

ACTUEL

FRANÇOIS CHARTIER ACCORDS LIBANAIS PAGE 2

À TABLE AVEC CHRISTOPHE GEFFRAY PAGE 3



LE DÉCLIN DU BEIGNE

STÉPHANIE BÉRUBÉ

ON N'EN FAIT PRESQUE PLUS. ON EN ACHÈTE MOINS. LE BEIGNE PERD DE LA POPULARITÉ. MÊME SUR LES COMPTOIRS DES BEIGNERIES, QUI LUI LAISSAIENT TOUTE LA PLACE AUPARAVANT. IL N'EST PLUS RARE DE VISITER UN TIM HORTONS POUR N'Y TROUVER QUE QUELQUES SPÉCIMENS DES SAVEURS CLASSIQUES, GLACÉS AU CHOCOLAT OU À L'ÉRABLE, FOURRÉS À LA CRÈME OU À LA CONFITURE.

« À nos débuts, en 1964, tout ce que nous vendions était du café et des beignes », dit Diane Slopeck Weber, directrice des communications pour Tim Hortons. Proportionnellement, les ventes de beignes ont diminué au fil des ans, au profit des nouveaux produits qui apparaissent maintenant sur le menu. Au Canada, la boulangerie ne représente plus que 23 % des ventes chez Tim Hortons, ce qui comprend toutes les viennoiseries, les muffins, les croissants, les bagels et les beignets, entiers ou en trous. Ce qui ne veut pas dire que les affaires vont mal pour Tim, bien au contraire. L'entreprise compte ouvrir entre 300 et 400 nouveaux restaurants au Québec d'ici 10 ans pour doubler le nombre de Tim québécois. Les nouvelles tendances en alimentation poussent simplement

les beigneriers à modifier leurs stratégies marketing.

Car si certains produits cachent bien leurs matières grasses, pour le beigne, il n'y a pas de doute chez le consommateur : beaucoup de gras, beaucoup de sucre, peu du reste. Un beignet contient environ 200 calories, dont un peu plus du tiers provient des matières grasses. On parle du beigne moyen, glacé. Les beignets de fantaisie, à la pâte aromatisée ou fourrés de crème, comptent évidemment plus de calories. Et plus de matières grasses. La populaire roussette au miel, mieux connue par son surnom sympathique de roue de tracteur, contient 320 calories chez Tim Hortons et autant de gras que deux brownies moyens. Ou cinq cuillerées à thé de mayonnaise, au choix. Le tout, pour un apport nutritif faible.

Et le goût? « Épouvantable », tranche la nutritionniste Hélène Laurendeau, qui croyait récemment se gâter en dégustant la fameuse roue de tracteur, souvenir de ses années d'adolescence. Il y a quelques années, elle a fait l'exercice de comparer les beignets des différentes chaînes. Après avoir constaté que l'un d'eux avait plus de 40 ingrédients, elle a cessé de compter. « Je trouvais ça scandaleux, dit-elle. Il y a tellement d'additifs, ça ne peut pas goûter naturel. » On est très loin des beignes de sa tante ou du traditionnel beignet polonais qui, eux, constituent une très bonne pâtisserie, à s'offrir de temps en temps, pour le plaisir.

Selon elle, si les consommateurs délaissent maintenant les beignes commerciaux des grandes chaînes, c'est qu'ils sont de plus en plus conscients de l'importance d'une saine alimentation. « Je suis heureuse de constater que nos messages finissent par passer », se félicite Hélène

Laurendeau. Statistique Canada confirme que les familles dépensent moins pour les beignets depuis 1996.

Même dans ce contexte, Tim Hortons n'a pas l'intention de miser sur des beignets plus santé, cuits au four ou de blé complet. « Nous considérons toujours le beigne comme une pâtisserie », dit Diane Slopeck Weber, qui voit mal comment les vrais amateurs de beignets pourraient être intéressés par un *timbit* aux graines de lin. Effectivement.

Pour attirer les consommateurs qui n'aiment pas trop la friture ou ses conséquences, Tim mise plutôt sur son verre de yogourt et de fruits ou ses autres produits aux fruits de saison. Plus frais, plus santé en apparence et plus joli sur les grands panneaux de publicité qui bordent les autoroutes.

Le même phénomène existe aussi chez les concurrents. Chez Dunkin' Donuts, le café représente globalement 64 % des ventes, estime la porte-parole américaine de l'entreprise, Susanne Norwitz, qui ignore par ailleurs qu'il y avait des Dunkin' Donuts... au Canada!

Les gens de Couche-Tard qui avaient de grands espoirs pour la chaîne qu'ils ont intégrée à leurs dépanneurs ont préféré se taire sur le sujet. On ignore s'ils ont toujours l'intention d'ouvrir une cinquantaine de nouveaux restaurants, tel qu'annoncé l'année dernière. Ce qu'on sait toutefois, c'est que la guerre des beignes annoncée à l'arrivée ici de Krispy Kreme n'a pas eu lieu. La doyenne des grandes chaînes de beigneriers a fermé la moitié de ses restaurants du Canada l'année dernière. Il n'y a toujours que quatre cafés Krispy Kreme au Québec, dont un seul à Montréal, deux en banlieue de la métropole et un à Québec.

La société n'a aucune intention d'ouvrir d'autres succursales. « Nos projets sont plutôt d'aller vers le Moyen-Orient et l'Asie, Macao et Hong Kong », a rappelé un porte-parole de Krispy Kreme, James Golden, de son bureau de New York.

Ce qui a fait mal à Krispy Kreme, c'est justement la friture, estime Normand Turgeon, professeur de marketing à HEC Montréal. Parce qu'ils sont frits plutôt que cuits, Krispy Kreme ne peut miser sur autre chose que ses beignets, dit-il. « Les restaurants adaptent leurs menus selon l'évolution des besoins », explique le professeur. Ce qui est plus difficile s'il n'y a pas de four dans le restaurant.

Même McDonald's a dû changer son menu pour offrir des options plus santé, salades et sandwiches. Mais il y aura toujours quelqu'un pour s'offrir un bon Big Mac, devenu un plaisir coupable.

Et c'est ce qui attend aussi le beigne, croit Michelle Marcotte. « Le beigne décline-t-il vraiment ou se cache-t-il? » demande cette consultante en marketing, spécialisée en alimentation. Michelle Marcotte avait fait une étude sur les tendances de la consommation alimentaire au Canada en 1999. C'était l'époque où les Tim Hortons poussaient partout au Canada se rappelle-t-elle. Le vent a maintenant tourné et les autres produits de boulangerie ont remplacé le beignet dans le cœur des gourmands. Pas nécessairement pour le mieux, dit-elle, un muffin géant étant parfois aussi gras que le beigne. « Est-ce que les végétariens, les adeptes du jogging et les mères qui nourrissent uniquement leurs enfants aux oranges bios grignotent secrètement des beignes derrière le volant? J'aimerais bien savoir où vont tous ces beignes. Quelqu'un doit bien les manger! »

METTEZ LE CAP SUR LA CULTURE
www.quaisduvieuxport.com

LES ESCALES IMPROBABLES DE MONTRÉAL
 2 et 3 septembre 2006, de 14h à 19h
 Quai King-Edward - 125

RENDEZ-VOUS SUR LES QUAIS

LOCATION D'ÉQUIPEMENT / RESTOS / STATIONNEMENT

Rencontres Fleuve Culture



ACTUEL



Pour des accords avec le grandissime rouge libanais, le **Château Musar 1998 Bekaa Valley, Gaston Hochar, Liban (51 \$; S-10429142)**, marqué par des effluves d'épices et de rose séchée, choisissez des recettes de viandes rehaussées de poivre, de cannelle, de clou de girofle, d'anis étoilé ou de pimenton.

PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

Accords libanais

La vallée de la Bekaa n'est pas seulement le théâtre des combats qui ont fait rage pendant 15 années de guerre civile et encore récemment lors de la crise dans le sud du Liban. C'est avant tout l'un des plus beaux vignobles d'Orient. Plusieurs vins libanais, d'excellente qualité, sont disponibles bon an mal an au Québec. L'un de ses plus illustres représentants, le Château Musar, vient tout juste d'apparaître à la SAQ.



FRANÇOIS CHARTIER
COLLABORATION SPÉCIALE

Située à une cinquantaine de kilomètres à l'est de Beyrouth, la vallée de la Bekaa, à plus de 1000 mètres d'altitude, est une plaine fertile aux sols argilo-calcaires et graveleux, rappelant ceux du Médoc. Protégée des intempéries par le mont Liban, elle jouit d'un climat d'exception, avec de longs et doux étés ensoleillés, des nuits fraîches et une moyenne de température de 25 °C.

L'histoire viticole de cette région est très ancienne. Le Prophète a interdit aux fidèles de boire du vin, mais il est bien connu que les califes et les sultans n'ont pas tous vécu dans l'abstinence. Ksara, la première cave de l'ère moderne, toujours en activité, y a été fondée en 1887 par les jésuites. La ville de Baalbek, qui serait l'un des bastions du Hezballah, est aussi devenue le centre de la viticulture libanaise où sont installés de grands domaines viticoles comme Mas-saya, Wardy, Clos Saint-Thomas et le Château Kefraya.

Pendant la guerre civile, Serge Hochar, qui a étudié à Bordeaux et qui est le fils de Gaston Hochar, fondateur du Château Musar en 1939, a réussi à poursuivre la production tant bien que mal, entre les tirs fréquents de roquettes dans les vignes. Les chais du Musar étant situés à Ghazir, en

banlieue nord de Beyrouth, mais les vignes à 50 kilomètres à l'est, dans la Bekaa, les vendangeurs devaient effectuer un détour de plus de 100 kilomètres sur les routes sinueuses des montagnes pour parvenir en vie au vignoble. Tellement qu'en 1984, les combats étant trop intenses au moment des récoltes, il n'y a pas eu de Château Musar. Avec le cessez-le-feu entré en vigueur lundi dernier, la récolte de cette année sera peut-être sauvée, en espérant que les caves de Musar, comme celles des autres domaines, n'ont pas été détruites.

Style oriental

Les vins de Musar, comme la plupart des excellents vins de la Bekaa, exhalent un profil à la fois méditerranéen et oriental, empreint d'exotisme. Certaines cuvées jouent dans la cour des excellents vins de Bordeaux. Donc, des vins sur mesure pour créer de vibrants accords avec des plats de viandes rouges rehaussées d'épices et d'herbes aromatisées.

