



# ACTUEL

Je t'aime moi non plus  
 < Analyse comparée d'une peine d'amour Page 3

Le Vin  
 Des vins parfaits Page 5

La Presse

CAHIER F | LA PRESSE | MONTRÉAL | SAMEDI 12 AVRIL 2003

## LEUR PREMIÈRE FOIS

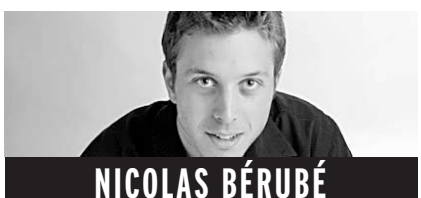


Photo VANOH DEMERS, La Presse ©

De gauche à droite: Maxime Gagnon Smith, Alexis Beaudet et Valérie Leclerc causent politique avec notre journaliste. «Voter, c'est important, mais disons que ce n'est pas l'événement le plus excitant au monde.»

Ils ont 18 et 19 ans, et ils le feront pour la première fois lundi. Ils y pensent depuis longtemps, ils en discutent souvent entre eux. À la demande de *La Presse*, ils ont accepté de parler de l'espoir qui les anime, mais aussi des craintes et des inquiétudes qu'ils ressentent à l'aube de cet événement tant attendu. Car, pour eux, voter pour la première fois n'est pas une tâche à prendre à la légère.

en a beaucoup qui sont totalement désintéressés de la politique. Les gens disent : «Je vais voter pour lui parce que j'y aime la face.» Ce n'est pas très sérieux. C'est un champ de roseaux, le Québec. Quand le vent souffle un peu, tout le monde penche du même bord.



NICOLAS BÉRUBÉ

nberube@lapresse.ca

**S**tar Académie. Guerre du Vietnam. Téléphonie cellulaire. Baby-boomers. Réunissez trois jeunes qui voteront pour la première fois lundi, et les chances sont bonnes pour que les thèmes abordés dépassent largement le cadre de la politique provinciale.

C'est en tout cas ce qui s'est produit jeudi dernier lorsque Maxime Gagnon Smith (de L'Île-Perrot), Valérie Leclerc (de Villeray) et Alexis Beaudet, (de Berthierville) se sont réunis en table ronde à *La Presse*. Ils ont parlé de leur vision de la politique québécoise, mais aussi de l'apathie qu'ils sentent chez leurs concitoyens, de la société de consommation qui pèsent sur eux, et de leur vie qui va trop vite en général.

Maxime et Alexis étudient en «Questions internationales» au cégep du Vieux-Montréal. Valérie suit le programme de sciences humaines Optimonde au même cégep. Voici le résumé de la discussion.

**Q LA PRESSE :** Vous allez voter pour la première fois lundi. Est-ce que ça vous énerve? Avez-vous commencé à compter les dodos?

**R ALEXIS :** Ben là... Pas à ce point-là, quand même.

**R VALÉRIE :** Voter, c'est important, mais disons que ce n'est pas l'événement le plus excitant au monde.

**R MAXIME :** Moi, je ne m'énerve pas avec ça, mais j'ai toujours voulu voter. C'est la responsabilité du citoyen d'aller voter.

**R ALEXIS :** Ouais. Je ne comprends pas les gens qui ne vont pas voter. Au pire, si tu n'es pas d'accord, tu fais annuler ton vote! Mais il faut que tu prennes position. Comme on dit : «Faut que tu t'occupes de la politique, sans ça c'est la politique va s'occuper de toi!»

**Q Avez-vous suivi la campagne électorale?**

**R ALEXIS :** Oui, et laisse-moi te dire que j'ai trouvé ça pas mal drôle. Tu te rends compte assez vite que les chefs des trois gros partis passent plus de temps à rire des autres chefs qu'à parler de leur programme... Ce n'est vraiment pas très constructif.

**R MAXIME :** Et on dirait qu'en fin de campagne, les chefs veulent séduire tout le monde. Là, ils se mettent à laisser de côté les idées les plus extrêmes de leur parti. Alors le débat se transforme en une espèce de «mélasse électorale», et c'est difficile de trouver de grandes différences entre les trois grands partis. À mon avis, ils se ressemblent tous.

**R ALEXIS :** Mais ce n'est pas seulement la faute des politiciens. Sans vouloir critiquer les Québécois — je sais qu'on n'aime pas se faire critiquer —, il y

**Q On entend souvent dire que les jeunes ne s'intéressent pas à la politique. Autour de vous, est-ce qu'il y a beaucoup de gens qui ne vont pas aller voter?**

**R MAXIME :** Mets-en! Par chez nous, à L'Île-Perrot, il y a beaucoup de jeunes pour qui ce n'est vraiment pas important d'aller voter. Le 14 avril, c'est une journée de congé, c'est tout!

**R VALÉRIE :** En tout cas, c'est sûr que ça prend un déclic pour que tu te mettes à t'intéresser à la politique. Il faut que ça vienne de quelque part.

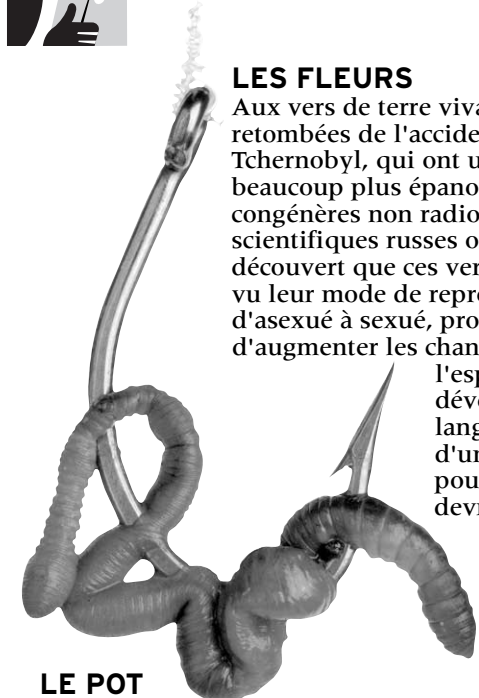
**R ALEXIS :** Juste au cégep, quand on tient des votes, on voit que c'est tout le temps le même petit groupe de personnes qui y vont. Cette semaine, il y a eu une assemblée générale. Sur 6000 étudiants inscrits à notre cégep, il y en a eu à peine 50 qui ont assisté à l'assemblée!

**R MAXIME :** Il y avait un spectacle en même temps, alors il y en a qui ont préféré aller voir le spectacle plutôt qu'aller à l'assemblée.

**R ALEXIS :** On peut dire qu'il y a beaucoup de divertissements qui éloignent les gens de la politique, ça, on peut le dire. On est une société très divertie. Il y a les films, les jeux vidéo. Beaucoup de jeunes se foutent de la politique et disent : «Il faut s'amuser pendant qu'on est jeunes.» Ils ne pensent qu'à leur avenir, leur job, leur argent, leur cellulaire, leur char.

Voir PREMIÈRE en F2

## LES FLEURS ET LE POT



### LES FLEURS

Aux vers de terre vivant dans les retombées de l'accident nucléaire de Tchernobyl, qui ont une vie sexuelle beaucoup plus épanouie que leurs congénères non radioactifs. Des scientifiques russes ont en effet découvert que ces vers mutants ont vu leur mode de reproduction passer d'asexué à sexué, probablement afin d'augmenter les chances de survie de l'espèce. Le développement d'un langage évolué et d'un talent particulier pour le bridge ne devrait pas tarder.

### LE POT

Aux fausses blondes. Selon des chercheurs allemands, les blondes naturelles pourraient être une espèce complètement disparue de la surface de la Terre d'ici 2000, et leurs rivales teintes seraient partiellement responsables de cette disparition graduelle. L'explication : les hommes trouveraient les fausses blondes plus attirantes que les vraies, ce qui causerait éventuellement la disparition du gène responsable des cheveux blonds, qui est de type récessif. Après les baleines et les faucons pélerins, à quand un mouvement international de protection des blondes?

## QUESTION-RÉPONSE

Vous avez une question à poser à nos journalistes? Écrivez à [actuel@lapresse.ca](mailto:actuel@lapresse.ca)

**Q NATHALIE C., MONTRÉAL :** «Comment se fait-il que les États-Uniens se soient approprié le qualificatif d'Américains alors que nous, Canadiens, sommes des résidents d'Amérique tout autant qu'eux?»

**R** La raison est la fois d'ordre linguistique et historique, explique Leonard Moore, professeur associé au département d'histoire de l'Université McGill: «Dans l'expression «United States of America», le mot le plus facile à employer pour décrire un peuple est «America», dit-il. D'un point de vue strictement linguistique, on imagine mal les Américains se donner le nom de «Statesian».

Mais cette appropriation du nom d'un continent témoigne également d'une attitude un peu nombriliste, poursuit-il. «Les Américains se sont donné le nom du continent entier, sans égard pour les millions d'habitants des autres pays américains, comme le Canada et le Mexique, bien sûr, mais aussi des autres pays d'Amérique centrale, et d'Amérique du Sud. Ça donne l'image d'un peuple qui ne s'enfarge pas dans les protocoles, qui se voit comme plus grand que nature. Ces temps-ci, avec ce qui se passe dans l'actualité, c'est une question plutôt dérangeante, qui donne à réfléchir.»

### Pylônes multicolores

Robert Jérôme, de Laval, demande. «La majorité des pylônes électriques et des tours de communications sont gris. Il y a cependant des pylônes de lignes électriques et des tours de communications qui sont rouge et blanc. En quoi diffèrent-ils des gris?»

Vous voulez nous suggérer une explication? Vous avez une question à poser à nos journalistes? Écrivez-nous à [actuel@lapresse.ca](mailto:actuel@lapresse.ca)

## SITE WEB DE LA SEMAINE

### LES DEALS DE RENÉ

Deux millions \$ : c'est ce qu'a payé René Angélil pour s'assurer le silence de Yun Kyeong Sung, qui accusait le mari de Céline de l'avoir tripotée dans un ascenseur de Las Vegas. Sauf que, bien sûr, ça n'a pas été suffisant : elle a par la suite tenté d'arracher encore plus d'argent à Angélil en rendant publique la supposée affaire. Malheureusement pour elle, telle une Perrette moderne, sa cupidité aura causé sa perte : son mari et elle ont récemment été reconnus coupables de tentative d'extorsion. La question demeure, cependant : s'il était innocent, pourquoi Angélil a-t-il cédé au chantage de Yun? Le compte rendu judiciaire disponible sur le site [The Smoking Gun](http://www.thesmokinggun.com/archive/singertest1.html) nous apprend qu'il a versé la somme parce qu'il était malade et que Céline était enceinte, de même que pour protéger la réputation de cette dernière à <http://www.thesmokinggun.com/archive/singertest1.html>

Nicolas Langelier  
collaboration spéciale

## CITATION PAS VRAIMENT RECONNAISSANTE DE LA SEMAINE

«Stupides boucliers humains, retournez chez vous»

Lu, lors de la chute de Bagdad, sur la pancarte d'un Irakien qui n'a pas mis de temps à profiter de sa toute nouvelle liberté d'expression...

## PREMIÈRE

Suite de la page F1

**R Maxime :** J'en ai un, cellulaire, ris pas.

**R Valérie :** Moi aussi j'en ai un.

**R Alexis :** Ben moi, je n'en ai pas! L'idée, c'est de ne pas t'endetter pour avoir une auto de l'année quand tu es étudiant. C'est un boulet que tu traînes, et après ça tu n'es plus libre.

**Q Pourquoi c'est comme ça? Ça vient d'où, selon vous?**

**R Alexis :** C'est le système qui veut ça. On te pousse constamment dans le cul. On nous dit qu'il faut qu'on surveille notre «cote R», qu'il faut avoir notre diplôme avant deux ans parce que ça coûte cher. Tu arrêtes de courir seulement si tu fais l'effort d'arrêter de courir. Et quand tu cours, tu n'as pas le temps de penser à la politique.

**R Maxime :** On ne peut pas aller à notre rythme, il faut aller au rythme de la société pour rentrer sur le marché du travail au plus vite.

**R Valérie :** Au secondaire, l'enseignement qu'on reçoit n'est pas vraiment centré sur le rôle du citoyen. Si tes parents ne sont pas intéressés par la politique, tu as bien des chances de ne pas t'y intéresser toi non plus.

**Q Avez-vous l'impression que c'est un phénomène nouveau?**

**R Maxime :** Ce n'est pas nouveau, mais ça s'accroît.

**R Alexis :** Ouais, ça empire.

**R Maxime :** Moi, mes parents, ce sont des baby-boomers, des hippies, tout ça. Ils ont manifesté contre le Vietnam, ils avaient quand même une conscience politique. Mais tu regardes la génération entre nous et les baby-boomers, et tu rends compte que le mot d'ordre, c'est «travail», «argent», et «moi».

**R Alexis :** Moi, je ne mettrais pas les baby-boomers sur un piédestal. Dans le temps, la contestation, c'était à la mode : tout le monde contestait. Mais regarde aujourd'hui, il y a bien des baby-boomers qui ne pensent qu'à leur grosse cabane et à leur job, et qui sont dans leur bulle. Ils disent «Ah, on était donc jeunes, on était donc fous». Mais ils n'ont rien changé de réel... Ce qu'ils ont changé, on va le perdre.

