



## SAMEDI

BAZZO



Marie-France Bazzo

## Noël chez Holt's

Vendredi 19 octobre. Holt Renfrew du Centre Rockland. Une entêtante odeur de pot-pourri noëlien (sapin-cannelle) m'alerte. Je m'extirpe d'un banc de sacs à main orphelins ne demandant qu'à être adoptés (consommation patriotique!) et je vois les colonnes enguirlandées de simili-pin au mètre et de mini-ampoules rouges, et ça y est, que je me dis, on peut le claironner: la période des Fêtes vient de commencer.

Les décorations de Noël sont le prélude à une période qui chaque année s'étale des deux côtés de la fête officielle. En 2001, donc, du 19 octobre au 28 mai — date où le solde «cadeaux de Noël» des cartes de crédit est enfin liquidé, — le 17 mars étant la date où les plus prudents cessent enfin d'illuminer la grosse chandelle *lette* en plastique de leur balcon, et le 25 décembre, la date anecdotique mais obligée où on célèbre la tourtière en famille; c'est le temps des Fêtes...

Les glaçons lumineux sont une émanation lumineuse de la sous-culture hydro-québécoise, époque «bungalow triomphant»

«bungalow triomphant», la preuve irréfutable que le 450 a colonisé l'ensemble du Québec.

Les États-Unis, pressentant la débâche de bonshommes de neige jovialistes en plastique et de rennes hilares clignotants dès le temps des foins se sont dotés d'un tampon culturel entre Halloween et Noël: la Thanksgiving. Ça leur vaut par ailleurs une hyper-représentation du dinde sous toutes ses formes; du plat de service à motifs dinde (1-800-FREUD!) aux salières-poirières assorties. Mais bon, à défaut d'être mangeable, le sec volatile détend, entre citrouille et bûche.

Il est vrai que nous avons développé un curieux rapport au temps, comme si le centre de l'Achat rythmait les saisons. Les premiers chocolats de la Saint-Valentin apparaissent au lendemain du *Boxing Day*. Pâques se prépare le 15 février, Halloween, dès les derniers BBQ et Noël, alors que les citrouilles ne sont pas encore gossées... Malheur au parent inconséquent qui songerait au déguisement de son enfant le 26 octobre: le seul *kit* disponible serait le sapin tout garni.

Nous sommes en état d'urgence, de *rush* extrême, nous vivons dans la hantise de rater quelque chose. Les rituels saisonniers sont remplacés par des impératifs commerciaux et des calendriers artificiels. La célébration appréhendée est vécue comme un marathon hystérique et se conclut dans un déballage sans joie.

C'est avec un rapport au temps aussi névrosé et compulsif qu'on réussit à nous fourguer des fraises «de saison» en février et du vin nouveau comme une fête obligatoire.

Sous mon gouvernement, dirait Serge Bouchard, la guirlande ne se pointerait que le 1<sup>er</sup> décembre, et le festival de l'abri Tempo ne débiterait jamais avant la première neige. En attendant, les lumières de Noël «tendance» seront rouges cette année, la preuve chez Holt's depuis 10 jours...

TOURISME

LOUIS ARMSTRONG, BUDDY BOLDEN, SIDNEY BECHET. LE CHANT DE L'AMÉRIQUE EST NE À LA NOUVELLES-ORLÉANS, CHEZ CES NOIRS AU NOM SOUVENT FRANÇAIS QUI RAPPELLENT DES SIÈCLES DE COLONISATION. LA LOUISIANE, C'EST UN PAYS EN TERRE ÉTASUNIENNE. ICI EST NE LE BLUES. PLUS TARD, LE JAZZ. ET UNE FAÇON DE VIVRE QUE LA MUSIQUE TOUJOURS ACCOMPAGNE, DE LA NAISSANCE À LA MORT.

## Une ville nommée désir...

CAROLYNE PARENT

S ortons des cimetières, voulez-vous? Parce qu'après tout, la Nouvelle-Orléans, c'est beaucoup plus qu'un décor propice à l'Halloween ou une toile de fond de choix pour quelque manifestation vaudou.

La ville natale de Dorothy Lamour est en fait objet de désir, désir pouvant certes surgir dans un tramway, mais pas obscur pour deux picayunes! À preuve, l'an dernier, ils ont été 8,4 millions de visiteurs à débarquer dans l'agglomération de 1,2 million d'habitants où, si l'on veut, désir rime avec moiteur, magnolia, musique, Southern Comfort et... insomnie. Ah, what a wonderful world!

## En avant le zydeco!

Car, comme Las Vegas, la City of Saints and Sinners ne dort jamais, Mardi Gras ou pas (qui, incidemment, aura lieu le 12 février l'an prochain). Et qu'on ne se laisse pas tromper par le «fais do-do» cajun: cette danse n'invite aucune grande personne à roupiller!

C'est assurément dans les bars enfumés du Vieux Carré français que le cœur de la Nouvelle-Orléans a des palpitations. Sur Bourbon Street, où le chic voisine le cheap. Sur Decatur et Chartres Streets. Et dans Storyville, vieux faubourg où la prostitution un temps florissait et où un jeune Louis Armstrong, livreur pour le compte d'une pharmacie, ne se faisait pas prier pour travailler le quart de soir.

Zydeco au Café Brasil, Dixieland jazz au Can Can Café, blues à la House of Blues, R&B au Rhythm's, tout ce gumbo s'étend la nuit tombée, bien sûr, tandis que le jour, c'est autour de Jackson Square que ça déménage, chapeaux bien en vue sur



CARL PURCELL NEW ORLEANS METRO  
Le tramway rouge de la ligne River front affichant St. Charles Avenue, un aller simple pour les splendeurs du Garden District.

la banquette (*alias* trottoir, haut de près d'un mètre et ainsi construit jusqu'aux années 1900 pour prévenir l'inondation des maisons).

De trio en quintette, on en profitera pour admirer l'architecture de ce *French Quarter* pas si *French* que ça après tout, puisque les constructions des Français, en bois, furent pour la plupart détruites au cours de l'incendie dévastateur de 1788. Ce qui fut reconstruit le fut évidemment dans le style des maîtres espagnols et, à vrai dire, elles ne sont pas mal non plus, ces majestueuses demeures aux balcons tout endimanchés de dentelles en fer forgé!

## En voiture...

Un désir de calme se fait sentir? C'est le moment de monter à bord

d'un tramway rouge de la ligne River front, longeant le Mississippi sur quelque trois kilomètres, ou encore de prendre un tramway affichant St. Charles Avenue, histoire de jeter un coup d'œil, entre autres, sur Garden District.

Comme Las Vegas, la City of Saints and Sinners ne dort jamais

Nashville Street, Uptown.

Et lorsqu'on n'en pourra plus des «*clung clung*» des vieilles Perley-Thomas, on pourra toujours continuer sa visite en se rabattant sur... un certain bus nommé *Désire*.

## POUR EN SAVOIR PLUS

■ Air Canada a des vols quotidiens vers la Nouvelle-Orléans via Toronto à partir de 280 \$ (selon disponibilité).

■ Les récents guides Ulysse *Louisiane* (29,95 \$) et *La Nouvelle-Orléans* (17,95 \$) et leur foule d'informations pratico-pratiques sont de bons petits investissements pour tirer le maximum d'un séjour dans la région.