L'exemple harmonique sur mesure est un pot-au-feu d'agneau au thé et aux épices, où le carré d'agneau, de cuisson rosée, et les parfums pénétrants du bouillon de cuisson aux épices (anis étoilé, bâton de réglisse, bâton de cannelle, grains de cardamome et feuilles de thé noir), se mêlent avec maestria aux parfums intrigants et à la texture généreuse de l'unique **Château Musar 1998 Bekaa Valley, Gaston Hochar, Liban (51 \$; S-10429142)**. Ce vin, qui est un assemblage de cabernet sauvignon et de cinsault, complété par le carignan, la syrah, le

mourvèdre et le merlot, évoluera admirablement jusqu'en 2022.

Un vin quatre étoiles hors normes qui, après une longue oxygénation en carafe, exprime de subtils effluves d'épices orientales et de fruits rouges presque confits, rappelant la pomme grenade, se magnifiant en des tonalités de rose séchée, de café, de zeste d'orange, de cuir neuf et de chanvre. La bouche est à la fois joulue et très fraîche, aux tannins racés et fins, dotée d'un grain serré, au corps généreux et aux saveurs expansives, tapissant le palais de notes de café, d'épices douces et de figue séchée ainsi que d'une touche balsamique, d'une grande allonge.

Agneau, bœuf, canard

Donc, pour des accords de paix, épiciés à souhait, avec le Château Musar, tout comme avec les valeurs sûres libanaises que sont les **Château Kefraya Comte de M 2000 (49,25 \$; S-722413)**, **Château Kefraya Les Bretèches 2004 (15,15 \$; S-443317)** et **Château Ksara Réserve du Couvent 2004 (14,95 \$; S-443721)**, choisissez des recettes de viandes rehaussées de poivre, de cannelle, de clou de girofle, d'anis étoilé ou de pimenton (piments fumés et séchés). Osez les vins libanais avec un tajine de ragoût d'agneau au cinq-épices et aux oignons cipolini caramélisés, un carré d'agneau au poivre vert et à la cannelle, des tranches d'épaule d'agneau grillées au poivre noir, accompagnées de poivrons verts et rouges sautés à l'huile d'olive et au paprika, ou encore un braisé de bœuf à l'anis étoilé ou un magret de canard grillé parfumé de baies roses.

François Chartier est l'auteur du livre d'harmonies vins & mets *À table avec François Chartier*, aux Éditions La Presse. On peut lui envoyer des questions sur le blogue Internet www.francoischartier.typepad.com ou par la poste au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9

Histoire d'humidité



JACQUES BENOIT
LE VIN

Tous les amateurs se préoccupent grandement des conditions de conservation de leurs précieuses bouteilles. Difficile de leur en faire le reproche compte tenu du prix élevé des meilleurs vins!

La propriétaire d'une cave de quelque 350 bouteilles me racontait ainsi, tout dernièrement, que, par prudence, elle avait muni son cellier, situé dans la cave de sa maison, d'un appareil de réfrigération.

Elle n'en avait pourtant nul besoin, compte tenu de la température qui y régnait – sans appareil –, laquelle suffisait amplement à assurer une évolution adéquate de tous ses vins.

« J'avais une température qui se maintenait naturellement entre 12 et 16 °C », disait-elle.

Interrogée par contre sur le taux d'humidité, elle répondit qu'elle l'ignorait...

Cependant, ajouta-t-elle, on lui avait conseillé de munir le mur extérieur du cellier d'une pellicule plastique destinée à retenir, précisément, l'humidité.

La chose est fréquente : on se préoccupe beaucoup de la température de conservation, mais très peu du niveau d'humidité.

Or, de toute évidence, un taux suffisant d'humidité est essentiel à l'évolution harmonieuse des vins de garde, qu'on entend donc conserver et voir évoluer sur bon nombre d'années.

Car c'est à l'abri de l'air, sans contact avec l'oxygène, par réduction, comme l'on dit, que tous les vins se transforment et gagnent en complexité – et en beauté – avec le temps.

Or, sans le taux d'humidité adéquat, les bouchons de liège se dessèchent, perdent ainsi graduellement de leur élasticité, et, devenus plus ou moins poreux, laissent filtrer une quantité indue d'oxygène.

Résultat, les vins rouges s'oxydent prématurément, leur couleur brunit, ils perdent de leur fruit de jeunesse et acquièrent plutôt des arômes de cuit, de cuir séché, etc.

Les blancs, eux, deviennent alors de plus en plus colorés, des arômes lourds y apparaissent, leur acidité diminue dangereusement et, dans le pire des cas, ils se madérisent.

Autrement dit, tant que la capsule à vis, qui peut être fabriquée de façon à être totalement hermétique, ne sera pas devenue la règle (on est loin d'en être là!) et que le bouchage avec des bouchons de liège continuera de dominer pour les vins de qualité, il faudra se préoccuper du niveau d'humidité.

Pour les vins de tous les jours, qu'on achète et boit dans les jours ou les semaines qui suivent, on n'a pas, bien sûr, à s'en préoccuper.

Quel taux d'humidité, donc? Règle générale, on s'accorde à dire qu'il doit atteindre au moins 50 %.

Ainsi, la SAQ, qui loue aux particuliers des celliers souterrains, notamment à son siège social du Pied-du-Courant, avenue De Lorimier, le règle à 70 %, tout en jugeant que ce taux ne devrait jamais être inférieur à 50 %.

Le restaurateur Champlain Charest, dont l'établissement possède plusieurs dizaines de milliers de bouteilles, préconise lui aussi le taux « idéal », et constant, de 70 %.

« De janvier à avril, je n'arrive pas à 70 %, j'obtiens 60 %, dit-il. Le sol est en gravier, avec quatre pouces de sable dessous, et au besoin j'arrose mon plancher. »

Des trucs

Il existe plusieurs façons de maintenir un niveau suffisant d'humidité dans les celliers sans appareil – par exemple une petite pièce fermée, à la cave de la maison.

Soit, tout bonnement, on utilise un humidificateur, mais en veillant à ce que le taux ne dépasse pas 70 % (au-delà, les étiquettes risquent de décoller), soit, comme on le recommande souvent, en laissant par terre un bac rempli d'eau.

Mais rien ne dit que le bac suffira. Le moyen le plus efficace et le moins coûteux est de tendre à travers la pièce une corde – comme une corde à linge – sur laquelle on suspend un drap ou quelques serviettes imbibées d'eau et qu'on a tordues. On obtient ainsi très rapidement le taux d'humidité voulu.

DÉGUSTÉS POUR VOUS

Mendocino County 2004 Chardonnay Bonterra. Un blanc de Chardonnay de Californie... très californien. Des saveurs très relevées, du corps, du moelleux, du bois, mais sans que ce soit caricatural. Mais il faut aimer le genre! **S, 342436, 22,75 \$, ★★ 1/2, \$ \$ 1/2, à boire, 1-2 ans?**

Jurançon sec 2003 Sève d'automne Domaine Cauhapé. Vin blanc très particulier, opulent, d'une rare maturité de saveurs, et dont le généreux bouquet de fruits confits est orné (si je puis dire) de notes discrètes de fruits exotiques, genre ananas. Superbe dans son genre, mais il en reste peu (46 caisses). **S, 10257504, 27,40 \$, ★★★ 1/2, \$ \$ \$, à boire, 4-5 ans.**

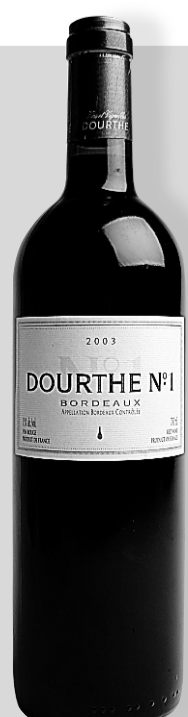
Coteaux du Languedoc 2003 Les Carlines Mas Haut-Buis. Solide vin rouge du Languedoc, charnu, dense, relativement corsé, mais aux tannins un peu astringents comme certains autres rouges 2003 de ce vignoble, à cause d'une maturité insuffisante des fruits. À boire impérativement en mangeant. Fort bon quand même. **S, 10507278, 17,40 \$, ★★ 1/2, \$ \$, à boire, 2-3 ans.**

Saint-Émilion 2004 Château de Sarpe. Bordeaux rouge de corps moyen, aux tannins enrobés, aimables, et dont le bouquet, plutôt simple et peu nuancé, est marqué par une note sucrée, ce qu'on retrouve en bouche (« sweet fruit », comme disent les Australiens). **S, 896191, 22,65 \$, ★★ 1/2, \$ \$ 1/2, à boire, 2-3 ans.**

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Est-ce que je rêve? Toujours est-il que la qualité de plusieurs bordeaux rouges de simple appellation Bordeaux me semble nettement supérieure à ce qu'elle était. Exemple, le **Bordeaux 2003 Dourthe No 1**, d'un pourpre un peu grenat assez soutenu, bien coloré donc, au bouquet d'ampleur moyenne, de fruits rouges tout à fait mûrs, et relevé de notes boisées rappelant les odeurs de pain grillé. Vin qui a du corps sans qu'il soit très concentré, ses saveurs ont de l'éclat, et il se présente avec de beaux tannins tendres. Étonnamment bon.

C, 409912, 17,85 \$, ★★★, \$ \$, à boire, 2-3 ans.



À table avec...

Christophe Geffray cuisinier-restaurateur, Christophe

FRANÇOISE KAYLER

LE DIMANCHE, CHRISTOPHE GEFFRAY VA AUX CHAMPIGNONS, OU AUX PETITES FRAISES DES CHAMPS SELON LA SAISON, COMME IL VA AU MARCHÉ JEAN-TALON TOUS LES MATINS POUR CHOISIR LES PRODUITS QU'IL SERVIRA DANS LE RESTAURANT, LE DEUXIÈME D'AILLEURS QUI PORTE SON NOM DANS LE QUARTIER OUTREMONT.

