

ACTUEL



LES BONS COUPS : UN COCHON FLUO PAGE 4

METS ET VINS : PRÉDICTIONS HARMONIQUES PRISE II PAGE 5

L'ART DE FAIRE UN PLAT AVEC **RIEN** DU TOUT

LES FÊTES VOUS ONT VIDÉ ? À L'IMAGE DE VOTRE COMPTE EN BANQUE, PEUT-ÊTRE ? CE N'EST PAS UNE RAISON POUR SE CONVERTIR À LA BOUFFE-MINUTE OU AUX SURGELÉS D'ÉPICERIE. VOUS AVEZ, SANS PEUT-ÊTRE LE SAVOIR, TOUT CE QU'IL FAUT AU FOND DU FRIGO ET DU GARDE-MANGER POUR FAIRE UN FESTIN. C'EST UNE QUESTION D'ATTITUDE ET DE QUELQUES TECHNIQUES DE BASE. VOICI QUELQUES IDÉES.

DES TEXTES DE ROBERT BAUCHEMIN EN PAGES 2 ET 3

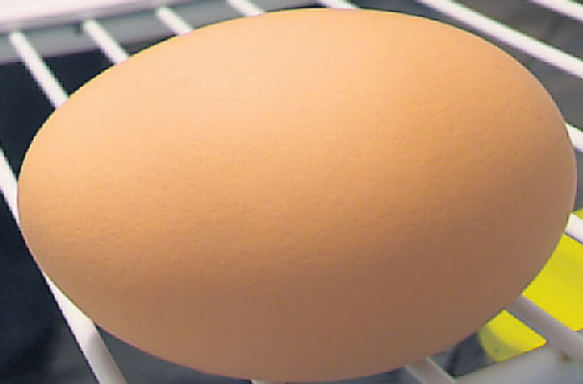


PHOTO PATRICK SANFAÇON LA PRESSE ©

Le magazine de la déco créative

EN KIOSQUE DÈS MAINTENANT !

Les Éditions
gesta



Retrouvez
Manon LeBlanc
dans



lundi 19 h 30
et mercredi 19 h à canal vie

ACTUEL

L'art de faire un plat avec rien du tout

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Qu'y a-t-il au fond du frigo de ce temps-là ? Des restes de plats consommés pendant les Fêtes et destinés à l'oubli, puis aux poubelles ? Ou des produits de base avec lesquels on ne sait jamais quoi faire sinon des crêpes ou des omelettes ?

De tout temps, les cuisinières se sont débrouillées avec trois fois rien, et quelques sous, pour nourrir leur famille. Cela constitue en fait ce qu'on appelle bien souvent la cuisine ménagère, la cuisine de débrouille, ou la cuisine de pauvre. Je l'avoue, c'est ma cuisine préférée. Celle où on laisse les placards et le frigo nous dicter le menu. À notre époque d'abondance absolue, ce régime n'est plus nécessaire. Sauf en janvier, au retour des Fêtes, où, tant à cause d'excès caloriques que financiers, on compte un peu plus qu'à l'acoutumée.

Le moment est donc venu de faire le plein d'une cuisine qui colle aux flancs, à cause du froid, mais aussi de petits plats qui rassemblent. Et cela, sans sacrifier la qualité ni l'originalité. À la base de cette cuisine, pommes de terre, farine, pain rassis ou non, oeufs, légumes d'hiver, beaucoup de pâtes saucées sans culpabilité, des restes de fromage et des fonds de boîte de riz. Le temps est venu d'ouvrir les armoires et de terminer ces bouteilles et ces pots afin de faire de la place pour les produits du printemps qui vont bientôt suivre.

Des trucs
> Faites des purées de pommes de terre, parfumées à l'ail, mon-

tées à l'huile d'olive plutôt qu'au beurre ou à crème légère et à l'huile, parfumée à l'huile de truffe s'il vous en reste un fond de bouteille.

> Faites des galettes avec des légumes hachés finement ou le reste des purées, mêlées à un peu de farine et d'herbes séchées et poêlées à l'huile d'olive bien chaude.

> Retrouvez les gratins dauphinois.

> Le risotto n'a jamais autant la cote que maintenant. Et il se prête à tout ce que contient le frigo, même des restes de rôti en sauce, de tranches de prosciutto séchées, de poulet rôti dont il ne reste que la carcasse. Pour le terminer, après avoir fait la *mantecata* (l'apprêt final d'émulsion au beurre), utilisez des restes de fromage rabougris que vous passerez à la râpe d'un robot électrique. Apprenez que le risotto est bien meilleur lorsqu'il est fait de restes. C'est ce que l'on prône souvent en cuisine vénitienne.

> Terminez vos vieux sacs de pâtes, faites de la place. Mélangez plusieurs sortes de pâtes, en autant qu'elles soient à peu près de la même taille. Rappelez-vous la règle de base de cuisson :

1 - Toujours cuire les pâtes à l'eau bien salée (1 c. à thé ou plus par litre d'eau).

2 - La pâte de forme linéaire va mieux avec les sauces lisses, (spaghetti, macaroni long, tagliatelle, fettuccine) et la pâte tubulaire courte (penne, rigatoni) est généralement utilisée avec des sauces à la texture rugueuse ou encore à la viande.

3 - Les sauces ne devraient jamais comporter plus de trois ingrédients (en plus de l'huile d'olive et du sel, bien entendu).



Les Fêtes passées, le moment est venu de nettoyer le frigo...

PHOTO PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE

EN BREF

Le jus de tomates contre l'emphysème

Des chercheurs japonais soutiennent que le jus de tomates pourrait prévenir l'emphysème. C'est du moins les conclusions de leur étude menée... sur des souris soumises à la fumée de cigarette, une des causes connues de cette maladie qui détruit les poumons. Les chercheurs attribuent cet effet protecteur au lycopène, un antioxydant qui a beaucoup défrayé la chronique dernièrement. On attribue en effet au lycopène, qu'on trouve dans les fruits rouges comme la tomate et la pastèque, la réduction de nombreuses maladies, dont le cancer et les maladies cardiaques, mais certaines de ces conclusions sont très sérieusement mises en doute, notamment par la U.S. Food and Drug Administration. Health Scout News

Mode de vie plus sain, maladie moins grave

Une étude menée sur des hommes souffrant d'excédent de poids a démontré que ceux-ci peuvent contrecarrer l'effet de sérieux facteurs de risque de maladie cardiovasculaire s'ils changent de mode de vie radicalement... en moins d'un mois ! Après avoir suivi pendant trois semaines un régime élevé en fibres et faible en gras et avoir pris l'habitude de faire de l'exercice chaque

jour pendant une heure, la moitié des participants à cette étude ont pu contrer un diabète de type 2 ou une série de facteurs de risques aggravants regroupés sous le nom de « syndrome métabolique ». Même s'ils souffraient toujours de problème d'embonpoint ou d'obésité après ces trois semaines de régime et d'exercice intenses, la santé des participants souffrant de diabète et de syndrome métabolique s'était néanmoins améliorée de façon notable. Les chercheurs se sont réjouis qu'il soit possible de contrer ou de réduire certaines maladies en si peu de temps. Health Scout News

CPAQ.AERO

THÉORIE PILOTAGE
rabais 30\$ avant 24 JANVIER

Aéroport St-Jean
450-346-0188

Aéroport St-Hubert
450-656-0678

www.devenirpilote.com

INSTITUT
DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC

Les Plaisirs gourmands
Cours de cuisine et de sommellerie pour le grand public

- Techniques culinaires I et II
- Cuisine mexicaine authentique
- Sushi 101
- Initiation à la connaissance des vins I et II
- Boulangerie et viennoiseries
- Cuisiner autrement les produits de l'érable
- Tartare, carpaccio et ceviche

Et bien plus encore !

Consultez notre plus récente programmation à l'adresse www.ithq.qc.ca (rubrique Formation grand public)

Information et inscription
registrariat@ithq.qc.ca
(514) 282-5113 ou
1 800 361-5111, p. 5113

Institut de tourisme et d'hôtellerie
Québec

www.ithq.qc.ca

Faites le plein

d'idées

MONTOIT

TENDANCES
7 IDÉES DESIGN POUR UN CONDO URBAIN
page 6

TROMPE L'OEIL > UN AIR DE PROVENCE AU LAC BROME p. 12

Ne manquez pas **MONTOIT** magazine

samedi dans **LA PRESSE**

J'AI TESTÉ

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE



Bio-K

On en parle beaucoup ces temps-ci car c'est un remède contre les excès de table. Bio-K est un produit lactique, qu'on appelle un «probiotique vivant» fournissant à l'organisme 50 milliards de bactéries amies, fraîches et actives. Ces *Lactobacillus* équilibrent la flore intestinale, et, dit-on, renforcent le système immunitaire et diminuent le taux de cholestérol total de l'organisme. Leurs effets seraient ceux d'environ un million de litres de yaourt. Pour 3\$ le pot, quel impact !

On le trouve dans les magasins d'aliments naturels, mais aussi chez Loblaws, Provigo, IGA et même Pharmaprix.



Sel rose de l'Himalaya

Il est complètement naturel, ce sel rose qui doit sa teinte à un pourcentage de minéral de fer naturellement présent et provenant d'anciennes mers asséchées dans les contreforts des plus hautes montagnes de la planète, il y a plus de 200 millions d'années. Mais ce n'est pas au goût que vous vous en apercevrez. Qu'importe, le produit est beau, bon et accompli le plus bel effet sur une grillade, des pâtes... Utilisez uniquement comme condiment. On le trouve aussi mélangé à du piment d'Espelette, à la vanille de Tahiti, aux herbes de la Méditerranée et au thé vert du Yunnan.

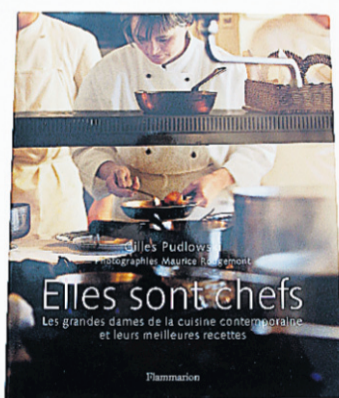
En vente en boîte de 250 g (autour de 10\$) ou avec une salière en plastique pour une vingtaine de dollars dans plusieurs épiceries fines dont Fouvrac, 1451, avenue Laurier Est, (514) 522-9993) ou au 1404A, rue Fleury Est, (514) 381-8871.



Spaghetti lunghi

Quelle est la différence entre les spaghetti «lunghi» et «corti»? La longueur, tout simplement. Ces spaghetti longs de 50 cm sont un hommage au passé gastronomique de la ville de Naples dans le sud de l'Italie. Originellement, c'est ainsi qu'on les faisait. Avec l'industrialisation, on les a tout simplement coupés en deux pour favoriser le transport, et les spaghetti courts ont pris le dessus. Mais aujourd'hui, les chefs et les mères de famille recommencent à utiliser ces longs rubans qui s'entortillent si bien autour d'une sauce tomate. Le paquet de 500 g pour moins de 1,50\$. En vente à l'épicerie Milano, 6862, boulevard Saint-Laurent, (514) 273-8558.

J'AI LU



Elles sont chefs (Flammarion)

Gilles Pudlowski (photos de Maurice Rougemont)

Elles ne sont pas seulement françaises, mais bien espagnoles, allemandes ou même anglaises. Ces femmes chefs que nous présente Gilles Pudlowski, sont les capitaines de leur bateau, les maîtres de leur orchestre, des dirigeantes qui ont bâti leur réputation grâce à leur talent dans un monde professionnel où cela est encore malheureusement trop rare. Cet ouvrage met en lumière le boulot de femmes aussi remarquables qu'Éléna, la fille du grand Arzak de San Sebastian, Hélène Darroze et Anne-Sophie Pic, deux chefs étoilés, Fatéma Hal qui œuvre à Paris dans ce qui est probablement le meilleur restaurant marocain au monde, et Reine Sammut qu'on pourrait surnommer la reine de Provence, tant sa cuisine moderne est emblématique de ce qui se passe dans ce coin de pays. Bref, 200 pages et presque autant de recettes étonnantes pour cet ouvrage qui fera parler de lui.

PHOTOS ANDRÉ TREMBLAY / LA PRESSE



Minestrone

PHOTO ANDRÉ TREMBLAY / LA PRESSE

Les recettes qui suivent font usage de produits qui se trouvent à peu près toujours au frigo : oeufs, légumes de base (tomates, carottes, pommes de terre, céleri...), lait. Et dans le placard : farine, sucre et épices. Bref, voici l'occasion de cuisiner simplement sans sacrifier ni l'originalité ni la qualité. Et à force de faire ces plats régulièrement, vous allez développer la *twist* comme on dit en bon français et pourrez faire vous-même vos propres variations.

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Minestrone

Il y a plusieurs écoles du minestrone (qui veut tout simplement dire «grosse soupe» en italien). Il y a celle de la cuisson lente et celle de la cuisson courte, celle du sud de l'Italie (avec ail, tomate et pâtes) celle du centre (avec haricots) et celle du nord (cuite avec du riz). Il y a les écoles qui exigent la présence du chou, réfutent celle de la tomate, bref, personne ne s'entend sur sa composition, ce qui rend notre tâche à nous plus facile et, surtout, moins délicate. Voici une version où les ingrédients qui traînaient au fond de mon frigo ont été utilisés.

4-6 portions

INGRÉDIENTS

- > Huile d'olive et beurre salé
- > 2 oignons, 2 carottes, 2 branches de céleri, 1 petit navet, 1 quart de chou frisé ou d'un autre chou à feuilles souples, coupés finement et d'égale grosseur
- > 1 tomate épépinée ou non et coupée en morceaux
- > 1 pomme de terre coupée en petits dés
- > 2-3 tranches de pancetta, 1 bout de saucisson sec, très sec
- > 1 c. à thé environ de romarin sec, 1 feuille de laurier
- > 1 croûte de parmigiano-reggiano (facultatif)
- > 1 tasse de bouillon de poulet ou de bœuf
- > 1 tasse d'eau
- > 1/2 boîte de haricots blancs
- > 1 bonne poignée de pâtes tubulaire
- > Parmigiano-reggiano râpé
- > Huile d'olive de Toscane ou d'Andalousie (au goût bien mordant quoi!)
- > Sel marin et poivre du moulin au goût

PRÉPARATION

1- Faites chauffer le beurre et l'huile d'olive en quantité égale dans une grande casserole. Ajoutez les oignons et laissez cuire environ 5-6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient transparents mais pas brunis. Ajoutez les légumes taillés finement, un à un en faisant sauter chacun pendant environ 2 minutes avant d'ajouter le suivant. Ajoutez les herbes. Terminez avec les pommes de terre et ensuite la tomate.

