

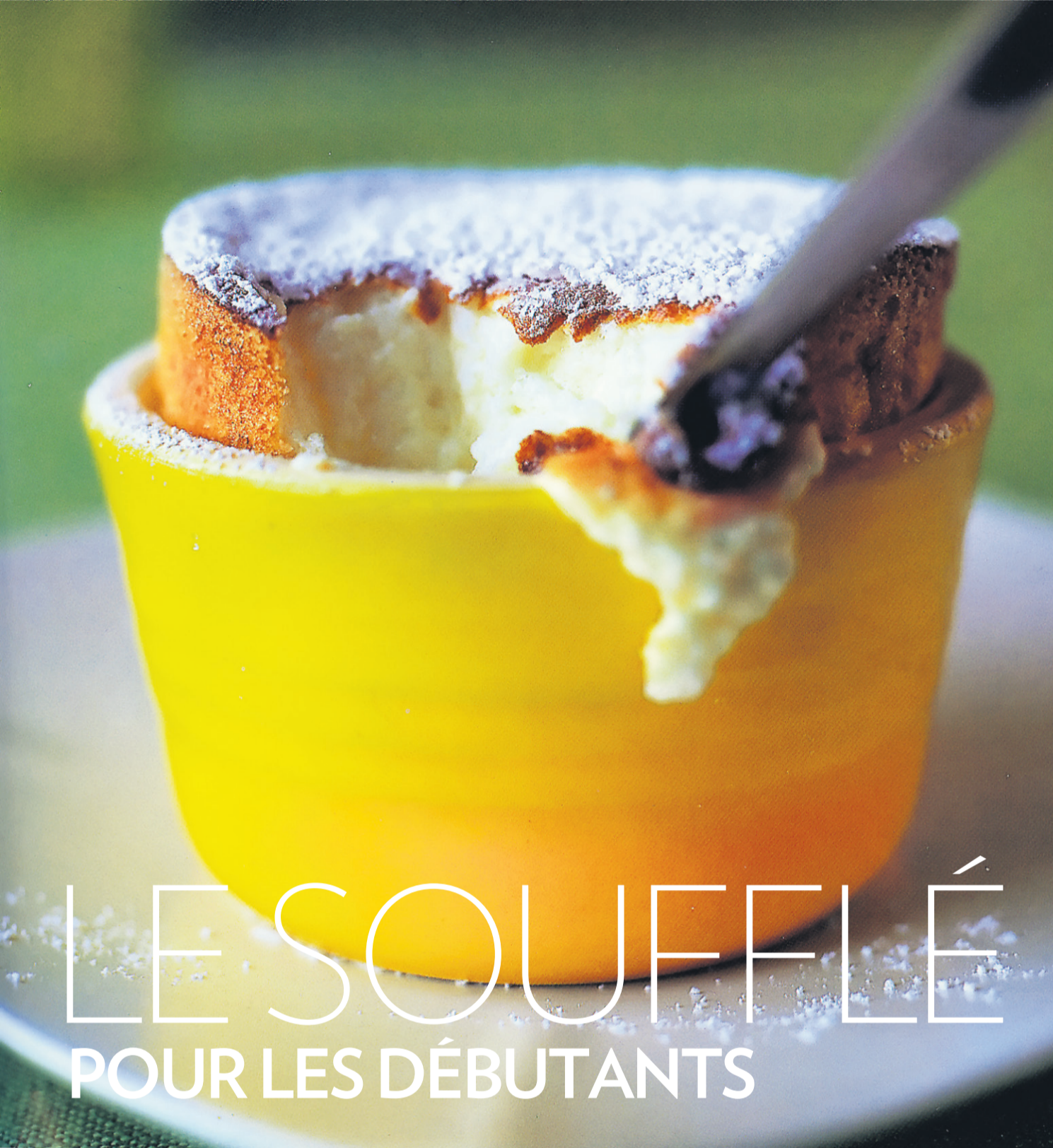
ACTUEL

UN JURASSIEN À MONTRÉAL PAGE 4

LES BONS GOÛTS PAGE 2



STÉPHANE TISSOT



LE SOUFFLÉ POUR LES DÉBUTANTS

Vous n'avez qu'à prononcer le mot « soufflé » et les gens se mettent à trembler. Qui de nos jours oserait encore s'attaquer à ce plat à la confection si hasardeuse, et pourtant si simple? « Tout le monde! » répondra monsieur et madame Tout-le-Monde, en France, où l'on mange ce plat tous les jours.

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Ne soyez pas surpris de voir le soufflé réapparaître sur nos tables. Ce plat est nourrissant, simple et passe-partout, aussi spectaculaire que modeste, et on peut donner comme excuse le manque de temps et surtout le manque de volonté de cuisiner, pour en faire un en un temps trois mouvements.

Le soufflé a vu le jour au XVIII^e siècle, époque qui a aussi vu la création de la béchamel, de la crème fouettée, du camembert, et des madeleines. C'était l'époque où la noblesse recevait beaucoup. Il lui fallait de nouvelles recettes. Elle cherchait à épater la galerie. Mais, surtout, elle cherchait l'attention du roi. Alors elle mettait de la pression sur ses chefs, qui rivalisaient d'originalité pour inventer de nouveaux plats, plus faramineux et plus riches les uns que les autres.

Le soufflé, qui n'est techniquement qu'un parent de l'omelette classique et de la meringue, et qu'on fait à partir d'une béchamel épaisse à laquelle on ajoute des jaunes d'œufs et enfin des blancs battus en neige ferme délicatement incorporés, avait de quoi tirer des exclamations admiratives des dames de la cour.

Dans un beau moule, une sorte de gâteau doré, à la croûte croustillante et complètement ballonnée (et qui se dégonfle en un instant si on n'y fait pas attention), tout cela avait de quoi étonner les aristocrates convives. Les historiens pensent que la première recette de soufflé tel qu'on le connaît aujourd'hui — le salé et le sucré — est apparue dans l'ouvrage de Beauvillier *L'Art du cuisinier*, paru en 1814.

Un peu plus tard, le grand Antonin Carême donne une multitude de détails pour sa confection dans son *Pâtissier royal parisien* (paru en 1841), ce qui indique que déjà la panique s'était installée chez ceux qui osaient

en confectionner sans en maîtriser complètement la réalisation. En fait, le plus grand danger du soufflé résidait dans le... « dessoufflage ». Aujourd'hui, le problème est moins important parce que l'on peut contrôler la température de cuisson et que l'on sait pourquoi les soufflés se dégonflent: les bulles d'air contenues dans les blancs d'œufs éclatent et le soufflé s'affaisse.

Alan Davidson, dans son immense *Companion to Food* (1999), pense que, dès son apparition, le soufflé avait acquis la réputation de plat difficile qu'il ne méritait pas. Réputation qu'il a encore de nos jours, et cela, malgré la technologie (outils à mesurer, robot, four à température stable) qui en rend la réalisation beaucoup plus prévisible.

Pour réussir les recettes qui suivent et éviter l'odieux de l'échec culinaire — le pire de tous en ce qui me concerne — je vous suggère donc quelques règles de base.

Soufflé à la mangue

IMAGE TIRÉE DE *SOMPTUEUX DESSERTS*, ÉDITIONS INTRINSEQUE PHOTO GUS FILGATE

TECHNIQUE DE BASE

- 1- La béchamel (ou la crème anglaise dans le cas d'un soufflé sucré): l'appareil de base se confectionne simplement en mélangeant de la farine à un liquide, généralement du lait mais autrefois de l'eau, du vin et parfois du bouillon.
- 2- Les oeufs : les jaunes sont laissés tels quels. Les blancs sont montés en neige ferme. Je vous recommande l'usage des instruments de notre époque, électriques. Rappelez-vous que dans la phase de séparation des jaunes et des blancs, il ne doit rester AUCUNE trace de jaune dans les blancs sinon vous devrez recommencer car les blancs ne monteront pas.
- 3- Les garnitures : elles peuvent être végétales, en autant que les légumes soient précuits et débarrassés du trop-plein de liquide, avant d'être ajoutés à la préparation de base. Une béchamel épaisse donne un meilleur soufflé qu'une béchamel délayée par l'eau de légumes comme de la tomate. Si vous voulez utiliser la tomate, faites plutôt une sauce classique et épépinez les légumes au préalable. Les garnitures peuvent aussi être fromagères ou à base de viande.
- 4- Le moule : c'est l'air contenu dans les blancs d'œufs qui fait le soufflé. Il faut éviter d'ouvrir un four pendant la cuisson, de marcher lourdement près de la cuisinière à cause des vibrations et toujours beurrer le moule avant d'y verser la préparation. Mais il ne faut JAMAIS fariner le moule, ce qui ferait coller le mélange aux parois et l'empêcherait de gonfler.
- 5- Mieux vaut utiliser un fromage fort, à défaut de quoi vous aurez un soufflé fade.
- 6- Quand vous montez les blancs d'œufs, assurez-vous d'utiliser des instruments parfaitement propres et secs, sans trace de graisse sur-tout.
- 7- Plus le soufflé est gros, plus délicat il sera à cause de la quantité de bulles d'air, toujours. Par conséquent, si vous manquez un peu d'assurance, commencez par faire des minisoufflés dans des ramequins individuels, ils sont plus faciles.
- 8- La crème de tartre : cette poudre blanche qu'on achète au supermarché, au rayon des épices, augmente sensiblement l'acidité des blancs d'œufs, ce qui permet aux protéines de rester collées et de former des bulles plus stables et plus épaisses.



Manon LeBlanc inspirations

EN KIOSQUE DÈS MAINTENANT!

Les Éditions gesca



Retrouvez Manon LeBlanc dans



lundi 19 h 30 et mercredi 19 h à canal vie

ACTUEL



RÉUSSIR UN SOUFLÉ
Toutes les étapes en photos sur
www.cyberpresse.ca/actuel

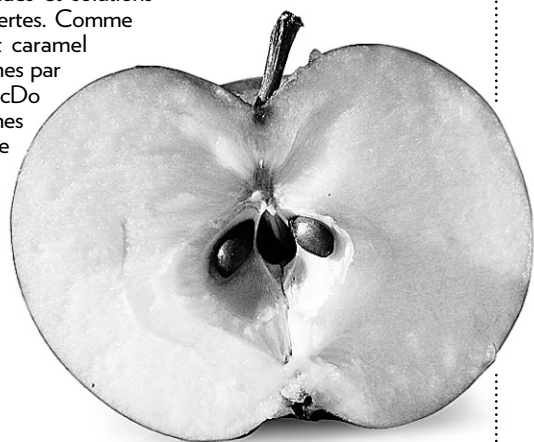
LES BONS GOÛTS

STÉPHANIE BÉRUBÉ

LE GOÛT QUE J'AIME

Qui est le plus grand acheteur de pommes du monde? McDonald's.

Depuis que la chaîne de hamburgers a effectué son virage santé, plusieurs salades et solutions de rechange aux frites sont offertes. Comme les trempettes de pommes et caramel qui nécessitent 50 000 pommes par jour aux États-Unis seulement. McDo a acheté 54 millions de pommes l'année dernière, pour l'ensemble de son menu, chaussons inclus. Les restaurants devraient en demander encore plus cette année avec l'arrivée de la salade de fruits, noix et yogourt, qui n'est toutefois plus offerte au Canada.



UN HOMME DE GOÛT

La chaîne de télévision canadienne Food TV présentera à compter du 3 avril la nouvelle série du chef britannique Jamie Oliver, *La Grande Escapade italienne*. La jeune star internationale des cuisines parcourt l'Italie dans sa camionnette à la rencontre de gens qui partagent sa passion, la bouffe. Ceux qui n'ont pas le service de télévision par satellite, donc pas accès à Food TV, peuvent se consoler en essayant une des recettes du beau Jamie disponibles sur www.foodtv.ca.

GOÛT SUCRÉ

Le sirop d'érable contient presque la même quantité de calcium que le lait entier, un peu moins de calories que le miel et des composantes reconnues pour leurs effets antioxydants.

Évidemment, on ne recommande pas de prendre un verre de sirop par jour...

Mais, lorsqu'il s'agit d'agent sucrant, les gourmands ont le choix : des sucres pauvres ou riches en valeurs nutritives. Le sirop d'érable fait résolument partie de la deuxième catégorie puisqu'en plus du calcium, il contient du potassium, du fer, des vitamines et du zinc. Sur une crêpe, c'est un avantage que n'apporte pas le sirop de poteau.



PHOTOS LA PRESSE ©

SAVIEZ-VOUS QUE...

• Kellogg a 100 ans. Et pour fêter son anniversaire, la compagnie a mis en ligne le site www.Kellogg100.com, où il est possible de télécharger des sonales de céréales pour en faire des sonneries de téléphone. Étrange.

• Ce serait une bonne idée de nous écrire à actuel@lapresse.ca

J'AI TESTÉ

Purées bios pour bébé

Deux jeunes compagnies canadiennes, Bobobaby et Sweet Pea, proposent depuis peu des purées biologiques surgelées pour bébés. Ces purées de style maison, sans sel, agents de conservation ni épaississant ajoutés, sont distribuées dans certains magasins d'alimentation. L'idée : proposer des produits à la fois sains et pratiques pour les parents qui n'ont pas toujours le temps de cuisiner.

Bébé Léa s'est régalée de la variété Légumes, boeuf et orge de Sweet Pea. Le mélange de courge musquée, boeuf, carottes et orge est savoureux et rappelle un pâté à tartiner. Pour un bébé qui sait mastiquer, il rend les plats de pâtes ou de riz plus nourrissants.

Par ailleurs, notre jeune cobaye a avalé sans rechigner les pois chiches et tomates de Bobobaby, et ce, mal-

gré le parfum soutenu d'herbes de Provence et la texture un peu sèche. Par contre, la purée de riz brun, mangue et banane était beaucoup trop épaisse. On a tenté sans succès de la servir diluée ou écrasée.

Un paquet de 24 portions Bobobaby de 25 ml qui comprennent deux variétés de purées coûte environ 9,60 \$. Les 12 portions de 25 ml Sweet Pea sont vendues 8,50 \$ (viande) et 7,50 \$ (légumes).

Ainsi, à 80 cents les 50 ml, les purées bios et végétariennes de Bobobaby sont un peu plus chères que les purées de fruits ou légumes surgelées (non bios) des compagnies québécoises La Mère Poule et Bedon Mignon, qui sont vendues 70 et 73 cents les 50 ml. Par contre, Sweet Pea est franchement plus coûteux, autour de 1,42 \$ pour le mélange à la viande, et 1,25 \$ pour

les fruits ou les légumes. En comparaison, les purées de viandes de La Mère Poule et Bedon Mignon reviennent respectivement à 1,06 \$ et 1,14 \$ les 50 ml.