■ Se loger... À la Maison Dupuy, construite sur le site du premier cimetière de la ville (1001, Toulouse Street, dans le Vieux Carré (1 800 535-9177); au Nouvel hôtel Le Cirque (936, St. Charles Avenue; (504) 569-0639) ou au Degas House (2306, Esplanade Avenue; 1 800 755-6730), la demeure où le peintre, en visite dans sa famille maternelle, séjourna en 1872. Aujourd'hui, c'est à la fois un rhinimusee et un B&B, comptant sept chambres joliment aménagées.

■ Se restaurer... Ce sont les eaux saumâtres du Mississippi qui donnent à l'écrevisse ce petit goût particulier. Vous en avez soupé du *crawfish* à l'éfouffée que l'on sert un peu partout? Dans le très branché Warehouse Arts District, Emeril's (800, Tchoupitoulas Street), le resto du chef-védette de la ville, Emeril Lagasse, donne plutôt dans la nouvelle cuisine créole-cajun.

■ Écornifler... Dans le Vieux Carré, la belle maison Gallier (1132, Royal Street), qui servit de modèle à celle du vampire Lestat

dans certains romans d'Anne Rice; dans le chic — et gothique — Garden District, la maison pastel de l'écrivaine (1315, First Street); et sur Magazine Street, les galeries d'art et boutiques d'antiquités qui se courent après sur cinq kilomètres.

■ Petit tour de ville... Toute une aubaine, ce ticket à 1,25 \$US qui permet de monter à bord du tramway affichant St. Charles Avenue. Il relie Canal Street à Carrollton Avenue, et met environ 90 minutes à effectuer le trajet aller-retour.

■ En mai dernier, la Travel Industry Association of America demandait à ses membres de lui soumettre les questions les plus farfelues qui leur aient été posées. L'une de ces perles: «*J'ai entendu parler des fameux jazz funerals de la Nouvelle-Orléans. C'est quand, le prochain? Je pourrai y aller?*»!

■ Enfin; ce week-end, c'est destination... Salon international tourisme voyages, à la Place Bonaventure, où quelque 400 exposants — dont la Louisiane — représentant une centaine de pays ont kiosques sur allée!

■ Aussi, à 90 km au sud-ouest de la Nouvelle-Orléans, Houma-Terrebonne propose des excursions dans des marais de gens pas mauvais du tout, et des visites d'anciens domaines de planteurs. Et à l'Halloween, il devrait y avoir pas mal d'atmosphère à Hou, Hou, Houma! Pour plus d'info: 1 800 688-2732.



HOUMA AREA CLUB

À 90 km au sud-ouest de la Nouvelle-Orléans, précisément à Houma-Terrebonne, se déploient de magnifiques marais et de splendides domaines, anciennement propriétés de planteurs, que l'on peut visiter.

La nouvelle collection jeunesse

ÉDITIONS DU ROCHER JEUNESSE

## La pendule d'Halloween

Dès 10 ans!

Le premier Kevin et les magiciens d'une série de huit romans de John Bellairs, l'auteur des amateurs de grands mystères!



Des aventures et héros extraordinaires à découvrir!

Kevin, le héros, découvre qu'il appartient à l'Association des magiciens de Capharnaüm. Voilà que s'ouvre à lui l'in vraisemblable monde de la sorcellerie!

www.kevinmagiciens.com

234 pages • ISBN 2 268 04071

Communications Jo Ann Champagne Inc.

adp

LE DEVOIR  
Un témoin  
incontournable

C'est bien pensé,  
bien écrit.  
C'est différent...



Le journal indépendant

## SAMEDI

## GADGETS

AU CINEMA, *THE ROCKY HORROR PICTURE SHOW* EST REMIS À L'AFFICHE. PLUS TARD, LES JEUNES ET LES ADOLESCENTS, ACCOMPAGNÉS DE PARENTS QUI N'AURONT RIEN FAIT POUR SE DÉSISTER, SE PRÉCIPITERONT POUR VOIR *LE HARRY POTTER* OU *LE SEIGNEUR DES ANNEAUX*. LE FANTASTIQUE EST À L'HONNEUR. JOIGNEZ-VOUS À CETTE CAVALCADE EN FAISANT VÔTRE CE TEMPS DE L'HALLOWEEN. DIRE QUE CE 31 AU SOIR, DE JEUNES AMÉRICAINS SERONT EMPÊCHÉS DE PARCOURIR LES RUES DE LEUR VILLE EN QUÊTE DE TRICKS OU DE TREATS. AH!, LA CHALEUR DU FOYER...



Une pensée pour les enfants. Assortiment de cartes de l'UNICEF.  
— UNICEF Québec, 12,50 \$.



Une table en carton: confettis, paquet de 16 serviettes de table, paquet de 8 petites et grandes assiettes, nappe, paquet de 8 verres, panier citrouille.  
— Carton. 3,50 \$, 4,50 \$, 4 \$ et 5,75 \$, 7 \$, 4 \$, 10 \$.

# Halloween,

## Du navet à la citrouille



PHOTOS JACQUES GRENIER

MYLÈNE TREMBLAY

Quelque part dans les forêts arboricaines, bien avant l'ère chrétienne, la légende raconte qu'à la veille de la Toussaint, les Gaulois recevaient la visite d'un revenant guidé par une chandelle. On était à l'entrée de l'hiver et les nuages cachaient la lune... Commençaient alors dans cette longue nuit la grande fête annuelle qui allait durer quinze jours, le temps de faire fuir les esprits. Pour s'en assurer, les Gaulois revêtaient des costumes horribles et se maquillaient à faire peur.

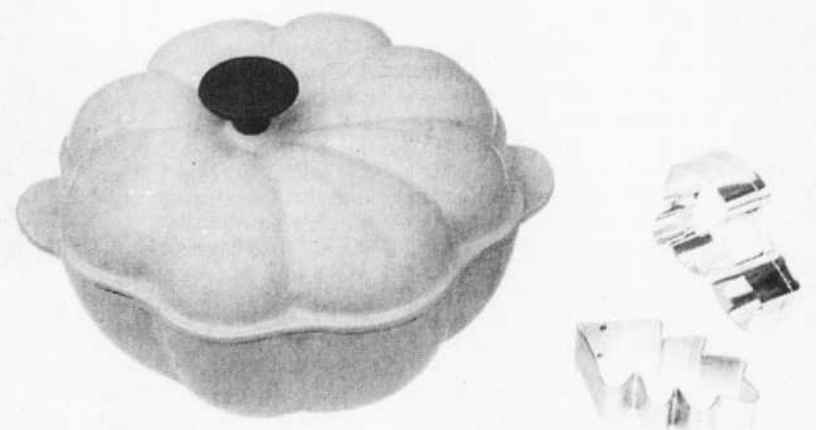
La légende dit aussi qu'un vieux comte irlandais nommé Jack, particulièrement avare et porté sur la bouteille, rencontra une nuit le diable dans un pub. Peu enclin à lui vendre son âme, l'homme se moqua de lui et fut préservé de l'enfer au jour de sa mort, mais également du paradis à cause de son avarice. Plongé dans le noir, il obtint tout de même un bout de charbon ardent pour éclairer sa route. Depuis, Jack-O-lantern le promène dans un gros navet évidé, condamné à errer dans les rues jusqu'au jugement dernier. Et de l'Irlande aux États-Unis, le navet devint citrouille.

Que restet-il aujourd'hui de l'Halloween? Tout sauf le navet. La citrouille sous toutes ses formes est cultivée pour l'occasion, alors que des sorcières, vampires, squelettes et autres fantômes arpentent les rues. L'Halloween se passe aussi à table entre amis à la lueur d'une chandelle.