Cuisinier formé à l'école de la cuisine française classique (il dira, comme on l'entend peu en ce moment « la sauce fait le plat »), adepte de la cuisine du marché, de la cuisine simple et vraie (quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont), citant Ali-Bab plus qu'Escoffier, Christophe Geffray a choisi d'être cuisinier et restaurateur. Après un long périple, il y est parvenu en ouvrant Christophe, avenue Van Horne, il y a quatre ans. Au début de l'année, il ouvrait un autre restaurant, dans un autre quartier, avec une autre formule, Le Répertoire.

Cuisinier qui a choisi de devenir restaurateur après avoir longtemps travaillé chez les autres, Christophe Geffray choisit maintenant de créer des restaurants de quartier. Parce que c'est ce qu'il va falloir faire. Les jeunes entrepreneurs n'ont pas les moyens de s'établir au centre-ville, parce que les loyers sont très chers, les investissements aussi et parce que le personnel manque. De son côté, la clientèle qui travaille au centre-ville, revenue chez elle, n'a pas envie d'y retourner pour aller au restaurant le soir. Le rêve que veut réaliser ce cuisinier, c'est de servir une vraie et simple cuisine, avec une constance assurée, dans un environnement convivial, familial même. Le rapport qualité-prix est si important pour lui qu'il s'est mis au défi d'offrir « la bonne bouffe au prix de la malbouffe »!

L'ouverture du Répertoire, rue de Bellechasse, répond à ces désirs. L'histoire est assez jolie. C'est à la suggestion d'une clientèle du Christophe venant de l'Institut de cardiologie et de l'hôpital Maison-neuve-Rosemont, en particulier, qui se plaignait du manque de petits restaurants bons et simples dans le quartier, que Christophe Geffray explore ce secteur. Convaincu de l'exactitude de la situation qu'on lui avait décrite, trouvant un petit local ayant abrité un casse-croûte, il décide d'emménager. Il a le personnel voulu. Il ouvre avec une trentaine de places et une terrasse de 16 places dans un décor simple et charmant. Et, surtout, il propose une vraie table d'hôte (de l'entrée au café), pour 12\$. On peut ajouter un verre de vin à 5\$, du vin en bouteille, précise le restaurateur qui a choisi de majorer de 10\$ les prix de la SAQ. Si l'on ne dispose que d'une demi-heure pour manger, le midi, on est dans les temps!

Le restaurant marche autant le soir que le midi et Christophe Geffray se réjouit. « C'est vraiment devenu le restaurant de

quartier que je voulais créer, dit-il. Les gens s'y retrouvent et même ceux qui ne font que se saluer sur leurs lieux de travail créent des liens. » Lieu de vie qui anime un quartier, le restaurant est vu comme un point de développement en même temps qu'un point d'attache. Au moment où le prix de l'essence augmente, certains restaurateurs constatent une baisse de leur clientèle. Elle ne se déplace plus aussi facilement.

Alors que le Répertoire dispose d'une carte de vins, le Christophe vit sur le mode « apportez votre vin ». La clientèle s'en porte très bien et le restaurateur aussi, qui s'émerveille de ce que « les gens apportent ». Il est aussi heureux de constater que, grâce à cette formule, ceux qui n'ont pas les moyens de payer de grandes bouteilles peuvent ainsi venir profiter d'un bon repas au restaurant.

Cuisinier d'abord, restaurateur de surcroît, Christophe Geffray a une conception bien précise de son métier et de ses responsabilités. Il ne base pas ses profits sur la vente du vin. « On ne gagne pas d'argent sur la culbute du prix des vins. Plus aujourd'hui. » Le vin vendu au restaurant l'est aussi à la SAQ. Les clients peuvent donc facilement évaluer les prix d'une carte. Quant à l'importation privée, de plus en plus fréquente dans les restaurants, les clients se méfient, parce que justement, ils n'ont pas de point de comparaison.

Le travail d'un cuisinier, « c'est de prendre un produit, de le mettre en valeur, de savoir le vendre », dit-il. Et c'est aussi la responsabilité d'un restaurateur pour garder sa clientèle. C'est à dire pour garder son restaurant ouvert! Un cuisinier-restaurateur est un artisan. Il a investi ses économies, il a des hypothèques, il a une famille. Et il a aussi, sous sa responsabilité, des employés. Christophe Geffray est très conscient de ses responsabilités d'employeur. Et, en même temps, il déplore que ce métier soit si mal payé. « Celui qui ne travaille qu'avec ses bras est mieux payé qu'un cuisinier qui travaille avec des couteaux, avec sa tête, qui a la responsabilité de nourrir des gens et en quelque sorte est responsable de leur santé. »

Quand on lui demande ce qu'il pense de la pénurie de personnel, il répond que l'on « ne trouve pas de cuisinier quand on veut les payer 10\$ de l'heure. Autrement, on a le choix des compétences! ». Mais cela ne l'empêche pas de déplorer qu'au Québec,



PHOTO ANDRÉ TREMBLAY, LA PRESSE

Voici Christophe Geffray avec ses champignons et fleurs de courgettes.

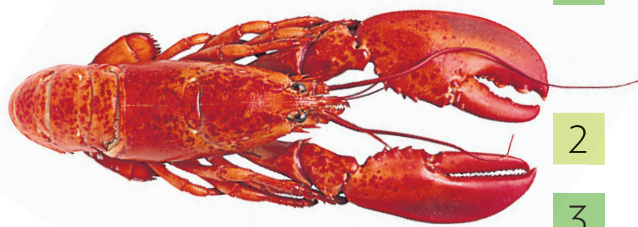
« la cuisine ne soit pas une profession. C'est un job ». Et, pourtant, dit-il, c'est un des plus beaux métiers de service.

Christophe Geffray est entré en cuisine, en apprentissage, à 14 ans. Ce système de formation (trois semaines en cuisine, une semaine à l'école) est, à son avis, le meilleur. Puis il a travaillé dans des Relais et Châteaux. Il a passé deux ans et demi chez Bernard Loiseau (pour apprendre, au salaire minimum à raison de 70 heures par

semaine). C'est à l'Élysée qu'il a fait son service militaire, cuisinier privé de François Mitterrand. Au Fado, il commence sa carrière au Québec. Après un passage de deux ans à Toronto et de huit mois à la Pinsonnière, il ouvre le premier Christophe, rue Lajoie, en 1993. Au Club Saint-Denis, il fera un intermède de huit ans avant d'ouvrir le Christophe actuel.

S'il n'avait pas été cuisinier? Il aurait été couturier!

RAVIOLES DE HOMARD AUX CHANTERELLES SAUCE AUX HERBES FRAÎCHES



INGRÉDIENTS

(4 personnes)

2 homards de 1 à 1,5 livre chacun
2 paquets de pâtes
à ravioles chinoises, rondes
100 g de chanterelles
200 g de beurre
1 jaune d'œuf
100 ml de vin blanc
100 ml de crème à 35 %
5c. à table d'huile d'olive
1 bouquet garni
1 oignon
mélange d'herbes fraîches
sel et poivre

- 1 Dans une grande casserole, faire bouillir de l'eau salée avec un bouquet garni et un oignon coupé en quatre. Ajouter les homards vivants et cuire de 5 à 8 minutes une fois la reprise de l'ébullition. Sortir les homards, les égoutter et les laisser refroidir.
- 2 Les décortiquer en gardant les pinces pour la décoration. Avec les carcasses, faire un jus de homard.
- 3 Faire un hachis avec la chair et 100 g de chanterelles sautées au beurre.
- 4 Pour la préparations des ravioles, prendre une rondelle, la badigeonner avec du jaune d'œuf; ajouter un peu de hachis au centre; recouvrir avec une rondelle; presser les bords pour sceller. Placer les ravioles ainsi préparées sur un linge sec.
- 5 Passer le jus de homard au chinois fin. Ajouter la crème et porter à ébullition pendant 5 minutes.
- 6 Passer les herbes dans un mélangeur; ajouter la sauce à la crème et mélanger pour obtenir une composition verte et onctueuse.
- 7 Faire cuire les ravioles 5 ou 6 minutes dans de l'eau frémissante, avec un peu d'huile d'olive. Faire sauter les pinces dans une poêle et réserver au chaud.
- 8 Servir dans des assiettes à potage, en versant la sauce sur les ravioles et en décorant de quelques herbes.

RESTAURANT

CHRISTOPHE

1187, avenue Van Horne
514-270-0850

www.restaurantchristophe.com

Ouverture: du mardi au samedi, à partir de 18 h.
à partir du mois de septembre, du mardi au dimanche,
à partir de 18 h et, le midis, les jeudis et vendredis
Apportez votre vin

Table d'hôte

(potage, entrée, plat, dessert, café): de 36\$ à 39\$

Menu « Christophe »

(deux entrées, sorbet, plat principal, dessert, café) 58\$

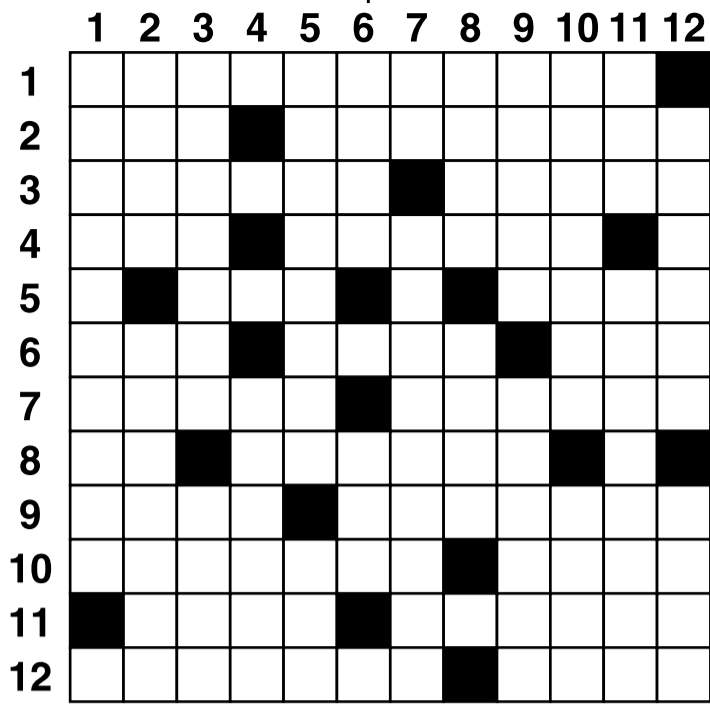
Salon privé

Plus qu'un restaurant, c'est la maison d'un cuisinier. C'est un petit établissement au décor clair et chaleureux, sans surcharge, où l'atmosphère est à la convivialité. Où l'on se sent pris en charge avec confiance. Les tables sont assez rapprochées. Ce qui ne gêne personne car chacun est concentré sur son assiette. Les serveurs connaissent leur métier, présents autant que discrets. Et il arrive que le cuisinier vienne jeter un coup d'œil dans la salle. Le menu suit le marché et les saisons. Les fleurs de courgettes (qui disparaîtront aux premières nuits froides) sont farcies avec une mousse de pétoncle. Les champignons teintent les plats d'automne. Le cuisinier met en valeur les produits du Québec et reste fidèle à quelques spécialités comme le foie gras poêlé au caramel de bleuets en entrée, le Prêlat au chocolat, sorbet au lait de menthe au dessert et les trois fromages du Québec du plateau. Peu de poisson au menu. Les arrivages ne satisfont pas le cuisinier.