2- Ajoutez ensuite le bouillon et l'eau, la pancetta ou le bout de saucisson sec et enfin la croûte de fromage si vous l'utilisez. Amenez à ébullition et réduisez le feu. Laissez mijoter pendant environ 2 heures. Ajustez l'assaisonnement, mais goûtez avant de saler. Dix minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les haricots en boîte et les pâtes. Si votre minestrone est trop épais, allongez avec un peu d'eau bouillante.

3- Au bout de la cuisson, votre minestrone devrait être épais et devrait être servi avec une tranche de pain de campagne grillé, tartiné à l'huile d'olive et saupoudré d'un peu de sel. Versez un doigt d'huile sur la soupe et un peu de fromage râpé.

Chakchouka

On ne sait pas trop l'origine exacte de cette salade cuite et servie tiède, mais les Tunisiens la réclament comme plat quasiment national. Il s'agit en tout cas d'un excellent plat fourre-tout, où le contenu du frigo sert à définir le plat : tomates, oignons, poivrons, tout y est pour que ce plat modeste vous évite d'avoir à respecter à la lettre la recette. L'important est de laisser confire lentement les poivrons avec les épices et l'ail pour qu'ils soient bien imprégnés des parfums.

4 portions

RECETTE EXPRESS

Uova rotte nell'acqua

Loredana, journaliste italienne et amie de ma collègue Marie-Claude Lortie, nous a écrit de Rome pour nous expliquer comment faire ce plat qui, dit-elle, réchauffe depuis toujours les familles siciliennes.

INGRÉDIENTS

- > Deux oeufs par personne
- > Une gousse d'ail par personne plus une gousse entière
- > Persil frais (une petite branche par personne et plus pour la finition)
- > Poivre fraîchement moulu
- > Huile d'olive extra-vierge de bonne qualité (1 c. à thé par personne et plus pour la finition)
- > Parmesan râpé (mélangé avec du peccorino si possible)
- > Pain (de campagne) en tranche

PRÉPARATION

1- Faites bouillir de l'eau (un gros verre par personne) dans une casserole. Ajoutez l'ail non pelé et un peu écrasé, le persil et du sel. Faites bouillir, ajoutez de

l'huile (1 c. à thé par personne environ) et laissez mijoter 7 à 9 minutes à petit feu, couvert.

2- Pendant ce temps, faites griller les tranches de pain. Pelez l'ail et coupez la gousse en deux pour frotter le pain grillé. Déposez au fond d'une assiette à soupe.

3- Retirez le persil et l'ail du bouillon (ou laissez un peu d'ail). Augmentez le feu et cassez les oeufs dans le bouillon pour les pocher (attention de ne pas briser les jaunes).

4- Baissez le feu après une minute et faites cuire pendant trois minutes, pas plus.

5- Ajoutez un tout petit peu d'huile d'olive sur le pain grillé et un peu de fromage râpé, déposez les oeufs sur le pain, versez du bouillon et encore du fromage râpé et nappez le tout d'un peu d'huile dans chaque assiette. Complétez avec du persil frais, finement haché et du poivre. Mangez très chaud.

INGRÉDIENTS

- > Deux ou trois poivrons rouges, taillés en cubes
- > Un oignon émincé
- > Trois tomates épépinées et coupées en morceaux assez mûres ou une boîte de pomodorini italiennes
- > 10 gousses d'ail (ou un peu moins selon la tolérance)
- > 4 oeufs
- > 4 c. soupe d'huile d'olive,
- > Sel marin et poivre du moulin
- > 1/2 c. à thé chacun de paprika, de coriandre en poudre, de graines de carvi en poudre
- > 1/2 c. à thé de sauce harissa en tube (vendue dans les épiceries orientales ou les épiceries fines)

PRÉPARATION

1- Dans une sauteuse, faites revenir les poivrons dans l'huile d'olive avec l'oignon sans les laisser brunir. Lorsque les légumes sont fondants, ajoutez les tomates. Laissez cuire doucement jusqu'à ce que l'eau des tomates soit évaporée (disons 20 minutes environ).

2- Pendant ce temps, mélangez l'ail, les épices et le sel au pilon. Ajoutez au mélange tomates et poivrons, mélangez bien. Puis ajoutez l'harissa. Prolongez la cuisson 5 minutes puis ôtez du feu. Cassez les oeufs sur le dessus de la préparation et couvrez. Laissez reposer 5 minutes jusqu'à ce que le blanc des oeufs soit ferme. Servez avec du pain pita bien chaud.

VARIANTE : une fois les légumes bien confits, vous pouvez ajouter des merguez préalablement passées à l'eau frémissante quelques minutes puis grillées ensuite, avant d'ajouter les oeufs. Vous pouvez aussi tout simplement omettre les oeufs et servir ce plat en entrée ou comme plat végétarien. Au ragoût de base, vous pouvez ajouter une pomme de terre coupée en petits cubes ou des pois vert congelés, ajoutés 5 minutes avant la fin de la cuisson.

Saucisses boulangères

Plat d'enfance britannique ultra-typique (on l'appelle Toad in the Hole), économique et vite fait, ce mets ménager devrait toujours être préparé avec des saucisses ordinaires de bonne qualité. J'ai pris cette version dans le premier livre de James Oliver (*Toqué! de cuisine* — Hachette).

4 portions

INGRÉDIENTS

- > Huile de tournesol ou d'olive extra-vierge
- > 8 saucisses de qualité
- > 1 c. à soupe de romarin sec ou 4 tiges de romarin frais
- > 2 oignons et 2 gousses d'ail, finement émincés
- > 2 c. à thé de beurre salé
- > 6 c. à soupe de vinaigre balsamique

Pour la pâte :

- > 285 ml de lait (environ 1 tasse et 2 c. à soupe) de lait entier
- > 115 g (4 onces) de farine
- > 1 pincée de sel fin
- > 3 oeufs

PRÉPARATION

1- Faites chauffer le four à 425 °F. Mélangez tous les ingrédients de la pâte au robot ou à la main et laissez reposer. Elle va gonfler.

2- Dans un moule rectangulaire à cake, par exemple, versez l'huile et mettez-y les saucisses. Enfouissez et laissez rissoler au four pendant une dizaine de minutes en faisant attention de ne pas répandre l'huile partout au fond du four. Pour éviter cela, mettez un papier d'aluminium sur la grille juste en dessous du moule.

3- Sortez le moule du four et versez la pâte assez liquide sur les saucisses bien croustillantes. Ajoutez les brins ou les tiges de romarin et remplacez avec précaution dans le four. N'ouvrez pas la porte pendant 20 minutes au moins. Sortez du four lorsque la préparation a une belle croûte dorée.

4- Pour faire la sauce aux oignons, faites revenir les oignons et l'ail dans le beurre coupé d'un peu d'huile pendant 5 minutes environ (jusqu'à ce qu'ils soient fondants). Si vous aimez les herbes, vous pouvez ajouter une pincée de romarin ou de thym sec. Versez le vinaigre balsamique et portez à ébullition. Réduisez le feu et laissez réduire de moitié. Jamie suggère d'ajouter un peu de bouillon ou d'eau pour allonger la sauce. Laissez mijoter à feu doux quelques minutes (entre 5 et 10 en moyenne) et servez cette sauce sur les saucisses avec une purée de pommes de terre ou des haricots verts sautés ou même une petite salade verte.

QUESTION

Q Bonjour, j'aimerais avoir quelques suggestions de livres de votre part. D'abord, je raffole de la soupe et j'aimerais connaître le livre que vous privilégiez sur le sujet. Puis, j'aimerais que vous me proposiez un livre de recettes pour les mijoteuses.

— Francine Chaîné

R ROBERT : Le livre de James Peterson, *Splendid Soups* publié en 2000 chez Wiley, est un bon départ pour un ouvrage général et assez technique sur toutes les soupes du monde entier. Malheureusement il n'est pas encore traduit en français. Autrement, chez Marabout, on a publié à l'automne un petit livre assez sympa baptisé *Bar à soupes* avec des recettes modernes et pleines d'esprit. Pour les mijotés, il y a le livre de Donna-Marie Pye, *Plats mijotés* paru récemment aux Éditions de L'Homme. Mais je ne saurais trop vous recommander le livre de Paula Wolfert (uniquement en anglais), *Slow Mediterranean Cooking* paru il y a deux ans chez Wiley, qui reste pour moi un ouvrage de référence complet.

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

ACTUEL

LES BONS COUPS

COUP DE COCHON

Des chercheurs taiwanais ont fait naître trois cochons fluorescents qui vivent au vert dans le noir.

Une protéine fluorescente extraite de méduses a été introduite par «microinjection» dans le noyau de cellules dans un embryon de cochon. «Oui, c'est vraiment important. Cela pourrait être utile à l'accélération de la recherche clinique sur les cellules souches humaines», a déclaré à l'AFP le professeur Wu Shinn-Chih, responsable de l'équipe, et membre de la faculté de science animale de l'Université nationale de Taiwan.

M. Wu espère que la technologie mise au point puisse être utilisée pour suivre le développement de tissus quand des cellules souches sont employées pour générer de nouveaux organes humains destinés à en remplacer d'autres déficients.

«Il n'y a aucune raison de s'inquiéter car les cochons verts ne peuvent pas être croisés avec des espèces sauvages et produire des FrankenCochons», a assuré le chercheur.



PHOTO AP

GROS COUP

Chez les hommes, être gros n'est pas une raison de déprimer. Une nouvelle étude suédoise montre en effet que les hommes en surpoids avant l'âge de 20 ans sont moins susceptibles de se suicider par la suite que les hommes minces.

Cette étude menée sur plus de 30 ans auprès de 1,3 million de jeunes contraste avec les résultats d'autres études réalisées auprès de femmes et montrant que celles-ci sont davantage déprimées lorsqu'elles ont des kilos en trop.

L'étude montre que les risques de suicide diminuent en même temps que l'indice de masse corporelle augmente, nous apprend l'AFP.

Les responsables de la recherche recommandent cependant de ne pas considérer la prise de poids comme un remède à la dépression «car il y a beaucoup d'effets négatifs liés au surpoids».

COUCOU!

Les bébés britanniques peuvent à nouveau sourire sur leur passeport, les règlements qui les obligeaient à adopter une expression «neutre» ayant été abandonnés faute de pouvoir être respectés.

Selon le *Daily Telegraph*, des milliers de demandes de passeport ont été rejetées ces derniers mois, car l'enfant souriait sur la photo, avait les yeux mi-clos, ou encore ne regardait pas droit devant lui avec l'expression «neutre» désirée.

Un parent a vu la photo de sa fille refusée car elle avait la bouche ouverte, un autre parce que son bébé de 11 semaines avait une peau trop brillante. On lui avait conseillé d'utiliser du fond de teint.

Le député libéral-démocrate John Hemming, en campagne contre cette réglementation, l'a qualifiée de «cauchemar bureaucratique».



ACTUEL TROUVE QUE...

• Le canal de Lachine devrait être transformé en patinoire, l'hiver

• Et que la piste cyclable du canal devrait soit devenir une piste de ski de fond soit être déneigée pour qu'on puisse y faire du jogging ou du vélo

N'oubliez pas de nous écrire à actuel@lapresse.ca

Christian Bégin anime le gala des beaux exploits, des belles victoires et des belles histoires.

LA PRESSE



DIMANCHE 20H
GALA EXCELLENCE
LA PRESSE • RADIO-CANADA
AVEC MES AÎEUX, MARILOU, FRED PELLERIN, STÉPHANIE LAPOINTE ET CLAIRE PELLETIER



RADIO-CANADA
VOUS ALLEZ VOIR.

Un clochard japonais incendie une gare pour se réchauffer en prison

AGENCE FRANCE PRESSE

TOKYO – Un clochard japonais de 74 ans qui avait mis le feu à une gare au début du mois a expliqué avoir agi afin de passer au chaud en prison un hiver particulièrement rigoureux dans l'archipel, a rapporté l'agence de presse Jiji.

L'incendie du 7 janvier n'a fait aucune victime. Mais il a détruit le bâtiment en bois de la gare de Shimonoseki (Sud-Ouest) ainsi qu'un hangar préfabriqué, des restaurants et un dortoir pour

cheminots sur près de 4000 m².

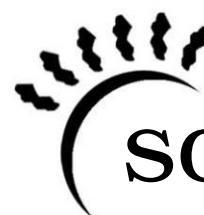
Le clochard, Kyuemon Fukuda, avait été libéré de prison huit jours plus tôt après avoir purgé une peine pour incendie volontaire.

« Je voulais retourner en prison car je n'ai nulle part où aller et il fait froid », a-t-il expliqué à son avocat, selon Jiji.

La gare de Shimonoseki, bâtie en 1942 et de style classique, accueille chaque jour 24 000 usagers. L'incendie a entraîné l'annulation de 390 trains pendant trois jours.

Les meilleurs
vins sous le
soleil.

HARDYS
AUSTRALIE



Nottage Hill
Merlot
+371260

RABAIS
SURPRISE
EN
SUCCURSALE!



Nottage Hill
Cabernet Sauvignon/Shiraz
+283440



Prédictions harmoniques, prise II

Fromages et pain aux noix font contraste avec le gras des vins blancs secs, comme le **Viognier Domaine de Gourgazaud 2004 Vin de Pays d'Oc, France (15,55\$; S-912469)**.

Voici la deuxième partie de mes prédictions harmoniques pour 2006. Si vous vous rappelez, le pinot noir et le teroldego, deux cépages amplement pourvus de resvératrol, étaient au coeur de mes prédictions de vendredi dernier. Mais vous êtes de ceux qui sont las de se faire rebattre les oreilles de la maxime selon laquelle seul le vin rouge est bon pour la santé ? Participez donc au retour, timide mais assuré, du vin blanc. Vous avez succombé à la déferlante des sels d'origines diverses ? Alors, laissez-vous envoûter par les arômes entêtants des épices qui gagnent en popularité.