En arpentant la rue Saint-Denis à la lumière du jour, on découvre une panoplie de menus gadgets qui n'attendent que le jour H pour décorer la table. Chandelles orange et noires en forme de poire ou de pyramide s'acoquinent bien avec un jeu de nappe, assiettes et verres en carton. Mais attention aux flammes! Pour la cuisson, c'est la cocotte citrouille en fonte émaillée qui rivalise avec les petits moules en forme de chat ou de feuille morte. Et si l'envie de faire des vœux aux invités vous prend, l'UNICEF a prévu le coup avec son assortiment de cartes spécialement conçues pour l'occasion. Mais surtout, n'oubliez pas l'indispensable tirelire orange destinée à ramasser des fonds pour les enfants du monde entier. Le jeu en vaut bien la chandelle...



Chandelles orange et noires pour un éclairage subtil: grosse boule, boule, mini-boule, citrouille flottante, traditionnelle, poire et pyramide.  
— Chandelles & Cie. 7,99 \$, 1,99 \$, 1,29 \$, 3,99 \$, 1,00 \$, 6,99 \$, 7,99 \$.



Cocotte citrouille et petits moules en forme de chat et de feuille d'automne.  
— Arthur Quentin. 170 \$ et 1 \$ chacun.

### CARNET D'ADRESSES

#### CHANDELLES & CIE.

4116, rue St-Denis  
Montréal  
☎ (514) 286-6109

#### CARTON

4068, rue St-Denis  
Montréal  
☎ (514) 844-9663

#### ARTHUR QUENTIN

3960, rue St-Denis  
Montréal  
☎ (514) 843-7513  
[www.arthurquentin.com](http://www.arthurquentin.com)

#### UNICEF QUÉBEC

4474, rue St-Denis  
Montréal  
☎ (514) 288-1305  
[www.unicef.ca](http://www.unicef.ca)

*Bien plus qu'un fauteuil...  
un style de vie, un confort incomparable.*

**Boutique  
Tout pour le Dos**

**1 Henri-Bourassa Est** coin Boul. St-Laurent ☎ HENRI-BOURASSA  
514-383-1582 1-800-268-1582 [www.toutpourledos.com](http://www.toutpourledos.com)  
Stationnement privé

**... un rendez-vous avec le confort !**

## SANTÉ



Carole Vallières

## Votre prostate, messieurs

Qu'ont en commun Frank Zappa, Pierre Trudeau et Rudy Giuliani? Le cancer de la prostate. Le grand tueur de ces messieurs. Zappa en est mort, il avait 52 ans. Pierre Elliott Trudeau l'a longuement combattu avant d'y succomber l'an dernier, et le maire Rudy Giuliani est un survivant (décidément), après lui avoir abandonné la lutte au Sénat qu'il faisait à Hillary Clinton.

Au Canada, le cancer de la prostate ramasse près de 4000 morts bon an mal an. Aux États-Unis, c'est plus de 31 000 hommes, chaque année. Y a comme qui dirait une urgence de prévention.

C'est en vieillissant que les hommes apprennent qu'ils ont une prostate. Ils arrivent à 50 ans et deviennent soudainement attentifs aux comiques qui blaguent à propos du toucher rectal. La grande intrusion dans la vie des hommes. Les femmes, qui en ont vu d'autres, joignent leur voix aux comiques parce que pour en parler, les gars aiment mieux l'humour. Ou l'allusion: vous avez vu Guy Lafleur sur un banc de joueurs nous dire que c'est important d'en parler à son médecin. Les Anglais ont ri: qui est Eddy? E. D. ce sont les dysfonctions érectiles, un tabou, et un signe, parfois, du cancer de la prostate.

La prostate est une petite glande de la taille d'une noisette, située sous la vessie, à l'avant du rectum, elle entoure l'urètre. Elle joue un rôle mineur lors d'une éjaculation (elle émet le tiers des fluides), et un rôle majeur pour uriner. C'est d'ailleurs quand il y a un changement devant l'urinoir que vous devez consulter. Ce sera votre premier et principal symptôme. La rumeur raconte que les hommes ont tendance à négliger les signaux que leur envoient les organes liés à leur sexualité, et restent loin de leur médecin, s'ils en ont un!

Que fera le doc? Il pourra toucher la prostate, via le rectum: mais seules les parties postérieure et latérales de la prostate sont accessibles à la palpation et près de la moitié des cancers échappent à cette détection. L'autre moyen est une prise de sang qui permet de détecter une protéine exclusive à la prostate (T'APS), et de là le médecin peut reconnaître un cancer de la prostate qui est au tout début... c'est moins désagréable et plus sûr que le toucher rectal, mais on ne cherche pas toujours un cancer... Alors il faut parler à son doc...

Un Canadien sur huit atteint du cancer de la prostate, en fait les chiffres varient — vous savez bien, les chiffres, ça varie — un sur neuf ou un sur dix, c'est un sur trop de toute manière, trop qui pourraient être moins en mangeant différemment. Eh oui!, la prévention passe par l'alimentation, désolée pour ceux qui attendaient un vaccin! Dans l'état des connaissances, on croit que la viande rouge et les produits laitiers sont les vilains, une alimentation riche en graisses animales augmentant les effets de la testostérone, qui agirait comme un fertilisant des cellules cancéreuses dans la prostate.

Les bons aliments? Un médecin américain a la réplique efficace: «Go vegetarian!» D'accord, vous trouvez ça radical, les vrais hommes ne mangent pas de quiche... alors mettez du sélénium dans votre vie!

C'est ce que s'apprennent à faire 32 000 hommes que l'on recrute présentement aux États-Unis, à Porto Rico et au Canada. Quatre centres québécois sont sur la ligne de départ pour lancer conjointement avec l'Institut national du cancer (NCI) des États-Unis la plus vaste étude préventive jamais réalisée. Trente-deux mille sujets pendant douze ans, pour vérifier si le sélénium et la vitamine E, ensemble ou séparément, peuvent prévenir efficacement le cancer de la prostate. Le projet s'appelle SELECT, il implique beaucoup d'argent et beaucoup de chercheurs sur tout le continent. On cible l'alimentation, car le NCI américain avait déjà montré en 1998 qu'un apport quotidien de 200 microgrammes de sélénium faisait baisser de moitié le risque du cancer de la prostate.

Les poètes disent que le sélénium doit son nom à une déesse de la lune, Séléné. Le sélénium est un sel minéral que l'on place dans les oligo-éléments, à côté du fer et du zinc; on les dit antioxydants: ils aident à lutter contre l'action des graisses oxydées, ces amies des tumeurs. En association avec la vitamine E, le sélénium, croit-on, favorise la croissance et la fécondité.

Pour cette vaste étude, on va donner le sélénium en capsules (et certains experts sont inquiets craignant que le sélénium utilisé ne contienne pas les bons éléments actifs: si l'étude n'est pas concluante, on ne saura pas si c'est parce que le sélénium n'est pas pertinent ou parce qu'on n'avait pas le bon sélénium, vous voyez?)...

Mais vous pouvez aussi bien prendre du sélénium dans les aliments. Quatre noix du Brésil vous donnent votre ration. On trouve du sélénium dans le poisson et les crustacés, le homard davantage que les pétoncles, mais les moules et les crevettes ne sont pas à dédaigner; dans les céréales entières, les champignons et les asperges, l'ail, les légumineuses... Le sol doit contenir du sélénium pour en donner, n'est-ce pas. Ici il faut bien faire le lien avec le type d'agriculture que nous pratiquons, car un sol pauvre en micro-organismes ou rempli de pesticides ce n'est pas l'idéal pour notre quête, disons, de sélénium... Go biologique!