**Q Cette année, la campagne électorale s'est déroulée à un moment où l'actualité internationale a pris beaucoup de place. En général, êtes-vous plus intéressés par la politique provinciale ou internationale?**

**R Valérie :** Je suis plus intéressée par la politique internationale. Les enjeux sont de plus haut niveau, c'est plus là que ça se joue. La politique provinciale, on dirait que c'est moins l'*fun* à suivre. Je sais que c'est important, la santé, l'éducation, et tout ça. Mais les gens en place ne m'intéressent pas vraiment.

**R Maxime :** Je crois que les deux sont importantes, parce qu'elles sont directement liées.

**R Alexis :** Tu ne peux pas dissocier les deux. Tu ne peux pas suivre la guerre à la télé, comme si c'était un *show*, et ne pas aller voter dans ton pays. La politique internationale, elle part de la politique locale.

**R Pensez-vous que le Québec ne sera plus le même le 15 avril au matin?**

**R Maxime :** (rires) En tout cas, c'est ce que les partis politiques veulent nous faire croire, ils font leur publicité en disant que ça va changer, l'ADQ notamment. Mais le changement, on ne le verra pas. Les trois gros partis se ressemblent trop.

**R Valérie :** On dit souvent que les politiciens ne respectent pas leurs promesses, mais c'est peut-être parce qu'il n'y a personne qui exige qu'elles soient tenues. Il faut être plus vigilant.

**R Alexis :** C'est drôle, parce que les promesses des partis surviennent juste pendant les campagnes électorales. Mais ça marche des deux côtés. Il y a aussi le peuple, qui demande du changement durant les campagnes, et qui va se rasseoir devant la télé en disant «On se reverra dans quatre ans». On dirait qu'on oublie la politique, et qu'on s'en souvient pendant les élections. C'est un bien drôle de *show*.

**R Maxime :** Les gens préfèrent regarder *Star Académie*.

**Q À Star Académie, les gens votent aussi.**

**R Alexis :** Hé oui. Ce qui serait drôle, ce serait de faire un *reality show* avec Dumont, Landry et Charest (rires). Ils vivraient tous dans la même maison, et on suivrait leurs petites histoires. Les gens diraient : «Regarde comme il est bien peigné». Ou bien : «As-tu entendu ce qu'il a dit hier?» Et là, tu votes pour les éliminer, un par un.

**R Maxime :** Hé hé hé!

**R Alexis :** Ha ha! Non, je dis ça, mais il ne faudrait tellement pas leur donner l'idée!

**R Valérie :** Ce serait hilarant.

**R Maxime :** Les gens s'intéresseraient plus à la politique, en tout cas...

## INSOLITE

### Chiot avaleur de sabre

UN CHIOT qui avait avalé un couteau de cuisine de la longueur de son corps est retourné à ses jeux moins de 24 heures après avoir été opéré avec succès. Les propriétaires perplexes ont emmené le chiot de 12 semaines chez le vétérinaire après avoir remarqué que Jake vomissait et s'efforçait de garder le corps bien droit. Les rayons X ont révélé qu'un couteau de 18 cm traversait entièrement la petite bête, de la gorge à la base du bassin. Par chance, l'animal avait avalé l'ustensile par le manche. Moins de 24 heures après son opération, Jake était parfaitement remis. — AP

### Il fait boire du lait à son serpent dans l'avion

UN PASSAGER d'Indian Airlines a créé une belle panique à bord d'un avion de la compagnie aérienne indienne en sortant tranquillement de son bagage à main, en plein vol, un serpent auquel il a fait boire du lait.

Durant le vol, ce passager avait réclamé un verre de lait à une hôtesse, avant de sortir le reptile sous les yeux horrifiés de cette dernière et de le désaltérer, a précisé le secrétaire d'État à l'aviation Shripand Yesso Naik devant le Parlement. Le passager, qui voyageait entre Goa et Madras, a été débarqué à l'aéroport de Kochi et remis à la police, qui a dressé un procès-verbal pour cruauté envers les animaux. — AFP

### Création du Collège international pour le traitement chirurgical de l'obésité

FACE AU TAUX record d'échecs (95 %) des régimes dans le traitement de l'obésité morbide, des chirurgiens spécialistes ont annoncé hier à Paris la création du Collège international pour le traitement chirurgical de l'obésité, un réseau scientifique qui assurera la diffusion et la bonne pratique du traitement. Le traitement chirurgical de l'obésité morbide consiste à réduire le volume de l'estomac, ce qui permet la perte d'environ 60 % de l'excès de poids. Selon la branche française du collège, 80 % des demandes émanant pour la plupart d'obèses morbides en grand danger sont refusées par les médecins-conseils. — AP

### Montignac: injonction contre trois Québécois

L'AUTEUR ET spécialiste en nutrition Michel Montignac obtient une injonction provisoire interdisant à Richard Arsenault de se dire détenteur de droits reliés à la méthode Montignac et d'exploiter personnellement le site Internet Clinique Minceur. L'ordonnance rendue par la juge Julie Dutil, de la Cour supérieure, interdit également à Richard Guertin et Maurice Paradis, tous deux liés à l'entreprise NSV Nutrinautes, de solliciter l'appui du public pour cette dernière et pour Cocooning Club en se servant du nom de Montignac. Selon Montignac, Guertin et Arsenault ont exploité un système de vente pyramidal en utilisant son nom pour obtenir un financement. — PC

# GRAND SOLDE

## ON S'ENTRAÎNE POUR L'ÉTÉ!

**Vélo Stationnaire Club Pro 950**

Régulier 399<sup>99</sup>\$  
Rabais de 100<sup>00</sup>\$  
Prix spécial 299<sup>99</sup>\$

**100\$ de Rabais**

Pour un style de vie différent!

**Exerciseur Elliptique Club Pro X567**

**200\$ de Rabais**

**2917\$ /mois\***

Régulier 899<sup>99</sup>\$  
Rabais de 200<sup>00</sup>\$  
Prix spécial 699<sup>99</sup>\$

**Obtenez un Vélo CP750 GRATUIT!**

à l'achat d'un Tapis Roulant TSC2

**Tapis Roulant Belko TSC2 1399<sup>99</sup>\$**

**5833\$ /mois\***

**24 VERSEMENTS ÉGAUX\* OU NE PAYEZ RIEN (1) AVANT UN AN!\*\***

(1) Les taxes sont payables à l'achat. Aucun frais d'administration.

**Centre d'Entraînement Body Solid WHCG900 549<sup>99</sup>\$**

**2292\$ /mois\***

**ON PAIE LES DEUX TAXES sur tous les accessoires en magasin!**

**CLUBE PISCINE fitness**

**19 MAGASINS**

**BLAINVILLE** 1150, boul. Caré-Labelle (450) 435-7886

**BROSSARD** 6655, boul. Taschereau (450) 678-5333

**CHÂTEAUGUAY** 279, boul. D'Anjou (450) 698-2582

**DRUMMONDVILLE** 3725, rue Georges-Couture (819) 477-7684

**GATINEAU** 550, boul. La Grosse (819) 568-1491

**GRANBY** 960, rue Principale (450) 777-6611

**LAVAL / AJUTEUIL** 4925, boul. Des Laurentides (450) 628-3372

**LAVAL / CHÔMEDEY** 3615, Autoroute Laval Ouest (450) 973-7733

**LONGUEUIL** 500, place Trans-Canada (450) 674-9187

**PIERREFONDS** 14920, boul. Pierrefonds (514) 696-2582

**QUÉBEC / VANIER** 687, boul. Pierre-Bertrand (418) 687-4270

**REPENTIGNY** 545, rue Notre-Dame (450) 585-0100

**RIMOUSKI** 905, rue Laursonne (418) 723-1692

**ST-EUSTACHE** 232, rue Dubois (450) 473-0211

**ST-JÉRÔME** 2391, boul. Labelle (450) 436-9814

**ST-HYACINTHE** 5400, boul. Laurier (450) 774-2901

**ST-LUC / ST-JEAN** 122, rue Moreau (450) 348-4316

**SOREL / TRACY** 206, rue du Collège (450) 561-1033

**TRIS-RIVIÈRES O.** 5825, boul. Royal (819) 375-7771

**SOUFFRIR EN SILENCE**

LA STIGMATE DE L'HYPERHIDROSE

À ne pas manquer samedi prochain dans

**La Presse**

# Étude comparée de la peine d'amour



**RAFAËLE GERMAIN**  
**JE T'AIME MOI NON PLUS**

collaboration spéciale

Il faisait un temps radieux. J'étais debout, angle des rues Peel et Sainte-Catherine, et j'attendais Marianne, avec qui je devais aller dîner. J'étais d'excellente humeur, ça sentait le printemps, et je me disais qu'on allait s'amuser.

Dès que je l'ai vue arriver, j'ai su qu'il en serait autrement. Elle avait un petit air contrit et déçu qui ne laissait rien présager d'un tant soit peu joyal.

« Euh... Dis-moi... Est-ce que ça t'ennuierait profondément si plutôt que de *luncher* à deux, on *lunchait* à trois ? » Mmm. Mon petit doigt me disait que ce n'était pas vraiment une question.

« Parce que... C'est mon amie Caro. Son chum l'a *dompée* hier soir. Pas très en forme la fille. Elle capote un peu, alors je lui ai dit de venir nous rejoindre. » Elle m'a regardée deux secondes et elle a rajouté, sur un ton un peu plus dramatique : « *Come on !* Elle capote ! » Puis : « *Vraiment !* »

Évidemment, j'aurais pu deman-

der à Marianne pourquoi elle ne m'avait pas simplement téléphoné pour annuler notre rendez-vous. Mais bon. J'ai simplement haussé les épaules, ce à quoi Marianne a répondu par : « *Cool*, parce qu'elle s'en vient de toute façon ! » Tiens donc.

Caro, il s'est avéré, était effectivement en train de capoter — *vraiment*. Elle pleurait dans son vin, pleurait dans son assiette, pleurait dans sa serviette, pleurait encore un peu dans son vin. Je l'écoutais, j'étais triste pour elle, j'étais triste pour tous les gens qui ont des peines d'amour. Je me disais que vraiment, rien ne ressemble plus à un cœur brisé qu'un autre cœur brisé. Qu'il crie ou qu'il souffre en silence.

Soudain, entre deux reniflements, Caro s'est écriée : « Si au moins il m'avait laissée pour une autre fille ! Au moins je ne serais pas ici à me dire que je suis la dernière des croûtes, que je vaudrais moins que rien, que je suis une loque humaine... »

### Demandons des éclaircissements

J'ai regardé Marianne avec un air effaré. Je voyais bien que Caro était foudroyée et qu'elle avait enfilé trois verres de vin en moins d'une heure, mais vraiment, sa logique me laissait plus que perplexe. J'ai peut-être mal compris, me suis-je dit. Aussi lui ai-je demandé de m'apporter quelques éclaircissements.

« Ben voyons ! s'est-elle exclamée. Me semble que c'est évident ! S'il y avait une autre fille dans le décor, je pourrais me dire *Bon, je suis triste, mais je ne peux rien y faire : il est amoureux d'une autre*. Alors que là... là il faut bien que je me rende à l'évidence : il aime mieux être tout seul qu'être avec moi ! Ce n'est pas une autre qui a provoqué son désintérêt, c'est moi ! Moi ! »

Et là-dessus, elle a plongé la tête dans sa serviette avant de s'affaler sur les genoux de Marianne.

Décidément, me suis-je dit, les gens me surprendront toujours. Je

voyais le dos de Caro, secoué par les sanglots et Marianne, au-dessus d'elle, qui me faisait des signes pas vraiment clairs qui voulaient probablement dire : « Ne la juge pas, elle est folle de chagrin. » Je repensais aux paroles de Caro. Et, bizarrement, j'ai commencé à comprendre ce qu'elles voulaient dire.

### Les gars : des coqs

Le soir même, curieuse de savoir si cette théorie tenait la route, j'en ai glissé un mot à Mignon. Il m'a regardée d'un drôle d'air, a réfléchi quelques secondes avant de dire : « Non. Moi je trouverais ça beaucoup plus dur que de mon faire *domper* pour un autre gars. Mais je comprends ce qu'elle veut dire, ta Caro. Mais je pense que c'est plus une affaire de filles. Les gars, on est un peu coqs, alors évidemment, de savoir qu'il y en a un autre, c'est pire que tout. »

Une affaire de filles ? Allons voir. J'ai tout de suite appelé Nathalie et Jessie, pour leur donner rendez-vous dans un petit bistro, en leur expliquant que j'avais besoin de leurs lumières.

Nathalie est arrivée la première. Il y a quelques années, son *chum* l'a laissée. Au bureau, je m'en souviens, à cette époque-là, on avait vu une vague de peines d'amour — trois filles avaient été plaquées en moins de six mois. Ça reniflait, ça maigrissait à vue d'oeil, et ça se

refilait des numéros de psy et des exemplaires de Guy Corneau.

