



Le cri des mal-aimées

Page 5

Famille Catherine-Charlotte passe l'Halloween

Pages 7

La Presse

CAHIER B | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 31 OCTOBRE 2002

COURGES ET CITROUILLES

FINIE LA DÉCORATION, MAINTENANT, ON LES MANGE!

MARTHA GAGNON

Dans les champs colorés, des mères se promènent avec des poussettes remplies de courges aux formes bizarres. Tous les moyens de locomotion sont bons pour transporter les plus gros spécimens.

Ravis d'avoir cédé leur place, les enfants avancent à petits pas, les bras chargés de minicitrouilles et de petites courges décoratives. Comme si elle venait de trouver un trésor, une fillette pousse un cri admiratif devant un potiron Giraumon, orange et blanc, dont la forme ressemble au turban d'Aladin et qu'on appelle aussi bonnet turc.

«Le plus merveilleux avec les courges, c'est qu'elles se conservent longtemps. On peut étirer le plaisir plusieurs mois après l'Halloween», dit Fabiola, mère de deux jeunes enfants. Ses beaux-parents, qui en ont cultivé durant plusieurs années, l'ont initiée. Chaque automne, elles font ses «provisions de vitamines».

Les familles entassent les paniers et les sacs pleins à ras bord de légumes-fruit dans les véhicules. Ouvert depuis 1999, le Centre d'interprétation de la courge à Saint-Joseph-du-Lac, près d'Oka, est devenu un lieu très populaire qui accueille des milliers de visiteurs, dont des groupes du milieu scolaire et du troisième âge, du mois d'août à la fin d'octobre.

Cet attrait nouveau pour la courge cause

même des problèmes de stationnement durant les week-ends. «Ça déborde! Nous sommes, en quelque sorte, victimes de notre succès. Jamais je n'aurais pensé que nous pourrions attirer autant de visiteurs aussi rapidement. Mais on ne veut pas agrandir pour devenir un mégacentre», explique Sylvie d'Amours, copropriétaire avec son mari, André Lauzon, producteur maraîcher depuis des années.

En suivant la route des pommes dans la région des Basses-Laurentides, les gens s'arrêtent aussi pour ramasser des courges, ce qui ajoute à la diversité des produits et au plaisir de l'autocueillette. «Je suis contente d'avoir créé un nouvel atout touristique», affirme Mme d'Amours. Le centre a déjà remporté un prix de tourisme dans la catégorie innovation. On y trouve une variété incroyable de courges, dont plusieurs ne sont pas vendues dans les supermarchés. Une production d'environ 100 000 courges et 25 000 citrouilles.

Avant de faire leur choix, des gens écoutent attentivement les conseils culinaires d'une animatrice. «Cette courge est bien belle, mais je ne sais pas comment l'apprêter», dit une dame en montrant un fruit en forme d'arachide de couleur ocre. Une *butternut* à la chair ferme, mais tendre avec un goût musqué qui regorge de bêta-carotène. Idéale pour les purées de bébé.

Légume-fruit

Du point de vue botanique, la courge est un fruit qui sert à reproduire la plante par ses graines. En cuisine, on la considère

d'avantage comme un légume parce qu'elle sert souvent à la préparation de mets salés, un peu à l'exemple de la tomate. D'où le nom de légume-fruit. Ce qui n'est pas le cas de la citrouille utilisée dans les desserts.

En se lançant dans cette culture, Sylvie d'Amours et André Lauzon sont devenus des promoteurs de la courge québécoise. «On voulait se démarquer, offrir un produit différent pour éveiller la curiosité des consommateurs qui désirent de plus en plus essayer de nouveaux mets.

Le *timing* était bon, mais il fallait trouver la façon de susciter la demande et d'assurer la mise en marché», explique-t-elle.

Après avoir essayé péniblement de se tailler une place dans les supermarchés où les courges, à l'exception de la citrouille, proviennent principalement de l'importation (le Mexique surtout), le couple a décidé de s'orienter vers l'agrotourisme et la vente dans des fruiteries bien choisies. Ses produits se retrouvent également sur un étal du marché Jean-Talon grâce à une entente avec un producteur qui accepte de les vendre.

«On a abandonné les grandes chaînes d'alimentation parce qu'elles n'étaient pas intéressées à tester de nouvelles variétés et encore moins à promouvoir notre produit précise André Lauzon. Il aurait fallu que j'organise moi-même des dégustations, que je distribue des fiches de recettes, en plus de m'occuper de l'approvisionnement.»

Voir COURGES en B4
Suite du dossier en B3

Halloween ou Toussaint?

En France, depuis la fin des années 90, citrouilles, sorcières et autres fantômes envahissent les vitrines de l'Hexagone. Cette imposante opération commerciale réjouit les enfants, mais compte un nombre croissant de détracteurs. Analyse d'un phénomène aussi surprenant qu'artificiel.



KATIA CHAPOUTIER
collaboration spéciale

PARIS — Ces jours-ci, la déferlante Halloween n'épargne aucun recoin de la France. Même les magasins des plus petits villages de la Sarthe ou de l'Ardèche y vont de leurs décorations couvertes de toiles d'araignées. Étonnant pour un pays qui n'avait jamais entendu le mot Halloween il y a encore 10 ans. Une implantation marketing particulièrement réussie qui fait réagir petits et grands. Les enfants adorent. Les écoles en profitent pour créer de nouvelles activités. Les bars et les boîtes de nuits sautent sur l'occasion pour organiser des soirées à thème où se bousculent les 18-35 ans et les loueurs de déguisements se frottent les mains. Halloween est partout, incontournable et même beaucoup trop envahissant pour certains.

Au début des années 90, Halloween était uniquement fêté dans quelques rares restaurants ou bars américains. Événement anecdotique dont la plupart des Français ignoraient même l'existence. Une société de déguisements, César, y voyait pourtant un potentiel à exploiter. Tout comme le syndicat des fleuristes avait imaginé la fête des grands-mères ou des secrétaires, César décide alors d'implanter Halloween pour donner un coup de fouet au marché des panoplies. Il faut dire que la fête a le mérite de se situer dans une période de consommation creuse, à mi-chemin entre la rentrée scolaire et Noël. Le potentiel paraît énorme.

En 1996, à grand renfort d'opérations de communication, la marque lance sa première gamme Halloween. En 1997, c'est l'opérateur téléphonique France Telecom qui emboîte le pas. Pour commercialiser leur nouveau téléphone cellulaire Olaween, ils créent l'événement en installant pas moins de 8000 citrouilles à proximité de la tour Eiffel sur la place du Trocadéro.

Voir HALLOWEEN en B2



Une activité pour toute la famille.

Photo: IVANOVA DEMERS, La Presse

ÉCOUTEZ RENÉ HOMIER-ROY AU 95,1 FM
ET COUREZ LA CHANCE DE ROULER EN
ACURA EL 2003 pendant 2 ans.

Bulletin de participation publié dans *La Presse* du lundi au vendredi.

Répondez à la question posée en ondes tous les matins à 6 h 15, 7 h 15 et 8 h 15, et soyez parmi les 25 finalistes invités à une visite VIP du Salon International de l'Auto de Montréal avec l'animateur vedette et son équipe.



Postez ce bulletin avant le 2 novembre 2002 (cachet de la poste faisant foi) à :

C.P. 9090, succ. Centre-ville Montréal (Québec) H3C 3P3

Concours «Si j'avais un char...»

Réponse : _____
Date : _____
Nom : _____ Prénom : _____
Adresse : _____
Tél. domicile : () _____ Tél. travail : () _____
Ville : _____ Code postal : _____
Courriel : _____

Concours réservé aux 18 ans et plus. Fac-similés non acceptés. Le prix comprend la location gratuite durant deux ans d'une Acura EL 2003, à l'exclusion des frais d'immatriculation, des assurances, de l'entretien et du carburant. Valeur approximative : 15 000 \$.

Aucun équivalent en argent. Règlements complets à Radio-Canada.

Je ne souhaite pas recevoir de documentation sur la radio de Radio-Canada.

HALLOWEEN

Suite de la page B1

Le succès est immédiat, les ventes du téléphone augmentent de 25 %.

La graine (de citrouille !) est plantée et ne fera que grandir. Du côté de chez César, le chiffre d'affaires évalué à un peu moins de 20 millions de dollars canadiens en 1994 passe à près de 250 millions en l'an 2000. Ironie du sort, la marque n'y survivra pas.

Entre temps, d'autres sociétés ont flairé le bon filon. L'enthousiasme est général. L'Halloween est adoptée par les Français.

Pour Gérard Mermet, sociologue l'explication est simple. « L'engouement pour Halloween est la conséquence d'une grande volonté de faire la fête dans la société française qui est en plein hédonisme. On est à un moment de notre histoire sociale où la visibilité de l'avenir est très faible et le risque apparaît maximal. La conséquence est qu'on essaie de vivre au jour le jour en essayant de se faire plaisir, c'est le Carpe Diem. Toutes les occasions de faire la fête sont bonnes à prendre. »

Non à l'Halloween !

Mais qui fête l'Halloween ? Les moins de 40 ans, ces fameux adolescents, qui redécouvrent le plaisir de se déguiser. Pour eux, fêter l'Halloween est devenu un incontournable au même titre que le réveillon du nouvel an. Les enfants aussi. S'ils sont encore un nombre dérisoire à aller quêmander des bonbons dans leur quartier, ils sont ravis de se transformer en sorcière ou en Dracula. « En plus, j'adore faire des concours de citrouilles avec mes copains. C'est encore plus rigolo que de faire un bonhomme de neige, surtout qu'à Paris, de la neige, il n'y en a pas souvent », raconte Nicolas, 6 ans. Sa mère se voit dans l'obligation de lui acheter toutes sortes de gadgets estampillés Halloween alors que son père ronfle son frein devant cette invasion américaine.

« Il y avait eu une enquête de faite l'année dernière qui montrait que trois français sur cinq avaient fêté Halloween d'une manière ou d'une autre. Ce qui est considéra-



En 1997, France Telecom crée l'événement marketing en installant pas moins de 8000 citrouilles à proximité de la tour Eiffel sur la place du Trocadéro.

ble quand on pense que c'est un événement qui date du milieu des années 90. Evidemment cela touche beaucoup plus les familles car ce sont les enfants qui sont moteurs, les parents comme d'habitude se laissent faire et ce sont les enfants qui sont prescripteurs. Le fonctionnement de la famille est tel aujourd'hui que non seulement les enfants proposent mais les enfants disposent. Halloween devient un moment de pseudo-convivialité familiale », confirme Gérard Mermet.

Mais une telle mode fait forcément grincer des dents. Les détracteurs existent et ils sont de plus en plus nombreux à faire entendre leurs voix. Ainsi l'Église fronce les sourcils devant ce détournement de la fête de la Toussaint. En 2001, le prêtre Guy Gilbert, personnage charismatique célèbre pour son livre *Un curé chez les loubarbs* décide de soutenir le tout nouveau Comité *Non à Halloween*. Leur message est clair « Une fête de laideur, une erreur culturelle, une horreur économique, une culture de mort, Non à

l'odieux. Non à l'horreur. Non à Halloween ! » Et pour le faire circuler, l'association multiplie les pétitions, les manifestations pacifiques et soutient nombres d'initiatives.

Des initiatives, comme celle de l'Église avec son gâteau de la Toussaint. En effet, le clergé a imaginé cette pâtisserie dans le but d'évangéliser les foules et faire oublier cette profusion de sorcières. Le dessert est vendu dans une cinquantaine de boulangeries à travers la France jusqu'au 10 novembre accompagné d'images pieuses informant sur la vie des Saints. S'il n'est pas encore certain que le projet emballa les enfants, la communauté chrétienne y voit, en revanche, une démarche saine et intelligente.

Le concert Holy Wins

Mais certains jeunes catholiques ont décidé d'aller plus loin. Ils ont imaginé un concert de rock et de reggae baptisé *Holy Wins* qui sera l'occasion le 31 octobre de se réunir et de réfléchir autour du thème de la mort. Pour l'événement, le diocèse a même imprimé un magazine spécial signé par quelques grands noms de la communauté chrétienne et dont la couverture représente une citrouille barrée par une croix. L'idée véhiculée est simple : arrêter de jouer avec la mort et redonner toute sa dimension oecuménique à la Toussaint.

Mais il n'y a pas que les catholiques qui réagissent. Ainsi le philosophe Damien Le Guay dénonce la perversité de l'invasion commerciale dans son livre *La Face cachée de l'Halloween*. Il s'inquiète en particulier pour la psychologie des enfants. « Je crois que pour les enfants, cette fête entretient l'idée qu'il y a des forces occultes qui nous dirigent, que tout est inscrit et que cela les conforte dans l'idée de la fatalité. Cette fatalité est nocive pour leur sens de la liberté et de l'initiative. Deuxième chose, la mort est présentée comme quelque chose d'anonyme dont on peut rire, et je me demande si cette attitude n'est pas néfaste au travail d'apprentissage de la mort par les enfants. »

Par ailleurs, le philosophe tient à tirer la sonnette d'alarme afin que les adultes s'interrogent un peu plus sur cette vague marketing qui, au final, brouille les pistes entre la religion et des croyances à tendance païenne, et dont les répercussions pourraient être, selon lui, plus graves qu'on ne le pense.