D'autres chercheurs ont étudié les lycopesines — spaghetti sauce tomate et pizza végétale — d'autres encore le soja, soulignant qu'en Asie les hommes ont dix fois moins de cancer de la prostate. Toutes les pistes sont alimentaires, et il est bien indiqué ici de rappeler qu'on creuse sa tombe avec ses dents!

Il est prématuré de dire que tel ou tel aliment prévient le cancer de la prostate. Mais c'est en leur souhaitant le plus grand bien que j'ai hâte au jour où les Américains écriront «real men eat... tofu!»

■ Tout sur la prostate: [http://www.uropage.com/ART\\_malpros.htm](http://www.uropage.com/ART_malpros.htm)  
 ■ Pour être candidat à SELECT: Société canadienne du cancer: 1-888-939-3333 #236  
 ■ Les médecins américains pour une médecine responsable: <http://www.GoVegetarian.org/>

## AUTOMOBILE

L'HIVER, C'EST DE LA 10W30? OU DE LA 10W40? DITES-VOUS QU'À LA PREMIÈRE NEIGE ILS SERONT NOMBREUX, CES AUTOMOBILISTES À CAUSER SUR LES AXES ROUTIERS CONGESTIONS ET EMBOUTILLAGES. RAISON? ILS REMETTENT TOUJOURS À PLUS TARD CE QUI DEVRAIT ÊTRE BIEN TÔT FAIT: UNE MISE AU POINT COMPLÈTE. LES AUTOS CRAIGNENT LE FROID ET LA NEIGE.



JACQUES NADEAU LE DEVOIR

N'attendez pas la première bordée de neige pour vous présenter au garage avec un besoin urgent de faire installer vos pneus d'hiver.

## Les joies de l'hiver

GEORGE INY

Association pour la protection des automobilistes

Il y a quelques années, en novembre, l'auto témoin de l'APA a fait le tour de 11 garages à Québec dans le cadre d'une enquête anonyme. Le défaut: une borne de batterie lâche qui pouvait empêcher de démarrer par intermittence. Dans quatre ateliers, en plus de serrer la borne, on a par ailleurs installé une batterie neuve pour remplacer la batterie... qui était pourtant neuve! Un test similaire en Ontario a donné un résultat similaire: trois ateliers visités sur dix ont remplacé une batterie neuve. Il y a quelques années également, l'APA a visité 18 garages dans la région de Montréal en demandant la vérification générale d'une Chevrolet Cavalier vieille de cinq ans. Elle nécessitait environ 400 \$ de réparations routinières aux freins, au radiateur, etc. Les évaluations ont varié entre 0 \$ et 915 \$! Voici quelques stratégies pour mettre les chances de votre côté lorsque vous aurez à faire la préparation hivernale de votre véhicule.

## Une longueur d'avance

N'attendez pas la première bordée de neige pour vous présenter au garage avec un besoin urgent de faire installer vos pneus d'hiver, et n'attendez pas non plus le vendredi matin pour confier une réparation d'envergure au garagiste quand vous aurez besoin de l'auto pour la fin de semaine. De cette façon, vous éviterez de prendre des décisions hâtives ou de coincer le garage au moment du plus fort achalandage.

Le réglage de la mécanique des autos ne ressemble plus à celui des instruments de musique. Il n'y a plus besoin de faire une mise au point, c'est-à-dire des petits réglages au moteur effectués par un artisan pour assurer son bon fonctionnement. L'époque où il fallait remplacer annuellement les bougies, les pièces du circuit d'allumage, etc. est aussi révolue. Dans le cas des véhicules modernes, on se limite principalement à la vérification des systèmes et le remplacement des huiles et des filtres aux intervalles prescrits pour assurer leur bon fonctionnement.

Faites vos préparatifs avant de vous présenter au garage. Sortez vos factures des derniers entretiens comme aide-mémoire pour vous et l'atelier. Consultez le carnet du propriétaire pour vous informer des vérifications et des entretiens exigés selon l'âge et le kilométrage de votre automobile. L'idéal serait d'apporter une copie de la page indiquant les vérifications lorsque vous irez au garage et de demander les interventions qui y sont inscrites.

Vérifiez vous-même les feux, y compris les feux de position (sur les côtés

du véhicule), de la marche arrière et de la plaque d'immatriculation car les enquêtes de l'APA révèlent qu'ils sont souvent oubliés. Même chose pour la pression d'air des pneus, y compris le pneu de rechange qui est rarement vérifié par les mécaniciens.

Si vous croyez constater des anomalies dans votre auto, inscrivez-les pour ne pas les oublier lors de votre visite au garage.

## Les pneus

Un pneu d'hiver affichant le logo montagne et flocon est nécessairement plus adapté à notre climat qu'un pneu quatre saisons. Si vous roulez avec des pneus quatre saisons — et c'est le cas de la grande majorité des locataires qui prévoient ne conserver leurs autos que trois ou quatre ans — assurez-vous qu'il reste assez de profondeur de semelle pour affronter l'hiver.