Conclusion : le côté pratique et rapide est indéniable. Ces produits permettent de varier agréablement le menu à l'occasion. Côté goût, notre jeune cobaye a préféré Sweet Pea. Mais à moins d'être profondément convaincu de l'importance du tout-bio, la formule semble plutôt chère sur une base quotidienne. Les produits Bobobaby sont garantis sans viande, produits laitiers, blé, soya, noix, arachides et autres allergènes, www.bobobaby.com. Ceux de Sweet Pea sont sans blé ni soya : 1-877-650-2229, www.sweetpeababyfood.com

Marie-Claude Girard

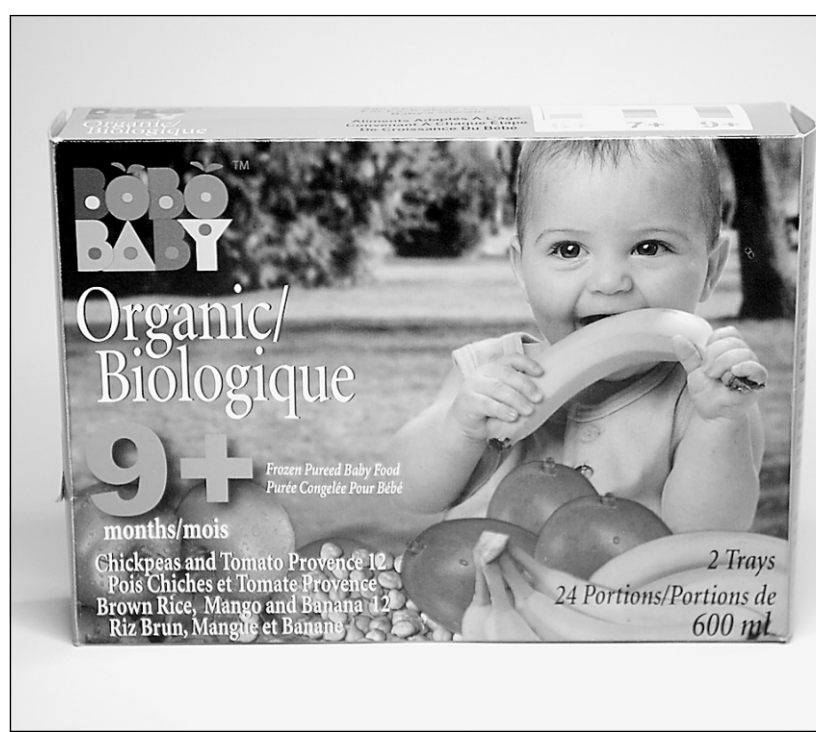


PHOTO MARTIN TREMBLAY, LA PRESSE ©

Des purées pour les enfants qui ont des parents pressés.

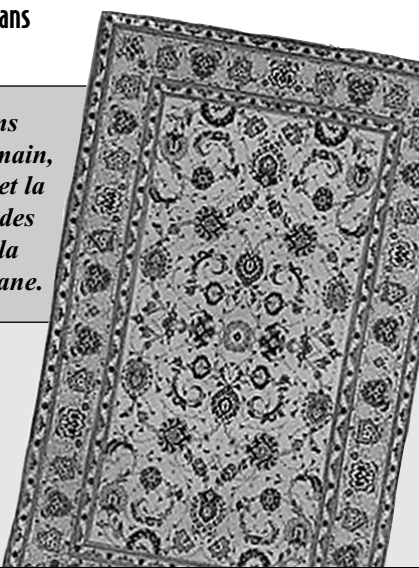
Raymond & Heller Itée

Importateurs, distributeurs et nettoyeurs de tapis depuis 1929

Venez voir notre nouvelle sélection exclusive.

Nous avons une grande sélection de tapis persans, chinois, pakistanaïens, afghans et indiens.

Experts dans le lavage à la main, la réparation et la restauration des tapis selon la tradition persane.



Ouvert du lundi au samedi de 9 h à 17 h

Avant d'acheter, essayer votre choix à domicile.

6681, avenue du Parc, Montréal (Québec) (514) 271-7750

Aux plaisirs de *Bacchus*

Vous invite les 24 et 25 mars 2006 à venir nous rencontrer à la boutique.

NOMBREUX SPÉCIAUX
Avec tout achat de 100 \$ et plus (avant taxes)

OBTENEZ GRATUITEMENT
4 verres à vin rouge Riedel série "ouverture" au logo d'Aux plaisirs de Bacchus
Aucun remboursement ou échange sur les articles gratuits - Une offre par client

Heures d'ouverture Vendredi 24 : 10 h à 20 h Samedi 25 : 10 h à 17 h

1225, avenue Bernard Ouest, Outremont QC H2V 1V7
Téléphone : (514) 273-3104 - Télécopie : (514) 273-3161
Courriel : boutique@auxplaisirsdebacchus.com

LA SUPERGRILLE DU MOIS

LA PRESSE

Les diés d'or de Bernard Pivot

Évitez le *français* parlez *français*

par Yves Laroche-Claire

■ ALBIN MICHEL

■ Albin Michel

EN MARS, cinquante gagnants mériteront le livre **ÉVITEZ LE FRANÇAIS PARLEZ FRANÇAIS** et un t-shirt *La Presse*.

À SURVEILLER DIMANCHE

Le Salon des Générations		Fondation Anti-Âge	
VENDREDI (24 MARS)		Montréal 24-25-26 mars 2006	
SAMEDI (25 MARS)		Salle de conférences	
DIMANCHE (26 MARS)			
10h30	Guy Gilbert	Conférenciers	Thèmes des conférences
11h30	René Bois		La spiruline et les micro-algues
12h30	Sœur Angèle		Découvrez l'importance du collagène pour la santé
13h30	André Lemieux		L'Assiette Vitalité
14h30	Régie de l'assurance maladie du Québec		Tout sur l'acouphène
15h30	Sœur Angèle		Médicaments: Être assuré au bon endroit, c'est important
16h30	Françoise Royer, Inf.		L'Assiette Vitalité
17h30	Dr Gérard Charpentier, Ph. D.		On soigne aussi vos pieds!
18h30	François Pérusse		Les maladies et leurs émotions
19h30	Guy Gilbert		Les bienfaits des huiles essentielles
10h30	Carmen Albert, n.d.		La spiruline et les micro-algues
11h30	René Bois		Tout sur l'acouphène
12h30	Guy Gilbert		Médicaments: Être assuré au bon endroit, c'est important
13h30	André Lemieux		Les bienfaits des huiles essentielles
14h30	Régie de l'assurance maladie du Québec		Les maladies et leurs émotions
15h30	François Pérusse		
16h30	Dr Gérard Charpentier, Ph. D.		

Les jeunes choisissent Trojan

CÉCILE GLADEL COLLABORATION SPÉCIALE

La publicité pour les condoms Trojan a reçu le prix Coeur d'or du concours organisé par l'Association coopérative d'économie familiale (ACEF) Rive-Sud de Québec. Les jeunes ont jugé que cette publicité incitait davantage les gens à se protéger qu'à consommer.

Ils ont cependant été sans pitié pour la publicité de Seiko qui a obtenu le prix Coeur de pierre. « Elle fait de la fausse représentation en mentionnant que la montre représente l'individu et par le fait même, véhicule des valeurs matérialistes », a commenté la classe gagnante, le groupe 02 de l'école secondaire des Pionniers de Trois-Rivières. Cette classe a été choisie par tirage au sort parmi celles qui ont voté pour Trojan et Seiko.

Pour la première année, le public pouvait se prononcer sur le site Internet. Les résultats sont semblables pour le prix Coeur d'or puisque Trojan remporte la palme. Quant au prix Coeur de pierre, il revient à Revlon et sa publicité de rouge à lèvres, suivi de près par Turtles et sa publicité sur le chocolat.

Organisés en collaboration avec une vingtaine d'associations de consommateurs, les prix ont été remis suite au vote de 5880 jeunes de 15 à 17 ans. Le concours, qui en est à sa troisième année, vise à sensibiliser les jeunes, à une consommation responsable et à introduire une plus grande éthique dans le monde publicitaire. Les publicités peuvent être visionnées sur le site Internet : www.prixducoeurdelapub.com.

Solmar

34^e festival d'avril au Portugal dans le Vieux-Montréal au **Solmar** A compter du 1^{er} avril

Souvenirs aux dames Voyages à gagner

Menu 4 services préparé par notre nouveau chef invité du Portugal. **São chante le fado.**

111, rue Saint-Paul Est, Montréal
Tél. : (514) 861-4562 Téléc. : (514) 878-4764
www.solmar-montreal.com

J'AI TESTÉ



ROBERT BEAUCHEMIN

Blancs d'oeufs liquides EggBeaters

Vous détestez séparer les jaunes des blancs ? Qu'à cela ne tienne, ce produit règle (partiellement) le problème. La compagnie EggBeater propose ces boîtes de blancs d'oeufs, enrichis des vitamines et nutriments perdus par la séparation d'avec les jaunes. Ce qui en fait un aliment complet en soi. Moins gras et recommandé pour les personnes qui souffrent de cholestérol entre autres, mais qui vénèrent les omelettes et... les soufflés.

En vente chez Loblaws, environ 2\$ la boîte de 500 ml.



Outils à mesurer KitchenArt

Voici une gamme économique d'instruments à mesurer solides, liquides, poudres et épices. Faits de plastique, ils sont petits et se rangent bien, mesurent assez précisément les volumes et se substituent aisément aux larges tasses en verre.

Entre 2\$ et 3\$ le gadget. En vente dans plusieurs magasins de fourniture à cuisine, dont CuisinePlus (CuisiBain), 6756, rue Saint-Hubert, (514) 271-6756.

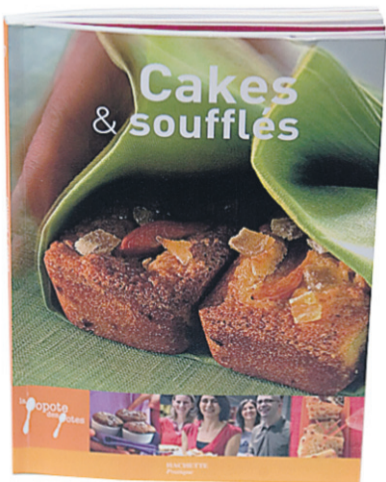


Salade au chou rouge Polonia

Les Polonais s'y connaissent en choux, betteraves, raves et autres formes de racines, des légumes goûteux quand on sait les préparer. Par exemple, de la marque Polonia, on trouve cette délicieuse salade de chou rouge mariné au jus de citron et pommes vertes, sans additifs artificiels, que l'on peut servir froide ou tiède, en accompagnement d'une grillade ou pourquoi pas d'un soufflé au fromage. Sans compter l'action antioxydante du chou et son fort contenu vitaminé, excellent pour prévenir les rhumes printaniers.

Environ 2\$ pour un pot de 540ml. En vente à la Charcuterie Varsovie, 3126, rue Masson, (514) 728-5034.

J'AI LU



Cakes et Soufflés
Audé De Galard et Leslie Gogois
(Hachette Pratique)

Cet ouvrage est, comme tous ceux de la collection, très sympa, bien illustré et facile à utiliser. Mais il a les défauts de ses qualités : il ne contient aucune indication technique et donc ne sera utile qu'à ceux qui cherchent des idées nouvelles et non pas aux débutants. On y trouve des recettes de cakes et de soufflés hors du commun (au yaourt, aux noix de macadam et au chocolat blanc, au foie gras, au saumon et à l'aneth). Chacune est accompagnée de petits trucs et astuces. Uniquement pour renouveler le genre.

PHOTOS FRANÇOIS ROY, LA PRESSE ©



PHOTOS FRANÇOIS ROY, LA PRESSE ©

Les différentes étapes de la confection d'un soufflé.

Maintenant que vous savez qu'un soufflé n'est pas plus compliqué que des oeufs au plat — avec juste un peu plus de fantaisie — attaquez-vous à ces classiques avec assurance et détermination. Encore une fois, j'insiste, faire de la bonne cuisine demande un peu d'énergie mais surtout de la concentration et de bons produits. Une fois que vous aurez réalisé un soufflé, vous pourrez varier les composantes les yeux presque fermés.

ROBERT BEAUCHEMIN

Le soufflé au fromage

C'est le soufflé de base le plus facile, celui qui vous permettra d'accéder à tous les autres. Une recommandation cependant : utilisez un fromage de qualité.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- > 150g (5,5 onces) de fromage râpé : gruyère, emmenthal, cheddar, etc.
- > 75g (3 c. à soupe) de beurre salé
- > 50g (3 c. à soupe environ) de farine
- > 250ml (1 tasse) de lait bouillant
- > Sel marin et poivre du moulin
- > Muscade râpée
- > 4 oeufs, les blancs séparés des jaunes

PRÉPARATION

1- Préchauffez le four à 375 °F. Faites la béchamel en suivant la méthode de base, faites fondre 50g (2 c. à soupe) de beurre à feu moyen puis ajoutez la farine et délayez bien, environ 3 minutes. Mouillez avec le lait bouillant, en fouettant vigoureusement pour éviter la formation de grumeaux. Salez et poivrez bien. Râpez un peu de noix de muscade. Laissez cuire jusqu'à ce que la béchamel épaississe, elle devrait avoir une consistance plutôt épaisse.

2- Hors du feu, ajoutez le reste du beurre (1 c. à soupe) et incorporez les jaunes d'oeufs un à un en mélangeant vigoureusement à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère en bois (n'utilisez pas de fouet pour cette étape). Ajoutez le fromage (gardez-en 1 c. à soupe environ pour le moule) et mélangez bien. Montez les blancs en neige et incorporez délicatement à la béchamel, en plusieurs fois et à la cuillère en bois.

3- Dans un moule à soufflé beurré que vous aurez entouré d'une feuille de papier parchemin qui dépassera la hauteur du moule, et dont vous aurez saupoudré l'intérieur avec le reste du fromage, versez délicatement le mélange afin qu'il ne remplisse que la MOITIÉ du moule. Faites cuire de 30 à 40 minutes ou lorsque le dessus du soufflé sera bien doré.

VARIANTES

À la préparation de béchamel de base, vous pouvez ajouter un peu de paprika pour la couleur et le parfum délicat. Vous pouvez aussi ajouter des échalotes émincées et légèrement cuites. Et si cela vous tente des dés de jambon ou de prosciutto, disons 100 g (3,5 onces) directement à la sauce une fois cuite.

Le soufflé aux épinards

Avec cette recette épatante, vous pouvez substituer à l'épinard de la roquette, de la laitue braisée, de la purée de tomates, des artichauts, des asperges, bref, c'est le soufflé aux légumes père de tous les autres.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- > 1 tasse de lait entier
- > 3 c. à soupe de beurre salé
- > 1 c. à soupe de farine
- > 2 oeufs extra gros, les jaunes séparés des blancs (1/4 de c. à thé de crème de tartre pour aider les blancs d'oeufs à se maintenir)
- > 1/2 tasse d'échalotes hachées

- > 1 paquet d'épinards frais (environ 1 lb), hachés finement
- > 1 tasse de fromage gouda fumé rapé
- > Sel marin, poivre noir du moulin
- > 1/4 de c. à thé de noix de muscade râpée (si vous n'aimez pas le goût de la muscade, vous pouvez la remplacer par une herbe séchée, comme du thym ou de l'estragon)

PRÉPARATION

1- Préchauffez le four à 375 °F. Préparez les épinards en les faisant suer, avec ou sans les tiges, dans un peu de beurre ou d'huile d'olive extra-vierge. Une fois bien fondus, hachez-les finement et exprimez le plus de liquide possible. Les épinards ne doivent cependant pas être transformés en purée.

