

ACTUEL

MARTIN PICARD

FRANÇOISE KAYLER RENCONTRE MARTIN PICARD PAGE 7

DES VINS POUR LES PLATS DE L’ACTION DE GRÂCE PAGE 5



J'ADORE LES ALGUES

« J'AIME TELLEMENT LES ALGUES QUE J'EN MANGERAIS TOUS LES JOURS. LEUR GOÛT FIN ET LÉGÈREMENT IODÉ ME PROCURE BEAUCOUP DE PLAISIR EN BOUCHE, SURTOUT LORSQU'ELLES SONT SERVIES AVEC DES POISSONS CRUS COMME DES TARTARES OU DES SUSHIS. LAISSEZ-MOI VOUS AIDER À LES APPRIVOISER. »

DANIEL VÉZINA COLLABORATION SPÉCIALE

À lire, texte et recettes en pages 2 et 3.

Une fin d'été à la ouananiche et autres gourmandises



Après un long été, chaud et humide dans les cuisines du Laurie Raphaël, c'est avec grand plaisir que je me remets à l'écriture pour la troisième année.

J'ai aussi profité de l'été pour faire de la recherche et développer de nouveaux produits dans les locaux de mon école, fermée durant les vacances.

Mes trouvailles ? Un vinaigre de rhubarbe et fraise déposé sur des huîtres crues, un beurre de chicoutais de la Côte-Nord incorporé dans un soufflé léger, une marmelade de melon Charentais à la vanille sur un sorbet du même fruit, ou encore, le bambou japonais au vinaigre de riz (une espèce de roseau comestible qui

ressemble à de la rhubarbe mais qui est vide à l'intérieur), délicieux et génial avec les sushis.

Toujours à la recherche de nouvelles saveurs, même en vacances, j'ai fait une escapade à Havre-Saint-Pierre avec des copains. Nous sommes allés pêcher la truite et les oursins et nous avons préparé des festins dont je me souviendrai longtemps. Oursins frais, pétoncles dans leurs coquilles, palourdes, mactres de Stimpson, crabes vivants...

Quelques idées des repas concoctés ?

D'abord, des homards dans l'île au Marteau avec six belles prises de sept ou huit livres. Les homards de près de 50 ans sont rares, gigantesques et très goûteux, surtout cuits dans l'eau de mer et servis dans un beurre de citron à l'aneth.

Ensuite, un souper à la truite mouchetée et à la ouananiche a fait délirer mes amis : tartare de truite parfumé à l'huile de homard, sushis de truite laquée à l'érable

et sushis aux pétoncles et fraises d'automne, suivis d'un chowder de truite et d'un risotto préparé avec de la truffe que mon ami Jean-Jacques avait rapportée de France. (Pour ce faire, il dépose une truffe noire d'été fraîche et parfumée, pendant quelques semaines, dans un bocal hermétique rempli de riz.)

Bref, une fin d'été exceptionnelle (près de 20°C en septembre sur la Côte-Nord, c'est rare !) palpitante, gourmande et surtout, très inspirante.

PHOTOS ALAIN ROBERGE LA PRESSE ©

vivre mieux

ACTUEL

Pour en finir avec le terroir



ARIANE KROL

À BOIRE

ET À MANGER

« C’est mon dernier tour de piste. La production artisanale, je n’en parle plus, j’en fais », lance la propriétaire de Bis la Boulange à Rivière-du-Loup.

Marie Anne Rainville revenait de Québec où elle avait participé aux audiences sur le projet de loi sur les appellations du terroir. « Je suis essentiellement allée dire à l’État qu’il faisait fausse route. Je ne pense pas qu’ils vont retenir grand-chose de ce que j’ai dit », a-t-elle commenté avec une pointe de fatalisme.

Ce serait dommage. D’abord parce que Marie Anne Rainville est la seule artisanne à avoir présenté un mémoire. Et surtout parce que cette néo-boulangère de 47 ans en connaît un bout sur l’agriculture et le terroir. Avant de se lancer dans la confection de pains bis et de brioches aux dattes, elle a travaillé à l’Union des producteurs agricoles durant six ans et à Solidarité rurale durant 12 ans. Elle a aussi participé au premier inventaire des produits du terroir québécois et à la fondation d’OriGIn, un réseau international de défense et de promotion des indications géographiques.

« Arrêtez d’inventer des définitions et prenez celles des Européens parce qu’en ces matières, c’est l’Europe qui fait loi », dit-elle en faisant référence au système d’appellations qui protège le Roquefort, le parmigiano-reggiano et des centaines d’autres produits.

Un bref rappel pour ceux qui n’ont pas suivi le feuilleton du terroir. Après plus de 18 mois de consultations, le ministère de l’Agriculture a enfin déposé un projet de loi permettant à un



PHOTO JEAN GOUPIL, LA PRESSE ©

Les produits du terroir québécois, comme ces produits à base de chicoutai, petit fruit typique de la Minganie, n’obtiennent pas tout le soutien voulu de la part du gouvernement québécois selon une boulangère du Bas-Saint-Laurent.

produit « d’obtenir une appellation réservée attestant son lien avec le terroir ou sa spécificité fermière ou artisanale ». Le problème, c’est que les conditions d’utilisation des termes fermier et artisanal feront partie d’une

autre loi, celle sur les produits alimentaires.

Vous faites exprès pour semer la confusion ou quoi ? Je ne sais pas s’il faut adopter les définitions de l’Union européenne, mais qu’on arrête de tourner autour du pot.

GUERRE DE MOTS

- 79**
Nombre de fois où le mot terroir apparaît sur Bonjour Québec, le site officiel du ministère du Tourisme.
- 27**
Nombre de fois où le mot industriel apparaît sur le même site Internet.

C’est la troisième fois en deux ans que Québec présente un cadre jugé inadéquat autant par les organismes qui représentent les producteurs que par ceux qui défendent les consommateurs.

Québec doit appuyer les fromagers, boulangers et cidriculteurs artisans comme il l’a fait avec les producteurs de porc et de lait, plaide aussi M^{me} Rainville. Évidemment, les retombées économiques ne seront jamais comparables. Mais les retombées, ça se mesure de bien des façons.

Que pensez-vous qu’on sert à boire lorsque le ministre de l’Agriculture prononce un discours au Salon international de l’alimentation ? De la Molson Ex ou du cidre de glace ? Pourtant, Molson est une belle grande entreprise historique qui génère pas mal plus d’emplois et de revenus que toutes les cidreries de la province mises ensemble. Mais devant la visite, on est content d’avoir autre chose à offrir.

Depuis quelques années, le terroir est devenu l’un des meilleurs arguments de vente du ministère du Tourisme. Ce serait dommage d’en rester là. On trouve dans cette province des alcools, des fromages et plusieurs autres produits dont l’intérêt dépasse largement leur région d’origine. Il est temps de donner à leurs créateurs les outils pour les promouvoir et les défendre, et aux consommateurs les moyens de s’y retrouver.

COURRIEL

Pour joindre notre journaliste ariane.krol@lapresse.ca

MOCHETÉ CULINAIRE



PHOTO SPENCER GREEN, ASSOCIATED PRESS ©

Les croûtes sur la voie publique

ARIANE KROL

Pour une raison inexplicable, de nombreux Montréalais préfèrent jeter leurs croûtes de pain dans les ruelles ou sur les trottoirs plutôt que de les mettre aux poubelles. Grosse erreur. Les reliefs ainsi éparpillés attirent des nuées de pigeons disgracieux et souvent obèses qui n’ont même pas la décence de se sauver à l’approche des piétons. La Ville de Montréal dépense chaque année 20 000\$, en plus du salaire de quatre ou cinq cols bleus, pour enlever les fientes des oeuvres d’art public. Peut-être serait-il temps d’appliquer le règlement municipal interdisant de nourrir les pigeons et les goélands. En attendant, la Mocheté culinaire vous encourage à faire preuve de civisme en gardant vos restes de pain pour faire des croûtons ou de la chapelure.

J’adore les algues

« Les algues séchées et pressées appelées nori sont probablement les plus connues en Amérique car ce sont celles qu’on utilise pour préparer les populaires sushis. »

DANIEL VÉZINA
COLLABORATION SPÉCIALE

Les algues sont des plantes primitives dépourvues de feuilles, de tiges et de racines.

Elles poussent sur toutes les latitudes, mais on les trouve principalement sur les littoraux. Ces végétaux marins bruns, rouges ou verts, font le bonheur des Asiatiques qui les consomment en grande quantité depuis plus de 10 000 ans.

Ceux-ci les préparent de différentes façons, notamment dans un bouillon de poisson appelé « dashi », fait à partir de l’algue kombu et de copeaux de bonite séchée. Ce bouillon parfumé est utilisé pour la préparation de plusieurs plats, dont la soupe au miso.

Les algues séchées et pressées appelées nori sont probablement les plus connues en Amérique car ce sont celles qu’on utilise pour préparer les populaires sushis.

Chaque année, les Japonais consomment plus de 10 milliards de ces feuilles de papier marin qui servent à la confection des sushis.

La face mate et rugueuse de la feuille sert à retenir le riz pendant le roulage et l’autre partie, plus lisse et brillante, sert à glisser sous le palais au moment de la dégustation.

Il y a aussi l’algue wakamé (*Undaria pinnatifida*), qui peut atteindre jusqu’à un mètre de long. Elle est très riche en calcium. Au Japon, on la récolte à l’état sauvage depuis cinq siècles. Sa fraîche saveur iodée, sa croquante tendreté et sa texture soyeuse en font une des algues les plus appréciées.

La laitue de mer (*Ulva lactuca*) gagne aussi en popularité. Elle sert à envelopper les poissons avant la cuisson et à confectionner des vinaigrettes et des tuiles salées.

François Brouillard, notre sommité au Québec en matière de cueillette de plantes sauvages et maritimes, a popularisé un sel à la laitue de mer, avec lequel on assaisonne poissons et fruits de mer.



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE ©

Le chef Daniel Vézina adore le mesclun d’algues de chez Myamoto : on y retrouve notamment de la dulce, de l’agar-agar, de la laitue de mer et du wakamé.

POUSSES MARITIMES

En plus des algues, on trouve ce qu’on appelle des « pousses maritimes », qui sont des plantes vivaces. Il en existe plusieurs variétés dans le Bas-du-Fleuve, à partir de Rimouski et tout prêt du Bic. Ces pousses sont exquises et se marient bien aux algues.

Quelques « pousses maritimes » :

- > pourpier marin
- > arroche de mer
- > plantain maritime
- > persil marin (livèche écossaise).

GLUANTES ALLIÉES

Certaines algues, comme l’agar-agar (*Gracilaria verrucosa*), sont très utilisées dans l’industrie agroalimentaire mais aussi, depuis moins de temps, dans les cuisines grâce à leurs propriétés gélifiantes particulières.

L’agar-agar a l’avantage de ne pas souffrir de la chaleur, ce qui permet, par exemple, de servir un consommé en gelée chaud. Intéressant n’est-ce pas ? Il existe plus de 25 000 espèces d’algues répertoriées dans le monde, mais seulement une cinquantaine sont agréables au palais. Ça nous suffit.

Daniel Vézina est chef propriétaire du Laurie Raphaël, restaurant/ atelier/boutique, à Québec. On peut lui écrire à : actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9.

Maki de pétoncles aux FRAISES d'automne



PHOTO ALAIN ROBERGE LA PRESSE ©

DANIEL VÉZINA
COLLABORATION SPÉCIALE

POUR LANCER CETTE NOUVELLE SAISON, J'AIMERAIS VOUS DONNER MA RECETTE DE MAKI DE PÉTONCLES AUX FRAISES D'AUTOMNE, CUISINÉE POUR MES AMIS LORS DE NOTRE VOYAGE DE PÊCHE. JE L'ACCOMPAGNE D'UNE SALADE DE PLANTES MARITIMES ET D'ALGUES VARIÉES, ASSAISONNÉE AVEC DU VINAIGRE DE RIZ, DE L'HUILE DE SÉSAME GRILLÉ ET UN PEU DE BONITE SÉCHÉE ET RÂPÉE.

LES TRUCS DE L'ATELIER !

- 1) Se munir d'un cuiseur à riz, un achat intelligent à faire et pas cher à long terme. Environ 120\$.
- 2) La qualité du riz est très importante. Je suggère la marque Temaki, mais il y en a d'autres qui sont aussi de qualité supérieure et donnent un bon résultat.
- 3) Votre riz cuit ne doit pas être trop humide. Bien vérifier vos quantités d'eau avant la cuisson. Et après la cuisson, laisser le riz sécher un peu, une fois étalé et arrosé de vinaigre sur une tôle.
- 4) Conserver les algues dans un endroit sec. On peut passer les algues sous une source de chaleur juste avant le roulage pour les assécher encore plus.
- 5) Il est très important d'étaler une fine couche de riz sur les feuilles d'algues.
- 6) Un couteau à lame tranchante de type sashimi aide à trancher les makis. Essuyer la lame fréquemment afin que le gluten du riz n'adhère pas à la lame et empêche ainsi le tranchage.

OÙ FAIRE SON MARCHÉ

- On trouve la laitue de mer, la salade de wakamé (12,95\$ la livre et prête à manger), le sel de laitue de mer et les pétoncles à la poissonnerie La Mer à Montréal.
- À l'épicerie japonaise Myamoto, rue Victoria à Westmount, on vend une grande variété d'algues séchées dont un mélange en sac que j'ai baptisé «mesclun d'algues», car tout est écrit en japonais sur l'étiquette. Il s'agit d'un mélange de cinq algues de couleurs et de formes différentes. Il faut les hydrater 20 bonnes minutes avant de les utiliser (le coût est de 25\$ le paquet, mais la quantité, une fois hydratée, est impressionnante). Beaucoup d'épicerias asiatiques comme Lao Indochine et la Montagne dorée à Québec, vendent du kombu pour réaliser le dashi et certaines variétés d'algues comme les hizikis (*hizikia fusiformis* qui sont parfaites pour les salades. On peut trouver le riz à sushi chez Myamoto. Mon préféré est le Temaki Gold.

UN NOUVEAU LIVRE AU FOURNEAU

En ce moment, je travaille à peaufiner mon troisième livre de recettes. Cet ouvrage, fruit de mes deux premières années d'écriture à *La Presse*, comprendra tous les recettes, récits culinaires, trucs de l'atelier et autres rubriques publiées sous ma plume dans *Actuel*. Publié aux Éditions *La Presse*, il devrait paraître en novembre.

