

ACTUEL

PROFESSION : DEUX GRAS, DEUX MESURES PAGE 2

VINS ET METS : DES VINS DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE PAGE 5



VARIÉTÉS

- › **Les choux de Savoie** d'origine italienne: les plus délicats et les plus sucrés; ils cuisent rapidement.
- › **Les rouges : coriaces**, ils demandent la plus longue cuisson. On les préfère souvent marinés. Pour qu'ils ne se décolorent pas, on ajoute un peu d'acidité à la cuisson.
- › **Les choux blancs** (ou pommés), à la texture serrée, servent à faire la choucroute. Fades, ils doivent être cuisinés avec un peu de oumpf !
- › **Les choux-raves** ressemblent à des navets mais n'ont pas leur amertume. On les prépare en salade, marinés, en sauté, en soupe.
- › **Les choux de Bruxelles**, miniatures, si délicats quand ils sont cuits à l'étouffée plutôt qu'à l'eau.
- › **Le chou-fleur**, le rapini et le brocoli : un peu de curry, d'ail ou d'amandes rôties les métamorphose.

CHOUCHOU SANTÉ

Caroline Dumas, propriétaire du restaurant Soup-Soupe, rue Duluth, prépare une soupe au chou, un légume mal aimé en cuisine mais particulièrement bon pour la santé. PHOTO: ALAIN ROBERGE, LA PRESSE ©

Il n'y a rien qui inspire moins un cuisinier qu'un chou. Même le mot a quelque chose de pas sexy. Un «pichou» n'inspire rien qui vaille ; «une feuille de chou» ne soulève guère d'enthousiasme non plus... Pourtant, de tous les légumes verts, il est celui qui contient le plus de vitamine C. Davantage qu'une orange ou un citron ! Qu'est ce que vous attendez pour en faire autre chose que de la *cole slaw* et de la choucroute ?

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Le chou est l'un des plus anciens légumes connus. C'est une plante coriace qui pousse dans presque tous les climats. Facile à cultiver, elle est très nourrissante malgré son léger apport calorique.

Le nouvel intérêt que suscite le chou, depuis un moment, a un lien

avec le cancer. Car, comme le dit le biochimiste Richard Béliveau dans son livre *Les Aliments contre le cancer*, de tous les végétaux, le chou est le plus apte à «contrer efficacement le développement du cancer».

Déjà dans l'Antiquité, on connaissait les vertus des membres de cette grande famille des *Brassica oleracea capitata*. On pensait, par exemple, que la consommation de

chou de manière régulière pouvait guérir à peu près toutes les maladies, des indispositions stomacales aux lendemains de veille.

Encore maintenant, il n'est pas rare de trouver dans certaines épiceries slaves ou turques, des jus de chou ou de chou-rave, affichant l'étiquette suivante: *Excellent for hangover* ! Et parlant légende, il y a celle où le capitaine Cook, explorateur britannique, vantait les vertus de la choucroute dans la saumure. En 1769, on l'utilisait couramment sur ses navires pour faire des compresses aux soldats blessés afin de prévenir la gangrène.

Santé

À la lumière d'études épidémiologiques récentes, il ne fait aucun doute que plusieurs composés phytochimiques, certains en impor-

tantes concentrations dans des légumes comme le chou de Bruxelles et le brocoli, peuvent favoriser la croissance de molécules anticancéreuses.

Bonne nouvelle pour les amateurs de choucroute et de salade de chou : par son action détersive, le chou aide la digestion, tue certaines bactéries nocives et améliore la circulation sanguine.

C'est beaucoup de vertus prêtées à un modeste légume à qui l'on associe aussi certains désagréments. De nombreuses personnes se plaignent de «stress gazeux» quand elles en consomment. On peut corriger ces ennuis en évitant de faire cuire le chou pendant des heures ou en le faisant blanchir seulement quelques minutes. Une garantie aussi que le légume ne perdra pas les précieux glucosinolates (le

catalyseur des composés anticancéreux) qui sont solubles dans l'eau.

L'odeur contribue aussi à la mauvaise réputation du chou. Pour prévenir ce problème, il faut faire cuire le chou le moins longtemps possible, car les composés de soufre se développent à la cuisson, surtout à partir de la cinquième minute sur le feu. Certains chefs suggèrent d'ajouter un peu de vinaigre à l'eau de cuisson ou même un morceau de pain pour y remédier. De plus en plus cependant, on cuisine le chou rapidement et à l'huile, au wok, et même au micro-ondes plutôt qu'à grande eau. Sans parler des vitamines préservées, le chou a alors un goût plus fin, presque de noisette.