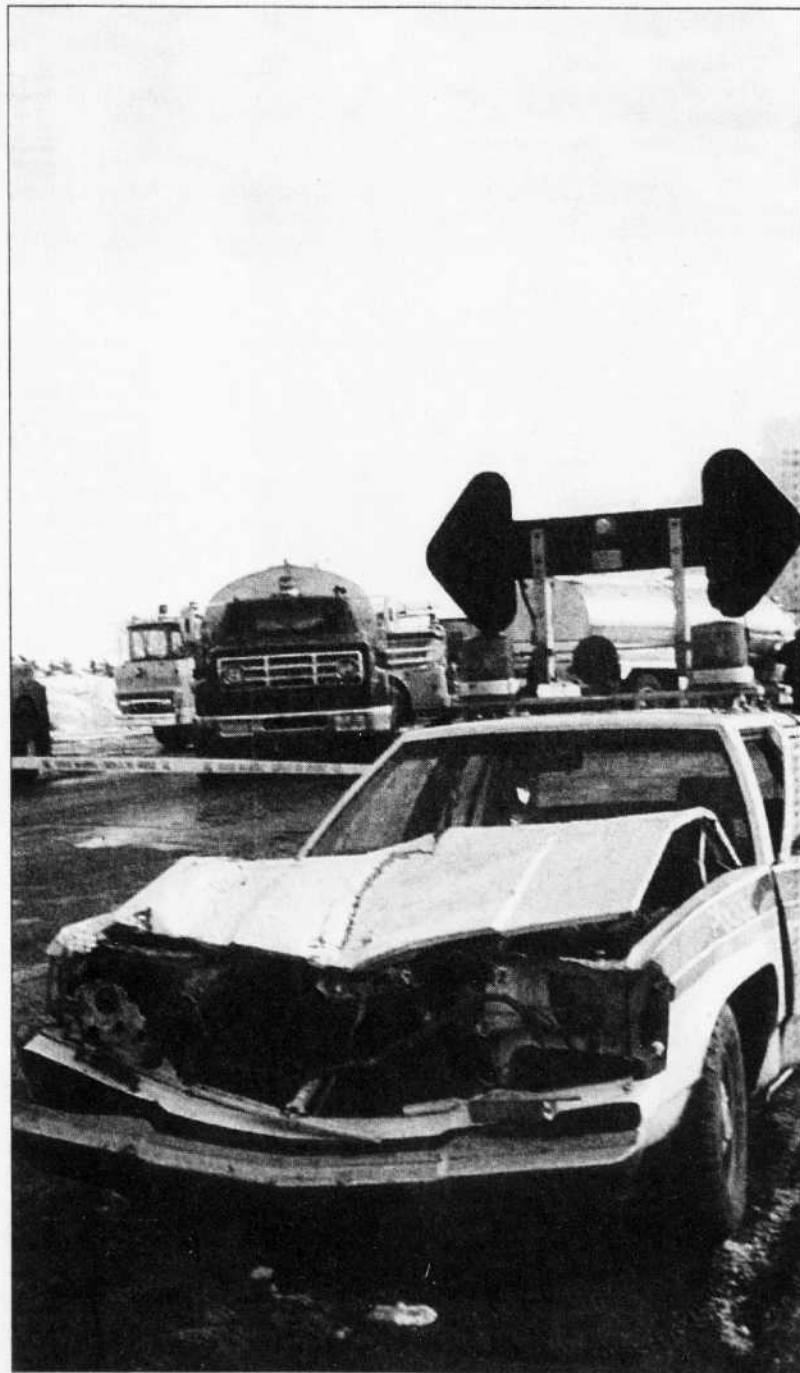
## Le bon garage

La meilleure référence est la recommandation d'un client de longue date. Les ateliers recommandés par une association sont également une bonne solution. La présence d'une association vous fournit un intermédiaire s'il advenait une plainte à résoudre. Une possibilité serait de se présenter tôt le matin ou en fin d'après-midi pour une visite de courtoisie. Est-ce qu'on permet aux clients de surveiller les travaux en cours? Semblent-ils satisfaits des travaux et des explications fournies? Est-ce que les modèles d'autos ressemblent au vôtre?

Essayez d'établir une relation stable avec un atelier compétent. Ne courez pas les spéciaux de mise au point annoncés. Ils comprendront fort probablement des interventions superflues, et négligeront des vérifications nécessaires pour votre véhicule. Très souvent, la facture finale sera plus élevée que le prix annoncé. Par ailleurs, le personnel reçoit parfois une commission ou un avantage pour la vente de services supplémentaires non compris dans la promotion. Si vous décidez de profiter d'un rabais sur un service et qu'on vous propose des travaux supplémentaires importants, il est parfois prudent d'obtenir une deuxième opinion d'un autre atelier.

Prenez rendez-vous, idéalement avant le vendredi si des travaux d'envergure peuvent s'imposer, afin d'éviter d'être privé de votre auto pendant la fin de semaine. Si possible, parlez directement avec la personne qui aura à réparer votre véhicule pour lui faire part des anomalies. Sinon, faites inscrire exactement votre plainte, y compris les symptômes des anomalies sur la feuille de travail pour mettre le mécanicien sur la bonne piste.

Demandez qu'on vous remette les pièces remplacées. Vous devez le demander au moment de confier votre



JACQUES GRENIER LE DEVOIR

Un pneu d'hiver affichant le logo montagne et flocon est nécessairement plus adapté à notre climat qu'un pneu quatre saisons. Mais dans les situations extrêmes, seule la prudence fera la différence.

véhicule car une fois les travaux terminés, il est souvent trop tard pour les récupérer. L'exception: des pièces que le garage doit retourner en contrepartie de l'installation d'une pièce réusinée dans votre auto. En cas de problème lié à la réparation, les pièces remplacées peuvent servir à dépister le problème réel et le simple fait de les demander peut freiner les appétits trop grands...

Pour la majorité des automobilistes, rester sur place pour surveiller les travaux n'est pas possible. Alors, autorisez une vérification et laissez un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre facilement s'il y a des travaux imprévus. De cette façon, si vous avez un doute, il y a toujours la possibilité de reporter le travail pour ensuite obtenir un deuxième avis ailleurs.

Lorsque vous allez récupérer votre

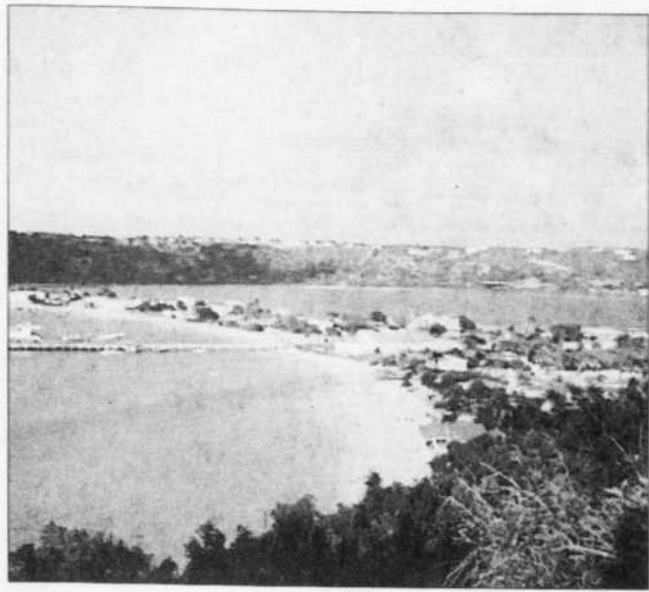
véhicule, essayez de préférence de vous présenter avant les dernières minutes qui précèdent la fermeture de l'atelier. Demandez qu'on vous explique les travaux et si possible, parlez au mécanicien qui a travaillé sur le véhicule. Ces explications comprennent normalement aussi l'examen des pièces remplacées pour vous montrer les anomalies. Votre véhicule est couvert par une garantie du fabricant? Faites estampiller ou signer le carnet d'entretien pour servir de preuve d'entretien. D'ailleurs, il s'agit d'une bonne habitude à prendre. Un véhicule bien entretenu avec preuves à l'appui (factures, carnet) est souvent plus facile à vendre. La Loi sur la protection du consommateur prévoit une garantie de trois mois ou 5000 km selon le premier terme atteint pour toute intervention dont les frais s'élèvent à 50 \$ ou plus.

## SAMEDI

## TOURISME

LA COHABITATION, VOUS CONNAISSEZ? POUSSÉE À SON EXTRÊME, C'EST UNE ÎLE DES PETITES ANTIILLES. DANS UN ESPACE RÉDUIT, LES FRANÇAIS DEBARQUÈRENT, LES HOLLANDAIS AUSSI. UNE ÎLE DONC, DEUX CAPITALES, UNE DOUBLE DÉNOMINATION. SAINT-MARTIN OU SINT-MAARTEN, C'EST SELON. POURTANT, MÊME DÉCOR, MÊME MER ET SOLEIL EN ABONDANCE. IL EST DEVENU POSSIBLE DE DOUBLEMENT SE DÉPAYSER SUR UN SIMPLE 87 KM<sup>2</sup>. COMME QUOI, LES FRONTIÈRES SONT DES BARRIÈRES QUI PARLENT PLUS DE JURIDICTION QUE DE SÉPARATION.

## POUR EN SAVOIR PLUS



■ Le grossiste Vacances en Province propose tout un éventail de condos et de villas en location à Saint-Martin. À titre indicatif, pour un condo d'une chambre, les tarifs commencent à 650 \$ par semaine en novembre et à 770 \$ en décembre. Sur place, il faut compter environ 60 \$US par jour pour la location d'une voiture.