2- Beurrez bien un moule à soufflé. Amenez le lait à ébullition. Et faites la béchamel selon la méthode habituelle : faites fondre le beurre à feu moyen, et ajoutez la farine en pluie. Mélangez bien et laissez cuire quelques minutes avant de mouiller avec le lait bouillant; incorporez en fouettant. Laissez cuire encore 5 minutes puis retirez du feu et incorporez les jaunes d'oeufs un à un. Laissez refroidir un peu.

3- Dans un poêlon, faites suer les échalotes dans un peu de beurre ou d'huile d'olive pendant environ 3 minutes. Ajoutez à la sauce béchamel. Ajoutez ensuite les épinards et 1 1/4 de tasse du fromage, ajustez l'assaisonnement, et ajoutez la muscade. Cette étape peut être faite d'avance.

4- Battez les blancs d'oeufs en neige. Incorporez délicatement les blancs à la béchamel aux épinards à la cuillère en bois. Versez dans le bol à soufflé, saupoudrez du reste de fromage sur le dessus et enfournez pendant 30-40 minutes.

5- Servez sans tarder. Un soufflé, surtout aux légumes, ne se conserve pas longtemps avant de perdre sa belle apparence boursouflée.

Le soufflé au chocolat noir

La base d'un soufflé sucré reste la crème anglaise. Voici comme propose de le faire l'auteur Matthieu Dumas, dans le livre *Soufflés*, publié l'an dernier chez Solar. Vous pouvez remplacer le chocolat noir par du chocolat au lait ou même du chocolat blanc ou un mélange des deux. Et plus grande sera la qualité de votre chocolat, meilleur sera le soufflé. Ce dessert rappelle un peu ces «fondants au chocolat» qu'on voit partout dans les restaurants chics.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- > 250g (9 onces) de chocolat noir
- > 75g (4 c. à soupe environ) + un peu de sucre pour le moule
- > 50g de beurre non salé (2 c. à soupe)
- > 1/4 de tasse de crème 15%
- > 1 c. à soupe de cacao Valrhona ou autre
- > 4 jaunes d'oeufs
- > 6 blancs d'oeufs battus
- > Sel



Toutes les recettes de Robert Beauchemin sont disponibles sur www.cyberpresse.ca/cuisine

PRÉPARATION

1- Préchauffez le four à 400 °F. Beurrez l'intérieur du moule à soufflé puis saupoudrez d'un peu de sucre et faites tourner le moule entre vos mains pour couvrir toutes les parois. Mettez au frigo pendant que vous préparez le reste de la recette.

2- Coupez le chocolat en morceaux puis faites fondre au bain-marie ou au micro-ondes. Pendant ce temps, séparez précautionneusement les jaunes d'oeufs des blancs et battez les jaunes au robot ou au fouet avec les 2/3 du sucre, soit 50g (ou 1,5 c. à soupe), jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajoutez le chocolat fondu aux jaunes, mélangez bien puis ajoutez le cacao et enfin la crème. Mélangez et laissez refroidir.

3- Faites monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel (et une pincée de crème de tartre — facultatif). Une fois qu'ils sont bien fermes, incorporez peu à peu le reste du sucre dans les blancs. Avec une spatule ou une cuillère en bois, incorporez une partie des blancs dans le mélange chocolaté afin de le détendre un peu, puis incorporez le reste délicatement en soulevant la pâte de haut en bas pour ne pas casser l'ensemble. Encore une fois, le truc est de ne pas trop mélanger et de ne jamais le faire avec vitesse et violence. Remplissez le moule un peu plus que la moitié.

4- Baissez la température du four à 375 °F et enfournez sur la grille la plus basse pendant 25 minutes. Le centre du soufflé devrait rester encore crémeux. À la sortie du four, servez rapidement. Vous pouvez saupoudrer un peu de sucre en poudre sur le dessus pour l'effet.

NOTE

Si vous préférez des soufflés individuels servis dans des petits ramequins de porcelaine, il faudra réduire le temps de cuisson à environ 15 minutes environ.

QUESTION

Q Il y a quelques mois, vous avez parlé d'un nettoyant pour fruits et légumes. Pourriez-vous m'en redonner la marque, ainsi que les points de vente ?
— Cyril Vulgarides

R Vous trouverez ces produits dans la plupart des épicereries naturelles (Rachelle-Béry, Tau, Coop la Maison Verte, etc.) et même certains supermarchés. Mais il faut tout de même rappeler que plusieurs spécialistes contestent l'utilisation de ces savons qu'ils estiment superflus. Un bon lavage à l'eau courante, insistent-ils, est le meilleur moyen pour enlever la saleté et réduire la population microbienne. À la rigueur, utilisez une brosse à légumes si votre intention est de consommer la peau des légumes, souvent traités aux pesticides. Car le savon, quoi qu'on dise, n'a pas été homologué pour traiter les légumes. Des résidus peuvent demeurer à la surface des légumes et être absorbés.

Questions de cuisine ? Truc gourmand à partager avec nous ?
Écrivez à Robert Beauchemin, à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.

ACTUEL



Le chef du Toqué!, Normand Laprise (à g.) avec son bras droit Charles-Antoine Crête (au milieu) et le producteur de vin Stéphane Tissot. M. Laprise a construit un menu autour des vins de ce producteur du Jura, une région vinicole méconnue.

PHOTO MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE ©

Un Jurassien à Montréal

MARIE-CLAUDE LORTIE

Le Jura n'est pas la région de la France la plus glamour. Et ce n'est pas la plus réputée non plus, lorsqu'on parle de vins et de gastronomie. Alors quand Normand Laprise, le chef du Toqué!, une des très grandes tables montréalaises, a annoncé qu'il voulait organiser un événement spécial consacré uniquement à des vins du Jura, il y avait de quoi s'étonner. Mais c'est effectivement ce qu'il a fait cette semaine, lors du passage à Montréal de Stéphane Tissot, du Domaine André et Mireille Tissot, en visite dans la métropole dans le cadre du Salon des vins et spiritueux où il présente ses vins, dont plusieurs sont déjà offerts à la SAQ.

Les vins des Tissot plaisent au chef du Toqué!, nous a-t-il expliqué. Il a connu ces vins grâce à son sommelier, Pascal Paradis, qui y a déjà travaillé. Il apprécie notamment leur originalité et le fait qu'ils soient issus de vignes cultivées en biodynamie, une méthode ancestrale très naturelle. « Ce sont de beaux produits, bien travaillés. » Stéphane Tissot reconnaît que les vins du Jura ne sont pas des vins à la mode, faciles à apprécier pour tout le monde. « Ce ne sont pas ceux qui partent en premier si on ne les met pas de l'avant », note-t-il. Le vin du Jura le plus connu est le Vin jaune, un vin blanc très sec à la bouteille caractéristique, vinifié selon des règles strictes et dont le goût ressemble un peu à celui du sherry. Le plat le plus connu, pour

l'accompagner, est une poularde à la crème et aux morilles et le Vin jaune, en général, aime les plats à la crème, précise M. Tissot. Mais si on s'en sert en cuisine, c'est pour parfumer une sauce à la toute fin. Ce vin ne supporte pas la cuisson. Ses parfums s'envolent. Cela dit, le Jura, une région située dans l'est de la France, entre la Bourgogne et la Suisse, produit toutes sortes d'autres vins. Les cépages cultivés sur ses 2000 hectares de vignes (par comparaison, il y en a 13 000 en Alsace et 22 000 dans le Beaujolais) sont le chardonnay, le savagnin (un cousin du gewürztraminer, typique de la région), le pinot noir, ainsi que le trousseau et le pouslard, deux autres cépages rouges très locaux. On dit des rouges qu'ils sont légers mais « de caractère » et que, de façon générale, tous les vins du Jura sont rustiques, de terroir et qu'ils ne laissent personne indifférent, explique M. Tissot, qui a commencé à vinifier à l'âge de 20 ans, il y a 15 ans. Ces vins sont très bus dans la région, mais peu à l'extérieur. Seulement 2,5 % de la production est exportée, même si M. Tissot, lui-même, exporte le quart de sa production.

Le Jura en huit saveurs

MARIE-CLAUDE LORTIE

Mercredi, au Toqué!, nous avons pu goûter huit vins du Jura du Domaine André et Mireille Tissot, dont certains sont disponibles à la SAQ. Pour accompagner le crémant Extra Brut, le chef Normand Laprise a choisi trois amuse-bouche, dont une croustille de riz maison, au sel maldon et au zeste de limette, trempée dans une mousse de yaourt. Au deuxième service, le chef et le sommelier ont décidé de présenter deux vins en même temps, avec deux coquillages. Un pétoncle au pamplemousse

Le bonheur s'est poursuivi au quatrième service, lorsqu'un bar noir légèrement poêlé sur pain frit avec sofrito et paprika maison a rencontré le Chardonnay 2001, les Graviers. Ce vin minéral épousait parfaitement la douceur du poisson relevée par les pointes fumées du paprika. Notre plat préféré : celui qui a suivi, soit un petit morceau de flanc de porcelet braisé, servi dans un bocal presque clos, où les saveurs profondes de la viande rencontraient celles des légumes confits, notamment quelques morceaux d'artichauts qui cédaient parfaitement sous la dent. Pour accompagner le tout, on avait choisi un rouge non filtré à base de cépage trousseau et appelé Singulier. Ce vin léger rafraichissait le plat de viande, tout en mariant bien ses notes campagnardes avec les saveurs des légumes et du porcelet. Le repas s'est poursuivi avec une assiette de suprêmes de canette au poivre long et à la framboise, accompagnés de champignons armillaires et d'un verre de pinot noir. Et c'est avec le comté servi fondu sur des croûtons, qu'on a finalement sorti le fameux Vin jaune, Arbois 1997.

Notre premier coup de coeur s'est passé au troisième service, avec la terrine de foie gras à la gelée de volaille accompagnée d'un Arbois Chardonnay 2004 La Mailloche.

avec un vin à base de traminer et une huître à l'orange avec un blanc à base de savagnin, « une sorte de demi vin jaune, car il n'a vieilli que trois ans », nous a expliqué le sommelier Pascal Paradis. Notre premier coup de coeur s'est passé au troisième service, avec la terrine de foie gras à la gelée de volaille accompagnée d'un Arbois Chardonnay 2004 La Mailloche. Le goût du vin prolongeait celui de la terrine aux saveurs moelleuses, à la fois grasses et citronnées, tandis que la terrine prenait la relève sur le vin à son tour. Un délice.

Après le quatre-quarts au chocolat avec caramel et glace à la vanille, le vigneron nous a versé quelques gouttes de vin de paille, donc un vin fait à partir de raisin qui a séché pendant des mois sur de la paille pour mieux concentrer ses sucres et ses saveurs. Le tout avait quelque chose du réduit d'érable, mais avec beaucoup plus de fruité et de confit. De quoi nous convaincre que nos terroirs, eux aussi, ont peut-être des cousins quel que part en Franche-Comté.

23 au 26 mars 2006
Palais des congrès de Montréal

Salon
des vins et spiritueux
de Montréal

ASSOCIATION QUÉBÉCOISE DES AGENCES DE VINS, BIÈRES ET SPIRITUEUX INC.
L'Association québécoise des agences de vins, bières et spiritueux et son partenaire principal la SAQ présentent le Salon des vins et spiritueux de Montréal.

SAQ

Judi 23, vendredi 24 et samedi 25 mars de 12 h à 21 h
Dimanche 26 mars de 11 h à 17 h
Réservé aux 18 ans et plus

Admission : 15 \$/jour ou Passeport 4 jours : 40 \$
INFO : www.salondesvins.com
(514) 255-5323

Vivolo

Le meilleur de l'Italie

DISPONIBLE DANS TOUTES LES SUCCURSALES SAQ

Vivolo di Sasso

VENETO INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA MERLOT
VINO BIANCO - Prodotto in Italia - Prodotto in Italia
VINO BIANCO - Prodotto in Italia - Prodotto in Italia
VENETO INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA PINOT BIANCO
VINO BIANCO - Prodotto in Italia - Prodotto in Italia
VENETO INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA PINOT BIANCO
VINO BIANCO - Prodotto in Italia - Prodotto in Italia

11,00 \$

Vivolo di Sasso Merlot +485565

Vivolo di Sasso Pinot Bianco +464651

Educ Valcooil La modération a bien meilleur goût.

VACANCES VOYAGE

CE SAMEDI, QUATRE VILLES, QUATRE VISAGES DE L'INDE

Tous les samedis dans LA PRESSE

HARMONIES METS & VINS
Retrouvez toutes les chroniques de François Chartier sur www.cyberpresse.ca/cuisine



ACTUEL



PHOTO DAVID BOILY, LA PRESSE

Pour vous offrir une pause harmonique au Salon des vins de Montréal, dégustez un carré de chocolat noir Gianduja, au beurre de noisettes caramélisées, avec un Castello di Brolio 2000 Vin Santo Del Chianti Classico, Barone Ricasoli, Italie (36,75\$; SAQ-10456677) au nez de noisette, de miel de sarrasin, de cacao et de figue séchée.

Harmonie de salon

Jusqu'à dimanche, au Palais des congrès de Montréal, le Salon des vins et spiritueux de Montréal (www.salondesvins.com) vous donne l'occasion en or de partir sur les chemins de la découverte harmonique. Au menu: plus de 2000 produits à déguster, venant des quatre coins du monde, et servis par quelque 230 producteurs et 650 fournisseurs. En avant-goût, voici une tournée de certains des vins qui y seront présentés (disponibles actuellement à la SAQ ou en importation privée) et quelques idées de mets pour les accompagner.



FRANÇOIS CHARTIER
VINS ET METS
COLLABORATION SPÉCIALE

Comme je vous le serine ad nauseam: dans toute l'histoire du vin, les blancs n'ont jamais été aussi invitants et percutants qu'aujourd'hui. Pour en avoir la preuve, voguez vers la Nouvelle-Zélande pour découvrir le **Chardonnay Seifried 2004 Nelson, Seifried Estate, Nouvelle-Zélande (23,80\$; SAQ-10383201)** (Société de Vins Fins, stand 341), aux généreuses saveurs de noisette, de poire et de vanille, qui ne fera qu'un avec un lapin à la crème moutardée.

Pour expérimenter les blancs minéralisants, vivaces et épurés de tout artifice, choisissez la Hongrie, avec l'aubaine qu'est le **Furmint 2003 Tokaji, Pajzos & Megyer, Hongrie (13,60\$; SAQ-860668)** (Divin Paradis, stand 130), un sec léger et subtil, sur la pomme et l'amande fraîche. Vous pouvez aussi vous rendre dans le Jura pour déguster le saisissant **Chardonnay Les Graviers 2001 Arbois, Stéphane Tissot (36\$; SAQ-875500)** (LCC-Clos des Vignes, stand 130); vous saisirez alors comment le chardonnay peut céder sa place au terroir pour se transfigurer en un vin à la fois richement aromatique, droit, minéral et digeste. Rouleaux de printemps aux crevettes et à la menthe fraîche pour le hongrois et gravlax de saumon mariné pour le jurassien seront de mise.