LE RIZ

- 500 ml (2 tasses) de riz japonais
- 625 ml (2 1/2 tasses) d'eau
- Assaisonnement à riz (voir recette)

- 1- Mettre le riz dans la casserole avec l'eau, amorcer la cuisson avec un couvercle, à feu doux, et laisser cuire 3 minutes.
- 2- Augmenter l'intensité du feu et laisser cuire 8 minutes à feu moyen.
- 3- Lorsque l'eau est à ébullition, baisser le feu et laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que l'eau disparaisse (cela prend environ 10 minutes).
- 4- Retirer la casserole du feu et déposer un linge humide sur la casserole afin que l'humidité ne retombe pas sur le riz ; remettre le couvercle puis laisser reposer 15 à 20 minutes.
- 5- Déposer le riz sur une tôle à pâtisserie et l'humecter avec l'assaisonnement à riz pour le sushi (pas trop, car le riz peut devenir collant), toujours en le remuant avec une cuillère prévue à cet effet, afin de séparer les grains et enrober chacun d'un glaçage brillant.
- 6- Laisser le riz à la température de la pièce et rouler les makis aussitôt. Ne jamais placer le riz au réfrigérateur.



PHOTO ALAIN ROBERGE LA PRESSE ©

ASSAISONNEMENT À RIZ

- 100 ml de vinaigre de riz
- 50 g de sucre
- 20 g de sel de mer fin

- 1- Mélanger tous les ingrédients, les verser dans une casserole et porter à ébullition sur un feu moyen.
- 2- Laisser bouillir 10 minutes en remuant pour faire fondre le sel.
- 3- Cet assaisonnement se conserve très longtemps. On peut l'acheter déjà préparé sous le nom de vinaigre de riz assaisonné de marque Maroukan.

LA MAYONNAISE AU WASABI

- 125 ml (1/2 tasse) de mayonnaise maison
- 15 ml (1 c. à soupe) de wasabi
- 15 ml (1 c. à soupe) d'assaisonnement à riz (voir recette)
- 15 ml (1 c. à soupe) de tobiko rouge (oeufs de poissons volants)

- 1- Mélanger la mayonnaise avec le wasabi, l'assaisonnement du riz et les oeufs de poissons volants.
- 2- Réserver.

Maki de pétoncles et fraises d'automne

(Entrée pour 4 personnes)

- 250 g de pétoncles frais
- 8 fraises d'automne
- Riz cuit
- 1 botte de ciboulette
- Au goût : mayonnaise au wasabi (voir recette)

- 1-Couper les pétoncles en gros cubes, les déposer dans un petit récipient sur la glace.
- 2-Utiliser un tapis à sushi en bambou (makisu).
- 3-Déposer une feuille de nori dessus et étendre une couche de riz d'environ 120 g en réservant une languette de deux centimètres au bout le plus éloigné de vous.
- 4-Verser une partie des pétoncles au centre du riz et sur toute la longueur du maki.
- 5-Couper les fraises en julienne, les déposer sur les pétoncles et superposer les branches de ciboulette.
- 6-Verser un trait de mayonnaise au wasabi.
- 7-Rouler le makisu vers l'extérieur en tassant les ingrédients et arrêter à la languette de nori.
- 8-Enrouler le rouleau avec le makisu, sauf la languette et exercer une pression sur sa surface pour le mettre en forme.
- 9-Il est possible de faire différentes formes avec le makisu: rond, triangulaire et carré.
- 10-Retirer le maki du makisu.
- 11-Il ne reste qu'à couper ce rouleau en deux et chaque moitié à nouveau en deux.
- 12-Servir avec la salade.



PHOTOS ALAIN ROBERGE LA PRESSE ©

SALADE D'ALGUES ET POUSSES MARITIMES

- 60 g (2 onces) de mesclun d'algues séchées de chez Myamoto
- ou 1 paquet d'algues wakamé séchées
- 125 ml (1/2 tasse) de salicornes fraîches

- blanchies
- ou en pot dans le vinaigre
 - 125 ml (1/2 tasse) d'arroche de mer
 - 125 ml (1/2 tasse) de concombre en julienne
 - 125 ml (1/2 tasse) de laitue iceberg en julienne
 - Vinaigrette (voir recette)

- 1-Réhydrater les algues dans l'eau froide environ 20 minutes, puis les trancher en julienne s'il y a lieu.



PHOTO ALAIN ROBERGE LA PRESSE ©

- 2-Mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette et arroser la salade de pousses maritimes et d'algues et bien mélanger. Servir aussitôt avec le maki de pétoncles et de fraises d'automne.

VINAIGRETTE AU SÉSAME

- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de riz assaisonné
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile de sésame grillé
- 15 ml (1 c. à soupe) mirin
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce soya Kikoman
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile de pépins de raisin
- 15 ml (1 c. à soupe) de graines de sésame grillées
- Au goût : sauce piment asiatique

- 1- Mélanger tous les ingrédients
- 2-Réserver

PHOTO ALAIN ROBERGE LA PRESSE ©



Le tour fut notamment arrosé de Rully rouge (un bourgogne), de Bouzeron (un aligoté blanc) et de cocktails de vodka et de cidre de glace pour commencer la soirée.



Pour son mariage avec Sophie Dormeau, le chef Normand Laprise, du Toqué!, a demandé à son ami Martin Picard (à gauche) de préparer le repas.

**BIODÔME
DE MONTRÉAL**

UNMUSÉUMNATUREMONTRÉAL

NOM : PTEROPUS VAMPIRUS	
TAILLE : 1.70 m d'envergure	
ORIGINE : Sud-est asiatique	
VISITE AU CANADA : 1^{ère} fois	
VAMPIRE : non DANGEUREUSE : non	
EXCEPTIONNELLE : oui UNIQUE : oui	

Grande visite d'Asie au Biodôme

Du 1^{er} au 30 octobre seulement

Infos : 514 868-3000
biodome.qc.ca

Montréal 

PRIX SPÉCIAL GRAN VINITALY 2005
PRODUCTEUR DE L'ANNÉE 2003 - EUROPE


CAVIT
TRENTO

www.cavit.it

DU 9 OCTOBRE AU 5 NOVEMBRE 2005
**SANS-GOUTTE
GRATUIT!***

TRENTINO CAVIT COLLECTION ROSSO DELLE DOLOMITI

CE VIN EST ISSU D'UNE SÉLECTION DE RAISINS ROUGES VENDANGÉS MANUELLEMENT ET CULTIVÉS SUR LES HAUTES COLLINES DES DOLOMITES DANS LE TRENTO. PRÈS DU LAC DE GARDE

CE VIN EST CORSÉ EN BOUCHE, BIEN ÉQUILIBRÉ, ROND, TRÈS SOUPLE, AVEC DES TANINS RICHES.

PARFAIT POUR LES PLATS AUTOMNAUX À BASE DE PÂTES, POUR L'AGNEAU ET TOUTES LES VIANDES GRILLÉES.

+565291

TRENTINO TERRAZZE DELLA LUNA PINOT GRIGIO

CE VIN PROVIENT DE RAISINS DE PINOT GRIGIO DE VIGNOBLES AU NORD DE TRENTO.

AUX PARFUMS DÉLICATS ET FLORAUX, QUI ANNONCENT UN GOÛT ÉQUILIBRÉ ET ROND EN BOUCHE AINSI QU'UNE PARFAITE HARMONIE ENTRE LE FRUIT ET L'ACIDITÉ.

CONVIENDRA TRÈS BIEN À UNE GRANDE VARIÉTÉ DE PLATS, INCLUANT HORS-D'ŒUVRES, VOLAILLES ET POISSONS.

+618363

Représenté au Canada par: Les Agences Whitehall Inc.

* SEULEMENT SUR LA BOUTEILLE DU ROSSO VIGNETI DELLE DOLOMITI, DANS LES SUCCURSALES PARTICIPANTES.

EN VENTE AU QUÉBEC DANS LES
SUCCURSALES DE LA SAQ

**VIGNETI DELLE DOLOMITI
TERRAZZE DELLA LUNA**

LA PRESSE

présentent

Desjardins

ROY DUPUIS

MAURICE RICHARD

SCÉNARIO **KEN SCOTT** UN FILM DE **CHARLES BINAMÉ**
PRODUIT PAR **DENISE ROBERT DANIEL LOUIS**

À L'AFFICHE LE 25 NOVEMBRE *Cinéma*

Vous êtes responsable d'une équipe sportive,
tous sports confondus, de filles ou garçons
âgés entre 10 et 17 ans ?

Un de ces jeunes a des qualités exceptionnelles?

Inscrivez-le au PROGRAMME

LES JEUNES ÉTOILES MAURICE RICHARD

Faites-nous parvenir une brève description (maximum 100 mots)
de ses compétences sportives selon les critères suivants :

- leadership • persévérance • détermination
- développement (progression) • esprit d'équipe

Par la poste : **Les Jeunes Étoiles Maurice Richard**

La Presse, C.P. 11053, Succursale Centre-Ville, Montréal H3C 4Y9

ou par internet : cyberpresse.ca Date limite : **lundi 31 octobre 2005 à 17 h**

Un jury déterminera 5 jeunes étoiles qui seront honorées lors de la première du film
MAURICE RICHARD à la Place des Arts le mercredi 23 novembre à 15 h en compagnie
des acteurs et artisans du film et de joueurs du Canadien.

Chaque jeune étoile recevra :

- **20 invitations** pour la première du film
- **4 billets** pour un match du **Canadien** incluant une visite au **vestiaire**
- la **biographie** de Maurice Richard **dédicacée** par les ambassadeurs du Canadien
- des souvenirs à l'effigie du film

Procédure d'inscription disponible à La Presse,

sur **cyberpresse.ca** et **www.desjardins.com/ados**

3351066A

SAVEURS

ACTUEL



Classiques de l'Action de grâce

Certaines traditions culinaires rythment plus que d'autres le cours de l'année. C'est ainsi que les huîtres, comme le jambon et, bien sûr, le dindon nous signalent le changement de saison : **au week-end de l'Action de grâce, s'installe pour de bon l'automne avec ses gueuletons entre parents et amis.** L'esprit festif étant le dénominateur commun de ces agapes automnales, votre choix de vins doit servir de bougie d'allumage !



FRANÇOIS CHARTIER
VINS ET METS
COLLABORATION SPÉCIALE

L'huître... Impossible d'être plus saisonnier et plus convivial que ce mollusque ! Le retour des eaux fraîches marque celui de ce coquillage au goût iodé et à la texture moelleuse. J'aimerais vous recommander un vin rouge, question de m'adapter au goût de notre époque, mais je n'ai jamais jusqu'à maintenant pris acte d'un moment heureux entre ces deux-là.

Le vin doit donc impérativement être blanc, croquant de fraîcheur, très sec ou liquoreux. Eh oui, deux styles complètement à l'opposé du spectre qui réussissent pourtant à s'unir à perfection avec les huîtres. Ce à quoi répondent avec aplomb nombre de muscadets, de rieslings alsaciens et allemands, de sauternes, de sauvignons blancs loiriens et chiliens.

Tentez votre chance avec le zesté, croquant, très sec et expressif **Sauvignon Blanc Estate Errazuriz 2004 Chili (12,60 \$; C-263574)**, une aubaine qui égraine des saveurs d'agrumes, de pomme et de fruits exotiques.

Jambon

De par sa structure serrée, légèrement filandreuse, sans présence de sang, le jambon, comme toute viande bouillie, appelle soit un vin blanc peu acide et passablement riche, soit un rouge souple et coulant, sans tanins, comme certains vins à base de gamay ou de barbera.

CONSEILS DE SAISON

CHOU-FLEUR «ORANGE» ET VIN

Vous avez sûrement remarqué sur les étals des marchés la présence relativement nouvelle de chou-fleur au teint orangé. C'est en fait un chou-fleur hybride, riche en carotène, ce qui explique sa couleur orangée. Il se montre plus parfumé et légèrement plus sucré que le chou-fleur blanc classique qui, lui, est légèrement amer. **Par son goût plus soutenu et plus sucré, le chou-fleur orangé, qu'il soit servi nature, gratiné, en trempette ou en crème de chou-fleur orangé, fera la part belle aux vins blancs secs, à l'acidité discrète et à la texture moelleuse, comme ceux qui sont à base de chardonnay, spécialement ceux du Nouveau Monde.** Les vins alsaciens de cépage pinot gris sont aussi de bons accompagnateurs de ce légume crucifère, super aliment anticancéreux !

Comme le jambon est souvent accompagné de condiments sucrés (ananas, cassonade), les tanins des vins rouges n'aiment pas affronter le sucre. Le rosé est aussi à envisager.

Les foins étant rentrés, vous devriez en trouver à profusion pour concocter le désormais célèbre jambon au foin, remis au goût du jour par notre Jannette nationale; pour l'accompagner, sélectionnez un rouge coulant comme le **Barbera Le Orme 2003 Michele Chiarlo, Italie (16,95 \$; C-356105)**. Il a tout pour plaire. Du nez, de l'expression, de la fraîcheur, des tanins très fins, une belle souplesse et une texture presque veloutée. Fruits rouges, fruits noirs et fleurs marquent le pas tant au nez qu'en fin de bouche.

Dindons

Question de bien marquer notre «américanité», nous sommes nombreux à servir du dindon pendant le week-end de l'Action de grâce. La chair savoureuse et passablement relevée du dindon, surtout au niveau des cuisses, permet

la présence tant de vins blancs riches et parfumés que de rouges assez soutenus, sans être puissants. C'est en se basant sur la cuisson et sur l'accompagnement que nous fixerons notre choix.

Deux exemples: si votre dindon rôti est baigné d'une sauce brune, d'une sauce au porto ou encore escorté d'une ratatouille ou d'une caponata à la sicilienne et aux olives noires (version italienne de la ratatouille niçoise), vous devrez penser rouge pour que l'union soit parfaite. Tandis que si vous optez pour une farce aux pommes, une sauce blanche ou au pamplemousse rose, il faudra servir un blanc.

Dans ce cas, vous voguerez vers l'aguiheur, suave et velouté **Côtes-du-Rhône «blanc» 2002 E. Guigal, France (19,75\$; C-290296)**, d'une belle fraîcheur aromatique (fleurs jaunes, melon et pêche) et d'une texture enveloppante. Autrement, recherchez la découverte italienne de l'heure, soit le **Nero d'Avola Rapitalà 2003 Sicilia, Tenuta Rapitalà, Italie (13,95\$; S-928739)**. Le nero d'avola, noble cépage sicilien, se révèle de façon on ne peut plus classique dans ce rouge soutenu — qui a gagné en texture et en velouté au cours de la dernière année —, parfumé (cerise noire, prune et poivre blanc) et charnu, aux tanins enrobés et au corps généreux, et qui ne fera qu'un tant avec le dindon qu'avec la ratatouille.

François Chartier est l'auteur du nouveau guide d'achat et d'harmonisation avec les mets *La Sélection Chartier 2006*, aux Éditions La Presse (à paraître le 11 octobre). On peut lui envoyer des questions par courrier électronique à actuel@lapresse.ca ou par la poste au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9.