Au restaurant qui porte son nom, Christophe Geffray sert ces jours-ci des fleurs de courgettes farcies d'une mousse de pétoncle.

MOTS CROISÉS

www.hannequart.com



18 août 2006

Q7956

HORIZONTALEMENT

- Bruit cadencé.
- Grande période de l'histoire - C'est souvent un cochon.
- Qui s'abstient de prendre parti - Vallée sauvage et encaissée.
- Calme et décontracté - Prénom de Lupin.
- Groupe d'atomes - Canapé.
- Préfixe indiquant une nouveauté - Homosexuels - Plante à graines oléagineuses.
- Naturelle - Aspirant.
- Lawrencium - Apprécier.
- L'artiste s'y maquille - Inhabités.
- Conducteurs de chars - Verse une somme.
- Petit perroquet - Pipe pour fumer du haschisch.
- Récit à caractère merveilleux - Courroie fixée au mors.

- Elle tisse au jardin.
- Roman de Camus - Alcool à goût de genièvre.
- Enchaîner moralement - Poisson d'eau douce.
- Erbium - Européenne.
- Elle a enfanté - Transpires.
- Ruminants - Enduire de plâtre.
- Plante voisine du perce-neige - Ronchonnie.
- Action de mettre de l'ordre - Caractère de ce qui est achevé de façon soignée.
- Marmot - Distancé.

SOLUTION AU PROCHAIN NUMÉRO



Q7955

SOLUTION DU DERNIER NUMÉRO

VERTICALEMENT

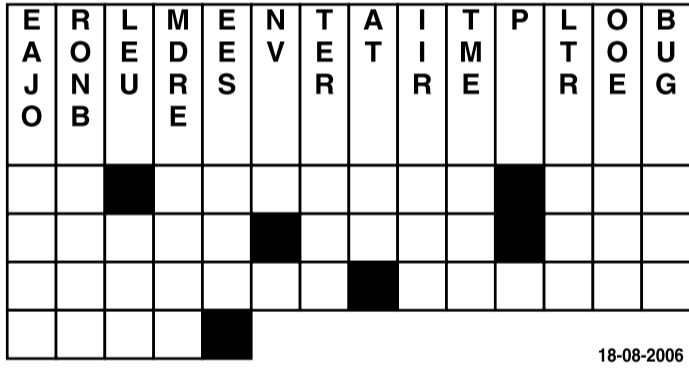
- Vin de Jerez.
- Elle a quitté l'enfance depuis longtemps - Met une chose autour d'une autre.
- Meeting - Rhum, eau sucrée et citron.

LA PHRASE SECRÈTE

Thème: Citation de Oscar Wilde

PH1735

Placez les lettres de chaque colonne dans la case appropriée de manière à former une phrase complète. Les mots sont séparés par une case noire



18-08-2006

Solution du dernier numéro: Celui qui peut dire de quel feu il brûle, ne brûle que d'un petit feu.

MOT MYSTÈRE

LANGUES - Un mot de 9 lettres



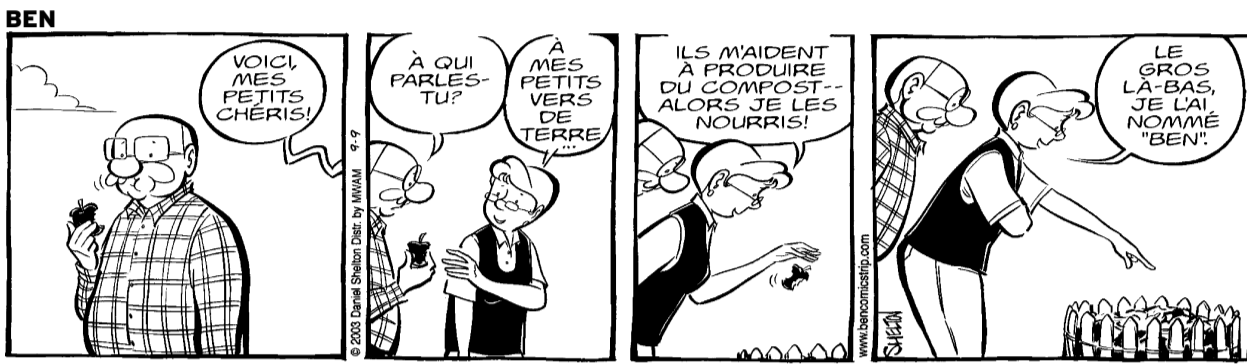
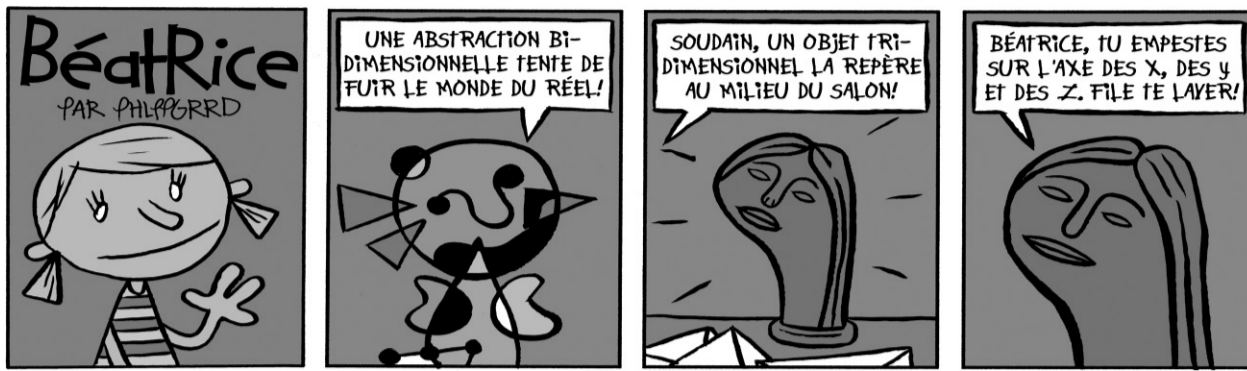
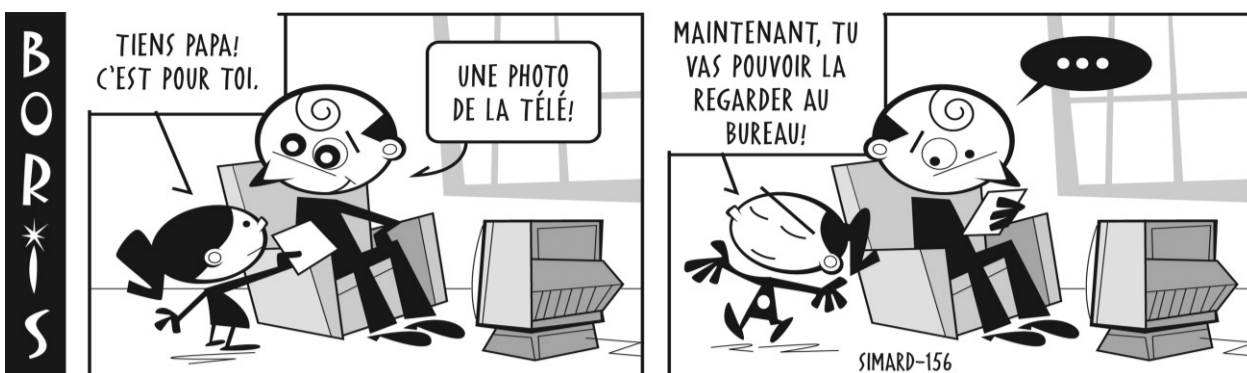
- | | | | |
|----------|-----------|---------|---------|
| ACCENT | GREC | LIRE | TCHEQUE |
| AKKADIEN | GUJARATI | MAYA | TELUGU |
| ARABE | HAKKA | MORTE | THAI |
| ARGOT | HEBREU | NIVEAU | TOSCAN |
| AZERI | IDIOME | OTOMI | TURC |
| BOPP | IRLANDAIS | RASK | URDU |
| CAUSER | ISLANDAIS | RUSSE | VERTE |
| DIEZ | JAVANAIS | SARDE | VIVANTE |
| DIRE | KHMER | SAVOIR | VOLAPUK |
| EPURER | KHOIN | SIAMOIS | WELCHE |
| ESPAGNOL | LANGUE | SLANG | |
| EUSKARA | LATIN | SLAVE | |
| GALLO | LETTE | TAGAL | |
| GAN | LINGUISTE | TAMOUL | |

Solution du dernier problème : PNEUMONIE

18/08/2006

12472

LA PETITE PRESSE



MOTS FLÉCHÉS

APPEL SOUS LES DRAPEAUX APRES 25 ANS DE MARIAGE	ÉPROUVANT PAS FACILE À GRIMPER	OPINIONS	PACAGE PATRIARCHE BIBLIQUE	SUISSE BIEN CONNU VAURIEN	SERT À AUSCULTER LE MOMENT DE RÉVER
GENTIL LUTTER POUR UNE CAUSE		STUPÉFAIT ÉLIMINÉ		PORTE AU POUVOIR CANCAN	
MET À SAC	RAPACE DIURNE ENDUIT RÉSISTANT				THERMIE TAMBOUR AFRICAIN
			DÉTESTE FRUIT DE LA RONCE		UTILE EN DESSIN
TRAVAILLE FORT TABASSE		HOMMES IMPORTANTS CERTAINS			
		PAS UN POIDS PLUME POPOTIN		INDIVIDU LES OISEAUX LE SONT	
CHOSSES SANS IMPORTANCE	CORIACE SORTIR GOUTTE À GOUTTE		À L'HEURE DES POULES POISSON COMESTIBLE		TOUBIB
				FEMME FATALE STYLE DE JAZZ	
HOMME ASOCIAL SOUDER			DÉTÉRIORÉE MISE EN ORDRE		
		OUTRE MESURE ÉPOQUES			FLÂNE CULOTTÉS
JEU DE HASARD	CONTESTER SERT À APPELER		PAGNE TAHITIEN D'ÊTRE		
				MASSES ROCHEUSES	
HOMME MISÉRABLE SACRILÈGE			RENDUE MOINS CHAUDE		
				ILS SONT CINQ	

fleche@hannequart.com

No 157

LES PETITES ANNONCES 987-VENDU (8363)