■ Un *must* pour faire mouche, vous aussi: le tout récent guide *Ulysse Saint-Martin Saint-Barthélemy* (17,95 \$).

■ Carrés de sable (suite)... Du côté français, à Cul-de-Sac, on peut s'embarquer pour la plage de l'Îlet Pinel et ses petits restos, où les langoustes sont pêchées sur commande! Du côté hollandais, les eaux calmes de Mullet Bay conviennent parfaitement aux enfants. Gare à Maho Beach-la-bruyante parce que située dans l'axe de l'aéroport... Quant à Great Bay Beach, à Philipsburg, de récents travaux ont permis d'en tripler la largeur.

■ Toute l'île étant détachée, il y a de bonnes affaires à faire, paraît-il, pour ce qui est des bidules électroniques, des alcools et des bijoux. Où? À Marigot, dans les boutiques du centre et celles de la marina Port La Royale; du côté hollandais, dans celles de Front Street, à Philipsburg, et de Maho Bay. Et il y a aussi, bien sûr, les aquarelles de Mouche... (On paie en dollars américains ou en francs français et en florins dans la zone où ils ont cours.)

■ De bons restos... Il y en a tellement qu'opter pour une formule d'hébergement tout inclus n'est peut-être pas une bonne idée! À la marina de Marigot, le Chantclair côtoie plein de petits bistros sympathiques. À Grand Case, le Tasterin a très bonne réputation. À Baie Longue, le resto de l'hôtel La Samanna est très cela. En territoire hollandais, il y a L'Escargot et Pasanggrahan, sur Front Street, à Philipsburg, et Cheri's Café à Mullet Bay.

■ Casinos... Il y en a 12, tous à Sint-Maarten. Le plus grand, le Casino Royal, est situé à Maho Plaza. Un nouveau théâtre présente des comédies musicales.

■ Sécurité... En zone hollandaise, des agents en chemise brune et pantalon marine veillent, à pieds et en hélico, à la sécurité des touristes en patrouillant les lieux publics 24 heures sur 24. Et non, ça ne date pas de vous-savez-quoi...

■ Cap sur les îles avoisinantes... Anguilla (ah, la plage de Shoal Bay East!) est à 20 minutes, en traversier, du port de Marigot. (10 \$US par personne aller plus 2 \$ pour la taxe de départ.) Pour filer sur Saint-Barthélemy, on prend un traversier à la marina de Philipsburg et on débarque à Gustavia, 45 minutes plus tard. (Une cinquantaine de dollars américains par personne aller-retour; autour de 80 \$US avec une excursion.) Et, bien sûr, on n'oublie pas d'emporter son passeport... Pour plus d'info: [www.saint-martin.org](http://www.saint-martin.org) et [www.st-maarten.com](http://www.st-maarten.com)

## Faire mouche à Saint-Martin

CAROLYNE PARENT

« J'ai rencontré Mouche au lendemain de mon arrivée à Saint-Martin. Sur le front de mer de Marigot, la jeune femme disposait ses aquarelles sur un étal de fortune. Maisons pastel aux lambrequins alambiqués, minois souriants, paysages bellement délavés... Et voilà qu'en me décrivant ses œuvres, l'ex-Parisienne organisa à son insu ma semaine!

Comme l'île française (aux deux tiers) et hollandaise fait à peine 87 km<sup>2</sup> mais a beaucoup d'attraits, la fine Mouche fut fort bienvenue pour commenter ses 37 plages, son arrière-pays verdoyant, sa belle architecture antillaise, ses hauts lieux gastronomiques et ses casinos.

Et son premier conseil fit mouche: louer une bagnole pour aller par monts et par mornes sur la N7, la route principale qui fait le tour de Saint-Martin sur un gros... 50 km sinueux! Marigot, le chef-lieu français, est vraiment chouette avec son marché de fruits et de poissons, sa marina bordée de terrasses et son Fort Louis, du haut duquel, par ciel dégagé, on aperçoit Anguilla, mais cette île, c'est quand même plus qu'une ville...

## Fine bouche...

Au-delà de Marigot, vers l'est, il y a la vallée Colombier, ses verts pâturages, ses cases créoles et, avis aux intéressés, pas la moindre boutique!

Après Saint-Louis et ses falaises vient Grand Case, un hameau aux maisonnettes pittoresques qui inspirent beaucoup l'artiste. Mouche, qui se dit fine bouche, précise que ce village est la capitale gastronomique de l'île.

Pour la bronzette, elle ne jure que par la plage de l'Anse Marcel et son sable fin comme du sucre à glacer. Et Baie orientale, alors? «Trop busy!» L'artiste est sévère,

car ce ruban de sable, s'il n'est pas désert (c'est le préféré des naturalistes), n'en est pas moins beau.

Non loin de la Baie de l'Embouchure, la Ferme des papillons, où quelque 1000 lépidoptères d'espèces rares et moins rares batifolent dans une grande serre verte, est un pur ravissement pour petits et grands. Pas «busy» du tout le matin, on peut même y voir des papillons s'extirper de leurs chrysalides.

Reprenant la route, au fil des salines que les Espagnols, les Français, les Hollandais, les Anglais ont tant convoitées, entre autres ressources, au cours des siècles, on traversera une frontière invisible, marquée tout bonnement par un panneau souhaitant la bienvenue en zone hollandaise. (Du côté ouest, non loin du mont des Accords où fut signé, en 1648, le traité divisant l'île, la frontière est signalée par un monument soulignant l'amitié entre les deux ex-rivaux.)

## Shopping chic

C'est en bordure du Great Pond, un marais salant que n'exploitent plus aujourd'hui que les hérons, que Philipsburg s'est développée. Régulièrement envahi de croisiéristes en escale et en mal de faire *tchik-tchik* dans les boutiques de Front Street, le chef-lieu de Sint-Maarten permet de prendre un bain de foule et... d'admirer au passage deux, trois façades de magasins vaguement hollandaises. Mouche, t'es chauvine! La rue du bord de l'eau a son charme pour qui aime l'action.

En fait, les œuvres extra-frontalières de mon expatriée s'attendent davantage sur la «campagne hollandaise» et ses maisonnettes proprettes, sur la succession de criques bordées de falaises calcaires de Cupecoy Beach et sur les couchers de soleil de la bien nommée Dawn Beach, d'accès difficile, mais on n'a pas la paix sans peine. Paysages que j'aimerais bien revoir. Ah, si seulement je n'avais pas fait cadeau de toutes mes aquarelles, aussi!



PHILIPSBURG ET SES FAÇADES HOLLANDAISES, CHEF-LIEU DE SINT-MAARTEN. PHOTOS CAROLYNE PARENT

Canada

un excellent mode d'épargne.  
c'est garanti.

OBLIGATION À PRIME DU CANADA

2,30% 2,80% 4,00%

An 1 An 2 An 3

Émission 21 - Taux annuel composé de 3,03% après 3 ans.

OBLIGATION D'ÉPARGNE DU CANADA

1,80%

An 1

Émission 72

Émissions 21 et 72 en vente jusqu'au 1<sup>er</sup> novembre 2001, sous réserve de modifications sans préavis.