Nathalie a souri quand je lui ai rappelé sa peine d'amour. Elle est aujourd'hui plus radieuse que jamais — à force d'essayer de comprendre ce qui s'était passé entre son ex et elle, elle a fini par mieux se comprendre, elle. Je lui ai demandé si elle croyait qu'elle aurait souffert un peu moins si son ex était parti avec une autre plutôt que lui tout seul.

« Oui, je pense que c'est plus facile de se faire laisser pour une autre. En fait, c'est plus dur sur le coup (parce que tu réalises que tu es probablement cocue), mais tu ne peux pas te battre contre ça si ton *chum* est follement amoureux d'une autre. Dans le cas de mon ex, les raisons qu'il me sortait étaient tellement nébuleuses que ça m'a poussée — comme tu le sais — à une remise en question inégale. »

Elle s'est arrêtée pour faire un petit geste de la main à Jessie, qui venait d'arriver.

### Les épreuves nous changent

« Donc c'est ça, a poursuivi Nathalie. Grosse remise en question. Ce qui n'est pas mauvais, mais mettons que ça se serait fait dans d'autres conditions que ça ne m'aurait pas dérangée. » Elle s'est arrêtée, puis elle a hoché la tête : « Quoique non. Je suis intimement convaincue que ce sont les épreuves et la douleur qui nous changent — pas le bonheur. »

Jessie et moi la regardions d'un air approbateur et sans doute un peu trop sérieux. Me retournant vers Jessie, je lui ai posé à nouveau ma question.

« Moi, je trouverais ça pire de me faire laisser pour quelqu'un d'autre, a-t-elle tout de suite répondu. Je crois que ça me blesserait beaucoup plus que s'il m'avouait tout simplement que ce qu'il y avait entre nous est éteint. — D'accord, a dit Nathalie, en l'interrompant. Mais tu penses pas que quand un gars te laisse *pour rien*, tu es aussi tentée d'imaginer toutes sortes de scénarios stupides pour le reconquérir ? »

Jessie a pris un air songeur. « Non. Enfin, peut-être. Mais reste que j'accepterais mieux que ma relation soit morte de sa belle mort plutôt que de la voir tronçonnée par l'arrivée d'une autre fille. — *Ouin...* a soupiré Nathalie. Je comprends ce que tu veux dire. De toute façon, que tu te fasses laisser pour personne, ou pour une autre fille... »

« ... Ou pour un gars, a dit Jessie. — J'ai déjà pensé à ça, ai-je dit. Des fois, je me dis que ça doit être carrément moins pire, parce que dans la mesure où tu sais que ton *chum* est gai, bien là vraiment, il y a plus grand-chose que tu peux faire. »

Nathalie a levé les yeux au ciel, et elle a repris : « Donc, que tu te fasses laisser pour personne, pour une fille ou pour un gars, un chien ou une plante verte, ça reste une peine d'amour. Ton ego peut être plus ou moins blessé, mais la peine est pas mal toujours la même. »

Là-dessus, par contre, nous étions toutes les trois d'accord. Jessie et moi avions commencé à parler d'autre chose quand Nathalie a dit : « Vous savez quoi, de toute façon ? Je pense qu'ils ne nous laissent jamais *pour rien*... C'est juste qu'ils ne nous disent pas tout. » Elle a fait une petite pause avant d'ajouter : « Et c'est *ben* correct. »

## ÉLECTIONS

# Le PQ distribue des condoms dans les bars

### Les péquistes veulent ainsi provoquer les discussions politiques

Presse Canadienne

SHERBROOKE — Dans un bar, le soir, un jeune péquiste vous aborde et vous remet un condom. « Le 14 avril, passons à l'acte. Restons forts », mentionne le dépliant publicitaire sur lequel est agrafé le préservatif.

Cette campagne publicitaire nouvelle genre a été imaginée par le Comité national des jeunes du Parti québécois.

Quelque 30 000 dépliants avec condom ont ainsi été distribués pendant la campagne électorale par les jeunes péquistes.

« La distribution ne s'est faite que dans les bars », a expliqué Nicolas Girard, porte-parole du Parti québécois.

Cette publicité-choc « visait à provoquer une discussion autour de la politique et des enjeux de la campagne électorale ». Les clients du bar qui reçoivent le dépliant muni d'un condom sont interloqués, puis, trois fois sur quatre, la conversation s'enchaîne sur certains thèmes de la campagne électorale que veut promouvoir le Parti québécois : conciliation famille-travail, promotion de la vie familiale, etc.

« En plus, cela rejoint nos objectifs de prévention en matière de santé, notamment la lutte contre les maladies transmises sexuellement », a expliqué Nicolas Girard.

Les militants du Comité national des jeunes du Parti québécois ont constaté que la distribution de ce dépliant publicitaire et du condom qui l'accompagne a suscité d'extraordinaires débats politiques dans des bars, qui ne sont pas toujours des lieux idéaux pour aborder les questions politiques.

Le condom n'est certes pas le meilleur outil pour inciter les Québécois à avoir plus d'enfants, comme le souhaite la politique péquiste. Il y a en effet un grave problème démographique dans une société où l'indice de fécondité, c'est-à-dire le taux moyen d'enfant par femme en âge de procréer, n'est que de 1,4.

Mais le programme du Parti québécois, a soutenu Nicolas Girard, contient plusieurs autres mesures pour favoriser les couples, comme le remboursement de la moitié du prêt étudiant lorsque l'étudiant a un enfant dans les cinq ans qui suivent l'obtention de son diplôme, les garderies à 5 \$ par jour, la semaine de travail de quatre jours et une troisième semaine annuelle de vacances pour tous.

Personne au Parti québécois n'avait toutefois de détails sur le taux d'utilisation des 30 000 condoms distribués pendant la campagne électorale.

RENDEZ-VOUS

Tous les dimanches dans **La Presse**

**SANTÉ ACTUEL**

la **Baie** encore plus

La Baie, rue Sainte-Catherine 0. présente

**PLACE À LA BEAUTÉ, À VOTRE STYLE, AU PRINTEMPS**

le gala beauté, bijoux et accessoires **PRINTEMPS 2003**

**Mercredi 16 avril 2003**

**• 9 h 30 à 21 h**

GRANDS PRIX :

- › un voyage pour deux personnes à Las Vegas incluant le vol et trois nuits d'hôtel à l'Imperial Palace ou au Bally's Hotel en occupation double;
- › 100 \$ de soins par mois pendant un an, gracieuseté de Décléor;
- › plusieurs tirages de paniers de cosmétiques!

PRIME :

à l'achat de 100 \$, 200 \$ ou 500 \$ et plus de fragrances, de cosmétiques, de bijoux et d'accessoires, recevez un cadeau.

**BILLET: 10 \$**

Un montant de 8 \$ sera déduit du premier achat de produits de beauté, fragrances, bijoux ou accessoires de 25 \$ ou plus (avant taxes) de la journée.

La Baie remettra 2 \$ par billet vendu à Belle et bien dans sa peau.

**En vente aux rayon des cosmétiques, des bijoux et des accessoires ou au (514) 281-4985.**

**Stationnement et sac à lunch gratuits!**

**Performance mode en direct des finissants en design de l'École Internationale de mode du Collège Lasalle.**

Commandité par l'Association canadienne des cosmétiques, produits de toilette et parfums

**DECLEOR**

COLLÈGE LASALLE

Belle et bien dans sa peau

P A R I S

**Ben Ferreira**

respire mieux, grâce à **MedicAlert**

Ben Ferreira participe à des compétitions de patinage artistique de calibre international partout à travers le monde. Il est également asthmatique. Son bracelet MedicAlert® le suit partout car il donne accès, 24 h sur 24, à de l'information médicale d'urgence qui pourrait lui sauver la vie.

**MedicAlert**

Toujours là [www.medicalert.ca](http://www.medicalert.ca)

Pour plus d'information **1 800 668-6381**

SAVEURS

NOTES DU SOMMELIER

Jambon et porto tawny !

POURQUOI ne pas vous sustenter à Pâques avec un jambon cuit sur mesure pour créer une belle envolée harmonique avec un porto tawny ? Jambon aux parfums d'Orient (pour 4 personnes). Hydratez 150 g de raisins de Corinthe dans un peu de rhum. Concassez grossièrement 30 morceaux de sucre de canne que vous mettez ensuite dans une casserole à feu doux. Dès que vous obtenez un caramel blond, ajoutez 6 cuillères à soupe de vinaigre de xérès. Laissez bouillir jusqu'à ce qu'il soit évaporé, ajoutez un peu de fond de veau, les raisins et une cuillère à café de chacune des épices suivantes (cannelle, cumin, coriandre, genièvre, poivre rose, cardamome, graine de moutarde) puis retirez du feu. Coupez 8 tranches épaisses de votre meilleur jambon et déposez-les dans un poêlon. Versez la sauce aux épices dessus et laissez mijoter pendant environ 30 minutes. Pour une harmonie mirifique, sélectionnez un porto tawny comme l'excellent **Calem 10 ans** (34,25 \$ ; S-943811), dont la bouche onctueuse épousera à perfection les saveurs « sucrées-salées-acides-épicées ». D'ailleurs, vous pourriez faire d'une pierre deux coups en terminant ce tawny avec une mousse au chocolat et au parfum de Grand Marnier. Les inconditionnels du rouge opéreront pour un vin généreux et puissant, dont l'acool inhibera le sucre et le sel et dont les parfums épicés rejoindront ceux du plat, tel le très bon **Zinfandel Terre Rouge Easton 2001 Amador County, Californie** (25,55 \$ ; S-897132).

Cépage à la mode ?

IL Y A DES modes qui sont prévisibles, qu'on voit venir de loin... Mais d'autres sont plutôt impossibles à prévoir et s'installent sans avoir levé la main. Ce qui pourrait bien être le cas de la carménère. Depuis que j'ai écrit sur ce cépage (voir texte du 1<sup>er</sup> mars), vous avez été nombreux à vouloir déguster des vins à base de ce cépage qui sème la confusion en Italie et au Chili. Dans ce texte, je vous avais aussi recommandé le superbe italien **Carmenero 1998 Ca'del Bosco**, un vin de grande stature mais offert à prix fort (95 \$). Pour vous faire les dents sur ce cépage, ne manquez surtout pas la **Carménère Tuniche 2000 Chili** (10,95 \$ ; S-742106), d'un remarquable rapport qualité-prix : du fruit à revendre, du poivre de l'eucalyptus et de la rondeur, dans un ensemble soutenu avec brio. Il n'y a que trois cents caisses offertes actuellement, mais la bonne nouvelle, c'est qu'il devrait être de retour, au même prix, quelque part en juin. C'est le vin sur mesure pour les grillades de viandes rouges où les épices et les herbes dominent, tout comme avec les pâtes aux tomates séchées.

Vins & fromage : Riopelle de l'île

JE PROFITE du premier anniversaire du décès du peintre québécois Jean-Paul Riopelle pour vous suggérer la bonne piste à emprunter pour harmoniser avec les vins ce fromage triple crème qui porte son nom. Je sais que je vais en surprendre plus d'un, mais il faut malheureusement oublier les vins rouges... C'est que ce fromage, en raison de son fort goût lacté, de sa salinité et de la douce amertume de sa croûte, rend les rouges maigres et fuyants à son contact. Je pourrais vous recommander un pastis — que Riopelle affectionnait tout particulièrement (sans fromage bien sûr !) —, mais la route à suivre est plutôt celle des vins blancs secs, à la fois amples, généreux, vifs et non dominés par le bois tels ceux de chardonnay, dont les grands bourgognes, et les blancs de cépages méditerranéens. Trois choix judicieux : le sphérique **Rapitalia « Cataratto & Chardonnay » 2001 Sicilia** (13,95 \$ ; C-613208), l'épurée **Cuvée Georges Faiveley 2000 Bourgogne** (20,75 \$ ; S-966697), le suave et cristallin **Coudoulet de Beaucastel 2001 Côtes-du-Rhône** (31,75 \$ ; S-449983). N'oubliez pas qu'il est tout à fait admissible de servir un vin blanc avec les fromages après avoir dégusté un vin rouge avec le plat principal. L'important est de suivre un crescendo de saveurs, de passer à un vin blanc généreux, et surtout de le servir à une température moins froide que d'habitude, c'est-à-dire à 14 degrés.

Identifiez le cépage

AFIN DE SAUVER ce cépage blanc de l'extermination ordonnée au début du 18<sup>e</sup> siècle par les parlements de Bourgogne, les viticulteurs affublèrent de son nom son compétiteur de toujours, le chardonnay, qui prit ainsi le nom de... Quoi qu'il en soit, ce petit manège n'aura pas réussi, il s'est donc depuis expatrié dans la Loire. Il y engendre des vins blancs très marqués par la minéralité des sols cristallins, d'origine métamorphique ou volcanique. Les vins qui en résultent ont une couleur pâle, un nez mêlant fleurs et fruits secs, une bouche vive, légère, quelquefois perlante et pouvant être dotée d'une certaine ampleur, surtout lorsque les vins ont été conservés sur lies. Ils sont presque toujours bus très jeunes, même s'ils se magnifient d'une façon étonnante dans le temps. Sur les 14 000 hectares de ce cépage qui sont plantés de par le monde, plus de 12 900 hectares sont situés dans la Loire. En Californie, il porte par erreur le nom de pinot blanc.