HEURES DE TOMBÉE
MARDI AU SAMEDI
 17H, LA VEILLE DE LA PARUTION
DIMANCHE ET LUNDI
 17H, LE VENDREDI PRÉCÉDENT
ANNONCES ENCADRÉES
 48H, AVANT LA PARUTION

COMMENT NOUS JOINDRE
 HEURES D'OUVERTURE :
 Lundi au vendredi, de 8 h à 17 h
PAR TÉLÉPHONE (514) 987-8363
SANS FRÈS 1 866 987-8363
PAR TÉLÉC. (514) 848-6287
ADRESSE POSTALE
 Les Petites annonces,
 7 rue Saint-Jacques,
 Montréal (Québec) H2Y 1K9
AU COMPTOIR
 lundi au vendredi, de 8 h 30 à 17 h
petitesannonces@lapresse.ca

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

A VENDRE À LOUER

100 VISITES LIBRES

AU COEUR DU PLATEAU
 magnifique condo entièrement
 refait. Dim. 14h à 16h, au 4585
 Ch.-Colomb app. 1, 2 ch., stat.
 Occ. imm. Agent s'abstenir.
 199 000 \$. 514-750-7332.

BORD DE L'EAU, Lavaltrie,
 525 rue des Rivierais, c/é
 bord de prestige, site exceptionnel,
 terrain 12 974 pi²,
 500 000 \$, libre immédiatement.
 Visite libre sam. et dim. 13h-17h et
 la semaine sur R.V. 450-492-7000,
 514-229-1205
 www.duproprio.com/34852
 www.derojan.com

ROSEMONT, condo à vendre,
 2 ch, bois, foyer, 4235 Rosemont
 #3, dim. 20 août/14-16h.

101 ILE DE MONTRÉAL
BEACONSFIELD, super aubaine,
 charmant cott. complètement
 rénové 3 ch, foyer, deck, pl.
 bois franc, a/c, 275 000 \$,
 514-425-4710, 514-893-4283

HOCHELAGA-MAISONNEUVE
 Triplex s/dét. 3x6 1/2, Vieau/Adam.
 Facade pierre, rev. 21 600\$/An.
 Proposé de soir: 514-354-2183

PRÉS, Pont Jacques-Cartier.
 Triplex libre acheteur, local
 comm. 1200PF + 4% avec terr. +
 5 1/2. 514-890-1666 375 000 \$
 www.chezphilippe.info/vente.htm

ST-LAURENT, condo 3 ch., 3
 s/bains, A/C, gar, piscine, ter-
 rasse, 305 000 \$ 514-978-3498

ST-MICHEL, cott. 3 ch. 1984.
 1600 23e av/Jarry, 245 000 \$
 nég. pas d'agent 514-993-0171.

VILLERAY, triplex de luxe bien
 rénové, bois franc. M. Montez,
 Remax Alliance, 514-374-4000.

105 RIVE-NORD
VIMONT, superbe maison de
 ville avec piscine, occ. rapide,
 227 500 \$ négociable, 514-
 514-791-0273, 514-707-0893.

106 RIVE-SUD
ARNOUARD, LIBRE SUPERIEUR
 bung, gar, sec. ter-
 reur recherché,
 école, centre d'achat, bus, 3+1
 ch., s/manger séparée, s/sol
 fini. Impec. extras +++.
 *NOUVEAU 3plex, const.
 01, rev. 24 420\$, unique,
 3x4 1/2, super impeccable,
 H. Charron Ctr, Proprio
 Direct 514-772-8455

107 BANLIEUE OUEST
ÎLE-PERROT, bung, semi-dét.
 const. 89, 2+2 ch., s/sol semi-
 fini, 145 000 \$, 48 Provençe,
 514-243-9665.

109 LAURENTIDES LANAUDIÈRE
ESTEREL, 178pi bord lac, 7 c.
 a. c., 51 s/bains, cuisine avec
 solarium, 995 000 \$,
 514-487-5530, 450-228-4587.

STE-MARGUERITE, 120 pi de
 façade, avec piscine int. saunas
 foyer, gar, 3 ch. 514-744-3222.

VAL MORIN, bord eau enchâssé
 8 pièces, 1 1/2 s/bains, Vente
 privée. Visite libre sur rendez-
 vous, 220 000 \$, 819-322-7849

300 OFFRES D'EMPLOI

110 ESTRIE
BORD LAC MAGOG, maison
 (condo), A/C, naviguable, 4 ch.,
 pl. bois, piscine, 129 000 \$,
 269 000 \$. Pour plus d'informa-
 tions, visitez notre site:
 www.5210lacheroux.com

111 MONT-LAURIER, île de 20
 acres; terrains lac des Écorces
 et lac du Cerf. 819-623-7850.

RÉSIDENCE de prestige à 45
 min. du centre-ville, 950 000 \$,
 Pas d'agent. 514-502-3764.

112 BORD DE L'EAU
LISLET-SUR-MER, 345 000 \$
 bord fleuve, maison 2 étages,
 3 ch., 2 s/bains, s/sol, gar., clé
 en main, 418-247-0038 www.
 duproprio.com/4182470038

MAURICIE, bord du lac Héroux
 à St-Boniface, magnifique cott.
 11 étages, 3 ch., 2 s/bains, 249
 000 \$. Pour plus d'informa-
 tions, visitez notre site:
 www.5210lacheroux.com

MONT-LAURIER, île de 20
 acres; terrains lac des Écorces
 et lac du Cerf. 819-623-7850.

RÉSIDENCE de prestige à 45
 min. du centre-ville, 950 000 \$,
 Pas d'agent. 514-502-3764.

113 EXTÉRIEUR DU QUÉBEC
FORT LAUDERDALE, mobile +
 "florida room"; 2 c. a. c. pl. cérami-
 que, tout en neuf, bord de canal,
 23 500 \$, 819-425-7470.

115 CONDOMINIUMS COPROPRIÉTÉS
AHUNTSIC, condo à vendre,
 grand 3 pi, bois/céramique,
 piscine, asc., gr. terrasse, gar.
 voir Suzanne 450-433-2146

CANAL et MARCHÉ, 2 ch., 2
 s/bains, lit-pompe, asp. cen-
 tral, gar., balcon, 294 000 \$,
 pas d'agent, 514-265-1140.

CHAMBLY, const. 05, 1220 pi²
 bois, céramique, foyer, trans-
 port en commun, 514-891-8783.

ÎLE-DES-SOEURS, 4½ nez
 Sax 11,2 étages, stat. inox, mezz.
 piscine, 305 900\$, 514-939-6188

LORRAINE, Héritage Domaine
 Garth, 3e étage, vue sur le lac,
 298 000 \$, 450-621-4942.

ST-JÉRÔME, bord rivière, 5½,
 3e étage, 3 ch., 199 encast. r.
 foyer, gaze, asc., gr. terrasse, gar.
 int. ac. 249000\$ 450-436-3863

VIEUX-MTL, jardin, 3 ch., A/C,
 garage, foyer, 595 000 \$, 514-
 844-4885, duproprio.com/93221

116 MAISONS DE CAMPAGNE DOMAINES
VILLAGE ST-ZÉPHIRIN, 1 h de
 Mt, maison 15 pièces, terrain 90
 000 \$, petit lac.
 Fernand Noël 819-758-6441
 Remax Bois Franc a.i.a.

117 CHALETS
15 MIN DE TREMBLANT, 235
 pi sur lac Xavier, magnifique ter-
 rain 42 400pi², 2 ch., équipé,
 foyer, véranda, cave, plage de
 sable, qual. Proprio 199 500\$
 819-686-3390 LOUER/AVIS

BORD DE L'EAU, Lac-Sergent,
 25 min. de Québec, grand chalet,
 terrain 3400m car., pistes
 cyclables, navigable, 350 000 \$,
 418-875-4383.

BORD DE L'EAU, Lac-Sergent,
 25 min. de Québec, grand chalet,
 terrain 3400m car., pistes
 cyclables, navigable, 350 000 \$,
 418-875-4383.

INDEX DES CÉCÉS
 Décès 901
 Anniversaires, In Memoriam 920

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCIEMENTS
 Remerciements 930
 Prières 950

REMERCI

VÉHICULES AUTOMOBILES

501 AUTOMOBILES VOLVO POINTE-CLAIRE FINANCEMENT À PARTIR DE 2,8%

VOTRE CONCESSIONNAIRE DE L'OUEST DE L'ÎLE

514-630-3666 www.volvopointeclair.com

AUDI A4, 2005, Quattro, Groupe Sport, 12 000 km.

POPULAR AUDI.com (514) 270-3566

AUDI A6 L 2.7 T 01, man. certifié 05/07, 107 000 km.

POPULAR AUDI.com (514) 270-3566

AUDI Allroad 02, noire, man., 79 000 km, impéc., 31 500 \$.

POPULAR AUDI.com (514) 270-3566

BMW 320i 04, 24 000 km, 5 vit., noire, impéc., 26 900 \$.

BMW 320i 04, 39 000 km, 2.9% gar 6 ans 160 000 km.

BMW 325i Cabrio 04 29000km, noir, 3.9% gar, 160 000 km.

BMW 325i Cabrio 04 29000km, noir, 3.9% gar, 160 000 km.

BMW 325i Cabrio 04 29000km, noir, 3.9% gar, 160 000 km.

BMW 325i Cabrio 04 29000km, noir, 3.9% gar, 160 000 km.