Beaucoup de bruit pour rien ? Pour Gérard Mermet, la pérennité de la fête d'Halloween en France n'est, en tous cas, pas une évidence. « Pour plusieurs raisons, tout d'abord parce que cela ne fait pas l'unanimité, on voit bien l'opposition de la part des gens qui ont des croyances religieuses, ils n'acceptent pas la récupération d'une fête religieuse pour la transformer en fête païenne. La deuxième chose, c'est quand même une fête qui malgré son origine celtique est considérée comme américaine et il y a aujourd'hui en France, une certaine montée d'un sentiment anti-américain. Et, troisième raison qui me fait douter, c'est la résistance que l'on sent monter dans la société française à l'égard de tout ce qui est mercantile et là, manifestement Halloween n'est pas faite que pour faire plaisir aux enfants mais aussi pour créer du business. Pour ces trois raisons, je pense qu'il y aura une réflexion autour de cette fête et je ne crois pas qu'elle aura toujours le succès qu'elle connaît ces temps-ci. »

Affaire à suivre. En attendant, les petits Parisiens pourront faire une overdose de douceurs puisque le plus prestigieux traiteur de la capitale, Fauchon, a décidé d'offrir un kilo de bonbons à tous les enfants déguisés qui se présenteront le 31 octobre dans l'un de ses points de vente. À quand la fête des dentistes ?

La Face cachée de l'Halloween de Damien Le Guay aux Éditions du Cerf. Site du comité Non à Halloween : www.ifrance.com/cnah Site du gâteau de la Toussaint : www.gateaudelatoussaint.com Site de l'opération Holy Wins : www.holywins.org



JARDIN BOTANIQUE DE MONTRÉAL

L'Halloween

au Jardin botanique de Montréal

Venez rencontrer Esméralda, notre sympathique sorcière qui anime le Grand bal des citrouilles !

- exposition de citrouilles décorées
- pièce de théâtre pour les 4 à 8 ans
- concours de citrouilles décorées
 - vote du public
- défi UNICEF en faveur des enfants
 - et plus encore !

Du 4 octobre au 3 novembre, tous les jours de 9 h à 21 h.

Jardin botanique de Montréal
4101, rue Sherbrooke Est • (514) 872-1400
www.ville.montreal.qc.ca/jardin



Aussi à l'affiche *La magie des lanternes*, un spectacle inoubliable ! Jusqu'au 3 novembre de 9 h à 21 h

UPA L'Union des producteurs agricoles Ville de Montréal unicef Fonds des Nations Unies pour l'enfance

SOCIÉTÉ

15 millions pour la recherche sur l'obésité

Presse Canadienne

OTTAWA — Le gouvernement fédéral a décidé d'investir 15 millions dans la recherche sur l'obésité pour déterminer pourquoi autant de Canadiens, et surtout de jeunes Canadiennes, souffrent d'obésité.

« De plus en plus de Canadiens deviennent conscients du problème de l'obésité et de la nécessité d'en chercher

les causes », a déclaré cette semaine le ministre de la Santé, Anne McLellan, en annonçant le nouvel investissement en recherche.

Les chercheurs tenteront notamment de comprendre pourquoi les jeunes filles sont plus sédentaires à leur adolescence, et ce qui encourage les gens à trop manger.

Plus du quart des enfants canadiens et la moitié environ des adultes sont trop

gras, selon les Instituts de recherche en santé du Canada (IRSC).

L'obésité est un facteur de diabète et d'hypertension, et joue un rôle dans plusieurs autres maladies qui coûtent 1,8 milliard par année en perte de revenus et soins de santé au Canada.

Selon le docteur Diane Finegood, directeur scientifique de l'IRSC, il convient de se poser de sérieuses questions sur les origines de l'obésité des Canadiens.



Judoïn
FOURRURES

& MURPHY FOURRURES

2 grands noms de la fourrure à Montréal

Maintenant réunis sous un seul toit
(plus de 130 années d'expérience en fourrure)

Surplus d'inventaire
Plus de 700 manteaux en stock

Fourrure - Agneau renversé - Cuir
Suède - Cachemire et laine
Accessoires

Des marques de prestige
- Christ - Dominic Bellissimo - Rosamori
- Epsilon - Sélection - A Pro Peaux
- Hide Society - Mallia - Maïa Lysänder

1228, rue Saint-Denis Montréal (Québec)
(514) 288-1683

Stationnement gratuit à l'arrière entre Ste-Catherine et René-Lévesque

Grand solde
20% à 50% de rabais
sur tout le stock en magasin
DU 23 OCTOBRE AU 2 NOVEMBRE

Campagne du squelette

POUR SENSIBILISER le public aux méfaits de l'ostéoporose et encourager la prévention, l'organisme Ostéoporose Québec a mis sur pied la campagne du squelette. Pour appuyer la recherche et la sensibilisation, l'organisme invite la population à se procurer, dans les pharmacies Uniprix, une figurine de squelette flexible au coût de 2 \$. Cette figurine est accompagnée d'un aide-mémoire aimanté portant les coordonnées d'Ostéoporose Québec et d'un bracelet de couleur vive destiné à rendre les tout-petits plus visibles le soir de l'Halloween.

Info-ligne : 514-369-7845 ou 1-877-369-7845.



ce soir les 5 à 7

Le Grand Journal

avec Jean-Luc Mongrain

17 h

50 journalistes à travers le Québec

Flash

avec Patricia Paquin et Alain Dumas

18 h 30

Le film *Frida* avec Salma Hayek !

TQQS

tqs.qc.ca

J'AI TESTÉ



Bébés kiwis

CETTE SEMAINE, à mon supermarché, j'ai été attiré par un fruit que je ne connaissais pas: le Baby kiwi ou kiki bébé en français. Ces bébés kiwis sont de la taille d'un gros raisin. Pour les protéger, ils sont emballés en paquet de 13 dans des barquettes de plastique. Ces petits fruits au parfum très plaisant sont de couleur verte avec un peu de brun bourgogne. Contrairement au kiwi régulier, leur peau est lisse, tendre et agréable en bouche. Au goût, ce fut la surprise. C'est un mélange de litchi, de rose et bien sûr de kiwi. J'irais même jusqu'à dire que cela fond dans la bouche. J'avais beaucoup aimé le kiwi jaune récemment arrivé sur nos étals de fruits. Eh bien, j'ai un nouveau chouchou. En salade de fruits ou en brochette, c'est magnifique. Produits par une ferme de l'Oregon aux États-Unis, ils se détaillent environ 3 \$ la barquette. Disponibles dans les bonnes fruiteries et plusieurs supermarchés Metro jusqu'à la mi-novembre.

■ ■ ■



Massepain – Marzipan

J'AI TROUVÉ cette pâte d'amandes trois couleurs (vert, rose et blanc) chez IGA. Il est sympathique de vendre ensemble trois petits blocs de pâte d'amandes, ce qui nous facilite la vie pour décorer les gâteaux ou pour faire des petits fruits ou des personnages à l'Halloween. Ce n'est pas la qualité des rouleaux de massepain de la compagnie Odense, ni le même parfum d'amande, mais le prix n'est pas le même: 2,99\$ pour 250 g contre 5,39\$ pour 200 g chez Odense. De plus, la pâte est déjà colorée, ce qui nous évite d'avoir à nous tacher les doigts avec le colorant alimentaire. Très malléable, elle est facile d'utilisation. Pour le prix, c'est un bon compromis.

■ ■ ■



Caramels au beurre salé de Merveilles de France

PAYS DE pâturage et de crème, la Normandie comme l'Écosse, était toute désignée pour faire de grands caramels. Faits de lait d'Isigny-sur-Mer, de beurre salé et de fleur de sel, ces caramels sont une gourmandise qu'on laisse fondre entre la langue et le palais. On n'ajoute pas seulement la fleur de sel au caramel parce que celle-ci est très tendance. Le sel ajoute une note d'originalité et de finesse au caramel en amplifiant les saveurs. On peut acheter ces caramels à l'unité ou dans une boîte de bois qui rappelle celle du camembert. Disponible notamment à la Confiserie Louise Décarie, 4424, rue Saint-Denis à Montréal, tél: (514) 499-3445.

■ ■ ■

J'AI LU

Recettes buffets et cocktails Marie-Claire

LE DERNIER-né de la série de livre culinaire Marie Claire est tout aussi beau que les autres. Il y a cette touche que l'on attribue souvent à Donna Hay, c'est-à-dire la faïence blanche et le style épuré de la photo, sans être minimaliste. Cette fois-ci, c'est le thème buffet et cocktails qui a été exploité. Dans ce livre où la photo est en premier plan, j'ai trouvé plein d'idées à essayer durant la période des fêtes. C'est justement l'objectif que s'était fixé l'auteur Michele Cranston. Du petit-déjeuner en passant par l'heure du thé ou le cocktail de fin de soirée, tous les repas sont servis, et il y a même des idées menu pour les repas pris à table à quatre personnes ou en groupe. Aux Éditions Marabout (2002).



PHOTOS: MARTIN TREMBLAY - La Presse

LA CITROUILLE



RECETTES

RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

DANS MES recettes à base de citrouille, j'aime utiliser de la purée nature, sans épices ou autre ingrédient de conservation. C'est pourquoi je la fais moi-même. Pour ce faire, on peut utiliser trois techniques: au four, à l'eau ou à la vapeur. Les citrouilles petites et moyennes conviennent le mieux. Pour la cuisson au four, coupez d'abord la citrouille en deux, retirez les graines et les filaments à l'aide d'une cuillère. Déposez les moitiés de citrouille sur une plaque de cuisson, la pelure vers le haut. Faites-la cuire au four à 180 °C/ 350 °F de 30 à 60 minutes (selon la grosseur) ou jusqu'à tendreté. Laissez tiédir. Retirez la chair avec une cuillère et réduisez-la en purée. C'est la technique qui demande le moins de travail.

Crème de citrouille à l'orange

Temps de préparation: 20 minutes
Temps de cuisson: 45 minutes
Portions: 4 à 6

Ingrédients

2 échalotes françaises, hachées
45 ml (3 c. à soupe) de beurre
750 ml (3 tasses) de cubes de citrouille moyens, pelés
1 orange (zeste, suprêmes et jus)
1 litre (4 tasses) de bouillon de poulet
60 ml (1/4 tasse) de crème 35%
Sel et poivre
Ciboulette ciselée, pour décorer

Préparation

1- Dans une casserole, attendrir les échalotes dans le beurre. Ajouter la citrouille et remuer deux minutes.

2- Ajouter le zeste, les suprêmes et le jus d'orange. Couvrir et cuire à feu moyen-doux environ 40 minutes, jusqu'à tendreté de la citrouille. Réduire en purée au mélangeur. Ajouter la crème. Saler et poivrer. Servir chaud et décorer de ciboulette.

■ ■ ■

Raviolis à la citrouille et au veau à l'indienne

Temps de préparation: 25 minutes
Temps de cuisson: 25 minutes
Portions: 4

Ingrédients

1 oignon, haché
2 gousses d'ail, hachées
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
200 g (6 oz) de veau haché
60 ml (1/4 tasse) d'amandes en bâtonnets

10 ml (2 c. à thé) de cari moyen
75 ml (1/3 tasse) de vin blanc
250 ml (1 tasse) de purée de citrouille
375 ml (1 1/2 tasse) de bouillon de poulet
125 ml (1/2 tasse) de crème 35%
24 carrés de pâte à «egg roll», décongelée
Sel et poivre

Préparation

1- Dans une poêle, dorer l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive. Ajouter le veau et le cuire complètement en l'émiettant. Saler et poivrer.

2- Ajouter les amandes, le cari, 60 ml (1/4 tasse) de vin blanc et la purée de citrouille. Remuer quelques minutes à feu doux jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Laisser tiédir.

3- Dans une casserole, porter à ébullition le reste du vin blanc et le bouillon. Ajouter la crème. Réserver.

4- Déposer un carré de pâte devant soi. À l'aide d'un pinceau, humecter la pâte d'eau. Déposer une grosse cuillère à soupe de la garniture au centre de la pâte. Couvrir d'une autre pâte et presser tout autour pour emprisonner la farce. À l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre, tailler les raviolis en rond.

5- Ajouter le reste de la farce (environ 75 ml/ 1/3 tasse) à la sauce. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement.

6- Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les raviolis quatre à la fois en remuant doucement pour ne pas que les raviolis collent ensemble. Égoutter et déposer dans la sauce.

7- Servir aussitôt que tous les raviolis sont dans la sauce.

■ ■ ■

Tarte à la citrouille et à l'érable

Temps de préparation: 25 minutes
Temps de cuisson: 35 minutes
Portions: 4

Ingrédients

2 oeufs
75 ml (1/3 tasse) de farine
250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
125 ml (1/2 tasse) de crème 35%
500 ml (2 tasses) de purée de citrouille
1 abaisse de pâte brisée maison ou du commerce

Préparation

1- Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

2- Dans un bol, fouetter les oeufs, la farine et le sirop d'érable jusqu'à ce que ce soit homogène. Ajouter la crème et la purée de citrouille. Bien mélanger.

3- Abaisser la pâte dans une assiette à tarte de 20 cm (8 po). Verser la garniture sur l'abaisse. Cuire au four environ 35 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Avec la collaboration de Brigitte Coutu

4- Servir à température ambiante. Garnir de sucre d'érable râpé et accompagner de crème fouettée.