FRANÇOIS CHARTIER  
VINS ET METS

collaboration spéciale

Même si les belles et enivrantes harmonies possibles entre les vins et le chocolat noir ont déjà fait couler beaucoup d'encre, il y a encore quelques détracteurs qui ne croient pas qu'il puisse exister un mariage heureux entre ce péché mignon et les divins nectars. Une chose est certaine, il faudrait mettre à l'index une bonne fois pour toutes les écrits de ceux qui ne cessent de promouvoir l'union du champagne et du chocolat noir... Au moins, s'ils avaient l'éclair de génie de recommander un champagne demi-sec en harmonie avec un chocolat blanc et non avec du chocolat noir qui, comme je l'ai vérifié après moult essais, réduit en une vulgaire piquette acide tant le demi-sec que le champagne brut. Après avoir réalisé d'innombrables expériences au fil des ans, j'aimerais vous donner quelques conseils à ce propos.

Principes de base

Pour réaliser une harmonie avec tous les desserts à base de chocolat noir à fort pourcentage de cacao, je vous propose ceci : soit opter pour un accord de contrastes où l'épaisseur veloutée, apportée par la grande sucrosité des vins doux naturels et des portos, apaise l'amertume du chocolat noir, soit choisir l'affrontement des saveurs, par exemple entre l'amertume du cacao et celle de certains types de vins tels le xérès oloroso, le vin santo et même des vins rouges secs. Quand il est question de chocolat noir, il faut oublier tous les vins blancs liquoreux, sauternes et compagnie, car leur structure ne parvient pas à résister à l'amertume du chocolat noir ainsi qu'à ses saveurs pénétrantes qui collent pendant de longues secondes au palais. Le chocolat noir les diminue, pour ne pas dire qu'il les rend littéralement anonymes.

Chocolat et fruits rouges

Lorsque votre dessert à base de chocolat noir est aussi composé de fruits rouges, votre choix doit se porter sur des vins rouges jeunes, doux, marqués par des saveurs de fruits rouges, de fruits noirs et de cacao, tels les portos vintage et late bottled vintage (LBV) et les jeunes vins doux naturels de France — maury, rive-saltes, banyuls et rasteau — ainsi que les black muscats de Californie et les mavrodapnés de Grèce. De belles harmonies éclectiques peuvent aussi être réalisées avec un pineau des Charentes rouge ou avec un recioto della valpolicella. Côté desserts, vous avez amplement le choix : la fondue au chocolat et aux fraises, le gâteau renversé au chocolat et aux cerises, la forêt-noire glacée, la bûche de Noël chocolat noir et framboise, les bleuets trempés dans le chocolat noir ou la glace au chocolat arrosée d'une réduction de porto LBV (réduire à feu élevé, pendant environ 15 minutes, une tasse de porto LBV). Cette délicieuse réduction de LBV peut aussi servir de coulis pour une tarte au chocolat noir. Donc, quand il y a des



Photo MARTIN CHAMBERLAND, La Presse

**Le volcan fondant au chocolat noir avec un caramel d'orange et des zestes d'orange confits, tel qu'on le prépare au restaurant Cube, trouve son écho dans les arômes brûlés de caramel, de cacao grillé, de café et de zestes d'orange amère de l'excellent Maury 15 ans d'âge Mas Amiel (39 \$ ; S-884312).**

fruits rouges, optez pour le pur et raffiné **Banyuls Reserva Domaine La Tour Vieille** (30,25 \$ ; S-884916) ou pour le **Porto LBV Offley** (20,80 \$ ; C-483024), aux saveurs généreuses de bleuets trempés dans le chocolat !

Noir, vraiment noir !

Lorsque vous servez un dessert composé uniquement de chocolat noir, comme une tarte au chocolat noir qui pourrait, soit dit en passant, être parfumée au thé lapsang souhong (faire infuser quelques brindilles de thé dans la crème fraîche à chaud), vous avez une plus grande marge de manoeuvre.

Si vous jouez la carte de l'harmonie amertume contre amertume, sélectionnez un oloroso de Montilla-Moriles ou de Xérès, comme le très fumé, noiseté et enveloppant **Xérès Oloroso Pata de Gallina d'Emilio Lustau** (37 \$ ; S-884890). Ou alors prenez même un vin rouge « sec », dont le grain des jeunes tanins et l'alcool permettront une belle harmonie. À cet égard, le généreux et cacaoté à souhait **Notarpanaro 1997 Salento, Taurino, Italie** (19,55 \$ ; S-709451) est une aubaine ! Essayez-le avec un morceau de chocolat noir Break de Domini, composé d'un savant assemblage de cacao à 80 % et d'éclats de fèves de cacao grillées.

Le mariage de tous ces chocolats noirs ainsi que des brownies aux noisettes sauce chaude au chocolat noir, du gâteau au chocolat et des truffes, peut aussi être consommé avec le vin santo et certains marsalas soleras, spécialement ceux de Marco De Bartoli, ainsi qu'avec les madères de type verdelho et bual.

Les amateurs de thé seront aussi comblés s'ils optent pour les entêtants parfums fumés d'un thé noir chinois lapsang souhong ou pour la sève et les saveurs végétales d'un thé vert en poudre matcha, originaire du Japon. Grâce à son amertume et à son corps généreux, ce thé vert tient tête d'une admirable façon à un

morceau de chocolat noir Puro de Domini, un cru d'origine à 100 % cacao, d'une amertume décapante. Les chocolats Domori sont disponibles à Montréal (notamment à la confiserie Louise-Décarie, au Fouvrac, chez Diabolissimo, aux Douceurs du marché, au marché Latina, chez Olive & Gourmando) ainsi qu'à Saint-Lambert (à L'Échoppe des fromages).

Grand Marnier, caramel, etc.

Lorsque vos desserts au chocolat sont rehaussés de caramel, d'orange, de sirop d'épices, de pralines ou de café, vous voguez plutôt vers des produits de type rancio, c'est-à-dire ayant subi une longue et lente évolution en fût, avant leur mise en bouteilles.

Parmi ceux-ci, les portos tawny et colheita ainsi que les vins doux naturels de France, provenant d'un millésime assagi, ou portant une indication d'âge (10 ans, 15 ans, etc.). Les fondants, comme le volcan au chocolat noir avec un caramel d'orange et des zestes d'orange confits trouveront leur écho dans les arômes brûlés de caramel, de cacao grillé, de café et de zestes d'orange amère de l'excellent **Maury 15 ans d'âge Mas Amiel** (39 \$ ; S-884312).

Il faut absolument que vous dégustiez aussi ce dernier avec les nouvelles Dragées Caffè Domori, composées de grains de café du Brésil, torréfiés par la maison italienne Giamaica Caffè, laqués de chocolat noir Esmeraldas de Domori, qui est un cru d'Équateur. Un produit d'exception pour une émuovante harmonie.

Pour accompagner la délectable mousse au chocolat et au parfum de Grand Marnier ainsi que pour les succulentes mignardises d'abricot sec à demi trempé dans le chocolat noir, choisissez l'enivrant et confit **Rivesaltes Hors d'âge 1974 des Vignerons Catalans** (33 \$ ; S-863258) ou le **Pedro Ximénez de Anada 2000 Montilla-Moriles, Alvear** (13,95 \$ ; 375 ml ; S-884817), un délicieux vin doux d'Espagne, marqué par des notes d'orange confite, de réglisse et d'épices douces.

Ces trois vins retrouveront leurs parfums dans le complexe chocolat noir Barrique de Domori, conçu à base de 75 % de cacao auquel sont ajoutés du poivre rose, de la cannelle, du macis et du gingembre.

Chocolat et fruits de la passion !

Je demeure toujours pantois lorsque j'aperçois, sur la carte de desserts de certains restaurants, des compositions à base de chocolat noir baignées de crème anglaise ou de coulis aux fruits de la passion ou aux mangues. Comment réussir un accord lorsque sont assemblés dans le même plat deux éléments contradictoires pour la réussite de l'harmonie avec un seul vin ?

Donc, pour contourner ces pièges, il faut tenter sa chance avec un vin blanc, mais qui a séjourné assez longtemps en fût pour acquérir une certaine oxydation ménagée, tout en conservant un fruité extraverti. Certains portos blancs demi-secs remplissent ces conditions, comme l'étonnant **Quinta Do Infatado Blanc** (17,25 \$ ; S-884437) qui, grâce à la présence de moscatel dans son assemblage, embaume les fruits à chair jaune, tout en possédant des notes évolutives qui s'allieront à l'amertume du chocolat. Ce même porto blanc donnera aussi la réplique au subtilement parfumé chocolat Green de Domori, à 73 % de cacao aromatisé par du thé vert au jasmin.

COURRIER

**Q JACQUIE THERRIEN :** mon mari et moi allons marcher le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, cet été. Mon mari voudrait profiter de la proximité du Portugal pour descendre à Porto. Or, on nous dit que les meilleures bouteilles de porto sont exportées et que nous ne goûterons que des choses très moyennes. Est-ce vrai ? Pouvez-vous nous conseiller sur les endroits que nous devrions privilégier. Savez-vous si dans le nord de l'Espagne, il y aurait des vignobles méritant un petit détour ?

**R FRANÇOIS :** la visite de la ville de Porto vaut vraiment le détour, tout comme celle des vignobles du Douro. D'ailleurs, il y a un train en direction de Peso de Regua et de Pinhao, au départ de Porto, qui sillonne les méandres de ce majestueux fleuve dont les côtes qui baignent les berges sont assurément les plus beaux vignobles de ce monde. Vous trouverez de très bons portos à déguster dans les restaurants et les boutiques de la

ville de Porto ainsi que chez les grandes maisons productrices qui sont installées à Vila Nova de Gaia, sur la rive gauche du Douro face à Porto. Elles sont presque toutes ouvertes aux visiteurs. De belles visites des chais et de suaves dégustations attendent les visiteurs qui passent entre autres chez Graham. Pour votre séjour en Espagne, en arrivant à Santiago de Compostela, vous serez aux portes des vignobles d'appellations Rias Baixas, sur la côte Atlantique, où de nombreuses caves, entre autres Martin Códax, Pazo de Senorans et Agro de Bazán, élaborent, avec le cépage albarino, les meilleurs vins blancs d'Espagne. Donc, n'hésitez pas à y faire un détour.

**Q YVON :** deux questions : qu'est-ce que la « cuisse » du vin ? Nous essayons de nous familiariser avec les vins rouges. Nous avons essayé le Clos l'Église 1998 Bordeaux. Nous n'avons

trouvé âcre et acide. Auriez-vous des suggestions de vins rouges plus doux.

**R FRANÇOIS :** le terme « cuisse du vin », qui provient du folklore machiste d'autrefois, fait référence aux larmes qui coulent doucement contre les parois du verre, après avoir agité ce dernier. Ces coulées sont aussi nommées « jambes ». Pour vous initier, sans douleur, aux tanins des vins rouges, l'idéal est de rechercher des vins français à base de cépage gamay (dans les vins du Beaujolais et de Touraine) ou pinot noir (dans les vins de Bourgogne) ainsi que ceux d'Italie provenant des appellations Bardolino et Valpolicella. Toutes des appellations qui sont très bien représentées à la SAQ. Voici une suggestion : le **Gamay de Touraine 2001 Domaine de la Charmoise, France** (14,90 \$ ; C-329532).

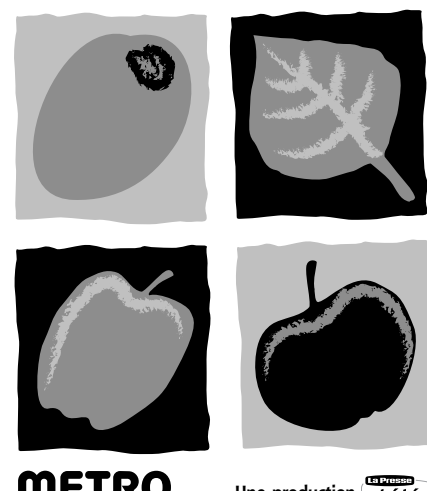
On peut envoyer les questions à François Chartier au 7, rue St-Jacques, Montréal, Québec, H2Y 1K9 ou à [actuel@lapresse.ca](mailto:actuel@lapresse.ca)



R I C À R D O

vous allez y goûter!

Du lundi au vendredi à 11h



SAVEURS

# Des vins parfaits...



« La perfection n'est pas de ce monde », dit le proverbe. N'empêche, il y a de très grands vins qui approchent de la perfection. Mais les vins de ce niveau sont bien sûr rarissimes et on n'oublie jamais ceux qu'on a eu le bonheur de goûter.

« Je m'en souviens comme si c'était hier ! » font remarquer les amateurs qu'on interroge à ce sujet et qui sont appelés à parler de la plus grande bouteille dont ils se sont délectés.

