

ACTUEL



OBÉSITÉ UN PROBLÈME DE TAILLE EN FRANCE PAGE 4

À BOIRE ET À MANGER : AUTOUR DE LA TOURTIÈRE PAGE 2

AVEC UN NOM COMME CELUI-LÀ, VOUS PENSIEZ QUE LE CHILI CON CARNE ÉTAIT UNE SPÉCIALITÉ MEXICAINE ? EH NON. COMME LE TACO ET LE BURRITO, C'EST UNE INVENTION AMÉRICAINE, AINSI QUE LES FETTUCINI ALFREDO ET LA SALADE CÉSAR D'AILLEURS. AUJOURD'HUI, IL REVIENT À LA MODE CAR C'EST UN PLAT RÉCONFORTANT DONT LA SIMPLICITÉ N'EST QU'UNE DES VERTUS. LES AUTRES, ON LES DOIT AUX PIMENTS !



Le chili con carne texan classique.

PHOTOS ALAIN ROBERGE, LA PRESSE ©

LA DOUCE CHALEUR DU CHILI

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Le chili con carne, un peu comme la poutine, est un plat dont l'invention est revendiquée par plusieurs.

S'il y a un certain consensus pour dire que ce mijoté de viande rouge — généralement de bœuf mais probablement de bison à l'origine — a fort probablement été inventé à San Antonio au Texas, ville frontalière avec le Mexique et dont la population actuelle est encore en majorité de descendance mexicaine, il y a des désaccords.

Les habitants de l'Arizona disent que c'est un cuisinier de chez eux, du nom de Jethro Tull — comme le groupe rock progressiste des années 70 — qui l'aurait concocté. Ceux de l'Oklahoma insistent

pour dire que le chili a été inventé dans un restaurant nommé Jeffrey's Diner.

Mais ce plat hautement aromatique aurait en fait été pensé pour couvrir l'odeur de la viande «passée date» au début des années 1820 par de pauvres habitants du Texas, peut-être des indigènes, peut-être des immigrants allemands ou comme la légende le raconte souvent, par un certain Sam Houston, premier président de la République du Texas.

Quoi qu'il en soit, une cinquantaine d'années plus tard, c'était déjà devenu le plat le plus populaire de tout le pays.

Piments

Lorsque l'on parle de ce plat emblème, il faut distinguer le mot «chile», qui désigne la grande famille des piments, de «chili» qui définit ce plat de viande dont les variations sont tellement nombreuses

qu'on ne sait plus exactement de quoi devait avoir l'air le plat original. Le point commun reste l'usage de piments comme base aromatique pour l'assaisonnement. Un chili qui ne contiendrait pas de piments serait tout simplement une «casserole».

Même si on ne se mettra jamais d'accord sur l'origine du chili con carne, on s'est mis d'accord sur plusieurs éléments : le plat doit contenir de la viande rouge, des tomates et de l'ail, de l'origan et du cumin en plus des piments, rôtis ou non, sous forme de poudre ou entiers.

Autour des piments, dont les variétés connues au Texas sont au nombre de 13, on dit que le mélange doit «donner des couleurs» aux joues des convives. En un mot, le chili ne doit pas brûler les papilles, mais les émousser un peu.

› Voir RECETTES en page 3

NOUVEAU
SUDOKU 101
MÉTHODE INFAILLIBLE
POUR MIEUX RÉUSSIR VOS SUDOKU



**101 grilles à solutionner
dont 51 diaboliques**
Offert en librairie et sur www.cyberpresse.ca/librairie
Les Éditions LA PRESSE

ACTUEL

Autour de la tourtière



ARIANE KROL
À BOIRE
ET À MANGER

« Autrefois, les carottes n'étaient pas roses ou orange, elles étaient blanches. Les premières pommes de terre importées du Pérou étaient noires, l'artichaut était un chardon. Il n'y a pas un aliment que nous mangeons aujourd'hui qui ne soit pas le résultat d'un travail historique », souligne Jean-Pierre Lemasson, sociologue au département d'études urbaines et touristiques de l'UQAM.

Je l'avais contacté pour en savoir plus sur les métamorphoses de la tourtière, une conférence qu'il donnera le 3 novembre au musée McCord. Nous avons plutôt parlé de vieux livres de cuisine, sa lecture de chevet. C'est une littérature que personne ne lit et qui contient pourtant les témoignages historiques les plus sûrs sur la nourriture, dit-il.

Après avoir passé 20 ans dans l'administration universitaire, Jean-Pierre Lemasson est revenu à l'enseignement en septembre en créant un groupe de recherche sur la gastronomie. « Les aliments qui nous semblent les plus naturels sont des constructions sociales, des sélections faites par choix, par goût, par essais et erreurs », dit le sociologue. Même la tourtière ?

« Les gens vont avoir des surprises sur l'âge et les évolutions de la tourtière. Ils vont se rendre compte de la part de réalisme et de la part de mythe », promet-il.

L'histoire populaire attribue l'origine du mot tourtière à la tourte, un oiseau qui jadis pullulait en Amérique du Nord et qui a été chassé jusqu'à l'extermination à la fin du XIX^e siècle. C'est faux, sou-

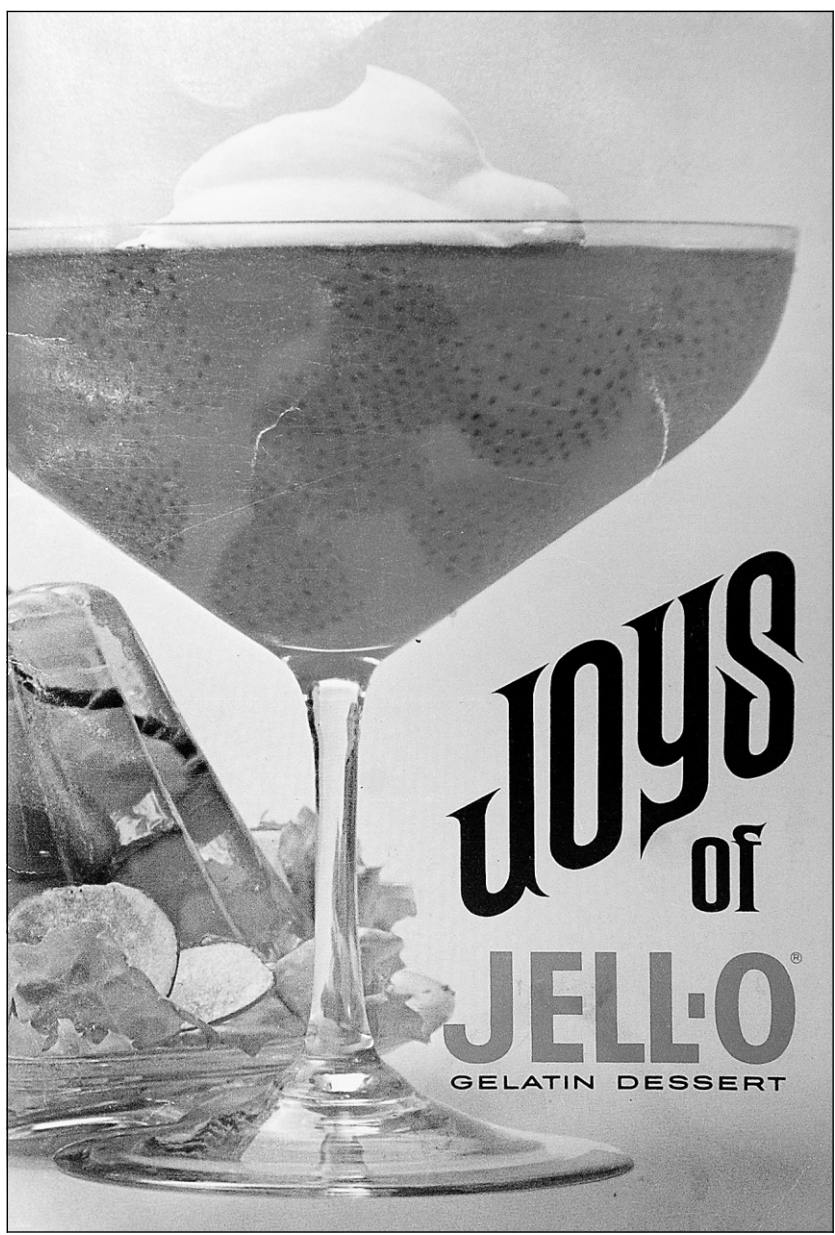


PHOTO ARMAND TROTTIER, ARCHIVES LA PRESSE ©

Le musée McCord possède 400 de ces petits livres de recettes publiés par les fabricants pour inciter les ménagères à utiliser leurs produits. Ces humbles ouvrages sont des témoins précieux de l'histoire alimentaire du Québec.

tient Jean-Pierre Lemasson. « Quand on regarde les livres de cuisine de l'époque, comme *Les Directions diverses données par la Révérende Mère Caron* (1878), les recettes de tourtes ne sont jamais mises en pâte. Vous avez une recette en cr-

RATIONNEMENT

« Par suite des restrictions sur le sucre et la graisse, il est probable qu'on fera moins de gâteaux pendant la guerre. Tous les succédanés du sucre augmentent la dépense, et il est probable que nous serons appelés à nous en passer de temps à autre, par suite de pénurie de ces produits. »

Extrait de la section Pâtisseries du *Livre de cuisine de la Metropolitan* publié au Canada au début des années 40.

Les traditions culinaires québécoises, dont la tourtière, est l'un des nombreux thèmes de l'appétissant colloque qu'organise le musée McCord du 2 au 4 novembre à Montréal.

Des découvertes culinaires en Nouvelle-France à la solitude entourant les repas des jeunes hommes des années 2000 en passant par la cuisine du Beaver Hall de 1800 à 1810, il y en aura pour tous les goûts.

On peut aussi aller voir la vitrine sur la cuisine domestique de l'exposition permanente *Simplement Montréal*. On y retrouve quelques-uns de ces étonnants recueils de recettes que les fabricants comme Five Roses ou Ogilvie publiaient pour inciter les ménagères à utiliser leurs produits. Le musée en possède 400 qu'il expose en alternance. « Dans les livres sur la gélatine Knox, un produit de la Nouvelle-Zélande dont l'importation a commencé au Québec en 1920, il y a des suggestions de recettes avec des kiwis. C'est la première fois, à ma connaissance, que le kiwi entre dans la sensibilité des gens d'ici », note l'une des coprésidentes du colloque, Victoria Dickenson.

Qu'est-ce qu'on mange ? Le repas quotidien à travers l'histoire : www.mccord-museum.qc.ca/fr/info/anoter

MOCHETÉ CULINAIRE



PHOTO IVANOH DEMERS, LA PRESSE ©

Dérive des continents

ARIANE KROL

Dans le coin supérieur droit de l'emballage, Michelina regarde d'un air sévère les frites, minisauccisses, croquettes de poulet et autres « bouchées genre taco » vendues sous son nom. Le fabricant de surgelés a beau avoir écrit « recettes authentiques » sous la photo sépia, on imagine mal Michelina Paulucci, immigrante italienne arrivée au Minnesota avant la crise de 1929, servir les plats de la gamme Zap'ems à des enfants. Une petite barquette (156 g) de bouchées genre taco fournit plus du quart du sel et du gras nécessaires dans une journée, dont 35 % de la limite quotidienne de gras trans et saturés à ne pas dépasser. À zipper.

COURRIEL
Pour joindre notre journaliste : ariane.krol@lapresse.ca

LA PLUS GROSSE SALLE DE MONTRE AU QUÉBEC

LIQUIDATION DES MODÈLES 2005

TAPIS ROULANT ALLIANCE 950 DE LUXE
Courroie thérapeutique
Surface de course de 20 po
Commandes (vitesse et élévation) et prise de pulsation aux mains
Moteur 3 HP, vitesse continue
LIQUIDATION 50%
rég.: 3 200 \$
spécial 1600\$*
Quantité limitée
Financement avec intérêt seulement

Le spécialiste depuis 10 ans

TAPIS ROULANTS ENDURANCE 5K
(pièces garanties à vie)
rég.: 1 599⁹⁹\$
1 199⁹⁹\$

ELLIPTIQUE INFINITI
Classé no#1 dans les revues
spécial 699⁹⁹\$

TAPIS ROULANTS ENDURANCE 10K
(pièces garanties à vie)
rég.: 2 299⁹⁹\$
1 599⁹⁹\$

VÉLOS RECUMBENT SEG
16 programmes
rég.: 1 199⁹⁹\$
599⁹⁹\$

VÉLOS STATIONNAIRES DIAMONBACK
(très bonne garantie)
rég.: 699⁹⁹\$
super spécial 50% 349⁹⁵\$

AB KING PRO
spécial 139⁹⁹\$

Service de techniciens à domicile
Tel que vu à la télé

fitness nutrition
CARDIO

375, boul. St-Martin O., Laval
(450) 975-8786
www.fitnessnutritions.com

Le montant de votre achat sera réparti en 24 versements égaux sans frais ni intérêt. Certaines conditions s'appliquent, voir détails en magasin. Achat minimum requis: 500\$. Sujet à l'approbation du crédit.

Armoires à super prix

Rapport qualité/prix et service imbattables.

Manufacturier depuis plus de 45 ans.

Mélamine thermoplastique bois et autres

6 MOIS SANS INTÉRÊTS

OUVERT 7 JOURS

5500, Chapleau, Montréal
(514) 522-5562
1 877 622-5562
www.armoiresasuperprix.com

Votre cuisine conçue selon vos besoins et vos goûts.

Français de Montréal

Plus de 300 photos de Montréal et de ce qui l'anime

Vingt témoignages de Français établis dans la métropole

Les Éditions **LA PRESSE**

Offert en librairie et sur www.cyberpresse.ca/librairie

J'AI TESTÉ

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE



Postres tradicionales Mandarin :
Crema catalana

S'il vous prenait l'envie de faire une crème catalane, comme on en mange à Barcelone, voici une manière efficace de la réussir sans vous éreinter. Il suffit d'ajouter du lait au contenu du sachet de poudre, puis de laisser mijoter pendant trois minutes en battant au fouet. Pour une crème brûlée, vous n'avez qu'à saupoudrer de sucre une fois la crème solidifiée et passer à la salamandre. Un bon petit dessert plein d'esprit pour trois fois rien. Produit sans agents de conservation.

3\$ la boîte de 80 g (pour faire 10 portions)

En vente à la Libreria espanola, 3811, boulevard Saint-Laurent, 849-3383.

Lyle's Black Treacle



Venue d'Angleterre, la tradition du *treacle* — la mélasse — nous ramène aux colonies sucrières, époque où tout était utilisé dans la canne à sucre, y compris les sous-produits du raffinage. Cette mélasse, un produit original de la maison Lyle, est née il y a 100 ans quand,

pour compenser des pertes financières, la société a commencé à raffiner encore davantage les résidus de sucre au fond de ses machines. La recette connut un tel succès qu'elle sauva la compagnie. Et le *treacle* devint un compagnon essentiel pour les crêpes et plusieurs douceurs *very british*. Belle histoire, non?

Environ 3\$ pour 450 g, en vente à la boutique Aux Douceurs du Marché, 138, avenue Atwater (514) 939-3902, marché Atwater.

Pomodorini au naturel Puglissima



À peine sorties des champs du sud de l'Italie, ces tomates miniatures sont mises en bouteilles avec un peu de sel et un peu d'eau, rien de plus. Naturellement, comme ces légumes sont entièrement produits de manière bio, il ne sont pas offerts toute l'année. C'est le temps d'en mettre

de côté pour la saison froide si vous n'avez pas fait vos propres conserves. Excellent sur les pizzas maison, les pâtes, en sauce ou entières. Une solution de rechange de qualité aux boîtes de conserve industrielles.