FRANÇOIS CHARTIER
VINS ET METS
COLLABORATION SPÉCIALE

Les vins blancs sont meilleurs que jamais, grâce entre autres aux énormes progrès faits par l'oenologie moderne au cours des 10 dernières années. Vibrants et complexes, ils devraient amorcer un retour, en partie grâce à certains poissons blancs riches en oméga-3, tels que la sardine et le maquereau, qui sont, tout comme certains poissons exotiques, de plus en plus présents sur nos tables.

Ajoutons que, sur la planète viticole, l'amateur québécois est l'un des plus férus d'harmonies vins et mets. Et quiconque s'amuse au jeu de l'accord vin-mets sait pertinemment que le blanc est beaucoup plus polyvalent à table que son homonyme rouge.

Prenez l'exemple des sardines, impossibles à marier aux rouges qui deviennent métalliques à leur contact. Par contre, avec un blanc sec et un brin nerveux, au corps léger, mais riche de saveurs (amande et figue fraîche), comme le **Clos de la Briederie «Vieilles Vignes» 2004 Touraine-Mesland, France (17,50\$; S-861575)**, l'union coule de source.

COURRIER

Q Je cherche quelque chose pour souligner le 18^e anniversaire de mes petits-enfants en 2016 (1998) et l'autre en 2018 (2000). Lorsque je suis allé à la SAQ Sélection, la personne ne m'a pas conseillé de vin car, d'après elle, il y a trop de risque de le perdre. Elle m'a conseillé plutôt un porto. C'est sûr que j'aimerais mieux un vin rouge afin de le partager avec un bon repas. Pouvez-vous me conseiller s'il y a des vins ou des portos que vous recommandez, compte tenu qu'ils seront bus seulement dans 18 ans ?
— Gilles Blais

R Si vous avez un cellier, il y a de multiples vins qui ont le potentiel de conservation requis, et même supérieur. Par contre, si vous vous ne disposez pas des conditions de conservation nécessaires, vous risquez de voir le vin, tout comme le porto, s'abîmer au lieu de se bonifier. Ne connaissant pas votre budget, je vous propose quatre choix à prix différents, dans les deux années de naissance de vos petits-enfants : le **Château le Puy 2000 Bordeaux-Côtes-de-Francis (23\$; S-709469)**, le **Château Gautoul «Cuvée Exception» 1998 Cahors (25,20\$; S-852087)**, le **Vina Lanciano Reserva 1998 Rioja, Espagne (49,25\$; S-865451)** et le **Ser Gioveto 2000 Toscana, Italie (49,50\$; S-10254688)**.

Vins blancs et fromages

L'harmonie entre les vins blancs et les fromages est remarquable presque à tout coup. Au contraire, les vins rouges se durcissent et s'amaigrissent généralement en présence des fromages. Prenez, par exemple, un fromage de chèvre corsé, à la trame serrée, comme le picodon, ou un lait de vache à croûte fleurie, double et triple crème, tel le Riopelle de l'Isle, et accompagnez-le de pain aux noix pour son amertume : il fera un harmonieux contraste avec le gras d'un vin blanc sec, servi en carafe à température élevée, tel le **Viognier Domaine de Gourgazaud 2004 Vin de Pays d'Oc, France (15,55\$; S-912469)**, aux saveurs de fleurs jaunes et d'abricot mûr. Sachez que le viognier est le plus rouge des cépages blancs !

Les épices

Les épices, qui complexifient l'assiette québécoise depuis quelques années, seront assurément à l'avant-scène en 2006. À commencer par les poivres d'origine et l'anis étoilé. Il y a aussi la nouvelle étoile indienne, le curcuma, l'épice santé par excellence, au puissant pouvoir anti-inflammatoire. J'ajoute à la liste les graines d'ajowan et de nigelle. Elles sont moins connues mais ont le pouvoir d'assouplir les tannins des vins rouges les plus corsés, comme le pimenton espagnol bien fumé d'ailleurs.

L'ajout de ces épices à vos recettes, qu'elles soient quotidiennes ou

occasionnelles, vous obligera à sélectionner des vins d'expression, au caractère affirmé. Oubliez les trop civilisés chardonnays sans origine et merlots tutti frutti. Il vous faudra plutôt voguer vers les vins d'Espagne, à base de l'épicé et fumé tempranillo, et du Portugal. Les vins à dominante de l'épicé aragonéz (aussi connu sous le nom de tinta roriz), comme le **Vinha do Monte 2003 Alentejano, Portugal (12,95\$; C-501486)**, un rouge débordant de fruits et d'épices, généreux et dodu, sont particulièrement indiqués.

Parions que les vins piémontais à base de nebbiolo, barolos en tête de liste, seront à l'honneur pendant les deux semaines olympiques de février... Pour calmer leurs tannins fermes, rehaussez vos grillades et rôtis de viande rouge d'ajowan (proche parent du thym) et de nigelle. Enfin, pour accompagner les mets à la saveur fumée par le pimenton, comme le chili con carne, rien de mieux qu'un puissant et *smoky* zinfandel californien.

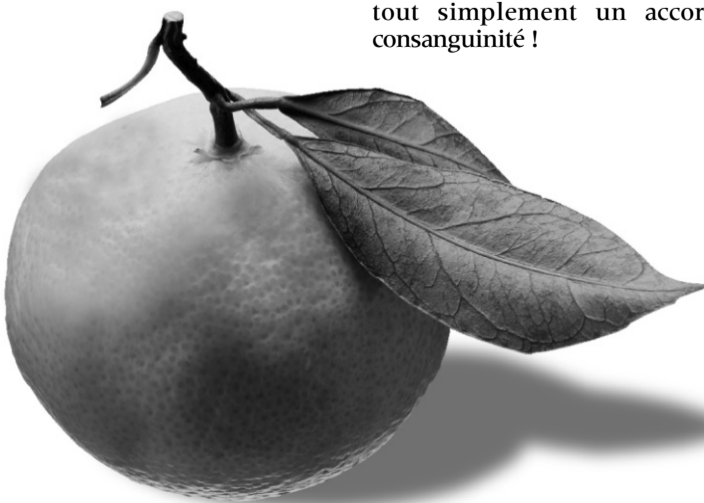
François Chartier est l'auteur du livre d'harmonies vins & mets *À table avec François Chartier*, aux Éditions La Presse. On peut lui envoyer des questions via le blogue Internet www.francoischartier.typepad.com ou par la poste au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9

CONSEIL DE SAISON

L'orange sanguine

La juteuse, sucrée et parfumée orange sanguine, à la pulpe rougeâtre, abondante actuellement en épicerie, rehausse certaines recettes avec brio. Une entrée d'asperges blanches avec quelques tranches d'orange sanguine, rehaussée simplement d'huile d'olive et de cerfeuil, revitalise les papilles comme pas une. Un riesling, idéalement germanique, ou encore alsacien, fera merveille. Une salade de poulet

froide, à laquelle quelques morceaux d'orange sanguine apportent de la fraîcheur, sera quant à elle en accord avec un blanc moins acide, plus rond, tels les blancs de la vallée du Rhône méridionale, servis à température plus fraîche que froide. Et que dire de l'accord d'un poisson à chair blanche, braisé au jus d'orange sanguine, en accord avec un vignier tout aussi pulpeux et parfumé ? C'est tout simplement un accord de consanguinité !



Les vins du froid



JACQUES BENOIT
LE VIN

Au début des années 80, alors que la viticulture en était au Québec à ses premiers balbutiements, les quelques producteurs du temps, dont L'Orpailleur et le Domaine des Côtes d'Ardoise, tous deux de Dunham, n'étaient pas pris au sérieux.

Les choses ont grandement changé depuis cette époque puisqu'on compte désormais plus d'une quarantaine de producteurs, lesquels exploitent ensemble environ 100 hectares de vignes.

C'est beaucoup pour le Québec, mais infiniment peu face aux grands vignobles du monde, soit, par exemple, moins d'un millième du Bordelais (110 000 hectares)!

Tout en s'étant beaucoup développée, la viticulture québécoise reste donc quelque chose de marginal. Et le restera, de toute évidence.

Ne serait-ce qu'à cause de notre climat. Car celui-ci impose de lourdes tâches aux viticulteurs, notamment l'obligation — pour empêcher le froid de brûler les vignes — de les buter, c'est-à-dire d'en recouvrir la base avec de la terre, ou parfois de la paille, avant l'hiver.

Or (qui s'en serait douté ?), en misant sur le froid, si je puis dire, les viticulteurs du Québec réussissent à produire des vins de glace de qualité étonnante.

Et c'est là, sans aucun doute, l'une de leurs plus grandes réussites...

Presque tous ces vins, peut-on ajouter, sont élaborés avec une variété à raisins blancs, à savoir le Vidal, qui est un cépage hybride d'origine française (obtenu par le croisement de cépages d'espèces différentes) avec lequel on fait également des vins blancs secs.

Goûté ainsi récemment le Vin de glace 2002 L'Orpailleur (ce vin est toutefois épuisé), de couleur

vieil or, avait un bouquet à la fois si complexe et exubérant, avec des nuances marquées de fruits confits, qu'on aurait pu croire, à l'aveugle, un vin allemand de type beerenauslese! Et sans rien de cette note, fréquente dans les vins de glace, rappelant vaguement l'odeur des fruits un brin pourris.

La bouche était tout aussi convaincante, bien sucrée quoique sans excès, charnue, avec toute l'acidité voulue. Et, surtout, une distinction inattendue. Bref, je l'ai noté, pour mon usage personnel, trois étoiles et demie, tout en estimant qu'il allait garder toute sa forme encore au moins deux ou trois ans.

Le **Vin de glace 2004 L'Orpailleur**, présentement en vente, d'une couleur qui rappelle l'écorce de citron, a lui aussi un bouquet de très bonne ampleur, aux notes d'ananas et de fruits confits, avec une bouche bien sucrée, quoique encore là sans rien d'exagéré, du corps et des saveurs franches. Le tout avec peut-être un peu moins d'élégance que le 2002, m'a-t-il semblé. Très bon.

S, 10220269, 32,25\$... les 200 millilitres, HHH \$\$\$\$\$, à boire, 5-6 ans au moins.

Le **Vin de glace 2003 Vignoble du Marathonien**, de Havelock, au sud de Montréal, de couleur vieil or, a un bouquet plus large, très — très — fruits confits, genre ananas confits, avec aussi une note comme de sucre brûlé. Suit une bouche opulente, sucrée, liquoreuse en fait (comme le souligne d'ailleurs la contre-étiquette), moins distinguée que dans le cas de L'Orpailleur 2002, mais, en revanche, plus ample, plus généreuse. Très bon également.

Vendu au vignoble seulement (318, route 202, Havelock, 450-826-0522), **49\$ la demi-bouteille, HHH \$\$\$\$\$, à boire, 3-4 ans.**

Avec quoi boire les vins de glace ? L'Orpailleur recommande, tout simplement, de les servir avec du foie gras — comme le Sauternes — ou alors avec un dessert «peu sucré».

Ils font aussi, à mon sens, d'excellents digestifs.

À noter enfin que le Québec produit environ une demi-douzaine de vins de glace.

DÉGUSTÉS POUR VOUS

Cahors 2002 Tradition Château Leret. Cahors d'ampleur et de corps moyens, dont les odeurs rappellent les mûres. Tannique, assez ferme, correct, mais sans la stature de beaucoup d'autres Cahors.
S, 918557, 15,30\$, ** \$, à boire, 1-2 ans.

Touraine 2004 Gamay Domaine de la Charmoise. Il a tout du beaujolais : la couleur rouge clair, le bouquet de petits fruits marqué par une note végétale, mais aussi la légèreté en bouche, les tannins évanescents. Son seul défaut étant d'être cher.
S, 329532, 16,95\$, * \$\$, à boire.

Gaillac 2004 Peyrouzelles Causse Marines. Vin rouge du Sud-Ouest de la France à la robe pourpre-cerise, au bouquet tout en fruits rouges, moyennement corsé, peu tannique et aux saveurs franches. Bon Gaillac, mais il y en a de plus imposants.
S, 709931, 18,50\$, ** \$\$, à boire, 1 an.

Columbia Valley 2002 Hedges. Vin rouge de l'État de Washington, bien coloré, dont le bouquet associe fruits noirs, notes fumées et aussi chocolatées. Bien en chair, il a du corps et de beaux tannins veloutés. Élaboré avec du Cabernet Sauvignon, du Merlot et de la Syrah. Très bon, mais il en reste peu.
S, 10354478, 22,95\$, * \$\$, à boire, 1-2 ans.**

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Il n'est pas rare qu'un même cépage porte un nom différent d'une région à l'autre. Exemple, le Grenache, connu en Sardaigne sous le nom de Cannonau, et qui compte pour 90% de ce joli vin qu'est le **Cannonau di Sardegna 2004 Costera Argiolas**, d'une couleur grenat foncé et comme légèrement tuilée à la bordure du verre, au bouquet de fruits rouges bien mûrs, marqué par une note sucrée. Moyennement corsé, c'est un vin aux saveurs tout à fait conformes à ce qu'annonce le bouquet, peu tannique, avec une toute petite astringence. Fort bon.

S, 972380, 20,95\$, ** \$\$, à boire, 1 an.