Un seul qualificatif suffit normalement à en donner une idée.

« Il est complet », dit-on en effet d'un vin pareil, pour signifier que rien ne lui manque, qu'il a tout, sur tous les plans : couleur, bouquet, bouche.

Et, bien sûr, ce sont des vins (si on doit les noter) auxquels on accorde cinq étoiles sur cinq, ou 20 sur 20 ou encore 100 sur 100, selon le système utilisé.

Histoire... de faire rêver, voici donc une courte liste des vins (car il y en a si peu) de cette qualité que, personnellement, j'ai eu l'occasion de goûter.

D'abord, de ce qui est considéré encore comme le plus grand millésime du siècle dernier pour le Bordelais, à savoir 1961, le premier grand cru classé Château Latour, d'appellation Pauillac. Encore noir comme la nuit et tout simplement grandiose à l'époque, soit au milieu des années 80.

Puis, plus près de nous, un vin de la vallée du Rhône, l'Ermitage Le Pavillon 1991 Chapoutier, opaque, et qui conjugua puissance et finesse, véritable velours liquide.

Le Château Lafite 1959, dégusté à la même époque que le Château Latour 1961, et qui est lui aussi un premier grand cru classé de Pauillac, était également un vin parfait.

Très dense, très coloré, monumental mais équilibré, et que l'auteur anglais Jancis Robinson (elle a aussi le titre de *Master of Wine*, qu'on n'obtient qu'après avoir réussi des épreuves très difficiles) rangeait récemment, dans le quotidien *Financial Times*, de Londres, parmi les cinq meilleurs vins qu'elle avait bus de toute sa vie.

Pour la Bourgogne, un vin blanc incomparable... mais dont j'ai malencontreusement oublié le millésime (peut-être 1992 ?), dégusté en Bourgogne même, en 1996, se détache, à savoir le Corton-Charlemagne Faiveley. Impossible de le décrire, toutefois car, comme tant de grands vins, il échappait à la description.



Finesse, élégance, complexité, subtilité, tout y était...

Autre souvenir inoubliable datant de la même année : la dégustation, au Domaine Leroy, d'au moins une vingtaine de bourgognes rouges 1995, qui laissèrent parfois les dégustateurs présents.

Gevrey-Chambertin, Nuits Saint-Georges (trois crus différents), Latricières-Chambertin, Richebourg, Musigny, etc., les vins se succédaient, à la fois très colorés, très denses, toujours tendres, d'une pureté aromatique absolue.

Le Richebourg, le Musigny, et plusieurs autres, étaient des vins parfaits eux aussi.

La chance a fait que j'ai pu également goûter plusieurs millésimes des vins du Domaine de la Romanée-Conti, dont la Romanée-Conti elle-même, toujours d'une finesse extrême et en même temps très serrée en bouche. Tel était, par exemple, le 1996. Cinq étoiles.

Goûté avec son producteur au milieu des années 80, sur place, le Vouvray Clos Baudoin 1945 Ponitowski, élaboré avec ce cépage au très grand potentiel de garde qu'est le Chenin blanc, était une merveille de jeunesse et de complexité. Que dire d'autre ?

Pour les portos vintages, trois vins, entre autres, brillent encore à mes yeux d'un éclat particulier : Borgès & Irmao 1963, Fonseca-Guimaraens 1976 et, plus près de nous, Niepoort 1997.

Dégusté enfin l'automne dernier,

à l'occasion de la grande dégustation Montréal Passion Vin, le Pauillac 1994 Château Lafite était alors, comme on dit, dans toute sa gloire...

**Des vins**

C'est un vin modeste, et qui n'a rien à voir avec ceux qui précèdent. N'empêche, le **Costières de Nîmes 2001 Château de Nages**, qui est un vin un peu plus que moyennement corsé, aux saveurs franches, un peu rude et austère en bouche à cause de ses tannins, dans lequel entre manifestement de la Syrah, peut faire, à prix correct, un fort bon vin pour tous les jours. C, 427617, 14,35 \$, ★★(★) \$(\\$), à boire, 1 an.

Deux variétés entrent dans son élaboration, soit du Grenache (70 %) et de la Syrah (30 %), laquelle domine à cause de l'intensité de ses arômes.

Vin beaucoup plus ambitieux, et beaucoup plus cher, le **Sant'Antimo Syrah 1999 Colvecchio Banfi**, de Toscane, est pour sa part un vin de facture moderne, bien coloré sans qu'il soit opaque, au bouquet de grand volume, de petits fruits noirs surtout, au boisé insistant, marqué par des notes de pâtisserie et de noix de coco.

Corsé, bien en chair, il a des tannins gras, et laisse dans l'après-goût (c'est le bois) des arômes de pâtisserie. Pour apprécier, il faut aimer les vins au boisé très présent, d'autant plus que son caractère Sy-

rah s'en trouve masqué. S, 927434, 34,75 \$, ★★★(★) \$\$\$(\$), 5-6 ans environ.

Vin de la vallée du Rhône (encore plus cher, hélas !), le **Côte-Rôtie 1999 Les Bécasses Chapoutier** est tout au contraire un vin aux arômes très Syrah, genre olives noires avec aussi une note fumée, autre de mine de crayon, etc. Bien coloré, son bouquet est élégant, nuancé, et la bouche suit, avec du corps, mais moins de concentration que le précédent, de beaux tannins fins et serrés, et un après-goût complexe qui persiste un très long moment. Excellent. S, 969493, 62,25 \$, ★★★★★ \$\$\$(\$), 4-5 ans.

**D'Australie**

Les viticulteurs d'Australie adorent les assemblages inusités sous la forme... de salade de fruits, comme le montre par exemple le **Barossa 2002 Gamekeeper's Reserve** nouvellement inscrit au répertoire général.

Pas moins de quatre cépages (Grenache, Syrah ou Shiraz comme disent les Australiens, Touriga Nacional et Mourvèdre) entrent en effet dans son élaboration.

Résultat, un vin rouge à la robe pourpre-cerise bien transparente, au bouquet tout en fruit, de petits fruits rouges et qu'accompagne une nuance comme de menthe, moyennement corsé et au fruité direct (si l'on peut dire) en bouche, velouté, sans aspérités. À boire bien frais aux environs de 14 degrés Celsius. C, 532176, 16 \$, ★★ \$(\\$), à boire.

Le blanc du même producteur, à savoir le **Barossa 2002 Poocher's Blend**, facile et tout aussi direct, est dans le même esprit.

On a droit dans ce cas à cinq cépages (Sémillon, Riesling, Sauvignon blanc, Colombard et Chenin blanc), d'où l'exubérance du bouquet, tout en fruit encore là et aux notes d'agrumes, avec une bouche légèrement sucrée, au fruité insistant et laissant, curieusement, comme un après-goût de fraises. C, 535963, 15 \$, ★★ \$(\\$), à boire.

**Deux extravagances**

La passion du vin incite à faire des folies... Au prix où il est vendu, le **Nuits Saint-Georges 1999 1er cru Aux Perdrix Domaine des Perdrix**, en est une, mais ravira les amateurs de bourgognes rouges concentrés. Bien coloré pour un bourgogne, son bouquet est large, profond, avec des notes de framboises et aussi de mine de crayon (le bois), ces dernières devenant de plus en plus présentes, et presque trop, à mesure que le vin s'aère. Suit une bouche tout aussi riche, corsée, aux tannins substantiels quoique sans dureté. Très beau, mais très cher. Aux deux boutiques Signature (aux complexe Les Ailes de la Mode, à Montréal, et au Château Frontenac, à Québec), 720870, 86,75 \$, ★★★(★) \$\$\$(\$), 5-6 ans aisément.

Enfin, on peut difficilement être plus californien que le **Napa Valley 1999 Merlot Luna Vineyards** qui vous en met... plein la vue. Un bouquet généreux, très fruits rouges, aux notes éthérées (c'est l'alcool) et de noix de coco (le bois), une bouche généreuse, costaud, avec la chaleur de l'alcool qu'on perçoit sur la langue, des tannins bien gras, tout signale le vin de climat chaud. À Signature également. S, 632414, 61 \$, ★★★(★) \$\$\$(\$), 3-4 ans au moins.

**La notation**

- ★ - Vin correct
- ★★ - Bon
- ★★★ - Très bon
- ★★★★ - Excellent
- ★★★★★ - Exceptionnel
- (★) - Égale une demi-étoile

**La règle**

- > Plus d'étoiles que de \$, le vin vaut largement son prix.
- > Autant d'étoiles que de \$, il vaut son prix.
- > Moins d'étoiles que de \$, il est cher ou même très cher.
- > C indique qu'il s'agit d'un vin «courant», vendu dans la plupart des succursales.
- > S désigne les vins de «spécialité», en vente uniquement dans un nombre limité de succursales.
- > Le nombre d'années figurant après la note indique le potentiel de garde approximatif à partir de maintenant.

## Un grand restaurant français de New York ferme

Associated Press

NEW YORK — L'un des meilleurs restaurants français de New York, L'Espinasse, a annoncé qu'il allait fermer la semaine prochaine « en raison des récents événements internationaux et de la situation économique actuelle ».

Situé dans l'hôtel Saint-Regis, le L'Espinasse, ouvert il y a 10 ans, est l'un des six restaurants de Manhattan à recueillir quatre étoiles dans le classement du *New York Times*. Outre sa gastronomie, il est réputé pour sa carte des vins, ainsi que pour son décor beige et or.

« La fermeture est due aux récents événements internationaux et à la situation économique actuelle », a déclaré la porte-parole du L'Espinasse.

Rien n'indique que la fermeture soit imputable à une réaction anti-française à la suite de l'opposition de l'Agence à la guerre en Irak. D'après l'agence touristique NYC & Company, certains restaurants français ont souffert des relations tendues entre Paris et Washington mais aucun boycottage organisé n'a été constaté.

La galerie ART SÉLECT  
Importateur de meubles exclusifs de France

**Promotion de printemps**  
mobilier de chambre à coucher

**20%**  
offre de lancement  
du 12 avril au 3 mai 2003

**NOUVEAU**

100, avenue Laurier Ouest, Montréal (Québec) H2T 2N7  
Tél.: (514) 273-7088 • Téléc.: (514) 273-6656 • www.artselect.ca

Pâtisserie  
**de Gascogne**  
Depuis 1957

Pour Pâques, nos artisans chocolatiers vous ont pondu mille et une douceurs, simplement pour vous faire craquer...

<b>Cartierville</b> 6095, boul. Gouin O. Tél. 331-0550	<b>Pointe-Claire</b> 940, boul. Saint-Jean Tél. 697-2622	<b>Westmount</b> 4825, rue Sherbrooke O. Tél. 932-3511	<b>Rue Laurier</b> 237, ave. Laurier O. Tél. 490-0235
--	--	--	---

3129648A 3129881

ANIMAUX

3129881

4 jours consécutifs

pour seulement 32,04 \$\* pour 3 lignes

2,67 \$\* par ligne additionnelle par jour \*taxes en sus

LES PETITES ANNONCES

987-VENDU

sans frais 1 866 987-VENDU (8363)

Pour cette offre spéciale, aucun changement ne peut être apporté au texte original en cours de publication. On peut annuler après la première parution, cependant la facturation s'établira obligatoirement pour le nombre de jours de parution demandé lors de la réservation. Payables avant publication.

La Presse cyberpresse.ca

# SAVEURS



## Un décor, une ambiance

FRANÇOISE KAYLER  
RESTAURANTS

Point de rendez-vous depuis bien des années à Québec, c'est de l'autre côté de la rue qu'il faut maintenant chercher le restaurant. Le Café du Monde a déménagé du côté du Vieux Port offrant en partage une vue que l'été rendra irrésistible.

Dans un grand bâtiment neuf et froid, il loge au deuxième étage. Un bel escalier y mène et pour le confort de ceux qui hésitent à l'emprunter, un ascenseur est en service.

Le Café du Monde se définit lui-même comme un « bistrot parisien ». Et tout ce que l'on aime, ou tout ce que l'on imagine devoir faire partie du décor, est réuni là : les miroirs, les pans vitrés où sont calligraphiés les propositions de la carte et du menu, les longues banquettes, les nappes de papier. Le décor fait image sans surcharge. D'autant moins que l'espace n'est pas mesuré et que du côté du bar, ou loin du bar, on peut avoir l'impression d'une grande liberté. Bistrot ou grande brasserie, l'ambiance est là. Le service est fait en noir et blanc, grand tablier serré à la ceinture. Il est d'une courtoisie exemplaire, efficace, tout sourire avec une pointe de désinvolture de bon ton.

La carte est courte, présentée de manière à ce que l'on puisse moduler à sa guise l'agencement des plats de son menu, selon une formule établie, à partir du choix du plat principal. Pour le vin, le service au verre est offert, mais surtout le vin « au poids ». La bouteille est sur la table et l'on paie selon ce que l'on a bu... mais qui laisserait un fond de bouteille ?...

Qualité du décor, qualité de l'ambiance, il suffirait que la cuisine soit dans le ton pour que le charme opère. Malheureusement si la carte propose bien des plats de bistrots, de « bistrot parisien », les assiettes détonnent. On est tout juste à côté. Il y a un flou qui gâche tout. L'esprit n'y est pas.