Autour de 5,50\$ pour 540 ml. En vente dans les épiceries fines.

PHOTOS ALAIN ROBERGE, LA PRESSE ©

J'AI LU



Saveurs de café (Éditions de l'Homme)
Susan M. Zimmer

Publié aux États-Unis en 2001, l'ouvrage de Suzan Zimmer, récemment traduit, est arrivé à point nommé, quand les Américains ont réellement découvert le goût du bon café espresso, et en ont fait le nouveau symbole du raffinement urbain. Dans ce livre de plus de 200 pages, seule une petite cinquantaine sont consacrées à des recettes. Le reste s'emploie à décrire le monde du café dans ses moindres détails avec une économie de moyens — et de mots — remarquable. Très convivial !

Le chili est un plat d'automne et d'hiver idéal, facile à faire et toujours satisfaisant pour qui sait assaisonner avec doigté. Voici une des rares spécialités provenant des États-Unis qui ne soient pas une expression de cuisine infantile. En plus, vous pouvez jouer les variations presque à l'infini. C'est ce que font les Américains qui ont inventé des chilis pour toutes les régions et produits de leurs terroirs. En voici deux versions, une classique et une moderne.

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Le chili con carne texan classique

Le président L.B. Johnson a été le premier à proposer le chili à la table de la Maison-Blanche. En bon Texan — le deuxième en moins de 35 ans — il fallait bien qu'il mange son ragoût de cow-boy le plus souvent possible. Le chili con carne a été décrété le plat national du Texas en 1974. Vous noterez que les chilis texans ne contiennent JAMAIS de haricots, mais bon! Nous ne sommes ni intégristes ni texans, alors rien ne vous empêche d'en ajouter.

5-6 portions

INGRÉDIENTS

- > 1/4 de tasse d'huile végétale
- > 900 g de viande grossièrement hachée de boeuf ou de bison, moyennement gras
- > 1 oignon émincé
- > 2 gousses d'ail émincé
- > 1 c. à soupe d'origan sec
- > 1/2 c. à thé de cumin en poudre
- > 1 c. à soupe de poudre de chili maison (la recette suit)
- > 3 tomates, épépinées et coupées en morceaux
- > 2 c. à soupe de pâte de tomate double ou triple
- > 1 tasse d'eau ou de bouillon de volaille
- > Sel marin et poivre du moulin au goût

PRÉPARATION

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle. Ajoutez ensuite l'oignon et l'ail, faites rissoler quelques minutes et ajoutez la viande. Laissez bien brunir. Ajoutez le reste des ingrédients sauf le sel, que vous saupoudrez à la fin. Laissez cuire à feu moyen, à couvert, pendant environ 1 heure. Servez avec du riz, du pain, de la salsa, un oeuf sur le plat, et des herbes fraîches. Vous pouvez congeler ce plat sans difficulté et le faire réchauffer ou le passer rapidement au micro-ondes sans qu'il ne perde ses qualités.

NOTE : si vous tenez à mettre des haricots et ainsi, à faire un repas plus équilibré, ajoutez environ 1 tasse de haricots frais cuits pendant 15-20 minutes ou (préalablement trempés, s'ils sont bien secs), cuits à l'eau sans sel, pendant 45 minutes, avant de terminer le chili.

> Vous pouvez ajouter une feuille de laurier, quelques clous de girofle et un bâton de cannelle à la préparation de base si vous aimez un goût plus complexe.

> Vous trouverez de la viande de bison d'élevage chez Prince-Noir et chez Viandes et gibiers du Marché, deux boucheries situées dans le nouvel édifice du marché Jean-Talon.



Le chili con carne texan classique.

Salsa aux canneberges fraîches

Si vous voulez faire plus authentique, omettez les canneberges, mais vous rateriez une belle occasion d'utiliser ce petit fruit acidulé, si bon pour la santé.

INGRÉDIENTS

- > 1 échalote française
- > 1 gousse d'ail
- > 1/2 tasse de canneberges
- > 1 bouquet de coriandre
- > 1 pomme verte ou golden, pelée, épépinée et coupée en 4
- > Sel marin, poivre du moulin
- > Le jus d'une lime

PRÉPARATION

Mettez tous les ingrédients frais dans la jatte d'un robot et pulsez pour obtenir une texture un peu grossière mais finement hachée. Ajoutez le jus de lime, salez et poivrez et laissez reposer au moins une heure avant de servir.



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE ©

RECETTE EXPRESS

Poudre de chili à la mexicaine pour le chili à l'américaine

INGRÉDIENTS

- > 1-2 piments secs ancho ou pasilla
- > 1 piment sec guajillo
- > 1 piment sec chipotle
- > 2-3 piments secs morada (ou des petits piments rouges)

PRÉPARATION

Mettez les piments débarrassés de leurs graines dans un poêlon antiadhésif, préalablement chauffé. Laissez cuire les piments le temps qu'ils ramollissent et dégagent une odeur de tabac, chocolatée (environ 5 minutes au plus). Retirez du feu et passez au moulin à café jusqu'à l'obtention d'une belle poudre brun foncé, à l'odeur riche et parfumée.

NOTE : Vous trouverez tous ces piments dans les épiceries latino-américaines dont Andes, rue Bélanger Est, Supermercado Gloria et Libreria espanola, boulevard Saint-Laurent.

Chili con carne, hot & spicy

La recette du chili tel que vu par Nigella Lawson est parue, il y a quelques années, dans le *New York Times*. Ce chili est un peu plus raffiné que le classique texan. Assurez-vous d'utiliser des champignons bolets (ou *porcini* en italien, frais ou secs).

INGRÉDIENTS

Pour les haricots :

- > 125 g (4,5 onces) de haricots secs borlotti ou canellini, trempés une nuit puis cuits pendant 1 heure avec :
- > 3 gousses d'ail
- > 1 pied de céleri
- > 3 bolets entiers secs
- > 1 oignon, piqué avec deux clous de girofle
- > 1 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge

Pour le reste :

- > 15 g (1/2 once) de bolets séchés
- > 2 carottes
- > 2 oignons
- > 3 gousses d'ail
- > 1 pied de céleri
- > 2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
- > 1-2 piments secs rouges forts ou 1 c. à thé de poudre de chili
- > 450 g (1 lb) de viande hachée de boeuf, mi-maigre
- > 1/2 c. à thé de poudre de cannelle ou 1 bâton de 1 po
- > 3 clous de girofle
- > 400 g (14 onces) de tomates en boîte
- > 2 c. à soupe de sauce barbecue en bouteille
- > 2 c. à soupe de cassonade
- > Sel et poivre

PRÉPARATION

1- Versez de l'eau sur les bolets séchés. Mettez les carottes, l'oignon, l'ail, le céleri dans un robot et pulsez pour obtenir un hachis fin. Dans un poêlon, faites chauffer l'huile et mettez-y les légumes hachés finement, puis le piment fort et laissez rissoler à feu moyen pendant environ 10 minutes. Si vous aimez le chili un peu plus relevé, vous pouvez passer le piment fort au robot avec les autres légumes ou le laisser pendant la cuisson ou sinon le retirer avant d'ajouter la viande pour un chili plus doux.

2- Ajoutez la viande aux légumes, mélangez bien et assaisonnez avec le sel et le poivre. Laissez cuire une dizaine de minutes. Ajoutez ensuite les tomates, les épices et la sauce barbecue. Enfin, quand le mélange a mijoté encore une dizaine de minutes, ajoutez les bolets, l'eau de trempage et la cassonade. Mélangez à nouveau et laissez cuire environ 10 minutes.

3- Ajoutez les haricots et laissez cuire encore une heure à feu moyen, à couvert. Ajoutez l'assaisonnement en goûtant pour vous assurer que le plat est parfaitement salé.

NOTE: encore une fois, vous pouvez utiliser des haricots en boîte (1 boîte environ) 15 minutes avant la fin de la cuisson, pourvu qu'ils soient bien rincés avant de vous en servir.

QUESTION

Q Quel dessert pourrait accompagner le cassoulet toulousain ? — Vincent Lévesque

R Ah! j'aime cette question. Elle me permet de vous mettre en garde contre les effets indésirables du sucre.

Le cassoulet toulousain fait de haricots longuement braisés avec des viandes n'est pas compatible avec le sucre. Soyez prudent. L'ingestion de sucre après avoir mangé des haricot, occasionne disons, quelques désagréments d'ordre digestif. Avec le résultat que vous aurez une augmentation d'air dans les intestins. Et comme l'air doit forcément s'échapper...

Si vous ne voulez pas passer la nuit sur le sofa du salon, optez plutôt pour une tisane de curcuma additionnée de menthe et de gingembre. En plus, c'est joli à voir cette belle couleur jaune.

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

ACTUEL

OBÉSITÉ

Le Sénat sonne l'alarme en France

On pensait que le fameux « paradoxe français » garderait le pays à l'abri des problèmes d'obésité. Mais si la France n'a pas été touchée aussi tôt que les pays anglo-saxons, elle n'est pas pour autant épargnée par l'épidémie. Un problème de santé publique majeur que le Sénat considère très sérieusement.



PHOTO MYCHELE DANIAU, AFP

L'obésité est en sérieuse progression en France, à un point tel que le Sénat tire la sonnette d'alarme.

KATIA CHAPOUTIER
COLLABORATION SPÉCIALE

PARIS — Il suffit de regarder dans le métro pour constater que oui, l'obésité est présente en France et même en sérieuse progression. À un tel point que le Sénat tire la sonnette d'alarme : si elle n'est pas enrayerée, cette épidémie galopante pourrait mettre la France au même niveau que les États-Unis en 2020.

Selon l'Office parlementaire d'évaluation des politiques de

L'augmentation se voit partout, mais touche davantage certains groupes défavorisés.

santé (OPEPS), « la fréquence de l'obésité en France est en forte augmentation : elle est passée en cinq ans de 8 à 11 % chez les adultes et d'un peu plus de 2 à 4 % chez les enfants et les adolescents ».

L'augmentation se voit partout, mais touche davantage certains groupes défavorisés, notamment les artisans et commerçants et les gens qui n'ont pas terminé leurs études secondaires.

Les raisons de la progression de l'obésité sont multiples. Elle est, bien sûr, le symptôme d'un important déséquilibre entre l'apport alimentaire et la dépense énergétique de la population.

L'Institut national de la santé et de la recherche médicale (INSERM), qui s'est penché sur le problème, constate que le coût de la calorie s'est considérablement réduit. « Les prix sont devenus inversement proportionnels à la densité calorique, peut-on lire dans un document. Cela signifie qu'aujourd'hui, fruits et légumes sont devenus incomparablement plus chers que la plupart des produits gras et sucrés. » Ainsi, en 50 ans, le prix des corps gras a diminué de moitié et celui des légumes a augmenté de 33 %.

Autre point : la plus grande disponibilité des aliments. Avec une offre accrue de distributeurs automatiques et nourriture immédiatement prête à être consommée.

Les inégalités sociales sont aussi mises en relief. On constate qu'il y a moins de fruits et légumes dans le panier d'achat des familles plus pauvres. En raison de leur prix, « mais aussi de leur moindre attrait lié sans aucun doute à une éducation insuffisante sur leur utilité diététique », précise l'INSERM.

Sédentarité

Bien sûr, télé et jeux vidéo sont montrés du doigt. Mais il ne faut pas oublier que le coût de l'activité physique a augmenté ces dernières années, ce qui a assurément un impact.

Le Sénat étudie diverses pistes de prévention : une meilleure information sur les qualités nutriti-

IGNORÉS PAR LES SERVICES PUBLICS

En France, les obèses sont souvent ignorés par les services publics. Rien n'est prévu pour eux, notamment dans les transports en commun. Aussi, les « sas » des banques, ces antichambres sécuritaires à fermeture automatique par lesquelles tous les clients doivent passer, se bloquent au-dessus de 150 kg. Et il y a quelques semaines, un homme de 170 kg a été inhumé, contre sa volonté, parce qu'aucun crématorium de la région parisienne n'avait un four assez grand pour son cercueil trop imposant.

ves et les risques de consommation de certains produits et l'étiquetage nutritionnel obligatoire dans les commerces, mais aussi dans les restaurants.

De plus, on considère sérieusement la possibilité de taxer les produits les moins bons sur le plan nutritionnel et de subventionner les meilleurs, comme les fruits et légumes.

En France, les obèses font face à un véritable rejet de leurs pairs. Fin septembre, le quotidien *Le Monde* titrait « Halte à la grossophobie ». Dans l'article, le psychiatre Gérard Apfeldorfer, créateur du Groupe de réflexion sur l'obésité et le surpoids (GROS), déclarait : « Cette stigmatisation prend des proportions inouïes. L'obèse est devenu le bouc émissaire de la société de consommation. »

ANDY DÉPATIE

Jeune à 60 ans

JEAN-CHRISTOPHE LAURENCE

Il y a ceux qui se laissent aller et ceux qui se prennent en main. Andy Dépatie fait partie de la seconde catégorie.

Il y a un an, M. Dépatie mangeait des pommes de terre, buvait du vin et pesait 236 livres. Aujourd'hui il est svelte et musclé comme un jeune homme et ne dépasse pas les 166 livres. Il raconte son étonnant « reconditionnement physique » dans un livre intitulé *De pathétique à athlétique... à 60 ans*.

Andy Dépatie est un homme d'affaires bien connu à Québec. C'est lui qui a lancé le Beaugarte et la discothèque Palladium dans les années 80. C'est aussi lui qui a fondé l'École de hockey de la Capitale avec l'ancien Nordique Marc Tardif et il possède aujourd'hui

une agence de relations publiques.

Heureux d'être gros en affaires, mais malheureux d'être gros tout court, M. Dépatie a décidé un jour que ça suffisait. Pas question pour lui, d'aborder la soixantaine dans cet état.

Pendant un an, il a donc fréquenté les meilleurs spécialistes du conditionnement physique. Il a adopté une discipline digne des marines américains et s'est imposé des régimes alimentaires spartiates. Il s'est très rarement permis de « flancher », a ressuscité ses muscles et terminé le tout avec une chirurgie plastique. À la veille de son sixième anniversaire, son tour de taille était passé de 48 pouces à 34 pouces.

Il fut, dit-il, le « premier étonné » par les résultats. « Je vous

mentirais si je vous disais que je me sens comme à 40 ans, dit-il. Je me sens comme si j'en avais 20 ! »

Son bouquin, qu'il considère comme « un témoignage et non un guide », pourrait ressembler aux millions de livres déjà parus sur les régimes amaigrissants. Mais il le voit surtout comme « un ouvrage de motivation pour inciter les gens, qui en ont besoin, à prendre leur vie et leur santé en main. » Il espère que son exemple servira d'inspiration à certains, comme la biographie de Lance Armstrong lui avait, lui, servi d'inspiration. « Je voulais surtout dire aux gens de mon âge de ne pas baisser les bras. Ce n'est pas parce que vous avez 60 ans que vous êtes au bout de la ligne... »

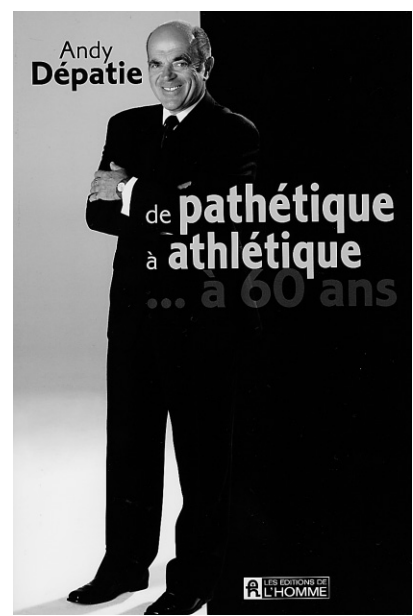
Ce n'est pas la première fois

qu'Andy Dépatie entreprend une cure d'amincissement. Dans son cas les rechutes ont été nombreuses. Et en effet, rien ne lui garantit que cette fois sera la bonne. L'obésité est, selon lui, un problème semblable à l'alcoolisme. On peut le surmonter — même en permanence — mais jamais s'en débarrasser.