PHOTO RÉMI LEMÉE, LA PRESSE ©

LES PETITES ANNONCES 987-7ENDU

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.capsse.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	COMMENT NOUS JOINDRE Heures d'ouverture: Lundi au vendredi, de 8h à 17h
DIMANCHE ET LUNDI 17H, LE VENDREDI PRÉCÉDENT	ADRESSE POSTALE Les Petites annonces, 7, rue Saint-Jacques, Montréal, (Québec) H2Y 1K9
ANNONCES ENCADRÉES 48H, AVANT LA PARUTION	AU COMPTOIR lundi au vendredi, de 8h30 à 17h
petitesannonces@lapresse.ca	

Immobilier

Résidentiel - vente100-129 Commercial - vente160-173
 Résidentiel - location131-156 Commercial - location180-192

100 VISITES LIBRES À AHUNTSIC, 3e et dernier étage, gar. privé, bois franc, foyer, 2 balcons, près métro, parcs, const. 2001. Agents s'abstiennent. Visite libre dim. 13h à 16h. 354 Farly # 5, 209 000 \$, 514-389-8123	106 RIVE-SUD CANDIAC, cott. récent, libre, 529 000\$ réduit à 479 000\$. Ctrr Enna 514-702-9542	115 CONDOMINIUMS COPROPRIÉTÉS ANJOU, 4 1/2 r-de-ch., 700 pi ² , 2 remises incl. Près Galerie, d'Anjou. Agents s'abstiennent. 514-352-4245	131 ÎLE DE MONTRÉAL AHUNTSIC, 3200 Gouin E., 4 1/2 chauffés, eau chaude, béd., 6755, libre. 514-334-1838	131 ÎLE DE MONTRÉAL ST-LAURENT (ville), 3 1/2, éb., béton, insonorisé, chauffé, éclairé, piscine ext., près aut. 15. 514-336-4872	132 CENTRE-VILLE MÉTRO ATWATER, face parc, ensol, réno. 4 ch., 2 s/bains, 1295 \$, Belle architecture, libre. 514-861-4545	139 LAURENTIDES LAUNAUDIÈRE STE-ANNE-DES-LACS Maison neuve, 4 ch., 3 s/bains, 3 foyers, piscine hors-terre, complètement ensol. en neuf, 1800 \$. Théo: 514-488-3285, 514-973-3285	155 SOUS LOCATION BEAU 5/4, au Centre-Ville sur Lorne. Semi-meublé. Janv. gratuit. Min. McGill, Royal Vic. 514-914-4514
101 ÎLE DE MONTRÉAL ANJOU, bung., 3 ch., 2 s/bains, s/sol fini, foyer, gar., près services, 514-354-9049	109 LAURENTIDES LAUNAUDIÈRE A VENDRE, URGENT St-Sauveur, 4 ch., 1 s/bain, 15 000 pi ² sur lac des Beccs. 5 min. des pentes de ski, 359 000 \$, 514-567-8047	131 ÎLE DE MONTRÉAL AHUNTSIC, 3/4, entrée lav./sec. non chauffé, propre, près de tout. 525 \$, 514-238-6472	131 ÎLE DE MONTRÉAL OUTREMTM, 7 1/2, cachet, ensol., 5 électros, balcons, stat., 15705. 514-271-4895	132 CENTRE-VILLE MÉTRO Berri, 1 1/2 réno, calme, libre, poêle/frigo, 490 \$ tout inclus, 514-526-4483	139 LAURENTIDES LAUNAUDIÈRE STE-ADELE, Chantecler, condo 2 ch., foyer, vue lac/1000\$mois. Mme. Lessard 514-877-5508 La Capitale crtr. 514-914-4514	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285
102 CENTRE-VILLE VIEUX-MTL, superbe condo, édicible, centenaire, 822 pi ² , non fini, bain tourbillon, foyer, terrasses, 2 ch., électros incl. Dimanche 15 janv. 14h-16h 819 Viger E, coin St-Hubert	110 ESTRIE A VENDRE, URGENT St-Sauveur, 4 ch., 1 s/bain, 15 000 pi ² sur lac des Beccs. 5 min. des pentes de ski, 359 000 \$, 514-567-8047	131 ÎLE DE MONTRÉAL AHUNTSIC, 4/5 non fumeur, avec vue sur parc Ahuntsic, 1er fév., 7808, 514-680-6580	131 ÎLE DE MONTRÉAL OUTREMTM, Pie IX, prix réduct., 2 1/2 à 4 1/2 rénovés, tout inclus, 4 sauna et piscine, 514-376-8332	139 LAURENTIDES LAUNAUDIÈRE STE-ADELE, Chantecler, condo 2 ch., foyer, vue lac/1000\$mois. Mme. Lessard 514-877-5508 La Capitale crtr. 514-914-4514	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	
103 BORD DE L'EAU CÔTE-ST-PAUL, Jolie bung., 2 c. à c., cour en arrière, s/sol non fini, bain tourbillon, foyer, terrasses, 2 ch., électros incl. Dimanche 15 janv. 14h-16h 819 Viger E, coin St-Hubert	111 BORD DE L'EAU BROWNSBURG-CHATHAM Propriété de 43 arpents avec ruisseau, étang, maison 1999 à aire ouverte. Tranquillité, nature, à 5 min du golf Lac Carling. 198 000\$ 450-533-5757	131 ÎLE DE MONTRÉAL AHUNTSIC, beau 6 1/2, chauffé, tout inclus, face au parc, libre, 1250 \$, 514-858-5366	132 CENTRE-VILLE MÉTRO Guy-Concordia (Sortie St-Mathieu) Studio 699\$, 2 1/2 719\$ 3/1095\$, 4/11095\$ Chauffé, a/c, équipé, stat. 1160 St-Mathieu, #100 514-933-6771; 514-943-5888	139 LAURENTIDES LAUNAUDIÈRE STE-ADELE, Chantecler, condo 2 ch., foyer, vue lac/1000\$mois. Mme. Lessard 514-877-5508 La Capitale crtr. 514-914-4514	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	
104 BORD DE L'EAU CÔTE-ST-PAUL, Jolie bung., 2 c. à c., cour en arrière, s/sol non fini, bain tourbillon, foyer, terrasses, 2 ch., électros incl. Dimanche 15 janv. 14h-16h 819 Viger E, coin St-Hubert	112 BORD DE L'EAU SUTTON, grands condos luxueux au pied des pentes, 199 000 \$. 514-919-0930	131 ÎLE DE MONTRÉAL AHUNTSIC, 3/4, chauffé, tout incl., 2600 \$, 514-858-5366	132 CENTRE-VILLE MÉTRO Guy-Concordia (Sortie St-Mathieu) Studio 699\$, 2 1/2 719\$ 3/1095\$, 4/11095\$ Chauffé, a/c, équipé, stat. 1160 St-Mathieu, #100 514-933-6771; 514-943-5888	139 LAURENTIDES LAUNAUDIÈRE STE-ADELE, Chantecler, condo 2 ch., foyer, vue lac/1000\$mois. Mme. Lessard 514-877-5508 La Capitale crtr. 514-914-4514	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	
105 LAVAL RIVE-NORD CHOMEDEY, Laval, split-bungalow, impeccable, rénové, fenêtres, pavé un, 3 ch., sous-sol fini avec foyer, 239 000\$, 514-978-0520	113 EXTERIEUR DU QUÉBEC ACAPULCO, condo à vendre (800\$) ou à louer (600\$ par sem.), période 1er mars au 15 avril, au 26e étage Tour Jumelle. 514-521-7235	131 ÎLE DE MONTRÉAL AHUNTSIC, 3/4, chauffé, tout incl., 2600 \$, 514-858-5366	132 CENTRE-VILLE MÉTRO Guy-Concordia (Sortie St-Mathieu) Studio 699\$, 2 1/2 719\$ 3/1095\$, 4/11095\$ Chauffé, a/c, équipé, stat. 1160 St-Mathieu, #100 514-933-6771; 514-943-5888	139 LAURENTIDES LAUNAUDIÈRE STE-ADELE, Chantecler, condo 2 ch., foyer, vue lac/1000\$mois. Mme. Lessard 514-877-5508 La Capitale crtr. 514-914-4514	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	
106 LAVAL RIVE-NORD CHOMEDEY, Laval, split-bungalow, impeccable, rénové, fenêtres, pavé un, 3 ch., sous-sol fini avec foyer, 239 000\$, 514-978-0520	114 EXTERIEUR DU QUÉBEC FLORIDE, PARK LAKE bord de lac, guai, Maison 2 ch., 2 s/bain, Prés Club Housse, piscine, 2 min. du lac, mer. Besoin réparations, 100 000 \$ US. 954 966 - 2396	131 ÎLE DE MONTRÉAL AHUNTSIC, 3/4, chauffé, tout incl., 2600 \$, 514-858-5366	132 CENTRE-VILLE MÉTRO Guy-Concordia (Sortie St-Mathieu) Studio 699\$, 2 1/2 719\$ 3/1095\$, 4/11095\$ Chauffé, a/c, équipé, stat. 1160 St-Mathieu, #100 514-933-6771; 514-943-5888	139 LAURENTIDES LAUNAUDIÈRE STE-ADELE, Chantecler, condo 2 ch., foyer, vue lac/1000\$mois. Mme. Lessard 514-877-5508 La Capitale crtr. 514-914-4514	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	
107 LAVAL RIVE-NORD CHOMEDEY, Laval, split-bungalow, impeccable, rénové, fenêtres, pavé un, 3 ch., sous-sol fini avec foyer, 239 000\$, 514-978-0520	115 CONDOMINIUMS COPROPRIÉTÉS 3 CONDOS neufs, dans Tétréauville, à partir de 149 900\$, clé en main, prêt pour 1er avril. 514-489-2303	131 ÎLE DE MONTRÉAL AHUNTSIC, 3/4, chauffé, tout incl., 2600 \$, 514-858-5366	132 CENTRE-VILLE MÉTRO Guy-Concordia (Sortie St-Mathieu) Studio 699\$, 2 1/2 719\$ 3/1095\$, 4/11095\$ Chauffé, a/c, équipé, stat. 1160 St-Mathieu, #100 514-933-6771; 514-943-5888	139 LAURENTIDES LAUNAUDIÈRE STE-ADELE, Chantecler, condo 2 ch., foyer, vue lac/1000\$mois. Mme. Lessard 514-877-5508 La Capitale crtr. 514-914-4514	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	
108 LAVAL RIVE-NORD CHOMEDEY, Laval, split-bungalow, impeccable, rénové, fenêtres, pavé un, 3 ch., sous-sol fini avec foyer, 239 000\$, 514-978-0520	116 MAISON DE CAMPAGNE, DOMAINES À STE-ANNE-DE-LA-ROCHELLE, Cantons de l'Est, cottage centenaire. A voir! 450-539-2173	131 ÎLE DE MONTRÉAL AHUNTSIC, 3/4, chauffé, tout incl., 2600 \$, 514-858-5366	132 CENTRE-VILLE MÉTRO Guy-Concordia (Sortie St-Mathieu) Studio 699\$, 2 1/2 719\$ 3/1095\$, 4/11095\$ Chauffé, a/c, équipé, stat. 1160 St-Mathieu, #100 514-933-6771; 514-943-5888	139 LAURENTIDES LAUNAUDIÈRE STE-ADELE, Chantecler, condo 2 ch., foyer, vue lac/1000\$mois. Mme. Lessard 514-877-5508 La Capitale crtr. 514-914-4514	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	
109 LAVAL RIVE-NORD CHOMEDEY, Laval, split-bungalow, impeccable, rénové, fenêtres, pavé un, 3 ch., sous-sol fini avec foyer, 239 000\$, 514-978-0520	117 CHALETS ST-DONAT, construit en 2005, accès à l'eau, plage privée, près village et centre de ski, 155 000 \$, 819-424-3700.	131 ÎLE DE MONTRÉAL AHUNTSIC, 3/4, chauffé, tout incl., 2600 \$, 514-858-5366	132 CENTRE-VILLE MÉTRO Guy-Concordia (Sortie St-Mathieu) Studio 699\$, 2 1/2 719\$ 3/1095\$, 4/11095\$ Chauffé, a/c, équipé, stat. 1160 St-Mathieu, #100 514-933-6771; 514-943-5888	139 LAURENTIDES LAUNAUDIÈRE STE-ADELE, Chantecler, condo 2 ch., foyer, vue lac/1000\$mois. Mme. Lessard 514-877-5508 La Capitale crtr. 514-914-4514	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	
110 LAVAL RIVE-NORD CHOMEDEY, Laval, split-bungalow, impeccable, rénové, fenêtres, pavé un, 3 ch., sous-sol fini avec foyer, 239 000\$, 514-978-0520	118 EXTERIEUR DU QUÉBEC R.D.P., 94e Av., 50x135 + maison centenaire avec terrain 11 400 pi ² , 514-749-1256	131 ÎLE DE MONTRÉAL AHUNTSIC, 3/4, chauffé, tout incl., 2600 \$, 514-858-5366	132 CENTRE-VILLE MÉTRO Guy-Concordia (Sortie St-Mathieu) Studio 699\$, 2 1/2 719\$ 3/1095\$, 4/11095\$ Chauffé, a/c, équipé, stat. 1160 St-Mathieu, #100 514-933-6771; 514-943-5888	139 LAURENTIDES LAUNAUDIÈRE STE-ADELE, Chantecler, condo 2 ch., foyer, vue lac/1000\$mois. Mme. Lessard 514-877-5508 La Capitale crtr. 514-914-4514	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	
111 LAVAL RIVE-NORD CHOMEDEY, Laval, split-bungalow, impeccable, rénové, fenêtres, pavé un, 3 ch., sous-sol fini avec foyer, 239 000\$, 514-978-0520	119 CONDOMINIUMS COPROPRIÉTÉS ACADIE, bord de lac, 10 500, 1 1/2 à 4, style condo, piscine, sécur., a/c, parc, 514-353-3377	131 ÎLE DE MONTRÉAL AHUNTSIC, 3/4, chauffé, tout incl., 2600 \$, 514-858-5366	132 CENTRE-VILLE MÉTRO Guy-Concordia (Sortie St-Mathieu) Studio 699\$, 2 1/2 719\$ 3/1095\$, 4/11095\$ Chauffé, a/c, équipé, stat. 1160 St-Mathieu, #100 514-933-6771; 514-943-5888	139 LAURENTIDES LAUNAUDIÈRE STE-ADELE, Chantecler, condo 2 ch., foyer, vue lac/1000\$mois. Mme. Lessard 514-877-5508 La Capitale crtr. 514-914-4514	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	
112 LAVAL RIVE-NORD CHOMEDEY, Laval, split-bungalow, impeccable, rénové, fenêtres, pavé un, 3 ch., sous-sol fini avec foyer, 239 000\$, 514-978-0520	120 MAISON DE CAMPAGNE, DOMAINES AHUNTSIC, 1 1/2-4 1/2 chauffés, 514-389-3315	131 ÎLE DE MONTRÉAL AHUNTSIC, 3/4, chauffé, tout incl., 2600 \$, 514-858-5366	132 CENTRE-VILLE MÉTRO Guy-Concordia (Sortie St-Mathieu) Studio 699\$, 2 1/2 719\$ 3/1095\$, 4/11095\$ Chauffé, a/c, équipé, stat. 1160 St-Mathieu, #100 514-933-6771; 514-943-5888	139 LAURENTIDES LAUNAUDIÈRE STE-ADELE, Chantecler, condo 2 ch., foyer, vue lac/1000\$mois. Mme. Lessard 514-877-5508 La Capitale crtr. 514-914-4514	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	
113 LAVAL RIVE-NORD CHOMEDEY, Laval, split-bungalow, impeccable, rénové, fenêtres, pavé un, 3 ch., sous-sol fini avec foyer, 239 000\$, 514-978-0520	121 TERRAINS RÉSIDENTIELS R.D.P., 94e Av., 50x135 + maison centenaire avec terrain 11 400 pi ² , 514-749-1256	131 ÎLE DE MONTRÉAL AHUNTSIC, 3/4, chauffé, tout incl., 2600 \$, 514-858-5366	132 CENTRE-VILLE MÉTRO Guy-Concordia (Sortie St-Mathieu) Studio 699\$, 2 1/2 719\$ 3/1095\$, 4/11095\$ Chauffé, a/c, équipé, stat. 1160 St-Mathieu, #100 514-933-6771; 514-943-5888	139 LAURENTIDES LAUNAUDIÈRE STE-ADELE, Chantecler, condo 2 ch., foyer, vue lac/1000\$mois. Mme. Lessard 514-877-5508 La Capitale crtr. 514-914-4514	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	
114 LAVAL RIVE-NORD CHOMEDEY, Laval, split-bungalow, impeccable, rénové, fenêtres, pavé un, 3 ch., sous-sol fini avec foyer, 239 000\$, 514-978-0520	122 TERRAINS RÉSIDENTIELS R.D.P., 94e Av., 50x135 + maison centenaire avec terrain 11 400 pi ² , 514-749-1256	131 ÎLE DE MONTRÉAL AHUNTSIC, 3/4, chauffé, tout incl., 2600 \$, 514-858-5366	132 CENTRE-VILLE MÉTRO Guy-Concordia (Sortie St-Mathieu) Studio 699\$, 2 1/2 719\$ 3/1095\$, 4/11095\$ Chauffé, a/c, équipé, stat. 1160 St-Mathieu, #100 514-933-6771; 514-943-5888	139 LAURENTIDES LAUNAUDIÈRE STE-ADELE, Chantecler, condo 2 ch., foyer, vue lac/1000\$mois. Mme. Lessard 514-877-5508 La Capitale crtr. 514-914-4514	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	
115 LAVAL RIVE-NORD CHOMEDEY, Laval, split-bungalow, impeccable, rénové, fenêtres, pavé un, 3 ch., sous-sol fini avec foyer, 239 000\$, 514-978-0520	123 TERRAINS RÉSIDENTIELS R.D.P., 94e Av., 50x135 + maison centenaire avec terrain 11 400 pi ² , 514-749-1256	131 ÎLE DE MONTRÉAL AHUNTSIC, 3/4, chauffé, tout incl., 2600 \$, 514-858-5366	132 CENTRE-VILLE MÉTRO Guy-Concordia (Sortie St-Mathieu) Studio 699\$, 2 1/2 719\$ 3/1095\$, 4/11095\$ Chauffé, a/c, équipé, stat. 1160 St-Mathieu, #100 514-933-6771; 514-943-5888	139 LAURENTIDES LAUNAUDIÈRE STE-ADELE, Chantecler, condo 2 ch., foyer, vue lac/1000\$mois. Mme. Lessard 514-877-5508 La Capitale crtr. 514-914-4514	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	
116 LAVAL RIVE-NORD CHOMEDEY, Laval, split-bungalow, impeccable, rénové, fenêtres, pavé un, 3 ch., sous-sol fini avec foyer, 239 000\$, 514-978-0520	124 TERRAINS RÉSIDENTIELS R.D.P., 94e Av., 50x135 + maison centenaire avec terrain 11 400 pi ² , 514-749-1256	131 ÎLE DE MONTRÉAL AHUNTSIC, 3/4, chauffé, tout incl., 2600 \$, 514-858-5366	132 CENTRE-VILLE MÉTRO Guy-Concordia (Sortie St-Mathieu) Studio 699\$, 2 1/2 719\$ 3/1095\$, 4/11095\$ Chauffé, a/c, équipé, stat. 1160 St-Mathieu, #100 514-933-6771; 514-943-5888	139 LAURENTIDES LAUNAUDIÈRE STE-ADELE, Chantecler, condo 2 ch., foyer, vue lac/1000\$mois. Mme. Lessard 514-877-5508 La Capitale crtr. 514-914-4514	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	
117 LAVAL RIVE-NORD CHOMEDEY, Laval, split-bungalow, impeccable, rénové, fenêtres, pavé un, 3 ch., sous-sol fini avec foyer, 239 000\$, 514-978-0520	125 TERRAINS RÉSIDENTIELS R.D.P., 94e Av., 50x135 + maison centenaire avec terrain 11 400 pi ² , 514-749-1256	131 ÎLE DE MONTRÉAL AHUNTSIC, 3/4, chauffé, tout incl., 2600 \$, 514-858-5366	132 CENTRE-VILLE MÉTRO Guy-Concordia (Sortie St-Mathieu) Studio 699\$, 2 1/2 719\$ 3/1095\$, 4/11095\$ Chauffé, a/c, équipé, stat. 1160 St-Mathieu, #100 514-933-6771; 514-943-5888	139 LAURENTIDES LAUNAUDIÈRE STE-ADELE, Chantecler, condo 2 ch., foyer, vue lac/1000\$mois. Mme. Lessard 514-877-5508 La Capitale crtr. 514-914-4514	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	
118 LAVAL RIVE-NORD CHOMEDEY, Laval, split-bungalow, impeccable, rénové, fenêtres, pavé un, 3 ch., sous-sol fini avec foyer, 239 000\$, 514-978-0520	126 TERRAINS RÉSIDENTIELS R.D.P., 94e Av., 50x135 + maison centenaire avec terrain 11 400 pi ² , 514-749-1256	131 ÎLE DE MONTRÉAL AHUNTSIC, 3/4, chauffé, tout incl., 2600 \$, 514-858-5366	132 CENTRE-VILLE MÉTRO Guy-Concordia (Sortie St-Mathieu) Studio 699\$, 2 1/2 719\$ 3/1095\$, 4/11095\$ Chauffé, a/c, équipé, stat. 1160 St-Mathieu, #100 514-933-6771; 514-943-5888	139 LAURENTIDES LAUNAUDIÈRE STE-ADELE, Chantecler, condo 2 ch., foyer, vue lac/1000\$mois. Mme. Lessard 514-877-5508 La Capitale crtr. 514-914-4514	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	155 SOUS LOCATION ILE-DES-SOEURS, rue Berlioz, très grand 3 1/2 chauffé, poêle/frigo et lav-vaiss, four-nuis, 809\$. 514-257-8285	
119 LAVAL RIVE-NORD CHOMEDEY, Laval, split-bungalow, impeccable, rénové, fenêtres, pavé un, 3 ch., sous-sol fini avec foyer, 239 000\$, 514-978-0520	127 TERRAINS RÉSIDENTIELS R.D.P., 94e Av., 50x135 + maison centenaire avec terrain 11 400 pi ² , 514-749-1256	131 ÎLE DE MONTRÉAL AHUNTSIC, 3/4, chauffé, tout incl., 2600 \$, 514-858-5366	132 CENTRE-VILLE MÉTRO Guy-Concordia (Sortie St-Mathieu) Studio 699\$,				