QUELQUES HARMONIES

HUÎTRES: muscadets, rieslings alsaciens et allemands, sauternes ou sauvignons blancs loiriens et chiliens.

JAMBON: vin blanc peu acide et passablement riche, vin rouge souple, coulant et sans tanins (à base de gamay ou de barbera) ou vin rosé.

DINDON: vin rouge = dindon rôti baigné d'une sauce brune, d'une sauce au porto ou escorté d'une ratatouille. **Vin blanc** = dindon avec farce aux pommes, sauce blanche ou au pamplemousse rose.

Une grande star d'Italie



JACQUES BENOIT
DU VIN

Il faut avoir goûté et bu dans sa vie quelques grands vins (et donc y mettre le prix au besoin) pour réaliser à quel point leur dégustation peut être source de plaisir, mais aussi d'émotion...

Goûté ainsi pas plus tard qu'il y a quelques jours, le Toscana IGT 1993 Solaia, au bouquet d'une grande distinction, quoiqu'il soit encore discret, a tout du grand vin : les tanins fins et serrés, l'élégance, la franchise et la jeunesse des saveurs, la texture tenant à la fois de la soie et du velours.

Et, à l'aveugle, on jurerait que ce vin de Toscane, produit par la maison Antinori, près de la Méditerranée, est un très grand bordeaux. Si grand et si bien fait qu'on ne perçoit aucunement qu'il est élevé dans 100 % de fûts de chêne neuf français, comme tous les premiers grands crus classés du Bordelais.

Beaucoup plus charnu et compact, le 1990, dégusté celui-là l'été dernier, est un véritable monument, mais sans lourdeur aucune, et d'une jeunesse quasi irréaliste tant il a conservé de fruit malgré son âge. Autrement dit, alors que le 1993 a cinq ou six ans devant lui, le 1990 sera sans doute encore bon dans une dizaine d'années.

Or, pur hasard, j'ai eu le bonheur d'assister jusqu'à un certain point à la naissance de ce vin...

C'était en 1983, à la propriété Santa Christina d'Antinori, que je venais de visiter avec d'autres journalistes.

Après la dégustation, le marquis Piero Antinori, qui nous avait reçus, proposa de nous faire goûter un nouveau vin, qu'il n'avait pas

encore commercialisé et dont il voulait savoir ce que nous penserions.

Pendant que nous le goûtions, il nous observait attentivement, à la fois curieux et un peu inquiet de notre réaction.

C'était le premier millésime du Solaia, le 1978, distingué et d'une bonne concentration, quoique, de mémoire, il n'arrivait pas alors au niveau où il est parvenu depuis. Néanmoins, je me rappelle l'avoir beaucoup aimé, et avoir complimé son producteur à ce sujet.

Élaboré avec 80 % de Cabernet-Sauvignon, puis environ 19 % de Sangiovese et un peu de Cabernet franc (à peu près 1 %), c'est un vin qui provient d'un vignoble d'une soixantaine d'hectares, situé dans l'appellation Chianti Classico, mais dont la forte proportion de Cabernet Sauvignon lui interdit d'être vendu sous cette appellation.

« OR, PUR HASARD, J'AI EU LE BONHEUR D'ASSISTER JUSQU'À UN CERTAIN POINT À LA NAISSANCE DE CE VIN... »

Le dernier millésime du Solaia à avoir été vendu au Québec, mais que je n'ai pas goûté, le 2001 — une année très réputée pour la Toscane —, coûtait (hélas !) 189 dollars la bouteille.

Les choses seront fort différentes dans le cas du 2002, très petit millésime pour la Toscane, alors que le Solaia sera fait uniquement de Cabernet-Sauvignon, Piero Antinori ayant jugé que le Sangiovese n'avait pas la qualité voulue pour entrer dans son grand vin.

Le vin sera vendu sous son nom habituel de Solaia, mais avec la mention *Anata Diversa* (année différente), à un prix... à la mesure de sa réputation, soit environ 160\$.

Qu'y peut-on ?

DÉGUSTÉS POUR VOUS

• **Rioja 2002 Cosecha Cosme Palacio y Hermanos.** Un Rioja de facture classique, aux odeurs de vanille (le bois) très présentes, de corps moyen, aux tanins fermes quoique sans rugosité, avec la vanille toujours au rendez-vous dans l'après-goût. **C, 237834, 17,95 \$, ★★(★) \$\$**, à boire, 2-3 ans.

• **Valencia 2003 Tempranillo Castillo Turis.** Autre vin rouge espagnol, peu corsé, aux nuances fumées au nez et en bouche (à croire qu'on l'a boisé avec des copeaux de chêne), et aux tanins un peu asséchants une fois le vin avalé. À prix très doux. **C, 639542, 9,90 \$, ★(★) \$**, à boire.

• **Montepulciano d'Abruzzo 2003 Barone Cornacchia.** Quasi opaque, un bouquet de grande ampleur (fruits noirs et rouges, note de terre, etc.), plus généreux que fin. Et même chose en bouche, car il est plus concentré que distingué. Pour amateurs de vins costauds. **S, 979039, 16,70 \$, ★★(★) \$\$**, à boire, 3-4 ans ?

• **Maipu 2004 Cabernet Sauvignon Trumpeter.** Vin rouge d'Argentine, au boisé marqué, et au bouquet plutôt unidimensionnel. Plus que moyennement corsé, tannique sans excès, le bois est aussi bien présent en bouche. Vin travaillé, comme on dit. **C, 537902, 13,75 \$, ★★ \$(S)**, à boire, 1 an.

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Élaboré celui-là avec 100 % de Sangiovese et élevé pendant quelques mois dans des fûts de chêne américain, le **Toscana 2003 IGT Sangiovese Frescobaldi**, d'un pourpre passablement soutenu, un peu déroutant à cause de ses notes épicées et boisées très présentes, moyennement corsé comme vin de Sangiovese, tannique mais sans trop d'astringence, est un vin aux saveurs marquées par le bois, plus qu'à l'habitude, m'a-t-il semblé. Néanmoins, il accompagnera très bien les viandes rouges.

C, 409896, 15,10 \$, ★★(★) \$(S), à boire, 1-2 ans.



PHOTO ROBERT MAILLOUX, LA PRESSE©



◀ La découverte italienne de l'heure, le **Nero d'Avola Rapitalà 2003 Sicilia, Tenuta Rapitalà, Italie (13,95\$; S-928739)**, parfumée et charnue, aux tanins enrobés et s'unira pleinement tant avec le dindon rôti qu'avec la ratatouille.

PHOTO MARTIN TREMBLAY, LA PRESSE©

FRISONS D'AUTOMNE



BIODÔME DE MONTRÉAL
UNMUSEUMNATUREMONTRÉAL

NOM : **PTEROPUS VAMPYRUS**

TAILLE : **1.70 m**
d'envergure

ORIGINE : **Sud-est asiatique**

VISITE AU CANADA : **1^{re} fois**

VAMPIRE : **non**

EXCEPTIONNELLE : **oui**

DANGEREUSE : **non**

UNIQUE : **oui**

Grande visite d'Asie au Biodôme

Du 1^{er} au 30 octobre seulement

Infos : 514 868-3000
biodome.qc.ca

Montréal

Les Pâtes en folie - Pâtes fraîches

Sauces maison, épicerie fine, articles cadeaux cuisine

404, boul. Laurier, Mont Saint-Hilaire (450) 446-3391

Au fil des époques

- Location de costumes de l'époque médiévale et autres
- Confection de vêtements sur mesure
- Patrons personnalisés

Aidez une photo ou un dessin et votre rêve deviendra réalité.

Francine St-Hubert : (450) 926-4248
Cell : (514) 796-4248

PETITE MASCARADE DÉGUISEZ-VOUS ET CÉLÉBREZ L'HALLOWEEN EN PATINS !

Musique envoûtante, surprises et friandises pour tous.

Atrium Le 1000 de La Gauchetière O.
514-395-0555 - www.le1000.com

33^e festival de l'automne Du Portugal au Vieux-Montréal au Solmar

Spécial du dim. au jeu. **24⁹⁵\$** par pers.
7 soirs, 4 services, **35^{\$}** par pers.

FADOS, GUITARE, PIANO, RÉCEPTIONS

111, rue Saint-Paul Est, Montréal
Tél. : 861-4562 Téléc. : 878-4764

HALLOWEEN

Location et vente de costumes
Médiéval - Sexy - Disco - etc.

La Maison du Costume

Maquillage de théâtre
Perruques - Pompons
Chapeaux - Masques
Accessoires - etc...

Johnny Brown

7300 Hutchison
Face au métro Parc Nord de Jean-Talon coin Ogilvy

514-495-4002

OUVERT : lun. à mer. : 9h30 à 18h00
jeu. 20-27 et ven. 21-28 : 9h30 à 20h00
samedi : 9h30 à 17h00
dim. 23 et 30 oct. : 11h00 à 16h00

MUSÉOBUS, LE MUSÉE DES ENFANTS
Vous invite le samedi 29 octobre à 16h à sa grande FÊTE DE LA CITROUILLE
Réservations: 450-464-0201

La Courserie les Trouvailles de Potiron

Une activité gourmande dans Lanaudière

- 250 variétés de courges, gourdes et potirons
- autocueillette de citrouilles
- découverte des cucurbitacées dans L'Univers de Potiron (NOUVEAUTÉ)
- boutique de produits décoratifs et alimentaires pour le plaisir des yeux et des papilles

2321, Grand rang Saint-Pierre, à Sainte-Elisabeth
1 800 711-2021 ou (450) 752-2950
info@lacourserie.com

www.lacourserie.com

L'international de l'art et de la peinture décorative

Passion Couleurs

Les 14, 15 & 16 octobre 2005

Campus du Fort Saint-Jean, Saint-Jean-sur-Richelieu

www.passioncouleurs.com

Admission 10 \$ 12 ans et + seulement

Boutique Spécialisée en Magie Blanche & Sapines Traditionnelles
www.charme-et-tortille.com

Charme & Tortille

4933 de Grand-Pré (Métro Laurier)
(514) 844-8139

Les Vergers Spénard

Un plaisir pour toute la famille

Autocueillette Mini ferme Kiosque Tim Hortons

837, chemin Fresnière
St-Eustache, QC Tél. : (450) 473-2986
www.vergerspenard.ca

Mira-Mont sur le lac

Le Domaine Miramont-Sur-Le-Lac est juché en montagne sur les berges du paisible « Lac de la Montagne ». Un paysage harmonieux sur 150 acres de terrain s'offre à vous avec nos unités à flanc de montagnes ou en bordure du lac. Un endroit idéal pour vos mariages, banquets ou toutes cérémonies.

• Souper dansant avec musiciens le samedi

Tél. : (819) 327-3330
Sans frais : 1 800 567-6707
www.mira-mont.com

3199, Chemin du Village Saint-Adolphe d'Howard

L'Antre à Gobeline

Là où le passé est au présent

vente et location de costumes

514-527-3665 www.gobeline.com

Pourquoi aller plus loin ?

Cueillez vos citrouilles et courgettes décoratives

Balade en tracteur

8000, ch. de la Savane Saint-Hubert
(450) 655-4205

www.vergerdelasavane.com

Crivella

VÊTEMENTS ET ACCESSOIRES GOTHIQUES

63 MONT-ROYAL EST
MONTRÉAL, QC
514-844-0167
WWW.CRIVELLA.CA

LE SANCTUAIRE DES TÉNÉRES

ILE-DES-SOEURS

La qualité que vous méritez à prix abordable

A partir de :

- studio 599\$ / mois
- 3 1/2 699\$ / mois
- 4 1/2 799\$ / mois
- 5 1/2 999\$ / mois
- Maison de ville 1299\$ * / mois
- Chauffage et électricité *
- *sauf certaines exceptions

1 mois gratuit sur certaines unités

www.smialouer.com
450 Chemin du Golf
5 minutes du centre-ville

514-769-8982

Ouvert 7 jours par semaine

EUREKA

Projet pour travailleurs âgés de 55 ans et plus (PPTA)

En collaboration avec Emploi-Québec. La clientèle : des travailleurs d'expérience licenciés de 55 ans et plus issus des secteurs d'activités de la transformation des métaux, matériel de transport et de secteurs diversifiés.

Le service - Gratuit

- Un service spécialisé d'accompagnement en transition d'emploi.
- Intervention individuelle, formation de groupe, encadrement et suivi à long terme.
- Durée : 7 semaines dont 4 intensives en groupe (selon le besoin du participant), incluant des rencontres de soutien individuel et de supervision de la recherche d'employeurs.

Pour de plus amples informations communiquer avec :
Marie-Gisèle Dupoux, 514-937-8998 # 200

Forfait romantique

200\$* pour 2 personnes et 2 nuits

- Chambre, baignoire à remous double et foyer
- Vue sur le lac et les montagnes
- 2 petits déjeuners à la chambre
- 2 soupers 5 services pour 2
- Restaurant romantique sur place
- DVD, CD et mini-frigo

Harfang Neiges

Complexe Hôtelier

Sainte-Adèle, Québec
Sainte-Adèle, à 45 min de Montréal
Tél. : 1 800 363-5624
www.harfangdesneiges.com

* À partir de, taxes et service en sus, selon les disponibilités.

COSTUME ET VOUS - (450) 965-0132

382A Adolphe Chapleau (Bois-des-Filion)
Location de + de 3000 costumes pour adultes.
Vente de costumes neufs pour enfants. + de 60 modèles

Rabais de 10% avec annonce.

Une expérience familiale et éducative à ne pas manquer !

- Plus de 100 espèces d'animaux vivants du Québec
- Loups, lynx, caribous, ours, hiboux, aigles, reptiles et beaucoup plus !
- Ne manquez pas nos activités d'Halloween, dont la soirée du Marais hanté le 29 oct. ! La chasse au trésor de l'Halloween pour les enfants aura lieu le 30 octobre !
- Boutique cadeaux, stationnement gratuit, aire de pique-nique !

Sur l'île de Montréal.
Bas prix d'admission.
Info. : (514) 457-9449
ou www.ecomuseum.ca

ecomuseum

ENTREPRISE À VENDRE ?