■ ■ ■

Gâteau aux pommes et à la citrouille

Temps de préparation: 25 minutes
Temps de cuisson: 50 minutes
Portions: 8

Gâteau

125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé, mou
250 ml (1 tasse) de sucre
5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille
3 oeufs, séparés
30 ml (2 c. à soupe) de lait
2 pommes, pelées, épépinées et râpées
375 ml (1 1/2 tasse) de farine tout usage
5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte

Glaçage

60 ml (1/4 tasse) de beurre non salé, mou
75 ml (1/3 tasse) de purée de citrouille
5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille
560 ml (2 1/4 tasses) de sucre à glacer
Colorant alimentaire, si désiré

Préparation du gâteau

1- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer un moule à kouglof de 20 cm (8 po). Le moule à kouglof est un moule à cheminée dont le fond est côtelé.

2- Dans un bol, battre le beurre, le sucre et l'essence de vanille au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter les jaunes d'oeufs et battre 2 minutes. Ajouter le lait et les pommes en mélangeant bien.

3- Dans un autre bol, battre les blancs d'oeufs jusqu'à l'obtention de pics fermes.

4- Dans un autre bol, tamiser la farine et la poudre à pâte. Incorporer au mélange de pommes avec une cuillère de bois. Ajouter un tiers des blancs d'oeufs montés en neige à ce mélange pour assouplir la pâte. Incorporer délicatement le reste des blancs d'oeufs.

5- Verser dans le moule. Cuire au centre du four environ 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. À la sortie du four, laisser reposer 10 minutes puis démouler. Laisser refroidir.

Préparation du glaçage

1- Dans un bol, battre tous les ingrédients au batteur électrique jusqu'à ce que ce soit lisse et homogène. Glacer entièrement le gâteau refroidi.

Idee-déco

Pour réaliser une citrouille, superposer deux gâteaux aux pommes et à la citrouille, les côtés bombés aux extrémités. Doubler la quantité de glaçage. Pour réaliser la queue de la citrouille, attacher de la réglisse verte ensemble et décorer la citrouille comme bon vous semble. Ce gâteau de 14 à 16 portions connaîtra un succès fou auprès des enfants.



LE COURRIER DE RICARDO



RICARDO LARRIVÉE
collaboration spéciale

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

Q GINETTE: Comment doit-on conserver les gousses de vanille fraîches?

R RICARDO: Les gousses de vanille fraîches sont souvent vendues dans une petite éprouvette en verre ou en plastique. Celles-ci conviennent parfaitement puisque les gousses doivent être gardées au frais hermétiquement et idéalement à l'abri de la lumière. Après les avoir utilisées complètement, rincez-les, faites-les sécher et mettez-les dans votre sucrier. Elles parfumeront ainsi votre sucre.

Q AUDREY: J'ai 24 ans et j'adore faire la cuisine. Je me demandais s'il était possible de faire une démonstration de pâte à tarte à ton émission. J'ai toujours de la difficulté avec la mienne.

R RICARDO: Merci de la suggestion. J'en ai pris bonne note et je ferai l'ABC de la pâte brisée à mon émission du 11 décembre à 11h à Radio-Canada, en compagnie de l'auteur Fabienne Larouche qui est une passionnée de tartes.

Q GILLES CHENETTE, Montréal: J'aime bien faire du céleri-rave et rémoulade. Est-ce préférable de faire cuire le céleri-rave? Si oui, combien de temps?

R RICARDO: Personnellement, je ne fais pas cuire le céleri-rave pour en faire de la salade. Je le trouve plus savoureux nature. Je le râpe avec le même outil que celui que j'utilise pour faire une salade de carotte. Mélangez votre vinaigrette avec le céleri-rave quelques heures avant le service. Ce temps d'attente contribue à attendrir légèrement le céleri-rave en plus de

bien mélanger les saveurs. Il y a tout de même des gens qui blanchissent leur céleri-rave. Si vous voulez l'essayer, râpez le céleri et plongez-le dans l'eau bouillante durant une minute. Bien égoutter et réfrigérer.

Q RICHARD, Montréal (Carole, de Laval, a envoyé un courriel semblable): J'ai fait la recette de filet de porc à la mangue et au cari presque à la lettre mais j'ai utilisé de la crème 15% tout court plutôt que la crème champêtre 15%. Une fois le plat sorti du four, je croyais avoir manqué la recette. Le goût était excellent mais c'était moins appétissant à cause de la présence de grumeaux. Aurait-il fallu acheter une crème spéciale pour la cuisson?

R RICARDO: Oui, la crème 35% est toujours mon premier choix. Par contre, si on veut diminuer le gras, la crème 15% champêtre est une bonne solution de rechange. Pour que cette crème supporte la cuisson, on lui a ajouté des stabilisants. Sans ces stabilisants, la crème tourne et forme des grumeaux.

Une lettre de Michel-Ange

SUR LE WEB AUJOURD'HUI

JE VOUS ÉPARGNERAI aujourd'hui la longue liste des sites qui portent sur le thème de l'Halloween. Cependant, j'en souligne deux : d'abord la section Halloween du site *Cyberpresse* (www.cyberpresse.ca/halloween) qui fait un tour exhaustif de la question en offrant autant des idées pour l'animation que des articles de fond sur le sujet ou encore les conseils de sécurité d'usage pour la grande tournée de ce soir. C'est un des sites les plus complets que j'ai vus sur le sujet, toutes langues confondues.

Second site, celui de l'UNICEF. On reconnaît depuis longtemps cette petite boîte orange que les enfants du primaire et du secondaire trimbalent afin d'amasser des sous pour financer les programmes humanitaires de l'organisation internationale. Cette année, 500 000 jeunes écoliers devraient passer l'Halloween avec ces petites boîtes accrochées au cou. J'attire votre attention sur le site de la campagne *Faisledon* destinée aux élèves du secondaire puisqu'il s'agit en fait d'une cybercampagne dont vous trouverez tous les détails au site Web d'UNICEF (www.unicef.ca). La campagne met l'accent sur le grave problème du trafic d'enfants, la troisième activité lucrative du crime organisé

mondial après le trafic des stupéfiants et des armes légères.

■ ■ ■
POUR LES plus grands qui ont l'esprit à la fête, vous pouvez toujours passer voir le site de l'Institut du vin de Porto (www.ivi.pt/fr). Un site que j'ai découvert mardi alors que des gens de l'Institut étaient de passage à Montréal pour présenter un mini-salon du vin de Porto. Ceux qui ont raté l'événement n'ont pas tout perdu. Le site de l'Institut a le même mandat que le mini-salon, soit de faire connaître et de célébrer le Porto, ce vin de la région du Douro au Portugal. Le site s'adresse aux chroniqueurs spécialisés en oenologie, mais également à l'ensemble des amateurs de porto qui veulent découvrir le

patrimoine de la région du Douro et en connaître davantage sur le Porto en général.

■ ■ ■
JE TERMINE en vous informant que le Vatican vient d'annoncer la mise en ligne du contenu de la bibliothèque du Vatican (www.vatican.va), dont les milliers de documents, parmi lesquels se trouve une lettre écrite par Michel-Ange, seront désormais accessibles au public. Seul bémol, l'information est uniquement disponible en anglais, en italien et autres langues selon l'origine des documents.

Bruno Guglielminetti
collaboration spéciale
actuel@guglielminetti.com

COURGES

Suite de la page B1

Parce que c'est « une tâche impossible pour un petit producteur », M. Lauzon a choisi de faire connaître son produit en attirant les gens dans son champ.

Centre d'interprétation

Tout un défi ! À part la citrouille durant l'Halloween, les Québécois ne sont pas de grands consommateurs de courges. Les agriculteurs, qui en cultivent des quantités importantes, les vendent principalement sur le marché de l'exportation aux États-Unis (y compris un grand nombre de citrouilles) où la demande est plus forte.

Avec la collaboration de Norseco (anciennement W.H. Perron) qui leur fournit des graines, ils ont essayé plusieurs variétés. « Le plus difficile, ce n'est pas d'en cultiver, mais d'en vendre. Encore méconnue au Québec, la courge est plus populaire chez les anglophones. Il faut dire que l'Halloween est une tradition irlandaise », mentionne M^{me} D'Amours.

Pour mieux la faire connaître, elle a eu l'idée d'ouvrir un centre d'interprétation.

« En organisant des journées d'animation pour les élèves, je me disais que c'était une façon d'attirer progressivement les parents. Ils sont venus nombreux dès la deuxième année. Mes feuillets de recettes se sont envolés. Il faudrait maintenant que j'écrive un livre. Les gens veulent savoir comment cuisiner la courge. Moi, je les aime toutes et j'ai un plat pour chacune. De l'entrée au dessert. »

Des frites à la fondue

Sa recette de « frites », qu'elle surnomme des doigts de vieilles filles et qu'elle fait goûter au cours de dégustations, connaît beaucoup de succès auprès des amateurs et même de certains producteurs qui se la sont appropriée. Elle utilise la *Hubbard* bleue de Nouvelle-Angleterre. Une courge gris bleuté, légèrement bosselée et côtelée, dont le goût de la chair de couleur orange peut se rapprocher de celui d'une patate sucrée. « Coupée en morceaux que l'on cuit comme des frites dans l'huile, cette courge est un régal ! Elle est devenue une des favorites du centre. Au début de septembre cette année, il n'en restait déjà plus. »

Avec la courge Giraumon, Sylvie d'Amours prépare aussi un genre de « fondue » que toute la famille adore. Après avoir découpé le chapeau et enlevé la chair au centre, elle remplit la cavité avec une farce composée de morceaux de pain rassis, de fromage, de crème 35 %, d'ail et de bacon cuit. Elle met le tout au four environ une heure. Une fois prête, la courge est placée au centre de la table comme une fondue dans laquelle chacun pique sa fourchette. « C'est très bon et convivial », dit-elle.

M^{me} D'Amours a été étonnée de recevoir plusieurs demandes après qu'Anne Desjardins, chef réputé du restaurant l'Eau à la bouche de Sainte-Adèle, eut présenté des caillots sur un nid de courge *batagold* à l'émission de Maman Dion. « Les

gens voulaient s'en procurer. Pour que ce soit plus facile à retenir, on a transformé son nom en *oraghetti*, inspiré par sa couleur et son utilisation », souligne M^{me} d'Amours. En plus de sa chair vitaminée, la courge se conserve de quatre à six mois (selon les variétés) dans un endroit sec à la température ambiante.

« Pour moi, elle éveille tous les sens en raison de ses formes inusitées, de ses couleurs variées et de son goût unique. Si on est créatif, on peut la sécher et la transformer en gourde, récipient et autres objets. » Chez certaines peuplades, les plus grosses servaient même à protéger le pénis.

Le Centre d'interprétation est devenu une référence. Un représentant du ministère de l'Agriculture de la Rive-Sud a même consulté M^{me} D'Amours avant de rédiger un dépliant d'information à l'intention des agriculteurs de sa région. « Nous ne sommes pas les plus gros producteurs mais certainement les plus avancés dans le domaine et les plus passionnés. On a éveillé les consommateurs », dit son mari qui aime être à l'avant-garde.

Il a délaissé le chou vert, « pas assez stimulant », pour entreprendre la production du chou rouge, sa principale source de revenu, qui est transformé en colorant alimentaire. Il est le seul au Québec à cultiver le légume à cette fin.

Sylvie D'Amours, elle, espère que les courges deviendront aussi populaires que les choux et autres légumes traditionnels.

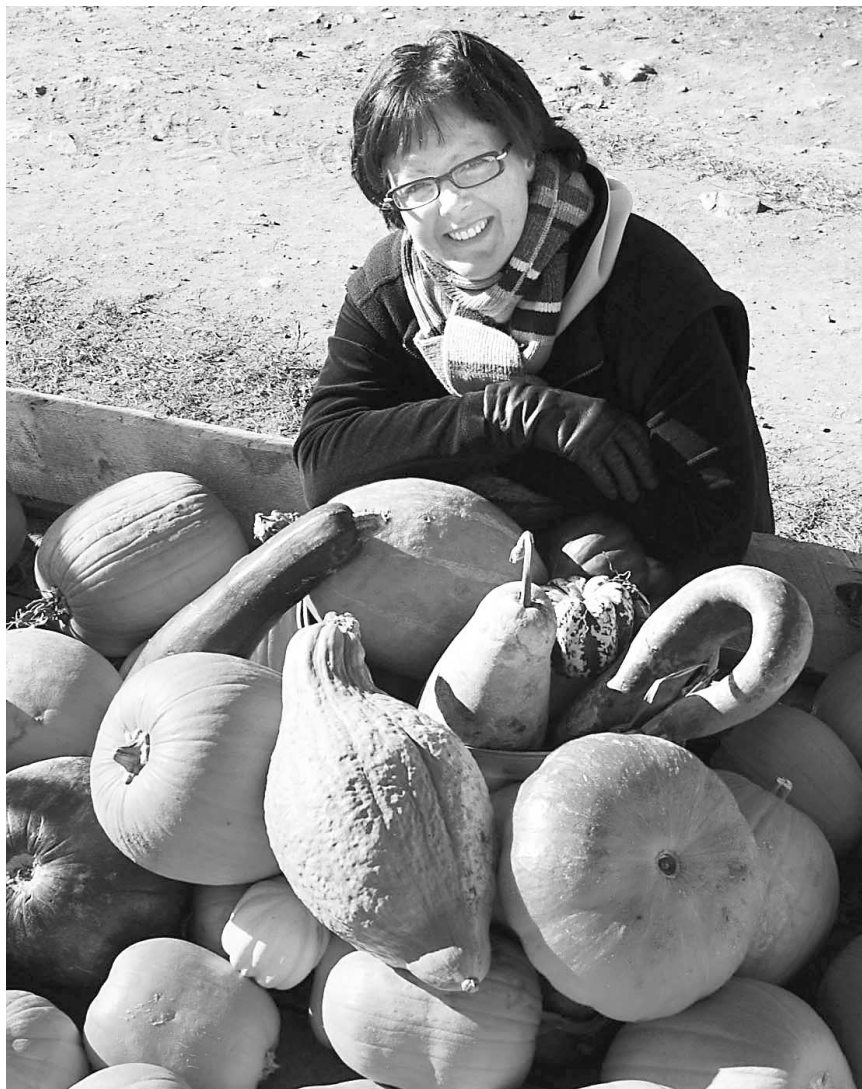


Photo IVANO DEMERS, La Presse

Sylvie D'Amours, copropriétaire du Centre d'interprétation de la courge, ne pensait jamais susciter un tel engouement en si peu de temps. « Il y a maintenant des connaisseurs qui reviennent chaque automne. »



Aujourd'hui seulement

POUR L'HALLOWEEN, DÉCOUVREZ
UN RABAIS MYSTÈRE
DE 10%, 15% OU 20%
AVEC TOUT ACHAT DE 100 \$ ET PLUS.