100 Immobilier

180 ESPACES COMM. INDUSTRIELS À LOUER

186 BUREAUX À LOUER

188 MAGASINS À LOUER

200 Marchandises et services

203 AUDIOVISUEL

205 INSTRUMENTS DE MUSIQUE

LIQUIDATION PIANOS NEUFS ET USAGÉS

211 COLLECTIONS

214 LIVRES

ACHAT À DOMICILE

220 Animaux

221 CHATS

222 CHIOTS

Point de vue MARTINE LACROIX LE BRIDGE

Donneur : Nord Vulnérabilité : Tous

Bienvenue aux retraités CAMELOTS, ADOLESCENTS OU ADULTES AVEC OU SANS VOITURE demandés, à temps partiel, pour la livraison de LA PRESSE à domicile

AVIS L'article 11 de la Charte des droits et libertés de la personne déclare que :

240 Marché aux puces

MACHINES À COUDRE ind. Brother et Overlock ind.

3 FATEUILS salon, 2 verts forêt, 1 avec pouf rayé vert etivoire ; 1 style Bergère inclinable, pattes Queen Ann ; 2 de style Art Deco (Structure) ; 2 grands cadres 514-889-1627

4 ÉLECTROS, 2 ANS poêle, frigo GE, inox / céramique, 2000 \$, Lav., sec., Frigidaire, 800 \$, 450-464-0097

ART DECO grande vente de meubles originaux: armoire, table, buffet, commode, fauteuil, 514-738-8551

BOULE miroirs disco diamètre 40 po., avec meuble, état neuf, 1300 \$, 514-402-7991

L A P T O P S PIII avec CD DVD ou CD-RW, 270 \$-450 \$

LAV./J.S.C. Maytag, poêle Inglis, frigo 2 ptes. Amana 22 pi. cubes, lav. /vaiss Whirlpool Le tout 1200\$. 514-892-7433

231 MACHINERIE, OUTILS

232 ÉQUIPEMENTS COMMERCIAUX

233 CONSTRUCTION RÉNOVATION DÉCORATION

255 COURS / FORMATION

259 GARDERIES, GARDIENNAGE

270 SOINS, PRODUITS NATURELS, MASSOTHÉRAPIE

4 MAINS, spa gratuit, métro J-Taton 7105 St-Denis # 203 Engageons 514 273-3003

5815 Monk 514-761-2690 4912 Verdun 514-769-6336 Spa, massage, thé, chinois

ABASSER stress. Profonde relaxation, massage thé à 4 mains, recours, 514-767-8880

ABANDONNÉS-VOUS au: http://aux4mains.com/ 514-522-7311

À LA BONNE SANTÉ Inoubliable, spécial, reçu, 1832 Rachel, 514 598-0707

ALFA : MASSAGE stat., reçu, 3460A av. du Parc. visa/mc/interac 514-288-5525

AMBIANCE chaleuruse. Professionnel. 514 932-1299. www.centreecellence.com

APOGÉE www.apogeespa.com luxe, stat reçu 514 385-3805

Offres d'emploi

AVIS L'article 11 de la Charte des droits et libertés de la personne déclare que :

300 Offres d'emploi cyberpresse.workopolis.com

306 SANTÉ, SERVICES COMMUNAUTAIRES

306 SANTÉ, SERVICES COMMUNAUTAIRES

TABLE DE CONCERTATION JEUNESSE DE L'OUEST DE L'ÎLE

307 EDUCATION

308 GARDERIES

310 BUREAUX

319 VENTE, COMMERCE

319 VENTE, COMMERCE

319 VENTE, COMMERCE

319 VENTE, COMMERCE

319 VENTE, COMMERCE

319 VENTE, COMMERCE

319 VENTE, COMMERCE

319 VENTE, COMMERCE

319 VENTE, COMMERCE

319 VENTE, COMMERCE

319 VENTE, COMMERCE

319 VENTE, COMMERCE

319 VENTE, COMMERCE

319 VENTE, COMMERCE

319 VENTE, COMMERCE

319 VENTE, COMMERCE

319 VENTE, COMMERCE

319 VENTE, COMMERCE

319 VENTE, COMMERCE

319 VENTE, COMMERCE

319 VENTE, COMMERCE

319 VENTE, COMMERCE

300 workopolis.com cyberpresse.workopolis.com

322 HÔTELLERIE, RESTAURATION, ALIMENTATION

329 INDUSTRIE, MANUFACTURE

331 ENTRETIEN, SÉCURITÉ, CONCIERGE

CONCIERGE résident Recherchons couple concierge résident pour un imm. résidentiel de 2000 apps, dans le quartier C.D.N., pour location, entretien et menus travaux (assisté d'un aide-concierge). Expérience et bilinguisme un atout. 4% et salaire.

COUPLE CONCIERGE, résidents, imm. 33 app., quartier, Snowdon, 2200, lieu, élect. fournis, salaire de base. FaxeZ CV 514-489-1700 Tél.: 514-633-4764

325 TECHNIQUE, MÉTIERS, SOUS-TRAITEMENT

326 CONSTRUCTION

327 COIFFURE, ESTHÉTIQUE

327 COIFFURE, ESTHÉTIQUE

327 COIFFURE, ESTHÉTIQUE

327 COIFFURE, ESTHÉTIQUE

327 COIFFURE, ESTHÉTIQUE

327 COIFFURE, ESTHÉTIQUE

327 COIFFURE, ESTHÉTIQUE

327 COIFFURE, ESTHÉTIQUE

327 COIFFURE, ESTHÉTIQUE

327 COIFFURE, ESTHÉTIQUE

327 COIFFURE, ESTHÉTIQUE

327 COIFFURE, ESTHÉTIQUE

327 COIFFURE, ESTHÉTIQUE

327 COIFFURE, ESTHÉTIQUE

327 COIFFURE, ESTHÉTIQUE

327 COIFFURE, ESTHÉTIQUE

327 COIFFURE, ESTHÉTIQUE

327 COIFFURE, ESTHÉTIQUE

327 COIFFURE, ESTHÉTIQUE

327 COIFFURE, ESTHÉTIQUE

327 COIFFURE, ESTHÉTIQUE

327 COIFFURE, ESTHÉTIQUE

VÉHICULES AUTOMOBILES

PLYMOUTH Acclaim 92, 4 ptes, V6, aut., a/c, 162 000 km, 1600 \$, 514-332-8635

PONTIAC Transport SE 95, 158 000 km, tout équipé, A1, 3500 \$, cptr 514-886-0463

SAAB '93, 9000 CSE turbo, 5 vit., tout équipée, cuir, 4 mags, 4 roues, 8 pneus, toit, 2950 \$, 514-844-4365

SATURN SL1 97, aut., 4 ptes, a/c, 150 000km, impéc., méc. A-1, 3295\$, 514-527-5608

SATURN SL2 98, 4 ptes, a/c, man.138 000km tout équipée 4500\$, 514-886-0463 cptr

SUZUKI Esteem '98, wagon, bon état, plusieurs réparations faites. 3500\$. 514-806-5379.