NOUS AVONS 15 000 ACHETEURS

POUR PARLER À UN CONSEILLER, COMPOSEZ MAINTENANT LE

1 866 499 0334

Acquition.biz

www.acquition.biz

FERME DE REPTILES (ZOO)

+ de 200 animaux dans 100 terrariums. 6\$/enfant
9.50\$/adulte. Ven-sam-dim.-lun. 10 oct et fins sem.
jusqu'au 15 déc. Sortie 8 autor. 640 O. 450-472-1827

Restaurant le Pirate de Laval

Fine cuisine italienne et fruits de mer

Tables d'hôte midi et soir

Réservez tôt pour le temps des fêtes

802, boul. des Laurentides, Laval
Salle de réception Tél. : (450) 668-0780

PALADIUM

- Lumières
- Musique
- Atmosphère

La rentrée, ça se fête avec des amis

Patin à roulettes

Forfaits fête d'enfants disponibles

À Brossard
Sam., de 19 h à 23 h
Dim., de 12 h à 16 h

À Longueuil
Dim., de 12 h à 16 h

Paladium de Brossard
9525, boul. Taschereau
5 minutes à l'ouest du pont Champlain

Paladium de Longueuil
475, boul. Roland-Therrien
Route 132, sortie Roland-Therrien

www.paladium.ca

Pour info. : (450) 659-2966

La Costumière du Roi

LOCATION ET CONCEPTION DE COSTUMES

Médiéval
Nouvelle-France
Renaissance
Desco
Rétro
Charleston
Père Noël et cie
Mousquetaire
et plusieurs autres !

POUR TOUTES LES OCCASIONS !
HALLOWEEN NOËL
PARTIE DE BUREAU BAL DE FINISSANT
MARIAGE ETC.

La Costumière du Roi sur présentation de ce coupon !
10% de rabais
LP 011005
expiration 09-2006

Tél. : (514) 640-5252
9584, Pierre-De Coubertin, angle Hector

Visite éducative et vente d'animaux

Le Coq à l'âne

Âne et cheval miniatures, lama, vache, chèvre, cochon vietnamien, etc.

L'agricultrice Linda vous accueille. Pour école, groupe, famille et amis. 410 acres de paysages d'automne

Bienvenue! (Réservation obligatoire)
(819) 687-9314 269, ch. de la Rouge, Huberdeau J0T 1G0

ANIMAUX

4 jours consécutifs

pour seulement **35⁰³ \$*** pour 3 lignes

2,92 \$* par ligne additionnelle par jour
*taxes en sus

LES PETITES ANNONCES

LA PRESSE
cyberpresse.ca

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 4 jours. Payables avant publication.
Cette offre s'adresse uniquement aux particuliers.

H. DUROCHER ÉLECTRIQUE

Électroménagers et ameublement

Électroménagers de marques
À prix imbattables sur articles ménagers neufs et/ou légèrement endommagés, garantis à 100%

12695, 54e avenue
Rivière-des-Prairies, Montréal
(514) 648-3240

Accessoires
Boîtes
Cuir
Farces
Huiles
Jeux
Lingerie
Livres éducatifs
Lotions
Magazines
Maillots de bain
Perruques
Souliers
Vidéos/DVD
Vinyle

Très grand choix de costumes

La Sexerie

145, boul. Curé-Labelle, Laval (450) 681-7049
À l'entrée du pont Lachapelle, côté est



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

Martin Picard, chef-restaurateur d’Au pied de cochon, ne s’en cache pas, il est un passionné de cuisine. Il est passionné de ses enfants aussi. Charlotte et Émile aiment bien fréquenter les cuisines du paternel pour l’aider dans le choix de ses tomates !

MARTIN PICARD
AU PIED DE COCHON

Les sentiers battus? Connais pas!

UNE RECETTE

La purée de pommes de terre du Pied de cochon fait saliver...

Martin Picard peut décliner les produits qu’il transforme aussi bien que le nom de ceux qui les lui fournissent. Yves Decelles, de Patates Passion, est le producteur de la Lilas. Et c’est le fromage en grains de La Fromagerie Champêtre, gagnant d’un prix au dernier Festival des fromages de Warwick, qui est associé, comme pour la poutine au foie gras, à la préparation de cette purée.

PURÉE PDC

Les quantités peuvent être ajustées. C’est en préparant la purée que chacun trouvera son équilibre. Ce qui est important, c’est de ne jamais utiliser un robot. On obtiendrait de la colle !

INGRÉDIENTS

Pommes de terre Lilas ou Yukon Gold (pommes de terre à chair jaune)
Ail rôti (cuit au four, à couvert avec de l’huile d’olive, pendant près d’une heure, à 400 F)
Beurre doux
Crème à 35 %
Fromage en grains
Sel de mer
Poivre en grains

PRÉPARATION

1. Faire cuire les pommes de terre en robe des champs dans de l’eau salée.
2. Les éplucher à chaud. Les passer au tamis fin ou au moulin à légumes.
3. Incorporer l’ail, le beurre, la crème et le fromage en grains, en battant énergiquement, avec une cuillère de bois, jusqu’à ce que la purée soit lisse et crémeuse.
4. Rectifier l’assaisonnement avec du sel de mer. Verser dans un plat de service et donner quelques tours de moulins à poivre.

Tous les mois, la journaliste Françoise Kayler, critique de restaurant à *La Presse* durant 33 ans, rencontrera un chef et nous livrera ses pensées sur la cuisine. À lire le vendredi, dans le cahier Actuel.

FRANÇOISE KAYLER
À TABLE AVEC...

« Mon papa, il fait de la poutine au foie gras et de la sauce tomate. » Émile a 2 ans. La poutine, il ne l’a pas goûtée. Charlotte a 4 ans et la réputation de cette spécialité la laisse indifférente. La « poutine au foie gras » est devenue synonyme de Pied de cochon. Cela fait sourire Martin Picard.

Le restaurant de la rue Duluth aura quatre ans le 13 novembre. Dans l’histoire de la restauration montréalaise et, peut-être québécoise, c’est une réussite. Pour spectaculaire qu’elle puisse être, cette réussite n’est pas accidentelle.

C’est au Citrus, avec Normand Laprise, que Martin Picard a commencé à travailler. On l’a connu aux fourneaux d’autres restaurants montréalais de bonne réputation. Pourquoi avoir choisi de prendre tous les risques et de devenir cuisinier-restaurateur ?

« J’ai toujours travaillé chez les autres comme si le restaurant était le mien. Mais j’avais en tête un res-

taurant qu’il n’était pas possible de monter avec les gens avec qui je travaillais. J’ai un côté entrepreneur et je voulais me réaliser. »

Ce projet de restaurant, il l’a mûri pendant près d’un an, sachant que

« J’avais en tête un restaurant qu’il n’était pas possible de monter avec qui je travaillais. »

ce serait un genre de brasserie, c’est-à-dire un endroit où la chaleur régnerait en maître, chaleur humaine dans la salle et chaleur culinaire dans l’assiette.

Si le Pied de cochon est installé rue Duluth, ce n’est pas par hasard. « Un restaurateur ne doit pas faire de concession sur ce qu’il doit faire et comment il veut le faire, mais il doit s’adapter. » Martin Picard a choisi de s’établir tranquillement, à l’écart de certains grands axes. Et c’est ainsi qu’il a choisi sa clientèle.

Cuisine de saison

Lorsqu’il dit qu’il aime les saisons, il ne pense pas uniquement à celles qui lui apportent matière à cuisiner. Il aime savoir que la clientèle qui part en vacances reviendra à l’au-

tomne. Il aime aussi savoir qu’il a une clientèle de quartier et, surtout, dit-il, « j’aime savoir que j’appartiens au Québec. Quand les gens des régions viennent au Pied de cochon, je ne peux recevoir de plus beau cadeau ». La réputation du restaurant a franchi les frontières, mais s’il faut avoir un certain pourcentage de tourisme pour vivre au Québec, « c’est une attente plus rationnelle qu’émotionnelle » !

Pour l’instant, il est de plain-pied dans le présent. La situation pécu-

niaire des cuisiniers le préoccupe. On cherche les raisons pour lesquelles tant de cuisiniers que l’on forme dans les écoles quittent le métier au bout de quelques années. La rémunération n’est probablement pas la moindre de ces raisons. Quarante personnes travaillent au Pied de cochon. La barrière qui divise la salle et la cuisine est ébranlée, les pourboires de la salle sont redistribués à la cuisine, selon un pourcentage étudié et accepté par le personnel. La prochaine étape sera d’offrir des actions.

Lien avec les producteurs

Rares sont les cuisiniers sérieux qui ne se réclament pas d’une relation privilégiée avec des producteurs. Pour Martin Picard ce rapport

est la raison d’être d’un cuisinier. Systématiquement, il veut rencontrer chacun de ses fournisseurs pour connaître l’origine des produits qu’il servira. Chaque année, par exemple, une équipe de cuisiniers va aux Îles-de-la-Madeleine et dans le Bas-Saint-Laurent. Au Pied de cochon a engagé un Madelinot pour ses achats.

Martin Picard est diplômé de l’Institut de tourisme et d’hôtellerie du Québec. Dans ses années de formation, il a fait des stages en France auprès de chefs réputés, Pierre Gagnaire, Marc Meneau, Michel Trama et Edgar Dapp, charcutier, boucher, tripier alsacien. Il est revenu formé... trop formé pour ce que le début des années 90 pouvait absorber ici. « Le moment le plus dur pour un cuisinier, dira-t-il, c’est la désillusion. On a besoin de rêve pour pouvoir travailler aussi fort et voir autant de choses. Quand on arrive dans la réalité, on s’aperçoit qu’on est... à côté. » Il ajoutera : « Il n’y a que ses objectifs qui puissent faire garder le cap à un cuisinier. » La persévérance serait la première qualité. Le talent ? Ce n’est certainement pas le premier atout.

S’il n’avait pas été cuisinier, il ne sait pas vraiment ce qu’il aurait fait.

Mais il sait ce qu’il veut faire quand il n’est pas en cuisine : voir grandir ses enfants. Avec Émile et Charlotte il punctue un chemin où chaque saison a un goût particulier, les tomates celui de la fin de l’été, les champignons, celui de l’automne, le sirop d’érable, celui de la fin de l’hiver...

AU PIED DE COCHON

536, rue Duluth Est
281-1114

Ouverture : du mardi au dimanche, de 17h à minuit.
À la carte : entrées de 3 à 11 \$ et jusqu’à 21 \$ pour le foie gras.
Plats : de 12 à 45 \$ (pied de porc au foie gras).
Desserts : de 4,75 à 12 \$ (tarte à l’érable pour deux).

Un resto inimitable

FRANÇOISE KAYLER

C’était une pizzeria. Avec un grand four en brique. Le four n’a pas été mis à la retraite. C’est lui qui mitonne les plats qui doivent l’être et qui fait rôtir les autres. Il trône dans une cuisine qui bourdonne, une cuisine ouverte qui anime et fait le charme de ce restaurant qui ne ressemble certainement à aucun autre. On ne pourrait pas plus imiter

Au pied de cochon qu’inventer un Martin Picard ! On pourrait parler de brasserie. Mais, c’est plus et mieux que cela. Au pied de cochon n’est pas la copie d’un style. C’est un projet mûri et réussi qui ressemble à celui qui l’a conçu.

Une ambiance décontractée et parfois bruyante, une cuisine généreuse. On ne vient pas là pour se montrer. On vient là pour manger. Il faut avoir, en général, bon

appétit... ou se contenter d’un plat. Avant tout, il faut aimer la chaleur humaine, la convivialité.

La réservation est presque une précaution inutile. On finit toujours par pousser et regrouper des tables et, avec sourire, amabilité et jamais d’impatience, trouver le moyen d’asseoir un maximum de 80 convives qui ne seront pas pressés de partir. Et s’il y a une hiérarchie dans l’organisation de ce restaurant, elle ne se sent pas, d’autant moins que personne ne porte d’uniforme, ni en cuisine ni en salle.

Au Pied de cochon est la maison du foie gras. La poutine, pour cé-

lèbre qu’elle soit, n’est qu’un clin d’œil. Plusieurs plats lui sont consacrés, de la tarte de boudin et foie gras au sel au gargantuesque pied de porc farci au foie gras.

Une seule viande rouge est au menu, le cerf de Boileau, décliné de la langue au tartare. L’agneau, le canard, le cochon, évidemment, se partagent la carte. Sans oublier les poissons et les fruits de mer dont la maison est en train de faire une spécialité, malgré ce que son enseigne laisse supposer. Les desserts plongent dans les racines des traditions sucrées québécoises. Au Pied de cochon : du foie gras au pouding chômeur !

LES PETITES ANNONCES 987-VENDU

100

IMMOBILIER

RENSEIGNEZ-VOUS
sur nos escomptes aux particuliers

200

MARCHANDISES
ET SERVICES

Surveillez nos tarifs promotionnels:
Animaux, ventes de garage
et Marché aux puces

300

OFFRES D'EMPLOI

Offre d'emploi: Tous les postes sont ouverts
également aux femmes et aux hommes

400

SERVICES
PERSONNELS

Souhaits, rencontres, activités.

500

VÉHICULES
AUTOMOBILES

Publication de votre annonce dans
le cahier AUTO du lundi et
sur www.capresse.ca

600

LOISIRS
ET VÉHICULES
RÉCRÉATIFS

700 et 800 AFFAIRES ET AVIS — Publiées dans le cahier La Presse Affaires, du lundi au samedi

HEURES DE TOMBÉE

MARDI AU SAMEDI

17H, LA VEILLE DE LA PARUTION

DIMANCHE ET LUNDI

17H, LE VENDREDI PRÉCÉDENT

ANNONCES ENCADRÉES

48H, AVANT LA PARUTION

COMMENT NOUS JOINDRE

Heures d'ouverture:
Lundi au vendredi, de 8h à 17h

PAR TÉLÉPHONE

(514) 987-8363

SANS FRAIS

1 866 987-8363

PAR TÉLÉCOPIEUR

(514) 848-6287

ADRESSE POSTALE

Les Petites annonces,
7, rue Saint-Jacques, Montréal, (Québec) H2Y 1K9

AU COMPTOIR

lundi au vendredi, de 8h30 à 17h

petitesannonces@lapresse.ca

Immobilier

Résidentiel - vente 100-129 Commercial - vente 160-173
Résidentiel - location 131-156 Commercial - location 180-192

101

ÎLE DE MONTRÉAL

**ROSEMONT**
Superbe triplex, bien situé, complètement rénové, avec s/sol, près de tous les services.
6726, 28e Avenue 369 000 \$
RODLY LORMESTOIRE
Sutton Expert 514-409-6992

101

ÎLE DE MONTRÉAL

**LAVAL**
Superbe triplex, bien situé, complètement rénové, avec s/sol, près de tous les services.
6726, 28e Avenue 369 000 \$
RODLY LORMESTOIRE
Sutton Expert 514-409-6992

105

LAVAL RIVE-NORD

**LAVAL, EXCEPTIONNEL**
Très spacieux, 3 salles de bains, grande salle à manger, sortie arrière s/sol, bien rénové, piscine creusée, cour intime.
279 000 \$
Jacques Collette
Re/Max Immo Contact 450-661-8546

106

RIVE-SUD

**LAVAL, EXCEPTIONNEL**
Très spacieux, 3 salles de bains, grande salle à manger, sortie arrière s/sol, bien rénové, piscine creusée, cour intime.
279 000 \$
Jacques Collette
Re/Max Immo Contact 450-661-8546