BMW 325i Cabrio 04 29000km, noir, 3.9% gar, 160 000 km.

BMW 325i Cabrio 04 29000km, noir, 3.9% gar, 160 000 km.

BMW 325i Cabrio 04 29000km, noir, 3.9% gar, 160 000 km.

BMW 325i Cabrio 04 29000km, noir, 3.9% gar, 160 000 km.

BMW 325i Cabrio 04 29000km, noir, 3.9% gar, 160 000 km.

BMW 325i Cabrio 04 29000km, noir, 3.9% gar, 160 000 km.

BMW 325i Cabrio 04 29000km, noir, 3.9% gar, 160 000 km.

BMW 325i Cabrio 04 29000km, noir, 3.9% gar, 160 000 km.

BMW 325i Cabrio 04 29000km, noir, 3.9% gar, 160 000 km.

BMW 325i Cabrio 04 29000km, noir, 3.9% gar, 160 000 km.

BMW 325i Cabrio 04 29000km, noir, 3.9% gar, 160 000 km.

BMW 325i Cabrio 04 29000km, noir, 3.9% gar, 160 000 km.

BMW 325i Cabrio 04 29000km, noir, 3.9% gar, 160 000 km.

BMW 325i Cabrio 04 29000km, noir, 3.9% gar, 160 000 km.

BMW 325i Cabrio 04 29000km, noir, 3.9% gar, 160 000 km.

BMW 325i Cabrio 04 29000km, noir, 3.9% gar, 160 000 km.

BMW 325i Cabrio 04 29000km, noir, 3.9% gar, 160 000 km.

BMW 325i Cabrio 04 29000km, noir, 3.9% gar, 160 000 km.

BMW 325i Cabrio 04 29000km, noir, 3.9% gar, 160 000 km.

501 AUTOMOBILES CENTRE AUDI certifié LAUZON À compter de 2.9 % de financement jusqu'à 60 mois

AUTOMOBILES LAUZON

MAZDA 3 04, 5 vit., 15 995 \$.

MAZDA 3 GX 2005, aut., a/c, 21 000km, gar, jusqu'en 2009.

MAZDA Miata 2000 aut., a/c, 66 000 km.

MAZDA Miata 99, man., noire, toit beige, 4 pneus neufs.

MAZDA Miata MX-5 GX 04, impéc, man. ver., 82 000 km.

MAZDA Protégé 03, toit, 5 vit., très propre.

MAZDA Protégé 5 2002, bleue, 5 vit., 97 000 km.

CADILLAC 2004 DTS, gris, impéc, échangeur, 62 000 km.

CADILLAC Eldorado 81, blanche, 82 000 km.

CIVIC 01, 02, 03 Plusieurs en stock, aut, 5 vit.

DODGE Dakota sport 03, V8, 11 995 \$.

FORD Focus 2003, aut., 4 ptes, 21 portes, a/c, 15 000 km.

FORD Focus Berlina 2003, 5995 \$.

FORD Mustang 2003, int. bleu, ext. beige.

FORD Windstar 99, 79 998km, tout équipé.

HONDA Accord LX 98, noir, 4 ptes, 15 000 km.

HONDA Accord LX 99, 4 ptes, aut., tout équipé.

HONDA Civic DX SE HB 00, tout équipé.

HONDA Civic LX 2001, 4 ptes, 5 vit., man., a/c.

HONDA CIVIC SE 2005, man., 2 portes, a/c.

HONDA Accord GSI 2002, 2 portes, 5 vit., 101 km.

MINI Cooper 02, noire, 57 000 km.

NISSAN 350Z 2004, cabrio, 6 vit., cuir, Xenon.

NISSAN Altima 04, 32 000 km, 16 955\$, tout équipé.

NISSAN 350Z 2004 convertible, 17 000 km.

NISSAN Altima 04, 32 000 km, 16 955\$, tout équipé.

NISSAN Altima 04, 32 000 km, 16 955\$, tout équipé.

NISSAN Altima 04, 32 000 km, 16 955\$, tout équipé.

NISSAN Altima 04, 32 000 km, 16 955\$, tout équipé.

NISSAN Altima 04, 32 000 km, 16 955\$, tout équipé.

NISSAN Altima 04, 32 000 km, 16 955\$, tout équipé.

NISSAN Altima 04, 32 000 km, 16 955\$, tout équipé.

NISSAN Altima 04, 32 000 km, 16 955\$, tout équipé.

NISSAN Altima 04, 32 000 km, 16 955\$, tout équipé.

NISSAN Altima 04, 32 000 km, 16 955\$, tout équipé.

NISSAN Altima 04, 32 000 km, 16 955\$, tout équipé.

NISSAN Altima 04, 32 000 km, 16 955\$, tout équipé.

NISSAN Altima 04, 32 000 km, 16 955\$, tout équipé.

NISSAN Altima 04, 32 000 km, 16 955\$, tout équipé.

501 AUTOMOBILES H. GREGOIRE Prestige

VOLVO C70 2003, cabrio, aut., cuir, siège chauffant.

VOLVO C70 99, convertible turbo, 103 000 km.

VOLVO S40 03, cuir, mags, 17 500 \$.

VOLVO S40 05, tout équipée, aut., cuir, 8 pneus.

VOLVO S60 2005, awd, 2.5 T, 14 800 km.

VOLVO S60 2.4 Turbo 02, argent, aut., 67 000km.

VOLVO S60 2.5T AWD 04, 49 000 km.

VOLVO S60 2005, gris, 25 000km.

VOLVO S80 T6 99, exc. état, 105 000 km.

VOLVO S90 1998, 204 000km, pas rouillé.

VOLVO V70 01, 117 000 km, cuir, toit, mags.

VOLVO V70 03, 2.5 T AWD, 91 000 km.

VOLVO V70 2001, argent, int. cuir charcol.

VOLVO XC70 04, 60 000 km, GPS, cuir, toit, équipé.

VOLVO XC70 03, 59 000 km, garantie, 7 ptes.

VOLVO XC70 AWD 05, cuir, siège élect. + extra.

VOLVO XC90 T6 03, 7 pass, 95 000 km.

BMW 325i 88, aut., 4 ptes, CD, toit, mags.

BMW 535iS 1988, 4 ptes, aut., cuir, toit, a/c.

BUICK Le Sabre 90, excellente cond., a/c fonctionnel.

CHEVROLET Lumina Van 96, tout équipé.

FORD ESCORT 98 sport, man., 173 000km.

FORD Windstar 1996, 7 passagers, très propre.

GEO Metro 95, automatique, AM/FM, CD.

HUNDAI Accent 01, 2 ptes, man, 60 000 km.

HUNDAI Elantra 01, 2 ptes, man, 160 000 km.

MAZDA 626 LX V6 00, noire, 200 000 km.

NISSAN Maxima 1992, tout équipée, a/c.

PLYMOUTH Voyager 1997, 7 pass., 5 ptes.

SAAB 9000 S90, blanche, aut., cuir, toit.

SATURN SL 99, 4 portes, aut., 138 000 km.

SUZUKI Esteem 01, fam., 5 vit., 1 proprio.

TERCEL 96, 4 ptes, man., 8 roues, 226 000km.

TOYOTA Tercel 99, 4 ptes, man, 200 000 km.

VOLKS Golf 95, man. noire, 170 000 km.

VOLKS Golf 98, 4 ptes, 5 vit., mags, int.

VOLKS Golf neo trek 97, 2L, man., mags, a/c.

VOLKS Jetta 97, diesel, 5 vit., a/c, toit, mags.

VOLVO 240 DL, 99, man, 4 ptes, 239 000 km.

VOLVO 960 fam. 93, tout équipée, toit, 3 sièges.

WESTFALIA 93, diesel, 5 vit., 236 000 km.

WESTFALIA, bleue, 90, aut., 4 cyl., en bon état.

LEXUS GX300 2006, 12 000km, 51 900 \$.

LEXUS GX300 2006, 12 000km, 51 900 \$.

LEXUS GX300 2006, 12 000km, 51 900 \$.

504 CAMIONS, JEEPS FOURGONNETTES

BMW X3, 04, aut, 2.5, 25 000km gar 6 ans.

BMW X5, 03, 31,57 000 km gar 6 ans.

CHEVROLET GMC Pick up 1500 98, avec boîte.

DODGE Dakota '00, tout équipé démarreur à distance.

FORD E450 2004, cube 16 pi, Diesel, a/c.

FORD Escape XLS 4x4 2003 14 890 \$.

FORD F-150 Super Cab 2003 15 995\$.

FORD Sportrack 2001, bleu, tout équipé.

FORD Windstar LX 2003 8995 \$.

GMC Jimmy 2001, 123 000 km, A-1, 4.3L.

GMC YUKON XL 2500 SLT 05, 24 000 km.

JEEP Grand Cherokee Ltd 02, 127 000km.

LEXUS GX 470 2004, 50 000 km, GPS, DVD.

LEXUS RX330 2004, 45 000km, 40 900 \$.

MAZDA MPV 2001, tout équipé, 7 passagers.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

MAZDA MPV LX 2001 très propre.

DÉCÈS, PRIÈRES, REMERCIEMENTS

INDEX DES DÉCÈS CAILLÉ, René St-Bruno CAMIRAND, Marcel Longueuil CANTIN, Dr Marcel

CUERRIER THAUVETTE, Jeannine Les Cèdres DALLAIRE, Jules Québec DISTEXHE, Léon

GAUTHIER, Réal (Pierre) Montréal LAFRAMBOISE, François Saint-Laurent LAVOIE, Normand

LEFORT (Moreau), Line Laval LÉVELLÉ, Gilles Coteau-du-lac MASSUE (née Ménard), Germaine

MESLET (née Dolo), Marguerite Laval OTIS, P. Édouard Ottawa PLOURDE, Suzanne Montréal SABOURIN, Pierre Montréal

Noubliez pas de commander votre signet. Laissez vos coordonnées à 514-285-6816

Décès CAILLÉ, René 1919 - 2006 À St-Bruno, le 15 août 2006, à l'âge de 86 ans.