TOYOTA Corolla SD 97, 4 ptes, V6, aut., a/c, 135 000 km, 4 ptes, 5000 \$, 514-716-6623

TOYOTA Corolla DX 95, 4 ptes, 170 000 km, air, four, tonnel, 12000\$, entretien Toyota. Embrayage, radiateur + pneus neufs. Exceptionnel ! Dame. 3700\$. 514-254-7960

TOYOTA Tercel DX '91, 5 vit., 4 ptes, 18000 km, impéc., 1700 \$, 450-467-0117.

VOLVO 240 DL 90, aut., 4 ptes, CD, 189 000 km, anti-rouille annuel, peinture originale, 16000\$, 514-886-0463

HYUNDAI Elantra 05 mag a/c 15 000km alliage 12 600\$ SD Auto 514-952-9808

HYUNDAI Sonata 02, gar, 37 000km, gar, 10 800\$, SD Auto 514-952-9808

HYUNDAI Tiburon SE 2003 12 895 \$, "Ouvret 7 jours" Fortier Auto (514) 353-4444

HYUNDAI Tiburon 03 Tuscani V6, 6vit., kit jupes...39500 km. ■lutex.ca (514) 336-3000

INFINITI G35 coupée 03, man., 6 vit, gris foncé, 31 000 km, 35 900\$. 514-831-2097

INFINITI QX1 1998, bon, tout originale cuir tout équipée abaine 11 495\$, échange. Select. 450-433-2002 crt

LEXUS ES 300 1995, SE, équipée, cuir, noire, 145 000 km, 5900\$. 514-779-5985

LEXUS ES 300 2002, gr. Premium, 91000 km, bleue ■lutex.ca (514) 336-3000

MAZDA 6, 04, GT, man., V6 cuir, toit, tout équipé. Duval Mazda 514-990-9164

MAZDA Miata 03, man. 6 vit., 22 100 km, impéc., 6900 \$. Duval Mazda 514-990-9164

MAZDA Protégé ES 2001, air, climo, 45 000 km, 4450 \$, baine CLC 514-430-3556

MAZDA Protégé SE, LX, ES, 01, A 02, à partir de 6900 \$, Formule Auto 450-434-9055.

MAZDA Protégé 03, 4 ptes, seulement 32 000km équipée 9999\$ SD Auto 514-952-9808

■ H GREIGORE Prestige MERCEDES

99 C230 72000km 16950\$ 02 C240 71000km 23950\$ 03 CL230 19000km 23950\$ 02 C30 41000km 28950\$ 01 CLK430 71000km 32950\$ 01 CLK350 CABRIOLET 45875\$ 01 CLK500 41000km 59950\$ 02 E320 AM 91000km 29950\$ 02 E320 AM 60000km 34950\$ 05 E320 CDI 19000km 61900\$ 01 E55 39000km 48950\$ 01 S500 75000km 38950\$ 02 S430 42000\$ 00 S1500 48000km 42900\$ 03 S1500 38000km 89950\$ 04 S1600 55000km 129900\$

OUVERT 7 JOURS

■ 50 BMW disponibles www.hgreigore.com St-Eustache 1-866-913-6226

BMW 745i, 2002, 61 000 km gar: 6 ans 160 000km 1.9% transf. auto, 514-253-3740

BMW 530i, 05, 9500 km, aut. tout équipée, bal gar, 3.9%. Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 545ia, 2004, 38 000 km garantie 120 000 km. 3.9% Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 745i, 2002, 61 000 km gar: 6 ans 160 000km 1.9% transf. auto, 514-253-3740

BMW 530i, 05, 9500 km, aut. tout équipée, bal gar, 3.9%. Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 545ia, 2004, 38 000 km garantie 120 000 km. 3.9% Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 745i, 2002, 61 000 km gar: 6 ans 160 000km 1.9% transf. auto, 514-253-3740

BMW 530i, 05, 9500 km, aut. tout équipée, bal gar, 3.9%. Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 545ia, 2004, 38 000 km garantie 120 000 km. 3.9% Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 745i, 2002, 61 000 km gar: 6 ans 160 000km 1.9% transf. auto, 514-253-3740

BMW 530i, 05, 9500 km, aut. tout équipée, bal gar, 3.9%. Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 545ia, 2004, 38 000 km garantie 120 000 km. 3.9% Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 745i, 2002, 61 000 km gar: 6 ans 160 000km 1.9% transf. auto, 514-253-3740

BMW 530i, 05, 9500 km, aut. tout équipée, bal gar, 3.9%. Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 545ia, 2004, 38 000 km garantie 120 000 km. 3.9% Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 745i, 2002, 61 000 km gar: 6 ans 160 000km 1.9% transf. auto, 514-253-3740

BMW 530i, 05, 9500 km, aut. tout équipée, bal gar, 3.9%. Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 545ia, 2004, 38 000 km garantie 120 000 km. 3.9% Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 745i, 2002, 61 000 km gar: 6 ans 160 000km 1.9% transf. auto, 514-253-3740

BMW 530i, 05, 9500 km, aut. tout équipée, bal gar, 3.9%. Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 545ia, 2004, 38 000 km garantie 120 000 km. 3.9% Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 745i, 2002, 61 000 km gar: 6 ans 160 000km 1.9% transf. auto, 514-253-3740

BMW 530i, 05, 9500 km, aut. tout équipée, bal gar, 3.9%. Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 545ia, 2004, 38 000 km garantie 120 000 km. 3.9% Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 745i, 2002, 61 000 km gar: 6 ans 160 000km 1.9% transf. auto, 514-253-3740

BMW 530i, 05, 9500 km, aut. tout équipée, bal gar, 3.9%. Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 545ia, 2004, 38 000 km garantie 120 000 km. 3.9% Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 745i, 2002, 61 000 km gar: 6 ans 160 000km 1.9% transf. auto, 514-253-3740

BMW 530i, 05, 9500 km, aut. tout équipée, bal gar, 3.9%. Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 545ia, 2004, 38 000 km garantie 120 000 km. 3.9% Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 745i, 2002, 61 000 km gar: 6 ans 160 000km 1.9% transf. auto, 514-253-3740

BMW 530i, 05, 9500 km, aut. tout équipée, bal gar, 3.9%. Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 545ia, 2004, 38 000 km garantie 120 000 km. 3.9% Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 745i, 2002, 61 000 km gar: 6 ans 160 000km 1.9% transf. auto, 514-253-3740

BMW 530i, 05, 9500 km, aut. tout équipée, bal gar, 3.9%. Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 545ia, 2004, 38 000 km garantie 120 000 km. 3.9% Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 745i, 2002, 61 000 km gar: 6 ans 160 000km 1.9% transf. auto, 514-253-3740

BMW 530i, 05, 9500 km, aut. tout équipée, bal gar, 3.9%. Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 545ia, 2004, 38 000 km garantie 120 000 km. 3.9% Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 745i, 2002, 61 000 km gar: 6 ans 160 000km 1.9% transf. auto, 514-253-3740

BMW 530i, 05, 9500 km, aut. tout équipée, bal gar, 3.9%. Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 545ia, 2004, 38 000 km garantie 120 000 km. 3.9% Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 745i, 2002, 61 000 km gar: 6 ans 160 000km 1.9% transf. auto, 514-253-3740

BMW 530i, 05, 9500 km, aut. tout équipée, bal gar, 3.9%. Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 545ia, 2004, 38 000 km garantie 120 000 km. 3.9% Park Avenue BMW 450-445-4555 514-875-4415

BMW 745i, 2002, 61 000 km gar: 6 ans 160 000km 1.9% transf. auto, 514-253-3740

<

500 VÉHICULES AUTOMOBILES

VOLKSWAGEN CAMPBELL & CAMERON 4009 AVE VERDUN 514-767-8790
VOLVO AUTOTECH 70 VOLVO À BAS PRIX
GARANTIE GRATUITE 1 AN / 12 000 KM
OUVERT 6 JOURS PIÈCES, SERVICE: 39\$ H 1 866 460 3411

VOLVO D'OCCASION CERTIFIÉE
VOLVO FINANCEMENT À PARTIR DE 2.8%
VOTRE CONCESSIONNAIRE DE L'OUEST DE L'ÎLE 1-866-544-2187

UPTOWN VOLVO (514) 737-4321
VOLVO 850 GLE 97, fam. aut., exc. condition, 184000 km.

VOLVO 940 turbo 1995, aut., tout équipé, propre, 162 000 mi.

SUITE des petites annonces pour les rubriques PROPOSITIONS D'AFFAIRES et AVIS dans le cahier AFFAIRES page 4

600 Loisirs et véhicules récréatifs
SPORTS, PLEIN AIR
SALON DE L'ARME ET DU MILITARIA

667 VÉHICULES RÉCRÉATIFS
EUROVAN, 95 (Westfallia) long Winnibago, 18 400\$.

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

Donneur : Sud
Vulnérabilité : Tous
NORD
A R
D 53
A V 82
D 943
OUEST EST
V 10 952 D 84
A 10 6 V 9 84
10 963 75
R 10 872
SUD
763
R 72
RD 4
AV 65
Les enchères: OUEST NORD EST SUD
1 SA*
3 SA
Passé
* 12-14 H.
Entame : Le Valet de pique.

AVIS LÉGAUX - APPELS D'OFFRES SOUMISSIONS - ENCANS

HEC MONTRÉAL
APPEL D'OFFRES SERVICES PROFESSIONNELS ARCHITECTE
Travaux : Réfection majeure des 4^e, 5^e et 6^e étages de l'immeuble Decelles situé au 5255, avenue Decelles à Montréal.
Date de dépôt des offres : MARDI 7 FÉVRIER 2006 AVANT 16 H 00

MISE AU POINT
Veuillez noter les corrections suivantes : Dans le cahier publicitaire « Super samedi et dimanche » en vigueur les 14 et 15 janvier 2006 (WED12F506306).

SEARS
Nous sommes sincèrement désolés de tout inconvenient que ces erreurs ont pu causer à nos clients.

ÊTES-VOUS OBSERVATEUR? RÉPONSES
1) L'anneau sur le bras du cannibale.
2) Un pli en moins sur la pagne.
3) Sous la marmite, bûche de gauche plus longue.

Solution No 05
MORCOUR I D J E A D
IMPENETRABLE
PALIRSERUM
COLT E M E R I T E
SPASME ECHU
OSE TIRE O R
IBO A D A T T E
ABRIDRAP A
LIGNE MYOPE
RECLUSER I EN
THEP PRES N
THE T A I E R I P E
ELOI N A R V A L
GUITARE O E I L
PREELUSITEE
PEUREUX SENS

Avis public
Montréal
ASSEMBLÉES PUBLIQUES ÉTUDE DES PRÉVISIONS BUDGÉTAIRES 2006 DE LA VILLE DE MONTRÉAL
Budgets relevant du conseil municipal :
Une commission spéciale du conseil procédera à l'étude publique des prévisions budgétaires 2006 et du PTI 2006-2008 de la Ville (volet ville centrale) et des budgets des paramunicipales suivantes : la Société d'habitation et de développement de Montréal et Anjou 80.

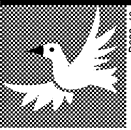
Budgets relevant du conseil d'agglomération :
Une commission spéciale d'agglomération de Montréal procédera à l'étude publique des prévisions budgétaires 2006 de la Ville de Montréal (volet agglomération), du budget de la Société de transport de Montréal et des budgets des sociétés paramunicipales suivantes : la Corporation d'habitations Jeanne-Mance, l'Office municipal d'habitation de Montréal, la Société du Parc Jean-Drapeau, la Société de développement de Montréal et la Société de gestion Marie-Victorin.

ÊTES-VOUS OBSERVATEUR? RÉPONSES
1) L'anneau sur le bras du cannibale.
2) Un pli en moins sur la pagne.
3) Sous la marmite, bûche de gauche plus longue.
4) Bâton du court dans la marmite.
5) Toit complété derrière le haut du bâton.
6) Base de l'armure du bas complétée.
7) Blason manquant sur l'armure de droite.
8) Col de l'armure du haut incomplète.

Solution No 05
MORCOUR I D J E A D
IMPENETRABLE
PALIRSERUM
COLT E M E R I T E
SPASME ECHU
OSE TIRE O R
IBO A D A T T E
ABRIDRAP A
LIGNE MYOPE
RECLUSER I EN
THEP PRES N
THE T A I E R I P E
ELOI N A R V A L
GUITARE O E I L
PREELUSITEE
PEUREUX SENS

MOTS CROISÉS
www.hannequart.com
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
13 janvier 2006 S4345
HORIZONTELEMENT
1. L'Aiglon.
2. Héroïne d'un conte de Lewis Carroll - Défaite écrasante.
3. Roue à gorge - Ce qui n'existe pas - Cæsium.
4. Pièce d'artillerie - Pâtisserie légère.
5. Modeste offrande - Se dit d'un hareng salé, puis séché à la fumée.
6. Antimoine - Épinceté.
7. Sont composés pour être chantés par une seule personne - D'égale pression atmosphérique.
8. Armée qui a annoncé la fin de la lutte armée - Entailler de découpures.
9. Qui a ce qu'il a demandé - Titre porté par Churchill.
10. Des grenouilles y vivent - Argot américain.
11. Patron des orfèvres - S'extasier.
12. Lassitude - Passe du dehors au dedans.
VERTICALEMENT
1. Attention exclusive portée à soi-même.
2. Hasard, favorable ou non - Du nord.
3. Droit ou à queue - Mis en croix avec Jésus-Christ.
4. Occitan - Obtempéré - Sans effet.
5. Musicien assassiné en 1980 - Cinquante et un fois deux.
6. Rongeur hibernant - Petit singe.
7. Agitées.
8. Jeune fille - Travestisme.
9. Manifestation morbide brutale - Était divisée en deux par un mur.
10. Troisième personne - Mortel - La peinture.
11. Qui conserve une teinte naturelle - Dominer.
12. Mettre de côté - D'une locution signifiant
SOLUTION AU PROCHAIN NUMÉRO
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
1 VESTIGES ELU
2 AMOUR RAIDES
3 MORBIDE BAVE
4 PIC SASHIMIS
5 I ITEM ASE
6 REER EON PRE
7 IVRES UTAH S
8 SE PITRERIES
9 MINIME SALT O
10 ELEGIES STAR
11 LUNE TUERIE
12 DEFENSE RENE
S4344
SOLUTION DU DERNIER NUMÉRO