109

LAURENTIDES LANAUDIÈRE

**À ST-FAUSTIN**
Chaleureuse maison de 3 c., cuisine rénovée, vue magnifique, 3 c. à c., 2 s/bains, atelier. Privé et tranquille. Prox. de tous services, activités. 819-688-3099

115

CONDOMINIUMS COPROPRIÉTÉS

**LONGUEUIL (VIEUX)**, superbe condo avec 3 ch., rénovations récentes, foyer, stat. int., piscine, 450-670-6660. Web: clicmaison2000.com (#11085)
PETITE-ITALIE, luxueux '04 2000pc, 3 c.àc., a/c, puit de lumière, 2 s/bains, grand balcon gar., 559 000\$ 514-707-5949.
PLATEAU, 2001, 2 c.àc., bois franc, côté ouest, terrasse, lumière et décor jeune. Christiane Pilon 514-387-4423 Re/Max crr
PLATEAU, St André / Cherrier, 7 1/2 au 3e, belle victorien restaurée. 514-529-6515
ROSEMONT, condo 3 ch., pl. bois franc, s/sol, garage, très grande cour, 199 900 \$. 514 914 - 0636
ST-HUBERT, Cité Soleil, 2 ou, mezz, maison-chalet 2 étages. 141 000\$, 450-794-5185
VERDUN, tout réno, 3e de triplex, boul. Lasalle, 2 ch., aire ouverte, pl. bois, grand patio, stat. ext. 2 min. métro Lasalle. 164 000 \$ 514-998-5298

131

ÎLE DE MONTRÉAL

**L'ÎLE-DES-SŒURS**
La qualité que vous méritez à prix abordable
• studio 5995 / mois
• 3 1/2 6995 / mois
• 4 1/2 7995 / mois
• 5 1/2 9995 / mois
• Maison de ville 12995 / mois
Chauffage et électros
- sans frais
www.smialouer.com
450 Chemin du Golf
5 minutes du centre-ville
514-769-8982
Ouvert 7 jours par semaine

131

ÎLE DE MONTRÉAL

**L'ÎLE-DES-SŒURS**
1 mois gratuit sur certaines unités
www.smialouer.com
450 Chemin du Golf
5 minutes du centre-ville
514-769-8982
Ouvert 7 jours par semaine

131

ÎLE DE MONTRÉAL

**L'ÎLE-DES-SŒURS**
1 mois gratuit sur certaines unités
www.smialouer.com
450 Chemin du Golf
5 minutes du centre-ville
514-769-8982
Ouvert 7 jours par semaine

131

ÎLE DE MONTRÉAL

**PLATEAU**, Mile End; 7 1/2 Victorin, hauts plafonds; partiellement meublé. A négocier. 514-395-4422, 514-743-0975.
PLATEAU, rue Bordeaux, grand 4 1/2 r-de-ch, bois franc, rénové, 775\$, 514-249-9888.
PLATEAU, St-Denis / Laurier; loft 750 pl. 675\$; 4/5, 900\$; équipés, libre. 514-274-9555
PLATEAU, grand 5 1/2 r/éno balcon, terr. 975\$ chauffé. Près services 514-324-2918
ST-MICHEL, 3 1/2 style condo refait à 100%, près transports, libre 475\$. 514-738-2013
ST-MICHEL, 4/5, 24e Av; demi s/sol; spécial pour bonnes réf. Libre. 514-831-0641
ST-MICHEL, 5 1/2 haut duplex rénové, tranquille, exc. état; 1er nov. Richard: 514-734-7052
ST-MICHEL, grand 5 1/2 haut duplex, tranquille; exc. état; 1er nov. Richard: 514-734-7052
ST-VALLIER, beau grand 6 1/2 3e, métro, entrées lav-séc, libre imm. 514-586-8122
V.M.R.-Mtl., 3 1/2-4 1/2 spacieux; occ. imm. Tranquille, chauffés, béton, ascenseur, intercom, éq. 514-341-6136
V.M.R. ARRONDISSEMENT Bel édifice, béton, 3 1/2, 4 1/2, chauffés, asc., sauna, piscine et gar. int./ext. Bus à la porte, près train. 514-738-2704
VAN HORNE ADJ. Outremont-Udém, super 4 1/2, 3e 2 étages 732\$ 514-389-2090
VERDUN, 4 1/2, 2e étage, complètement rénové, lav-séc, 630\$, 514-766-6871
VERDUN, 6 1/2 photos, près de tout. 745 \$, l'annonce disponible. mratok@email.com
VIAU, près Notre-Dame, 4 1/2, 1e, fermée, chauffés, pl. bois, 2e étage, balcon arrière, 600\$, 514-798-1965
VILLE-ÉMARD, St-Paul, 4 1/2, 3e, bain très beau, lav-séc, pas de p. 540\$, 514-634-0266
VILLERAY, 3 1/2 s/sol, chauffé, 1 ch, fermée, entrées lav-séc, 580\$, 514-798-1965
VILLERAY, 4 1/2, 2e étage, complètement rénové, lav-séc, 630\$, 514-766-6871
VILLERAY, 6 1/2 photos, près de tout. 745 \$, l'annonce disponible. mratok@email.com
VILLERAY, Chambord et Jarry, 3 1/2 fermée, 2e étage, pl. bois, 525\$, 514-798-1965
VILLERAY, grand 4 1/2 électros, cave, cour, bois franc, s/bains rénovés, métro J-Talon, 950\$, 514-278-4632
WESTMOUNT, 222 Melville; 4 1/2, 5 1/2, chauffés, eau chaude, poêle/frigo. 514-931-6190 poste 231. 514-710-7157
WESTMOUNT, 3 1/2 tout réno, poêle, frigo, stat. int., 1er mois gratuit. 514-824-2827

132

CENTRE-VILLE

**1420 CRESCENT**
App. meublées ou non 1 1/2 à 4 1/2 près métro et autobus. Chauffage incl. Sécurité. Stationnement disponible.
1 1er mois gratuit
2 mois sur les 3 1/2 (514) 402-2122 (514) 844-7275 R132

101

ÎLE DE MONTRÉAL

**ROSEMONT**
Superbe triplex, bien situé, complètement rénové, avec s/sol, près de tous les services.
6726, 28e Avenue 369 000 \$
RODLY LORMESTOIRE
Sutton Expert 514-409-6992

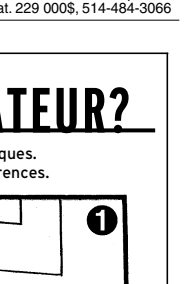
101

ÎLE DE MONTRÉAL

**LAVAL**
Superbe triplex, bien situé, complètement rénové, avec s/sol, près de tous les services.
6726, 28e Avenue 369 000 \$
RODLY LORMESTOIRE
Sutton Expert 514-409-6992

105

LAVAL RIVE-NORD

**LAVAL, EXCEPTIONNEL**
Très spacieux, 3 salles de bains, grande salle à manger, sortie arrière s/sol, bien rénové, piscine creusée, cour intime.
279 000 \$
Jacques Collette
Re/Max Immo Contact 450-661-8546

106

RIVE-SUD

**LAVAL, EXCEPTIONNEL**
Très spacieux, 3 salles de bains, grande salle à manger, sortie arrière s/sol, bien rénové, piscine creusée, cour intime.
279 000 \$
Jacques Collette
Re/Max Immo Contact 450-661-8546

109

LAURENTIDES LANAUDIÈRE

**À ST-FAUSTIN**
Chaleureuse maison de 3 c., cuisine rénovée, vue magnifique, 3 c. à c., 2 s/bains, atelier. Privé et tranquille. Prox. de tous services, activités. 819-688-3099

115

CONDOMINIUMS COPROPRIÉTÉS

**LONGUEUIL (VIEUX)**, superbe condo avec 3 ch., rénovations récentes, foyer, stat. int., piscine, 450-670-6660. Web: clicmaison2000.com (#11085)
PETITE-ITALIE, luxueux '04 2000pc, 3 c.àc., a/c, puit de lumière, 2 s/bains, grand balcon gar., 559 000\$ 514-707-5949.
PLATEAU, 2001, 2 c.àc., bois franc, côté ouest, terrasse, lumière et décor jeune. Christiane Pilon 514-387-4423 Re/Max crr
PLATEAU, St André / Cherrier, 7 1/2 au 3e, belle victorien restaurée. 514-529-6515
ROSEMONT, condo 3 ch., pl. bois franc, s/sol, garage, très grande cour, 199 900 \$. 514 914 - 0636
ST-HUBERT, Cité Soleil, 2 ou, mezz, maison-chalet 2 étages. 141 000\$, 450-794-5185
VERDUN, tout réno, 3e de triplex, boul. Lasalle, 2 ch., aire ouverte, pl. bois, grand patio, stat. ext. 2 min. métro Lasalle. 164 000 \$ 514-998-5298

131

ÎLE DE MONTRÉAL

**L'ÎLE-DES-SŒURS**
La qualité que vous méritez à prix abordable
• studio 5995 / mois
• 3 1/2 6995 / mois
• 4 1/2 7995 / mois
• 5 1/2 9995 / mois
• Maison de ville 12995 / mois
Chauffage et électros
- sans frais
www.smialouer.com
450 Chemin du Golf
5 minutes du centre-ville
514-769-8982
Ouvert 7 jours par semaine

131

ÎLE DE MONTRÉAL

**L'ÎLE-DES-SŒURS**
1 mois gratuit sur certaines unités
www.smialouer.com
450 Chemin du Golf
5 minutes du centre-ville
514-769-8982
Ouvert 7 jours par semaine

131

ÎLE DE MONTRÉAL

**L'ÎLE-DES-SŒURS**
1 mois gratuit sur certaines unités
www.smialouer.com
450 Chemin du Golf
5 minutes du centre-ville
514-769-8982
Ouvert 7 jours par semaine

131

ÎLE DE MONTRÉAL

**PLATEAU**, Mile End; 7 1/2 Victorin, hauts plafonds; partiellement meublé. A négocier. 514-395-4422, 514-743-0975.
PLATEAU, rue Bordeaux, grand 4 1/2 r-de-ch, bois franc, rénové, 775\$, 514-249-9888.
PLATEAU, St-Denis / Laurier; loft 750 pl. 675\$; 4/5, 900\$; équipés, libre. 514-274-9555
PLATEAU, grand 5 1/2 r/éno balcon, terr. 975\$ chauffé. Près services 514-324-2918
ST-MICHEL, 3 1/2 style condo refait à 100%, près transports, libre 475\$. 514-738-2013
ST-MICHEL, 4/5, 24e Av; demi s/sol; spécial pour bonnes réf. Libre. 514-831-0641
ST-MICHEL, 5 1/2 haut duplex rénové, tranquille, exc. état; 1er nov. Richard: 514-734-7052
ST-MICHEL, grand 5 1/2 haut duplex, tranquille; exc. état; 1er nov. Richard: 514-734-7052
ST-VALLIER, beau grand 6 1/2 3e, métro, entrées lav-séc, libre imm. 514-586-8122
V.M.R.-Mtl., 3 1/2-4 1/2 spacieux; occ. imm. Tranquille, chauffés, béton, ascenseur, intercom, éq. 514-341-6136
V.M.R. ARRONDISSEMENT Bel édifice, béton, 3 1/2, 4 1/2, chauffés, asc., sauna, piscine et gar. int./ext. Bus à la porte, près train. 514-738-2704
VAN HORNE ADJ. Outremont-Udém, super 4 1/2, 3e 2 étages 732\$ 514-389-2090
VERDUN, 4 1/2, 2e étage, complètement rénové, lav-séc, 630\$, 514-766-6871
VERDUN, 6 1/2 photos, près de tout. 745 \$, l'annonce disponible. mratok@email.com
VIAU, près Notre-Dame, 4 1/2, 1e, fermée, chauffés, pl. bois, 2e étage, balcon arrière, 600\$, 514-798-1965
VILLE-ÉMARD, St-Paul, 4 1/2, 3e, bain très beau, lav-séc, pas de p. 540\$, 514-634-0266
VILLERAY, 3 1/2 s/sol, chauffé, 1 ch, fermée, entrées lav-séc, 580\$, 514-798-1965
VILLERAY, 4 1/2, 2e étage, complètement rénové, lav-séc, 630\$, 514-766-6871
VILLERAY, 6 1/2 photos, près de tout. 745 \$, l'annonce disponible. mratok@email.com
VILLERAY, Chambord et Jarry, 3 1/2 fermée, 2e étage, pl. bois, 525\$, 514-798-1965
VILLERAY, grand 4 1/2 électros, cave, cour, bois franc, s/bains rénovés, métro J-Talon, 950\$, 514-278-4632
WESTMOUNT, 222 Melville; 4 1/2, 5 1/2, chauffés, eau chaude, poêle/frigo. 514-931-6190 poste 231. 514-710-7157
WESTMOUNT, 3 1/2 tout réno, poêle, frigo, stat. int., 1er mois gratuit. 514-824-2827

132

CENTRE-VILLE

**1420 CRESCENT**
App. meublées ou non 1 1/2 à 4 1/2 près métro et autobus. Chauffage incl. Sécurité. Stationnement disponible.
1 1er mois gratuit
2 mois sur les 3 1/2 (514) 402-2122 (514) 844-7275 R132

VOIR SOLUTION À LA FIN DES PETITES ANNONCES



VÉHICULES AUTOMOBILES



Décès, prières, remerciements

548

5000\$ ET MOINS

1997, Buick LeSabre 91 000 km., tout équipée, aucune rouille, 4500\$ 514-727-1870

BMW 735i berline 88, originale, cond. A-1, 4950 \$ nég., échange accepté, pagée, 514-930-6702, 450-670-7660.

BUICK Regal 92, siège cuir, 120 000 km, élect., très propre, 2000\$. 514-482-0284

CADILLAC Seville STS 92, tout équipé, très bonne cond. besoin nouveau "gasket" de tête 1700\$. 514-932-2300

CAVALIER 2001, 96 000 km, 2 ptes, aut., très propre, vente rapide 14900 \$ 514 817-1493.

CAVALIER 97, 112 000 km, 4 ptes, aut. silencieux neuf, 3600 \$. 514-335-5926

CHEVROLET Cavalier 1994, 1 seule proprio, 172 000km, 2000\$. 514-229-5599

CHRYSLER Intrepid 94, a/c, tout élect., 123 000km, pas rouille, 1 proprio, mec. exc., 2500\$. 514-344-5497

CHRYSLER New Yorker 89, 98 000km, antirouille, absolument aucune rouille, suspension neuve etc., factures, état sale de monité, un proprio âge 2650\$. 514-254-0275

DODGE Caravan SE 92, a/c, mec. A-1, pneus neufs, pas rouille, 1300\$. 514-881-2786

DODGE Colt 95 180 000km, 1800\$ nég. Rouge. 514-731-9342

EAGLE Summit mini- van 94, mec A1, propre, 4 ptes, 2500\$ nég. 514-803-0728

EAGLE Talon 95, tout équipé, 1 proprio, bourgogne, mags, impec., 3500 \$. 514-497-0625

ESCORT 97, aut., a/c, rouge, pas rouille, 170 000 km, mec. A-1. 3300 \$ 514-603-1541 ctr

ESCORT 98, fam., aut., blanc, très propre, 2250 \$ nég 450-928-9639 laissé mess.