AUTRES TEXTES EN PAGE 3

1000 idées brillantes pour vos décors des fêtes

EN KIOSQUE DÈS MAINTENANT !

Les Éditions
gesca



Retrouvez
Manon LeBlanc
dans

Manon
tu m'inspires !

lundi 19 h 30
et mercredi 19 h à canal **vie**

ACTUEL

Deux gras deux mesures



ARIANE KROL
À BOIRE
ET À MANGER

Valerie Tarasuk est prof de nutrition à l'Université de Toronto. Il y a trois ans, elle et une de ses étudiantes ont acheté toutes les margarines vendues dans les grandes chaînes de la métropole et les ont testées une par une dans l'espoir... d'en trouver une qui goûte bon. Résultat ? Hum. Pour être honnête, ça ne s'est pas passé exactement comme ça. Les deux chercheuses ont bel et bien analysé chacune des 229 margarines, mais en se limitant à l'information présentée sur l'emballage. Les prix, ont-elles constaté, varient énormément : de 1,42 \$ à 5,55 \$ le kilo selon les marques. Les margarines qui coûtaient le moins cher étaient celles qui contenaient le plus de gras trans et saturés. Ces lipides, faut-il le rappeler, sont de redoutables bouche-artères. Les gras saturés augmentent le taux de « mauvais cholestérol ». Les gras trans ont le même effet et, en plus, réduisent le taux de « bon » cholestérol (HDL). La moitié des échantillons (115) portaient la mention « sans cholestérol » ou « faible en gras saturé ». Leur prix, vous l'aurez deviné, était pas mal plus élevé : 4,02 \$ en moyenne le kilo, comparativement à 2,94 \$ pour les margarines qui ne se réclamaient d'aucune vertu santé. Les chercheuses ont ensuite vérifié combien de produits avaient le droit d'utiliser ces allégations. Elles ont eu un choc. En tout, 130 margarines présentaient une teneur réduite en cholestérol ou en gras saturé. Les 115 qui le clairomnaient sur l'emballage et 15 autres, plus discrètes mais tout aussi santé. Et celles-là coûtaient 45 % moins cher ! « Si vous faites de l'éducation nutritionnelle auprès de gens qui ont un budget serré, la meilleure chose



Les margarines les moins chères (à gauche) et les plus chères (à droite) trouvées dans un supermarché de Montréal cette semaine. Les premières sont celles qui contiennent le plus de gras trans et saturés. Les secondes multiplient les arguments santé.

à faire est de leur montrer à utiliser le tableau des valeurs nutritionnelles parce que c'est une information qui doit obligatoirement figurer sur l'emballage », souligne Valerie Tarasuk.

L'éducation nutritionnelle a toutefois ses limites. Pourquoi ? Parce que les gens qui sont les plus susceptibles de mourir d'un arrêt cardiaque sont ceux qui habitent dans les quartiers les plus défavorisés. Ils n'achètent pas de la margarine parce que c'est meilleur pour la santé, mais parce que c'est moins cher que le beurre. Et ils vont toujours acheter la margarine, les biscuits et les craquelins les moins chers parce que ce sont les seuls qu'ils peuvent se permettre. Informés ou pas, ils ingurgiteront beaucoup plus de gras trans que les nantis. « Compter sur l'information nutritionnelle pour changer la perception des gras trans est non seulement idiot, mais obscène », a lancé Valerie Tarasuk à la dernière réunion du groupe d'étude fédéral sur les gras trans. C'est pourquoi elle réclame, comme plusieurs scientifiques, l'interdiction pure et simple des gras trans. Même si, comme le lui

a fait remarquer un des membres du groupe d'étude, la plupart des margarines vendues au Canada ne contiennent pratiquement plus de gras trans. « Je vous garantis que si vous allez à l'épicerie aujourd'hui et que vous choisissez la margarine la moins chère, vous allez trouver des gras trans », dit-elle.

J'ai fait le test au Provigo de mon quartier (voir encadré). La Sans Nom, qui coûtait deux fois moins cher que la Becel, contenait deux fois plus de gras trans et saturés...