La modération a bien meilleur goût. EducAlcool 18+

WWW.SAQ.COM

18 ans et plus. Les cartes gagnantes seront disponibles le 31 octobre 2002, avec tout achat de 100 \$ et plus, jusqu'à épuisement des cartes. Règlement disponible en succursale. Aucun achat requis. Titulaires de permis, agences de la SAQ et SAQ.com exclus. Offre disponible dans les Comptoirs Vin en vrac. Achats non cumulatifs. Limite d'une carte par transaction, par jour. Non applicable à l'achat de chèques-cadeaux.



ENVIRONNEMENT

Le cri des mal-aimées

ISABELLE BURGUN
Agence Science-Press

MÊME SI ELLE est incontournable à l'Halloween, la chauve-souris ne figure pas au palmarès des animaux sympathiques. Chassée, empoisonnée ou emmurée vivante, sa mauvaise réputation a fait de l'homme son plus féroce ennemi. Les chauves-souris nord-américaines voient même leur population baisser dramatiquement depuis les années 1950.

« Nous ne connaissons pas grand-chose sur leur population ou leurs préférences d'habitats car au Québec il n'y a jamais eu de réel suivi », soutient Michel Delorme, conseiller scientifique du Biodôme et coresponsable, au sein du Réseau québécois d'inventaires de chauves-souris, des membres qui battent la campagne depuis trois ans afin de capter les cris de ces petites bestioles.

Après Laval, Shawinigan ou l'Estrie l'an dernier, cet important inventaire acoustique a lancé sur les routes plus de 70 bénévoles. Du Lac-Saint-Jean à la Côte-Nord, des dizaines de micros se sont tendus vers le ciel nocturne cet été, entre le 15 juin et le 15 juillet.

Car lorsque, dans l'obscurité, la chauve-souris chasse un insecte, elle a recours à l'écholocation. Ce système d'émission d'ultrasons l'informe sur la taille, la forme et la distance de l'insecte. Elle peut émettre entre 150 et 200 ultrasons par seconde. Une vraie mitraille !

Sauf que contrairement à un inventaire d'oiseaux, capturer les ultrasons de la chauve-souris demande un équipement particulier, qui rend audibles les ultrasons, en réduisant leur fréquence sous le seuil de 20 Khz, et les enregistre sur bande magnétique. « Le cri le plus courant reste celui de la petite brune. Ça ressemble à « tralatata » et s'avère très distinct des ultrasons émis par le roulement des pneus, les freins ou les feuilles des arbres », explique Michel Delorme. Après une minute d'enregistrement, place à la lumière : un phare permet de compter le nombre d'individus.

Il existe bien des sortes de chauves-souris. La planète en renferme 950 espèces, dont huit au Québec. Et parmi ces dernières, seulement cinq sont des résidentes permanentes : la petite brune (la plus courante), la grande brune, la nordique, la pygmée et la pipistrelle de l'Est. Les autres migrent aux premiers froids : la chauve-souris argentée, la rousse et la cendrée. Toutes trois, ainsi que la pipistrelle de l'Est, sont classées vulnérables par le ministère de la Faune et de l'Environnement.

Les chauves-souris pèsent de 5 à 30 grammes (moins qu'une poi-

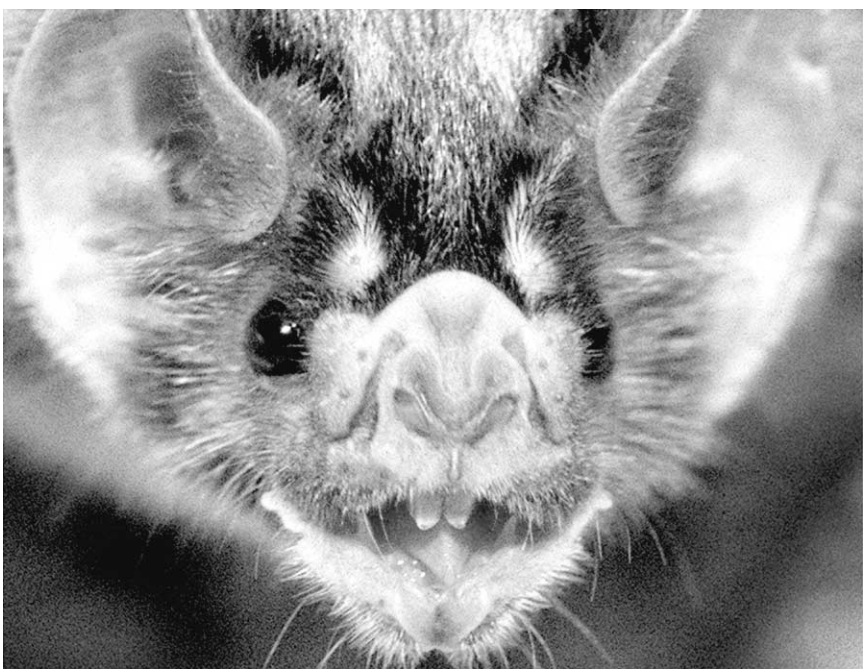


Photo PC

Incontournable à l'Halloween, la chauve-souris n'en figure pas pour autant au palmarès des animaux sympathiques.

gnée de cents) mais l'envergure de leur ailes atteint parfois 40 cm. Près de trois espèces sur quatre (70 %) ne se nourrissent que d'insectes. Bien fait pour la légende de Dracula !

Pas dans ma cour !

Arrosage de pesticides, fermeture étanche des mines, touristes plus nombreux dans les cavernes... Ce n'est pas une sinécure d'être chauve-souris ! Les cas de vandalisme se multiplient, « des visites illégales de mines qui dérangent les nichées jusqu'à l'empoisonnement », confirme Michel Delorme. Certains chercheurs de Parcs Canada évaluent à une centaine les sites d'hibernation — les hibernacula — qui devraient être protégés au Québec, en se basant sur une estimation grossière de 500 000 chauves-souris cavernicoles, selon les travaux du biologiste Don Thomas.

C'est en effet l'hiver que les chauves-souris sont particulièrement vulnérables. Privées de nourriture durant six mois et à l'abri du gel dans un endroit calme et humide, elles hibernent immobiles et la tête en bas. Elles survivent sur leurs réserves de graisse et s'hydratent à même le ruissellement de leur pelage. Un bilan énergétique calibré si juste que de trop fréquents réveils peuvent entraîner la mort.

La réserve écologique de la mine Van Reet est unique au Québec : c'est le seul refuge connu où s'abritent ensemble les cinq espèces « québécoises ». Cette ancienne mine de talc a déjà abrité jusqu'à 25 000 individus. Il existe une dizaine de tels sanctuaires d'hiver protégés, comme la mine Bruneau (Chibougamau), et le ministère de l'Environnement et de la Faune en

visent une quinzaine. « Il s'agit d'identifier les cavernes et les mines les plus peuplées », précise Jacques Jutras, biologiste à la direction du développement de la faune.

Mais le ministère encourage plutôt l'aménagement des mines désaffectées. « La loi oblige les compagnies à bloquer l'entrée des anciennes mines, ce qui se fait généralement avec du béton. Depuis l'incident de 1993, où les chauves-souris d'un important hibernacula de l'Estrie ont été emmurées, le ministère négocie des ententes avec les propriétaires pour adopter des systèmes de fermeture adaptés aux chauves-souris », explique Jacques Jutras : des grilles aux ouvertures horizontales permettant de laisser passer ces noctambules, mais pas l'homme.

Le programme d'inventaire développe par ailleurs cette année un nouveau volet pour mieux connaître les préférences territoriales des chauves-souris (champ en friche, grotte, forêt). « Les chauves-souris jouent un rôle primordial, et souvent ignoré », relève Michel Delorme. Ainsi, en auscultant l'estomac de l'une d'elles, on a dénombré 145 moustiques. Les chauves-souris sont capables d'avaler jusqu'à 40 % de leur poids en insectes. Plus efficace et moins nuisible pour l'environnement que le meilleur insecticide !

Inventaire acoustique des chauves-souris au Québec :
<http://www2.ville.montreal.qc.ca/biodome/cs/cs-res/cs-res0.htm>
Planète chauves-souris :
[http://www.museum-bourges.net/Service canadien de la faune :](http://www.museum-bourges.net/Service%20canadien%20de%20la%20faune/)
<http://www.cvs-scf.ec.gc.ca/hww-fap/hww-fap.cfm?ID=species=51&lang=f>

INSOLITE

Où sont les citrouilles ?

Associated Press

BERGERAC — Six tonnes de citrouilles rassemblées pour décorer un petit village de France à l'approche de la fête d'Halloween ont disparu dans la nuit de lundi, a annoncé hier la municipalité d'Issigeac en Dordogne.

Les voleurs pourraient avoir agi

pour torpiller les festivités de l'Halloween, récemment importées des pays anglo-saxons pour des raisons largement commerciales, ou ils pourraient avoir commis leur forfait « par erreur », croyant que la fête avait déjà eu lieu.

La mairie avait en effet promis de redistribuer les cucurbitacées après le 1^{er} novembre.

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES ACTUELS ET AUX ANCIENS PROPRIÉTAIRES DE SÈCHEUSES À VÊTEMENTS WHITE-WESTINGHOUSE, KELVINATOR ET FRIGIDAIRE PORTANT DES NUMÉROS DE SÉRIE DIX CHIFFRES COMMENÇANT PAR 87, 88, FD-9 OU FD-0 (PROPRIÉTAIRES DE SÈCHEUSES)

DE L'AUTORISATION PROJETÉE D'UN RECOURS COLLECTIF EN COLOMBIE-BRITANNIQUE, DE LA MODIFICATION DE L'AUTORISATION DE RECOURS COLLECTIF EN ONTARIO ET DE LA MODIFICATION POUR L'APPROBATION D'UNE TRANSACTION EN ONTARIO AU QUÉBEC ET EN COLOMBIE-BRITANNIQUE CONCERNANT TOUS LES PROPRIÉTAIRES CANADIENS DE SÈCHEUSES

