le Grand Prix dans la catégorie version Internet d'un média imprimé (www.cyberpresse.ca). Dans la catégorie média radio-télévision, c'est le site du producteur de la série *Bunker*, le cirque



MATEO M, gagnant du Grand Prix pour la page personnelle.

(www.bunkerlecirque.org) qui reçoit la palme. Un site signé par les gens de BlueSponge. Une agence très remarquée dans cette présentation des Boomerangs avec plus de quatre créations finalistes.

L'excellent travail de l'équipe Kutoka Interactive a été honoré dans la catégorie CD-ROM éducatif / divertissement pour le jeu *Mia* : *Atelier Créacliq*. Dans le secteur des si-

tes transactionnels, c'est Jetsgo (www.jetsgo.net) qui repart avec le Grand Prix grâce au travail de l'agence Braque. Et c'est la campagne « 28 février 2002 », une campagne très dynamique à l'époque, qui a obtenu le Grand Prix dans la catégorie Utilisation d'Internet dans une campagne de relation publique.

Il faut également souligner les deux catégories non professionnelles, celle de la Page personnelle, apparue l'an dernier, qui a été remportée par MATEO M (www.justhuman.com) et la nouvelle catégorie Étudiants, dont le Grand Prix revient ex aequo au CD-ROM de Calvaire et au site *Webastien* (www.webastien.com). Une trentaine de créations ont été présentées dans chacune des catégories non professionnelles.

Pour consulter la liste complète des 29 lauréats ainsi que des finalistes pour chacune des catégories, vous pouvez consulter le site des Boomerangs (www.infopresse.com/prixboomerangs). Le numéro de décembre du magazine *Info Presse*, en kiosque demain, présentera également toute l'information au sujet des Boomerangs 2002.

Bruno Guglielminetti
collaboration spéciale

Ze cadeau



TROUSSE-CADEAU TOUT COMPRIS :

- 3 mois de service
- Choix de 3 téléphones
- Choix de 3 forfaits
- 2 mois de messagerie texte*
- Pas de frais d'activation



À PARTIR DE
99\$*

Passez à un magasin Espace Bell ou Bell Mobilité.

1 888 4-MOBILE
zecadeau.ca

allez-y



L'offre prend fin le 31 décembre 2002 ou jusqu'à épuisement des stocks. Photo non contractuelle. Produits peuvent ne pas être disponibles dans tous les magasins. *Prix/offre peuvent être modifiés sans préavis. Les frais d'interurbain, d'itinérance, les frais d'accès au réseau et au service 911 ainsi que les taxes s'appliquent chaque mois. †Après les 2 premiers mois, la Messagerie texte illimitée gratuite vous sera automatiquement retirée et chaque message sera facturé 10¢ par la suite. 1 888 4-MOBILE est une marque de commerce de Bell Canada.



Anjou
Les Galeries d'Anjou
(514) 353-0257
Beloeil
Mail Montenach
(450) 446-7176
Brossard
Mail Champlain
(450) 465-8759
Châteauguay
Centre régional
Châteauguay
(450) 691-7665
Coaticook
18, rue du Manège
Pl. J.R. Lefebvre
(819) 849-9997
Cowansville
175, rue Principale
(450) 263-4444

Delson
5, route 132
(450) 635-9999
Dollard-des-Ormeaux
3352, boul. des Sources
(514) 684-6846
3699, boul. St-Jean
(514) 626-8888
Dorion-Vaudreuil
84, boul. Harwood
(450) 424-1416
Dorval
Les Jardins Dorval
(514) 631-1222
Drummondville
2265, boul. St-Joseph
(819) 478-5178
Promenades
Drummondville
(819) 474-4433
Gatineau
Promenades de
l'Outaouais
(819) 246-2355

Granby
Galeries de Granby
(450) 777-4058
Hull
Galeries de Hull
(819) 771-2716
Joliette
Les Galeries Joliette
(450) 755-5533
LaSalle
Carrefour Angrignon
(514) 364-3071
Laval
1655, boul. St-Martin
Ouest
(450) 680-1010
Carrefour Laval
(450) 681-3344
Carrefour Laval (kiosque)
(450) 978-7133
Centre Laval
(450) 680-2355

Longueuil
Place Longueuil
(450) 679-4558
Montréal
5187, avenue Papineau
(514) 526-2020
9280, boul. l'Acadie
(514) 385-0770
5355, rue des Jockeys
(514) 739-7777
892, rue
Ste-Catherine Ouest
(514) 866-6686
Centre Rockland
(514) 340-1269
Les Ailes de la Mode
(kiosque)
(514) 843-8458
Place Alexis-Nihon
(514) 939-2439
Place Dupuis
(514) 844-1313
Place Versailles
(514) 353-8847

Plaza Côte-des-Neiges
232, boul. Curé-Labelle
(450) 979-3838
Tour Jean-Talon
(Rez-de-chaussée)
(514) 270-1155
Montréal-Nord
Place Bourassa
(514) 322-3202
Mont-Tremblant
517, rue de St-Jovite
(819) 681-0404
Pointe-aux-Trembles
12530,
rue Sherbrooke Est
(514) 645-4455
Pointe-Claire
Fairview Pointe-Claire
(514) 630-4992
Repentigny
309, rue Notre-Dame
(450) 585-4455
Les Galeries Rive-Nord
(450) 657-4455

Rosemère
232, boul. Curé-Labelle
(450) 979-3838
Place Rosemère
(450) 435-0024
Salaberry-de-Valleyfield
Centre commercial
Valleyfield
(450) 377-1256
Sherbrooke
2700, rue King Ouest
(819) 823-9994
Carrefour de l'Estrie
(819) 565-1605
Sorel
Les Promenades de Sorel
(450) 742-6789
St-Bruno-de-Montarville
Les Promenades
St-Bruno
(450) 441-1535
Ste-Agathe-des-Monts
80A, boul. Morin
(819) 321-0265

St-Eustache
Place St-Eustache
(450) 623-8500
St-Hubert
5190, boul. Cousineau
(450) 676-9919
3879, boul. Taschereau
(450) 926-2020
St-Hyacinthe
Galeries St-Hyacinthe
(450) 778-1749
St-Jean-sur-Richelieu
391, boul. Séminaire
Nord
(450) 348-5210
Carrefour Richelieu
(450) 349-4400
St-Jérôme
Le Carrefour du Nord
(450) 431-3926
St-Laurent
La Place Vertu
(514) 335-2355

St-Léonard
6050, boul.
Métropolitain Est
(514) 257-9292
Centre Le Boulevard
(514) 376-2288
Terrebonne
Les Galeries Terrebonne
(450) 964-7985
Tracy
604, route Marie-Victorin
(450) 746-7777
Trois-Rivières
5691, boul. Jean-XXIII
(819) 376-6849
Les Rivières
(819) 691-0482
Victoriaville
567, boul.
des Bois-Francis Sud
(819) 357-7777

La Grande Place
des Bois-Francis
(819) 357-5776

FUTURESHOP

Dumoulin

STEREO

LA MAISON

TELEPHONIQUE

Aussi offert
chez les agents
autorisés et
dépositaires
Bell Mobilité.