L'homme d'affaires ne fera pas un sou avec son ouvrage, puisque tous les profits seront versés à l'Institut de cardiologie de Québec et à la Fondation Maurice-Tanguay pour les enfants.

DE PATHÉTIQUE À ATHLÉTIQUE... À 60 ANS

Andy Dépatie
Éditions de l'Homme, 219 pages



CONCOURS *Partez au Portugal*

AVEC L'INSTITUT DES VINS DU DOURO ET DE PORTO

POUR LES 10 ANS DE LA SÉLECTION CHARTIER

1^{er} PRIX Un voyage pour deux personnes dans la région viticole du Douro, au Portugal, pour un séjour d'une semaine, gracieuseté de l'Institut des vins du Douro et de Porto, d'une valeur de 5 300 \$.

2^e PRIX Un cellier d'appartement de couleur acajou à porte vitrée d'une capacité de 100 bouteilles, gracieuseté de la boutique Vinum design, d'une valeur de 1 395 \$.

3^e PRIX Un ensemble de 8 verres Riedel, une carafe et un entonnoir pour décanter, gracieuseté de la boutique Vinum design, d'une valeur de 270 \$.

4^e PRIX Une sélection de vins de prestige choisis par François Chartier, gracieuseté de la Société des alcools du Québec, d'une valeur de 2 000 \$.

5^e PRIX Un séjour de deux nuits pour deux personnes à l'Auberge Hatley incluant deux repas du soir et les petits déjeuners, gracieuseté du Groupe Germain Villégiature, d'une valeur de 1 500 \$.

LA SÉLECTION CHARTIER
CHARTIER
Guide d'achat de VINS ET METS
LA SÉLECTION CHARTIER
10 ANS
ET PLUS DE 500 000 LECTEURS!.....
LES ÉDITIONS LA PRESSE

Du 14 octobre au 23 décembre 2005, courez la chance de gagner un séjour d'une semaine pour deux personnes dans la région viticole du Douro, au Portugal, offert par l'Institut des vins du Douro et de Porto.

Question : Quelle appellation d'origine désigne les vins élaborés dans le Douro, mis à part les portos?
A) Douro B) Vin de table portugais

Réponse : _____

Remplissez et envoyez à : **Les Éditions La Presse**
C. P. 11618, Succursale Centre-ville Montréal (Québec) H3C 5W5

Nom : _____ Prénom : _____
Adresse : _____ App. : _____
Ville : _____ Code postal : _____
Tél. bur. : () _____ Rés. : () _____
Adresse électronique : _____

Photo : Institut des vins du Douro et de Porto

● Le concours commence le 14 octobre 2005 et se termine le 23 décembre 2005 à minuit. ● Ce concours s'adresse aux personnes âgées de 18 ans et plus. ● Les fac-similés ne sont pas acceptés. ● Valeur totale des prix : 10 465 \$. ● Règlements disponibles aux Éditions La Presse. ● Le tirage aura lieu le 3 janvier 2006. ● Ce concours est organisé avec la participation de nos commanditaires.

INSTITUT DES VINS DU DOURO ET DE PORTO
AUBERGE HATLEY
Vinum
SAO
LA PRESSE
cyberpresse.ca

CINÉMA

TOUS LES SCÉNARIOS...

Tous les samedis dans
LA PRESSE



Après le mets principal, laissez mourir votre dernier verre de Teroldego Rotaliano Mezzacorona 2004 (12,70 \$; C-573568) sur un carré de chocolat noir à plus de 70% de cacao. PHOTO IVANOH DEMERS, LA PRESSE

CHOCOLAT NOIR ET VIN ROUGE?

«An apple a day keeps the doctor away», dit l'adage. Avec les connaissances actuelles en nutraceutique, cette fameuse phrase que nous répétaient nos mères *ad nauseam* devrait être reformulée ainsi: «A glass of wine and a piece of chocolate a day keep the doctor away.» Les pouvoirs antioxydants des polyphénols contenus dans le chocolat noir à plus de 70% de cacao ainsi que l'action anticancer des vins rouges sont désormais connus du grand public. Alors, est-il vraiment possible d'envisager la rencontre du chocolat noir et du vin rouge «sec» à table?

FRANÇOIS CHARTIER
VINS ET METS
COLLABORATION SPÉCIALE

Depuis maintenant trois ans, au fil de mes chroniques Vins et Mets, je vous ai souvent proposé des accords entre les vins doux naturels, donc sucrés, et le chocolat. À une ou deux reprises, je vous ai aussi subtilement aiguillés vers la rencontre du chocolat noir à plus de 70% de cacao et du vin rouge dit «sec» — car tous les vins rouges sont considérés comme secs, mis à part bien sûr les portos et les vins doux naturels. Un dessert à base de chocolat noir, comme un gâteau ou un fondant, est aussi composé de sucre; il nécessite donc obligatoirement la présence d'un vin sucré.

Par contre, pour profiter au maximum du bienfait des catéchines contenues dans la fève de cacao et réussir l'accord avec un verre de rouge «sec», il faut opter pour les carrés de chocolat noir à plus de 70%, sous sa forme naturelle, sans ajouts ni transformation (ce qui permet de réduire l'impact glucidique du sucre ainsi que les calories qui viennent avec ce dernier). Qu'ils soient de marque Cluizel, Domori, Lindt ou Valrhona, ces chocolats noirs peuvent très bien être servis en fin de repas, à la fois comme dessert et comme mignardise, ou encore en collation de fin d'après-midi ou de fin de soirée (ce qui est encore mieux pour les gens atteints d'un diabète de type 2). Ces types de chocolats sont très peu sucrés, parfumés à souhait et marqués par une douce et noble amertume — amertume qui devient plus prononcée chez les chocolats noirs à 85% de cacao.

Quel vin?

Peu ou pas sucré, le chocolat noir à plus de 70% de cacao — et spécialement à 85% — permet de belles envolées harmoniques avec les vins rouges «secs». Leur amertume au grain fin agit comme catalyseur auprès des tanins du vin rouge

pour ainsi laisser place aux saveurs et au moelleux du vin.

Question d'assurer l'accord, un rouge possédant une bonne générosité alcoolique — l'alcool à un goût sucré — inhibera l'amertume du chocolat noir et s'acoquinera avec ses saveurs prenantes et persistantes. C'est connu, les vins à base de grenache aiment la présence du chocolat noir. Et les vins à base de zinfandel, de petite syrah et de primitivo, tout comme l'amarone d'Italie, abondent logiquement dans le même sens.

Pour accompagner un chocolat noir à 85% de cacao, optez soit pour un verre de **Petite Syrah L.A. Cetto 2003 Valle de Guadalupe, Mexique (11,55\$; S-429761)**, aux relents de cacao, de bleuet et de poivre, soit

VINS ROUGES POUR CHOCOLAT NOIR

Teroldego Rotaliano Mezzacorona (12,70\$; C-573568).

Petite Syrah L.A. Cetto 2003 Valle de Guadalupe, Mexique (11,55\$; S-429761).

Grandarella Masi 2001 Rosso delle Venezie (28,95\$; S-10431306).

pour un verre du généreux, grandement fruité (bleuet et framboise) et cacaoté **Grandarella Masi 2001 Rosso delle Venezie, Italie (28,95\$; S-10431306)**, qui n'est pas sans rappeler l'amarone.

Quant au chocolat à 70% de cacao, moins amer et plus texturé, il s'accommodera fort bien d'un rouge légèrement plus souple, comme le **Teroldego Rotaliano Mezzacorona 2004 Italie (12,70\$; C-573568)**. Le teroldego est l'un des cépages rouges les plus pourvus en resvératrol. Le resvératrol est un composé antibiotique produit par la vigne comme système d'autodéfense contre les maladies cryptogamiques, plus fréquentes sous les climats frais et humides — aux effets bénéfiques prouvés sur le système cardiovasculaire, contre le développement du cancer et sur l'augmentation de la vie des cellules.

Donc, vous aurez maintenant raison, après le mets principal, de laisser mourir votre dernier verre de rouge sur un savoureux alicament comme le chocolat noir!

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

CONSEILS DE SAISON

LES COURGES

Qu'elles soient spaghetti, poivrées ou musquées ou carrément citrouille, les courges d'hiver ont généralement une chair parfumée plus ou moins sucrée. Ce qui oblige à réaliser des accords en blanc, tant avec les soupes qu'avec les risottos, les purées et les ragoûts. Il faut privilégier les vins blancs au corps imposant et à l'acidité passablement discrète, ce que vous offrent les blancs sudistes du Rhône et du Languedoc ainsi que les chardonnays australiens et californiens. Par contre, si vous recouvrez une courge spaghetti de sauce à la tomate, vous pourrez servir un rouge en mode fraîcheur, à base de pinot noir tels les vins rouges d'appellation Bourgogne et ceux de Sancerre.



COURRIER

Je suis un amateur du bordeaux Clos de l'Église, un vin qui était vendu dans les succursales à environ 17\$. Ce vin est maintenant à plus de 60\$. Pourquoi cette hausse si importante? Est-ce une cuvée spéciale ou le même vin? Avons-nous bénéficié d'une offre à rabais ou est-ce le prix actuel qui est irréaliste? Merci à l'avance pour votre réponse.
Yvon Dorval

Le Clos de l'Église 2001 Côtes-de-Castillon (61\$; S-10258697) se vendait effectivement 17\$, il y a quelques années. Par contre, depuis l'achat de ce château par Gérard Perse, dit le «trublion de Saint-Émilien» (propriétaire des châteaux Pavie, Pavie Decesse et Monbousquet), il n'y a plus que le nom qui soit identique. En effet, d'importantes sommes

d'argent ont été investies afin de positionner le Clos de l'Église parmi les meilleurs vins du Libournais. Donc, ce vin atteint maintenant des sommets qualitatifs à la hauteur de certains des meilleurs vins de Saint-Émilien, ce qui explique son prix qui peut sembler prohibitif, mais qui est cohérent avec la très grande qualité de ce cru.

Passionnés et connaisseurs...



JACQUES BENOIT
DU VIN

«J'ai des clients dont le budget vin est égal à mon salaire annuel», me disait récemment un des très bons conseillers en vin de la SAQ. Autrement dit, il y a au Québec des consommateurs qui achètent pour plusieurs dizaines de milliers de dollars de vin par année...

La SAQ leur donne le nom de *passionnés*, et calcule qu'ils représentent 4,5% de sa clientèle.

Toutefois, les achats de ces clients si particuliers sont à ce point considérables qu'ils comptent pour 25,5% du chiffre d'affaires de la société d'État!

Autrement dit, à eux seuls, ils dépensent en vin (et peut-être en partie en spiritueux) quelque 500 millions de dollars par an.

Une deuxième portion de la clientèle est formée — toujours dans la terminologie de la SAQ — des *connaisseurs*.

Ceux-ci, environ trois fois plus nombreux que les *passionnés*, constituent 14,8% de la clientèle, avec des achats représentant tout près de 31% du chiffre d'affaires.

Additionnons ces deux clientèles. On arrive à 19,3% des clients de la société d'État, mais à plus de 56% du chiffre d'affaires qu'elle réalise, lequel, on le sait dépasse les 2 milliards...

Le hic, du moins pour la SAQ, est que cette clientèle n'est pas forcément fidèle.

Ainsi, selon des chiffres dévoilés il n'y a pas si longtemps par son président-directeur général Sylvain Toutant, la société d'État estime que les consommateurs du Québec achètent, ailleurs que chez elle (sans doute essentiellement en Ontario), pour «70 à 100 millions» par an.

En fait, leurs achats sont sans doute davantage de l'ordre de 100 millions plutôt que de 70. Et on peut croire que ces acheteurs font partie, pour la plupart, de ces deux catégories de consommateurs.

Que faire pour les fidéliser?

Parmi les initiatives prises dans ce but figurent des voyages organisés mis sur pied à leur intention et centrés sur la découverte et la visite de vignobles de l'étranger.

S'y ajoutera aussi, entre autres, dès le printemps, une publication à caractère prestigieux qui leur sera destinée.

Pour cela, la SAQ a procédé récemment à un appel d'offres qu'a finalement remporté le grand imprimeur et éditeur de magazines Transcontinental.

Le rédacteur en chef de la nouvelle publication sera Marc Chapleau, auteur et journaliste, très connu dans le milieu québécois du vin, et qui tient la chronique vin du magazine mensuel *Affaires Plus*, de Transcontinental.

Marc Chapleau est également responsable des bancs d'essai vins et spiritueux du magazine *Protégez-vous* et responsable de la chronique vin à l'émission *Salut bonjour week-end*, de TVA.

Interrogée à ce sujet, la porte-parole de la SAQ Linda Bouchard s'est contentée de dire que le projet était «sur la planche à dessin», et que c'est seulement plus tard cette année qu'il serait vraiment au point.

Jacques Lessard

Il était question il y a quelques temps, dans cette chronique, du départ de la SAQ de Jacques Lessard, ex-directeur de succursale et qui comptait jusque-là parmi les acheteurs de la société d'État. Un «départ inexplicable», ai-je alors souligné, puisqu'il comptait parmi les très bons dégustateurs de la SAQ, tout en ayant une connaissance poussée du marché et donc des besoins de la clientèle.

Ce qui devait se produire s'est produit: il a été repêché (comme au hockey!) par l'agence montréalaise La Céleste Levure, dont il est directeur général depuis le lundi 3 octobre. «J'adore», dit-il.

Agence en pleine expansion, La Céleste Levure a dans son portefeuille plusieurs fournisseurs prestigieux, dont Caymus Vineyards et Bacio Divino, de Californie, Frédéric Magnien, de Bourgogne, Château Fortia, à Châteauneuf-du-Pape, etc.

DÉGUSTÉS POUR VOUS

• **Sicilia IGT 2003 Nero d'Avola Primula.** Vin rouge de Sicile, élaboré avec le plus planté des cépages de l'île — le Nero d'Avola. Une robe rouge clair, un joli bouquet associant fruits rouges et noirs, quoique plutôt simple, une bouche moyennement corsée, aux tannins enrobés — difficile de demander mieux à ce prix. **C, 606368, 9,95\$, **\$,** à boire, 1 an.

• **Vino de la Tierra de Castilla y Leon 2003 Tempranillo Penascal.** D'Espagne celui-là. Rouge clair lui aussi, mais un peu plus coloré, son bouquet est très fortement épicé, rappelant les odeurs du clou de girofle. Moyennement corsé, légèrement tannique, il est aussi très marqué en bouche — trop, en fait — par le bois. **C, 343434, 12,80\$, * \$(\\$),** à boire, 1 an.

• **Alsace 2004 Pinot Gris Vignerons de Pfaffenheim.** Vin blanc d'Alsace, dont le bouquet, bien mûr, fait presque Chardonnay non boisé. Un peu sucré, ses saveurs sont relevées et il a du corps. Facile... **C, 456244, 16,45\$, **\$,** à boire, 1-2 ans.

• **Penedès 2003 Merlot Atrium Torres.** Vin rouge d'Espagne d'un pourpre soutenu, charnu, au boisé bien présent et tendant vers des arômes de sciure de bois. De l'éclat en bouche, un bon goût de fruit, mais aussi des nuances boisées et fumées un peu trop accentuées. Mais si on aime le bois... **S, 640201, 15,95\$, ***(*) \$(\\$),** à boire, 3-4 ans.