## Nouvelles Obligations d'épargne du Canada

- Garanties à 100 % par le gouvernement du Canada
- L'Obligation d'épargne du Canada est encaissable en tout temps; elle porte un taux d'intérêt révisable à la hausse en fonction de la conjoncture du marché
- L'Obligation à prime du Canada est encaissable une fois l'an à la date anniversaire de l'émission et durant les 30 jours suivants
- Les deux titres sont assortis des options REER et FERR
- Nouvelles émissions en vente mensuellement sur une période de 6 mois
- Aucuns frais
- Titres offerts en diverses coupures à partir de 100 \$ seulement
- Achetez en ligne, par retenues salariales, par téléphone ou à votre institution bancaire ou financière
- Les détenteurs des titres en circulation suivants recevront les taux susmentionnés pour la même période et respectivement: Obligations à prime du Canada de l'émission 3 et Obligations d'épargne du Canada des émissions 45 à 50, 54, 60 et 66

vous pouvez y arriver.

pour acheter directement, consultez [www.oec.gc.ca](http://www.oec.gc.ca) ou composez 1. 888. 773. 9999NOUVELLES OBLIGATIONS D'ÉPARGNE DU CANADA  
BÂTISSÉ SUR DU SOLIDE

Le ministre des Finances peut mettre fin à la vente des obligations en tout temps.

Initiation à la  
**PHOTOGRAPHIE**

- Cours de tous les niveaux
- Labo N&B et Couleur
- Photo numérique et traitement d'images
- Location de studio et labo

Prospectus gratuit

(514) 525-3030  
[www.collegemarsan.qc.ca](http://www.collegemarsan.qc.ca)

COLLEGE DE PHOTOGRAPHIE  
**Marsan**

nouvelle activité à Pointe-à-Callière pour les 4 à 8 ans

**En octobre,  
c'est vendredi 13  
tous les jours.**

Venez en famille aider Jack à retrouver sa lanterne à travers une épopée théâtrale où l'Halloween vous sera racontée avec quelques frissons en prime.

Les samedis et dimanches de midi à 16h00 - jusqu'à la fin octobre

Enfants (4 ou 5 ans) : gratuit  
(6-12 ans) : 3 \$  
Adulte : 9,50 \$  
Famille : 19 \$

Musée d'archéologie et d'histoire de Montréal  
350, place Royale  
Ville de Montréal  
(514) 872-9150  
[musee-pointe-a-calliere.qc.ca](http://musee-pointe-a-calliere.qc.ca)

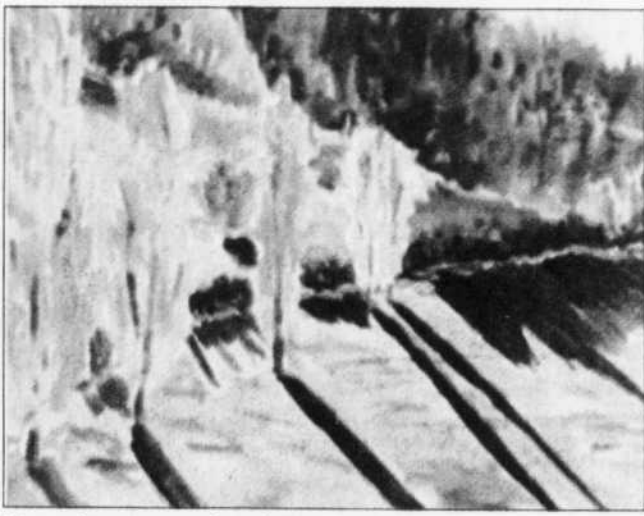
PHOTO: Christian Desrosiers

SAMEDI

SAVEURS

LES BATEAUX, ON LE SAIT, FONT OPÉRER DES DÉCOUVERTES DANS L'ESPACE ET DES RETOURS DANS LE TEMPS. IL FAUT AVOIR ÉTÉ MARIN AU LONG COURS POUR RETOURNER CHERCHER AU MILIEU DU 18<sup>e</sup> SIÈCLE UNE RECETTE OUBLIÉE DE TOUS. IL FAUT AUSSI AVOIR FRÉQUENTÉ LES GRANDES SOIRÉES POUR SAVOIR QUE LA GASTRONOMIE N'A PAS POUR SEULE MISSION DE NOURRIR MAIS PROPOSE AUSSI UN ART DE VIVRE. QUAND LES BATEAUX ARRIVENT, ET NE PARTENT PLUS, LES FOURS DEVENUS FOURNEAUX LAISSENT S'Y MITONNER DES PLATS GOURMANDS ET LES VUES DES HUBLOTS DEVIENNENT AUTANT DE TABLEAUX.

# Bonjour, l'artiste!



L'une des œuvres du peintre Jacques Robert.

«*Tout comme les rivières changent leurs cours, l'idéal des hommes est aussi sujet à transformation.*»  
— Paul Coelho,  
*L'amour est un fleuve*

Depuis 25 ans que le Tournant de la Rivière existe, la rivière s'échappe à chaque dégel pour se laisser aller jusque sur l'herbe dormant dans l'attente du réveil printanier. Depuis 25 ans que Jacques Robert y travaille, la grange du début s'est



Philippe Mollé

transformée en un confortable restaurant qui raconte son histoire. Jacques Robert est un passionné. Ses deux amours, outre sa famille, sont la peinture et l'alimentation. Il se souvient encore de son arrivée ici. En 1973, ce marin de croisière qui officiait

aux fourneaux d'une des plus belles compagnies maritimes de l'époque, la compagnie Paquet, fut laissé un beau matin d'automne sur les quais du Vieux-Port de Québec. «*On me demandait, dit-il, dans les restaurants de Québec, de préparer des mets et repas inusités pour moi, qui me remettaient en question.*» Soupe à l'oignon, cocktail de crevettes, scampis à l'ail ou la fiolle du Pape l'amenaient bien loin des grandes soirées dansantes où crinolines et petits fours étaient l'habitude.

### Le tournant de la vie

En 1976, Jacques Robert hésite sur son avenir professionnel et envisage un retour en Europe. Une occasion de s'installer près de la grande ville, à Carignan, s'offre au jeune couple des Robert. Une maison flanquée d'une vieille grange et une rivière qui n'en finit plus de tourner sont un coup de cœur qui dure encore aujourd'hui. Dès lors, le marin deviendra terrien et rural et bâtira une solide réputation qui dépasse désormais les bornes du Québec.

Dans les années 80, on traite Jacques Robert d'avant-gardiste. Il propose dans sa carte une recette



PHOTOS PHILIPPE MOLLE

de ris de veau à l'orange qu'il a lui-même retrouvée dans un ouvrage datant de 1750. C'est aussi dans les années 80 que dans ses quelques moments de repos, il trouve un attachement particulier pour la peinture et s'y évade. Dès lors, dès qu'il le peut, il troque ses fourneaux contre un chevrolet et ses couteaux contre des pinceaux.

### Le peintre gourmand

Jacques Robert est amateur

d'art. Tout ce qui touche à l'artisanat propre à son métier le fascine. Ce n'est pas pour rien qu'il s'est lié d'amitié avec deux artistes de renom demeurant non loin de chez lui et qui fabriquent des assiettes uniques pour le restaurant des Robert. Dans son restaurant, qui a toujours su passer à travers les modes et les tendances, ce passionné a fait une galerie d'art où il propose à sa clientèle d'être juge de ses passions: la gastronomie et

la peinture. Même si ses enfants ont décidé de ne pas s'aventurer sur les traces du père, ils continuent à chaque occasion à solliciter le peintre gourmand de leur préparer les petits plats incrustés dans leur mémoire d'enfant pour pouvoir les transmettre, à leur tour, à leurs enfants. Dans l'attente de l'hiver, de senteurs odoriférantes de pot-au-feu, de jarrets d'agneau qui n'en finissent plus de s'exprimer,

Grand-Papa Robert prépare, pour son petit-fils, son gâteau d'Halloween. Les sorcières sont devenues des sorciers, comme par magie ou enchantement!