AVIS

- Cet avis s'adresse à tous les propriétaires actuels et à tous les anciens propriétaires de sècheuses à vêtements fabriquées par W.C.I. Canada Inc. («W.C.I.»), entre janvier 1987 et octobre 1990 sous les marques de commerce White-Westinghouse, Kelvinator et Frigidaire, portant des numéros de série à dix chiffres commençant par 87, 88, FD-9 ou FD-0 («sècheuse» ou «sècheuses»), qui sont résidents du Canada (les «propriétaires de sècheuses»).
- Trois (3) recours collectifs liés aux sècheuses sont pendants en Ontario, au Québec et en Colombie-Britannique. Les recours collectifs intentés en Ontario et au Québec ont été autorisés, mais le recours collectif intenté en Colombie-Britannique ne l'a pas été. Le recours collectif intenté en Ontario est Robert C. Campbell and Ethel Pryce c. W.C.I. Canada Inc., numéro du dossier de la Cour 18784/94 (Toronto). Le recours collectif intenté au Québec est Option Consommateurs (autrefois Association des consommateurs du Québec) et Gilbert Gagnon (autrefois Madeleine Lafortune) c. W.C.I. Canada Inc., numéro du dossier de la Cour 500-06-00009-940 (district de Montréal). Le recours devant la Cour suprême de Colombie-Britannique est Jack Uhryniuk c. W.C.I. Canada Inc., numéro du dossier de la Cour A-980452 (greffe de Vancouver).
- Le 10 décembre 2002, à 10 h. M. le juge Winkler de la Cour supérieure de justice de l'Ontario convoquera une audition dans le cadre du recours collectif de l'Ontario au Palais de justice, 361 University Avenue, Toronto (Ontario) Canada.
- À l'audition en Ontario, il sera demandé au tribunal de modifier l'autorisation du recours collectif pour y inclure tous les propriétaires de sècheuses de Terre-Neuve et du Labrador, de l'Île-du-Prince-Édouard, du Nouveau-Brunswick, de la Nouvelle-Écosse, du Manitoba, de la Saskatchewan, de l'Alberta, du Yukon, des Territoires du Nord-Ouest et du Nunavut (les membres du recours collectif à l'échelle nationale). On demandera aussi au tribunal d'approuver la transaction relative au recours collectif en Ontario et relative à tous recours semblables, individuels ou autres, dans les provinces et territoires susmentionnés. Les modalités générales de la transaction sont définies ci-dessous.
- Le 29 novembre 2002, à 9 h. M. le juge Denis Lévêque, convoquera une audition dans le cadre du recours collectif intenté au Québec au Palais de justice de Montréal, situé au 1, rue Notre-Dame Est, à Montréal (Québec) Canada, en salle 16.12.
- Lors de l'audition au Québec, il sera demandé au tribunal d'approuver la transaction relative au recours collectif intenté au Québec.
- Le 19 novembre 2002 à 9 h. M. Madame la juge Neilson de la Cour supérieure de Colombie-Britannique convoquera une audition relative au recours collectif intenté en Colombie-Britannique au 800 Smith Street, Vancouver (Colombie-Britannique) Canada.
- À l'audition en Colombie-Britannique, il sera demandé au tribunal d'autoriser le recours collectif et de nommer des représentants au recours collectif. Il sera également demandé au tribunal d'approuver la transaction relative au recours collectif de Colombie-Britannique.
- Si vous êtes propriétaire d'une sècheuse vos droits seront touchés. Vous pouvez vous opposer à la modification de l'autorisation du recours collectif intenté en Ontario, à l'autorisation du recours collectif intenté en Colombie-Britannique et à l'approbation de la transaction lors des auditions en suivant la procédure prévue ci-dessous.
- Si la transaction est approuvée, vous aurez la possibilité de vous en exclure à une date devant être fixée par les tribunaux ou de participer à la transaction en soumettant une réclamation conformément à ses modalités.

Modalités de la transaction

- Aux auditions, il sera demandé aux tribunaux d'approuver la transaction, comme étant équitable, satisfaisante, raisonnable et au meilleur des intérêts des propriétaires de sècheuses tel que recommandé par les conseillers juridiques au recours collectif.
- Les modalités de la transaction divulguées au public sont disponibles sur internet en français et en anglais à l'adresse suivante : <http://www.classaction.ca>. En résumé, les modalités de la transaction sont les suivantes :
 - La transaction s'effectue sans aucune admission de responsabilité de la part de W.C.I.;
 - Le montant total disponible en vertu de la transaction pour satisfaire les réclamations des propriétaires de sècheuses qui ont subi des dommages non prouvés ou qui présentent des réclamations «sommes» telles que vêtements brûlés (collectivement désignés «réclamants de catégorie C»), et ceux qui ont subi des dommages importants à des biens corporels autres que ceux contenus dans les sècheuses (les «réclamants de catégorie B») sera de 4,2 millions de dollars, moins tous les honoraires des conseillers juridiques aux recours collectifs, les débours et les taxes applicables (les «sommes» destinées au règlement). Si nécessaire, une somme supplémentaire de 300 000 \$ (les «sommes supplémentaires destinées au règlement») sera disponible pour satisfaire les réclamations de catégorie B;
 - Si les réclamations de catégorie B et de catégorie C auront droit en premier lieu, à un remboursement maximal de 150 \$, (les «droits à la première étape»);
 - Si, après le calcul des droits à la première étape, il y a des sommes excédentaires («sommes excédentaires de catégorie B»), ces sommes excédentaires de catégorie B seront utilisées pour payer la portion des réclamations de catégorie B qui excède les droits à la première étape (les «droits des réclamants de catégorie B à la deuxième étape»);
 - Dans la mesure où il manque de fonds disponibles pour payer les droits des réclamants de catégorie B à la deuxième étape, la défenderesse contribuera, au besoin, pour une somme supplémentaire maximum de 300 000 \$ au Plan (les «sommes supplémentaires destinées au règlement»);
 - S'il advient que la totalité des réclamations de catégorie B dépasse les sommes disponibles destinées au règlement, les réclamants de catégorie B seront remboursés au prorata des fonds disponibles;
 - Si les réclamations de catégorie B peuvent être payées en entier sans avoir recourus à aucune des sommes supplémentaires destinées au règlement, les réclamants de catégorie B pourront aussi recevoir de l'intérêt sur le plein montant de leurs réclamations de catégorie B;
 - Si, après le paiement de toutes les réclamations de catégorie B, y compris des intérêts, et le calcul des droits des réclamants de catégorie C à la première étape, il y a des sommes excédentaires («sommes excédentaires de catégorie C»), les réclamants de catégorie C auront tous droit à une somme équivalente à la totalité des sommes excédentaires de catégorie C divisée par le nombre de réclamants de catégorie C (les «droits des réclamants de catégorie C à la deuxième étape»). Les droits des réclamants de catégorie C à la deuxième étape seront ajoutés à ceux des réclamants de catégorie C à la première étape, et par la suite, le paiement de ces droits sera effectué aux réclamants de catégorie C;
 - Si, après le calcul de toutes les réclamations de catégorie B, y compris de la part d'intérêt, et le calcul des droits des réclamants de catégorie C à la première étape, il n'y a pas de sommes excédentaires de catégorie C, les droits des réclamants de catégorie C à la première étape seront payés et il est entendu que les réclamants de catégorie C ne pourront plus faire valoir de droits en vertu du Plan par la suite;
- Si, après le paiement des droits des réclamants de catégorie C à la deuxième étape, il y a des sommes excédentaires («sommes excédentaires») par exemple, à cause de chèques retournés ou non encaissés, les réclamants de catégorie C pourront recevoir une nouvelle distribution équivalente aux sommes excédentaires, moins les coûts de la distribution, divisée par le nombre de réclamants de catégorie C;
- M. le juge Winkler surveillera la mise en oeuvre de la transaction et pourra rendre toutes les ordonnances jugées nécessaires en vue de mettre en oeuvre et de faire respecter les dispositions de la transaction;
 - Les débours des demandeurs, les taxes applicables et les honoraires des conseillers juridiques des membres des recours collectifs seront déterminés par les tribunaux et remboursés à même la somme de 4,2 millions de dollars payée par la défenderesse;
 - Les propriétaires de sècheuses qui résident dans des provinces et des territoires canadiens autres que le Québec et l'Ontario, auront jusqu'à trente (30) jours à partir de la date de la publication du premier avis d'approbation du Plan (le «délai d'exclusion») pour s'inscrire au recours (et par conséquent du Plan) en envoyant un avis écrit d'exclusion à la défenderesse à l'adresse mentionnée ci-dessous. Aucun propriétaire de sècheuse ne pourra être autorisé à s'exclure après cette date;
 - Le Plan sera nul et sans effet, au gré de la défenderesse, si plus de 5 000 propriétaires de sècheuses qui résident dans les provinces et les territoires canadiens autres que le Québec et l'Ontario s'excluent du recours;
 - Sur approbation du Plan par les tribunaux, tous les propriétaires de sècheuse, excepté ceux qui se sont déjà exclus, ou ceux qui s'excluent conformément aux dispositions du Plan, seront liés par la transaction, qu'ils soumettent ou non une réclamation conformément à la transaction, ou que la réclamation soit ou non acceptée pour paiement;
 - À l'approbation du Plan, tout propriétaire de sècheuse qui ne s'est pas encore exclu ou qui ne s'exclut pas conformément aux dispositions du Plan et ses héritiers, représentants, personnels et cessionnaires ou les personnes morales ayant des liens avec lui et les personnes morales de son groupe, ses employés, mandataires, dirigeants, administrateurs, actionnaires, cessionnaires, successeurs et ayants cause présents et passés seront irrévocablement réputés avoir libéré W.C.I. de toutes les réclamations de quelque nature, y compris de toute réclamation reliée de quelque manière que ce soit ou découlant directement ou indirectement des sècheuses, et leur droit de faire valoir de telles réclamations sera définitivement prescrit;
 - Les propriétaires de sècheuses qui ne se sont pas encore exclus et ceux qui ne se sont pas conformés aux dispositions du Plan auront jusqu'à une date devant être fixée au plus tard six (6) mois après la dernière publication de l'avis d'approbation du Plan pour soumettre une réclamation visant à participer à la distribution des sommes destinées à la transaction;
 - Les propriétaires de sècheuses doivent soumettre un formulaire de réclamation certifiant qu'ils sont ou ont été des propriétaires de sècheuses et établissant leurs pertes en vue de participer à la distribution des sommes destinées à la transaction; et
 - Les formulaires de réclamation peuvent être obtenus :
 - en écrivant à :
Administrateur du programme relatif aux sècheuses :
866 Langs Drive
Cambridge, (Ontario)
N3H 2N7
 - en téléphonant à l'administrateur du programme relatif aux sècheuses au 1-800-863-2509; ou
 - par internet au <http://www.classaction.ca>.

Objections à l'autorisation et à la transaction

- Lors des auditions, les tribunaux étudieront toute objection par un propriétaire de sècheuse à la modification du recours collectif en Ontario, ou à l'autorisation de la Colombie-Britannique, ou à la transaction uniquement si, au plus tard cinq (5) jours ouvrables avant l'audition pour l'approbation :
 - une objection écrite est envoyée au conseiller juridique de la défenderesse :
W.C.I. Canada Inc.
a/s Heenan Blaikie SRL
1250 René-Lévesque Blvd.
Suite 2500
Montréal (Québec)
H3B 4Y1
 - à l'attention de Monsieur Christopher Atchison
Télécopieur : (514) 846-3427;
 - à l'un (1) des conseillers juridiques au recours collectif mentionné à la fin du présent avis.
 - Ceux qui s'objectent à la transaction doivent inclure dans leur objection écrite :
 - Leur nom, adresse, numéro de téléphone, numéro de télécopieur et leur adresse électronique;
 - Une déclaration relative à la nature et aux raisons de l'objection; et
 - S'ils ont ou non l'intention de comparaître à l'audition en personne ou par l'intermédiaire de leur conseiller juridique et, dans ce dernier cas, le nom, l'adresse, le numéro de téléphone, le numéro de télécopieur et l'adresse électronique du conseiller juridique.
 - Ceux qui ne s'objectent pas ne sont pas obligés de comparaître aux auditions ou de prendre quelque mesure ou de suivre quelque étape que ce soit pour indiquer leur volonté de participer à la transaction à ce moment.
- Avis futur**
- Si la transaction est approuvée, un avis supplémentaire sera publié donnant l'information relative aux procédures de réclamation. De plus, tout membre du recours collectif qui a participé au programme d'échange recevra un avis par courrier direct.
- Information supplémentaire et questions adressées aux conseillers juridiques des recours collectifs**
- Toute question reliée aux sujets abordés dans cet avis doit être adressée :
- Dans le cas des résidents du Québec à :**
Sylvestre Charbonneau Fafard
Avocats et conseillers juridiques
740, avenue Atwater
Montréal (Québec) H4C 2G9
À l'attention de :M. Jean-Pierre Fafard
Téléphone : (514) 937-2881
Télécopieur : (514) 937-6529
- Dans le cas des résidents de la Colombie-Britannique à :**
Poyner Baxter
Avocats et conseillers juridiques
#408 - 145 Chadwick Court
North Vancouver (British Columbia) V7M 3K1
À l'attention de :M. Kenneth Baxter
Téléphone : (604) 988-8321
Télécopieur : (604) 988-3632
- Dans le cas des résidents de toutes les autres provinces et territoires canadiens à :**
Siskind, Cromarty, Ivey & Dowler
Avocats et conseillers juridiques
690 Waterloo Street
P.O. Box 2520, Stn. B
London (Ontario) N6A 3V8
À l'attention de :Mme Dawn Sullivan
Téléphone : (519) 672-2121
Télécopieur : (519) 672-8065
- Le présent avis a été approuvé par la Cour supérieure de justice de l'Ontario, la Cour supérieure du Québec et la Cour suprême de Colombie-Britannique

LE PRIX EST BON!

C'EST LE TEMPS DE FAIRE VOTRE TRANSACTION DE L'ANNÉE!

Prenez rendez-vous pour un essai sur route et goûtez le plaisir qu'une Mini peut apporter dans votre vie.

Demandez à l'un des conseillers en vente de Mini Mont-Royal des précisions sur les taux de location spéciaux.

MINI Mont-Royal
Une division de BMW Canbec

LE SEUL CONCESSIONNAIRE MINI EXCLUSIF AU QUÉBEC

4220, boul. Saint-Laurent (angle Rachel)
(514) 289-MINI (6464)
www.montroyal.mini.ca

EN VOYAGE AVEC NOUS

Les mercredi et samedi dans

La Presse

VACANCES VOYAGE

Matelas et oreillers suédois

3077864

- Confectionné à partir d'un matériau unique, **TEMPUR** est un produit suédois approuvé par la NASA.
- L'un des 18 produits admis au Temple de la renommée de la technologie spatiale américaine
- Procure un sommeil plus profond, plus récupérateur en soulageant les points de pression.
- Idéal pour personnes stressées ou ayant des problèmes physiques (maux, articulaires, douleurs musculaires, etc.)