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Vin rouge d'Espagne, d'une appellation encore récente, le **Montsant 2002 Mas Collet Cellar de Capçanes**, tout en étant peut-être un peu moins ample qu'un précédent millésime, a de quoi donner pleine satisfaction pour le prix. D'une couleur assez foncée, grenat-prune, il se présente avec un bouquet d'ampleur moyenne, passablement nuancé (fruits rouges, notes boisées et épicées, etc.), auquel succède une bouche qui ne manque pas de corps, aux tannins fermes et serrés, quoique dépourvus de rugosité. Élaboré avec du Grenache (35%) du Tempranillo (25%), du Carignan (25%) et du Cabernet Sauvignon, il est élevé neuf mois en fûts de chêne français et américain. Impeccable.

S, 642538, 18,20\$, *,** à boire, 2-3 ans.



PHOTO ARMAND TROTIER, LA PRESSE

LES PETITES ANNONCES 987-VENDU

100 IMMOBILIER RENSEIGNEZ-VOUS sur nos escomptes aux particuliers	200 MARCHANDISES ET SERVICES Surveillez nos tarifs promotionnels: Animaux, ventes de garage et Marché aux puces	300 OFFRES D'EMPLOI Offre d'emploi. Tous les postes sont ouverts également aux femmes et aux hommes	400 SERVICES PERSONNELS Souhaits, rencontres, activités.	500 VÉHICULES AUTOMOBILES Publication de votre annonce dans le cahier AUTO du lundi et sur www.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

DIMANCHE ET LUNDI 17H, LE VENDREDI PRÉCÉDENT

ANNONCES ENCADRÉES 48H, AVANT LA PARUTION

COMMENT NOUS JOINDRE

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

PAR TÉLÉPHONE (514) 987-8363

SANS FRAIS 1 866 987-8363

PAR TÉLÉCOPIEUR (514) 848-6287

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

AU COMPTOIR
lundi au vendredi, de 8h30 à 17h

petitesannonces@lapresse.ca

Immobilier

100 VISITES LIBRES **105 LAVAL RIVE-NORD** **115 CONDOMINIUMS COPROPRIÉTÉS** **122 TERRAINS RÉSIDENTIELS** **131 À LOUER ILE DE MONTRÉAL** **131 À LOUER ILE DE MONTRÉAL** **131 À LOUER ILE DE MONTRÉAL** **131 À LOUER ILE DE MONTRÉAL** **133 VIEUX MONTRÉAL**

100 PLATEAU , condo, 2e, 2 ch., 1 b., tout réno, 255 000\$. 4126 Rivard, dim. 14h-16h, 514-499-0858. duproprio.com/2760	105 MASCOUCHE , belle canadienne, 4 lucarnes, 4 ch., cuisine et s/bains rénovés 2002, grande s/fam., garage double, piscine, beaucoup d'extras, situé secteur boisé. Patricia Murphy, Rémax de la Pointe, 514-644-0000	115 ATTENTION INVESTISSEURS! DUVERNAY , condos neufs déjà loués 4, Rev. 12 600\$, 176 615\$. 450-662-6356 - 514-573-1760	122 LAC DES ÉCORCES , terrains de 60 000 pi.carr et plus, bord de l'eau, adj. piste cyclable, 15pi.carr, 819-623-7850	131 À LOUER ILE DE MONTRÉAL ILE-DES-SOEURS La qualité que vous méritez à prix abordable À partir de: • Studio 599\$/mois • 3 1/2 699\$/mois • 4 1/2 799\$/mois • 5 1/2 999\$/mois • Maison de ville 1299\$/mois Chauffage et électros *sans certaines exceptions www.smlouer.com 50 Chemin du Golf 5 minutes du centre-ville 514-796-8982 Ouvert 7 jours par semaine	131 À LOUER ILE DE MONTRÉAL OUTREMENT , rue Champagnon, 6 ^e , 3e triplex, balcon, terrasse, stat., libre 1er déc., 11505, 514-271-5138	131 À LOUER ILE DE MONTRÉAL OUTREMENT ADJ. , Lennox, super 3 ^e , chauff., cuisine et s/bain rénové, lav.-vaiss., pl. bois franc, ensol., buanderie, près UdeM, 514-287-3876	131 À LOUER ILE DE MONTRÉAL OUTREMENT , rue Dandurand, 4 ^e , 2 ch., 20 étages, bois franc, foyer, tout compris, réf., 630 \$, 514-731-8013	131 À LOUER ILE DE MONTRÉAL OUTREMENT , rue Dandurand, 4 ^e , 2 ch., 20 étages, bois franc, foyer, tout compris, réf., 630 \$, 514-731-8013	133 VIEUX MONTRÉAL LOFT chauffé, 1500 pi ² , 704 Notre-Dame O., grande cuisine réno, 1650\$ 514-234-9738
--	---	---	--	---	--	---	--	--	--

100 WESTMOUNT , 499 000 \$ Cottage centenaire, sous-sol, petit jardin, 4 ch., prix révisé, occ. imm., 541 Lansdowne, Dim. 14h-16h, Yves Boutin, L'Expert imm. 514-917-1003	106 RIVE-SUD BOUCHERVILLE , cott. style canadien, 3 ch., 2 1/2 s/bain, 5 pos r.-de-ch., 2 foyers naturels + comb. lente, 1000 pi ² , 3 étages, gar. double, école, autobus au coin de la rue, beaucoup d'extra. 299 000 \$, 450-655-2420	106 RIVE-SUD BOUCHERVILLE , cott. style canadien, 3 ch., 2 1/2 s/bain, 5 pos r.-de-ch., 2 foyers naturels + comb. lente, 1000 pi ² , 3 étages, gar. double, école, autobus au coin de la rue, beaucoup d'extra. 299 000 \$, 450-655-2420	106 RIVE-SUD BOUCHERVILLE , cott. style canadien, 3 ch., 2 1/2 s/bain, 5 pos r.-de-ch., 2 foyers naturels + comb. lente, 1000 pi ² , 3 étages, gar. double, école, autobus au coin de la rue, beaucoup d'extra. 299 000 \$, 450-655-2420	106 RIVE-SUD BOUCHERVILLE , cott. style canadien, 3 ch., 2 1/2 s/bain, 5 pos r.-de-ch., 2 foyers naturels + comb. lente, 1000 pi ² , 3 étages, gar. double, école, autobus au coin de la rue, beaucoup d'extra. 299 000 \$, 450-655-2420	106 RIVE-SUD BOUCHERVILLE , cott. style canadien, 3 ch., 2 1/2 s/bain, 5 pos r.-de-ch., 2 foyers naturels + comb. lente, 1000 pi ² , 3 étages, gar. double, école, autobus au coin de la rue, beaucoup d'extra. 299 000 \$, 450-655-2420	106 RIVE-SUD BOUCHERVILLE , cott. style canadien, 3 ch., 2 1/2 s/bain, 5 pos r.-de-ch., 2 foyers naturels + comb. lente, 1000 pi ² , 3 étages, gar. double, école, autobus au coin de la rue, beaucoup d'extra. 299 000 \$, 450-655-2420	106 RIVE-SUD BOUCHERVILLE , cott. style canadien, 3 ch., 2 1/2 s/bain, 5 pos r.-de-ch., 2 foyers naturels + comb. lente, 1000 pi ² , 3 étages, gar. double, école, autobus au coin de la rue, beaucoup d'extra. 299 000 \$, 450-655-2420	106 RIVE-SUD BOUCHERVILLE , cott. style canadien, 3 ch., 2 1/2 s/bain, 5 pos r.-de-ch., 2 foyers naturels + comb. lente, 1000 pi ² , 3 étages, gar. double, école, autobus au coin de la rue, beaucoup d'extra. 299 000 \$, 450-655-2420	106 RIVE-SUD BOUCHERVILLE , cott. style canadien, 3 ch., 2 1/2 s/bain, 5 pos r.-de-ch., 2 foyers naturels + comb. lente, 1000 pi ² , 3 étages, gar. double, école, autobus au coin de la rue, beaucoup d'extra. 299 000 \$, 450-655-2420
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ÊTES-VOUS OBSERVATEUR?

Ces deux dessins sont en apparence identiques. En réalité, il y a entre eux HUIT petites différences.

1 **13556**

2 **13558**

VOIR SOLUTION À LA FIN DES PETITES ANNONCES

100 IMMOBILIER

139 LAURENTIDES LANAUDDIERE
STE-ADÈLE, Hôtel Chantecler, luxueux condo, idéal couple sans enfant ou dame...

140 ESTRIE
10 MIN. MT ORFORD, domaine Orford sur le Lac, ski de fond à la porte, chalet condo 3 ch...

143 EXTÉRIEUR DU QUÉBEC
HOLLYWOOD, condo 3 1/2 tout équipé, Min. 4 mois. Tél. après 18h30: 506-676-9204

PARIS
Appartements à louer. Dem. Pascal 514-526-2877
POMPANO, 3 1/2, Cypress Lake Apts. US/mois, entièrement prof., foyer, nov. à mai 1200 \$/mois...

WEST Palm Beach, Waterside Village, français, condo 2 ch, 2 personnes, services, 10 déc. au 7 jan. 514-918-5203.

145 CONDOMINIUMS, COPROPRIÉTÉS
1 MOIS GRATUIT, Centre-ville, rue Notre-Dame O, 2 étages, 1000 \$/mois...

ANGUS
Beau grand 5 1/2, pl. bois livr. nov. 514-526-1147
BROSSARD
Superbes condos neufs, avec foyers, garage int., 2 espaces, 4 1/2, livres intermédiaires, vue riveraine...

CENTRE-VILLE - LAVAIL
Construction neuve, béton, ascenseur, unité de coin ensolée, 2 ch., foyer, asc., jardin central, près tous services. 1400\$ et +, 450-686-1000

149 PROPRIÉTÉS
À REPENTIGNY, magnifique cott., 3 ch., 3 s/bains, 2 cinémas maison, sauna, tourbillon, bord de lac, eau, etc. 4 à 6 mois, 2500 \$/mois tout incl., meublé, 450-654-0654

152 GARAGES
LAVAL, superbe, 2 ch., dernier étage, spacieux, tranquille, eng., vue parc, Asc., garage, foyer, garage, 4 électros. 1000 \$, 450-656-1414

154 ON DEMANDE À PARTAGER
VILLE ST-LAURENT, un mois gratuit, 2 ch., 850 \$ à 1050 \$/mois, occ. imm. Quartier exclusif, Les Bois Francs. 514-332-6376.

155 SOUS LOCATION
VILLE ST-LAURENT, un mois gratuit, 2 ch., 850 \$ à 1050 \$/mois, occ. imm. Quartier exclusif, Les Bois Francs. 514-332-6376.

156 APPARTEMENTS MEUBLÉS
BROMONT, près pentes, 5 électros, 1er nov. à fin avril. 450-534-0052; 450-405-6948

157 CHALET
À ST-ADOLPHE, 3 ch., foyer, 6500 \$ tout inclus. 514-352-8754; 819-327-3042

158 CHALET
BORD-DONAT, 3 ch., déneigé, ast. lac, près ski/village, saison hiver. 450-434-4959

159 CHALET
A ST-JEAN-DE-MATHA, chalet-luxueux chalet 4 ch., foyer, poêle à bois, s/bain complète. Saison hiver, 6500 \$, élect. et bois incl. 450-886-1500

160 PROPRIÉTÉS À REVENUS
AHUNTSIC, 4plex 1X6 1/2, 3X3 1/2, rénos de qualité, gar., s-sol, idéal proprio. occ. 420 000\$. 514-382-0206

161 PROPRIÉTÉS COMM. INDUSTRIELLE
2 BATISSES COMMERCIALES 5000pi² chaque. Centre du village de Ste-Thècle. Christian: 418-365-3130.

162 PROPRIÉTÉS COMM. INDUSTRIELLE
BOULANGERIE PATISserie incluant bûche et résidence. 450-833-6633

163 PROPRIÉTÉS COMM. INDUSTRIELLE
BOULANGERIE PATISserie incluant bûche et résidence. 450-833-6633

164 ENTREPÔTS À LOUER
AU MOIS ou à l'année. Chauffé ou non, accès privé au parking, industrie légère, équipement, stat., occ. imm. 514-91-6882, 514-898-8791

165 SOUS LOCATION
VILLE ST-LAURENT, un mois gratuit, 2 ch., 850 \$ à 1050 \$/mois, occ. imm. Quartier exclusif, Les Bois Francs. 514-332-6376.

166 PROPRIÉTÉS À REVENUS
AHUNTSIC, Gouin/Papineau Grande maison 8 1/2 à partager avec pers. honnête, responsable. 450 \$, 514-389-6929.

167 CHALET
LONGUEUIL, Grand 6 1/2, près services, rénové paysagé 2005, foyer, internet, s/gym, 2 s/bains, garage, 4 électros. 1000 \$, 450-656-1414

168 APPARTEMENTS MEUBLÉS
AHUNTSIC, ROSEMONT, grand 3 1/2, 800 \$, 4 1/2, 950 \$ Meublé à 2, tout inclus, propre, calme. 514-346-7700

169 CHALET
VILLE ST-LAURENT, un mois gratuit, 2 ch., 850 \$ à 1050 \$/mois, occ. imm. Quartier exclusif, Les Bois Francs. 514-332-6376.

170 COMMERCES
BOULANGERIE, Ste-Thècle, Mauricie, en opération depuis 1899, bâtisse avec commerce au r-de-ch et résidence principale à l'étage, le tout en parfaite condition, excellent chiffre d'affaires en constante progression, équipée et tout inclus. Cause vente: retraite bénéficiaire. 514-667-0579.

171 PROPRIÉTÉS COMM. INDUSTRIELLE
BOULANGERIE PATISserie incluant bûche et résidence. 450-833-6633

172 PROPRIÉTÉS COMM. INDUSTRIELLE
BOULANGERIE PATISserie incluant bûche et résidence. 450-833-6633

173 PROPRIÉTÉS COMM. INDUSTRIELLE
BOULANGERIE PATISserie incluant bûche et résidence. 450-833-6633

174 PROPRIÉTÉS COMM. INDUSTRIELLE
BOULANGERIE PATISserie incluant bûche et résidence. 450-833-6633

240 MARCHÉ AUX PUCES

4 PNEUS HIVER Dean, P215/65TR15, sur jantes - enjoliveurs, peu usés, 1 s-sol, idéal proprio. occ. 420 000\$. 514-382-0206

4 PNEUS HIVER Maragoni haute qualité sur jantes Volvo, enjoliveur, 195/65R-15, servit 1 hiver. 500 \$. 514-808-2058

ABANDON des affaires, matériaux de systèmes intérieurs échauffés 6 pi., 1 laser, montants métal. 450-663-3592

A QUI LA CHANCE ? du V-las, c'est unique! Table 6 places, 4 chaises droites et 2 capitaines, un vaisselier 3 ptes, 3000 \$ nég., 450-585-9031

A VENDRE, vêtements maitre XL - à partir de 5 \$ / morceau. 450-655-8178

CARABINE Browning 308, avec levier, télescope, à vendre 750 \$. 514-271-6452

CLAVIER DE MUSIQUE Korg Triton Extreme, 61 touches, parfaite cond., 2500 \$. David: 450-224-3005 (mess.)

DIVAN, causeuse, tapis 9 X 12, 400 \$ ch. 2 fauteuils 150 \$ ch. Impec. 514-338-8915

EXERCISEUR elliptique, gamme professionnelle, Schwinn 427P, bal. gar. 1000 \$. 514-598-7762

FOURNAISE Aérothermes, gaz, 180 000 Btu, état neuf, 6005 \$ 514-744-4091 748-1208

FRIGO, Kelvinator auto dégivrant, 64 po, blanc, propre, bon état, 250\$. 514-482-4109

L A P T O P Pentium 4, en bon état, 490\$. Tél. neuve 60\$, 514-703-9528

LAV./SEC. superposés Whirlpool, exc. condition. 1000 \$. 514-338-8915

MACHINE à coudre Necchi avec cabinet, table de billard avec accessoires, disques 78-45-33, livres assortis, 514-684-6114.