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

DU SIMPLE AU DOUBLE					
Petit test non scientifique comparant les margarines les moins chères et les plus chères offertes dans un supermarché de Montréal. La valeur nutritionnelle est donnée pour une portion de 10 grammes (deux cuillerées à thé). Santé Canada suggère de ne pas consommer plus de 20g de gras trans et saturés par jour. La colonne valeur quotidienne (VQ) indique quel pourcentage de ces 20g renferme chaque portion de margarine. Les arguments santé reproduits en double ou en triple sur l'emballage n'ont été comptabilisés qu'une fois.					
Marque	Prix (454g)	Gras trans	Gras saturés	VQ	Arguments santé
» Sans nom	1,39\$	1g	1,5g	13%	0
» Impérial	1,50\$	0,1g	2g	11%	1
» Lactancia Olivina	2,69\$	0g	1g	5%	5
» Lactancia Attitude Santé	2,69\$	0g	1g	6%	6
» Becel	2,79\$	0g	1g	5%	4

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%

régl.:
3 200 \$

Le spécialiste
depuis
10 ans

LIQUIDATION

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

1 199⁹⁹\$

Nous ne vendons
pas de piscine l'été, nous
vendons des appareils
d'entraînement à
l'année.

Quantité limitée
Financement avec
intérêt seulement

ELLIPTIQUE
INFINITI
Classé no#1
dans les
revues

spécial
699⁹⁹\$

TAPIS ROULANT KEYS 65T

Pliable, 2.25hp continu, programmable
régl.: 1 799,99 \$

Méga spécial 50% 899⁹⁹\$

Service de techniciens
à domicile

Tel que vu à la télé

AB KING PRO
spécial
139⁹⁹\$

VÉLOS
RECUMBENT SEG

16 programmes
régl.: 1 199⁹⁹\$

599⁹⁹\$

VÉLO STATIONNAIRE MAG 3

Magnétique, programmable, pulsations
régl.: 699,99 \$

Méga spécial 50%
349⁹⁵\$

CONSULTATION
EN NUTRITION
GRATUITE À L'ACHAT
D'APPAREILS
D'ENTRAÎNEMENT.

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

fitness
nutrition

CARDIO

LA MOCHETÉ CULINAIRE

La famille selon Swanson

ARIANE KROL

« Parfait pour vos 20 minutes en famille », promettait récemment une pub de repas surgelé Swanson. Manger des croquettes de poulet, des frites, du maïs en grain et un Brownie réchauffés dans la même assiette pour souper ? Si vous n'avez que 20 minutes à passer en famille, Mocheté culinaire vous suggère de les consacrer à d'autres activités, comme lire une histoire ou sortir promener le chien.

ACCESSOIRES
DÉCORATIVES
TOUT POUR LA MAISON

RABAIS JUSQU'À

Offres Spéciales

Vaste sélection
de meubles
réduits de
30 à 80%

Ornements
de Noël en
laiton
à partir de
25 cents

Housse pour
coussins:
2 pour 7\$

5\$

5\$

• DÉCORATIONS
• MEUBLES
• ÉCHANTILLONS
• BOUGIE
DÉCORATIVES
• TAPIS DE NOEL

RETROUVEZ TOUT
CE DONT VOUS
AVEZ BESOIN POUR
LES FÊTES À PRIX
INCROYABLES

CADEAU
GRATUIT

Bas de
Noël d'une
Valeur
de 35\$
gratuit
avec achat
de plus de
10\$

Adv|entrepôt
ACCENTS de VILLE

645 Wellington
514.861.6597 poste 223
MÉTRO Square Victoria

HEURES D'OUVERTURE

Lundi à Merc. 11 à 17h
Jeudi et Vend. 11 à 18h

Samedi 10 à 17h
Dimanche 12 à 17h

Sur présentation
de cette annonce.

J'AI TESTÉ

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE



Clémentines du Maroc

Elles viennent tout juste d’arriver au Québec et comme à chaque année, à l’approche des Fêtes, elles font un tabac ! Les clémentines marocaines sont uniques : sucrées et très parfumées, acidulées juste assez, sans pépins, avec une peau fine qui se pèle sans effort ni dégâts, ce sont des fruits hybridés pour être absolument parfaits. Mais leur principal intérêt reste la quantité de jus par rapport au poids total, un liquide riche en carotène, en vitamines C et E.

En vente en caisse de 2,3 kilos: autour de 5 à 7\$ dans la plupart des grandes surfaces et épiceries.

Choucroute Polonia



La choucroute est peut-être ce que l’Europe du Nord a inventé de mieux en cuisine. Un légume ingrat, traité avec juste assez de sel et de soin pour qu’il soit à son meilleur. Avec, en prime, une capacité de conservation hors du commun sans perte de nutriments. La choucroute, c’est un vaccin contre le rhume et la grippe que les Polonais connaissent bien depuis l’époque néolithique. Pour le préparer à partir de cette version en pot, vous devez le rincer à fond à l’eau courante. Faites le ensuite cuire au four ou dans une casserole avec du vin blanc, des oignons et des baies de genièvre, du cumin, du carvi et même de l’aneth frais ou sec. Et quelques minutes avant de servir, ajoutez des saucisses polonaises ou allemandes.