FORD Focus 2000, SE, 5 vit., a/c, 90 000km, 4999\$

NORDEST VOLKS 325-3422

FORD Windstar GL 98 V6 4L, a/c, aut., 237 000 km, 2000 \$ 514-766-1772; 450-888-2126

FORD Windstar GL 1998, tout équipé, 172 000km, couleur kaki, 3950\$, 514-977-2019

FORD Windstar 98, 120 000 km tout équipé, pas rouille, A-1. 3999 \$ 514-603-1541 ctrr

GEO Metro 98, 60 000 km, aut., 2 ptes, pas rouille, A-1. 3999 \$ 514-603-1541 ctrr

HONDA Civic CX 99, 5 vit., 170 000 km, rouge, pas rouille, 5000 \$. 514-994-6977

HONDA Civic LX 98, 4 ptes, man., 210 000 km, état A-1, 4700\$ nég., 514-916-4933.

MAZDA 323 1991, aut., 4 cyl., 1,6, 75 000 km., anti-rouille annuel, 1 proprio, comme neuve, 3900 \$. 514-255-3984

MAZDA MPV 1992 très bon état, 1500\$ nég. 514-232-1281

MAZDA Protégé S '95, 4 ptes aut., a/c, 126 000 km, comme neuf, 4450\$, 514-366-6155

MERCEDES 300E, pas hiver, pas rouille, 220 000km, original, A1, 4950\$, 514-990-3477

MERCEDES 500 SEL 1985, 4 ptes, aut., 210 000 km, équipée, 1850\$, 514-772-8819

MERCURY Villager GS 97, 130 000km, équipé, comme neuve, 4900\$, 514-893-8602

NISSAN Altima GXE '95, tout équipée, a/c, aut., 131 000 km, 4000 \$, 514-799-8972.**NISSAN** Sentra XE 1.6 i, '94, vert, aut., 4 ptes, 144 000 km, aileron, antirouille, aucune rouille, impeccable, une proprio, 3900 \$, 514-255-5366.**PLYMOUTH** Voyager 97, 98 000 km, 4 pneus d'hiver, 2900 \$, 514-712-2738.**PONTIAC** 6000 LE 91, fam., 6 cyl., très bonne voiture, A1, 400 \$ ferme. 514-807-5675**PONTIAC** Trans Sport SE 96, 5 pass. propre, A1, 2695\$ Succession. 514-827-5608.**PONTIAC** Trans Sport 96, 204 000 km, 7 pass., 2700 \$. + extras 4540-4754**SUBARU** Impreza 94, fam., aut., équipée, pas de rouille, plusieurs pces neuves, mec. impec, 3300 \$, 514-886-1552**SUBARU** Loyal 92, aut., 1.8L, équipée, 185 000km. Antirouille annuel, entretien minutieux impressionnant! 1 proprio. 2950\$ 514-583-4554**SUZUKI** Esteem GL 98, man., 1.6i, 145 000 km, anti-rouille, aucune rouille, entretien minutieux. Exceptionnel. 3950 \$. Dame. 514-254-7960**TOYOTA** Camry 93, V6 LE, aut. ABS, 133 000 km, A-1, 1 proprio. 5000\$. 514-731-6494**TOYOTA** Camry LE Touring 1993, 132 000 km, aut., femme proprio, bonne condition, 4400\$ nég. 514-875-3152**TOYOTA** Corolla CE 98, aut., a/c, bon état, 200 000 km, 4900\$. 514-603-1541 crt.**TOYOTA** Corolla 97 SD-167 000km, aut., a/c, vert forêt, 4950 \$, 514-636-9406.**TOYOTA** Pick-up King Cab 4x4 89, 4 cyl. EFI, A-1 3000\$ très propre. 514-351-0891**VOLKS** Golf 93, 136 000 km, man., rouge, bon entretien, 1800 \$. 514-972-5578**VOLKS** Golf CL 96, man., 158 000 km, 8 pneus, A-1, 3700 \$ nég., 514-577-6066**VOLKS** Jetta 87, turbo diesel, bonne mec., 4 pneus hiver, 900\$, 450-582-1369.**VOLKS** Jetta 92, man., tout, 4 pneus hiver neuf, exc. cond., 1700 \$ nég. 514-846-9234.**VOLKS** Passat 92 équipée, 150 000km, aut. pas rouille, démar. 3500\$ 514-983-1622**VOLVO** 960 1993, bleue, A-1 antirouille, tout, 4250\$, nég. 136 000km, 514-728-4955

JAGUAR LAVAL
www.jaguarlaval.com

02, X-TYPE 2.5. 0 \$ comptant, 399\$/36 mois, Jaguar Edition Sélecte 6 ans ou 160 000 km

Appelez-nous ou visitez notre site pour les détails
450-688-1880 514-388-1880

1996 Olds. Delta 88 LS, V6 3.8, CD cuir, tout équipée, très propre, 450-443-3833

1998 Park Avenue Ultra, v6 3.8, cuir, CD, bas km., tout équipée, 450-443-3833

2001 Ford Focus sport, fam. bas km., aut. a/c, CD, tout équipée, 450-443-3833

2001 Toyota Corolla, aut., 4 ptes., aut. bas km., 450-443-3833

MAZDA EX 2004 2 portes, V6, bas kilométrage **450-445-7161**
BROSSARD HONDA

ACURA 1.7 EL 2002, aut. cuir, toit ouvrant, mags, 40 000 km, gar. prol. 15 500 \$. 514-409-0540

MOTS CROISÉS

www.hannequart.com

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											

7 octobre 2005 S4278

HORIZONTALLEMENT

- Tissu fin fait avec le poil de chèvres - Pronom personnel.
- Cri de l'âne - Prisonnier.
- Relâché - Perroquet parleur de couleur grise.
- Tenue féminine.
- Symbole de déca- Fouet russe - Fruit d'un pommier.
- Préfixe signifiant contre - Cœur du fruit.
- Bramer - Grande organisation.
- Homme à queue de poisson - Se dit d'une variété de prune.
- On y voit des animaux en cage - Privé de réalité concrète.
- Prénom féminin - Rendre service.
- C'est le propre de l'homme - Obtenu par ruse.
- Insecte diptère - Amontillado.

VERTICALEMENT

- Fromage d'origine anglaise - Valeur numérique nulle.
- On le pique - Forme extérieure du corps humain.

ACURA 3.2 CL Type S 2001, cuir, bas km, prix demandé 19 500\$. 514-487-3865

ACURA CL 3.0 98, aut., noire, A-1, 160 000 km, tout équipée, 12 750 \$, 450-629-0088

AUDI A4, 2004, Quattro, fam., 1.8 T, tout équipée, 68 000 km, 4 pneus hiver avec roues, 34 500 \$, 450-462-2160.

AUDI A4 1.8T Quattro 01, aut., 14 995\$. 1-877-973-1401

AUDI A4 2.8 Quattro 1996 noire, 240 000 km. Mec. A1, très propre; pièces neuves +++ 6200 \$, 450-620-0160

AUDI A4 2.8 Quattro 01, 4 ptes, tout, équipée, 82 000 km, 16 995\$ 514-267-5900.ctrr.

AUDI A4 2000 1.8 Turbo Quattro, 5 vit., 170 000 km, xenon, cuir, toit, gr. sport, impec, 10 750 \$, 514-502-4151.

AUDI A4 Quattro 01, 15 995\$. 1-877-973-1401

AUDI A6 Quattro 1999, bas km., 15 995\$. 1-877-973-1401

AUDI Allroad 2001, cuir, toit, 25 900 \$, 1-877-973-1401

BMW 318i '91, 167 200km, man., CD, bon état, 8 pneus, 6300\$ nég. 514-898-2898

BMW 318i 96, man. vert, tout équipée 80 000 km, 7900 \$, dame proprio, 514-898-2898

BMW 320i, 2003, aut, 47 000 km, gar 120 000 km, 3.9%, 2000\$. 514-875-4415

Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 325i fam, 2003- 2004, 3.9% garantie 120 000 km **Park Avenue BMW** 450-445-4555 514-875-4415

BMW 325i 2005, 16 000 km, 4.9% **Park Avenue BMW** 450-445-4555 514-875-4415

BMW 325xi, 2002, man, aut, 3.9% garantie 120 000 km **Park Avenue BMW** 450-445-4555 514-875-4415

BMW 330i 2004, 50 000 km, argent, int. noir, roues hiver, "ski bag", gr. sport, 41 800\$ (514) 914-4636

BMW 330xi, 2002, Plusieurs en stock 3.9% **Park Avenue BMW** 450-445-4555 514-875-4415

BMW 525i 06, int. cuir noir; gr. sport, vitres teintées. 75000km. Loc. 10385 mois tout incl. 30 mois. 514-816-4668

BMW 530i, 2002, bleu, 64 000 km, garantie 120 000 km 2.9% **Park Avenue BMW** 450-445-4555 514-875-4415

BMW 540i 2001, "M-Packe-ge", exc. cond., 125 000 km, 28 900 \$, 514-999-7771

BMW 740i 2001, 66 000 km, SUPER SPECIAL **Park Avenue BMW** 450-445-4555 514-875-4415

BMW 745i, 2002, 61 000 km, gar. 6 ans 160 000km 2.9% **Park Avenue BMW** 450-445-4555 514-875-4415

BMW superbe 635 CSI 1985, noire, man., 1 proprio, pas hiver, pas de rouille, parfait état. 12 500\$ 418-683-0535

BUICK Allure 2005, 38000 km, argent, a/c, 19000\$. 514-968-9888 ctrr

BUICK LeSabre LTD 2000, cuir, 88 00 km., comme neuve, 12 800 \$, 450-803-4310

BUICK Regal LS 02, 63 987 km, certifié Optimum 14 495 \$ **Le Relais 514-384-6380**

CADILLAC 2004, de ville, berline DTS, 4 ptes, gris orage int. cuir noir, 5449 km (3865 mi.), gar. 36 mois oct. 2007, 55700\$ ou meilleure offre, particulier, 514-254-7711.



Mercedes-Benz Canada

CLASSE C

05 C240SM 624\$/43900\$
05 C240W4M 624\$/43900\$
05 C320W4M 709\$/49900\$
05 C240W4M 624\$/43900\$
04 CL320 624\$/36900\$
04 CL320 467\$/32900\$
03 C240W4MS 553\$/38900\$
03 C240W4M 467\$/32900\$
02 C320W4M 482\$/33900\$

CLASSE CLS
06 CLS500 1539/99900\$

CLASSE CLK
05 CLK320A 1041\$/89900\$
05 CLK320 892\$/59900\$
04 CLK500 966\$/64900\$
02 CLK430A 713\$/47900\$
02 CLK430 545\$/36900\$
01 CLK430 509\$/33900\$

CLASSE E
04 E320S4M 851\$/59900\$
03 E320W 737\$/51900\$
02 E320S4M 845\$/52900\$
99 E320W4M 381\$/25900\$

CLASSE ML
05 ML350E 709\$/49900\$
04 ML500 709\$/49900\$
03 ML320 567\$/39900\$

CLASSE G
03 G500 1041\$/69900\$

CLASSE S
03 S430VAM 1041\$/69900\$

CLASSE SL
05 SL500 1740\$/99900\$
03 SL500 1487\$/99900\$

CLASSE SLK
04 SLK320 743\$/49900
03 SLK230 534\$/35900\$

Tous les véhicules sont "Certifiées Étoile"

★ Voir détails en magasin

West Island
514-620-5900

Rive sud
450-672-2720

COROLLA 2001 - 02 bas km
BROSSARD TOYOTA
450-445-0577 514-831-6585

COROLLA CE 01, 5 vit., a/c, gr. élect., CD, 41 500 km., 10 500\$ nég. 514-771-7938

DODGE 2005, Magnum RT, moteur Hemi, noire, 30 000 km, tout équipé, 4 pneus d'hiver, 514-708-9957.

ECHO 2001-02-03-04
BROSSARD TOYOTA
450-445-0577 514-831-6585

FORD F-150, Super Cab, 02 14 995 \$, "Ouvert 7 jours", **Fortier Auto (514) 353-4444**

FORD Focus 04 SE, fam., tout équipé, 38 000km, CD, a/c. 13 400\$ 450-433-2002 ctr

FORD Focus LX 2000 man, 74 000km, 8 pneus neufs, bon état. 5500\$ 514-271-6774

MAZDA 626 2000, A-1, 5 vit., 121 000 km, 8 pneus, gar. 01/07, 9900 \$, 514-713-4303

MAZDA 626 ES 99, V6, cuir, 73 500km, tout, CD, démar. A-1, 9 450\$ nég. 514-327-1225.

MAZDA 6 sport, 04, 12 000 km., gar., 4 + 8 pneus, bas km, 365\$/mois avec 2000\$ re. tour à la fin bail, 514-952-3200

MAZDA Miata 2003, sport, 6 vit., 21 000 km, 23 900 \$, pas hiver. A-1. 514-713-4303

MAZDA Protégé 01, 7995 \$, "Ouvert 7 jours", **Fortier Auto (514) 353-4444**

MAZDA Protégé LX 02 aut., a/c, toit, 28 000km, 12 500\$ SD Auto 514-952-9908

MAZDA Protégé ES 02,man., 78500km, air, silver bal. gar., 9150\$, 450-629-8818.

MAZDA Protégé ES 02, tout équipé, 45 000 km, démar. 12 200 \$ 514-291-6556

MAZDA Protégé SE 02, aut., 4 ptes, anti-démarr. cd, propre, 8595\$, 514-862-7550, ctrr.

MERCEDES 1997, 108 000 km, E320, 4 ptes, a/c, exc. cond. 18 900 \$, 514-795-0040

MERCEDES 1997, E-420, excellente condition, 13 000 \$, 418-561-4336.

MERCEDES 300 SE 88, a/c, toit ouvrant, bas km, 5000\$, 450-671-1511

MERCEDES 500SL 95 A1, noire, très bas km, 31 500\$. 514-747-4815, 514-928-2080

MERCEDES Benz C55 AMG 2005, 13 500km, véhicule très rare, état impeccable ctrr 419-520-9469

MERCEDES SLK 230, 1998, "silver", int. cuir noir et rouge, 82 000 km seulement. Bijou! Fin semaine 819-472-6611 Fin de semaine 450-227-2123

MINI COOPER 2002, bas km, Groupe de luxe, et groupe sport, 23 000\$, 514-278-1622

MUSTANG GT 1999 35e Anniversaire, convertible, Kit 35e Anniversaire incl. Argent; 5 vit. 42 000 km. A-1. Jamais sortie l'hiver. 25 900\$ 450-533-6366

NISSAN Altima 2.5S, 05, aut., a/c, 15 000km, 20 999\$ SD Auto 514-952-9908

NISSAN Altima S 2005, aut., air, bleue, 26000 km, 19000\$. 514-968-9888 ctrr.