MOBIlier, s/manger 1885 neuf, mobilier blanc enfant, meuble ordi en verre, meuble tv ou micro ondes, cuisinière blanche 30" 450-641-4416

200 MARCHANDISES ET SERVICES
ANTIQUE, OUVRES D'ART BIJOUX

201 AUDIOVISUEL
ACHETERAIS appareils photo + acc. Leica, Hasselblad, Nikon et autres 514-898-5351

202 ANTIQUITÉS, OUVRES D'ART BIJOUX
ANTIQUEs et collections: Expo-vente sam. 22 oct. 2240 Jean-Talon Nord (Ste-Foy, Qc), Johanne 514-501-5497

203 ANTIQUITÉS, OUVRES D'ART BIJOUX
BAGUE dame style solitaire serti diamant. Valeur 6300\$ Prix: 3500\$. 514-884-0454

204 ANTIQUITÉS, OUVRES D'ART BIJOUX
Plus de 60 vendeurs. Samedi 29 Oct. 8h30 Place Des Sauniers, 1023 boul. Tascheur, Longueuil. Admission: 5\$. Info: Diane 514-821-9324

205 INSTRUMENTS DE MUSIQUE
ACHETE PIANOS Boomerang (514) 722-8741

206 ANTIQUITÉS, OUVRES D'ART BIJOUX
PIANO droit, 52 po., Mason & Rich, bonne condition, 950\$. 514-279-1326

207 ANTIQUITÉS, OUVRES D'ART BIJOUX
PIANOS Droit 1000 \$ App. 1795 \$ Que. 4250 \$ BOUTILLIER MUSIQUE 3338 BELLAIR 722-8741 www.pianobouthillier.qc.ca

208 ANTIQUITÉS, OUVRES D'ART BIJOUX
ACHAT ANTIQUITÉS peintures canadiennes, sculptures. Ernest 514-817-5536

209 ANTIQUITÉS, OUVRES D'ART BIJOUX
ACHAT ANTIQUITÉS peintures canadiennes, sculptures. Ernest 514-817-5536

210 ANTIQUITÉS, OUVRES D'ART BIJOUX
ACHAT ANTIQUITÉS peintures canadiennes, sculptures. Ernest 514-817-5536

211 COLLECTIONS
SUPER ENCAN DE TIMBRES 1991-2004. 22-23 Oct. Mtl Timbres & Monnaies. Info: 514-527-1526

212 ANTIQUITÉS, OUVRES D'ART BIJOUX
ACHAT ANTIQUITÉS peintures canadiennes, sculptures. Ernest 514-817-5536

213 ANTIQUITÉS, OUVRES D'ART BIJOUX
ACHAT ANTIQUITÉS peintures canadiennes, sculptures. Ernest 514-817-5536

214 ANTIQUITÉS, OUVRES D'ART BIJOUX
Librairie Bonheur d'Occasion ACHAT À DOMICILE livres de qualité tous genres. Meilleur prix. Service courtois 4487 de La Roche/Mt-Royal 514-914-2142

215 ANTIQUITÉS, OUVRES D'ART BIJOUX
ACHAT ANTIQUITÉS peintures canadiennes, sculptures. Ernest 514-817-5536

216 ANTIQUITÉS, OUVRES D'ART BIJOUX
ACHAT ANTIQUITÉS peintures canadiennes, sculptures. Ernest 514-817-5536

200 MARCHANDISES ET SERVICES

268 SERVICES DIVERS
BESOIN D'UN SERVICE TÉLÉPHONIQUE RÉSIDENTIEL? Obtenez-le aujourd'hui pour seulement 23,95\$, incluant la messagerie vocale gratuite pour 1 mois, interurbains illimités. Cellulaires aussi disponibles. Service 24h. Communiquez au 1-866-343-0119

270 SOINS, PRODUITS NATURELS, MASSOTHÉRAPIE
EXCELLENT massage 514-273-8688 et nouvelle place, chat massage, 10 min. gratuites. 514-802-5573

EXCELLENTE MESSAGES Chinois. Thal. 50% rabais pour dame. (514) 270-8511.

JASMIN meilleur massage, "West Island" 514-624-6444 www.relaxationpro.com

LA TOUCHE parfaite pour relaxation, massage, massage, Élite C.D.N. 514 731-4887

LOTUS, venez profiter d'un bon massage détente inoubliable. (514) 948-2121

M. MAGIQUES, bons massages, toutes méthodes, reçu 514-279-4203

MAGIA - Nouvelle adresse 5567 Côte-des-Neiges Reçu, Visa 514-739-8848/514-294-3088

MASSAGE toutes méthodes, acupuncture, homme/femme, 7/7, reçu, a/c. 514 256-2999

NOUVEAU 5473 rue Royal-mont bur. 203. 514-345-1148, bon massage. 514-331-6275

NOUVEAU Massage suprême Reçu 450 628-2642 4757 des Laurentides, Laval.

NOUVEAU mains magiques, merveilleux massage (Ésailin, chinois). Réçu 514-982-0225 2135 Crescent

NOUVEAU personnel, exc. massage pour hommes/femmes. 514-597-1212.

NOUVEAU SPA, Thai chinois 5815 rue Monk 514-761-2690 4912 Verdun 514-679-6336

POUR homme ou femme, suédois, privé, reçu, centre-ville. Julie 514-286-1078

ROSE meilleur massage. Gouin. 514-337-9444 www.relaxationpro.com

271 ANTIQUITÉS, OUVRES D'ART BIJOUX
AGENCE DE VOYAGES recherch(e), min. de 3 ans d'exp. de travail, salaire ou commission. 514-388-1588

272 ANTIQUITÉS, OUVRES D'ART BIJOUX
BOUTIQUE vêtements femmes haut de gamme centre-ville recherche assistant(e)-gérant(e) et conseiller(i)e bilingues. Temps plein, partie exp. préférable. Salaire + commission. Wendy 514-286-4144 ou faxer CV 1-800-863-5290, ou par courriel: lboyle@anatechinc.com

273 ANTIQUITÉS, OUVRES D'ART BIJOUX
COMPAGNIE de distribution d'orthopédie située en Colombie-Britannique est à la recherche d'une pers. bilingue avec exp. en ventes pour le Québec et/ou l'Atlantique. La pers. doit avoir une bonne connaissance du domaine de la médecine et une bonne expérience. Faxez votre CV, en anglais, au 1-800-863-5290, ou par courriel: lboyle@anatechinc.com

274 ANTIQUITÉS, OUVRES D'ART BIJOUX
Représentation BEAUTÉ + MODE 16 \$ - 18\$/h. Ouverture de 10 postes. Formation de 2 semaines payées. Nouveaux postes à Montréal, New York, dans les Maritimes et en Australie. Si vous aimez l'argent, la musique et les voyages Pas de télémarketing ADEFX 514-934-2362 ext. 11 montreal@ad-efx.com

275 ANTIQUITÉS, OUVRES D'ART BIJOUX
VENDEUR(SE) d'apparence distinguée, commerce de détail, bilingue. Contactez le 514-276-3701.

276 ANTIQUITÉS, OUVRES D'ART BIJOUX
VENDEUR(ES) de maisons neuves. Bilingue, avec exp. Projet de prestige, Secteur Riv-Nord. Envoyez votre C.V. par fax: 450-490-1136.

277 ANTIQUITÉS, OUVRES D'ART BIJOUX
AGENT(E) D'INFORMATION L'École de langues de l'UQAM recherche une(e) agent(e) d'information bilingue à répondre aux principales fonctions suivantes: Service à la clientèle et secrétariat général. Expériences requises: formation en secrétariat, autonome, entretient, français, anglais et espagnol (oral et écrit). Capacité de travailler sous pression. Emploi de 35 heures/semaine avec horaires flexibles. Minimum de 2 ans d'expérience. Date limite pour votre C.V. mercredi 26 octobre. Courriel: buisson.eric@uqam.ca

278 ANTIQUITÉS, OUVRES D'ART BIJOUX
PROFESSEURS de français langue seconde, région Ontario. Envoyez votre CV à: info@estrieonline.com

279 ANTIQUITÉS, OUVRES D'ART BIJOUX
AGENT(E) D'INFORMATION L'École de langues de l'UQAM recherche une(e) agent(e) d'information bilingue à répondre aux principales fonctions suivantes: Service à la clientèle et secrétariat général. Expériences requises: formation en secrétariat, autonome, entretient, français, anglais et espagnol (oral et écrit). Capacité de travailler sous pression. Emploi de 35 heures/semaine avec horaires flexibles. Minimum de 2 ans d'expérience. Date limite pour votre C.V. mercredi 26 octobre. Courriel: buisson.eric@uqam.ca

280 ANTIQUITÉS, OUVRES D'ART BIJOUX
PROFESSEURS de français langue seconde, région Ontario. Envoyez votre CV à: info@estrieonline.com

281 ANTIQUITÉS, OUVRES D'ART BIJOUX
AGENT(E) D'INFORMATION L'École de langues de l'UQAM recherche une(e) agent(e) d'information bilingue à répondre aux principales fonctions suivantes: Service à la clientèle et secrétariat général. Expériences requises: formation en secrétariat, autonome, entretient, français, anglais et espagnol (oral et écrit). Capacité de travailler sous pression. Emploi de 35 heures/semaine avec horaires flexibles. Minimum de 2 ans d'expérience. Date limite pour votre C.V. mercredi 26 octobre. Courriel: buisson.eric@uqam.ca

282 ANTIQUITÉS, OUVRES D'ART BIJOUX
PROFESSEURS de français langue seconde, région Ontario. Envoyez votre CV à: info@estrieonline.com

283 ANTIQUITÉS, OUVRES D'ART BIJOUX
AGENT(E) D'INFORMATION L'École de langues de l'UQAM recherche une(e) agent(e) d'information bilingue à répondre aux principales fonctions suivantes: Service à la clientèle et secrétariat général. Expériences requises: formation en secrétariat, autonome, entretient, français, anglais et espagnol (oral et écrit). Capacité de travailler sous pression. Emploi de 35 heures/semaine avec horaires flexibles. Minimum de 2 ans d'expérience. Date limite pour votre C.V. mercredi 26 octobre. Courriel: buisson.eric@uqam.ca

284 ANTIQUITÉS, OUVRES D'ART BIJOUX
PROFESSEURS de français langue seconde, région Ontario. Envoyez votre CV à: info@estrieonline.com

285 ANTIQUITÉS, OUVRES D'ART BIJOUX
AGENT(E) D'INFORMATION L'École de langues de l'UQAM recherche une(e) agent(e) d'information bilingue à répondre aux principales fonctions suivantes: Service à la clientèle et secrétariat général. Expériences requises: formation en secrétariat, autonome, entretient, français, anglais et espagnol (oral et écrit). Capacité de travailler sous pression. Emploi de 35 heures/semaine avec horaires flexibles. Minimum de 2 ans d'expérience. Date limite pour votre C.V. mercredi 26 octobre. Courriel: buisson.eric@uqam.ca

286 ANTIQUITÉS, OUVRES D'ART BIJOUX
PROFESSEURS de français langue seconde, région Ontario. Envoyez votre CV à: info@estrieonline.com

300 OFFRES D'EMPLOI

310 BUREAUX
Entreprise de location de locaux commerciaux et résidentiels située à Kirkland est présentement à la recherche de candidatures pour combler un poste de: SECRETAIRE-COMPTABLE

Relevant de la présidente, la personne recherchée doit être très à l'aise avec les logiciels Word, Excel, Outlook et Advantage. Elle doit avoir une grammaire française impeccable, être bilingue, faire preuve d'une grande discrétion et être reconnue pour son autonomie, sa polyvalence et sa rigueur.

Les candidats qualifiés sont priés de faire parvenir leur CV au plus tard le 28 octobre 2005 à: Madame Suzanne Gazielle Télécopieur: (514) 603-4754

313 INFORMATIQUE
CABINET D'AVOCATS, recherche responsable informatique système et secrétaire en immigration. Le(la) candidat(e) doit posséder une maîtrise en informatique système, au moins 1 an d'expérience dans les réseaux informatique et dans le secrétariat en immigration. Veuillez faire parvenir votre CV par courriel à: canada@visionimmigration.com ou par fax au 514-392-0008

314 BUREAUX
AIDE-CUISINIER Production journalière, respect des normes et qualité des produits. Salaire: 12 \$/h, 40 h/ semaine, de jour. Mandat ou Philippe.

315 BUREAUX
AIDE-CUISINIER(E) et aide général plongeur avec exp., 933 Rachel E., Crépeirie Bretonne (Ty-Breiz), 514-521-1444.

316 BUREAUX
BARMAN(aide), serveur(aide) placement, cours, 849-2828 EcoleDesMaitres.com

317 BUREAUX
BISTRO parisien recherche cuisinier(ère) avec expérience; aussi serveur(euse)s. Se présenter avec C.V. au 2930 Pierre-Peladeau, Laval, lundi au vendredi, 15 à 18h.

318 BUREAUX
BRÛLERIE ST-DENIS ALCAN 2100 rue Stanley, URGENT CAFETIER, +/- 30 h/sem. du lun. au vend. 514-985-9159

319 BUREAUX
CHEF PÂTISSIER 10 ans d'expérience avec connaissance en boulangerie-pâtisserie artisanale. "Leader" d'équipe capable en organisation du travail et en supervision. Faxer CV au 450-581-3552

320 BUREAUX
COMMIS/GARDE-MANGER cuisinier / poissons, viandes et entre-métier avec expérience, 514-843-5100 après 15h

321 BUREAUX
CUISINIER(ÈRE), centre-ville, formation de base, 1 an d'exp. Envoyez CV par fax: 514-975-1300

322 BUREAUX
CUISINIER(ÈRE) avec expérience, cuisine française, référence récente exigée. Terr. de Montréal. 514-985-1111.

323 BUREAUX
CUISINIER(ÈRES) ET PLONGEURS, avec expérience, restaurant italien en face de Radio Canada, 1273 René-Lévesque est. Se présenter entre 9h-15h.

324 BUREAUX
MARCHÉ ADONIS Employé(e)s demandé(e)s: Agent de méthodes charcuterie, fruits et légumes et caissier(e). Appeler Hanan ou Michel 514-685-5050.

325 BUREAUX
RESTAURANT à haut volume recherche sous-chef et commis à la préparation pour la cuisine. Expérience requise. Faxer CV: 514-849-1199

326 BUREAUX
Restaurateur du centre-ville cherche du chef. SERVEUR(EUSE) RESPONSABLE, avec 5 ans d'exp., pour soirs et fins de semaine, et BUSBYO, Appeler au 514-581-1736 ou faxer CV au 514-844-1692

327 BUREAUX
RESTAURANT MODAVIE MTL ET BROSSARD recherche cuisinier(ère), serveur(se)s et plongeur(se)s d'exp. Bon salaire. Envoyez CV à Bruno 614-923-5000

328 BUREAUX
RESTAURANT PINO recherche serveur(se)s, barmans(n) et hôte(sse)s. Se présenter au 1471 Crescent lundi au vendredi de 10h à 17h.