TEMPUR
MATÉLAS ET OREILLERS SUÉDOIS

Comme si vous flottiez dans l'espace!

NAHTAJO
MEUBLE ACCESSOIRES

Boutique **Tout pour le Dos**
Montréal QC
Tél. : (514) 383-1582
Sans frais : 1 800 268-1582
www.toutpourledos.com

LE SPA 4 ÉTOILES

Forfait Douceur pour une nuit à partir de 140 \$
(incluant massage à l'huile chaude)

Forfait Détente pour deux nuits à partir de 270 \$
(incluant massage à l'huile chaude et exfoliation)

Par personne, hébergement en occupation double, petit déjeuner chaque matin, accès à la piscine, au bain turquois, au sauna et à toute l'abondance des Laurentides.

MANOIR SAINT-SAUVEUR
HÔTEL DE VILLÉGIATURE 4 SAISONS

246, chemin du Lac Millette, Saint-Sauveur, Qc J0R 1R3

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

CHAMBRE SEULEMENT À PARTIR DE 64.50\$
Par pers., occ. double.

30786133A

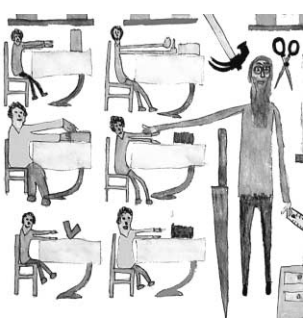
QUOI FAIRE CE WEEK-END

ADRESSEZ VOS COMMUNIQUÉS À : RUBRIQUE QUOI FAIRE, LA PRESSE, 7, RUE SAINT-JACQUES, MONTRÉAL (QUÉBEC) H2Y 1K9



La Bande Magnétique aux JMC

Voir Spectacles



Les 10 ans de la galerie Les Impatients

Voir Expositions



Les Mélodines à la PdA

Voir en concert

EN PLEIN AIR

>>> **Observation d'oiseaux.** La Société de biologie de Montréal offre une excursion au cimetière Mont-Royal, le dimanche 3 novembre. Rendez-vous à la station de métro Mont-Royal à 8h30. Apportez paire de jumelles et guide d'identification. Coût: 3\$. Rens.: 514 868-3278.

>>> **L'Association Monovie** organise une randonnée pédestre de 10 km dans les sentiers du mont Saint-Bruno, le samedi 2 novembre. Rendez-vous à 9h30, au chalet d'accueil du parc, 330, chemin des 25, à Saint-Bruno. Apporter un lunch. Coût: 2\$. Rens.: 514 388-9664.

>>> **Randonnées Plein Air** offre des marches de mise en forme, en groupe, tous les dimanches à 9h30. Départ au coin des avenues du Parc et du Mont-Royal (côté nord-ouest). Coût: 2\$. Rens.: 450 651-7317.

* HALLOWEEN *

>>> **Un carnaval de l'Halloween** se tient rue Sainte-Catherine et au parc Morgan (entre les rues Létourneux et William-David) dans l'est de Montréal, le jeudi 31 octobre à partir de 18h. Au programme: défilé avec les percussionnistes du groupe Le Bloco, marionnettes géantes du Théâtre sans Fil, danse du dragon, et *Le Royaume hanté* au parc Morgan. Activité gratuite. Rens.: 514 254-4242.

>>> **Une fête de l'Halloween** se tient au parc des *Joyeux Vikings*, le jeudi 31 octobre de 17h à 19h, rue Beaudry entre les rues Robin et Ontario, à Montréal. La fête se poursuit ensuite jusqu'à 21h, au Comité social Centre-Sud, 1710, rue Beaudry. Entrée libre. Rens.: 514 522-4053.

>>> **Le YMCA de Pointe-Saint-Charles** organise une fête de l'Halloween, avec Dj Tronik et divers artistes, le vendredi 1er novembre à 21h, au 255, rue Ash, Montréal. Entrée: 8\$. Rens.: 514 935-4711.

>>> **Le Centre communautaire Le Rendez-vous**, à Laval, organise le *Bal des masques*, samedi 2 novembre à 19h, au pavillon Bois Papineau (3235, boul. Saint-Martin Est). Danse et animation. Coût: 15\$, gratuit aux enfants de moins de 16 ans. Rens.: 450 689-0240.

>>> **Pépo enquête!** Le Grand bal des citrouilles au Jardin botanique présente une pièce de théâtre pour enfants de 4 à 8 ans, les samedi 2 et dimanche 3 novembre à 11h, 13h30, 14h30 et 15h30, au 4101, rue Sherbrooke Est métro Pie-IX. Laissez-passer gratuit disponible. Entrée au Jardin: 10\$, 7,50\$, 5\$. Rens.: 514 872-1400.

SPECTACLES

>>> **Le guitariste Jimmy James**, accompagnés de deux musiciens, présente un concert le vendredi 1er novembre à 20h30, au Centre culturel de l'arrondissement Verdun (5955, rue Bannantyne). Au programme: blues, rock, jazz et jazz fusion. Entrée: 5\$. Rens.: 514 765-7150.

>>> **La Bande Magnétique**, quintette vocal, présente un spectacle le samedi 2 novembre à 20h, à la maison des Jeunesses musicales du Canada, 305, avenue du Mont-Royal Est, Montréal. Au programme: madrigaux de la Renaissance jusqu'aux chansons populaires. Entrée: 15\$, 10\$. Rens.: 514 845-4108.

>>> **Le cabaret-théâtre du Vieux Saint-Jean** présente le groupe *Jeszcze Raz*, le jeudi 31 octobre à 18h, au 190, rue Laurier, Saint-Jean-sur-Richelieu. Musique du monde. Entrée: 5\$. Rens.: 1 888 443-3949.

>>> **Tangente** présente *Black American Psycho*, danse performance avec Nicholas Leicher, et *Hasta la proxima*, danse contemporaine avec Victor Quijada, les jeudi 31 octobre, vendredi 1er, samedi 2 novembre à 20h30 et dimanche 3 novembre à 19h30, au 840, rue Cherrier, Mon-

tréal. Entrée: 15\$, 13\$. Rens.: 514 525-1500.

>>> **La Pierre Angulaire** présente *Maux d'amour et choses grivoises*, avec Éric Michaud alias Ubert Sanspré dit Beloeil, le vendredi 1er novembre à 20h30, au 39, chemin des Loirs, à Saint-Élie-de-Caxton. Contes et légendes. Entrée: 10\$. Réservation nécessaire: 819 268-3393.

>>> **Le groupe Genticorum** présente une veillée traditionnelle de musique et de danse québécoise, le vendredi 1er novembre à 21h, à La Place à Côté, 4571, avenue Papineau, Montréal. Entrée: 5\$. Rens.: 514 273-0880.

>>> **Jazz nocturne.** La Chapelle historique du Bon-Pasteur présente le Jean Vanasse quartette, le ven-

>>> **Le Planétarium de Montréal** présente le spectacle *Du Big Bang... au Big Crunch*, du jeudi au dimanche à 20h30, jusqu'au 17 novembre, au 1000, rue Saint-Jacques, métro Bonaventure. Entrée: 6,50\$, 5\$, 3,25\$. Rens.: 514 872-4530.

ACTIVITÉS EN FAMILLE

>>> **La Cinémathèque québécoise** présente *Pour les tout-p'tits*, cinq films d'animation, dont *Opération Coucou*, *Le Joyeux Cirque* et *Crac*, le samedi 2 novembre à 11h (au 335, boul. de Maisonneuve Est, métro Berri-UQAM). Entrée: 5\$, 2,50\$. Rens.: 514 842-9768.

>>> **Le Centre culturel de Pointe-Claire, Stewart Hall**, présente une exposition interactive pour toute la famille sur divers secteurs des



Jimmy James au Vendredi Blues

Jimmy James est un véritable performer de la guitare, un chanteur et un auteur-compositeur dont les années de métier n'ont pas éliminé l'authenticité ni le plaisir de jouer; accompagné des musiciens Cliff Gelfand et Denis Courchesne, il donne un spectacle demain au Centre culturel de l'arrondissement Verdun. Voir à la section Spectacles.

dredi 1er novembre à 22h, au 100, rue Sherbrooke Est, Montréal. Entrée libre. Rens.: 514 872-5338.

>>> **Le Centre Leonardo da Vinci** présente *Le Cri*, un spectacle du Ballet Flamenco Arte de Espana, le samedi 2 novembre à 20h, au Théâtre Saputo, 8370, boul. Lacordaire, arrondissement Saint-Léonard. Entrée: 13\$. Rens.: 514 328-8400.

>>> **Le Lion d'or** présente les groupes Blueberry Blues, Mean Town Blues Band et Riverside Blues, le samedi 2 novembre à 20h30, au 1676, rue Ontario Est, Montréal. Entrée: 15\$. Réservation: 514 844-2172.

>>> **Sutton en Blues** présente Catfish, le samedi 2 novembre à 20h30, à l'Auberge des Appalaches, 234, rue Maple, à Sutton. Entrée: 15\$, 12\$. Rens.: 450 538-5799.

>>> **Le Va-et-Vient** présente *Jacques Rochon chante Regiani*, le samedi 2 novembre à 21h30, au 3706, rue Notre-Dame Ouest (métro Lionel-Groulx). Entrée: 7\$. Rens.: 514 940-2330.

>>> **Le Duo Fortin et Léveillé, guitaristes**, présente un concert, le dimanche 3 novembre à 11h, à l'auditorium du Centre culturel Vanier, 15, boul. Maple, à Châteauguay. Au programme: Coltrane, Reinhardt et Lagrene. Entrée: 15\$, 8\$. Rens.: 450 698-3100.

>>> **Le Théâtre La Petite Licorne** présente *Zoo Story* de Edward Albee, avec Stéphane Archambault et Charles Préfontaine, le dimanche 3 novembre à 15h, au 4559, avenue Papineau, Montréal. Produit par le Théâtre Alambic. Entrée: 15\$. Réservation: 514 523-2246.

sciences, présentée par l'Université Concordia, les samedi 2 et dimanche 3 novembre de 10h à 17h (au 176, chemin du Bord-du-Lac). Entrée libre. Rens.: 514 630-1220.

>>> **Les Petites Tounes.** Le Centre Marcel-Dulude de Saint-Bruno présente un spectacle musical pour les enfants de 3 à 10 ans, le dimanche 3 novembre à 13h30, au 530, boul. Clairevue Ouest, Saint-Bruno. Entrée: 8\$. Rens.: 450 441-8393.

>>> **La SMCQ Jeunesse** présente *Le Piano muet*, de Gilles Vigneault et Denis Gougeon, théâtre et musique pour les enfants de 4 à 10 ans, le dimanche 3 novembre à 14h, au théâtre Outremont, 1248, rue Bernard Ouest, Outremont. Entrée: 10\$. Rens.: 514 495-9944.

>>> **Le Théâtre de la Ville** présente *Maïta*, pièce de théâtre pour les enfants de 8 à 12 ans, le dimanche 3 novembre à 15h, salle Jean-Louis-Millette (180, rue de Gentilly Est, Longueuil). Entrée: 10,25\$, 8,25\$. Rens.: 450 670-1616.

>>> **Le Musée des beaux-arts** offre un atelier sur l'art du portrait (avec photocopier et pastel à l'huile), les samedis et dimanches jusqu'au 24 novembre à 13h, 14h30 et 16h (1380, rue Sherbrooke Ouest, Montréal). Entrée libre. Rens.: 514 285-2000.

>>> **Le Centre des sciences** présente l'exposition interactive *Communication... Techno Cool!* et offre l'exploration ludique des salles *Eurêka!* et *Technocité*, du mardi au dimanche de 10h à 17h (situé au quai King Edward dans le Vieux-Port de Montréal). Coût: 10\$, 9\$, 7\$. Rens.: 514 496-4724.

EN CONCERT

>>> **Les Mélodines**, à la Place des Arts, présentent Lise Daoust, flûte, et Louise Bessette, piano, le jeudi 31 octobre à 12h, au studio-théâtre, 175, rue Sainte-Catherine Ouest, métro Place-des-Arts. Au programme: Mozart, Lorraine Desmarais et Scott Joplin. Coût: 5\$, 11,75\$. Rens.: 514 842-2112.

>>> **Désir d'absolu**, *Chants d'une mémoire qui voyage*, avec Suzy Tremblay, Mario Saint-Amant et trois musiciens, le samedi 2 novembre à 20h, à l'église Saint-Viateur, 183, rue Bloomfield, Outremont. Entrée: 15\$, 10\$. Rens.: 514 273-8576.

>>> **Sonnez les matines** présente un quatuor à corde formé de jeunes musiciens, le dimanche 3 novembre à 10h, à la chapelle du Foyer Saint-Antoine, 150, rue Grant, à Longueuil. Au programme: Vivaldi, Handel, Telemann, Boccherini, Fauré, etc. Entrée libre. Rens.: 450 646-8610.