NISSAN Maxima GLE 2003, argent, cuir, 46 000 km, extra, impec, 450-681-4649

NISSAN Maxima GLE 2001, argent, cuir, max. gar. 13 995\$. 514-862-9153

NISSAN Maxima GXE 03, bal. gar, 42 621km, 18 995\$ **Le Relais 514-384-6380**

NISSAN Sentra 2001, équipée, 7900 \$, "Ouvert 7 jours", **Fortier Auto (514) 353-4444**

NISSAN Sentra GXE 02, aut., a/c, seul, 19 000km; 11 500 \$ SD Auto 514-952-9908

NISSAN Sentra 2002, aut, 4 portes, a/c, CD, A1, 57 000 km, 11 499\$, 514-256-0935

NISSAN Sentra 2004, man., 33 000 km, a/c, 12 900\$. Dame proprio. 450-658-6170

NISSAN Sentra 2004, man., 33 000 km, a/c, 12 900\$. Dame proprio. 450-658-6170

NISSAN Sentra 2004, man., 33 000 km, a/c, 12 900\$. Dame proprio. 450-658-6170

NISSAN Sentra 2004, man., 33 000 km, a/c, 12 900\$. Dame proprio. 450-658-6170

NISSAN Sentra 2004, man., 33 000 km, a/c, 12 900\$. Dame proprio. 450-658-6170

NISSAN Sentra 2004, man., 33 000 km, a/c, 12 900\$. Dame proprio. 450-658-6170

NISSAN Sentra 2004, man., 33 000 km, a/c, 12 900\$. Dame proprio. 450-658-6170

NISSAN Sentra 2004, man., 33 000 km, a/c, 12 900\$. Dame proprio. 450-658-6170

NISSAN Sentra 2004, man., 33 000 km, a/c, 12 900\$. Dame proprio. 450-658-6170

NISSAN Sentra 2004, man., 33 000 km, a/c, 12 900\$. Dame proprio. 450-658-6170

NISSAN Sentra 2004, man., 33 000 km, a/c, 12 900\$. Dame proprio. 450-658-6170

NISSAN Sentra 2004, man., 33 000 km, a/c, 12 900\$. Dame proprio. 450-658-6170

NISSAN Sentra 2004, man., 33 000 km, a/c, 12 900\$. Dame proprio. 450-658-6170

NISSAN Sentra 2004, man., 33 000 km, a/c, 12 900\$. Dame proprio. 450-658-6170

NISSAN Sentra 2004, man., 33 000 km, a/c, 12 900\$. Dame proprio. 450-658-6170

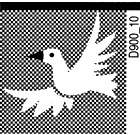
NISSAN Sentra 2004, man., 33 000 km, a/c, 12 900\$. Dame proprio. 450-658-6170

NISSAN Sentra 2004, man., 33 000 km, a/c, 12 900\$. Dame proprio. 450-658-6170

NISSAN Sentra 2004, man., 33 000 km, a/c, 12 900\$. Dame proprio. 450-658-6170

NISSAN Sentra 2004, man., 33 000 km, a/c, 12 900\$. Dame proprio. 450-658-6170

NISSAN Sentra 2004, man., 33 000 km, a/c, 12



Décès, prières, remerciements

900

Pagesannonces

cyberpresse.ca/necrologie



BOIVIN, Gérard
1923 - 2005

À Longueuil, le 5 octobre 2005, à l'âge de 82 ans, est décédé Gérard Boivin, époux en premières noces de feu Rollande Germain et en secondes noces de Jeanne Lauzon. Outre son épouse, il laisse dans le deuil ses enfants Lise (Bernard Poirier), Claude et André (Lucille Lebrun); ses petits-enfants et ses arrière-petits-enfants; sa soeur Marie-Reine ainsi que plusieurs autres parents et amis. Exposé au: **Complexe funéraire J.A. Guilbault inc.** 5359 boul. St-Michel (angle Masson) Montréal **tél: 514-721-4925, téléc.: 514-728-3467 (stationnement privé à l'arrière du salon)** Les funérailles auront lieu le samedi 8 octobre à 14h, en l'église Saint-François-Solano, 3730 rue Dandurand (angle 18e av.) et de là au cimetière Notre-Dame-des-Neiges. Heures des visites: vendredi de 14 à 17 heures et de 19 à 22 heures et samedi dès 11:30 heures.



DUCHARME, M. André
1924 - 2005

À l'hôpital Maisonneuve-Rosemont de Montréal, le 4 octobre 2005, à l'âge de 80 ans, est décédé M. André Ducharme (président fondateur des nettoyeurs de drain A. Ducharme ltée), époux de dame Jeannette Rousseau demeurant à Repentigny.

Outre son épouse, il laisse dans le deuil ses enfants: Daniel (Diane), Michelle (Marc), Robert (Kathy), ses petits-enfants: Alexandre (Valérie), Dominic, Catherine et Anthony, son frère Benoit (Pierrette), plusieurs beaux-frères, belles-soeurs, neveux, nièces et ami(e)s, plus particulièrement deux amies très proches, Nicole et Manon, et ainsi que sa petite Daisy.

La famille accueillera parents et ami(e)s au centre funéraire

Michel Léveillé

770, Notre-Dame, Berthierville

samedi, jour des funérailles, à compter de 10 h. Les funérailles auront lieu le samedi 8 octobre à 14 h en l'église Ste-Geneviève de Berthierville. L'inhumation des cendres aura lieu au cimetière de Lanoraine.

Au lieu de fleurs, des dons à l'hôpital Maisonneuve-Rosemont seront acceptés au salon.

Direction funéraire Michel Léveillé

Tél: (450) 836-0595

Téléc: (450) 836-0597

Courriel: michelleveille@pandore.qc.ca



BRAULT, Frère Émile, C.S.V.
(1920 - 2005)

Le frère Émile Brault, clerc de Saint-Viateur, est décédé au Centre Hospitalier Régional de Lanaudière de Joliette, le 5 octobre 2005, à l'âge de 84 ans, dans sa 65e année de profession religieuse.

Né à Saint-Désiré du Lac Noir (Mégantic), le 11 novembre 1920, le frère Brault, à la fin de ses études au Juvénat des Saints-Anges de Berthier, est entré chez les Clercs de Saint-Viateur où il a émis ses premiers vœux, le 15 août 1941.

Après avoir suivi des cours de menuiserie et d'ébénisterie à l'Ecole des Arts et Métiers de Rimouski, le frère Brault a rendu de multiples services dans plusieurs de nos maisons d'éducation, d'abord à Sully, au Collège Bourget de Rigaud et au Collège Saint-Viateur de Montréal-Nord. Puis, à partir de 1959, il a oeuvré pendant près de 25 ans à l'Institut Nazareth et Louis-Braille au service des handicapés de la vue. Au moment de prendre sa retraite, il s'est retrouvé au Centre 7400, où il a mis ses compétences au service de cette maison. En 2002, des problèmes de santé l'obligent à se retirer au Centre Champagneur de Joliette.

Outre sa famille religieuse, le frère Brault laisse dans le deuil sa belle-soeur Mme Jeanne-d'Arc Brault ainsi que des neveux et nièces.

Le frère Émile Brault sera exposé à la **Maison provinciale des Clercs de Saint-Viateur** 450, avenue Querbes Outremont (514) 274-3624

le dimanche 9 octobre de 14 h à 17 h et de 19 h à 21 h. Une célébration de la Parole aura lieu, à 19 h 30.

Les funérailles seront célébrées au même endroit, le lundi 10 octobre, à 10 h, suivies de l'inhumation au cimetière de la Congrégation, à Rigaud.

Alfred Dallaire

MEMORIA

www.memoria.ca 514 277.7778



CHARRON, Lucien
1930 - 2005

De St-Lambert, le 3 octobre 2005 à l'âge de 75 ans est décédé M. Lucien Charron époux de Mme Jeannine Delisle-Charron.

Outre son épouse, il laisse dans le deuil ses fils Paul et Denis, ses soeurs Jeannine, Lucille, Annette (Robert) et Marie-Jeanne, ses belles-soeurs Doris, Liliane (Gilles) et Rina (Claude) et autres parents et amis.

Au lieu de fleurs, un don à la fondation de l'hôpital Charles-Lemoyne serait apprécié. Une liturgie de la Parole aura lieu le vendredi 7 octobre à 14 h à la chapelle de:

La Maison Darche Réseau Dignité

7679, boul. Taschereau, Brossard

GRENIER, Alain

À Lachine le 3 octobre 2005 est décédé M. Alain Grenier à l'âge de 71 ans, époux de Mme Mariette Cheney. Outre son épouse, il laisse dans le deuil sa fille Sylvie, son gendre Pierre, ses belles-soeurs, ses beaux-frères, ses neveux, nièces ainsi que de nombreux amis. Les funérailles auront lieu en la chapelle de la

Résidence funéraire J.J. Cardinal

2125, Notre-Dame, Lachine

Tél.: (514) 639-1511

Le samedi 8 octobre à 16 h. Heures des visites dès 13 h.

HÉBERT BODSON, Gisèle
1926 - 2005

À Montréal, le 3 octobre 2005, à l'âge de 79 ans, est décédée Mme Gisèle Hébert Bodson, épouse de feu Gérard Bodson. Elle laisse dans le deuil ses fils Serge (Manon Dalpé), Gabriel (Nicole Baird), Benoit (Aldines Zapparoli-Manzoni), son beau-frère Claude (Pierrette Séguin), ses belles-soeurs Thérèse Lemay (Réal), Madeleine Brosseau (Paul), Thérèse Johnson (Jean), ses petits-enfants Elisabeth (David Louis), Grégoire, Adrien, Hélène, Alizée, son arrière-petite-fille Lexann, ainsi que de nombreux parents et amis. Nous tenons à remercier les personnes et institutions qui nous ont soutenus au cours des derniers mois, dont notamment le Dr Claude Cyr et le personnel de la résidence des Boulevards, les docteurs Delisle et de Médicis, ainsi que le personnel infirmier du CHUM. Elle sera exposée au salon

Alfred Dallaire

MEMORIA

1111, ave Laurier O., Outremont

www.memoria.ca 514 277.7778

le jeudi 6 octobre 2005 de 17 h à 21 h et vendredi dès 9 h. Les funérailles seront célébrées à l'église St-Viateur d'Outremont (Laurier, angle Bloomfield), le vendredi 7 octobre 2005 à 11 h.

La famille souhaite que vos témoignages de sympathie et d'amitié se traduisent en dons à la Fondation Palli Ami.



LAROSE (née Brouillet), Alice
1922 - 2005

À Repentigny, le 5 octobre 2005, à l'âge de 83 ans, est décédée madame Alice Brouillet, épouse de feu Gérard Larose. Elle laisse dans le deuil ses frères et soeurs, Conrad (Thérèse Landry), feu Bernard (feu Louise Trépanier), feu Rollande (Roger Langlois), Jeannine (Paul Ménard), François (Estelle Poupard), Jean-Marie (Céline Cabana), Madeleine (Martin Trépanier), Simone (feu Gilles Laporte), Thérèse (feu Paul Bordeleau), Francine, ses neveux et nièces ainsi que la famille Larose. Elle sera exposée au salon:

Alfred Dallaire

MEMORIA

438, Notre-Dame, Repentigny

www.memoria.ca 514 277.7778

le vendredi 7 octobre de 9h à 11h. Les funérailles auront lieu à 11h en l'église de la Purification (445 Notre-Dame, Repentigny), suivies de l'inhumation au cimetière de la paroisse. Des dons à la Société Alzheimer seraient appréciés.

LESSARD LEFEBVRE, Madeleine

À Montréal, le 4 octobre 2005, paisiblement, à son domicile, s'est éteinte Mme Madeleine Lefebvre, pour retrouver son époux feu Dr Pierre A. Lessard et sa fille bien aimée Johanne. Elle laisse dans le deuil ses enfants Diane (Michel Perreault) et Dominique, ainsi que ses petits-enfants chéris Emilie-Julie et Frédéric. La famille recevra les condoléances au

Complexe funéraire

URGEL BOURGIE

3955, Côte de Liesse

(angle boul. Ste-Croix)

www.urgelbourgje.com

Une cérémonie sera célébrée le samedi 8 octobre 2005 à 13 h, en la chapelle du complexe funéraire. Heures des visites: de 10 h à 13 h.



MARCOTTE-GRAVEL, Camille
1985 - 2005

Camille, notre belle tornade frisée a quitté nos vies aussi vite qu'elle y est entrée. Cette grande voyageuse, nageuse, improvisatrice, journaliste, musicienne aura laissé sa marque dans la vie de tous ceux qui l'ont aimée. Selon Cam: **"La vie c'est comme sauter en parachute, on gagne tellement plus à s'élancer qu'à rester et à regarder les autres sauter"**. Elle laisse dans le deuil ses parents Jacques et Francine, sa soeur Claude, sa grand-mère Marie-Marthe; ses cousins, cousines, petits-cousins; oncles et tantes; parents et amis. Elle sera exposée au salon funéraire:

Alfred Dallaire

MEMORIA

1120, Jean-Talon Est, Montréal

www.memoria.ca 514 277.7778

samedi 8 octobre de 14h à 22h, dimanche 9 octobre de 9h à 13h. Au lieu de fleurs, la famille apprécierait des dons à Médecins sans frontières "Crise au Niger", 720 av. Spadina, bureau 402 Toronto, Ontario M5S 2T9.

"Une étoile filante

est retournée chez elle."



MRVICA, Maté
1933 - 2005

À Montréal, le 5 octobre 2005, à l'âge de 72 ans, est décédé monsieur Maté Mrvica, époux bien-aimé de Madeleine Mraovic. Outre son épouse, il laisse dans le deuil ses fils Maté (Belynda), Mario (Ann), ses petits-enfants, Stéphanie, Isabelle, Mathieu, Patrick, ainsi que de nombreux neveux, nièces, parents et amis. La famille accueillera parents et amis le vendredi 7 octobre de 17 h à 21 h à la résidence funéraire

Collins Clarke MacGillivray White

222, autoroute 20

Pointe-Claire (Québec) H9S 3X6

Tél.: (514) 483-1870

Télé.: (514) 694-3239

Les funérailles auront lieu le samedi 8 octobre à 10 h a.m., en l'église St-Nicholas Tavelic (croates catholique), 4990 Place de la Savane, 739-7497, et de là au cimetière Ste-Geneviève, 20176 boul. Gouin Ouest, lieu de la sépulture.