Confit de canard, salade et pommes de terre rissolées, l'ensemble fait image et il est souvent présenté sur les menus de type bistrot. C'est un plat simple qui doit être réjouissant. Celui-là était triste. Une cuisse de canard à la peau flasque, une salade faite de grandes

feuilles, laitue et endive, n'ont rien d'appétissants et, dans l'assiette surchargée, comment faire jouer la fourchette et le couteau quand il n'y a aucun espace de dégagement ? Ce n'était pas un confit. C'était une cuisse très, très cuite. Mais les deux cuissons ne donnent pas le même résultat. Celle-là ne communiquait aucun goût. Quant à la salade, elle était mal assaisonnée. Les pommes de terre rissolées, par contre, étaient bonnes.

Si le boudin est un bon plat, la présentation de celui-là n'avait pas le sens qu'elle aurait dû avoir. Le boudin était bon. Il n'aurait eu besoin que d'une bonne purée (celle-là ne l'était pas) et de la présence d'une pomme cuite. Il n'y avait pas besoin d'ajouter du brocoli et des tranches de pommes crues pour remplir cette assiette qui perdait son identité.

Au dessert, c'était inexplicable. La crème brûlée était loin d'en être une. Sous le sucre, la crème avait la consistance d'une crème anglaise et elle était plus que tiède. L'île flottante n'en était pas une, sorte de blanc très sucré, de la consistance de la guimauve, loin de la légèrement vaporeuse d'un blanc en neige

En ouverture, la salade d'épinard, un épinard très doux, manquait d'assaisonnement, la présence du fromage ne suffisait pas à la réveiller. Chèvre et asperge, le mariage est curieux, mais enveloppés dans le craquant de la pâte filo, les deux se rejoignent.

**CAFÉ DU MONDE**  
84, rue Dalhousie, Vieux-Port  
QUÉBEC — (418) 692-4455

Ouverture du lundi au vendredi, de 11 h 30 à 23 h, les samedi et dimanche, de 9 h 30 à 23 h.

Fumée : oui  
Eaux embouteillées : Importées. Prix : 6,50 \$  
Asperges et chèvre en pâte filo

Petite salade mini-épinards et bleu  
Boudin noir aux pommes, oignons et calvados  
Confit de canard, salade et pommes de terre rissolées à l'ail  
Crème brûlée  
Île flottante  
Café

Menu pour deux, avant vin, taxes et service : 53,40 \$

## Assassiner ses souvenirs

FRANÇOISE KAYLER  
GASTRONOTES

L'assassin revient toujours sur les lieux du crime... il ne faut pas faire cela avec ses souvenirs ! En chaise électrique, tirant une valise, seul il a traversé la grande allée du hall d'exposition. Personne ne l'a reconnu.

Dans le pavillon occupé par les États-Unis au SIAL (Salon international de l'alimentation), il a pris sa place derrière un étalage abondamment garni de boîtes de toutes sortes. On les connaît bien ces boîtes d'épices qui portent le nom de Paul Prud'homme, le nom et le visage sur toutes les étiquettes. Derrière le comptoir l'homme portait la même petite casquette blanche. Le visage terriblement amaigri, le regard baissé, absent, il touillait dans une poêle posée sur un petit réchaud un riz qui ne ressemblait plus du tout à un jambalaya et qu'une jolie fille saupoudrait régulièrement d'une poudre tombant d'une de ces boîtes... personne ne s'arrêtait.

Paul Prud'homme était venu à Montréal en 1992, en ambassadeur de la cuisine de La Louisiane. C'est bien lui qui a fait traverser les frontières à cette cuisine régionale, « la personnalité d'un coin de pays » disait-il. C'est lui qui a inventé ce fameux « blackened fish » qui est devenu une sorte de locomotive pour attirer l'attention des clients de restaurants autant que celle des médias.

Paul Prud'homme a voyagé, mais il a aussi fait voyager la cuisine de la Louisiane à travers ses livres. Né dans une famille très pauvre, où l'on parlait français, où la cuisine et la musique allaient de pair, comme chez tous les Cajuns, il a, en associant cuisine créole et cuisine cajun, créer pour cet État américain une cuisine identitaire... souvenirs qu'efface aujourd'hui une étiquette sur une boîte d'épices.

Ailleurs, à Montréal, il y a Ruby Foos, Le Pavillon de l'Atlantique, la Tulipe Noire, Chez Vito... Tous ces restaurants sont aujourd'hui réunis dans une sorte de no

man'sland où rien ne ressemble plus à rien.

Un comptoir pour la pâtisserie, un bar en arrière, une salle à manger où l'on sert du poisson et des plats à consonance italienne. Où l'on sert aussi des sushis. Le melon et prosciutto était bon. Le poisson était vieux, l'escalope de veau indigne...

Vito de la Côte-des-Neiges est resté dans les souvenirs de ceux qui ont fréquenté la petite pizzeria des débuts, autant que le restaurant qui lui a succédé... Prière de ne pas déranger.

### Les 45 ans de Soeur Angèle

L'INSTITUT Notre-Dame du Bon Conseil célèbre cette année ses 90 ans. Angèle Rizzardo célèbre cette année ses 45 années de vie religieuse au sein de la communauté des soeurs de Notre-Dame du Bon Conseil.

Soeur Angèle ne pouvait faire autrement que de réunir ces deux événements autour d'une table et de transformer cette rencontre en événement bénéfique.

C'est donc au profit de la fondation « Les oeuvres Marie Gérin-Lajoie », créée pour soutenir les organismes qui viennent en aide aux familles, aux femmes et aux jeunes, qu'un grand dîner sera organisé, avec la collaboration de cuisiniers connus, le 1<sup>er</sup> mai prochain... Soeur Angèle ne sera pas aux fourneaux. Mais elle a déjà mis la main à la pâte puisqu'elle a participé à l'élaboration d'un fromage qui sera présenté officiellement, ce soir-là.

Le « Doux Pêché » ne sera pas un fromage comme les autres. Ce fromage de la fromagerie Kaiser est distribué par « Le choix du fromager ». Sur chaque kilo qui sera vendu, cette entreprise retiendra 50 cents qui seront versés à la fondation Les oeuvres Marie Gérin-Lajoie. La même opération sera réalisée avec la vente du « Délice des Appalaches » (fromagerie Éco-Délices) et la « Fondue paysanne » (fromagerie La Paysanne)

Renseignements et réservation, (soirée du 1<sup>er</sup> mai) : 514- 875-2865 (poste 310).

# La cuisine à la financière

FRANÇOISE KAYLER  
LIVRES

Toutes les raisons peuvent être bonnes pour écrire un livre de cuisine. Même pour en faire un livre d'histoire. Un cuisinier et un historien ont signé celui-ci. Si 93 recettes y sont réunies, c'est parce que l'on y évoque 91 personnages, dont les noms sont plus ou moins passés à la postérité. On ne voit généralement pas les financiers sous les traits de gastronomes. C'est pourtant sous ces visages que *La cuisine des financiers* pourrait nous les présenter.

S'ils n'ont pas la réputation

d'être des amphitryons, les « manieurs d'argent » ont pourtant marqué l'art culinaire. L'expression « à la financière » est classique. Quant aux noms de certains financiers, si la cuisine ne les avait pas tous retenus, voilà que ce livre répare cette omission.

Et ce livre n'est que le premier d'un triptyque dont les prochains volets seront consacrés à « La cuisine des gens d'église » et à « La cuisine des diplomates ». Voilà une agréable façon de refaire l'histoire. Ou, tout au moins, de présenter des biographies qui peuvent donner envie de replonger dans l'Histoire. Dommage que les auteurs n'aient pas pensé aux favorites qui, comme chacun le sait, ne dédaignaient pas

ce pouvoir de séduction que cache un bon petit plat.

On sait qu'il y a de l'oseille dans un potage Germiny. La recette classique est due à Adolphe Dugléré le chef célèbre du Café anglais. L'avait-il préparé en l'honneur de Charles Gabriel Lebègue de Germiny, gouverneur de la Banque de France, réputé pour sa science du bien manger comme un « bel homme de table » ? Le livre ne le précise pas, mais donne la recette authentique accompagnée des conseils de Michel Truchon, l'auteur-cuisinier de ce livre.

Le livre est divisé en autant de chapitres qu'un menu comporte de plats. Les recettes peuvent être extraites de livres ou de manuels de

cuisine contemporains du financier auquel elle est dédiée, ou peuvent être des créations. Chaque fois, les explications sont claires et les modifications apportées à l'originale sont signalées. L'auteur prend la peine de dire, par exemple « à l'origine cette recette est d'Auguste Escoffier, je l'ai légèrement modifiée ». Les notes explicatives ont aussi le mérite de renvoyer à des ouvrages plus ou moins connus et, même, à des menus de restaurants précis. Les notes bibliographiques nombreuses, autant du côté culinaire que du côté financier peuvent être des invitations à poursuivre des recherches.

« Les hommes d'argent sont un mal dont on ne saurait se passer »,

pensait le cardinal Richelieu. Ils ont été le prétexte de ce livre et en constituent la colonne vertébrale sans alourdir l'ouvrage. Car c'est sous la forme de notices biographiques (qui, pour être courtes, n'en sont pas moins révélatrices de la vie de ces personnages) que les recettes sont mises en scènes. Certains n'ont été que des financiers, d'autres ont été des bienfaiteurs, d'autres sont connus beaucoup plus par leur filiation que par leur héritage. En filigrane, on peut deviner quelques traits de l'époque à laquelle chacun a vécu.

LA CUISINE DES FINANCIERS  
— Pierre-François Pinaud et Michel Truchon — Bruno Leprince Éditeur

# LE GUIDE DES RESTAURANTS

**Les Sarcelles restaurant**  
**Joyeuses Pâques**  
Brunch gastronomique  
En Saïvée  
Table d'hôte et buffet de fruits de mer  
1031, rue Victoria, Saint-Lambert  
Réservations : (450) 671-0946  
www.montrealplus.ca

**Apportez votre vin et bière à la Découverte**  
Table d'hôte  
Autruche, canard...  
Ouvert du mercredi au samedi à compter de 17 h 30  
4350, rue De La Roche  
(coin Marie-Anne)  
Tél. : (514) 529-8377

**ALVI**  
Fine cuisine méditerranéenne  
**Dimanche de Pâques**  
**Brunch 25\$** par personne  
1/2 prix pour les enfants de moins de 10 ans  
Dès 17 h, table d'hôte pascalle à partir de 21 \$  
Musique et danse  
Vendredi, samedi soir et dimanche de Pâques  
Salon privé - 10 à 50 personnes  
1707, boul. St-Martin Ouest, Laval  
Réservation : (450) 680-1656

**Brunch de Pâques au Vieux-Port**  
Le dimanche 20 avril, 2 services de 10 h à 13 h et de 13 h 30 à 16 h  
Rôti d'agneau, rôti de boeuf, poulet, fruits de mer, poisson, pâtes, déjeuner complet, fromages, fruits, jus, délicieux desserts et plus  
**20,95 \$ p.p.**  
Enfants moins de 10 ans : 9,95 \$  
**Grand spécial de Pâques**  
Dimanche de 11 h à la fermeture  
Entrée : saumon fumé, crevettes et salade César  
Choix de gigot d'agneau, omble de l'Arctique ou filet mignon et brochette de fruits de mer, dessert et café  
**28\$ p.p.**  
Chocolats pour les enfants Amenez toute la famille!  
Stationnement en arrière, valet gratuit  
**RESTAURANT DU VIEUX PORT**  
MONTRÉAL  
Réservez dès maintenant au (514) 866-3175  
39, rue Saint-Paul Est - Vieux-Montréal  
www.restaurantduvieuxport.com

**Pasta - Mia**  
Fine cuisine italienne  
**DINER DANSANT**  
les jeudi, vendredi et samedi  
301, chemin du Golf, Île des Soeurs  
Stationnement • Rés.: (514) 765-9626

**Restaurant Le fripon**  
Brunch de Pâques  
Chaud et froid  
À partir de 11 h 00 SUPER À volonté  
436, Place Jacques-Cartier, Vieux-Montréal  
Rens. : (514) 861-1386  
www.lefripon.com

**Jardin ASEAN Garden**  
Venez vous régaler!  
Dimanche au jeudi 24,95 \$  
Vendredi et samedi 27,95 \$  
**Festival à volonté**  
Venez vous gâter avec plus de 50 choix de sushi et 50 choix de mets szechuanais, thaïlandais et asiatiques à volonté.  
**Plus de 20 choix de combinaisons le midi à partir de 7,25 \$.**  
5828, rue Sherbrooke Ouest  
Notre-Dame-de-Grâce  
Tél. : (514) 487-8868  
116, route 132, St-Constant  
Tél. : (450) 632-1400  
www.jardinasean.ca

**31<sup>e</sup> FESTIVAL AU AVRIL AU PORTUGAL**  
**Solmar**  
Premier restaurant portugais de Montréal  
La beauté du Vieux-Montréal  
Grande cuisine - Prix moyen « Helen Rochester »  
Ambiance très portugaise, fado, guitare, piano  
111, rue Saint-Paul Est, Vieux-Montréal  
Tél. : (514) 861-4562 / Téléc. : (514) 878-4764 / Stationnement 3129862 3129867

Fine cuisine italienne et fruits de mer  
**Restaurant le Pirate de Laval**  
Menu pour Pâques  
Tables d'hôte midi et soir  
802, boul. des Laurentides, Laval  
Tél. : (450) 668-0780

**Restaurant CASA LANNI**  
Pour Pâques, table d'hôte spéciale  
Menu table d'hôte, souper dansant avec Vinny, chanteur-pianiste vendredi et samedi  
Gastronomie italienne  
3872, boul. St-Charles - Kirkland  
Réservation : (514) 620-4444

**Janni Restaurant**  
Fondée en 1960  
Pour Pâques, table d'hôte spéciale  
Menu table d'hôte, souper dansant avec Aldo  
Vendredi, samedi et dimanche  
Gastronomie italienne  
Terrasse • Service de valet  
3132, rue Sherbrooke Est, Montréal  
Réservation : 527-8313 • 521-0194

300 Services personnels. Offres d'emploi.

325 TECHNIQUE, MÉTIERS, SOUS-TRAITANCE. MÉCANICIEN (NE) machines fixes, bilingue, détenir licence C. Bon avantages sociaux.