Pause chocolatée

Pour vous offrir une pause harmonique, dégustez un carré de chocolat noir Gianduja, au beurre de noisettes caramélisées (Chocolats Geneviève Grandbois, stand 200). Vous l'harmoniserez avec un vin santo toscan tel le remarquable **Castello di Brolio 2000 Vin Santo Del Chianti Classico, Barone Ricasoli, Italie (36,75\$; S-10456677)** (Vins Philippe Dandurand, stand 133). C'est un vin au nez très riche et pénétrant de noisette, de miel de sarrasin, de cacao, de figue séchée, d'érable, d'épices douces et de sucre brun, et à la bouche moelleuse, texturée et fraîche, répandant ses pénétrantes saveurs pendant plus d'une minute, saveurs qui s'accrochent au verre vide pendant plus d'une heure!

Brésil et Nouvelle-Zélande

Quant aux rouges, le monde est à vos pieds! Pourquoi ne pas choisir une rareté brésilienne, vinifiée par l'oenologue bordelais Michel Rolland? Né d'un assemblage de 60% de cabernet et de 40% de merlot, le **Miolo Cuvée Giuseppe 2003 Vale dos Vinhedos, Vinicola Miolo, Brésil (27\$; importation privée, www.invino.ca)** (Maison InVino, stand 440) en surprendra plus d'un par sa couleur soutenue, ses parfums de fruits rouges mûrs et sa structure à la fois fraîche et enveloppante. Spécialement avec un magret de canard au vin rouge et aux baies de sureau.

Du côté de la Nouvelle-Zélande, secret le mieux gardé des vins du Nouveau Monde, optez pour le poivré et framboisé **Cabernet/Merlot Te Mata 2003 Hawkes Bay, Woodthorpe, Nouvelle-Zélande (25,45\$; SAQ-10383498)**

(Société Commerciale Clément, stand 322), à la bouche pleine et charnue, au style vaguement pommerol, qui s'unira parfaitement au moelleux d'un canapé de foie gras de canard de Denise Cornelier (Cornelier Traiteur, stand 521).

Italie et Portugal

Impossible de passer l'Italie sous silence! Ne manquez pas de déguster l'une de mes sélections coups de coeur de l'année, le deuxième vin de la grande Tenuta Guado Al Tasso – qui sera mis en vente à la SAQ à partir du 30 mars –, l'**Il Bruciato 2002 Bolgheri, Tenuta Guado Al Tasso, Marchesi Antinori, Italie (26,55\$; SAQ-10468141)** (Maxxium, stand 423). Amusez-vous à le marier avec un carré d'agneau badigeonné d'une pommade d'olives noires et baigné d'une sauce au porto LBV.

Enfin, pour percer le secret le mieux gardé de la vieille Europe, le Portugal, il restera si vous êtes chanceux quelques flacons de **Redoma 2002 Douro, Niepoort, Portugal (48\$; Importation Privée (www.reserveetselection.com))** (Réserve & Sélection, stand 214). Vous découvrirez un vin au nez racé et profond. Parfait pour le filet de boeuf à la fourme d'Ambert et au romarin. Sur ce, bon Salon!

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

Virée à Vancouver



JACQUES BENOIT
LE VIN

Imaginez que vous réunissez en un seul événement le Salon des vins et spiritueux de Montréal, maintenant en cours, et le festival Montréal en lumière.

Autrement dit, des centaines et des centaines de vins à déguster, et une pléiade de repas gastronomiques accompagnés de bons vins, le tout en une semaine seulement!

Tel est, en deux mots, le Vancouver Playhouse International Wine Festival, né le plus modestement du monde en 1979 et qui en était cette année à sa 28^e édition.

«Ce fut d'abord, en 1979, le California Wine Festival, avec les vins d'un seul producteur — Mondavi, racontait sur place, début mars, sa responsable des communications, Betty Verkuil. Et c'était la directrice artistique de la troupe de théâtre elle-même, Glynis Leyshon, qui servait le vin dans des verres de plastique et vidait les crachoirs...»

Une des principales particularités de ce festival annuel: tous les bénéficiaires (4,7 millions de dollars depuis les débuts) en sont versés à la troupe Playhouse Theatre Company of Vancouver.

Les choses ont considérablement changé depuis 1979...

Ainsi, cette année, on pouvait y déguster 1320 vins, avec en tout 52 activités, des repas gastronomiques aux séminaires sur des vignobles et des vins en particulier, en passant par des dégustations verticales de vins réputés (Pauillac Château Mouton-Rothschild, Hermitage La Chapelle Jaboulet, etc.).

Le thème — ce festival a toujours un thème — était la France et ses vins. Résultat, des 185 producteurs venus d'un peu partout, 60 étaient français.

Enfin, c'était avant tout sur la Bourgogne et son grand cépage rouge, le Pinot noir, que l'accent était mis, puisqu'on leur a consacré, entre autres choses, deux séminaires. J'y étais, mais (erreur

de parcours, cela arrive!), les trois premiers jours seulement, au cours desquels les seules activités, ou presque, se limitent à des repas gastronomiques. Or, ceux-ci se tiennent tous en même temps...

N'empêche, et ceci en présence des producteurs dont les vins accompagnaient les repas, j'ai pu, bien sûr, déguster de très beaux vins à ces occasions.

Le plus éblouissant, le lundi soir, au restaurant West (sur le thème France d'Est en West), fut le **Pauillac 1996 Château Mouton-Rothschild**. Dans une forme, justement, à l'heure actuelle éblouissante.

Servi en début de repas, l'**Alsace 2001 Riesling Jubilee Hugel**, bien mûr, très Riesling, aux saveurs pénétrantes, est lui aussi un grand vin.

Le mardi, au restaurant Bistro Pastis, le vin le plus remarquable fut le **Sancerre 2002 La Bourgeoise Henri Bourgeois**, autrefois vendu dans de multiples succursales au Québec, au bouquet incisif de Sauvignon blanc, et à ce point serré en bouche et, comme on dit, d'une telle droiture qu'on penserait presque un rouge à l'aveugle!

Autre très beau blanc à la même soirée, le **Chablis 1^{er} cru Vaillons 2002 Michel Laroche**.

Le mercredi soir, au Crocodile, où les vins d'Alsace étaient à l'honneur, ce fut encore une fois les vins de Hugel (dont l'**Alsace 2001 Riesling Vendanges Tardives**) qui se démarquèrent, auquel s'ajouta l'**Alsace 2002 Pinot Gris Grand cru Mam-bourg Pierre Spaar**, dense, étonnamment aromatique.

Le Salon des vins

En cours depuis hier, le Salon des vins de Montréal (44 stands, 650 producteurs représentés avec quelque 2000 vins, dont la moitié disponibles en importation privée) se poursuit aujourd'hui et demain (midi à 21h), et jusqu'à dimanche (11h à 17h). On peut acheter des vins sur place. Entrée, 15\$ par jour, ou 40\$ pour les quatre jours.

Les frais de ce voyage ont été payés par le ministère de l'Agriculture de France et le Playhouse Theater Company de Vancouver

DÉGUSTÉS POUR VOUS

Toscana 2003 IGT Barone Ricasoli. Vin rouge de Sangiovese, de Toscane, de corps moyen, au bouquet peu intense, marqué par des notes boisées particulières (châtaignier?), peu tannique. Fort correct. **C, 10286161, 14,95\$, ★★ \$ 1/2, à boire, 1 an.**

Bordeaux 2003 Cuvée Prestige Château Carsin. Bordeaux blanc de qualité, dominé par le Sauvignon blanc, boisé sans excès aucun, et qui ne manque pas de moelleux en bouche. De l'éclat, et du charme, donc. **S, 10389321, 23,90\$, ★★★ \$ 1/2, à boire, 2-3 ans?**

Coteaux d'Aix-en-Provence 2004 Château de Fonscolombe. Vin rouge de Provence, d'un rouge soutenu, épice-boisé, assez corsé, à la texture plutôt rustique, mais généreux et qui accompagnera fort bien les viandes rouges. Et son prix vient de reculer à 13,75\$ contre 15,15\$ précédemment. **C, 585414, 13,75\$, ★★ 1/2 \$ 1/2, à boire, 1-2 ans.**

Bordeaux 2002 Château Bonnet. Moins corsé que le précédent, avec peut-être un petit quelque chose d'iodé dans le bouquet, ce classique du répertoire général, de corps moyen, aux tannins assez fermes, garde la forme dans ce millésime mal-aimé. **C, 99044, 17,95\$, ★ 1/2 \$, à boire, 2-3.**

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Vin rouge du Languedoc, le **Saint-Chinian 2003 Domaine La Croix d'Aline**, qui est élaboré avec surtout de la Syrah (60%) et puis du Grenache (40%), au bouquet discret, retenu, mais franc, se détache nettement de beaucoup d'autres 2003 de ce vignoble, en raison notamment de la qualité de ses tannins. Un peu plus que moyennement corsé, il se présente en effet avec de beaux tannins serrés, sans rugosité aucune, et qui ne manquent pas d'élégance. Impeccable.

S, 896308, 17\$, ★★★ \$ 1/2, à boire, 2-3 ans.



PHOTO ARMAND TROTTIER, LA PRESSE

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

COMMENT NOUS JOINDRE
HEURES D'OUVERTURE
Lundi au vendredi, de 8 h à 17 h
PAR TÉLÉPHONE (514) 987-8363
SANS FRAIS 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

Table with 2 columns: Category (e.g., À VENDRE, À LOUER) and Price/Value. Includes sub-sections like Immobilier and Marchandises & Services.

Table with 2 columns: Category (e.g., Commercia • Industriel, Achat • Vente • Échange) and Price/Value.

Table with 2 columns: Category (e.g., À VENDRE, À LOUER) and Price/Value. Includes sub-sections like Immobilier and Marchandises & Services.

Table with 2 columns: Category (e.g., Commercia • Industriel, Achat • Vente • Échange) and Price/Value.

Table with 2 columns: Category (e.g., Offres d'emploi) and Price/Value.

Table with 2 columns: Category (e.g., Technique, métiers, sous-traitance) and Price/Value.

Table with 2 columns: Category (e.g., Services personnels) and Price/Value.

Table with 2 columns: Category (e.g., Billets de sport / spectacles) and Price/Value.

Table with 2 columns: Category (e.g., Véhicules automobiles) and Price/Value.

Table with 2 columns: Category (e.g., Loisirs et véhicules récréatifs) and Price/Value.

Table with 2 columns: Category (e.g., Affaires) and Price/Value.

Table with 2 columns: Category (e.g., Avis) and Price/Value.

Immobilier logo and introductory text.

100 VISITES LIBRES
ROSEMONT dim 13-16h
condo 2 ch., 1100 pi² foyer, a/c, stat., 4235 boul. Rosemont, 205 000\$514-525-6116

115 CONDOMINIUMS COPROPRIÉTÉS
VERDUN, CONDOS disp. maintenant, 2 étages, foyer, 2 s/bains, a/c pl, boier, métro, 514-831-0189, 514-803-9517

116 MAISON DE CAMPAGNE, DOMAINES
COTT, campagne coin isolé et boisé, situé à Tingwick, boiserie mezz., 85 000 \$

117 CHALETS
LAC NICK, sortie 106 autor. 10, 4 saisons, style loft, région Magog. Proprio 450-297-2187

121 FERMES, TERRES
FERME, 60 arpents cultivables, bordée par eau, 2 étages, bungalow 1976, bâtiments: étable, remise à machinerie, garage double, région Miramichi, 500 000\$. 514-971-0533

131 ÎLE DE MONTRÉAL
300 LANDSWEED, Westmont, près parc, 4%⁺, 3e, 1 1/2 étages, grand balcon, vue extra + 3/4 r.-de-ch., grand Libres, 3 électros/ch., chauffés, 514-890-4999, 514-935-7543

105 LAVAL RIVE-NORD
STE-DOROTHÉE, cott. 2001, 2 ch., 1100 pi², cul-sac-sac. Clé en main, 290 000 \$. Pas d'impôt, 450-969-1988.

106 RIVE-SUD
BOUCHERVILLE, bungalow haut de gamme 2002, garage, 369 000 \$. 514-665-7967.

107 BANLIEUE OUEST
BEACONSFIELD, 245 Allandale, 2 ch., 1100 pi², cul-sac-sac, 2 étages, 2 salles de bain, 3 s/bains, 3 électros, 514-838-8454

110 ESTRIE
STANSTEAD, magnifique propriété victorienne. Circa 1866, 5 ch. avec s/bains, 6 foyers de marbre, plafonds 12 pieds, etc. Gazebo, piscine, etc. Clé en main. Faut voir!

112 BORD DE L'EAU
NOYAN maison bord du Richelieu, 3 c.a.c., foyer, 2 s/bain, s/sol fini, qua, terr, 7000, 2400, 514-048-4505

115 CONDOMINIUMS COPROPRIÉTÉS
A/CARTIERVILLE, aubaine 581 pi² ch., 2 ch., 1100 pi², idéal comme pied-à-terre, près tous services, + bus, métro, train, 62 500\$, 514-745-0456

ÎLE DE MONTRÉAL logo and introductory text.

131 ÎLE DE MONTRÉAL
À 5 minutes du centre-ville!
Location à partir de \$99 \$ par mois!

131 ÎLE DE MONTRÉAL
L'ASALLE, 3/4-4/4, vue imprenable sur fleuve, piscine, piscine-gym, 514-595-8723.

131 ÎLE DE MONTRÉAL
L'ASALLE, 3/4 5155, 4/4 6155, chauffés, eau chaude, 514-795-6283, 450-454-4201.