Direction URGEL BOURGIE www.urgelbourgje.com

506 AUTOS, CAMIONS ANTIQUES ET DE COLLECTION BMW 325i Cabrio 1987, restauré.

600 LOISIRS ET VÉHICULES RÉCRÉATIFS CANTIN, Dr Marcel 1923-2006

655 MOTOCYCLETTES BMW R850 R 96, 90 000km, seulement 2 proprio.

667 VÉHICULES RÉCRÉATIFS CRUISE MASTER 00, acheté '01, 47 000 km.

667 VÉHICULES RÉCRÉATIFS CRUISE MASTER 00, acheté '01, 47 000 km.

667 VÉHICULES RÉCRÉATIFS CRUISE MASTER 00, acheté '01, 47 000 km.

667 VÉHICULES RÉCRÉATIFS CRUISE MASTER 00, acheté '01, 47 000 km.

667 VÉHICULES RÉCRÉATIFS CRUISE MASTER 00, acheté '01, 47 000 km.

CUERRIER THAUVETTE, Jeannine 1915 - 2006 À Les Cèdres, le 15 août 2006, à l'âge de 90 ans.

Centre funéraire E. Montpetit & fils 1260, Ch. Du Fleuve, Les Cèdres

www.emontpetit-fils.ca Les funérailles auront lieu le lundi 21 août à 11 h à l'église de St-Joseph de Soulanges.

OTIS, P. Édouard Ottawa PLOURDE, Suzanne Montréal SABOURIN, Pierre Montréal

Noubliez pas de commander votre signet. Laissez vos coordonnées à 514-285-6816

Décès CAILLÉ, René 1919 - 2006 À St-Bruno, le 15 août 2006, à l'âge de 86 ans.

Direction URGEL BOURGIE www.urgelbourgje.com

600 LOISIRS ET VÉHICULES RÉCRÉATIFS CANTIN, Dr Marcel 1923-2006

655 MOTOCYCLETTES BMW R850 R 96, 90 000km, seulement 2 proprio.

667 VÉHICULES RÉCRÉATIFS CRUISE MASTER 00, acheté '01, 47 000 km.

667 VÉHICULES RÉCRÉATIFS CRUISE MASTER 00, acheté '01, 47 000 km.

667 VÉHICULES RÉCRÉATIFS CRUISE MASTER 00, acheté '01, 47 000 km.

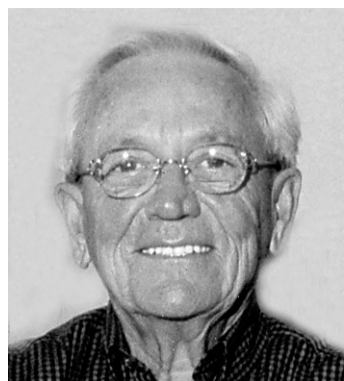
667 VÉHICULES RÉCRÉATIFS CRUISE MASTER 00, acheté '01, 47 000 km.

667 VÉHICULES RÉCRÉATIFS CRUISE MASTER 00, acheté '01, 47 000 km.

667 VÉHICULES RÉCRÉATIFS CRUISE MASTER 00, acheté '01, 47 000 km.

667 VÉHICULES RÉCRÉATIFS CRUISE MASTER 00, acheté '01, 47 000 km.

DÉCÈS, PRIÈRES, REMERCIEMENTS



CAMIRAND, Marcel FCA
1928 - 2006

À Longueuil, le 17 août 2006, est décédé M. Marcel Camirand époux de Mme Estelle L'Heureux.

Outre son épouse il laisse dans le deuil, ses enfants François (Marie Sanche), Hubert (Catherine Houpert) et Anne (Philippe Dallaire); ses petits-enfants, Laurent, Élisabeth, Justine, Olivier, Louis et Antoine; son frère Léopold et sa soeur Louise; ainsi que de nombreux autres parents et amis.

La famille recevra les condoléances au

Complexe Funéraire

URGEL BOURGIE

1025, St-Laurent Ouest
Longueuil
www.urgelbourg.com

Les funérailles auront lieu le mardi 22 août 2006 à 11 h, en la cathédrale St-Antoine de Padoue de Longueuil. Heures des visites: lundi de 14 h à 17 h et de 19 h à 22 h, mardi dès 9 h 30.

Des dons à la Société Alzheimer Rive-Sud seraient appréciés.



LEFORT, (Moreau), Line

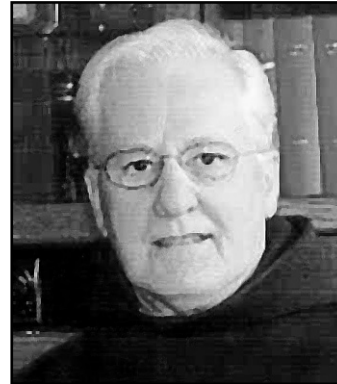
À Laval, entourée des siens, le 16 août 2006, à l'âge de 68 ans, est décédée Line Moreau épouse de Pierre Lefort. Outre son époux, elle laisse dans le deuil ses enfants François, Caroline, Louis (Valérie) et Claude. Ses trois petits-enfants: Thomas, Judith et Marianne. Elle laisse également ses sept frères et soeurs, beaux-frères et belles-soeurs, autres parents et amis. La famille recevra les condoléances au Mausolée

Alfred Dallaire

MEMORIA

Le Mausolée Saint-Martin
2159, boul. Saint-Martin Est, Laval
www.memoria.ca 514 277.7778

le dimanche 20 août de 14 h à 17 h et de 19 h à 22 h. Les funérailles auront lieu en l'église St-Gilles (231, rue des Sables, Laval) à 13 h le lundi 21 août (condoléances à l'église dès 12 h 30). La famille tient à remercier la docteur Renée Dugas, des soins palliatifs de l'hôpital Sacré-Coeur ainsi que Diane Larivière et son équipe du CLSC Marigot. Au lieu de fleurs, des dons à la société québécoise du cancer seraient appréciés.



OTIS, P. Édouard, O.F.M.
1930 - 2006

À Ottawa, le 15 août 2006, à l'âge de 76 ans, après 48 ans de vie religieuse et 40 de prêtrise, est décédé le père Édouard Otis, franciscain. Outre ses confrères religieux, il laisse dans le deuil ses soeurs: Simone (Ulysse Gauthier), Marie-Ange (feu Maurice Fortin), Thérèse (Paul Sasseville) et son frère Jean-Marie (Rita Blouin), des neveux et nièces et de nombreux autres parents et amis. Exposé en l'église des Franciscains, 5750, boulevard Rosemont, à Montréal, le samedi 19 août 2006, à compter de 10 heures. Funérailles au même endroit et le même jour, à 14 heures. Inhumation au cimetière Le Repos Saint-François-d'Assise, 6893, rue Sherbrooke Est, à Montréal.

Direction funéraire J.A. Guilbault inc.

IN MEMORIAM



André Delambre
1944 - 2006

Pour toi, un bouquet de pensées en cette journée du 18 août.

Lorraine, Dominic, Lyne, Josée, Michel, Nicolas-Étienne, Charles-Antoine, Léa et Alexis



REMERCIEMENTS au Sacré-Coeur pour faveur obtenue. M.C.A.



M.B.MERCI MON DIEU

Dites 9 fois Je vous salue Marie par jour durant 9 jours. Faites trois souhaits, le premier concernant les affaires, les deux autres pour l'impossible. Publiez cet article le 9e jour, vos souhaits se réaliseront même si vous n'y croyez pas. Merci mon Dieu. C'est incroyable mais vrai. M.B.

MERCI MON DIEU

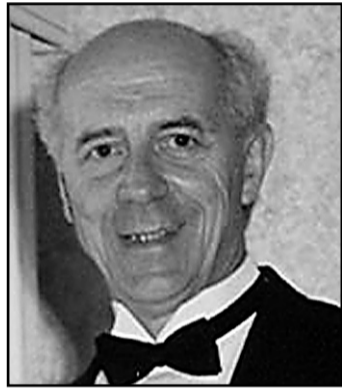
Dites 9 fois Je vous salue Marie par jour durant 9 jours. Faites trois souhaits, le premier concernant les affaires, les deux autres pour l'impossible. Publiez cet article le 9e jour, vos souhaits se réaliseront même si vous n'y croyez pas. Merci mon Dieu. C'est incroyable mais vrai. D.F.

MERCI MON DIEU

Dites 9 fois Je vous salue Marie par jour durant 9 jours. Faites trois souhaits, le premier concernant les affaires, les deux autres pour l'impossible. Publiez cet article le 9e jour, vos souhaits se réaliseront même si vous n'y croyez pas. Merci mon Dieu. C'est incroyable mais vrai. C.M.

MERCI MON DIEU

Dites 9 fois Je vous salue Marie par jour durant 9 jours. Faites trois souhaits, le premier concernant les affaires, les deux autres pour l'impossible. Publiez cet article le 9e jour, vos souhaits se réaliseront même si vous n'y croyez pas. Merci mon Dieu. C'est incroyable mais vrai. A.L.

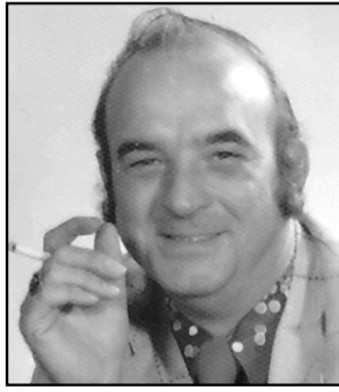


DISTEXHE, Léon
1932 - 2006

Au centre Victor Gadbois, le 16 août 2006, à l'âge de 74 ans, est décédé M. Léon Distexhe, époux de Mme Lyse Arcand. Outre son épouse, il laisse dans le deuil son fils Éric (Suzanne Murray), ses petits-enfants Marc, Luc et Amélie, son frère, beau-frère, belle-soeur, neveux et nièces, ainsi que plusieurs amis. La famille accueillera parents et amis, ce 19 août 2006, de 13 h à 17 h et de 19 h à 19 h 30, à la:

COOPÉRATIVE FUNÉRAIRE DE LA RIVE-SUD DE MONTRÉAL
Résidence Curé-Poirier
635, boul. Curé-Poirier Ouest
Longueuil (QC) J4J 2H8
Tél. : (450) 677-5203 Téléc. : (450) 677-6221

Une liturgie de la Parole suivra à 19 h 30, en la chapelle de la Résidence funéraire. Au lieu de fleurs, des dons au centre Victor Gadbois seraient grandement appréciés.