329 BUREAUX
RESTAURANTS JAPONAIS Cherche pour le boul. des Sources à D.D.O.: gérant avec exp., 514-490-1225

330 BUREAUX
TECHNICIEN(NE)/INSTALLATEUR(E) pour système de contrôle DDC dans les marchés d'alimentation. Envoyez C.V. à: marling@qc.ira.com ou par fax 450-661-3707

331 BUREAUX
TECHNICIEN(NE)/INSTALLATEUR(E) pour système de contrôle DDC dans les marchés d'alimentation. Envoyez C.V. à: marling@qc.ira.com ou par fax 450-661-3707

332 BUREAUX
TECHNICIEN(NE)/INSTALLATEUR(E) pour système de contrôle DDC dans les marchés d'alimentation. Envoyez C.V. à: marling@qc.ira.com ou par fax 450-661-3707

333 BUREAUX
TECHNICIEN(NE)/INSTALLATEUR(E) pour système de contrôle DDC dans les marchés d'alimentation. Envoyez C.V. à: marling@qc.ira.com ou par fax 450-661-3707

334 BUREAUX
TECHNICIEN(NE)/INSTALLATEUR(E) pour système de contrôle DDC dans les marchés d'alimentation. Envoyez C.V. à: marling@qc.ira.com ou par fax 450-661-3707

335 BUREAUX
TECHNICIEN(NE)/INSTALLATEUR(E) pour système de contrôle DDC dans les marchés d'alimentation. Envoyez C.V. à: marling@qc.ira.com ou par fax 450-661-3707

336 BUREAUX
TECHNICIEN(NE)/INSTALLATEUR(E) pour système de contrôle DDC dans les marchés d'alimentation. Envoyez C.V. à: marling@qc.ira.com ou par fax 450-661-3707

337 BUREAUX
TECHNICIEN(NE)/INSTALLATEUR(E) pour système de contrôle DDC dans les marchés d'alimentation. Envoyez C.V. à: marling@qc.ira.com ou par fax 450-661-3707

338 BUREAUX
TECHNICIEN(NE)/INSTALLATEUR(E) pour système de contrôle DDC dans les marchés d'alimentation. Envoyez C.V. à: marling@qc.ira.com ou par fax 450-661-3707

339 BUREAUX
TECHNICIEN(NE)/INSTALLATEUR(E) pour système de contrôle DDC dans les marchés d'alimentation. Envoyez C.V. à: marling@qc.ira.com ou par fax 450-661-3707

340 BUREAUX
TECHNICIEN(NE)/INSTALLATEUR(E) pour système de contrôle DDC dans les marchés d'alimentation. Envoyez C.V. à: marling@qc.ira.com ou par fax 450-661-3707

341 BUREAUX
TECHNICIEN(NE)/INSTALLATEUR(E) pour système de contrôle DDC dans les marchés d'alimentation. Envoyez C.V. à: marling@qc.ira.com ou par fax 450-661-3707

VÉHICULES AUTOMOBILES

VOLKS Passat 2003 GLX V6, 4MOTION, Tiptronic, noir, toit, 56000 km, impéc. équipée, gar. transférables. + pneus neige Michelin + jantes, 28,000\$ nég. 819-684-8717

VOLKS Passat 2003, noire, transfert de bail loc., 450 \$/mois très nég. 515000 km, très propre, 450-348-6750.

VOLKS Passat fam. 01, 1.8T, aut., A-1, 8 pneus, 156000 km, 11900\$. 450-441-4351.

VOLKS Passat GLS 1.8 T 2001½, noir, cuir tan; 70 000 km, 15 995 \$. 514-249-6611

VOLKSWAGEN CAMPBELL & CAMERON 4009 AVE VERDUN 514-767-8790

04 TOUAREG V8 46900\$
04 PASSAT 4motions 27900\$
03 PASSAT 1.8T fam. 19900\$
03 JETTA GLS TDI 19900\$
02 JETTA GLS TDI 19900\$
02 PASSAT 1.8T 5 vit 15900\$
02 JETTA 2.0L 5 vit. 14900\$
02 GOLF GL 5 vit. 13900\$
02 JETTA GLS 1.8T 15900\$
02 GOLF GLS 5 vit. 15900\$
02 SUNFIRE 5 vit. 3900\$
01 PASSAT GLS 5 vit 15900\$
01 PASSAT 1.8T aut. 13900\$
01 JETTA GLS aut. 13900\$
01 JETTA GLS aut. 13900\$
00 JETTA GLS 5 vit. 11900\$
99 PASSAT WAGON 11900\$
99 GOLF GLS aut. 15900\$
99 GOLF GL 5 vit. 9900\$
99 EUROVAN GLS 12900\$
99 HONDA CR-V 7900\$
97 TRANS. DIESEL 3900\$
96 GOLF 5 vit. A-1 3900\$

Inspection/Garanties DEMANDEZ RICHARD 514-767-8790

VOLVO 02 V70, 65 000 km; cuir, 4 Pirelli hiver neufs, jantes; + articles familiaux. 24 500\$ nég. 514-993-2725; **dond@videotron.ca**

VOLVO D'OCCASION CERTIFIÉE

VOLVO 05, S60-2.5T argent 11423km
05, S60, 2.5T gris 36 900 \$
05, S60 AWD argent 38 900 \$
05, V70ASR argent 18 210km
05, V50 ASR aut. toil, mags
04, XC-70 (2) à prix réduit
04, V40 noir équipée choix (2)
04, S60T5 - 5 vit noir 36 900 \$
04, S60-2.5T, bleu 31 900 \$
03, XC-70, (2) à prix réduit
03, S60, AWD noir, 29 900 \$
02, S60-T6, noir, 32 900 \$
02, S60 ASR, arg, 31 700 km
01, S60-2.4T, 23 900 \$
01, S60-2.4T, or 23 500 \$
01, S60A, rouge, 37 140km
FINANCEMENT À PARTIR DE 2.8% sur modèles Certifiés 2001 à 2005 et gar. jusqu'à 160 000 km

UPTOWN VOLVO (514) 737-4324 www.uptownvolvo.com

VOLVO 850 GLT, 97, turbo, 107 000km, antirouille, exc. cond. 7500 \$. 450-655-7813

VOLVO S60 2.4T 02 gar. 4ans/ 80 000km, 54 000km 22 500\$. Swedish Auto 514-484-3200

VOLVO 850T5 1997, 146000 km, cuir, bleue, 2 sets de roues, 7000\$. 514-697-2677.

VOLVO 940fam. 1993, aut., tout équipée; 4 pneus hiver + jantes. 6900 \$. 514-996-2073

VOLVO 960, 97, 8 pneus, impéc., 115 000 km., 1 proprio, 12 500 \$. 450-999-2050

★ ★ ★ ★ ★
VOLVO AUTOTECH

SPECIAL OFFRE GARANTIE 1 AN / 12 000KM GRATUIT

Sur nos 60 VOLVOS en inventaire.

9500 \$ et + **PIÈCES, SERVICE.**

★ **NOUVEAU** ★
★ **OUVERTS LES SAMEDIS:** ★
★ **À MARIEVILLE** ★
★ **(450) 460 - 3411** ★

NOUVEAU ★
★ **À DRUMMONDVILLE** ★
★ **1 866 551 - 2444** ★
www.autotechvolvo.com

★ ★ ★ ★ ★

VOLVO LIQUIDATION
99 S60 T6 Bas km 14 500\$
98 S70 135 000km 8400\$
autosalectmirebel.com
1-888-933-2022

VOLVO Plusieurs modèles Révisés et garantie **Garage Blainville** 450-434-1169

VOLVO Plusieurs modèles Révisés et garantie **Garage Blainville** 450-434-1169

VOLVO S-60 01, aut., gris/ cuir noir, toil, 83 000km 22 900\$ 819-370-1329

VOLVO S-80 2000, 14 995\$ **prixdirect.ca** 1-877-973-1401

VOLVO S40, 1.9T, 01, arg., garantie 160 000km, cuir **VOLVO POINTE CLAIRE** (514) 630-3666

VOLVO S40i, 2005, 5 vit. 6000km, toil, sport, 29 995 \$ **VOLVO POINTE CLAIRE** (514) 630-3666

VOLVO S40 T5, AWD, amm. 6000km, Premium, sport, ail **VOLVO POINTE CLAIRE** (514) 630-3666

VOLVO S60 -2.5T 2004(3) arg, bleu or, moins de 15 000 km, toil, cuir. Offres acceptées. Demandez Jeff **514-725-9394** JOHN SCOTTI VOLVO

VOLVO S 60 2.4 2001, arg. propre, 1 proprio, bal. gar. 19 000 \$. 450-224-7679

VOLVO S60 2.4T 02 gar. 4ans/ 80 000km, 54 000km 22 500\$. Swedish Auto 514-484-3200

500

VOLVO S 70 00, aut., équipé, une proprio, mags, 8 pneus, aileron 15 750\$ 514 334-0253

VOLVO S80 -T6 2004(3) argent, noir, tout équipé, moins de 10 000 km. Offres acceptées. Demandez Jeff **514-725-9394** JOHN SCOTTI VOLVO

VOLVO V-40 Wagon 2001, 50 000km, 16 995 \$. **1-877-973-1401 prixdirect.ca**

VOLVO V-70 Wagon 2001, 60 000km, 18 995 \$. **1-877-973-1401 prixdirect.ca**

VOLVO V50 2.4 05 aut. argent 24 000 km, neuve, 29 900 \$ Swedish Auto 514-484-3200

VOLVO V70, 99, aut. 121 000 km., 8 pneus, exc. cond., bal. gar., 10 800 \$. 514-277-1263

VOLVO V70 SE, 2000, aut. toute équipée, 13 795 \$. **VOLVO POINTE CLAIRE** (514) 630-3666

VOLVO V70 X C AWD 01, aut. 154 000 km, 7 pass, 19 900 \$ Swedish Auto 514-484-3200

VOLVO XC 70, 02, bleu, toil, cuir, 95 000km, 4 pneus hiver, 27 500\$, 514-812-3851

VOLVO XC70 ASR AWD 03, garantie 160 000km, 28 900 \$ **VOLVO POINTE CLAIRE** (514) 630-3666

VOLVO XC90 T-6 2003 35 000 km, garantie 5 ans ou 160 000 km financement -4.8% à 1 900\$ Demandez Jeff **514-725-9394** JOHN SCOTTI VOLVO

www.franke.ca

VOLVO D'OCCASION CERTIFIÉE

VOLVO 05 S40 2.4IA *VENDU
05 S40T5 awd *37900\$
04 S60R AWD *VENDU
04 XC90 AWD *39900\$
04 XC90 AWD *42900\$
02 S60 AWD *25900\$
01 XC70 AWD *23900\$
01 S80 *18900\$
01 S40 1.9T *14900\$

Financement à partir 2.8% heures d'ouverture lun-ven 9h-20h samedi 9h-17h

FRANKE VOLVO (819) 326-4775 1-800-454-4775 **À VOTRE SERVICE** taxes en sus

568 PIÈCES ET ACCESSOIRES

GROS INVENTAIRE. Pneus et mags: neufs/usagés. Réparer, polir mags. 450-435-3561

ÊTES-VOUS OBSERVATEUR?

RÉPONSES

- 1) Pantalon plus large sur la botte droite.
- 2) Crosse du fusil différente.
- 3) Collier du chien plus large.
- 4) Support de la roulette droite du chariot.
- 5) Pied de l'arbre de gauche plus court.
- 6) Une parcelle plus grande sur la colline du milieu.
- 7) Une branche en plus dans l'arbre de droite.
- 8) Forme de la parcelle d'extrême droite.

AVIS

Nos annonceurs sont priés de noter que toutes leurs annonces doivent être publiées en conformité avec la Loi sur la protection du consommateur, article 242, qui stipule : « Aucun commerçant ne peut, dans un message publicitaire, omettre son identité et sa qualité de commerçant. »

600

Loisirs et véhicules récréatifs

655 MOTOCYCLETTES

SHADOW, 750, 2000, sacoches et toile incl., 9000 km, 4450 \$. 450-831-2087

658 BATEAUX, SPORTS NAUTIQUES

CATAMARAN 18pi, double trapezes, 1500\$, départ à l'étranger, 514-726-0919

661 MOTONEIGES, VEHICULES TOUT TERRAIN

2006 MX2Z Rensagede, 1000 SDI crampon, courroie, bêche 0 km, 16 000\$ 514-996-3615

POLARIS 500, aut., 235 km, comme neuf, 5700 \$, équipé. 514-209-0665 Ctr

VTT Yamaha 2000 400CC Kodiak Ultramatic 1200km, tout équipé + pelle à neige + winch*, 5500\$ 450-438-0840

667 VEHICULES RÉCRÉATIFS

CLASSE A, 35 pi, 2 ext., lav./sec., tout équipé, 53 000km, 99 000\$, 514-626-7993

MOTORISÉ COACHMEN Cross Country 04, diesel, 38' état neuf, 139 500\$ Auto Louis 514-452-8844 (Laval)

PLEASUREWAY, 2000, 21 pi, 45 000 km, très très propre, 50 000 \$, 514-705-2234

RECHERCHE auto caravan "A" 30 / 34 pi, 98, à 2003, proprio, original. 514-695-7952

RIALTA 2000 HD gros frigo, Inverter, auvent, 34 900\$, 450-449-5009, 514-617-6500

SUNSEEKER 2003, 30 pi, V10, tout équipé, lit queen, divan, impéc., non fumeur. Faites une offre! 450-228-4539

VOLKS Eurovan 96 Winnebago 150 000 km, aut., tout équipé, excellente condition, 28 500 \$ nég., 514-258-6866

WESTFALIA 94, aut., cond A-1, prix d'automne plus que bas. 19 800 \$. 450-372-8335

WESTFALIA Eurovan 93 ac 159 000 miles, A1, couche 4, sylvain.couture@mac.com

SUITE

des petites annonces pour les rubriques

PROPOSITIONS D'AFFAIRES et AVIS

dans le cahier AFFAIRES page 4

Le manque de sommeil peut contribuer à l'obésité

DEBORAH JONES
AGENCE FRANCE-PRESSE

VANCOUVER – Une bonne nuit de sommeil pourrait être aussi importante pour les gens qui souhaitent maigrir qu'un régime alimentaire et de l'exercice, suggèrent des travaux présentés à une conférence sur l'obésité à Vancouver.

Ces travaux établissent un lien entre le manque de sommeil et la prise de poids, ainsi qu'avec un risque accru de souffrir de maladies dangereuses comme le diabète ou l'hypertension.

Cela pourrait conduire à prescrire des périodes de sommeil plus longues dans les traitements de l'obésité et du diabète, ont estimé des chercheurs, lors de la réunion annuelle de l'Association nord-américaine pour l'étude de l'obésité (NAASO).

Plusieurs études montrent que les modifications chimiques provoquées dans l'organisme par le manque de sommeil provoquent une prise de poids et que des perturbations du rythme normal de sommeil peuvent dérégler la capacité du corps à contrôler l'appétit.

Dans les sociétés modernes, les gens dorment en moyenne deux heures de moins qu'il y a 40 ans, a déclaré le Dr Esra Tasali de l'Université de Chicago. Afin d'étudier s'il existe un lien entre la montée de l'obésité dans les pays industrialisés et le

manque de sommeil, des chercheurs de Chicago ont étudié les changements dans le métabolisme de jeunes adultes en bonne santé.

Ceux-ci ont été divisés en trois groupes: l'un étant limité à quatre heures de sommeil par nuit, le second dormant huit heures et le troisième 12 heures.

Les membres du groupe privé de sommeil ont rapidement manifesté le besoin d'absorber des

Plusieurs études montrent que les modifications chimiques provoquées dans l'organisme par le manque de sommeil provoquent une prise de poids.

nourritures riches en calories et sucrées, tandis que leur métabolisme commençait à ressembler à celui de personnes souffrant du diabète, a indiqué le Dr Tasali, notant que la tolérance au glucose s'était accrue après une semaine de nuits limitées à quatre heures de sommeil.