131 ÎLE DE MONTRÉAL
L'ASALLE, bord de l'eau, prix réduits, 3/4, 4/4, 5/4, 6/4, 7/4, 8/4, 9/4, 10/4, 11/4, 12/4, 13/4, 14/4, 15/4, 16/4, 17/4, 18/4, 19/4, 20/4, 21/4, 22/4, 23/4, 24/4, 25/4, 26/4, 27/4, 28/4, 29/4, 30/4, 31/4, 32/4, 33/4, 34/4, 35/4, 36/4, 37/4, 38/4, 39/4, 40/4, 41/4, 42/4, 43/4, 44/4, 45/4, 46/4, 47/4, 48/4, 49/4, 50/4, 51/4, 52/4, 53/4, 54/4, 55/4, 56/4, 57/4, 58/4, 59/4, 60/4, 61/4, 62/4, 63/4, 64/4, 65/4, 66/4, 67/4, 68/4, 69/4, 70/4, 71/4, 72/4, 73/4, 74/4, 75/4, 76/4, 77/4, 78/4, 79/4, 80/4, 81/4, 82/4, 83/4, 84/4, 85/4, 86/4, 87/4, 88/4, 89/4, 90/4, 91/4, 92/4, 93/4, 94/4, 95/4, 96/4, 97/4, 98/4, 99/4, 100/4, 101/4, 102/4, 103/4, 104/4, 105/4, 106/4, 107/4, 108/4, 109/4, 110/4, 111/4, 112/4, 113/4, 114/4, 115/4, 116/4, 117/4, 118/4, 119/4, 120/4, 121/4, 122/4, 123/4, 124/4, 125/4, 126/4, 127/4, 128/4, 129/4, 130/4, 131/4, 132/4, 133/4, 134/4, 135/4, 136/4, 137/4, 138/4, 139/4, 140/4, 141/4, 142/4, 143/4, 144/4, 145/4, 146/4, 147/4, 148/4, 149/4, 150/4, 151/4, 152/4, 153/4, 154/4, 155/4, 156/4, 157/4, 158/4, 159/4, 160/4, 161/4, 162/4, 163/4, 164/4, 165/4, 166/4, 167/4, 168/4, 169/4, 170/4, 171/4, 172/4, 173/4, 174/4, 175/4, 176/4, 177/4, 178/4, 179/4, 180/4, 181/4, 182/4, 183/4, 184/4, 185/4, 186/4, 187/4, 188/4, 189/4, 190/4, 191/4, 192/4, 193/4, 194/4, 195/4, 196/4, 197/4, 198/4, 199/4, 200/4, 201/4, 202/4, 203/4, 204/4, 205/4, 206/4, 207/4, 208/4, 209/4, 210/4, 211/4, 212/4, 213/4, 214/4, 215/4, 216/4, 217/4, 218/4, 219/4, 220/4, 221/4, 222/4, 223/4, 224/4, 225/4, 226/4, 227/4, 228/4, 229/4, 230/4, 231/4, 232/4, 233/4, 234/4, 235/4, 236/4, 237/4, 238/4, 239/4, 240/4, 241/4, 242/4, 243/4, 244/4, 245/4, 246/4, 247/4, 248/4, 249/4, 250/4, 251/4, 252/4, 253/4, 254/4, 255/4, 256/4, 257/4, 258/4, 259/4, 260/4, 261/4, 262/4, 263/4, 264/4, 265/4, 266/4, 267/4, 268/4, 269/4, 270/4, 271/4, 272/4, 273/4, 274/4, 275/4, 276/4, 277/4, 278/4, 279/4, 280/4, 281/4, 282/4, 283/4, 284/4, 285/4, 286/4, 287/4, 288/4, 289/4, 290/4, 291/4, 292/4, 293/4, 294/4, 295/4, 296/4, 297/4, 298/4, 299/4, 300/4, 301/4, 302/4, 303/4, 304/4, 305/4, 306/4, 307/4, 308/4, 309/4, 310/4, 311/4, 312/4, 313/4, 314/4, 315/4, 316/4, 317/4, 318/4, 319/4, 320/4, 321/4, 322/4, 323/4, 324/4, 325/4, 326/4, 327/4, 328/4, 329/4, 330/4, 331/4, 332/4, 333/4, 334/4, 335/4, 336/4, 337/4, 338/4, 339/4, 340/4, 341/4, 342/4, 343/4, 344/4, 345/4, 346/4, 347/4, 348/4, 349/4, 350/4, 351/4, 352/4, 353/4, 354/4, 355/4, 356/4, 357/4, 358/4, 359/4, 360/4, 361/4, 362/4, 363/4, 364/4, 365/4, 366/4, 367/4, 368/4, 369/4, 370/4, 371/4, 372/4, 373/4, 374/4, 375/4, 376/4, 377/4, 378/4, 379/4, 380/4, 381/4, 382/4, 383/4, 384/4, 385/4, 386/4, 387/4, 388/4, 389/4, 390/4, 391/4, 392/4, 393/4, 394/4, 395/4, 396/4, 397/4, 398/4, 399/4, 400/4, 401/4, 402/4, 403/4, 404/4, 405/4, 406/4, 407/4, 408/4, 409/4, 410/4, 411/4, 412/4, 413/4, 414/4, 415/4, 416/4, 417/4, 418/4, 419/4, 420/4, 421/4, 422/4, 423/4, 424/4, 425/4, 426/4, 427/4, 428/4, 429/4, 430/4, 431/4, 432/4, 433/4, 434/4, 435/4, 436/4, 437/4, 438/4, 439/4, 440/4, 441/4, 442/4, 443/4, 444/4, 445/4, 446/4, 447/4, 448/4, 449/4, 450/4, 451/4, 452/4, 453/4, 454/4, 455/4, 456/4, 457/4, 458/4, 459/4, 460/4, 461/4, 462/4, 463/4, 464/4, 465/4, 466/4, 467/4, 468/4, 469/4, 470/4, 471/4, 472/4, 473/4, 474/4, 475/4, 476/4, 477/4, 478/4, 479/4, 480/4, 481/4, 482/4, 483/4, 484/4, 485/4, 486/4, 487/4, 488/4, 489/4, 490/4, 491/4, 492/4, 493/4, 494/4, 495/4, 496/4, 497/4, 498/4, 499/4, 500/4, 501/4, 502/4, 503/4, 504/4, 505/4, 506/4, 507/4, 508/4, 509/4, 510/4, 511/4, 512/4, 513/4, 514/4, 515/4, 516/4, 517/4, 518/4, 519/4, 520/4, 521/4, 522/4, 523/4, 524/4, 525/4, 526/4, 527/4, 528/4, 529/4, 530/4, 531/4, 532/4, 533/4, 534/4, 535/4, 536/4, 537/4, 538/4, 539/4, 540/4, 541/4, 542/4, 543/4, 544/4, 545/4, 546/4, 547/4, 548/4, 549/4, 550/4, 551/4, 552/4, 553/4, 554/4, 555/4, 556/4, 557/4, 558/4, 559/4, 560/4, 561/4, 562/4, 563/4, 564/4, 565/4, 566/4, 567/4, 568/4, 569/4, 570/4, 571/4, 572/4, 573/4, 574/4, 575/4, 576/4, 577/4, 578/4, 579/4, 580/4, 581/4, 582/4, 583/4, 584/4, 585/4, 586/4, 587/4, 588/4, 589/4, 590/4, 591/4, 592/4, 593/4, 594/4, 595/4, 596/4, 597/4, 598/4, 599/4, 600/4, 601/4, 602/4, 603/4, 604/4, 605/4, 606/4, 607/4, 608/4, 609/4, 610/4, 611/4, 612/4, 613/4, 614/4, 615/4, 616/4, 617/4, 618/4, 619/4, 620/4, 621/4, 622/4, 623/4, 624/4, 625/4, 626/4, 627/4, 628/4, 629/4, 630/4, 631/4, 632/4, 633/4, 634/4, 635/4, 636/4, 637/4, 638/4, 639/4, 640/4, 641/4, 642/4, 643/4, 644/4, 645/4, 646/4, 647/4, 648/4, 649/4, 650/4, 651/4, 652/4, 653/4, 654/4, 655/4, 656/4, 657/4, 658/4, 659/4, 660/4, 661/4, 662/4, 663/4, 664/4, 665/4, 666/4, 667/4, 668/4, 669/4, 670/4, 671/4, 672/4, 673/4, 674/4, 675/4, 676/4, 677/4, 678/4, 679/4, 680/4, 681/4, 682/4, 683/4, 684/4, 685/4, 686/4, 687/4, 688/4, 689/4, 690/4, 691/4, 692/4, 693/4, 694/4, 695/4, 696/4, 697/4, 698/4, 699/4, 700/4, 701/4, 702/4, 703/4, 704/4, 705/4, 706/4, 707/4, 708/4, 709/4, 710/4, 711/4, 712/4, 713/4, 714/4, 715/4, 716/4, 717/4, 718/4, 719/4, 720/4, 721/4, 722/4, 723/4, 724/4, 725/4, 726/4, 727/4, 728/4, 729/4, 730/4, 731/4, 732/4, 733/4, 734/4, 735/4, 736/4, 737/4, 738/4, 739/4, 740/4, 741/4, 742/4, 743/4, 744/4, 745/4, 746/4, 747/4, 748/4, 749/4, 750/4, 751/4, 752/4, 753/4, 754/4, 755/4, 756/4, 757/4, 758/4, 759/4, 760/4, 761/4, 762/4, 763/4, 764/4, 765/4, 766/4, 767/4, 768/4, 769/4, 770/4, 771/4, 772/4, 773/4, 774/4, 775/4, 776/4, 777/4, 778/4, 779/4, 780/4, 781/4, 782/4, 783/4, 784/4, 785/4, 786/4, 787/4, 788/4, 789/4, 790/4, 791/4, 792/4, 793/4, 794/4, 795/4, 796/4, 797/4, 798/4, 799/4, 800/4, 801/4, 802/4, 803/4, 804/4, 805/4, 806/4, 807/4, 808/4, 809/4, 810/4, 811/4, 812/4, 813/4, 814/4, 815/4, 816/4, 817/4, 818/4, 819/4, 820/4, 821/4, 822/4, 823/4, 824/4, 825/4, 826/4, 827/4, 828/4, 829/4, 830/4, 831/4, 832/4, 833/4, 834/4, 835/4, 836/4, 837/4, 838/4, 839/4, 840/4, 841/4, 842/4, 843/4, 844/4, 845/4, 846/4, 847/4, 848/4, 849/4, 850/4, 851/4, 852/4, 853/4, 854/4, 855/4, 856/4, 857/4, 858/4, 859/4, 860/4, 861/4, 862/4, 863/4, 864/4, 865/4, 866/4, 867/4, 868/4, 869/4, 870/4, 871/4, 872/4, 873/4, 874/4, 875/4, 876/4, 877/4, 878/4, 879/4, 880/4, 881/4, 882/4, 883/4, 884/4, 885/4, 886/4, 887/4, 888/4, 889/4, 890/4, 891/4, 892/4, 893/4, 894/4, 895/4, 896/4, 897/4, 898/4, 899/4, 900/4, 901/4, 902/4, 903/4, 904/4, 905/4, 906/4, 907/4, 908/4, 909/4, 910/4, 911/4, 912/4, 913/4, 914/4, 915/4, 916/4, 917/4, 918/4, 919/4, 920/4, 921/4, 922/4, 923/4, 924/4, 925/4, 926/4, 927/4, 928/4, 929/4, 930/4, 931/4, 932/4, 933/4, 934/4, 935/4, 936/4, 937/4, 938/4, 939/4, 940/4, 941/4, 942/4, 943/4, 944/4, 945/4, 946/4, 947/4, 948/4, 949/4, 950/4, 951/4, 952/4, 953/4, 954/4, 955/4, 956/4, 957/4, 958/4, 959/4, 960/4, 961/4, 962/4, 963/4, 964/4, 965/4, 966/4, 967/4, 968/4, 969/4, 970/4, 971/4, 972/4, 973/4, 974/4, 975/4, 976/4, 977/4, 978/4, 979/4, 980/4, 981/4, 982/4, 983/4, 984/4, 985/4, 986/4, 987/4, 988/4, 989/4, 990/4, 991/4, 992/4, 993/4, 994/4, 995/4, 996/4, 997/4, 998/4, 999/4, 1000/4, 1001/4, 1002/4, 1003/4, 1004/4, 1005/4, 1006/4, 1007/4, 1008/4, 1009/4, 1010/4, 1011/4, 1012/4, 1013/4, 1014/4, 1015/4, 1016/4, 1017/4, 1018/4, 1019/4, 1020/4, 1021/4, 1022/4, 1023/4, 1024/4, 1025/4, 1026/4, 1027/4, 1028/4, 1029/4, 1030/4, 1031/4, 1032/4, 1033/4, 1034/4, 1035/4, 1036/4, 1037/4, 1038/4, 1039/4, 1040/4, 1041/4, 1042/4, 1043/4, 1044/4, 1045/4, 1046/4, 1047/4, 1048/4, 1049/4, 1050/4, 1051/4, 1052/4, 1053/4, 1054/4, 1055/4, 1056/4, 1057/4, 1058/4, 1059/4, 1060/4, 1061/4, 1062/4, 1063/4, 1064/4, 1065/4, 1066/4, 1067/4, 1068/4, 1069/4, 1070/4, 1071/4, 1072/4, 1073/4, 1074/4, 1075/4, 1076/4, 1077/4, 1078/4, 1079/4, 1080/4, 1081/4, 1082/4, 1083/4, 1084/4, 1085/4, 1086/4, 1087/4, 1088/4, 1089/4, 1090/4, 1091/4, 1092/4, 1093/4, 1094/4, 1095/4, 1096/4, 1097/4, 1098/4, 1099/4, 1100/4, 1101/4, 1102/4, 1103/4, 1104/4, 1105/4, 1106/4, 1107/4, 1108/4, 1109/4, 1110/4, 1111/4, 1112/4, 1113/4, 1114/4, 1115/4, 1116/4, 1117/4, 1118/4, 1119/4, 1120/4, 1121/4, 1122/4, 1123/4, 1124/4, 1125/4, 1126/4, 1127/4, 1128/4, 1129/4, 1130/4, 1131/4, 1132/4, 1133/4, 1134/4, 1135/4, 1136/4, 1137/4, 1138/4, 1139/4, 1140/4, 1141/4, 1142/4, 1143/4, 1144/4, 1145/4, 1146/4, 1147/4, 1148/4, 1149/4, 1150/4, 1151/4, 1152/4, 1153/4, 1154/4, 1155/4, 1156/4, 1157/4, 1158/4, 1159/4, 1160/4, 1161/4, 1162/4, 1163/4, 1164/4, 1165/4, 1166/4, 1167/4, 1168/4, 1169/4, 1170/4, 1171/4, 1172/4, 1173/4, 1174/4, 1175/4, 1176/4, 1177/4, 1178/4, 1179/4, 1180/4, 1181/4, 1182/4, 1183/4, 1184/4, 1185/4, 1186/4, 1187/4, 1188/4, 1189/4, 1190/4, 1191/4, 1192/4, 1193/4, 1194/4, 1195/4, 1196/4, 1197/4, 1198/4, 1199/4, 1200/4, 1201/4, 1202/4, 1203/4, 1204/4, 1205/4, 1206/4, 1207/4, 1208/4, 1209/4, 1210/4, 1211/4, 1212/4, 1213/4, 1214/4, 1215/4, 1216/4, 1217/4, 1218/4, 1219/4, 1220/4, 1221/4, 1222/4, 1223/4, 1224/4, 1225/4, 1226/4, 1227/4, 1228/4, 1229/4, 1230/4, 1231/4, 1232/4, 1233/4, 1234/4, 1235/4, 1236/4, 1237/4, 1238/4, 1239/4, 1240/4, 1241/4, 1242/4, 1243/4, 1244/4, 1245/4, 1246/4, 1247/4, 1248/4, 1249/4, 1250/4, 1251/4, 1252/4, 1253/4, 1254/4, 1255/4, 1256/4, 1257/4, 1258/4, 1259/4, 1260/4, 1261/4, 1262/4, 1263/4, 1264/4, 1265/4, 1266/4, 1267/4, 1268/4, 1269/4, 1270/4, 1271/4, 1272/4, 1273/4, 1274/4, 1275/4, 1276/4, 1277/4, 1278/4, 1279/4, 1280/4, 1281/4, 1282/4, 1283/4, 1284/4, 1285/4, 1286/4, 1287/4, 1288/4, 1289/4, 1290/4, 1291/4, 1292/4, 1293/4, 1294/4, 1295/4, 1296/4, 1297/4, 1298/4, 1299/4, 1300/4, 1301/4, 1302/4, 1303/4, 1304/4, 1305/4, 1306/4, 1307/4, 1308/4, 1309/4, 1310/4, 1311/4, 1312/4, 1313/4, 1314/4, 1315/4, 1316/4, 1317/4, 1318/4, 1319/4, 1320/4, 1321/4, 1322/4, 1323/4, 1324/4, 1325/4, 1326/4, 1327/4, 1328/4, 1329/4, 1330/4, 1331/4, 1332/4, 1333/4, 1334/4, 1335/4, 1336/4, 1337/4, 1338/4, 1