ASTROLOGIE DU JOUR
BÉLIER DU 21 MARS AU 20 AVRIL
L'imminence de la Pleine Lune en Cancer, au carré de votre Signe, peut vous donner l'impression que l'on vous met constamment des bâtons dans les roues. Si l'évolution de vos projets s'en trouve ralentie, dites-vous qu'il s'agit d'un mal pour un bien. Patientez un peu; vos affaires progresseront rapidement et sans embûches dès demain soir, lorsque la Lune passera en Lion!
TAUREAU DU 21 AVRIL AU 20 MAI
Chaque individu comporte sa part de contradictions et l'illogisme d'autrui pourrait vous agacer en cette veille de Pleine Lune. Toutefois, si vous mettez votre esprit cartésien de côté et que vous vous livrez à l'inspiration du moment, ce vendredi 13 pourrait vous amuser. Quant à vos entretiens, la spontanéité connaîtra de meilleurs résultats que les tirades répétées d'avance.
GÉMEAUX DU 21 MAI AU 21 JUIN
Certains contretemps peuvent désorganiseront votre programme en cette veille de Pleine Lune. Toutefois, libre à vous de transformer un inconvenient en avantage. Lorsqu'une chose n'est pas disponible, profitez-en pour concentrer vos efforts ailleurs. Si vous chassez l'apitoiement et le découragement, ce vendredi 13 peut en être un de productivité et de contentement.
CANCER DU 22 JUIN AU 22 JUILLET
Avant de faire face au Soleil et à Vénus, la Lune s'oppose à Mercure en Capricorne. Par conséquent, rien n'est prévisible en cette veille de Pleine Lune en Cancer. Et, compte tenu du fait que toute cette activité planétaire prend place dans votre axe zodiacal, ce vendredi 13 sera tout sauf banal. Tout ira bien si vous ne laissez pas les sautes d'humeur prendre le dessus sur le rationnel.
LION DU 23 JUILLET AU 23 AOÛT
Le climat de Pleine Lune qui plane dans l'atmosphère peut apporter quelques transformations à votre routine quotidienne. Vous êtes parfaitement capable d'accueillir la nouveauté et de vous y adapter. Il suffit de ne pas vous préoccuper de ce qui pourrait éventuellement arriver plus tard et de vous concentrer pleinement sur le moment présent.
VIERGE DU 24 AOÛT AU 22 SEPTEMBRE
Rien ne sert de courir, il faut partir à point. Et, dû à l'imprévisibilité ambiante de cette veille de Pleine Lune, ce proverbe semble parfaitement indiqué. D'ailleurs, l'on s'accorde une meilleure qualité de vie lorsque l'on choisit de ne pas être perpétuellement à la course. Il y a un moyen d'organiser votre emploi du temps pour mettre un maximum de minutes à votre disposition.
BALANCE DU 23 SEPTEMBRE AU 23 OCTOBRE
À l'approche de la Pleine Lune en Cancer, voici un vendredi 13 qui connaîtra sa part d'incertitude, notamment si les gens sur lesquels vous dépendez attendent la dernière minute pour vous mettre au courant d'un programme ou d'une procédure. Il est également possible que vous éprouviez davantage de difficulté à effectuer une sélection ou à déterminer la meilleure alternative.
SCORPION DU 24 OCTOBRE AU 22 NOVEMBRE
L'imminence de la Pleine Lune peut vous faire ressentir les événements plus intensément, d'autant plus que notre satellite se trouve aujourd'hui au trigone de Jupiter. Assurez-vous de percevoir les choses clairement avant de vous emballer ou de vous décourager. Il vous manque encore quelques données importantes pour prendre votre décision. Quand rien ne presse, ne précipitez rien...
SAGITTAIRE DU 23 NOVEMBRE AU 21 DÉCEMBRE
Les rencontres imprévues sont à l'ordre du jour en cette veille de Pleine Lune. Vous pouvez tombez nez à nez avec quelqu'un que vous espérez croiser, ou inversement, avec une personne que vous ne souhaitiez pas voir. Dans le second cas, il est toujours possible d'essayer de passer inaperçu, quoiqu'il soit préférable d'aller au devant de la situation et de ne pas fuir l'autre.
CAPRICORNE DU 22 DÉCEMBRE AU 20 JANVIER
L'imminence d'une Pleine Lune en face de votre Signe, en Cancer, vous réserve un vendredi 13 effervescent et stimulant. Cependant, on ne pourra pas se fier à ce que tout se déroule tel que prévu, notamment parce que les événements risquent de se précipiter. Pour couronner le tout, la réaction de certaines personnes peut dépasser ce qui était attendu d'elles.
VERSEAU DU 21 JANVIER AU 19 FÉVRIER
N'attendez pas qu'il soit trop tard; le 'timing' peut s'avérer être un facteur déterminant en cette veille de Pleine Lune. Vous devriez donc vous occuper d'une affaire importante dans les plus brefs délais. Même si le risque de danger est faible, les précautions peuvent vous procurer une plus grande paix d'esprit. Inversement, la négligence ne rapporte jamais de bons résultats.
POISSONS DU 20 FÉVRIER AU 20 MARS
L'imminence d'une Pleine Lune dans un autre Signe d'Eau, le Cancer, place vos interactions sociales et relations de travail sous de bons auspices. Formulées diplomatiquement, vos demandes et suggestions seront bien accueillies par ceux qui exercent un contrôle sur la situation. Un entretien intime pourrait également venir chatouiller une de vos cordes sensibles...
astrologue@astro-communications.com



Décès, prières, remerciements

900 **Petites annonces**
cyberpresse.ca/necrologie

INDEX DES DÉCÈS

- BEAUDRY, Simone (Trudel)**
Montréal
- BOULÉ, Cécile (née Lavallée)**
St-Lambert
- BRINDLE Le Couteur, Lorraine**
Woodstown, New Jersey
- CARON POPE, Rolande**
Montréal
- CHOQUETTE, Marcel**
Montréal
- COURVAL TURCOT, Annette**
Sainte-Agathe-des-Monts
- DELAMBRE, André, CA**
- DEMERS, Estelle**
Montréal
- DI PIETRO, Diane (Bélangier)**
Montréal
- FOUCAULT, Alain**
Saint-Jean-sur-Richelieu
- GÉLINAS, Simone SBC**
Montréal
- HAASZ, Françoise**
- KHOURY, Georges**
- LALONDE, Jean Réal**
- LALUMIÈRE Gagnon, Marcelle**
Montréal
- LE SIÈGE, Paul**
- MISHRIKY BISHAY, Dawlat**
Montréal
- PIETTE, Agathe**
Repentigny
- SANTELLA, Michel**
Montréal
- SIMARD Levasseur, Jacqueline**
Montréal



DELAMBRE, André, CA
1944 - 2006

Homme de confiance de Céline Dion et René Angélil depuis 24 ans, Vice-président exécutif, Finances et Administration pour Les Productions Feeling inc. André nous a quittés le 9 janvier, à l'âge de 61 ans, après un long combat contre la sclérose latérale amyotrophique (maladie de Lou Gehrig).

Son départ laisse un grand vide dans la vie de sa mère Laure Lapiere, son épouse Lorraine Nelson, ses enfants Dominic (Lyne Routhier) et Josée (Michel Stringer), ses petits amours Nicolas-Etienne, Charles-Antoine, Léa et Alexis ainsi que ses frères, sa belle-famille, ses amis et collègues de travail. Selon ses souhaits, vous êtes invités à une journée commémorative

le vendredi 13 janvier de 15 h à 21 h
au Club de Golf Le Mirage
3737, chemin Martin, à Terrebonne
450-477-7280

André Delambre s'est impliqué auprès de différents organismes durant toute sa carrière, que ce soit en siégeant sur leur conseil d'administration ou en organisant des levées de fonds.

Les personnes qui désirent exprimer leur sympathie de façon particulière peuvent le faire par des dons à la Fondation André Delambre (2540, Daniel-Johnson, #755, Laval, Québec H7T 2S3) afin de poursuivre sa mission d'amasser des fonds en vue de trouver un remède à cette terrible maladie et d'aider ceux et celles qui en sont atteints.

La famille tient à remercier ses médecins ainsi que tout le personnel soignant de La Cité de la santé de Laval.



COURVAL TURCOT, Annette
1916 - 2006

À Sainte-Agathe-des-Monts, le 8 janvier 2006, à l'âge de 89 ans est décédée Annette Courval, épouse de feu Philippe Turcot. Elle laisse dans le deuil ses enfants Claude (Monique Labelle), Claudette (Pierre Asselin) et Jean-Guy (Monique Vermette), ses petits-enfants Stéphane (Elaine), Patrick (Kathy), Denis (Johanne), Serge (Marie), Lysianne et Marie-Eve, ses arrière-petits-enfants Philippe et Rachel, Kassandra et Nathan, Gabriel et Julien, ses neveux et nièces, parents et amis.

Des dons à la Fondation de l'hôpital Sainte-Justine seraient appréciés. La famille recevra les condoléances à la

Coopérative funéraire
de la Rive-Sud de Montréal
635, boul. Curé-Poirier Ouest
Longueuil (Québec) J4J 2H8
Tél.: 450-677-5203

le samedi 14 janvier 2006, de 10 heures à 16 heures, suivi de la liturgie de la Parole à la chapelle du centre funéraire.



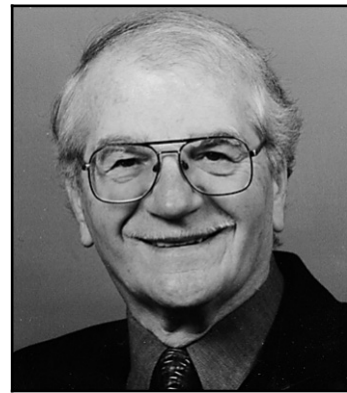
DÉCÈS

BEAUDRY, Simone (Trudel)
1925 - 2006
À Montréal, le 10 janvier 2006, est décédée à l'âge de 80 ans, Mme Simone Trudel. Elle laisse dans le deuil sa fille Josée (Stéphane Paré), ses petits-enfants Mathieu, Samuel, Evika et Oksanna, ainsi que parents et amis.
La famille recevra les condoléances au **Complexe funéraire Magnus Poirier inc.**
222, boul. des Laurentides, Laval
Les funérailles seront célébrées le samedi 14 janvier à 16 h en la chapelle du complexe. Heures des visites: samedi dès 10 h.

Signature
Magnus Poirier



HAASZ, Françoise
Madame Françoise Haasz est décédée le 11 janvier 2006. Elle laisse dans le deuil son fils Pierre Band, sa "fille" Françoise Méra, ses petits-enfants Martine, Christian, Pascale, Patrice, Mariève et Olivier, ainsi que ses arrière-petits-enfants Sophie, Julia et Sébastien. Le service se fera dans la plus stricte intimité familiale.



LE SIÈGE, Paul
1934 - 2006
Subitement, le 9 janvier 2006, M. Paul Le Siège, âgé de 71 ans, nous a quittés. Il a tiré sa révérence en laissant derrière lui son épouse Mariette Drolet et les filles de cette dernière, Martine (Wald) et leur fille Lilia et Nathalie (Alain) et leurs enfants Charles, Rachel et Rebecca. Père généreux, attentionné et dévoué, son départ trop rapide laisse aussi dans la tristesse ses quatre enfants Dany (Danny), Dominique (Wayne), Jean-François (Chantale) et Philippe (Mylène) de même que ses petits-enfants Charles-Antoine, Pascale, Louis-Simon, Isabelle, Marie-Hélène, Vincent et Julien. Lui survivent également la mère de ses enfants Louise Elisabeth Venne, sa sœur Lise, son frère Marcel (Jeannine), ses beaux-frères et belles-sœurs, neveux et nièces, ses amis, ses voisins, ses partenaires du Club de golf Montcalm et du Centre Epic et ses anciens collègues de Bell Canada où il a œuvré avec brio pendant une trentaine d'années. Nous garderons de lui le souvenir d'un grand homme de cœur qui a vécu avec passion chaque seconde de sa vie. Nous lui souhaitons un beau voyage et nous l'aimons tous très fort. La famille recevra les parents et amis au complexe

YVES LÉGARÉ
Alfred Dallaire
1350, autoroute 13, Laval
www.adyl.com • 514.595.1500

URGEL BOURGIE
www.urgelbourgje.com

ce vendredi 13 janvier de 19 h à 22 h, samedi 14 janvier de 19 h à 22 h et dimanche 15 janvier de 14 h à 17 h et de 19 h à 22 h. Les funérailles auront lieu le lundi 16 janvier à 10 h à l'église Bon-Pasteur, 400, rue Laurier, Laval-des-Rapides. L'inhumation suivra au cimetière Notre-Dame des Neiges.

MISHRIKY BISHAY, Dawlat
À Montréal, le 10 janvier 2006, à l'âge de 85 ans, est décédée Mme Dawlat Bishay. Elle laisse dans le deuil ses enfants: Talaat, Yvette (Albert Roumy), Mervet (Victor Lawandi), ses petits-enfants: Mia, Mike, Valia, Ramy, Rania, Raoul et Jessica, ainsi que sa belle-fille Fadia Khoury.
La famille recevra les condoléances au **Complexe funéraire URGEL BOURGIE**
1255 Beaumont, Ville Mont-Royal
www.urgelbourgje.com

Les funérailles auront lieu le samedi 14 janvier 2006 à 11 h en la chapelle De La Résurrection du cimetière Notre-Dame-des-Neiges. Heures des visites: vendredi de 14 h à 17 h et de 19 h à 21 h.

ALFRED DALLAIRE
MEMORIA
438, Notre-Dame, Repentigny
www.memoria.ca 514.277.7778
le dimanche 15 janvier de 14 h à 17 h et de 19 h à 22 h. Les funérailles auront lieu le lundi 16 janvier à 14 h en l'église St-Pierre de Joliette (57 St-Pierre Sud), et de là au cimetière de la paroisse. Lundi salon ouvert à compter de 9 h 30.