LAFRAMBOISE, François
1937 - 2006

À Ville Saint-Laurent, le 16 août 2006, à l'âge de 68 ans, est décédé François Laframboise. Il laisse dans le deuil sa mère Cécile Lamanque (feu Léo Laframboise), sa tante Hélène Lefebvre ainsi que plusieurs parents, amis et collègues de travail de l'enseignement. La famille recevra les condoléances au Complexe funéraire

URGEL BOURGIE

816 boul. Sainte-Croix, Saint-Laurent
www.urgelbourg.com

Les funérailles seront célébrées le samedi 19 août à 11 h à l'église Saint-Laurent, 805, boul. Ste-Croix, suivies de l'inhumation au cimetière Saint-Eustache.

Heures des visites: le vendredi de 14 h à 17 h et de 19 h à 21 h et le samedi dès 9h. Des dons à l'Association du diabète du Québec seraient appréciés.

LÉVEILLÉ, Gilles

1944 - 2006

À Coteau-du-lac, le 16 août 2006, à l'âge de 61 ans, est décédé M. Gilles Léveillé, époux de Claudette Gagnon, autrefois d'Outremont Montréal. Outre son épouse, il laisse dans le deuil ses enfants Guy (Michèle Chenail), Anne (Sylvain Charlebois), Marc (Brigitte Bélisle), ses dix petits-enfants, ses frères et sa soeur Jacques (Yolande Fournier), André, Claude, Richard (Colette Leblanc), Paul, Ginette (Gaëtan Dutil) ainsi que ses belles-soeurs, beaux-frères, neveux, nièces, parents et amis. Il sera exposé le vendredi 18 août de 14 h à 17 h et de 19 h à 22 h ainsi que le samedi 19 août de 12 h à 13 h 45 au Centre funéraire

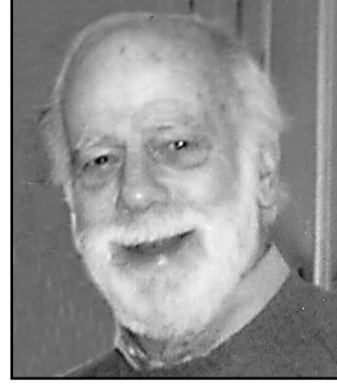
E. Montpetit & fils
297, ch. du Fleuve, Coteau-du-Lac
Sans frais: 1-888-448-3511

www.emontpetit-fils.ca

Les funérailles auront lieu le samedi 19 août à 14 h à l'église St-Ignace de Coteau-du-lac. L'inhumation aura lieu ultérieurement au cimetière de Coteau-du-lac. La famille vous invite à faire des dons au Centre neurologique de Montréal et/ou Société canadienne du cancer en souvenir du défunt.

MASSUE (née Ménard), Germaine
1916 - 2006

Paisiblement et bien entourée à l'hôpital Charles-Lemoyne, le lundi 14 août, à l'âge de 90 ans, est décédée Germaine Ménard Massue. Épouse en premières noces de feu Bernard Elie et en secondes noces de feu Lieutenant-Colonel Hugues Massue, MBE. Elle laisse dans le deuil ses enfants, Benoit-Marc et Yolande (Raymond Jessome), ses petits-enfants Delphine, Rachel, David et Catherine Han ainsi que plusieurs parents et amis. Les funérailles seront célébrées le samedi 19 août à 10 heures en l'église Saint-François d'Assise, 844, rue Notre-Dame à Saint-Lambert, suivies de l'inhumation au cimetière Notre-Dame-des-Neiges. La famille tient à remercier le personnel médical de l'hôpital Charles-Lemoyne pour leurs bons soins prodigués ainsi que le personnel et les résidents de la Résidence des Berges de Boucherville pour leur gentillesse et dévouement exceptionnels. Au lieu de fleurs, des dons en sa mémoire à la fondation de la recherche sur le syndrome du X fragile du Canada, 167, Queen Street West, Brampton, Ontario, L6Y 1M5, seraient appréciés.



SABOURIN, Pierre
1934 - 2006

À Montréal, le 15 août 2006, est décédé Pierre Sabourin, fils de feu Lucien et de feu Germaine Le Tallec et époux de Mme Huguette Plante, il laisse dans le deuil son fils bien-aimé Louis, ses soeurs Mariette (Gaëtan Beaulieu) et Andrée (Michel Devries), son frère Gérard (Fernande Larose), son beau-frère Denis Forest (feu Madeleine Sabourin), ses neveux et nièces et autres parents et très nombreux et fidèles ami(e)s.

La famille recevra les condoléances à l'église St-Paul de la Croix (coin Fleury et Georges-Baril) le samedi 19 août 2006 dès 10 h. Les funérailles seront célébrées à 12 h. Au lieu de fleurs, des dons à la Fondation canadienne du cancer seraient appréciés. Direction funéraire

Alfred Dallaire

MEMORIA

www.memoria.ca 514 277.7778

MESLET (née Dolo), Marguerite
1924 - 2006

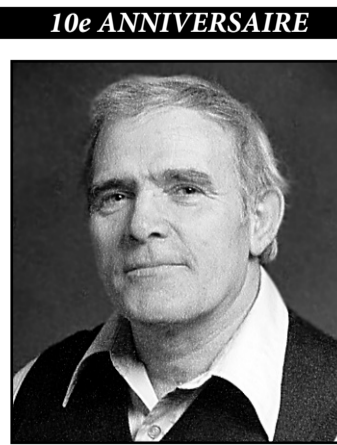
Au C.H.S.L.D. St-Jude de Laval, le 16 août 2006, à l'âge de 82 ans, est décédée madame Marguerite Dolo, épouse de monsieur Emile Meslet. Elle laisse aussi dans le deuil ses enfants Josiane (Yvon Morris), Patrick, ses petits-enfants Yannick (Nadine Ironman), Sébastien, Frédéric, ses soeurs en France, Antoinette (Eugène) et Paulette (Pierre) et autres neveux, nièces, parents et amis. La famille recevra les condoléances au complexe funéraire

Alfred Dallaire

MEMORIA

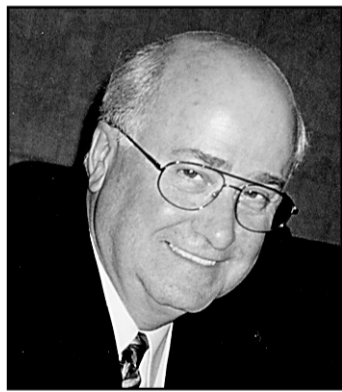
2159, boul. Saint-Martin Est, Laval
www.memoria.ca 514 277.7778

le samedi 19 août de 13 h à 17 h. Une cérémonie sera célébrée à 17 h dans le salon du complexe funéraire. Au lieu de fleurs, la famille apprécierait des dons à la fondation de l'hôpital Cité de la santé de Laval.



John Sicuro
1922 - 1996

Dix ans déjà que tu es parti. La douleur s'est atténuée mais ton souvenir demeure toujours vivant. Ta famille qui t'aime et ne t'oublie pas.



GAUTHIER, Réal (Pierre)
1940 - 2006

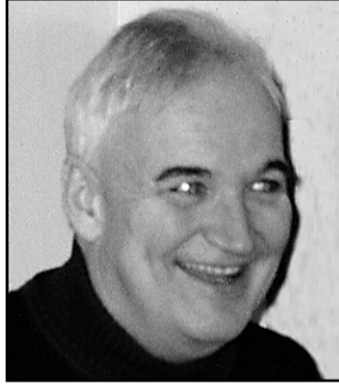
À Montréal, le 12 août 2006 à l'âge de 66 ans est décédé Réal Pierre Gauthier, époux de Micheline Morel. Outre son épouse, il laisse dans le deuil ses enfants Serge (Diane Perreault), Stéphane (Martine Coulombe), ses petits-enfants Louis-Philippe, Antoine et Ann-Sophie, ses frères Gilles (Lise Gemme), Normand (Suzanne Grondin) et sa soeur Ghyslaine (Stewart Barber), cousins, cousines, neveux et nièces ainsi que de nombreux parents et amis. La famille recevra les condoléances au complexe funéraire

URGEL BOURGIE

St-François d'Assise
6700, Beaubien est
Montréal

www.urgelbourg.com

Un service religieux sera célébré le lundi 21 août 2006 à 10 heures en l'église St-Marc, 2602, rue Beaubien est et de là au cimetière Repos St-François d'Assise. Heures des visites: le dimanche 20 août 2006 de 14 heures à 17 heures et de 19 heures à 21 heures, le lundi à compter de 9 heures. Des dons à la Fondation Santa-Cabrini seraient appréciés.



LAVOIE, Normand
1949 - 2006

C'est avec tristesse que la famille Lavoie vous fait part du décès, survenu le 16 août 2006, à l'âge de 56 ans, de Normand Lavoie. Il laisse dans le deuil sa fille adorée Sabrina ainsi que France Ouellette la mère de sa fille. Il laisse aussi dans le deuil sa mère Georgette Sigouin-Lavoie, ses frères Gérard (Florence), Ronald (Francine), Serge et sa soeur Jocelyne ainsi que ses belles-soeurs Danielle et Madeleine, ses tantes, de nombreux neveux et nièces, cousins et cousines. La famille accueillera parents et amis au complexe

YVES LÉGARÉ
Alfred Dallaire

1350, autoroute 13, Laval
www.adyl.com • 514.595.1500

le samedi 19 août, de 14 h à 17 h et de 19 h à 22 h, le dimanche 20 août de 14 h à 17 h. Une réunion de prières aura lieu à 19 h en la chapelle du complexe. Remerciements sincères à tous ses amis(es) et collègues de travail pour leur soutien et leur présence au cours de sa courte maladie. Au lieu de fleurs, des dons à la Société canadienne du cancer, seraient appréciés.

Des actions concrètes pour CHANGER LE MONDE

Oxfam Québec

D'accord! Je donne

2330, rue Notre-Dame Ouest, bureau 200, Montréal (QC) H3J 2Y2
514.937.1614 • 1.877.937.1614 (sans frais) • www.oxfam.qc.ca

Notre monde a soif de justice

Merci de donner.

Développement et Paix
1-888-234-8533
www.dev.org

ÊTRE BIEN INFORMÉ

Pour vous abonner et profiter des offres spéciales, visitez

cyberpresse.ca/abonnement

LA PRESSE

(514) 285-6911