131 ILE DE MONTRÉAL

ST-LEONARD Ville; luxueux imm. en béton, 12 étages; 1043 pi² 1905 \$; 1158 pi² 2200. Int./ext. 7/2-3/1-3/1 bres 220. Vax/ Alexis-Nihon 514-748-7440

132 CENTRE-VILLE

ATWATER, près du Marché 2 lots, luxueusement rénovés 1043 pi² 1905 \$; 1158 pi² 2200. Int./ext. 7/2-3/1-3/1 bres 220. Vax/ Alexis-Nihon 514-748-7440

136 RIVE-SUD

LONGUEUIL 5/4, demi-s/col, chauffé, porte patio, stat., 450-448-4365

149 PROPRIÉTÉS

R.D.P., grand plain-pied, 3 ch., immense terrain, gar., 1500 \$, 514-648-2766

186 BUREAUX À LOUER

2348 JEAN-TALON à côté métro Ibeville, centre prof., 450-661-1743, 514-722-2644

100 Marché aux puces

1 fil de haut-parleur de 25 pi. 15S, 2 lutrins 50S, 1 trépidé rétractable 75 \$ 450-589-6703

240 LAVEUSE / SÈCHEUSE

blanches, propres et en très bon état. 350 \$. 514 835-7135

304 POSTES CADRES ET PROFESSIONNELS

INGÉNIEUR(E) en environ. et géotechnique. Un de deux ans d'exp. jpeiron@qualifax.ca

322 HÔTELLERIE, RESTAURATION, ALIMENTATION

RESTAURANT français, centre-ville. Garder-manger temps plein + cuisinier saisonnier, CV res + diplôme. Appez entre 8h-11h lun. au ven. Demandez Carl 514-871-1581

326 CONSTRUCTION

TECHNICIEN EN GÉNIE CIVIL avec expérience sur chantier, 2 ans min., faxer C.V. 514-595-6657

132 CENTRE-VILLE

1420 CRESCENT App. meublés ou non 1 1/2 à 4 1/2 près métro et autobus. Chauffage incl. Surtout. Stationnement disponible. 1 mois gratuit 2 mois sur les 3/2 (int. et taxes) 514-844-7275 R132

132 CENTRE-VILLE

1530 Dr Penfield 2/2, 3/4, 4/4, en béton Gardien, piscine, dépanneur, buanderie, salle de gym. 514-935-4833

148 CHAMBRES, PENSIONS

C.D.N., près Brébeuf, U de M et HEC, rue Gatineau, 350 \$/mois tout incl., 450-771-1840

149 PROPRIÉTÉS

AHUNTSIC, maison privée, cottage 5/2, 1700 \$/mois, libre, Maya, 514-953-4782

186 BUREAUX À LOUER

1900 PI CAR À LAVAL beaux bureaux et atelier, dans secteur industriel, 1600 \$ tout incl. + élect. 514-737-1860 poste 224 ou 514-952-0962

4 jours consécutifs

pour seulement 36.48 \$* pour 3 lignes

ANIMAUX

MASSON coin Fulium 1600 pi² car, habitable, 450-771-1840

AVIS

Nos annonceurs sont priés de vérifier la teneur de leurs annonces lors de leur première parution.

RECEPTIONNISTE

de nuit 24 à 32 h, pour Hôtel St-Denis, bilingue, 11,50 \$/h, sdp, immédiatement, exp. un atout. Faxer CV 514-274-7736

RECEPTIONNISTE

de nuit 24 à 32 h, pour Hôtel St-Denis, bilingue, 11,50 \$/h, sdp, immédiatement, exp. un atout. Faxer CV 514-274-7736

Services personnels
402 AVIS DE RECHERCHE
402 AVIS DE RECHERCHE
AUX PATIENTS souffrant de l'arthrite rhumatoïde, nous payerons les personnes qui se qualifient pour des études téléphoniques.

VÉHICULES AUTOMOBILES
www.monvolant.ca
400
402 ESCORTES, RENCONTRES
440 ESCORTES, RENCONTRES

VÉHICULES AUTOMOBILES
www.monvolant.ca
500
LEXUS GS 430 2002 V8, toil cuir, mags, impec prix de liquidation.

402 AVIS DE RECHERCHE
402 AVIS DE RECHERCHE
AUX PATIENTS souffrant de l'arthrite rhumatoïde, nous payerons les personnes qui se qualifient pour des études téléphoniques.

402 ESCORTES, RENCONTRES
440 ESCORTES, RENCONTRES
ADAGIO (514) 526-2345
Luxe, érotisme et sensualité

Audi Certifié
3,9% de financement à l'achat sur tous les modèles jusqu'à 60 mois
Célébrez les 25 années d'avance de quattro

406 LIGNES DE RENCONTRES
406 LIGNES DE RENCONTRES
RENCONTREZ DES CENTAINES de femmes célibataires près de chez vous!

440 ESCORTES, RENCONTRES
ADAGIO (514) 526-2345
Luxe, érotisme et sensualité

Audi Certifié
3,9% de financement à l'achat sur tous les modèles jusqu'à 60 mois
Célébrez les 25 années d'avance de quattro

RENCONTREZ DES CENTAINES de femmes célibataires près de chez vous!
APPELEZ MAINTENANT 514.840.2800

440 ESCORTES, RENCONTRES
ADAGIO (514) 526-2345
Luxe, érotisme et sensualité

Audi Certifié
3,9% de financement à l'achat sur tous les modèles jusqu'à 60 mois
Célébrez les 25 années d'avance de quattro

DE L'ACTION GARANTIE à l'échange de nuit
Appeliez MAINTENANT GRATUITEMENT afin de contacter instantanément de formidables personnes pour de torrides conversations individuelles.

FONDATION PalliAmi
www.palliarni.org
Pour rendre acceptable... l'inacceptable.

Audi Certifié
3,9% de financement à l'achat sur tous les modèles jusqu'à 60 mois
Célébrez les 25 années d'avance de quattro

MOTS CROISÉS
www.hannequart.com
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

458 5000\$ ET MOINS
CHEVROLET Venture 2000, 248 000 km, a/c, pneus neufs, A1, 3500 \$, 450-468-4642

458 5000\$ ET MOINS
CHEVROLET Venture 2000, 248 000 km, a/c, pneus neufs, A1, 3500 \$, 450-468-4642

HORIZONTALLEMENT
1. Grande habileté manuelle due à l'habitude.
2. La plus vieille - Substance osseuse.

550 AUTOMOBILES
BMW, LOCATION
02, 330i, 5 vit., noire 25 900 \$ 01 325i 5 vit. bas km 19 900 \$

550 AUTOMOBILES
BMW, LOCATION
02, 330i, 5 vit., noire 25 900 \$ 01 325i 5 vit. bas km 19 900 \$

SOLUTION DU DERNIER NUMÉRO
1. Accélération pathologique du débit verbal.
2. Ancienne affirmation - Défendre.

SOLUTION DU DERNIER NUMÉRO
1. Accélération pathologique du débit verbal.
2. Ancienne affirmation - Défendre.

SOLUTION DU DERNIER NUMÉRO
1. Accélération pathologique du débit verbal.
2. Ancienne affirmation - Défendre.

ASTROLOGIE DU JOUR
BÉLIER DU 21 MARS AU 20 AVRIL
LION DU 23 JUILLET AU 23 AOÛT
SAGITTAIRE DU 23 NOV. AU 21 DÉCEMBRE

600 Loisirs et véhicules récréatifs

655 MOTOCYCLETTES
YAMAHA 1100 Classic 2004, 6300 km., noire, chrome, équipée, valeur 15 000 \$, pour 9000 \$, 514-795-0138

667 VÉHICULES RÉCRÉATIFS
BOÎTE CAMPEUR, Sun-Lite 2005, s'adapte sur boîte de camion 6 pl., 10 900 \$ pas de taxe, Claude 450-773-2844

WESTFALIA 1984, crème, 1,9 l, tout équipé, 100 000 milles, très propre, 17 000 \$ nég., 450-669-3240, 450-625-6843.

658 BATEAUX, SPORTS NAUTIQUES
A ST-PAUL voilier Élite 286, 88, can., pas de taxes, impecc., 51 500 \$, 514-961-8987

VOILIER C+C Corvette, 31, 1969, moteur essence atomique 4, Allgrip noir récent, 450-712-7337.

667 VÉHICULES RÉCRÉATIFS
2005 tente roulotte Coachmen, tout équipée, 4995\$ ou 84\$/mois + taxe, OS comptant, Cité Laval, 450-625-1974

Décès, prières, remerciements

900 Petites annonces
cyberpresse.ca/necrologie

INDEX DES DÉCÈS

BLAIS, Fernand
Montréal

BOULANGER, Arthur
Laval

BOULIANNE, Colette
Montréal

CHAMPAGNE, Dr Jacques
St-Sauveurs-des-Monts

CHATELOIS, Hubert
Montréal

DAL-BO, Angelo
Rigaud

DELORME, Roger
Montréal

FOUCHÉ, Dr Jules
Magog

GARIÉPY (Desaulniers), Gisèle
Montréal

GOSELIN, Bernard
St-Bernard-de-Lacolle

GRÉGOIRE (Rivard), Madeleine
Montréal

HOULE, Rollande (née Dorais)
Montréal

LAMONTAGNE, Yvon
Montréal

LANGEVIN (Méthot), Gilberte
Laval

MERCIER, P. Jean-Marc, O.F.M.
Iquitos, Pérou

PELLERIN (Gamelin), Yvette
Sutton

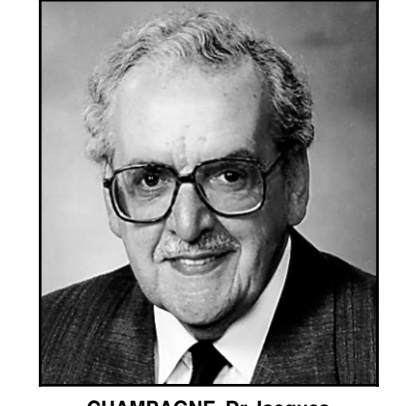
POITRAS, Guy
Sillery

RAYMOND, Maurice, RCA
Longueuil

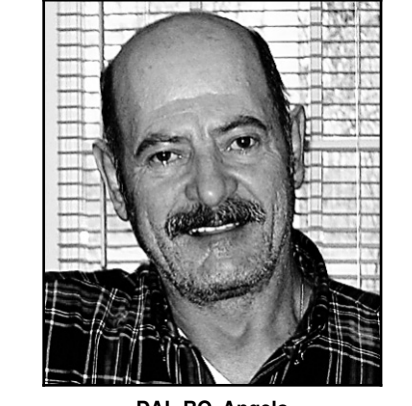
BOULANGER, Arthur
1928 - 2006
À la Cité de la Santé de Laval, le 21 mars 2006, à l'âge de 77 ans, est décédé M. Arthur Boulanger. Il laisse dans le deuil son épouse Mme Thérèse Paradis, ses enfants Céline (Normand), Pierre (Berfalla), Richard, Robert (Andrée), France, Johanne et Guylaine, ses petits-enfants Annie, Karine, Jean-Philippe, Vincent, Jean-Christophe, Raphaëlle, Pascale, Simon, Samuel et Evian, ses frères et sœurs, ses beaux-frères et belles-sœurs ainsi que plusieurs autres parents et amis.

La famille recevra les condoléances le samedi 25 mars à compter de 10 h au :
Complexe funéraire Goyer ltée
3495 boul. Dagenais Ouest
Fabreville, Laval

Une réunion de prières sera célébrée ce samedi à 14 h en la chapelle du complexe. Heures des visites: samedi de 10 h à 14 h.
Au lieu de fleurs, des dons au Centre québécois de la déficience auditive (514-278-8703) seraient appréciés.



CHAMPAGNE, Dr Jacques
1921 - 2006
De St-Sauveur-des-Monts, le 22 mars 2006, à l'âge de 84 ans, est décédé le docteur Jacques Champagne, époux de Jacqueline Malo. Outre son épouse, il laisse dans le deuil ses filles Andrée (Dr Pierre Dupéré) et Liette (Dr Claude Poirier), ses fils Pierre, François (Michèle Rivard) et Daniel (Jacques Brochu), ses petits-enfants Sophie (Mathieu Forster), Anne et Bruno Dupéré, Marc et Erik Poirier, Antoine, Simone, Thomas et Clara Champagne, sa sœur Claire Champagne-Allard ainsi que de nombreux parents et amis. Diplômé de la Faculté de Médecine de l'Université de Montréal en 1945, il a d'abord pratiqué comme médecin de famille à St-Sauveur pour ensuite se spécialiser en obstétrique et fonder le Département d'Obstétrique à l'Hôtel-Dieu de St-Jérôme, où il a oeuvré jusqu'à sa retraite en 1992. Époux et père adoré, frère respecté et médecin grandement apprécié, il laissera un vide immense chez tous ses proches. La famille recevra les condoléances le samedi 25 mars et le dimanche 26 mars de 14 h à 17 h (seulement) au salon de la
Maison funéraire Trudel
214 rue Principale, St-Sauveur
450-438-1234



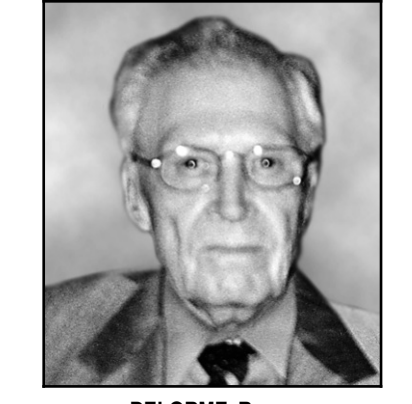
DAL-BO, Angelo
1940 - 2006
À Rigaud, le 21 mars, est décédé Angelo Dal-Bo, à l'âge de 65 ans. Il laisse dans le deuil son conjoint Pierre Daigle, sa belle-famille, sa famille en Italie ainsi que de nombreux amis et amies. Les funérailles auront lieu ce samedi 25 mars à 10 h en l'église Notre-Dame-de-la-Défense, 6800 avenue Henri-Julien à Montréal.
Maison funéraire Roussin

N'oubliez pas de commander votre signet. Laissez vos coordonnées au 514-285-6816 (Un signet par annonce)
cyberpresse.ca/necrologie

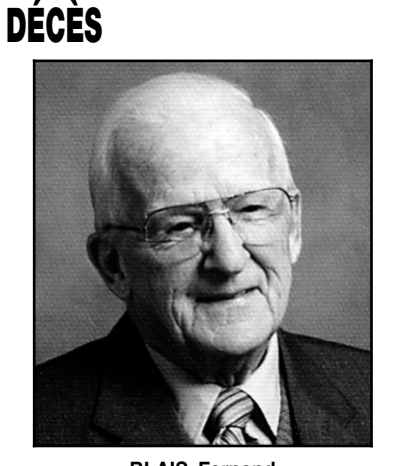


BOULIANNE, Colette
1947 - 2006
À Montréal, le 22 mars 2006, à l'âge de 58 ans, est décédée Mme Colette Boulianne, épouse de M. Gilles Petit. Outre son époux, elle laisse dans le deuil sa tante Marcelle Charlebois, ses cousins Maurice et Claude Charlebois, Vassilis et Philippe Chrysostéridis, ainsi que de nombreux amis. Exposée au complexe funéraire

les funérailles auront lieu le lundi 27 mars à 14 h en l'église de St-Sauveur, suivi de l'inhumation au cimetière du même endroit. Ouverture du salon, le lundi à 12 h. Parents et amis sont priés d'y assister sans autre invitation. Vos témoignages de sympathie peuvent s'exprimer par des dons à la Fondation de l'Hôtel-Dieu de St-Jérôme (formulaire disponible au salon). La famille tient à remercier le docteur Christiane Lepage et tout le personnel du 4e Ouest de l'Institut de Gériatrie de Montréal.