>>> **Le duo Lépine**, violoncelliste et piano, présente un concert de musique russe, le dimanche 3 novembre à 14h, au Centre culturel Henri-Lemieux, 7644, rue Édouard, à La-Salle. Au programme: Roskov, Miaskovsky et Chostakovitch. Entrée: 15\$. Rens.: 514 367-6351.

CAMPUS

>>> **L'Orchestre symphonique de McGill** présente un concert avec Eva Kozma, violon, les vendredi 1er et samedi 2 novembre à 20h, salle Pollack, 555, rue Sherbrooke Ouest, Montréal. Au programme: Beethoven, Holbrook et Strauss. Entrée: 10\$. Rens.: 514 398-4547.

>>> **Concert instrumental** du Cercle des étudiants en composition de la faculté de musique de l'Université de Montréal, le vendredi 1er novembre à 20h, au 200 avenue Vincent-d'Indy, salle B-484 (métro Édouard-Montpetit). Entrée libre. Rens.: 514 343-6427.

>>> **Le Conservatoire de musique de Montréal** présente un récital de Thomas Williams, Eva Svensson, violons, et Élise Desjardins piano, le dimanche 3 novembre à 15h30, Chapelle historique du Bon-Pasteur (100, rue Sherbrooke Est). Au programme: Milhaud, Moussorgski et Grieg. Entrée libre. Rens.: 514 873-4031.

>>> **Le Centre d'exposition de l'Université de Montréal** présente *Pierre Granche: architecturer le site. Oeuvres, fragments et témoins 1973-1997*, jusqu'au 7 novembre, aux heures régulières d'ouverture (au 2940, chemin de la Côte-Sainte-Catherine, métro Université-de-Montréal). Entrée libre. Rens.: 514 343-6111, poste 4694.

>>> **La Galerie de l'UQAM** présente l'exposition *Le Monde en chantier*, oeuvres de Alain Païement, jusqu'au 23 novembre, du mardi au samedi, de 12h à 18h, au 1400, rue Berri, salle J-R120, métro Berri-UQAM. Entrée libre. Rens.: 514 987-8421.

EXPOSITIONS

>>> **La galerie Les Impatients**, présente une exposition rétrospective à l'occasion de son 10e anniversaire, à l'édifice du Bon-Pasteur, 100, rue Sherbrooke Est, au 4e étage, à Montréal. Oeuvres sur papier de petit et grand format, et oeuvres tridimensionnelles. Entrée libre. Rens.: 514 842-1043.

>>> **Le Centre canadien d'architecture** présente *Herzog & de Meuron: archéologie de l'imaginaire*, pièces d'archives et oeuvres d'art de ces architectes suisses, du mardi au dimanche de 11h à 18h (le jeudi de 11h à 21h), au 1920, rue Baile, Montréal. Coût: 6\$, 4\$, 3\$, gratuit enfants de 12 ans et moins. Rens.: 514 939-7026.

>>> **La Bibliothèque nationale du Québec** présente *Notre passion: l'estampe*, oeuvres provenant des collections des membres de la Société des collectionneurs d'estampes de Montréal, jusqu'au 9 novembre, du mardi au samedi de 9h à 17h (au

1700, rue Saint-Denis, métro Berri-UQAM). Entrée libre. Rens.: 514 873-1100

>>> **Le Centre d'histoire de Montréal** présente *Min Zamaan — Depuis longtemps*, photographies, documents, objets familiaux, souvenirs sur la présence syrienne-libanaise à Montréal entre 1882 et 1940, du mercredi au dimanche de 10h à 17h (335, place d'Youville). Tarifs: de 4,50\$ à 3\$. Rens.: 514 872-3207.

>>> **Espace Verre** présente *Préface/Preview* oeuvres des enseignants du Centre des métiers du verre du Québec, du lundi au vendredi de 9h à 17h, au 1200, rue Mill, Montréal. Entrée libre. Rens.: 514 933-6849.

DANS LES MUSÉES

>>> **Le Musée des beaux-arts** présente *Richelieu: l'art et le pouvoir*, peintures, sculptures, dessins et gravures, du mardi au dimanche de 11h à 18h (le mercredi jusqu'à 21h), au pavillon Jean-Noël Desmarais, 1380, rue Sherbrooke Ouest, Montréal. Coût: 12\$, 6\$, 3\$. Rens.: 514 285-2000.

>>> **Le Musée d'art contemporain** présente *Sam Taylor-Wood*, photographies et installations vidéo, *Alexandre David*, sculptures, et *Place à la magie*, 50 oeuvres réalisées par les figures-clés de l'art contemporain, du mardi au dimanche de 11h à 18h (mercredi de 11h à 21h), au 185, rue Sainte-Catherine Ouest, métro Place-des-Arts. Coût: 6\$, 4\$, 3\$. Rens.: 514 847-6226.

>>> **Le Musée des beaux-arts de Sherbrooke** présente *Chefs-d'oeuvre post-impresionnistes du Musée des beaux-arts du Canada*, tableaux de van Gogh, Gauguin, Cézanne, Matisse, etc., jusqu'au 24 novembre, aux heures régulières d'ouverture du Musée (241, rue Dufferin, à Sherbrooke). Coût: 8\$, 6\$. Rens.: 819 821-2115.

>>> **Le Musée d'art de Joliette** présente *La Mécanique des fluides* oeuvres de Jean Noël, *Ici et là*, oeuvres de Jérôme Fortin, *Revoir Riopelle*, ainsi que les expositions permanentes, du mercredi au dimanche de 12h à 17h, au 145, rue Wilfrid-Corbeil, Joliette. Coût: 4\$, 3\$, 2\$. Rens.: 450 756-0311.

>>> **Le musée McCord** présente *Naviguer sur le canal de Lachine 1825-1960, Trésors de la forêt: le bois et l'écorce dans les traditions autochtones, et Lui — la mode au masculin*, aux heures régulières d'ouverture, au 690, rue Sherbrooke Ouest, Montréal. Coût: 9,50\$, 7\$, 5\$, 3\$. Rens.: 514 398-7100.

>>> **Le Musée des ondes Emile Berliner** présente *50 ans de télévision à Montréal*, les vendredis, samedis et dimanches de 14h à 17h, au 1050, rue Lacasse (métro Place Saint-Henri), Montréal. Coût: 3\$, 2\$. Rens.: 514 932-9663.

DIVERS

>>> **L'École nationale de cirque** tient une journée *porte ouverte* le samedi 2 novembre de 10h à 15h, à l'intention des candidats intéressés par des études en arts du cirque (au 417, rue Berri, métro Champ-de-Mars). Séances d'information sur les programmes, visite des studios d'entraînement, etc. Entrée libre. Rens.: 514 982-0859.

>>> **Amarrages sans frontières** offre une visite commentée intitulée, *Visite à la mosquée*, sensibilisation à l'islam et aux communautés arabes de Montréal, le dimanche 3 novembre à 10h. Rendez-vous au métro d'Iberville, sortie Sud. Coût: 13\$, 11,50\$. Réservation nécessaire: 514 272-7049.

>>> **Collecte de vélos.** Cyclo Nord-Sud organise une collecte de vélos usagés pour les pays du Sud de l'hémisphère, le dimanche 3 novembre de 10h à 13h, au collège de Maisonneuve, 2701, rue Nicolet, Montréal (métro Pie-IX). Don de 10\$ suggéré pour les frais de transport. Reçu d'impôt offert pour la valeur du vélo et du don en argent. Rens.: 514 253-9898.

Recherche et textes: André Cloutier

FAMILLE



COLLAGE

Sortie de la semaine

DE LA MUSIQUE contemporaine pour les enfants ? Non, non, ne sautez pas tout de suite au prochain paragraphe et accrochez-vous plutôt au nom de... Gilles Vigneault. Oui, Gilles Vigneault qui a écrit le très beau conte *Le Piano muet*, mis en musique par le compositeur Denis Gougeon pour la Société de musique contemporaine du Québec. Depuis sa création en



Gilles Vigneault

1995, ce classique couronné de prix relate l'histoire du petit Lucas, 8 ans, qui se demande pourquoi, oui, pourquoi le piano du salon est-il toujours fermé, verrouillé, muet ? Interprété par l'excellent Ensemble de la SMCQ, ce beau spectacle entreprend une tournée dans l'île de Montréal, et son premier arrêt est le Théâtre Outremont, dimanche, 3 novembre, à 14h, à l'intention des 5 à 9 ans. Le coût des billets ? 8,56 \$, taxes incluses. Le théâtre Outremont est situé au 1248, avenue Bernard Ouest. Informations : (514) 495-9944 ou www.theatreoutremont.ca/outremont

Citation de la semaine

KIANA, 6 ANS, ET MIKA, 4 ans, supplient leur grand-mère de se remarier. « Mais pourquoi ? » s'étonne la grand-mère. « Parce qu'on pourrait être tes petites demoiselles de bonheur ! » (envoyé par Mme Andrée Lebel).

Publication de la semaine

DANS LA LIVRAISON de novembre du mensuel *Montreal Families* (publication gratuite en anglais, à laquelle on peut s'abonner si elle n'est pas distribuée dans son quartier) : survivre au suicide de son enfant, la nourriture pour bébé bio congelée, la liste des « journées portes ouvertes » des écoles privées, des ouvrages à l'intention des adolescents en détresse, un calendrier d'activités familiales pour novembre et décembre, une nouvelle section « Petites annonces » et, bien sûr, des dizaines de publicités bien pratiques si on cherche un masseur d'enfant, une boutique de vêtements rigolos ou une personne-ressource parce que son enfant est victime d'intimidation ! Informations : (514) 487-8881 ou mtlfam@aol.com. L'abonnement coûte 21,39 \$, taxes comprises.



Photo ROBERT SKINNER, La Presse

L'enfant et l'animal, une relation d'affection.

Livres de la semaine

OFFRIR UN ANIMAL à un enfant, ça semble banal. Ce qui ne l'est jamais, ce sont les liens qui se nouent entre les enfants et les animaux de la maison. Pour mieux comprendre ces liens, les favoriser ou les remettre en question selon les circonstances, le chercheur Hubert Montagner vient de publier un ouvrage fascinant, *L'Enfant et l'Animal — Les émotions qui libèrent l'intelligence*. En 288 pages, l'auteur retrace l'histoire de cette rencontre entre humains et animaux, puis se penche sur ce que les êtres à poil et à plumes peuvent apporter au développement de l'enfant, à la maison, mais aussi à la garderie, à l'hôpital, etc. C'est bien écrit, bourré d'informations, et les adultes qui le liront en tireront autant de profits que les enfants. Le seul sujet qui n'est pas vraiment abordé ? Le choix d'un animal quand un petit est allergique au poil ! *L'Enfant et l'Animal* d'Hubert Montagner, éditions Odile Jacob, 39,95 \$.

— Marie-Christine Blais
collaboration spéciale

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



Photo ROBERT MAILLOUX, La Presse

C'est la deuxième année que Catherine Brunet (la Charlotte du *Monde de Charlotte*) prête son visage et son nom à la campagne de l'UNICEF.

Un bonbon avec ça ?

Catherine « Charlotte » Brunet passe l'UNICEF ce soir

MARIE-CHRISTINE BLAIS
collaboration spéciale

POUR DES MILLIERS de téléspectateurs fidèles du *Monde de Charlotte* (tous les mercredis, 19h30, à Radio-Canada), elle s'appelle Charlotte Ducharme-Langevin et elle a 10 ans. Mais pour son papa, sa maman (qui est aussi son imprésario), son frère Patrick et compagnie, elle est Catherine, Catherine Brunet, qui a fêté ses 12 ans hier. Et toute comédienne qu'elle est, elle passera ce soir l'Halloween comme tous les autres enfants. Enfin, comme presque tous les autres enfants puisque que Catherine est également porte-parole de l'UNICEF.

Aussi, ce soir, va-t-elle passer de porte en porte dans son quartier, costumée ET sa tirelire de l'UNICEF bien en vue. C'est la deuxième année que la toute jeune fille prête son visage et son nom à la campagne de l'UNICEF, histoire d'encourager 500 000 jeunes petits Québécois déguisés à prendre avec eux leur tirelire de carton orange et de motiver tous ceux qui donneront des bonbons à verser également quelques sous dans ladite tirelire.

Catherine a un horaire très rempli : elle travaille cinq jours, soit deux jours de répétition et trois jours de tournage, par semaine, tout en étudiant (après une première année où elle a été à l'école régulière, puis une seconde année où elle a suivi des cours à la fois à l'école et avec un professeur à la maison, elle n'a désormais que des cours privés). Malgré cela, la jeune comédienne s'est donnée à fond pour soutenir l'UNICEF.

Pourquoi cet organisme plutôt qu'un autre ? « Parce qu'ils sont les premiers à

me l'avoir demandé, répond en riant Catherine, mais aussi parce que je trouve que c'est une super belle cause », ajoutait-elle plus sérieusement. Aussi a-t-on vu Catherine Brunet successivement au Jardin botanique, où il fallait faire pencher une balance portant une tirelire d'un côté et une citrouille de l'autre (on a ainsi ramassé plus de 3000 \$) ; à Sainte-Annes-Plaines dans le cadre du Festival de l'Halloween où l'organisme avait monté une tente de sensibilisation à l'intention des enfants ; enfin, dans une vidéo d'information où Catherine expliquait la nécessité de participer à la campagne de fonds aux écoliers du primaire.