Le pot de 796 ml pour 2\$
En vente dans les épiceries polonaises dont La Charcuterie Europe, 3126, rue Masson, 514-727-5505.



Mandoline

Voilà un instrument dont vous ne devriez pas vous passer si vous voulez travailler le chou convenablement et avec finesse. Autrefois fait de métal blanc et importé presque exclusivement de France, on le trouve aujourd’hui fabriqué au Japon, en Chine (mondialisation oblige), et même en Thaïlande, où il est très utile pour hacher adroitement tous les légumes. On modifie l’épaisseur des tranches avec un système de calibre, parfaitement adapté. On fournit plusieurs lames et un poussoir pour protéger les doigts.

En vente dans les magasins de fournitures de table pour une cinquantaine de dollars environ.

J'AI LU



Tout un chef !

Patrice Demers (Éditions de l’Homme)

Patrice Demers est véritablement un petit génie des desserts et dans ce premier tome, il nous présente «ses» classiques (comme la mousse au lait de coco et pulpe d’avocat au citron, la glace au maïs, la purée d’oranges amères) de manière tout à fait intelligibles. Si certaines recettes sont très longues, coûteuses et difficiles à réaliser, la plupart sont abordables. Et avec un peu de minutie — la confection des douceurs l’exige — on peut s’en sortir et étonner ses invités. Car le but du dessert est de laisser un dernier souvenir mémorable. Avec de telles recettes, c’est assuré.

PHOTOS MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE ©



PHOTO: ALAIN ROBERGE, LA PRESSE ©

RECETTE EXPRESS

Choux de Bruxelles braisés au four

S’il devait y avoir une seule manière de préparer les choux de Bruxelles, ce devrait être celle-là. Si simple, que même un néophyte la réussira. Avis à tous les autres...

INGRÉDIENTS

- > Des choux de Bruxelles, comme vous voulez, mais comptez généralement 6 par personne
- > Huile d’olive ou beurre
- > Sel marin et poivre du moulin
- > Jus d’un citron

PRÉPARATION

1- Préparez les choux en retirant les feuilles extérieures flétries et en plongeant la pointe d’un petit couteau d’office jusqu’au cœur du légume, ce qui lui permettra de cuire de manière plus égale. Et éliminera toute amertume.

PRÉPARATION

1- Amenez le bouillon à ébullition et mettez-y ensuite le chou émincé. Couvrez et réduisez le feu au minimum pour une durée de 20 minutes. Ajoutez ensuite la purée de tomates, la pâte de tomate, le sucre et le sel. Continuez la cuisson jusqu’à ce que le chou soit fondant sans être trop cuit (comptez encore au plus 10 minutes de cuisson). Goûtez et ajustez l’assaisonnement. L’acidité de la tomate empêche le chou de trop se ramollir, alors si vous l’aimez plus tendre, vous pouvez faire mijoter la soupe une demi-heure supplémentaire, mais attention à l’odeur !

2- Dans une autre casserole, faites bouillir les pommes de terre dans de l’eau bien salée. Lorsqu’elles sont cuites, retirez-les de l’eau et mettez un peu de beurre dessus.

3- Versez la soupe dans un bol ou une assiette creuse. Déposez deux pommes de terre dans la soupe et garnissez d’aneth frais.

Blanc de volaille bio aux deux choux

Voici une recette assez sophistiquée, une sorte de variante chic de la pintade au chou classique, d’Anne Desjardins, la très sympathique chef du très grand restaurant L’Eau à la bouche, de Sainte-Adèle. Malgré la simplicité apparente, ce plat est digne d’un grand repas. Du reste, toute la cuisine de M^{me} Desjardins porte cette trace : ingrédients très simples, de très grande qualité, travail de fond sur le goût et les assaisonnements. Ce plat demande un effort, mais le résultat est tout simplement merveilleux.

pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- >4 suprêmes de volaille (de pintadeau ou faisan si vous en avez sous la main)
- >6 tranches de bacon ou de pancetta italienne
- >4 belles grosses feuilles de chou de Savoie (frisé)
- >20 petits choux de Bruxelles
- >1 oignon émincé
- >2 oignons verts émincés
- >1 gousse d’ail éclatée sous la pointe d’un couteau
- >3 c à table d’huile d’olive
- >1 c table de vinaigre de cidre
- >200 ml (3/4 de tasse) de cidre doux ou de vin blanc
- >Sel marin au goût
- >1 c. à table d’un mélange de baies de genièvre et de graines de coriandre et d’anis
- >1 c à thé de grains de poivre vert (ou noir le cas échéant)
- >Quelques branches de thym frais
- >1 ou 2 c. à table de beurre doux ou de crème 35%
- >Quelques gouttes de sauce Tabasco

PRÉPARATION

1- Faites blanchir les 4 feuilles de chou frisé (en ayant pris soin de retirer la grosse côte dure du centre de la feuille), puis laissez refroidir et réservez. Prélevez une vingtaine de feuilles sur les choux de Bruxelles et faites-les blanchir à l’eau bouillante 10 secondes, puis faites rafraîchir immédiatement pour arrêter la cuisson. Émincez ensuite le restant des choux de Bruxelles en chiffonnade et réservez.