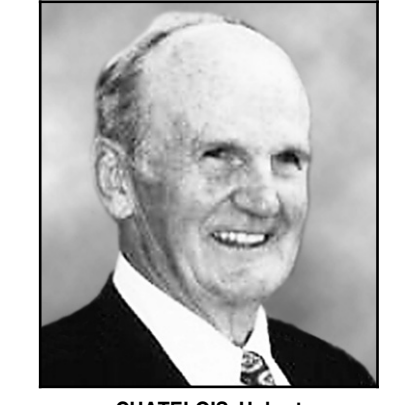


DELORME, Roger
1924 - 2006
À Montréal, le 21 mars 2006, à l'âge de 81 ans, est décédé M. Roger Delorme, époux de feu Marcelle Martin. Il laisse dans le deuil ses filles: Danielle, Johanne, Sylvie Claude (Michel Janson), ses petits-enfants: Yannick, Philippe (Véronique Pomerleau), Maryse et Julien, ses arrière-petits-enfants: Mya et Vincent, ses beaux-frères et belles-sœurs, neveux et nièces. La famille accueillera parents et amis(es) au
Complexe funéraire Magnus Poirier inc.
7388, boul. Viau, St-Léonard



BLAIS, Fernand
1915 - 2006
À Montréal, le 22 mars 2006, est décédé à l'âge de 90 ans, M. Fernand Blais, président fondateur, cabinet d'assurances **Fernand Blais et Fils Ltée** époux de feu Laurette Grisé. Il laisse dans le deuil sa conjointe Pauline Brochu; ses enfants: Claudette (Laurier Essiembre), Denis (Ghyslaine Sauvageau), Me Pierre-Paul (Gaétane St-Laurent), Normand (Lorraine Patenaude), Jean-Jacques (Lise Robitaille), Carmen et Suzanne (Richard Parent); ses 15 petits-enfants et ses 23 arrière-petits-enfants; son frère Jean-Louis; ses sœurs Solange et Jacqueline; sa belle-sœur Léona Grisé Labrèche, neveux et nièces ainsi que plusieurs autres parents et amis.

Alfred Dallaire
MEMORIA
12415, Sherbrooke Est, P.-A.-T.
www.memoria.ca 514 277.7778
le samedi 25 mars de 14 h à 17 h et de 19 h à 22 h. Une liturgie de la parole aura lieu le dimanche 26 mars à 11 h 30 en la chapelle du complexe. Des dons à la Fondation québécoise de la déficience intellectuelle seraient acceptés. Dimanche, salon ouvert à compter de 9 h.



CHATELOIS, Hubert
1928 - 2006
À l'hôpital Lakeshore, le 23 mars 2006, à l'âge de 77 ans, est décédé M. Hubert Chateois. Il laisse dans le deuil son épouse Gabrielle Albert, ses enfants: Denis, Francine (Hooshang Arzani), Guy (Norizan Mohamood), Bruno (Sylvie Girard), six petits-enfants: Mathieu, Adam, Liza, Michelle, Marion et Frédéric, ses frères: Marc et Jean, ainsi que plusieurs beaux-frères, belles-sœurs, neveux et nièces. Exposé à la résidence funéraire **F. Aubry & Fils inc.**
52, St-Jean-Baptiste, Rigaud
Les funérailles auront lieu le lundi 27 mars 2006 à 11 h en l'église Ste-Madeleine de Rigaud. Heures des visites: le samedi 25 mars de 19 h à 21 h, le dimanche 26 mars de 14 h à 17 h et de 19 h à 21 h, lundi ouverture dès 10 h.

Les funérailles auront lieu le samedi 25 mars à 11 h en l'église Notre-Dame d'Anjou. Heures des visites: vendredi de 14 h à 17 h et de 19 h à 22 h, samedi à compter de 9 h. Au lieu de fleurs, des dons à la Société canadienne du cancer ou à l'Association pulmonaire du Québec seraient appréciés.

Complexe funéraire J.A. Guilbault inc.
5359 boul. St-Michel (angle Masson)
Montréal
Tél.: 514-721-4925 - Tél.éc.: 514-728-3467 (stationnement privé à l'arrière du salon)
Les funérailles auront lieu le samedi 25 mars à 13 h en l'église St-Marc, 2602 rue Beaubien Est (angle 2e Avenue) et de là au cimetière Notre-Dame-de-Bonneours à Richelieu.
Heures des visites: jeudi de 19 h à 22 h, vendredi de 14 h à 17 h et de 19 h à 22 h, samedi dès 11 h. Des dons à la Société d'Alzheimer de Montréal (5165 rue Sherbrooke Ouest, bureau 410, Montréal, Qc, HA4 1T6) seraient appréciés.

À la mémoire de...

POUR PUBLICATION SECTION « DÉCÈS ET REMERCIEMENTS »

Du lundi au jeudi : 9 h 30 à 18 h
Vendredi : 8 h 30 à 17 h
Samedi et dimanche : 14 h à 17 h 30

514.285.6816 **LA PRESSE**

La parution sur cyberpresse.ca est incluse dans le prix

Autopsie

MARTINE LACROIX LE BRIDGE
collaboration spéciale
martine.lacroix@lapresse.ca

Donneur : Sud

Vulnérabilité : Personne

NORD		
▲ D 10 6 2		
♥ 10 8 5		
♦ A 8 3		
♣ D V 8		
OUEST		
▲ V 8 5		
♥ R 4		
♦ V 10 9 7 2		
♣ 10 9 4		
EST		
▲ 9 4 3		
♥ D V 9 6 2		
♦ R		
♣ A 7 6 2		
SUD		
▲ A 7		
♥ A 7 3		
♦ D 6 5 4		
♣ R 5 3		

Les enchères :

OUEST		NORD		EST		SUD	
Passé	2 ♣	Passé	2 ♦			1 SA	
Passé	2 SA	Passé	3 SA				
Passé	Passé						

Entame : Le Valet de carreau.

Prenez place en Ouest pour un problème de défense. Votre Valet de carreau se rend au Roi de votre partenaire, qui contre-attaque de la Dame de cœur. Sud fournit le 3. À vous.

Avant de jouer votre carte, demandez-vous ce que veut dire cette Dame de cœur. Avec le 10 au mort, Est doit détenir D-V-9-x-(x). Débloquez le Roi et rejouez cœur. Même si le déclarant laisse passer, votre partenaire fera sauter l'As et ses coeurs seront maîtres quand il prendra la main à trèfle. Si vous négligez de fournir le Roi sur la Dame, Sud n'aura qu'à laisser passer le second cœur et vous serez incapable de déloger son As.

L'autopsie de la donne révèle que le déclarant peut gagner s'il fait le jeu, pour le moins insolite, de fournir l'As de carreau au premier tour capturant ainsi le Roi sec. De même, s'il joue l'As de cœur sur la Dame. Ouest ne peut débloquer efficacement le Roi de cœur sous l'As. En effet, le 10 de cœur du mort empêchera Est de défilier ses coeurs lorsqu'il prendra la main à trèfle. Il aurait fallu qu'Est revienne d'un petit cœur !

drogues alcool médicaments

Besoin de changement?

(514) 875-7013

DIANOVA

Services pour hommes et femmes adultes

www.dianova.ca
Infos et dons en ligne

AVIS LÉGAUX - APPELS D'OFFRES SOUMISSIONS - ENCANS

Hôpital Charles-LeMoine
Centre affilié universitaire et régional de la Montérégie

APPEL D'OFFRES PUBLIC

PROJET: Poo872 Hôpital Charles LeMoine Construction d'un stationnement étagé

Hôpital Charles LeMoine, propriétaire, ayant son siège social au 3120 boulevard Taschereau, à Longueuil, demande des soumissions pour le projet en titre. Les documents contractuels pourront être obtenus, sur rendez-vous seulement, à compter du **lundi 27 mars 2006**, à l'adresse suivante:

Daoust, Boutros + Pratte architectes en consortium
1160 St-Laurent ouest,
Longueuil (QC) J4K 1E3 Téléphone : (450) 677-8909

contre un chèque visé non remboursable émis à l'ordre du propriétaire, au montant de cinquante dollars (50,00 \$).

Une visite des lieux se déroulera le vendredi 7 avril 2006, à 10:00 heures. Les entrepreneurs devront se présenter dans le hall de l'entrée principale de l'hôpital avant l'heure.

Les soumissions devront être accompagnées soit d'un cautionnement de soumission émis par une institution financière, établi au montant de neuf cent quatre-vingts mille dollars (980 000,00 \$) valide pour une période de quarante-cinq (45) jours de la date d'ouverture des soumissions, soit d'un chèque visé au montant de quatre cent quatre-vingt-dix mille dollars (490 000,00 \$) fait à l'ordre du propriétaire, soit d'obligations conventionnelles au porteur émises ou garanties par les gouvernements du Québec ou du Canada dont la valeur nominale est de quatre cent quatre-vingt-dix mille dollars (490 000,00 \$).

Les soumissions seront reçues à l'endroit suivant :

Hôpital Charles LeMoine, direction des services techniques,
local AS-015A
(rez-de-chaussée), côté sud
3120, boulevard Taschereau
Greenfield Park (Québec) J4V 2H1
Téléphone : (450) 466-5000, poste 3441

jusqu'au **lundi 24 avril 2006, à 14:00 heures**, pour être ouvertes publiquement dans la **Salle Lyse Saint-Germain (FO-003)**, le même jour et à la même heure.

Seuls sont admis à soumissionner les entrepreneurs ayant leur place d'affaires au Québec ou, lorsqu'un accord intergouvernemental est applicable, au Québec ou dans une province ou territoire visé pour cet accord et détenant la licence requise en vertu de la Loi sur le bâtiment.

Les entrepreneurs soumissionnaires sont responsables du choix des sous-traitants, tant pour leur solvabilité que pour le contenu de leur soumission, et doivent les informer des conditions qu'ils entendent leur imposer et s'assurer qu'ils détiennent les permis et licences requis.

Le propriétaire ne s'engage pas à accepter la plus basse ou quelque autre des soumissions reçues.

Yves Benoît, Directeur général
Hôpital Charles LeMoine

Note: Consulter les "Règlements adoptés en vertu de la Loi sur les services de santé et les services sociaux (S5,r.1)

Appel d'offres

Montréal

Service des services administratifs
Soumission: 06-10031
Produits d'épicerie, de confiserie et récipients d'aliments pour le restaurant du Jardin Botanique.

L'ouverture des soumissions prévue pour le 27 mars 2006 est reportée au 10 avril 2006. Montréal, le 24 mars 2006
La greffière de la Ville
M^e Jacqueline Leduc

Ville de Montréal
Arrondissement de Saint-Laurent

APPEL D'OFFRES

Des soumissions, sous pli cacheté, sont reçues au Bureau du citoyen de l'arrondissement de Saint-Laurent, 777, boulevard Marcel-Laurin, Saint-Laurent (Québec) H4M 2M7, jusqu'au **mardi 18 avril 2006 à 11 h**, pour les :

06-20 Travaux d'aménagement paysager et boîtes postales dans le « Développement Bois-Franc ».

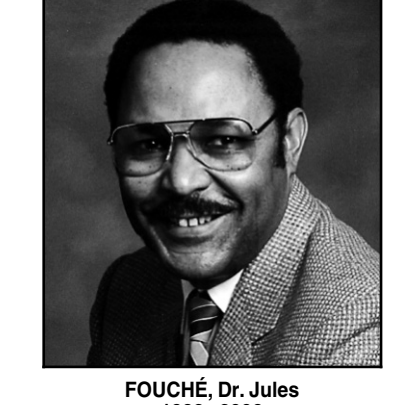
→ **Un dépôt non-remboursable payable comptant ou par chèque visé est exigé pour l'obtention des documents de soumission. Ce dépôt est fixé à 50 \$.**

Les formules, les conditions de soumissions et les devis peuvent être obtenus au Bureau du citoyen, 777, boulevard Marcel-Laurin, Saint-Laurent, de 8 h 30 à 12 h et de 13 h à 16 h 30, à compter du lundi 27 mars 2006 à 9 h.

Les soumissions sont ouvertes **publiquement** à la salle du Conseil, 777, boulevard Marcel-Laurin, Saint-Laurent (Québec), le **mardi 18 avril 2006 à 11 h**. Le Conseil n'est pas tenu d'accepter ni la plus basse ni aucune des soumissions présentées.

Pour toute information supplémentaire concernant cet appel d'offres, veuillez communiquer avec monsieur Jacques Galarnau au (514) 855-6000, poste 4587.

Isabelle Bastien, L.L.M., avocate
Secrétaire du Conseil d'arrondissement le 24 mars 2006



FOUCHÉ, Dr. Jules
1932 - 2006
À Magog, le 17 mars 2006, est décédé Jules Fouché, pédiatre. Il laisse dans le deuil sa conjointe Jocelyne Foisy, sa fille Dominique (Weber Laurent), ses petits-enfants Alexandra, Stéphanie et Pascale, son fils Robert, ses sœurs Eve-Angéline (Emmanuel Célestin) et Marie-Thérèse, ainsi que de nombreux autres parents et amis. Il aura été un médecin heureux de servir sa profession auprès des enfants. Il part avec la satisfaction du devoir accompli. Jules aura été pour nous un exemple de courage et de dignité dans son long combat contre la maladie et par son amour profond de la vie. Même en son absence, nous sommes riches de sa présence. Il a vécu et aimé, il restera pour nous tous, une source d'inspiration. En son nom, nous tenons à remercier sincèrement tous ceux qui l'ont aimé et soutenu, accompagné et soigné. La famille accueillera parents et amis, en présence des cendres, le samedi 1er avril 2006 de midi à 14 h au :
Complexe Funéraire Mont-Royal
1297 Chemin de la Forêt
Outremont, Québec
H2V 2P9 - (514) 279-6540

Par la suite, une cérémonie à sa mémoire sera célébrée, dans la chapelle Outremont du Complexe, à 14 h. Au lieu de fleurs, un don de sang ou d'argent à Héma-Québec serait grandement apprécié.

À la mémoire de...

Tout communiqué d'avis de décès publié dans La Presse sera plastifié et remis gratuitement à la famille éprouvée.