Fiou ! Un bonbon avec ça ? « Eh bien, je pense que c'est vraiment important qu'on en parle, explique simplement Catherine. Ça prend juste 80 cents pour acheter 72 bâtons de craie pour une classe. Et juste un dollar pour acheter trois sachets de semence de laitue pour des potagers d'école. » Or, les potagers d'école sont souvent une des principales sources d'alimentation des enfants de certains pays démunis. Depuis la première campagne de l'UNICEF en 1955, on estime que 75 millions de dollars ont été ramassés au pays, 75 millions qui ont été distribués dans plus de 150 pays — au printemps dernier, les dons de l'UNICEF ont ainsi aidé 1,25 million d'enfants afghans à retourner en classe, notamment de nombreuses petites filles. Cette année, l'objectif québécois de la 47^e campagne est d'un million de dollars.

Halloween 2002

Au-delà de son soutien à l'UNICEF, l'Halloween 2002 est un peu particulière pour Catherine : c'est la première fois que

sa grand-mère n'a pas eu le temps de lui confectionner un costume, tant l'horaire de tout le monde est chargé. Au fil des ans, grand-maman a transformé sa petite-fille en Esméralda, en clown, en Garfield, en Ninja Turtle, en princesse... Mais bon, cette fois-ci, il faudra se résoudre à acheter ou louer un costume. Qu'à cela ne tienne, Catherine entend bien passer l'Halloween avec ses amis Bianca (Gervais) et Émile (Mailhot), qui jouent respectivement sa soeur Karine et son frère Éric dans *Le Monde de Charlotte*. Son « vrai » frère Patrick, 10 ans, devrait également être de la partie.

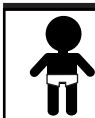
C'est d'ailleurs avec Patrick que Catherine joue au soccer et au hockey (Patrick fait également partie d'une équipe de niveau Atome BB). Et quand *Le Monde de Charlotte* prendra fin, si elle compte bien continuer sa carrière de comédienne, Catherine espère aussi avoir plus de temps pour jouer au hockey, dont elle raffole... à titre de gardien de but.

Pour le moment, elle doit réduire ses apparitions devant le filet... pour multiplier celles devant la caméra. Après tout, c'est bien en raison du travail acharné de toute l'équipe si *Le Monde de Charlotte* a reçu quatre trophées Gémeaux il y a quelques semaines (dont celui de meilleur téléroman).

Ce soir, toutefois, Catherine fera comme tout le monde de moins de 14 ans : elle se déguisera et quètera des bonbons. « C'est surtout pour le plaisir de me costumer que je passe l'Halloween, conclut-elle, parce que je ne mange que la moitié des bonbons, je jette ou je donne les autres. Mais j'espère quand même qu'on va me donner beaucoup de bonbons « Nerds » (petits bonbons acidulés), ce sont mes préférés ! »

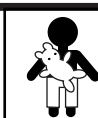
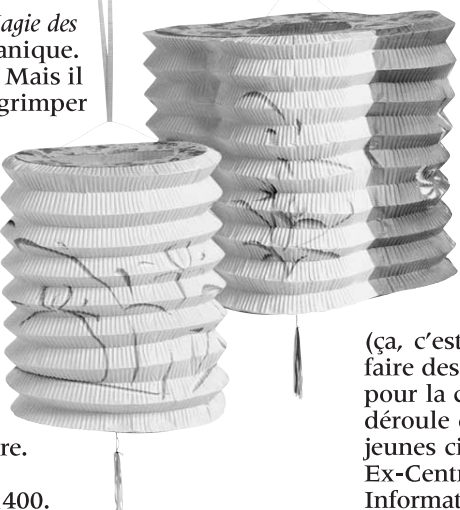
Pour connaître les activités de l'UNICEF : www.unicef.ca, puis clic sur le bouton Français.

Quand *Le Monde de Charlotte* prendra fin (...), Catherine espère aussi avoir plus de temps pour jouer au hockey...



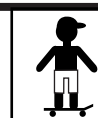
BAMBINS

C'EST LE tout dernier week-end de *La Magie des lanternes* au jardin de Chine du Jardin botanique. Bon, c'est vrai, il ne fait pas chaud, chaud. Mais il suffit de marcher un peu plus vite, de grimper plus rapidement la belle colline artificielle du jardin... et aussi de s'habiller chaudement pour apprécier la beauté des lieux, illuminés par des centaines de lanternes, sans oublier les dizaines de petits bateaux qui flottent sur l'étang. La bonne nouvelle (du moins, si on est optimiste!), c'est qu'il fait maintenant noir plus tôt et qu'on peut donc s'y présenter dès 18h en compagnie des plus petits. Le chocolat chaud, de retour à la maison, n'en sera que meilleur. *La Magie des lanternes* se termine le 3 novembre. Le Jardin botanique est situé au 4101, rue Sherbrooke Est. Informations : (514) 872-1400.



ENFANTS

DEPUIS MAINTENANT quatre ans, le cinéma Ex-Centris présente des films pour enfants de grande qualité tous les dimanches, à 11h. Au programme dimanche ainsi que le 10 novembre: *Régina* de Maria Sigurdardottir. L'argument de ce long métrage de 95 minutes est à la fois réaliste et fantaisiste puisque Régina, une jeune Islandaise de 11 ans, se rend compte qu'elle a le pouvoir de transformer la réalité quand elle se met à chanter (ça, c'est la partie fantaisiste). Aussi décide-t-elle d'en profiter pour trouver un amoureux à sa mère (ça, c'est très réaliste)! Le problème, c'est qu'elle doit faire des chansons qui riment et qu'elle n'est pas douée pour la chose... Cette comédie musicale rigolote, qui se déroule dans des décors couleur bonbon, s'adresse aux jeunes cinéphiles en herbe de 7 ans et plus. Le cinéma Ex-Centris est situé au 3530, boulevard Saint-Laurent. Informations : (514) 847-2206.



ADOS

PIERRE AVEZARD est né en 1909 à moitié aveugle, quasi sourd et muet. On le considère donc comme l'innocent du village et on lui confie la garde des vaches. En observant la nature, les êtres humains et le monde qui change autour de lui, le petit Pierre va peu à peu concevoir une espèce de manège tout à fait fabuleux dont la mécanique, encore aujourd'hui, subjugue même les ingénieurs — car ce manège existe toujours, dans le parc de la Fabuloserie, en France. C'est à partir de la vie de Pierre Avezard que la dramaturge Suzanne Lebeau a écrit, à l'intention des 9 à 13 ans, la pièce *Petit Pierre*, présentée à la Maison Théâtre de Montréal demain soir à 19h30, ainsi que les 3, 9 et 10 novembre, à 15h (245, Ontario Est). *Petit Pierre* sera également au Centre culturel de Belemil le 17 novembre, à 15h. Informations : (514) 288-7211, poste 1.

Marie-Christine Blais
collaboration spéciale

PUB

Législatives américaines: tous les coups sont permis

Agence France-Presse

LOS ANGELES — À moins d'une semaine des élections législatives aux États-Unis, les hommes politiques américains décuplent l'agressivité de leurs campagnes publicitaires télévisées, ne reculant devant aucun coups bas.

Dans une avalanche vertigineuse de messages plus virulents les uns que les autres, certains candidats se sont accusés mutuellement de manipulations financières douteuses, l'un accusant son adversaire d'être un « charlatan homosexuel » tandis qu'un autre comparait son adversaire à un animal de cirque faisant le beau pour s'attirer les faveurs du monde des affaires. Deux candidats ont même laissé entendre, à travers des montages d'images suggestives, des liens entre leurs adversaires et les ennemis publics numéro un aux États-Unis, soit Oussama ben Laden et Saddam Hussein en personne!

« Nous assistons à une des campagnes les plus violentes et les plus agressives depuis des années », estime Darrell West, professeur de politique américaine à l'Université Brown.

« Les candidats n'hésitent pas à frapper en dessous de la ceinture et à s'attaquer aux failles de leurs adversaires, car cette année, le contrôle du Sénat et de la Chambre pourrait se jouer à quelques centaines de voix près dans quelques États », explique-t-il.

Plus la bataille est serrée, plus ce phénomène s'accroît. La campagne la plus violente concerne l'État du New Jersey, où 82 % des publicités ont été négatives, devant le Colorado et l'Iowa, selon le Wisconsin Advertising Project, qui analyse les publicités politiques.

Le sénateur Robert Torricelli y a finalement renoncé à briguer un nouveau mandat, après avoir avoué qu'il avait accepté des cadeaux luxueux d'un homme d'affaires.

Mais si cette campagne a été la plus dure sur le plan statistique, le degré de vitriol a atteint des niveaux inédits en Géorgie, dans le Montana et dans Dakota du Sud.

En Géorgie, le républicain Saxby Chambliss s'est servi d'images de ben Laden et de Saddam Hussein dans une publicité s'attaquant au patriotisme de l'ancien combattant Max Cleland. La publicité dénonce Cleland pour n'avoir pas voté en faveur du projet de ministère de la Sécurité intérieure du président Bush, assimilant toute opposition à Bush à un ralliement aux « forces du mal ». Scandalisé par cette campagne, Cleland a répliqué en présentant Chambliss comme un toutou prêt à tout pour s'attirer les faveurs de géants de l'industrie pharmaceutique.

Dans le Dakota du Sud, théâtre d'une des campagnes les plus incertaines et onéreuses du pays, le sénateur démocrate Tim Johnson utilise aussi la figure menaçante du dirigeant irakien en fond visuel pour dénoncer son opposant John Thune, qui a osé refuser de voter pour certains programmes d'armement. Dans le Montana, le républicain Mike Taylor avait brièvement abandonné sa campagne sénatoriale quand son opposant l'avait accusé de corruption. Mais, plus accablant encore, une publicité, censée suggérer de façon subliminale son homosexualité présumée, le montre en train de masser le visage d'un client à l'époque où il dirigeait une entreprise de produits de beauté.

Les candidats reconnaissent la capacité de nuisance de ces publicités. « Si la moitié de ce que dit mon adversaire à mon égard était vrai, même moi, je ne voterais pas pour moi », a déclaré le sénateur de l'Arkansas Tim Hutchinson. Mais tandis que les hommes politiques mènent campagne sur les ondes — avec une efficacité toute relative, selon les experts —, les vrais gagnants de cette bagarre sont les chaînes locales de télévision, qui espèrent engranger un milliard de dollars d'ici le 15 novembre.

BEAUTÉ

à la baie

LANCÔME

PARIS

plus que 4 jours!



PRIME

Avec tout achat de 27 \$* ou plus de produits Lancôme, vous recevrez cette prime irrésistible dans votre choix de couleurs préférées.

ROUGE ATTRACTION

Couleur virtuose longue tenue

COLOUR FOCUS ET BLUSH SUBTIL

Duo d'ombres finesse et tenue record et Poudre blush délicat - non gras

JUICY TUBES

Gloss lèvres ultra brillant - ton Fizz

BI-FACIL

Démaquillant double action pour les yeux, 60 ml

MIRACLE

Eau de parfum, 5 ml

IMPACTIVE

Soin triple performance hydratant, sublimateur, stimulant, 15 ml

POCHETTE À COSMÉTIQUES



Choisissez vos couleurs!

NOUVEAU! IMPACTIVE

Soin triple performance hydratant sublimateur stimulant



Pour aller au-delà de l'hydratation, les laboratoires Lancôme ont inventé une toute nouvelle génération de soins quotidiens qui offrent à votre visage une triple performance hydratante, sublimatrice et stimulante en un seul soin.

Résultats : immédiatement, votre peau est incroyablement soyeuse et radieuse, le teint est uniformisé. Toute la journée, votre peau demeure incroyablement douce et souple. Jour après jour, votre peau est revitalisée, son futur est préservé.

Impactive crème, 50 g 55 \$
Impactive fluide, 50 ml 55 \$

*Avant les taxes. En vigueur jusqu'au 3 novembre 2002, tant qu'il y en aura. Une prime par personne. Ne peut être combinée à aucune autre offre spéciale.

la Baie encore plus



OBTENEZ JUSQU'À 50 % PLUS DE POINTS* EN UTILISANT CONJOINTEMENT VOTRE CARTE DE CRÉDIT HBC ET VOTRE CARTE PRIMES HBC.

*Certaines exceptions s'appliquent. Précisions en magasin.



PROBLÈMES FISCAUX? PLACE AUX SOLUTIONS DE PLACEMENT!

Pour profiter de notre solution fiscale avantageuse.

1-866-280-3077
www.groupeinvestors.com



DES SOLUTIONS À VOTRE MESURE™



MC Marques de commerce de Groupe Investors Inc. Utilisation sous licence par les sociétés affiliées. Les Services Investors Limitée, cabinet de services financiers au Québec et Services Financiers Groupe Investors Inc. ailleurs au Canada. Les fonds de Société de fonds Groupe Investors Inc. sont offerts uniquement par voie de prospectus, par l'entremise de Les Services Investors Limitée, et de Services Financiers Groupe Investors Inc. Tout investissement dans un fonds de placement peut donner lieu à des commissions de vente et de service, ainsi qu'à des frais de gestion et autres. Il est important de lire le prospectus d'un fonds avant d'y investir. Les fonds de placement ne sont pas des placements garantis; leur valeur fluctue régulièrement et le rendement passé n'est pas garant du rendement futur.