331 ENTRETIEN, SÉCURITÉ, CONCIERGE. COUPLE résidant pour bâtisse neuve de 56 log. à Longueuil, pour le 15 mai, exp., et références requises. 514-702-9616.

325 TECHNIQUE, MÉTIERS, SOUS-TRAITANCE. MENISIER(E) avec expérience pour rénovations de galeries. Avec outils et camion. 3535Rte. 514-253-0081.

327 COIFFURE, ESTHÉTIQUE. GÉRANT(E) de cosmétique en pharmacie, temps plein, expérience en vente, bilingue, exp. un an. Contacter André Labrecque, au 514-898-9345 ou faxer C.V. au 514-898-9353.

327 COIFFURE, ESTHÉTIQUE. GÉRANT(E) de cosmétique en pharmacie, temps plein, expérience en vente, bilingue, exp. un an. Contacter André Labrecque, au 514-898-9345 ou faxer C.V. au 514-898-9353.

327 COIFFURE, ESTHÉTIQUE. GÉRANT(E) de cosmétique en pharmacie, temps plein, expérience en vente, bilingue, exp. un an. Contacter André Labrecque, au 514-898-9345 ou faxer C.V. au 514-898-9353.

327 COIFFURE, ESTHÉTIQUE. GÉRANT(E) de cosmétique en pharmacie, temps plein, expérience en vente, bilingue, exp. un an. Contacter André Labrecque, au 514-898-9345 ou faxer C.V. au 514-898-9353.

328 INDUSTRIE DU VÊTEMENT. PATRONNISTE avec expérience sur système informatique, compagnie établie depuis 1957. Tél 514-271-2816. Brigitte

328 INDUSTRIE DU VÊTEMENT. PATRONNISTE avec expérience sur système informatique, compagnie établie depuis 1957. Tél 514-271-2816. Brigitte

328 INDUSTRIE DU VÊTEMENT. PATRONNISTE avec expérience sur système informatique, compagnie établie depuis 1957. Tél 514-271-2816. Brigitte

329 MANUFACTURIER. COMPAGNIE, d'estampage de métal à froid, recherche un "SET-UP MAN".

329 MANUFACTURIER. COMPAGNIE, d'estampage de métal à froid, recherche un "SET-UP MAN".

329 MANUFACTURIER. COMPAGNIE, d'estampage de métal à froid, recherche un "SET-UP MAN".

329 MANUFACTURIER. COMPAGNIE, d'estampage de métal à froid, recherche un "SET-UP MAN".

331 ENTRETIEN, SÉCURITÉ, CONCIERGE. CONSEILLÈRE ressources humaines, très motivée et compétente. Bas en GRH. Julie, ORHA. 450-444-2953.

331 ENTRETIEN, SÉCURITÉ, CONCIERGE. CONSEILLÈRE ressources humaines, très motivée et compétente. Bas en GRH. Julie, ORHA. 450-444-2953.

331 ENTRETIEN, SÉCURITÉ, CONCIERGE. CONSEILLÈRE ressources humaines, très motivée et compétente. Bas en GRH. Julie, ORHA. 450-444-2953.

331 ENTRETIEN, SÉCURITÉ, CONCIERGE. CONSEILLÈRE ressources humaines, très motivée et compétente. Bas en GRH. Julie, ORHA. 450-444-2953.

331 ENTRETIEN, SÉCURITÉ, CONCIERGE. CONSEILLÈRE ressources humaines, très motivée et compétente. Bas en GRH. Julie, ORHA. 450-444-2953.

331 ENTRETIEN, SÉCURITÉ, CONCIERGE. CONSEILLÈRE ressources humaines, très motivée et compétente. Bas en GRH. Julie, ORHA. 450-444-2953.

331 ENTRETIEN, SÉCURITÉ, CONCIERGE. CONSEILLÈRE ressources humaines, très motivée et compétente. Bas en GRH. Julie, ORHA. 450-444-2953.

331 ENTRETIEN, SÉCURITÉ, CONCIERGE. CONSEILLÈRE ressources humaines, très motivée et compétente. Bas en GRH. Julie, ORHA. 450-444-2953.

331 ENTRETIEN, SÉCURITÉ, CONCIERGE. CONSEILLÈRE ressources humaines, très motivée et compétente. Bas en GRH. Julie, ORHA. 450-444-2953.

331 ENTRETIEN, SÉCURITÉ, CONCIERGE. CONSEILLÈRE ressources humaines, très motivée et compétente. Bas en GRH. Julie, ORHA. 450-444-2953.

331 ENTRETIEN, SÉCURITÉ, CONCIERGE. CONSEILLÈRE ressources humaines, très motivée et compétente. Bas en GRH. Julie, ORHA. 450-444-2953.

331 ENTRETIEN, SÉCURITÉ, CONCIERGE. CONSEILLÈRE ressources humaines, très motivée et compétente. Bas en GRH. Julie, ORHA. 450-444-2953.

331 ENTRETIEN, SÉCURITÉ, CONCIERGE. CONSEILLÈRE ressources humaines, très motivée et compétente. Bas en GRH. Julie, ORHA. 450-444-2953.

331 ENTRETIEN, SÉCURITÉ, CONCIERGE. CONSEILLÈRE ressources humaines, très motivée et compétente. Bas en GRH. Julie, ORHA. 450-444-2953.

331 ENTRETIEN, SÉCURITÉ, CONCIERGE. CONSEILLÈRE ressources humaines, très motivée et compétente. Bas en GRH. Julie, ORHA. 450-444-2953.

331 ENTRETIEN, SÉCURITÉ, CONCIERGE. CONSEILLÈRE ressources humaines, très motivée et compétente. Bas en GRH. Julie, ORHA. 450-444-2953.

400 Services personnels. L'AVANCEMENT.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

406 LIGNES DE RENCONTRES. LAVALIFE. Là où les gens cliquent. Appelez maintenant pour rencontrer des centaines de personnes dans la région de Montréal.

500 Véhicules automobiles. VILLE-MARIE. C'est vrai! #1 en Amérique.

500 Véhicules automobiles. VILLE-MARIE. C'est vrai! #1 en Amérique.

500 Véhicules automobiles. VILLE-MARIE. C'est vrai! #1 en Amérique.

500 Véhicules automobiles. VILLE-MARIE. C'est vrai! #1 en Amérique.

500 Véhicules automobiles. VILLE-MARIE. C'est vrai! #1 en Amérique.

500 Véhicules automobiles. VILLE-MARIE. C'est vrai! #1 en Amérique.

500 Véhicules automobiles. VILLE-MARIE. C'est vrai! #1 en Amérique.

500 Véhicules automobiles. VILLE-MARIE. C'est vrai! #1 en Amérique.

500 Véhicules automobiles. VILLE-MARIE. C'est vrai! #1 en Amérique.

500 Véhicules automobiles. VILLE-MARIE. C'est vrai! #1 en Amérique.

500 Véhicules automobiles. VILLE-MARIE. C'est vrai! #1 en Amérique.

500 Véhicules automobiles. VILLE-MARIE. C'est vrai! #1 en Amérique.

500 Véhicules automobiles. VILLE-MARIE. C'est vrai! #1 en Amérique.

500 Véhicules automobiles. VILLE-MARIE. C'est vrai! #1 en Amérique.

500 Véhicules automobiles. VILLE-MARIE. C'est vrai! #1 en Amérique.

500 Véhicules automobiles. VILLE-MARIE. C'est vrai! #1 en Amérique.

500 Véhicules automobiles. VILLE-MARIE. C'est vrai! #1 en Amérique.

500 Véhicules automobiles. VILLE-MARIE. C'est vrai! #1 en Amérique.

500 Véhicules automobiles. VILLE-MARIE. C'est vrai! #1 en Amérique.

500 Véhicules automobiles. VILLE-MARIE. C'est vrai! #1 en Amérique.

500 Véhicules automobiles. VILLE-MARIE. C'est vrai! #1 en Amérique.

500 Véhicules automobiles. VILLE-MARIE. C'est vrai! #1 en Amérique.

500 Véhicules automobiles. VILLE-MARIE. C'est vrai! #1 en Amérique.

500 Véhicules automobiles. VILLE-MARIE. C'est vrai! #1 en Amérique.

500 Véhicules automobiles. VILLE-MARIE. C'est vrai! #1 en Amérique.

511 CAMIONS, JEEPS, FOURCONNETTES. QUEST 99 GXE + V6, blanche, 92 000km, 2 ac, CD, 15 000\$ ferme 514-782-7922.

511 CAMIONS, JEEPS, FOURCONNETTES. QUEST 99 GXE 450-445-9811 514-821-8493 BROSSARD NISSAN

511 CAMIONS, JEEPS, FOURCONNETTES. SAFARI SLE 2000, 8 pass, tout équipé, 72 500 km, 19 800 \$, 450-232-4045

511 CAMIONS, JEEPS, FOURCONNETTES. SUBARU DE 98 A 2002 FORESTER, aut. ou man, 5 vit. Choix de plusieurs modèles

511 CAMIONS, JEEPS, FOURCONNETTES. SUZUKI Grand Vitara 99, V6, 5 vit, 33 000km, gr. élect, came neuve, gar, 2 ans / 50 000km, couleur or, spécial, Gilles

511 CAMIONS, JEEPS, FOURCONNETTES. SUZUKI Vitara 2002, man, 20 000 \$, 450-456-9600

511 CAMIONS, JEEPS, FOURCONNETTES. SUZUKY XL7 2002 5 vitesses, passagers, tout équipé, 32 500 km, bal, gar, Carrefour Subaru 450 625-1114

511 CAMIONS, JEEPS, FOURCONNETTES. TACOMA 4 portes TRD 2001 450-445-7161 514-838-8442 BROSSARD NISSAN

511 CAMIONS, JEEPS, FOURCONNETTES. TOYOTA 4 Runner, 2000, 172 000 km, gris sable, 24 800 \$, 450-655-6793 cr7

511 CAMIONS, JEEPS, FOURCONNETTES. TOYOTA 4Runner 1998 117 000km, blanc, CD, gr. élect, 16 800 \$, 450-445-7161

511 CAMIONS, JEEPS, FOURCONNETTES. TOYOTA 4Runner 98, 01, SR5, V6, aut. tout équipé, noir et gris Prix à partir de 18 900 \$ BROSSARD TOYOTA

511 CAMIONS, JEEPS, FOURCONNETTES. TOYOTA Highlander 2001 LTD (cur, 6 CD), beige, 80 000 km, gar. août 2007 / 200 000 km, cuir, noir, h.c., 4 vit, 2000 \$, 32 500 \$, Michel 450-916-0101.