514.285.6816 **LA PRESSE**



Décès, prières, remerciements

900 Petites annonces
cyberpresse.ca/necrologie



GARIÉPY (née Desaulniers), Gisèle
1926 - 2006

Le 22 mars 2006, est décédée Mme Gisèle Desaulniers, épouse de feu Jean-Paul Gariépy. Elle laisse dans le deuil ses enfants Diane (André), Michèle, Jean-Pierre (Roger), Christiane (Alain), Marie-France (Yves), ainsi que feu Lise (Jules), ses petits-enfants Patrick, Martin, Véronique, Nicolas, Frédéric, Audrey, ainsi que ses deux arrière-petits-enfants Thomas et Thimothée, et ses beaux-frères et belles-sœurs, neveux et nièces. Elle sera exposée au

Alfred Dallaire
MEMORIA

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

le vendredi 24 mars de 14 h à 22 h, et le samedi 25 mars dès 9 h. Une liturgie de la Parole sera célébrée à 11 h au même endroit, suivie de l'inhumation au cimetière St-Michel de Rougemont.

Remerciements aux médecins traitants et au personnel infirmier pour les bons soins prodigués et leur grand dévouement. Au lieu de fleurs, des dons à la Société canadienne du cancer ou à l'Accueil Bonneau seraient appréciés.



LAMONTAGNE, Yvon
1940 - 2006

À Montréal, le 20 mars 2006, à l'âge de 65 ans, est décédé Yvon Lamontagne. Bien connu du milieu des affaires, et membre des conseils d'administrations de Hydro-Québec, Axa Canada, et président du conseil de Scor Canada. Il a consacré ses dernières années à différentes œuvres de charité comme chargé de mission pour Axa Canada. Il laisse dans le deuil son épouse Pierrette, ses enfants Benoit (Nadine Gervais), Martine (Réal Lortie), Isabelle (Steve Laplante), ses petits-enfants Alexandre, Annie-Claude, Camille et Frédérique, son frère Jacques (Paulette), ainsi que de nombreux parents et amis. La famille recevra les condoléances au complexe funéraire

URGEL BOURGIE

1559, Montarville, St-Bruno
www.urgelbourg.com

Les funérailles auront lieu lundi le 27 mars 2006, à 11 h en l'église paroissiale de St-Bruno. Des dons à la Société canadienne du cancer ou à la Fondation du Père Marcel de la Sablonnière seraient appréciés. Heures des visites: samedi de 19 h à 21 h, dimanche de 14 h à 17 h et de 19 h à 21 h, lundi de 9 h à 11 h.



POITRAS, Guy
1921 - 2006

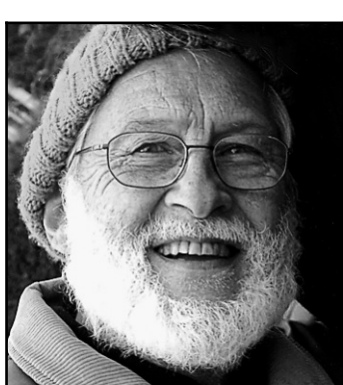
Au C.H.U.L., le 21 mars 2006, à l'âge de 84 ans, est décédé monsieur Guy Poitras, ingénieur professionnel, fils de feu Edmond Poitras et de feu Rose-Marie Delisle. Il demeurait à Sillery. Il a été confié au

Complexe funéraire du Parc commémoratif La Souvenance
301, rang Ste-Anne (coin rte de l'Aéroport)
Quartier Laurentien, Ste-Foy

Le service religieux sera célébré le vendredi 24 mars 2006 à 11 h en l'église St-Yves, 2470, rue Triquet, Ste-Foy, et de là au Parc commémoratif La Souvenance. La famille recevra les condoléances à l'église, une heure avant la cérémonie.

Il laisse dans le deuil, ses deux soeurs: Georgette P. Langelier et Louise P. Pouzoullic; son beau-frère Pierre Pouzoullic; son neveu Denis Langelier (Joanne Désilets); son petit-neveu Kaelan; ainsi que ses cousins, cousines et amis.

Pour renseignements: (418) 871-2372
Télécopieur: (418) 871-6965
lasouvenance@lepinecloutier.com
Site web: www.lepinecloutier.com



GOSSELIN, Bernard
1934 - 2006

Bernard Gosselin est décédé paisiblement à son domicile de St-Bernard-de-Lacolle le lundi 20 mars 2006. Fils de Placide Gosselin et Bernadette Bibeau, il laisse dans le deuil sa compagne Michelle Guérin, ses enfants Elise "si-grande" (Germain Caron), François Blaise "fantou", Geoffroy "bondusegrou" (Dominique Dion), la mère de ses enfants Denise Dontigny, sa soeur Rita Chevrier, ses deux petits-fils Antoine et Etienne, ainsi que de nombreux parents, amis et collègues.

À titre de cinéaste et documentariste, il a passé plus de 30 ans à filmer les hommes dans leur quotidien. Pour préserver l'essentiel. Il fut certainement un fidèle compagnon pour plusieurs. Comme il aimait tant le dire: "Hasta la victoria, siempre!"

La famille recevra les condoléances le vendredi 24 mars de 14 h à 17 h et de 19 h à 22 h, et samedi dès 11 h au salon

Alfred Dallaire
MEMORIA

1111, ave. Laurier O., Outremont
www.memoria.ca 514 277.7778

"valet parking" sans frais
Les funérailles seront célébrées le samedi 25 mars à 13 h en l'église St-Viateur d'Outremont, 183 Bloomfield, angle Laurier. L'inhumation aura lieu à une date ultérieure. Des dons à la maison Jacques Cantin de la Société canadienne du cancer sont les bienvenus.

GRÉGOIRE (née Rivard), Madeleine
1924 - 2006

À Montréal, le 22 mars 2006, à l'âge de 81 ans, est décédée Madeleine Rivard, épouse de feu Fernand Grégoire. Elle laisse dans le deuil ses enfants Christian (Marthe) et Céline, ses petits-enfants: Benoit, Charles, Isabelle, Claudine et Alexandre, ses frères et sœurs, ses beaux-frères et belles-sœurs, neveux et nièces, parents et amis. La famille recevra les condoléances au

Complex funéraire
URGEL BOURGIE

St-François d'Assise
6700 rue Beaubien est, Montréal
www.urgelbourg.com

Une liturgie de la parole sera célébrée le samedi 25 mars à 12 h 30 en la chapelle du Complexe. Heures des visites: samedi de 11 h à 12 h 30.



HOULE, Rolande (née Dorais)
1925 - 2006

Mme Rolande Houle est décédée à la suite d'un courageux combat, le 21 mars 2006, à l'âge de 81 ans. Elle laisse dans le deuil ses fils Serge (Madeleine Gagné), Gilles, Luc (Sylvie Ouellet), et Normand, ses petits-enfants Benoit, Simon, Julie (Jean-Etienne Leroux), Martin, son arrière-petit-fils Edouard, son frère Gilles Dorais (Suzanne Dorais), ses belles-sœurs, son beau-frère et de nombreux amis(es). Selon les volontés de Mme Rolande Houle, la famille recevra les condoléances le vendredi 24 mars 2006 de 13 heures à 14 heures en l'église Ste-Marguerite Bourgeoise, 286 Elgar, Iles des Soeurs. Les funérailles auront lieu immédiatement après. La famille tient à remercier les unités de Soins Palliatifs de l'hôpital St-Luc et particulièrement du service de Soins à Domicile du CLSC de Verdun et du VON. Des dons à la Fondation du CHUM seraient appréciés.

Direction:
URGEL BOURGIE



PELLERIN (Gamelin), Yvette
1920 - 2006

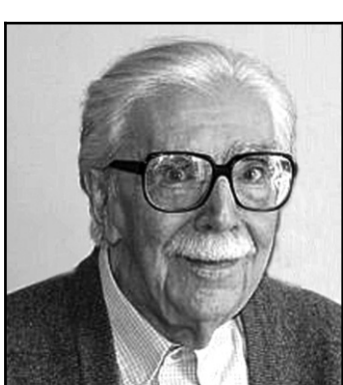
À Sutton, le 15 mars 2006, à l'âge de 85 ans, est décédée Mme Yvette Gamelin qui a œuvré pendant plus de 35 ans au magasin Pellerin. Elle était l'épouse de feu Marcel Pellerin. Elle laisse dans le deuil ses enfants: Yves (Louise Bélanger), Michel (Diane Lapointe), Colette (Pierre Leroux), et Pierre (Francine Allard); ses petits-enfants: Judith et Marie-Michèle, Patrick et Julie, Philippe, Cynthia, Renaud et Mathieu; ses arrière-petits-enfants, sa soeur Dorris, ses frères: Rhéo, Jean et René ainsi que ses parents et amis. La famille recevra les condoléances le vendredi 24 mars de 19 h à 22 h et le samedi 25 mars de 9 h 30 à 11 h au Complexe funéraire

BEAUBIEN

CHARLES E. RAJOTTE
1350 rue BEAUBIEN E.

(angle De Lanauzière), Montréal
514-271-4533

Une liturgie de la Parole sera célébrée en la chapelle du complexe Beaubien, ce même samedi à 11 h.



RAYMOND, Maurice, RCA
1912 - 2006

À Longueuil, le 20 mars 2006, est décédé Maurice Raymond, à l'âge de 93 ans. Il était l'époux de feu Cécile Gravel et le père de feu Jean (Francine Block). Au moment de son décès il était entouré de sa famille et de sa dame de compagnie Thérèse Tremblay. Il laisse dans le deuil ses deux enfants, François (Marjoleine Dion) et Suzanne (Michel-Thomas Tremblay); ses quatre petits-enfants, Etienne (Dominique Richard), Florence, Jacques-Yves et Max; ses deux sœurs, Thérèse Raymond-Maheu et Rita Raymond. Il a été professeur à l'UQAM et directeur des études à l'École des Beaux Arts de Montréal. Depuis 1978 il était membre élu de l'Académie Royale des Arts du Canada (RCA). Il était également membre fondateur de l'Association des artistes non-figuratifs de Montréal. Il a participé à la fondation de la Société des artistes professionnels du Québec. Il faisait partie de l'Inter-Society Colour Council et cofondateur du Centre québécois de la couleur.

Vous êtes invités à rencontrer la famille au complexe funéraire

URGEL BOURGIE

1025, rue St-Laurent Ouest, Longueuil
(514) 735-2025
www.urgelbourg.com

le dimanche 26 mars de 14 h à 16 h. Une courte cérémonie suivra.

PRIÈRES

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. N.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. N.D.

PRIÈRE INFALLIBLE À LA VIERGE

Fleur toute belle du Mont-Carmel, vierge fructueuse, splendeur du ciel, Mère bénie du Fils de Dieu assistez-moi dans mes besoins. Ô étoile de mer, aidez-moi et montrez-moi ici même, que vous êtes ma mère. Ô Sainte Marie Mère de Dieu, Reine du ciel et de la terre, je vous supplie du fond du coeur de m'appuyer dans cette demande (formuler ici votre demande). Personne ne peut résister à votre puissance. Ô Marie conçue sans péché, priez pour nous qui avons recours à vous (3 fois). Sainte-Marie, je remets cette cause entre vos mains (3 fois). Faire cette prière 3 jours de suite et vous devez ensuite la publier, la faveur sera accordée. J.S.

ACTUALITÉS



PHOTO ASSOCIATED PRESS ©

Les enfants auraient une capacité d'ajustement plus élevée que leur mère en cas de dépression dans la famille.

Dépression: traiter la mère pour éviter des troubles à l'enfant

LINDSEY TANNER
ASSOCIATED PRESS

CHICAGO – Traiter une mère déprimée pourrait aider à prévenir la dépression et l'anxiété chez son enfant, selon une nouvelle étude américaine publiée mercredi dans le *Journal de l'Association médicale américaine* (JAMA).

Bien que portant sur un nombre réduit de cas, l'étude a convaincu les chercheurs, tout comme d'autres experts. Selon eux, elle illustre l'importance pour un enfant de l'état de santé de ses parents.

« Ce sont des résultats spectaculaires et importants », a déclaré le coauteur de l'étude, le Dr John Rush, professeur de psychiatrie du centre médical de l'Université du sud-ouest du Texas.

Selon Myrna Weissman, chercheuse à l'Université de Columbia et à l'Institut psychiatrique de New York, la dépression présente une forte composante génétique, mais des facteurs environnementaux peuvent aussi en être la cause. Les résultats de l'étude indiquent que ce facteur déclenchant environnemental est parfois la maladie de la mère. Un traitement efficace pour une mère pourrait donc éviter la prescription d'un traitement antidépresseur à ses enfants.

Selon les résultats de cette étude, les enfants dont les mères avaient guéri de leur dépression à l'issue de trois mois de traitement présentaient moins de symptômes de dépression, d'anxiété, ou encore de troubles du comportement que ceux dont les mères étaient encore souffrantes.

« Ces résultats sont très plausibles, très convaincants et très utiles », estime le Dr Nada Stotland, vice-présidente de l'association américaine de psychiatrie, et professeur de psychiatrie au collège médical Rush, à Chicago. Selon elle, bien que la société souligne le rôle important joué par la mère, elle néglige en réalité le retentissement des affects maternels sur les enfants.

Alors que les mères ont tendance à passer après leurs enfants, a ajouté cette spécialiste extérieure à l'étude, cette nouvelle étude leur fournit un argument pour commen-

cer par faire attention à elles. « C'est un peu comme de mettre votre masque à oxygène en premier en cas de dépressurisation en avion. Si vous ne pouvez pas respirer, vous ne pouvez aider personne », dit-elle.

L'étude, financée par les instituts nationaux de la santé mentale, a porté sur 114 femmes déprimées dont l'état a été évalué après trois mois de traitement. Parmi les 114 enfants participants, tous âgés de 11 à 12 ans en moyenne, 68 ne présentaient aucun symptôme psychiatrique au début du traitement de leur mère. Au total : 38 femmes ont obtenu une rémission complète de leur maladie pendant le traitement, notamment avec l'antidépresseur celexa.

Parmi les enfants présentant des problèmes psychiatriques, 33 % connaissaient une rémission si leur mère était elle aussi soulagée, contre 12 % seulement lorsque le traitement avait échoué chez la mère. Parmi les enfants indemnes de problèmes psychiatriques au début de l'étude, ceux dont la mère était guérie restaient en bonne santé. En revanche, 17 % de ceux dont la mère restait déprimée présentaient des troubles psychiatriques à la fin de l'étude. Selon Weissman, des résultats similaires pourraient être trouvés avec différents traitements médicamenteux ou psychothérapeutiques, voire même dans l'hypothèse de pères dépressifs.

Le docteur Peter Robbins, psychiatre à Fairfax (Virginie), a fait le même constat dans sa pratique pédiatrique et pas seulement pour ce qui est de la dépression. Un exemple : des enfants hyperactifs ont souvent des parents présentant la même hyperactivité. Et soigner le parent entraîne souvent une amélioration chez l'enfant. Pour lui, cette étude souligne donc bien le fait que « prendre soin des enfants signifie prendre soin de toute la famille ».

Sur le Net : JAMA : jama.ama-assn.org
NIMH : www.nimh.nih.gov
Weissmans ongoing depression-genetics study : depressiongenetics.med.upenn.edu

Croix-Rouge canadienne
Division du Québec

En tout lieu. En tout temps.

1 800 592-7649
www.croixrouge.ca

REMERCIEMENTS

REMERCIEMENTS au Sacré-Coeur pour faveur obtenue. N.D.