Une autre étude montre que le manque de sommeil peut contribuer à des maladies dangereuses. Les Drs James Gangwisch et Steven Heymsfield de New York ont analysé une étude statistique offi-

ACTUALITÉS

peut contribuer à l'obésité

cielle américaine et conclu que le manque de sommeil accroissait de façon significative les risques de souffrir d'hypertension, de diabète ou de maladies cardiaques.

D'autres chercheurs, qui ont étudié les rapports entre sommeil et obésité chez 323 hommes et 417 femmes au Québec, ont conclu que les personnes qui dormaient le moins avaient davantage de tissus adipeux.

L'étude portant notamment sur les niveaux de leptine, une hormone qui régule le comportement alimentaire, montre que les personnes dormant entre sept et huit heures par nuit étaient en meilleure santé que celles ayant des nuits nettement plus courtes ou plus longues.

Nos travaux suggèrent que la durée optimale de sommeil est de 7,7 heures par nuit, a dit le Dr Jean-Philippe Chapat, de Sainte-Foy.

Même si des recherches supplémentaires sont encore nécessaires, il est possible que, dans un avenir proche, le sommeil devienne un élément important du traitement de l'obésité à côté des régimes alimentaires et de l'exercice, a-t-il ajouté.

Quelque 900 communications scientifiques ont été présentées pendant les cinq jours de la conférence sur l'obésité qui s'est achevée mercredi soir et à laquelle ont participé 2000 chercheurs, médecins et spécialistes de la santé.

AVIS LÉGAUX - APPELS D'OFFRES - SOUMISSIONS - ENCANS

SOUSSIONS PUBLIQUES
Service d'extermination de la vermine
Documents disponibles : paiement seulement par chèque visé ou mandat à l'ordre de la STM au montant de 50 \$, non remboursable, au 8845, boul. St-Laurent, réception, Montréal, à compter du **jeudi 20 octobre 2005**, de 8 h 30 à 12 h et de 13 h à 15 h 30. **Information :** (514) 280-4904.
Dépôt des soumissions : STM, 800, de La Gauchetière O., bur. 8100, portail Nord-Est, Montréal, au plus tard le **lundi 7 novembre 2005 à 15 h.**
Garantie de soumission : 10 % de la valeur du contrat. La STM ne s'engage à accepter, ni la plus favorable, ni aucune des soumissions.
Référence : STM-3131-09-05-18
Louise Pouliot
Secrétaire adjointe

AÉROPORTS DE MONTRÉAL
APPEL DE PROPOSITIONS
3D-1253-5-160
Acquisition et implémentation d'un logiciel de surveillance des automates pour Aéroports de Montréal.
Les soumissionnaires peuvent obtenir plus d'informations sur cet appel de propositions en visitant le site Internet d'ADM : **www.admtl.com**
Ville de Montréal
Arrondissement de Saint-Laurent
Service des Travaux publics
Camions servant au déneigement des rues durant la saison hivernale 2005 / 2006
Les propriétaires de camions désirant offrir leurs services de camionnage à la Ville, pour le transport de neige durant la saison hivernale 2005/2006, sont invités à se présenter au service des Travaux publics, 13001, boulevard Cavendish, Saint-Laurent, pour faire mesurer leur camion, **entre 7 heures et 16 heures, le samedi 5 novembre 2005.**
La tarification pour le transport de neige est basée sur la distance et sera la suivante durant la saison hivernale 2005/2006 :
Tarif 1 : 1,04 \$ le mètre cube
Tarif 2 : 1,18 \$ le mètre cube
Tarif 3 : 1,34 \$ le mètre cube
Tarif 4 : 1,50 \$ le mètre cube
Cette tarification est basée sur le prix du diesel établi par la Régie de l'Énergie du Québec pour la région de Montréal / Saint-Laurent au 7 novembre 2005. Nous estimons que le coût du diesel représente 20% de la tarification totale.
Les tarifs seront indexés en fonction de la moyenne de l'augmentation du prix du diesel établi par la Régie de l'Énergie du Québec pour la région de Montréal / Saint-Laurent pour le 1er novembre 2005 jusqu'à la fin des opérations de neige. Un seul paiement pour l'ajustement du tarif sera effectué en fin de saison hivernale et sera calculé comme suit :
(Tarif X nombre de m³ pour la saison) X 20% X % augmentation du prix du diesel
Au moment du mesurage, les propriétaires de camions devront remettre à la Ville une photocopie de chacun des documents suivants et ce, pour chacun des camions :
● certificat d'immatriculation ;
● contrat d'assurance dont les limites globales minimales de l'assurance responsabilité civile sont de 1 000 000 \$ pour chaque occurrence ou accident où des dommages matériels et corporels sont occasionnés aux tiers ;
● permis de conduire des chauffeurs assignés aux camions.
Les hauteurs maximales autorisées pour les boîtes des camions sont de dix (10) pieds du côté du passager et de treize (13) pieds du côté du chauffeur.
Jusqu'au 31 décembre 2005, une prime de 20% du taux en vigueur sera versée pour tous les camions qui se présenteront lors des opérations de déneigement.
La Ville se réserve le droit d'accepter ou de refuser les services des camions mesurés. Les propriétaires sélectionnés seront convoqués par la suite par le directeur du service des Travaux publics ou son représentant autorisé.
Isabelle Bastien, avocate
Secrétaire du conseil d'arrondissement
Arrondissement de Saint-Laurent
777, boulevard Marcel-Laurin
Saint-Laurent (Québec) H4M 2M7
Montréal, le 21 octobre 2005

SOUSSIONS PUBLIQUES
Fourniture de minifourgonnettes cargo, fourgonnettes cargo, camions avec châssis-cabine et camions à benne ouverte pour la STM
Documents disponibles : paiement seulement par chèque visé ou mandat à l'ordre de la STM au montant de 50 \$, non remboursable, au 8845, boul. St-Laurent, réception, Montréal, à compter du **vendredi 21 octobre 2005**, de 8 h 30 à 12 h et de 13 h à 15 h 30. **Information :** (514) 280-4909.
Dépôt des soumissions : STM, 800, de La Gauchetière O., bur. 8100, portail Nord-Est, Montréal, au plus tard le **mardi 8 novembre 2005 à 15 h.** Ouverture publique suivra.
Rencontre d'information : le **jeudi 27 octobre 2005, à 10 h 30, au 8845 boul. St-Laurent, 5^e étage, salle Appro, à Montréal.** Aucune garantie de soumission requise. La STM ne s'engage à accepter, ni la plus favorable, ni aucune des soumissions.
Référence : STM-3116-08-05-60
Louise Pouliot
Secrétaire adjointe

Commission scolaire de Montréal
AVIS PUBLIC D'ÉLECTION PARTIELLE
SCRUTIN DU 4 DÉCEMBRE 2005
AVIS PUBLIC est, par la présente, donné aux électeurs de la Commission scolaire de Montréal que le poste de commissaire de la circonscription 4, partie de la ville de Montréal, dont les limites sont : au nord : la voie ferrée et limite de Montréal-Nord, à l'est : la 25^e avenue, au sud : rue Jarry Nord et boulevard Crémazie et à l'ouest, la rue Saint-Hubert, sera ouvert aux candidatures.
Toute déclaration de candidature à ce poste devra être produite au Bureau du président d'élection de la CSDM aux jours et aux heures suivants :
Du mardi 1^{er} novembre 2005 au mercredi 2 novembre 2005, de 9 h à 12 h et de 13 h à 16 h 30 ainsi que le samedi 5 novembre 2005 de 13 h à 17 h.
Toute personne qui a le droit d'être inscrite sur la liste électorale et qui a son domicile depuis au moins six mois sur le territoire de la commission scolaire peut être élue commissaire.
La déclaration de candidature comprend le nom du candidat, sa date de naissance, son adresse, la circonscription électorale pour laquelle il pose sa candidature, une attestation du serment de son éligibilité et sa signature. Le candidat doit aussi présenter une pièce d'identité.
La signature d'appui d'au moins dix électeurs de la circonscription est requise. En regard de cette signature, chaque électeur doit indiquer son adresse comme elle doit être inscrite sur la liste électorale. Le candidat ou son mandataire doit signer une déclaration assurant qu'il a obtenu les signatures en sa présence et qu'à sa connaissance ces électeurs sont domiciliés dans la circonscription électorale.
La déclaration d'un candidat d'une équipe reconnue doit mentionner qu'il est candidat de cette équipe. Elle doit aussi être accompagnée d'une lettre signée par le chef de l'équipe qui atteste qu'il est le candidat officiel au poste concerné.
Si plus d'un candidat pose sa candidature à ce poste vacant, un scrutin sera tenu le **4 décembre 2005 de 9 h à 19 h et un vote par anticipation sera tenu le 27 novembre 2005 de 12 h à 20 h.**
L'électeur qui a fait le choix de voter à la Commission scolaire English Montreal, doit révoquer ce choix s'il veut voter à cette élection, il le fait en donnant un avis écrit au directeur général de la Commission scolaire English Montreal entre le 21 octobre et le 17 novembre 2005 à l'adresse suivante :
6000, rue Fielding
Montréal (Québec)
H3X 1T4
J'ai nommé pour agir à titre de secrétaire d'élection : M^e Karolyne Gagnon
J'ai nommé comme adjoint : Pierre Houde
Vous pouvez me rejoindre à l'adresse et au numéro de téléphone mentionnés ci-dessous.
Donné à Montréal, ce 21 octobre 2005
Yvon Caty
Président d'élection
Commission scolaire de Montréal (annexe)
3700, rue Rachel Est
3^e étage, aile Est
Montréal, (Québec) H1X 1Y6
Tél. : 596-6000 poste 6012 Télécopieur : 596-7451
Courriel : caty@csm.qc.ca

MUNICIPALITÉ RÉGIONALE DE COMTÉ DE LAJEMMERAIS
DEMANDE DE SOUMISSIONS PUBLIQUES
pour services professionnels en matière d'évaluation foncière
La MRC de Lajemmerais, organisme municipal responsable de l'évaluation pour les municipalités de Calixa-Lavallée, Contrecoeur, Saint-Amable et Verchères, demande des soumissions pour des services professionnels en évaluation foncière d'une durée de cinq (5) ans avec une possibilité d'une année supplémentaire.
Les firmes d'évaluateurs peuvent se procurer les documents de soumission en s'adressant au bureau de la MRC de Lajemmerais sis au 609, route Marie-Victorin, Verchères (Québec) J0L 2R0, à compter du **lundi 24 octobre 2005**. Les documents sont disponibles de 8 h 30 à 12 h et de 13 h à 16 h 30, moyennant la somme de cinquante dollars (50 \$) non remboursable payable comptant ou par chèque à l'ordre de la MRC de Lajemmerais.
L'analyse des soumissions est faite à l'aide du système de pondération et d'évaluation prévu aux documents.
Les soumissions, en cinq (5) copies, doivent être préparées sur les formulaires et placées dans les enveloppes fournies à cette fin. Les soumissions devront parvenir, sous pli cacheté, à l'adresse ci-haut mentionnée, avant le **lundi 14 novembre 2005 à 11 h**. Elles seront ouvertes en la salle du Conseil de la MRC de Lajemmerais à 11 h 01 le même jour.
Pour être valide, chaque soumission doit être accompagnée d'un chèque visé, tiré d'une banque à charte, ou d'un cautionnement de soumission émis par une compagnie d'assurances pour une somme de 5 000 \$, payable à la MRC de Lajemmerais.
La MRC de Lajemmerais ne s'engage à accepter ni la plus basse ni aucune des soumissions reçues et ce, sans obligation d'aucune sorte envers le ou les soumissionnaires.
Donné à Verchères, ce **vendredi 21 octobre 2005**
Gaëtan Lafrance, urbaniste
Directeur général et secrétaire-trésorier

AVIS AUTOS À VENDRE
Pour les fins de cette rubrique, La Presse désire aviser ses annonceurs de la teneur des normes qu'elle applique quant au contenu des annonces publiées dans cette rubrique. Tout vendeur représentant un concessionnaire, ou un marchand d'automobiles qui publie en son nom personnel une annonce visant la vente d'automobiles est requis de s'identifier comme agent vendeur ou membre d'une association. De même, tout concessionnaire ou marchand d'automobiles qui publie une annonce visant la vente d'automobiles doit mentionner sa raison sociale ou sa dénomination sociale. L'annonceur qui agit pour le compte d'un concessionnaire ou d'un marchand d'automobiles ne peut employer dans le cadre d'une annonce les mentions « seul propriétaire », « propriétaire original » ou « premier propriétaire » de façon à laisser croire à toute personne que le propriétaire n'est pas un commerçant quand il en est un de fait.

AVIS L



Décès, prières, remerciements

900 Petites annonces
cyberpresse.ca/necrologie

Précieux précepte

MARTINE LACROIX
LE BRIDGE

collaboration spéciale
martine.lacroix@lapresse.ca

Donneur : Ouest			
Vulnérabilité : Nord/Sud			
NORD			
♠ D 7			
♥ A D 7 2			
♦ D 10 9			
♣ A 9 8 3			
OUEST		EST	
♠ A R V 6 5 4		♠ 10 9 8 3 2	
♥ 10		♥ R 8 4	
♦ V 7 5 4		♦ A 8 6 2	
♣ 4 2		♣ R	
SUD			
♠ —			
♥ V 9 6 5 3			
♦ R 3			
♣ D V 10 7 6 5			
Les enchères:			
OUEST	NORD	EST	SUD
2 ♠	Contre	4 ♠	5 ♥
Passé	Passé	Passé	
Entame : Le Roi de pique.			

INDEX DES DÉCÈS

- BILODEAU LONGPRÉ, Yvette**
Longueuil
- BLANCHET, Johanne**
Montréal
- BOLDUC, Béatrice**
St-Marc-sur-Richelieu
- BOUCHARD, Roland C.**
Montréal
- BOUTIN, Madeleine**
Montréal
- BRISSETTE, André**
St-Adèle
- CIMELLI, Andrea**
Montréal
- DOYLE, Ella Mary**
Montréal
- FORTIN, Élyse**
St-Jérôme
- HOULE, Gaétan**
- JOLIN, Roger**
Montréal
- LAVERDIÈRE, Richard**
Montréal
- RIENDEAU (née Sauvé), Nicole**
- ZEMAN, Mgr François**
Bratislava (Slovaquie)

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

cyberpresse.ca/necrologie

DÉCÈS

BILODEAU LONGPRÉ, Yvette
1918 - 2005

À Longueuil, le 17 octobre 2005, à l'âge de 87 ans, est décédée Mme Yvette Longpré, épouse de feu M. Gérard Bilodeau. Elle laisse dans le deuil ses enfants Andrée et Robert (Pierrette Pigeon), ses petits-enfants Pierre-Richard et Véronique, ainsi que parents et amis(es). Les funérailles seront célébrées le lundi 24 octobre à 11 heures en l'église St-Donat, 6805 Marseille, Montréal. La famille vous accueillera à l'église dès 10 h 30. De là au cimetière Repos St-François d'Assise.

Direction funéraire Magnus Poirier inc.
514-727-2847

Signature
Magnus Poirier

BLANCHET, Johanne
1963 - 2005

À Montréal, le 19 octobre 2005, à l'âge de 42 ans, est décédée Johanne Blanchet. Elle laisse dans le deuil ses frères Richard (Guy) et Daniel (Manon), sa belle-soeur Nicole (feu Guy), ses neveux et nièces Karine, Caroline, Jean-François et Jonathan ainsi que plusieurs parents et amis. Exposée au complexe

Alfred Dallaire
MEMORIA

12415, Sherbrooke Est, P.-A.-T.
www.memoria.ca 514 277.7778
Le vendredi 21 octobre de 14 h à 17 h et de 19 h à 22 h et samedi dès 10 h. Une cérémonie liturgie aura lieu au salon à 15 h. Un chaleureux remerciement au personnel de l'équipe section sud du CHSLD Notre-Dame de la Merci pour leur dévouement infatigable.