ROY (née Vermette), Marguerite

1909 - 2005

À Châteauguay, le 28 septembre 2005, à l'âge de 96 ans, est décédée dame Marguerite Vermette, de Lery. Epouse de feu Roméo Roy et partie rejoindre aussi son fils Jean-Paul (Laurette) et sa fille Raymonde, elle laisse dans le deuil ses autres fils: Jean-Guy (Florine), Jacques (Mireille) et Yvon (Claudette); ses petits-enfants: Roméo, Yves, Pierre, Johanne et Sylvie; ses neveux et nièces, parents et amis. Selon sa volonté, elle ne sera pas exposée. Un service en présence des cendres sera célébré samedi le 8 octobre à 11h00 en l'église Notre-Dame de Lery. La famille y recevra les condoléances à partir de 10h00. Au lieu de fleurs, des offrandes de messe ou des dons à la Société canadienne du cancer seraient appréciés.

Direction



GROUPE YVES LÉGARE inc.

Alfred Dallaire

(514) 595-1500

Châteauguay



SAINT-DENIS, Père Louis-Philippe, c.s.v.
1921 - 2005

Le père Louis-Philippe Saint-Denis, clerc de Saint-Viateur, est décédé au Centre Champagneur à Joliette, le 6 octobre 2005, à l'âge de 84 ans, dans sa 63e année de profession religieuse et sa 58e année de sacerdoce.

Né à Saint-Eugène de Prescott, le 19 janvier 1921, le père Saint-Denis, au terme de ses études classiques, est entré chez les Clercs de Saint-Viateur où il a émis ses premiers vœux, le 6 janvier 1943, et a été ordonné prêtre le 22 mai 1948.

Après son ordination, il a travaillé plus de 15 ans dans le monde de l'éducation spécialement au Collège Saint-Viateur d'Outremont et au Collège Bourget de Rigaud. À partir de 1966, il exerce son ministère en milieu paroissial d'abord à Rigaud comme curé puis à Otterburne (Manitoba), où il sera curé pendant 10 ans. En 1981, il s'installe à la Maison Charlebois de Rigaud d'où il assurera une présence pastorale auprès des personnes âgées (Foyer de Rigaud) et dans les paroisses environnantes. Il sera même curé de Saint-François-Xavier de Pointe-Fortune de 1991 à 2003. Récemment, sa santé s'est détériorée et il s'est rendu à notre infirmerie de Joliette où il est décédé.

Outre sa famille religieuse, le père Saint-Denis laisse dans le deuil ses soeurs Thérèse Trottier, Denise Vaillancourt, Alice Saint-Denis et Berthe Funk, ainsi que plusieurs neveux et nièces.

Le père Philippe Saint-Denis sera exposé

À la résidence Provinciale

des Clercs de Saint-Viateur

450, avenue Querbes, Outremont

(514) 274-3624

le vendredi 7 octobre de 14 heures à 21 heures. Une célébration de la Parole aura lieu à 19 h 30. Il sera ensuite transporté à l'église Sainte-Madeleine de Rigaud où il sera exposé à partir de 11 heures, le samedi 8 octobre. Les funérailles seront célébrées au même endroit à 14 heures suivies de l'inhumation au cimetière de la Congrégation. Direction:

Alfred Dallaire

MEMORIA

www.memoria.ca 514 277.7778



VÉZINA, Jean-Pierre
1950 - 2005

À Montréal, le 29 septembre 2005 est décédé à l'âge de 54 ans, M. Jean-Pierre Vézina, longtemps propriétaire des "Importations J.P." rue Bélanger, Montréal. Il laisse dans le deuil de nombreux parents et amis. Les funérailles seront célébrées samedi le 8 octobre à 11 h à St-Jean de Dieu, Comté Témiscouata et de là au cimetière paroissial. Au lien de fleurs des dons à la Fondation Santa Cabrini, 5655, St-Zotique, Montréal, Qc H1T 1P7 seraient appréciés.

Signature
Magnus Poirier

PRIÈRES

PRIÈRE INFAILLIBLE À LA VIERGE

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

REMERCIEMENTS

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

InMemoriam

Votre généreuse contribution permettra de financer les programmes de recherche en santé respiratoire et de soutenir les différents services de l'Association pulmonaire du Québec.

C'est plus de 700 000 québécois, souffrant de maladies respiratoires, qui vous disent MERCI!

Sans frais: 1 800 295-8111
Montréal: (514) 287-7400

ACTUEL

Des produits chimiques dans le sang, sur trois générations

AGENCE FRANCE PRESSE

PARIS — Notre organisme stocke durant toute notre vie les produits chimiques, et les enfants ne sont pas les moins contaminés, selon les écologistes du Fonds mondial pour la nature (WWF), qui ont publié hier les tests sanguins de 13 familles européennes sur trois générations.

Les résultats relèvent la présence de 73 produits chimiques dans le sang d'enfants, de mères et de grands-mères de 13 familles (Allemagne, Belgique, Danemark, Finlande, France, Grèce, Hongrie, Italie, Lettonie, Luxembourg, Pologne et Suède).

« Nous avons trouvé, lors de tests sanguins en Grande-Bretagne, que les femmes avaient moins de produits toxiques dans le sang que les hommes, nous nous demandions pourquoi », a expliqué Daniel Richard, président du WWF-France, en présentant les résultats.

« Les mères transmettent un stock de produits chimiques à leurs enfants », a-t-il poursuivi. « Nous avons voulu sensibiliser l'opinion en menant des tests sur trois générations », ajoute-t-il.

Les enfants sont contaminés en moyenne par un nombre plus élevé de produits chimiques (59) que leur mère (49). Leur sang contient des concentrations plus élevées de nouvelles substances comme les retardateurs de flammes bromés (présents dans les ordinateurs, télévisions, meubles, tapis, etc.).

Les grands-mères sont davantage contaminées par des produits anciens, dont l'usage est restreint dans les pays développés depuis des années, comme le pesticide DDT ou les PCB (polychlorobiphényles, utilisés dans les équipements électriques).

Les produits chimiques sont pour beaucoup persistants : ils s'accumulent dans l'organisme pendant toute la vie.

« Gène du sommeil » découvert

ASSOCIATED PRESS

LAUSANNE — Il y a les chanceux qui dorment comme des loirs et les insomniaques qui ne ferment pas l'oeil de la nuit. Un gène du sommeil, identifié par des chercheurs de l'Université de Lausanne (UNIL), en Suisse, ouvre une nouvelle piste pour expliquer ces différences et comprendre comment le sommeil est régulé au cours de la vie.

« Il s'agit d'un des premiers gènes rapportés pour le sommeil normal », a précisé hier à AP le professeur Mehdi Tafti, du Centre intégratif de génomique de l'UNIL, sous la direction duquel se sont déroulés les travaux menés dans le cadre d'une thèse de doctorat. Cette découverte fait l'objet d'un article qui paraît aujourd'hui dans la revue *Science*.

Bien que le sommeil occupe un tiers de la vie, sa fonction reste encore une énigme, rappellent les chercheurs. Le sommeil profond se caractérise par une activité électroencéphalographique à ondes lentes appelée delta, qui est le meilleur indicateur de la profondeur, de l'intensité et de la continuité du sommeil et donc de sa qualité. À l'inverse, certaines personnes âgées, les insomniaques ou encore les individus déprimés présentent un déficit en « activité delta » : ils ont un sommeil fragmenté et non réparateur.

Les travaux menés par Stéphanie Maret, assistante doctorante, sous la conduite du Dr Paul Franken et du professeur Mehdi Tafti, ont permis de situer le gène régulant l'activité delta. Ce dernier a ensuite été identifié comme étant celui du récepteur beta à l'acide rétinoïque. De tels récepteurs sont responsables de la voie de signalisation des dérivés de la vitamine A. Ils jouent un rôle primordial dans le développement embryonnaire et plus particulièrement dans la formation du système nerveux central et la neurotransmission dopaminergique.

Un lapin robot comme télécommande

AGENCE FRANCE PRESSE

TOKYO — Le groupe d'électronique japonais Hitachi a présenté cette semaine au salon Ceatec de Tokyo un robot en forme de lapin qui parle et comprend les instructions vocales pour remplacer les télécommandes de téléviseurs ou d'autres appareils audiovisuels.

Ce prototype de robot intelligent aux longues oreilles et dont le visage est un écran laissant apparaître de grands yeux est équipé d'un système de synthèse et de reconnaissance vocale.

Il peut changer de chaîne de télévision sur instruction vocale ou rechercher une émission dans les guides électroniques transmis par les diffuseurs.

L'utilisateur s'adresse au lapin avec des phrases comme : « Robot-*chan* (*chan* est un diminutif affectueux au Japon), passe à la première chaîne » ou « montre-moi la grille de programmes ».

« Avec l'inflation des fonctionnalités des appareils audiovisuels, le nombre grandissant de chaînes et d'émission, il est de plus en plus difficile de s'y re-

trouver. Nous avons l'ambition, avec ce type de technologies, de créer des interfaces de commande plus conviviales et plus naturelles que les traditionnelles télécommandes », a expliqué un chercheur d'Hitachi au stand de cette société au Ceatec.

Hitachi veut par exemple faciliter la recherche et le visionnement d'une émission stockée sur un enregistreur à disque dur à haute capacité mais enfoui au milieu de dizaines d'autres séquences vidéo.

« Le téléspectateur peut faire une recherche par mot-clef en dictant

ces derniers au lapin-robot qui se charge de les transmettre sous forme de commandes informatiques à l'enregistreur », détaille le chercheur, démonstration à l'appui.

Équipé de caméras en guise d'yeux, de huit micros pour les oreilles, et d'un haut-parleur faisant office de bouche, ce lapin peut aussi prendre l'initiative de mettre la lecture d'un programme en pause si le téléspectateur s'absente. Il peut aussi détecter la provenance sonore des commandes vocales et regarder et différencier ainsi ses interlocuteurs.

Zellers

Les vendredi, samedi, dimanche et lundi 7, 8, 9 et 10 octobre 2005

C'est l'Action de grâce!

Offres fantastiques pour le long week-end!

30% de rabais sur TOUS* les vêtements d'extérieur pour toute la famille

*À l'exception des modèles en cuir et en suède pour femme.

25% de rabais sur les produits de beauté Hilary Duff® et les produits de bain Alpen Secrets®	45% de rabais sur TOUS les soutiens-gorge et TOUTES les culottes WonderBra®, Warner's®, Triumph®, Playtex® et À ma mesure™ en boîte	60% de rabais sur TOUS les bagages Air Canada Rapido, Delsey Helium Lite et Ricardo Legacy	3,77 avant 5,97 Nettoyant Windex®, emballage duo 2 litres + 355 ml
30% de rabais • Tricots Cherokee®, Request et Carroll Reed pour femme • Hauts, jupes et pantalons Gloria Vanderbilt et GLO® pour femme	50% de rabais • Vêtements de sport Wilson® pour homme (Sauf le molleton de base à 24,97 et 29,97) • Vêtements LNH® pour homme (Sauf les vêtements de nuit et les basiques) • Molleton Kodiak® pour homme Avant 24,97	30% de rabais sur TOUS les matelas pneumatiques Sportek®	6,97 avant 7,97 Détergent à lessive Gain® ordinaire, 4,43 litres

Offres du vendredi

Au choix!
59⁹⁷ avant 79,97 et 88,86
Couettes tous formats
Formats lit 1 place, lit 2 places, grand lit et très grand lit.

40% de rabais
• TOUS les bas-culottes, collants et mi-bas
• Chaussettes de travail Stanfield's® et chaussettes sport CCM® pour homme
• Chaussettes sport Wilson® pour homme et femme

50% de rabais
avant 27,97
Emballage de 25 DVD +/- VCI sur pivot

Offres du samedi

50% de rabais
sur TOUS les vêtements sport sous licence et Winkz® pour bébé et enfant

25% de rabais
sur les vêtements de nuit et peignoirs à prix ordinaire pour homme, femme et enfant

25% de rabais
sur TOUS les jetés et coussins et TOUTE la literie sous licence pour enfant

ACHETEZ-EN UN, OBTENEZ-EN UN À 1/2 PRIX TOUTE la literie à prix ordinaire
*Le deuxième article doit être de valeur égale ou inférieure.

Rabais additionnel de 10%* lorsque vous réglez vos achats avec votre carte de crédit Hbc!

*Les exceptions suivantes s'appliquent : produits d'épicerie (aliments, boissons, triandises, chocolats en boîte, produits de papier, couches, nourriture pour bébé, produits de soins personnels, produits de nettoyage et produits chimiques), articles pour animaux, produits du tabac, médicaments, billets de loterie, produits de beauté et parfums de prestige, gros articles pour la maison, gros électroménagers (rayon 633), matelas, meubles, tondeuses, souffleurs, fours à micro-ondes, téléviseurs (rayon 682), magnétoscopes (rayon 683), logiciels, matériel et accessoires informatiques, consoles et cartouches de jeux vidéo (rayons 689, 695, 697, 713, 797, 889, 897), cassettes et disques préenregistrés (rayon 792), lecteurs DVD (rayon 683), films (rayons 747, 748, 749, 780, 794, 795, 881, 882, 681, 688), paniers-cadeaux, offres de publipostage, cueillette de commandes spéciales, aliments prêts à emporter, commandes d'articles du catalogue Primes Hbc, peluches caritatives, cartes-cadeaux Hbc et marchandises des rayons concédés.

Mardi seulement!

Avantages 55 Rabais additionnel de 10%*

*Les exceptions suivantes s'appliquent : produits du tabac, médicaments, billets de loterie, produits de beauté et parfums de prestige, gros articles pour la maison, marchandises House & Home®, gros électroménagers (rayon 633), matelas, meubles, tondeuses, souffleurs, fours à micro-ondes, téléviseurs (rayon 682), magnétoscopes (rayon 683), logiciels, matériel et accessoires informatiques, consoles et cartouches de jeux vidéo (rayons 689, 695, 697, 713, 797, 889, 897), cassettes et disques préenregistrés (rayon 792), lecteurs DVD (rayon 683), films (rayons 747, 748, 749, 780, 794, 795, 881, 882, 681, 688), achats-choix, achats spéciaux et articles au même prix tous les jours, offres de publipostage, cueillette de commandes spéciales, aliments prêts à emporter, commandes d'articles du catalogue Primes Hbc, peluches caritatives, cartes-cadeaux Hbc et marchandises des rayons concédés.

Prix en vigueur les vendredi, samedi, dimanche et lundi 7, 8, 9 et 10 octobre 2005 (à moins d'indication contraire). Le choix varie selon le magasin. Tant qu'il y en aura. Désolés, aucun bon d'achat différé.

335101A