Signature
Magnus Poirier



CHOQUETTE, Marcel
1911 - 2006

À Montréal, le 11 janvier 2006, à l'âge de 94 ans, est décédé Marcel Choquette, époux de feu Jeannette Lachapelle. Il laisse dans le deuil ses enfants Roger (Louise Ducharme), Paulette (Jacques Bellemare), Denyse (Marc Desjardins), Pierre (Diane Boulerice), Marcel (Liliane Badier), Andrée (Robert Zaurrini); sa sœur Cécile Choquette, ses nombreux petits-enfants, arrière-petits-enfants, ainsi que neveux et nièces. La famille accueillera parents et amis le dimanche 15 janvier de 14 h à 17 h et de 19 h à 21 h, au complexe funéraire:

URGEL BOURGIE
1255 Beaumont, Ville Mont-Royal
www.urgelbourgje.com

Les funérailles seront célébrées le lundi 16 janvier à 10 h en l'église St-André-Apôtre (angle Prieur et Waverly), et de là au cimetière de Ste-Agathe-des-Monts, pour l'inhumation.

DI PIETRO, Diane (née Bélangier)
1950 - 2006
À Laval, le 10 janvier 2006, à l'âge de 55 ans, est décédée Diane Bélangier, épouse de Pasquale Di Pietro. Elle laisse dans le deuil sa fille Claudia (Denis), ses petits-enfants Caroline, Ariane, son père Pierre Paul (Léonne), ses sœurs, beaux-frères, belles-sœurs, neveux, nièce, parents et amis.
La famille recevra les condoléances au **Complexe funéraire Loreto**
4975, boul. des Grandes-Prairies
St-Léonard (coin Viau)
le jeudi 12 janvier de 19 h à 22 h, le vendredi 13 janvier de 14 h à 17 h et de 19 h à 22 h. Les funérailles auront lieu à la paroisse St. Leonard, le samedi 14 janvier 2006 à 11 h.

FOUCAULT, Alain
1943 - 2006
De Saint-Jean-sur-Richelieu, le 3 janvier 2006, à l'âge de 63 ans, est décédé monsieur Alain Foucault, époux de dame Monique Thibodeau. Outre son épouse, il laisse dans le deuil sa sœur, son frère, belles-sœurs et beaux-frères, nièces et neveux, parents et amis.
Une célébration de la Parole, en présence des cendres, sera célébrée le samedi 14 janvier à 11 h, en la chapelle du complexe funéraire:

Groupe LeSieur Légaré
95, boul. Saint-Luc
Saint-Jean-sur-Richelieu
450-359-0990
La famille recevra les témoignages de sympathie une heure avant la cérémonie. Des dons à la Fondation de l'hôpital du Haut-Richelieu seraient appréciés de la famille.

SÉRÉNIA
COURTIERS FUNÉRAIRES
1 888 SERENIA (737-3642)



DEMERS, Estelle
1930 - 2006

Décédée à Montréal, le 11 janvier 2006. Son cœur - le muscle - malade, lui aura fait perdre peu à peu ses repères. Or, son cœur - son amour si grand - se sera toujours souvenu de ceux qu'elle a aimés jusqu'à son dernier sommeil. Ses enfants (Michel/Kerry, Jean/Alexandro, Sylvie/Daniel, Alain/Chantal), ses petits-enfants (Emily, Jonathan, Mathieu, Marie-Andrée, Karl, Kevin), son défunt mari (Robert Robillard, 1931 - 1993), sa sœur, ses frères, ses neveux et nièces, ses nombreux amis que le temps et la maladie auront éloignés d'elle.
Elle nous aura donné l'essentiel. Aussi longtemps que le voudra bien le temps qui maintenant la contient toute entière, nous nous en souviendrons.
Une réunion de prières aura lieu au:

Alfred Dallaire
MEMORIA

3254, rue Bellechasse, Montréal
www.memoria.ca 514.277.7778
le samedi 14 janvier de 14 h à 19 h et la liturgie de la parole sera célébrée à 16 h 30 le même jour.
Un don à la Fondation des maladies du cœur serait plus opportun que des fleurs.



CARON POPE, Rolande

À Montréal, le 27 décembre 2005, à l'âge de 84 ans, est décédée madame Rolande Caron Pope, épouse de feu John Pope. Elle laisse dans le deuil sa sœur Denyse Caron, son frère H. Marcel Caron, sa belle-sœur Madeleine, ses neveux et nièces et de nombreux amis. Une liturgie de la Parole, en présence des cendres, aura lieu le jeudi 19 janvier prochain à 16 h en la chapelle du **Centre funéraire Côte-des-Neiges inc.**
Réseau Dignité
4525, chemin de la Côte-des-Neiges
Montréal, Québec
Tél.: 514-342-8000

La famille remercie sincèrement le personnel dévoué du 4ième étage Est de l'Institut universitaire de gériatrie de Montréal. Vos témoignages de sympathie peuvent se traduire par un don à la Fondation de l'Institut universitaire de gériatrie de Montréal, 4565, chemin Queen Mary, Montréal (Qc) H3W 1W5 (Téléphone: 514-340-3546 Site internet: www.iugm.qc.ca)

900
Décès, prières, remerciements
 D900.2



SIMARD, Jacqueline "Jackie",
 née Levasseur

À Montréal, le 10 janvier 2006, à l'âge de 79 ans, est décédée Jacqueline Simard, fille de feu Fernand Levasseur et de feu Béatrice Labelle. Elle laisse dans le deuil son mari Léon, sa fille Rosanne, ses petits-enfants Claire et Henri Heusdens, ainsi que de très nombreux parents et amis. Les funérailles seront célébrées en l'église St-Léon de Westmount, 4311, boul. de Maisonneuve Ouest, angle Clarke, le vendredi 20 janvier 2006 à 11 h 30. La famille recevra les condoléances à compter de 10 h 30. Au lieu de fleurs, des dons à l'Association canadienne du cancer seraient appréciés. Les soins exceptionnels prodigués par son ami le Dr. Michel Emond, par le Dr. Lawrence Knight et le Dr. Martin Chasen, ainsi que par le personnel du CLSC Métro, ont été grandement appréciés.

1er ANNIVERSAIRE



RITA LEFRANÇOIS BOERIO

1 ans déjà que tu nous as quittés. nous n'oublierons jamais la personne que tu étais à nos yeux. Ta famille qui t'aimes beaucoup et qui pense à toi. Ton mari Arventino Boerio, tes filles Johanne (André Samyn), Manon (Marco Trépanier) et tes petits-enfants Jessica, Christopher, Erika et Maia. Veilles sur nous tous.

ACTUALITÉS

GRIPPE AVIAIRE

Encore deux morts

AGENCE FRANCE-PRESSE

PARIS – Les experts mondiaux de la grippe aviaire réclament des mesures urgentes pour enrayer la propagation du dangereux virus H5N1, qui a fait hier deux nouveaux morts et menace désormais l'Europe de l'ouest via la Turquie.

Du Luxembourg, de Tokyo, de Kuala Lumpur ou de New York, les spécialistes ont lancé hier des appels à l'action et surtout aux fonds internationaux, nécessaires pour stopper l'épizootie de grippe aviaire et les cas de transmission du virus de l'animal à l'homme.

Ces appels coïncident avec la détection hier du virus H5N1 chez deux personnes décédées, l'une en Turquie, l'autre en Indonésie.

Les tests pratiqués après la mort à Van, dans l'est de la Turquie, d'une fillette le 6 janvier ont confirmé que le virus était bien à l'origine de son décès. Deux de ses frères et soeurs, habitant à Dogubeyazit, ont été les deux premières victimes du virus en Turquie.

Cela porte à 18 (dont 3 morts) le nombre des personnes infectées par le virus en Turquie depuis la fin décembre.

Une femme de 29 ans est décédée hier dans un hôpital de Jakarta en Indonésie. La jeune femme avait contracté le virus de la grippe du poulet au contact de volailles mortes, selon les résultats de tests locaux.

La grippe aviaire a été officiellement à l'origine de onze décès en Indonésie et de probablement davantage au vu de la collecte déficiente des données de santé publique au sein des six mille îles habitées de l'archipel.

Ces deux nouvelles victimes portent le bilan officiel des morts à 80 depuis l'apparition du virus en 2003.

La Chine avait annoncé la veille le décès de deux personnes infectées par la grippe aviaire, le nombre total des décès dans ce pays étant désormais de cinq.

La situation en Turquie (devenue avec trois morts le premier pays touché par la forme humaine



PHOTO REUTERS

Des oiseaux en cage dans une boutique de Hong Kong. Avec la crainte d'une pandémie de grippe aviaire, les humains se méfient de plus en plus des volatiles dans certaines parties du monde.

de la maladie en dehors de l'Asie) inquiète ses voisins.

L'Iran a ainsi décidé hier d'abattre plus de 50 000 volailles dans la région bordant la frontière avec la Turquie. L'Iran n'est pas touché pour l'instant par le virus.

La Russie a renforcé le contrôle médical des personnes arrivant de Turquie. Les experts de l'Union européenne, réunis hier à Luxembourg, ont appelé à une surveillance et une information

renforcées autour de la Turquie.

Les experts ont en revanche estimé que les recommandations déjà faites aux voyageurs étaient suffisantes et que de nouvelles mesures de protection contre la grippe aviaire dans l'UE n'étaient pas nécessaires.

Des représentants de 21 pays se sont réunis hier à Tokyo sous l'égide de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) pour discuter de mesures à prendre en cas d'éventuelle pandémie humaine.

GRANDE-BRETAGNE

Cloner des embryons à partir d'ovules de lapin?

AGENCE FRANCE-PRESSE

LONDRES – Des chercheurs de l'université londonienne de King's College ont annoncé hier leur intention de cloner des embryons à partir d'ovules de lapins et de noyaux de cellules humaines.

Ces embryons seraient certes majoritairement constitués de matière issue du lapin, mais ils seraient commandés par l'ADN humaine, a précisé le professeur Chris Shaw, chef de cette équipe londonienne.

Ces embryons seraient uniquement utilisés dans le cadre de la recherche sur le développement des cellules souches et sur les ma-

ladies génétiques.

Aux termes de la législation actuelle, ils ne seraient pas autorisés à se développer au-delà de 14 jours et ne pourraient en aucun cas être implantés dans l'utérus d'une femme.

Reconnaissant avoir besoin d'une autorisation formelle de l'Autorité britannique pour la fertilité humaine et l'embryologie (HFEA), le professeur Shaw a expliqué « vouloir trouver des ressources alternatives afin de se procurer des ovules ».

« La fertilité des lapins est légendaire, et il pourrait être possible d'utiliser des cellules humaines et de transférer le noyau de ces cellu-

les dans des ovules de lapins », a expliqué le chercheur : « Légalement, la situation n'est pas claire, mais c'est quelque chose dont nous aimerions discuter avec la HFEA ».

Le professeur Shaw et son équipe de King's College détiennent une licence commune avec l'équipe du professeur Ian Wilmut, au Roslin Institute d'Edimbourg, en Écosse, pour cloner des embryons humains à fins thérapeutiques.

Le professeur Wilmut est le créateur de la brebis Dolly, en 1996.

Mais le manque d'ovules humains disponibles pour ces recherches est la grande difficulté rencontrée par les chercheurs britanniques, dont la seule res-

source actuelle réside dans les ovules abandonnés suite à des procédures de fécondations in-vitro.

Sans écarter la possibilité d'un feu vert à la demande du professeur Shaw, le docteur Chris O'Toole, membre de la HFEA, a reconnu que la question était difficile : « Mélanger du matériel humain et animal est une question complexe, qui n'est pas mentionnée directement et implicitement par la législation actuelle ».

« Mais nous attendons avec impatience un cadre de travail plus clair et plus flexible, dans le cadre de la révision de l'actuelle législation sur la fertilité engagée par le gouvernement », a plaidé le médecin.

Parler du deuil
 Décès Choc
 Tristesse
 Questions
 Ligne d'écoute, d'informations et de références sur le deuil
 Un service gratuit
(514) 523-3596
1 888 423 3596
 maison Monbourqueffe

Les Auberges du cœur du Québec

 Organismes communautaires
 d'hébergement pour jeunes
 en difficulté et sans abri
 LES JEUNES QUI Y ENTRENT
 S'EN SORTENT!
 Info : 514.523.8559

Les foyers canadiens deviennent de plus en plus des zones de non-fumeurs

PRESSE CANADIENNE

TORONTO – La majorité des foyers canadiens sont maintenant des zones non-fumeurs, selon un sondage qui révèle que même des fumeurs s'abstiennent d'en griller une à la maison.

Pas moins de 78 % des participants à ce sondage, dont les résultats ont été rendus publics jeudi par la Société canadienne du cancer, ont affirmé que personne n'avait fumé dans leur maison au cours de la semaine précédente. De façon plus précise, personne n'avait fumé dans 48 % des foyers comptant au moins un fumeur ni dans 94 % des foyers sans fumeurs.

Ces résultats traduisent un important changement de comportement et d'attitude par rapport à ceux d'un sondage similaire mené par la société en 1992, qui indiquaient que seulement 11 % des foyers comptant au moins un fumeur avaient été exempts de fumée.

« C'est énorme, c'est fantastique », a affirmé Cheryl Moyer, directrice des programmes de lutte contre le cancer à la Société canadienne du cancer.

La plupart des Canadiens ne permettent également pas la consommation de tabac dans leurs véhicules, révèle le sondage. Pas moins de 70 % des Canadiens possédant une automobile disent ne jamais

autoriser quiconque à y fumer. La proportion est de 37 % pour les foyers comptant au moins un fumeur et de 90 % pour les foyers sans fumeurs.

Un certain nombre de facteurs expliquent la tendance observée, des lois gouvernementales interdisant de fumer dans les édifices publics à l'information accrue au sujet des risques que présentent le tabac, en passant par les revendications croissantes des non-fumeurs en faveur d'un environnement sans fumée, a indiqué M^{me} Moyer.

Toujours selon ce sondage, environ les deux tiers (64 %) des Canadiens considèrent que la fumée secondaire représente un risque

« très sérieux » pour la santé. Vingt-sept sont d'avis que ce risque est « plutôt sérieux ».

En dépit de ces résultats, M^{me} Moyer a estimé que trop de Canadiens ne réalisaient pas les effets à long terme de la fumée secondaire, qui contient les mêmes 4000 éléments chimiques que la fumée inhalée directement, y compris quelque 50 substances cancérigènes.

L'enquête de la Société canadienne du cancer a été effectuée par téléphone entre le 10 et 31 décembre. L'échantillon comprenait 2044 Canadiens adultes. Un sondage de cette envergure comporte une marge d'erreur de plus ou moins 2,2 %, 19 fois sur 20.