511 CAMIONS, JEEPS, FOURCONNETTES. TOYOTA Highlander 2001, bourgogne, aut., traction avant, tout équipé, 35 000 km, bal, garantie, 15 495 \$, 450-445-7161

511 CAMIONS, JEEPS, FOURCONNETTES. TOYOTA Highlander 01, 6 cyl., aut., 42 856 km, gar. Toyota 450-445-7161

511 CAMIONS, JEEPS, FOURCONNETTES. TOYOTA Previa 1993 gris, 215 000km, très propre, 5400\$. 514-948-6223

511 CAMIONS, JEEPS, FOURCONNETTES. TOYOTA Rav4 99, 4 ptes, aut., équipé, bas choix de 2, bal, gar, 5 ans, bijou, Gilles Houle Toyota 514-640-5010 12 230 Sherbrooke Est. Mt

511 CAMIONS, JEEPS, FOURCONNETTES. TOYOTA Rav4 98, gr. élect, air, CD, 68 000 km, 14 800 \$ né 450-445-9811

511 CAMIONS, JEEPS, FOURCONNETTES. TOYOTA Rav4 97%, Awd/od, abs, 4 ptes, aut., éco, privé, 16 100 \$, 450-445-9811

511 CAMIONS, JEEPS, FOURCONNETTES. TOYOTA Rav4 98 4X4 aut, gr. élect, air cd beau 514 385-9595 www.bourrassamzda.com

511 CAMIONS, JEEPS, FOURCONNETTES. TOYOTA Sienna LE 98, 98, 120 000 km, très propre, 16 800 \$, 450-445-9811

511 CAMIONS, JEEPS, FOURCONNETTES. TOYOTA Sienna LE 99 01, 101 000 km, très propre, 17 900 \$ BROSSARD TOYOTA

511 CAMIONS, JEEPS, FOURCONNETTES. TOYOTA Sienna 1998 (état A-1, 92 000 km, 15 995 \$ Courtaige Lavigne, 514 457-9797

511 CAMIONS, JEEPS, FOURCONNETTES. TOYOTA Sienna 99-2000-2001, rabais 1000\$ à 3000\$, chèque garanti, 15 000 \$, 450-445-9811

511 CAMIONS, JEEPS, FOURCONNETTES. TRACKER 2000, 4 ptes, man, a/c, 68 000 km, 14 800 \$ né 450-445-9811

511 CAMIONS, JEEPS, FOURCONNETTES. WINDSTAR 1996 A 2000 tout équipé, A LIQUIDER Avenue Ford 514-685-1330

550 AUTOMOBILES. Une BMW d'occasion est un investissement intelligent. Chacune est vérifiée rigoureusement en 87 points et offre une garantie de remboursement de 5 jours ou 300 km.

550 AUTOMOBILES. Une BMW d'occasion est un investissement intelligent. Chacune est vérifiée rigoureusement en 87 points et offre une garantie de remboursement de 5 jours ou 300 km.

550 AUTOMOBILES. Une BMW d'occasion est un investissement intelligent. Chacune est vérifiée rigoureusement en 87 points et offre une garantie de remboursement de 5 jours ou 300 km.

550 AUTOMOBILES. Une BMW d'occasion est un investissement intelligent. Chacune est vérifiée rigoureusement en 87 points et offre une garantie de remboursement de 5 jours ou 300 km.

550 AUTOMOBILES. Une BMW d'occasion est un investissement intelligent. Chacune est vérifiée rigoureusement en 87 points et offre une garantie de remboursement de 5 jours ou 300 km.

550 AUTOMOBILES. Une BMW d'occasion est un investissement intelligent. Chacune est vérifiée rigoureusement en 87 points et offre une garantie de remboursement de 5 jours ou 300 km.

550 AUTOMOBILES. Une BMW d'occasion est un investissement intelligent. Chacune est vérifiée rigoureusement en 87 points et offre une garantie de remboursement de 5 jours ou 300 km.

550 AUTOMOBILES. Une BMW d'occasion est un investissement intelligent. Chacune est vérifiée rigoureusement en 87 points et offre une garantie de remboursement de 5 jours ou 300 km.

550 AUTOMOBILES. Une BMW d'occasion est un investissement intelligent. Chacune est vérifiée rigoureusement en 87 points et offre une garantie de remboursement de 5 jours ou 300 km.

550 AUTOMOBILES. Une BMW d'occasion est un investissement intelligent. Chacune est vérifiée rigoureusement en 87 points et offre une garantie de remboursement de 5 jours ou 300 km.

550 AUTOMOBILES. Une BMW d'occasion est un investissement intelligent. Chacune est vérifiée rigoureusement en 87 points et offre une garantie de remboursement de 5 jours ou 300 km.

550 AUTOMOBILES. Une BMW d'occasion est un investissement intelligent. Chacune est vérifiée rigoureusement en 87 points et offre une garantie de remboursement de 5 jours ou 300 km.

550 AUTOMOBILES. Une BMW d'occasion est un investissement intelligent. Chacune est vérifiée rigoureusement en 87 points et offre une garantie de remboursement de 5 jours ou 300 km.

550 AUTOMOBILES. Une BMW d'occasion est un investissement intelligent. Chacune est vérifiée rigoureusement en 87 points et offre une garantie de remboursement de 5 jours ou 300 km.

550 AUTOMOBILES. Une BMW d'occasion est un investissement intelligent. Chacune est vérifiée rigoureusement en 87 points et offre une garantie de remboursement de 5 jours ou 300 km.

550 AUTOMOBILES. Une BMW d'occasion est un investissement intelligent. Chacune est vérifiée rigoureusement en 87 points et offre une garantie de remboursement de 5 jours ou 300 km.

550 AUTOMOBILES. Une BMW d'occasion est un investissement intelligent. Chacune est vérifiée rigoureusement en 87 points et offre une garantie de remboursement de 5 jours ou 300 km.

550 AUTOMOBILES. Une BMW d'occasion est un investissement intelligent. Chacune est vérifiée rigoureusement en 87 points et offre une garantie de remboursement de 5 jours ou 300 km.

550 AUTOMOBILES. Une BMW d'occasion est un investissement intelligent. Chacune est vérifiée rigoureusement en 87 points et offre une garantie de remboursement de 5 jours ou 300 km.

550 AUTOMOBILES. Une BMW d'occasion est un investissement intelligent. Chacune est vérifiée rigoureusement en 87 points et offre une garantie de remboursement de 5 jours ou 300 km.

550 AUTOMOBILES. Une BMW d'occasion est un investissement intelligent. Chacune est vérifiée rigoureusement en 87 points et offre une garantie de remboursement de 5 jours ou 300 km.

550 AUTOMOBILES. Une BMW d'occasion est un investissement intelligent. Chacune est vérifiée rigoureusement en 87 points et offre une garantie de remboursement de 5 jours ou 300 km.

550 AUTOMOBILES. Une BMW d'occasion est un investissement intelligent. Chacune est vérifiée rigoureusement en 87 points et offre une garantie de remboursement de 5 jours ou 300 km.

550 AUTOMOBILES. Une BMW d'occasion est un investissement intelligent. Chacune est vérifiée rigoureusement en 87 points et offre une garantie de remboursement de 5 jours ou 300 km.

550 AUTOMOBILES. Une BMW d'occasion est un investissement intelligent. Chacune est vérifiée rigoureusement en 87 points et offre une garantie de remboursement de 5 jours ou 300 km.

DeRive - Porter. Sarah DeRive, fille de feu Hélène DeRive, et Robert Porter, fils du Dr Robert et Roberta Porter, sont heureux de vous annoncer leur union prochaine. Le mariage aura lieu en juillet 2003, à Québec.

Véhicules automobiles. 501 MACHINERIES DIVERSES VÉHICULES LOURDS. TRACTEUR Kobota '94 L2650, peu utilisé, pelle à v. 6, 23.5'f, idéal dégalement + terrassement. 21 500\$. 514-681-3407

Véhicules automobiles. KIA VILLE-MARIE. C'est vrai! #1 en Amérique. Enfant la Qualité Accessible à Tous. 514.598.8800

550 AUTOMOBILES. BMW + GRAND INVENTAIRE. 01 840 GPR, bas choix de 00 328i équipé 26 900 \$

SUITE des petites annonces à la page G8. FORD Focus SE 2000, 14 500 \$, 514-852-9909

# SALON VACANCES ET LOISIRS D'ÉTÉ

Cet été,  
partez du bon pied!

## SALON FLEURS, PLANTES ET JARDINS

MAINTENANT OUVERT

### DU 11 AU 13 AVRIL 2003 À LA PLACE BONAVENTURE

- **Plus de 300 exposants** vous accueillent pour lancer la saison touristique estivale.
- **Les vingt régions touristiques** du Québec vous présentent leurs nouveautés et leur guide 2003 en primeur.
- **Toutes les provinces maritimes**, les plus belles régions des États-Unis et de l'Ontario vous feront rêver.
- **L'Ouest canadien**, aura pour la première fois, le bonheur de vous faire découvrir ce coin de pays.
- **Une véritable galerie d'art** où les 20 régions du Québec seront présentées par le peintre Pierre Labrecque.
- **Dégustations de produits régionaux.** Aussi, votez pour le prix du public en salon, parmi les 24 meilleurs fromages québécois.
- **Circuits vélo, forfaits avantageux, théâtres d'été, hébergements, campings, réserves fauniques** et plus encore.
- **Un feu roulant d'activités** partout dans le Salon et des conférences sur vos destinations préférées à **la place des conférences.**

#### Place des conférences

##### Aujourd'hui samedi le 12 avril

11 h 00	La « Joie de vivre » : Le Manitoba
11 h 45	Prélude migratoire - Parc Québec
12 h 30	Fêtes de la Nouvelle-France - Festival de vélo
13 h 15	Célébrons l'Île-du-Prince-Édouard
14 h 00	BonjourQuébec.com - Pour bien planifier vos vacances
14 h 45	Célébrations de l'Acadie - Nouvelle-Écosse
15 h 30	Prenez l'air de Lanaudière
16 h 15	Visitez 45 pays en 11 jours à Drummondville
17 h 00	Le Québec à dos de souris
17 h 45	Québec : beau à l'infini !
18 h 30	Voyages accompagnés en autocar
19 h 15	Survolez le Nouveau-Brunswick
20 h 00	Découvrir le Saint-Laurent de Montréal aux Îles-de-la-Madeleine

##### Demain dimanche le 13 avril

11 h 00	Démystification de la classification des hébergements touristiques du Québec
11 h 45	Une mer de montagnes - Appalaches
12 h 30	La super naturelle et la méconnue : Colombie-Britannique et Saskatchewan
13 h 15	La fabrication de balais acadiens
14 h 00	BonjourQuébec.com - Pour bien planifier vos vacances
14 h 45	La Basilique : « Et la lumière fut »
15 h 30	La MRC d'Asbestos, une montagne de surprises
16 h 15	La pièce « Pas de pitié pour le docteur » - Bois-Francs

[www.salonvacances.com](http://www.salonvacances.com)

- **Plus de 200 exposants** et spécialistes présentent leurs produits vedettes et leurs conseils judicieux.
- **Trois super jardins vedettes** présentés par les Écoles d'horticulture de Beauharnois, Laval et Montréal.
- **Une vingtaine de jardins thématiques** pratiques et réalisables.
- **Fleurs en fête** présenté par les Vins Georges Dubœuf : de superbes tables montées et fleuries pour différentes occasions.
- **Séances de signature de livres** par les grandes vedettes du milieu horticole québécois.
- **Démonstrations d'emportage** par Premier Horticulture.
- **Mini-conférences** sur les bassins d'eau par Aqualys.
- **Nouveautés horticoles 2003** présentées par Hortipat.
- **Un feu roulant d'activités** et d'information à **la place de la fleuristerie et des conférences.**
- **Spas et meubles de jardin** par Piscines Trévi.

#### Place de la fleuristerie et des conférences

##### Aujourd'hui samedi le 12 avril

12 h 00	Doris Landry	Nouvelles tendances en fleuristerie
13 h 00	Doris Landry	Nouvelles tendances en fleuristerie
14 h 00	Larry Hodgson	12 plantes jolies et comestibles
14 h 30	Doris Landry	Nouvelles tendances en fleuristerie
15 h 00	Jean-Claude Vigor	Environnement, plantes et jardins
15 h 30	Doris Landry	Nouvelles tendances en fleuristerie
16 h 00	Larry Hodgson	12 plantes jolies et comestibles
16 h 30	Doris Landry	Nouvelles tendances en fleuristerie
17 h 00	Jean-Claude Vigor	Environnement, plantes et jardins
17 h 30	Doris Landry	Nouvelles tendances en fleuristerie
18 h 00	Larry Hodgson	12 plantes jolies et comestibles

##### Demain dimanche le 13 avril

12 h 00	Doris Landry	Nouvelles tendances en fleuristerie
13 h 00	Julie Boudreau	Recettes bio contre les insectes
14 h 00	Doris Landry	Nouvelles tendances en fleuristerie
15 h 00	Julie Boudreau	Recettes bio contre les insectes
16 h 00	Doris Landry	Nouvelles tendances en fleuristerie
17 h 00	Tirage	



Une invitation  
de Jean-Michel Duffaux

[www.salonfleursplantes.com](http://www.salonfleursplantes.com)

Les conférences sont d'une durée d'environ 20 minutes. Les conférenciers seront disponibles durant 15 minutes suivant leur conférence pour répondre aux questions des visiteurs. La programmation est sujette à changements sans préavis.

Québec

Le magazine  
Jardins

La Presse

CKAC 730

TQS

énergie 94.3

#### Heures d'ouverture

Vendredi	.....11 h à 21 h
Samedi	.....10 h à 21 h
Dimanche	.....10 h à 18 h

La billetterie fermera une heure avant la clôture du Salon.

#### Prix d'entrée

Adultes	.....10 \$
Étudiants et aînés	.....8 \$
Enfants de 6 à 12 ans	.....3 \$

## RABAIS DE 2 \$

sur présentation de ce coupon à la billetterie de la Place Bonaventure après 17 h 00.



Réduction de 2 \$ après 17 h 00  
sur le prix d'admission général  
pour adulte de 10 \$.  
Un seul coupon par personne.

dmg média mondial