### RESTAURANT AU TOURNANT DE LA RIVIÈRE

Jacques Robert  
5070, Salaberry, Carignan, Qc  
(450) 658-7372

### Recette de la semaine

## Filet de truite à la vapeur, sauce lime et gingembre

Pour 4 personnes

4 filets de truite de mer ou de truite saumonée de 150 g (5 oz) chacun  
1 échalote française hachée  
45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive  
45 ml (3 c. à soupe) de jus de lime  
15 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais épluché et coupé en lamelles  
Fleur de sel au goût  
Finition: 50 g (1,5 oz) de riz sauvage non cuit  
30 ml (2 c. à soupe) de beurre

Faire tremper durant 5 à 6 heures le riz sauvage dans l'eau, puis le rincer et verser dans une casserole en ajoutant une fois et demie le volume d'eau. Saler légèrement.

Couvrir et laisser cuire à feu doux durant 35 à 40 minutes.

Préparer un bain-marie avec de l'eau salée puis disposer les filets soit dans une marguerite ou un tamis de bambou.

Laisser cuire à ébullition durant 3 minutes et laisser reposer ensuite 2 minutes.

Mélanger ensemble l'échalote, le gingembre, le jus de lime et l'huile d'olive.

Egoutter le riz et faire revenir dans une poêle avec le beurre. Assaisonner.

Disposer dans chacune des assiettes un lit de riz sauvage avec sur le dessus un filet de truite.

Ajouter un soupçon de fleur de sel et servir la petite sauce limette sur les filets.

### J'AI TESTÉ POUR VOUS



### LE COFFRET CUCINA DE FRUITS & PASSIONS

34 \$ pour six produits

Six produits cuisine dans un coffret cadeau, il fallait y penser. Ces produits, destinés à ceux et à celles qui préparent les repas, pour une fois, ne sont pas des produits comestibles. Un arôme de coriandre et d'olivier ou de basilic aux tomates pour vaporiser les mauvaises odeurs de poisson, de friteuse, ou de choux-fleurs qui persistent dans une cuisine. Un savon complètement biodégradable vient s'ajouter à cette gamme si bien présentée qu'on ose à peine y toucher.

### GASTROSCOPIE

Super, super chef sur le Net

Un des sites en français les mieux construits, une foule de

renseignements allant de recettes aux techniques culinaires, sans oublier l'histoire ou la chimie moléculaire des aliments, avec Hervé This, le plus grand spécialiste actuel de la question. Il suffit de naviguer et d'y rentrer: <http://chefsimon.fr.tf>

### Le jardin des sens à Montréal

Dans le cadre d'une visite organisée conjointement par la Maison de la France, le Québec et le département de l'Hérault, une semaine gastronomique de la région Languedoc-Roussillon sera présentée à l'Hôtel le Reine Elizabeth à compter du 1<sup>er</sup> novembre. Deux grands étoilés Michelin seront présents: Jacques Pourcel du Jardin des sens de Montpellier et Eric Cellier, successivement trois étoiles et deux fourchettes au Guide Rouge.

### Huitres, le meilleur de la saison

Excellente saison, paraît-il pour les huitres. Plusieurs variétés sont à découvrir dans l'excellente poissonnerie de l'avenue du Parc (Falero), qui propose également un choix incomparable de poissons frais et de sushis du jour à emporter. ■ 5726, av. du Parc à Montréal (514) 274-5541

Tout savoir sur l'huitre, c'est aussi ce que propose un tout nouveau musée qui raconte l'ostréiculture. Situé à côté du bassin d'Arcachon en France.

Téléphone pour obtenir des renseignements: ■ La Maison de l'huitre (514) 56-66-23-71

### BIBLIOSCOPIE



### LES SÉLECTIONS DU SOMMELIER

François Chartier  
Edition 2002, Stanké

François Chartier a cette faculté que bien peu de spécialistes peuvent offrir: celle du recul et de l'analyse. Cet acharné du travail bien fait réussit à harmoniser 2000 combinaisons de mets et de vins y compris celles des plus complexes comme la cuisine thaï ou les sushis. Un choix de 50 portos, des vins bio, des cigares complètent ce guide réalisé par un des plus grands connaisseurs et spécialistes au service du vin que nous ayons au Québec.

## Tout baigne dans l'huile

Cette semaine, suite du petit guide d'achat de l'huile d'olive

### Le prix à payer pour une bouteille d'huile d'olive

Tout comme pour un vin, différents facteurs entrent en jeu pour justifier le prix d'un produit. Le lieu de récolte, le travail manuel, la rarefaction et la faible quantité d'olives obtenues augmentent considérablement le prix à payer pour une huile d'un petit producteur, comparativement au prix d'une huile produite par une multinationale où tout est généralement mécanisé.

Le prix varie aussi selon les pays de production où la main-d'œuvre est moins chère.

Pour cela, on devrait, au départ, considérer le produit sur deux plans.

■ Produit d'usage courant: huile extra vierge issue de coopérative, produite en quantité commerciale. Prévoir payer pour 750 ml de 12 \$ à 20 \$.

■ Produit d'usage raffiné: huile extra vierge surfinie issue de petits producteurs (production marginale). Prévoir payer pour 750 ml de 20 \$ à 40 \$.

### Dénominations

La communauté économique européenne s'est dotée d'un code d'éthique sur les huiles d'olive et ainsi a labellisé des produits, des territoires ou des régions qu'il faut savoir reconnaître.

■ AOC: est défini par un cahier des charges gouvernemental, le label AOC (appellation d'origine contrôlée) garantit au consommateur un produit de grande qualité, issu d'une région en particulier.

■ DOP: tout comme le premier, le produit portant ce label est garanti par un consortium qui protège tant le producteur que le consommateur de fraudeurs.

■ IGP: signifie indication géographique protégée, ce qui veut dire que dans une zone précise, il ne peut y avoir d'autres plantations que celles strictement définies par le cahier des charges de la région.

# PSSITT!

Voici une offre incontournable.  
Abonnez-vous au *Devoir* et profitez d'une réduction de plus de 30% sur le prix en kiosque.

Recevez *Le Devoir* chez vous, du lundi au samedi, durant 13 semaines, au tarif de 65,64\$.

Pour vous abonner par téléphone: (514) 985-3355 ou 1 800 463-7559.

Retournez à :  
**LE DEVOIR**  
2050, rue De Bleury, 9<sup>e</sup> étage  
Montréal (Québec) H3A 3M9  
Télécopieur : (514) 985-5967

OUI, j'aimerais recevoir *Le Devoir* du lundi au samedi, durant 13 semaines, pour la somme de 65,64\$.

### MODE DE PAIEMENT :

MasterCard  Visa  American Express  Chèque

N° carte :

Signature :

Expiration : (Mois) \_\_\_\_\_ (année) \_\_\_\_\_

**LE DEVOIR**  
le journal indépendant  
\* Émettre le chèque à l'ordre de «Le Devoir inc.»

Nom: \_\_\_\_\_

Prénom: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Code postal: \_\_\_\_\_

Courriel: \_\_\_\_\_

Téléphone: ( ) \_\_\_\_\_

Bureau: ( ) \_\_\_\_\_