BOLDUC, Béatrice
1919 - 2005

Le 18 octobre 2005, à l'âge de 86 ans, est décédée accidentellement madame Béatrice Bolduc. Elle laisse dans le deuil sa soeur Cécile, son frère Lorenzo, ses autres frères et sœurs décédés, leurs enfants et petits-enfants et des dizaines de neveux et de nièces. Elle laisse aussi dans le deuil son époux, Jean-Paul Beaudry, ses enfants, Daniel, Robert, Louise et Luce, leurs enfants et petits-enfants, ainsi que le fils de feu Raymond. La famille recevra vos condoléances au:

Salon funéraire Demers
881, Mgr Laval, Beoëil
Téléphone: (450) 467-4780
Télécopieur: (450) 467-9468
Courriel: salon.demers@sympatico.ca
Le samedi 22 octobre 2005 dès 11 heures. Les funérailles suivront en l'église de St-Marc-sur-Richelieu à compter de 13 heures et seront suivies de l'inhumation au cimetière du même endroit.



BOUCHARD, Roland C.
1923 - 2005

Après une brève maladie, à l'hôpital du Sacré-Coeur de Montréal, le 19 octobre 2005, à l'âge de 81 ans, est décédé M. Roland Bouchard, époux de Mme Pierrette Martel. Outre son épouse, il laisse dans le deuil ses enfants, Josée (Mark Young), Suzy et Pierre, ses petits-enfants, Patrick, Julie, Caroline et Mathieu, sa soeur, Lyse (Yvan Hardy), sa belle-soeur, Suzanne (Chris Carman), son neveu, Tom, sa nièce, Ann Carman, et plusieurs autres parents et amis.

Il a oeuvré pendant 35 ans au sein de l'industrie de l'automobile. Il fut pendant 15 ans président de l'Association des propriétaires du Nord-Est de St-Laurent. Élu conseiller municipal de Ville St-Laurent de 1982 à 2002, il était impliqué dans la politique municipale jusqu'à tout récemment.

La famille recevra les condoléances le samedi, 22 octobre 2005, de 16 heures à 20 h 30 au

Complexe funéraire
URGEL BOURGIE
3955, chemin Côte-de-Liesse
Angle Ste-Croix, Ville St-Laurent
www.urgelbourg.com

Suivra une liturgie de la Parole à 20 h 30 en la chapelle du complexe. Au lieu de fleurs, un don à la Fondation québécoise du cancer, 2075, rue de Champlain, Montréal, H2L 2T1, serait apprécié de la part de la famille.



BOUTIN, Madeleine
1950 - 2005

À Montréal, le 19 octobre 2005, à l'âge de 55 ans, est décédée madame Madeleine Boutin, conjointe de monsieur Guy Nadeau, au terme de son temps de vie et de son combat sans merci contre un cancer particulièrement insidieux. Elle laisse dans le deuil ses enfants (et leurs conjoints): Joëlle (Pierre-André), Marie-Claude, Martin (Karine), Rachel; également sa mère madame Yvette Bédard; ses frères (et leurs conjointes): Michel (Laurence), Majella (Ginette), François (Maryse), Pascal (Vicky); ses sœurs (et leurs conjoints): Marie-Anne, Gabrielle (Marc) et Louise (Richard); de plus, ses deux petits-fils Étienne et Hugo; ses beaux-frères et ses belles-sœurs; ses nombreux neveux et nièces, oncles et tantes, collègues de travail et amis. La famille recevra les condoléances au Complexe funéraire:

Alfred Dallaire
MEMORIA

2159, boul. Saint-Martin Est, Laval
www.memoria.ca 514 277.7778
le dimanche 23 octobre 2005 de 11 à 17h et de 19 à 22h, lundi dès 9h. Les funérailles auront lieu le lundi 24 octobre 2005 à 14h en l'église Ste-Rose, 219 boul. Ste-Rose, Laval. Seraient grandement appréciés, vos dons à la Société québécoise du cancer et particulièrement à la Fondation Palli-Ami des soins palliatifs de l'hôpital Notre-Dame (CHUM). Enfin, des remerciements chaleureux à tous les membres des diverses équipes médicales de l'hôpital Notre-Dame qui, avec un professionnalisme remarquable, ont su accompagner Madeleine jusqu'à son dernier souffle de vie.



BRISSETTE, André
1931 - 2005

À Ste-Adèle, le 18 octobre 2005, à l'âge de 73 ans, est décédé M. André Brissette, père de Serge, Johanne, Sylvain, Patrice et Éric, frère de Raymond-Pierre et Claude. Il laisse dans le deuil son épouse Lyse Guimond, ses trois beaux-fils Normand, Marc et Guy Bélaïr, 16 petits-enfants, 2 arrière-petits-enfants, ainsi qu'autres parents et amis. La famille recevra les condoléances le samedi 22 octobre dès 13 h 30 en l'église de Ste-Adèle, 166 Lesage, Ste-Adèle, les funérailles suivront à 14 heures. L'inhumation aura lieu au cimetière du même endroit. Des dons à la Société canadienne du cancer seraient appréciés. Direction:

Les salons funéraires Guay inc.
955, rue Grignon
Ste-Adèle

CIMELLI, Andrea
1919 - 2005

Paisiblement, entouré de l'amour des siens, est décédé le 19 octobre 2005, Andrea Cimelli, époux de Tilde Villa. Outre son épouse, il laisse dans le deuil ses filles: Marise (Paul De Cubellis) et Silvana (Jan Bailey), ses petits-enfants: Stéphane, Julie, Jennifer et Jason, ses beaux-frères, sa belle-soeur, neveux, nièces, ainsi que parents et amis. La famille recevra les condoléances au complexe funéraire

URGEL BOURGIE

St-François d'Assise
6700, Beaubien Est, Montréal
www.urgelbourg.com
Les funérailles auront lieu le samedi 22 octobre 2005 à 11 heures en l'église Notre-Dame-du-Mont-Carmel, 7645 rue Le Mans, St-Léonard, Heures des visites: vendredi de 14 heures à 17 heures et de 19 heures à 21 heures. Compenser l'envoi de fleurs par des dons à la Société canadienne du cancer. Nous sommes reconnaissants au personnel de l'hôpital Maisonneuve-Rosemont, du CLSC de St-Léonard et à l'entraide Ville-Marie pour les bons soins prodigués.

DOYLE, Ella Mary
1922 - 2005

À Montréal le 16 octobre 2005, est décédée, à l'âge de 82 ans, Ella Mary Doyle, fille de Hubert Doyle et Agnes McDonough. Elle laisse dans le deuil sa nièce Marilyn et son neveu Lorne, leurs enfants et les enfants de feu Anthony, ses autres parents et amis. Selon ses volontés, elle ne sera pas exposée et il n'y aura pas de cérémonie religieuse. Ses cendres seront inhumées à 15h au cimetière Notre-Dame-des-Neiges samedi le 22 octobre 2005.

Signature
Magnus Poirier

FORTIN, Élyse
1915 - 2005

De St-Jérôme, ce 19 octobre 2005, à l'âge de 90 ans, est décédée Élyse Fortin (Elisa). Elle laisse dans le deuil son frère André (Lucienne Meunier), ainsi que ses neveux et nièces.

La famille accueillera parents et amis le samedi 22 octobre 2005, à 8 heures, à la résidence funéraire:

Desrosiers & Fils inc.
10, de Martigny Est
St-Jérôme

Les funérailles auront lieu ce même jour en la cathédrale de St-Jérôme, à 9 h 30, suivra l'inhumation au cimetière de Rougemont en Montérégie.



HOULE, Gaétan

Horloger-bijoutier et vétéran de Snowdon est décédé, à 89 ans, le mardi 18 octobre 2005. Il est mort de chagrin après avoir perdu son amour Pierrette le 6 octobre 2004. Il était le père de Michèle, Alain (Lynda Smith), Chantal, Dominique (Germain Houde), Jean-François (Claudine St-Ignan); le grand-père de Véronique, Sébastien (Nissrine El Tawil), Julie, Vanessa, Geneviève, Marika (Adam Mossey), Nikolas, Louis-Philippe et Florence; l'arrière grand-papa de Ocean-Alana. Il laisse aussi ses sœurs et frères Françoise, Marie-Luce, Vianney, Geneviève, Jeanne-D'Arc, Solange, Jean-Paul et Marie, feu Raymond, Thérèse, Evelynna, ainsi que plusieurs nièces et neveux.

La dépouille sera exposée au salon
Collins Clark MacGillivray White
5610, rue Sherbrooke Ouest

le jeudi 20 octobre de 14 h à 17 h, de 19 h à 22 h, et vendredi à 9 h 30. Le service aura lieu le vendredi 21 octobre à 11 h en l'église Notre-Dame-de-Grâce, coin N.-D.-de-Grâce et boul. Décarie. En lieu de fleurs, un don serait apprécié par la famille, à la Fondation de l'Institut de cardiologie de Montréal, 5000 rue Bélanger Est, Montréal, H1T 1C8, 514 593 2525.

JOLIN, Roger
1924 - 2005

À Montréal le 17 octobre 2005, est décédé, à l'âge de 81 ans, M. Roger Jolin retraité de Air Canada, époux de feu Cécile Kiernan. M. Jolin laisse dans le deuil ses enfants Michel (Solange), Yves (Christiane), Gilles (Francine) et Christiane (Pierre), ses petits-enfants Nathalie (Jean-Pierre) et France (Patrick), ses arrière-petits-enfants ainsi que plusieurs autres parents et amis. La famille recevra les condoléances au

Complexe funéraire Magnus Poirier inc.
7388 boul. Viau
St-Léonard

le dimanche 23 octobre de 14 à 17h et de 19 à 21h. Les funérailles seront célébrées ce même jour à 21 heures à la chapelle du complexe. Au lieu de fleurs, des dons à la Société canadienne du cancer seraient appréciés.

Signature
Magnus Poirier



LAVERDIÈRE, Richard
1952 - 2005

À Montréal, au pavillon Rosemont, le 13 octobre 2005, à l'âge de 53 ans, est décédé M. Richard Laverdière, prop. de Compresseurs Rapid-Air (1980) de 1980 à 2004. Après une dure bataille contre le cancer, Richard est parti pour son ultime voyage rejoindre sa mère feu Marguerite Goulet. Il a dit adieu à son épouse Nicole Vaillancourt, à son père/ami Robert Laverdière, ses deux sœurs Denise, Marie, sa belle-mère Lucille Vaillancourt, son beau-frère Albert (Yolande), neveux et nièces ainsi que de nombreux autres parents et amis (es). La famille vous accueillera au:

Complexe funéraire Magnus Poirier inc.
6825, Sherbrooke Est, Montréal

Les funérailles seront célébrées le samedi 22 octobre à 14 h en la chapelle du complexe Sherbrooke et de là au Repos St-François d'Assise. Heures des visites: samedi dès 9 h.

Signature
Magnus Poirier



RIENDEAU (née Sauvé), Nicole
1943 - 2005

À l'hôpital Cité de la Santé, le 19 octobre 2005, à l'âge de 62 ans, est décédée madame Nicole Riendeau. Elle laisse dans le deuil ses fils Benoit (Audrey), Martin (Isabelle), ses petits-enfants Nicholas, Vicky et Charles. Elle laisse également dans le deuil sa mère Claire Sauvé, ses sœurs Monique, Hélène, son frère Albert, beaux-frères, belles-sœurs, neveux, nièces, parents et amis. La famille recevra les condoléances au complexe funéraire

Alfred Dallaire
MEMORIA

2159, boul. Saint-Martin Est, Laval
www.memoria.ca 514 277.7778
le dimanche 23 octobre 2005 de 14 à 17 heures et de 19 à 22 heures. Des dons à la Société canadienne du cancer seraient appréciés.



ZEMAN, Mgr François

À l'hôpital de Bratislava (Slovaquie), le 14 octobre 2005, est décédé à l'âge de 86 ans et 10 mois, Mgr François Zeman, prêtre du diocèse de Nicolet.

Ses funérailles furent célébrées en son village natal où il fut inhumé, le vendredi 21 octobre 2005.

Un hommage diocésain lui sera rendu lors d'une messe présidée par Mgr Raymond St-Gelais, Évêque de Nicolet, le lundi 24 octobre, à 14 h 30, en la chapelle du Grand Séminaire de Nicolet (700 boul. Louis-Frédéric, Nicolet).

Amis et connaissances sont invités à cette célébration.

REMERCIEMENTS

REMERCIEMENTS au Sacré-Coeur pour l'aide obtenue. M.C.
REMERCIEMENTS au Sacré-Coeur pour l'aide obtenue. F.W.

Les Auberges du cœur du Québec



Organismes communautaires

d'hébergement pour jeunes

en difficulté et sans abri

LES JEUNES QUI Y ONT TRAVAILLÉ
S'EN SONT TRAVAILLÉS!

Info : 514.523.8559

La déforestation de l'Amazonie brésilienne grandement sous-estimée

AGENCE FRANCE-PRESSE

WASHINGTON – La déforestation de l'Amazonie brésilienne a été sous-estimée de 50 % selon de nouvelles données satellitaires ayant pris en compte les coupes sélectives illégales d'arbres comme les acajous, selon une étude publiée hier aux États-Unis.

Ces observations conduites de 1999 à 2002 avec des satellites dotés de systèmes optiques de

« Ces coupes ont un impact négatif sur l'équilibre écologique fragile de la forêt amazonienne en provoquant la destruction de nombre d'arbres, de plantes et d'animaux. »

haute résolution ont montré que ces coupes ont réduit les surfaces boisées de l'Amazonie au Brésil de 12 135 à 20 651 km² par an, explique Greg Asner, de l'institut privé américain Carnegie Institution, qui a dirigé cette recherche.

Durant plusieurs décennies, des coupes sélectives d'au moins 35 variétés d'arbres ayant une valeur marchande élevée ont été pratiquées sans que l'on ait pu en mesurer l'ampleur alors que les satellites ne pouvaient percevoir l'épais couvert forestier de l'Amazonie.

Les nouvelles technologies optiques permettent depuis ces dernières années de pénétrer les feuillages et d'obtenir des images très détaillées, souligne

Greg Asner dans un article paru dans la revue *Science* datée du 21 octobre.

« Nous avons de ce fait été totalement surpris de découvrir que l'abattage sélectif sauvage entraîne la perte annuelle de surface forestière équivalente à la superficie de l'État du Connecticut », soit l'équivalent d'un peu moins de 5 % du territoire français, déplore ce scientifique.

« Ces coupes ont un impact négatif sur l'équilibre écologique fragile de la forêt amazonienne en provoquant la destruction de nombre d'arbres, de plantes et d'animaux », ajoute-t-il. Près du tiers de toutes les espèces animales terrestres, des insectes aux jaguars, vivent dans la forêt amazonienne déjà mise à mal depuis la fin des années 70 par les feux volontaires destinés à libérer des terrains pour l'élevage ou la culture.

Au total, ce sont 70 % de la forêt amazonienne qui ont été rasés.

Les abattages sélectifs accroissent aussi l'érosion du sol et créent des conditions plus favorables à des incendies, ajoute M. Asner.

De plus, la décomposition des déchets de bois et d'autres végétaux due aux abattages produit 25 % plus d'oxyde de carbone (CO₂) dans l'atmosphère, contribuant davantage au réchauffement climatique.

On estime que 400 millions de tonnes de CO₂ sont produites annuellement du fait de la déforestation traditionnelle de l'Amazonie.

Les coupes sélectives augmentent de 100 millions de tonnes les émissions de CO₂, ce qui selon M. Asner pourrait avoir un impact sur le climat de la planète.