Malgré ses vertus, le chou est un légume mal aimé. J’ai donc demandé à des professionnels leurs recettes, histoire de le faire valoir. Cela a donné une ensemble de plats plein d’esprit (et surtout délicieux) qu’on peut réaliser sans trop de mise en place. Juste un peu d’efforts.

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Jarret de veau au chou et vin blanc, cuit tout doucement

Vous vous souvenez peut-être de lui. Danny Saint-Pierre était chef au restaurant Derrière les Fagots, à Sainte-Rose. Sa carrière l’a ramené à Montréal, où il s’occupe maintenant d’un service de traiteur à domicile (dannystpierre@hotmail.com). Mais ce que nous devrions retenir de ce jeune chef pour le moment, mis à part son grand talent, c’est qu’il a des origines polonaises. Et comme chacun sait ou ne sait pas, le chou est aux Polonais ce que le sirop d’érable est aux Québécois. Voici donc une recette automnale qui le met en valeur.

4 personnes

INGRÉDIENTS

- >4 jarrets de veau (osso bucco) farinés, salés et poivrés
- >Un beau chou blanc, émincé
- >Deux oignons blancs émincés
- >Deux carottes pelées et en rondelles
- >Une tête d’ail coupée en deux
- >Une bouteille de vin blanc
- >Thym, laurier, poivre noir, sel, huile d’olive
- >Un citron
- >Une botte de persil plat

PRÉPARATION

1- Préchauffez le four à 325 °F. Saisissez les jarrets de veau à l’huile d’olive jusqu’à ce qu’ils soient bien brunis. Mouillez ensuite avec le vin blanc, laissez évaporer un peu et ajoutez 1 litre d’eau, les aromates puis versez dans une cocotte et laissez cuire à couvert au four pendant deux heures. Retirez les jarrets à l’aide d’une spatule trouée. Défaites la viande des os et réservez.

2- Une fois la cuisson des jarrets terminée, préparez la fricassée de légumes. Faites sauter doucement ceux-ci à l’huile d’olive (12-15 minutes). Mouillez ensuite avec un peu du liquide de braisage des jarrets, passé au chinois. Réduisez et ajoutez le veau.

3- Dans un bol creux, dressez les os à moelle que vous avez séparé des jarrets réchauffés. Disposez la fricassée de légumes tout autour. À l’aide d’une louche, versez un peu de bouillon dans l’os. Accompagnez ce plat de persil plat, de zeste de citron râpé, de traits d’huile d’olive et terminez avec un peu de fleur de sel.

Soupe au chou de Caroline

Le sympathique bistro Soupe-soup, rue Duluth, dont la spécialité — pas difficile à saisir — est justement les nourritures liquides, propose souvent des soupes au chou. Voici une version très «bonne femme», comme nous le souligne la patronne Caroline Dumas qui insiste pour dire que c’est souvent la meilleure cuisine. Un truc, ne pas trop faire cuire le chou et le laisser encore un peu croquant.

INGRÉDIENTS

- >1 chou vert taillé en lamelles
- >3 litres de bouillon fait à partir d’os de boeuf et de poulet bio
- >10 tomates fraîches à mettre en purée
- >1 à 2 cuillerées de pâte de tomate
- >3/4 de tasse de sucre
- >Sel de mer
- >20 petites pommes de terre
- >Beurre
- >Aneth fraîche au service

2- Retirez en partie l’excès de gras sur les tranches de bacon, puis taillez en petits dés. Dans une grande sauteuse, faites revenir la moitié du bacon dans 1 c. à table d’huile d’olive ; ajoutez l’oignon et l’ail, et la moitié des épices broyées au mortier, tout le poivre et une branche de thym, puis réservez.

3- Dans cette même sauteuse, faites revenir les suprêmes de volaille deux minutes de chaque coté dans 2 c. à table d’huile d’olive. Déposez ensuite chaque suprême sur une feuille de chou frisé, blanchie, une partie du mélange cuit de bacon et d’épices. Refermez la feuille de chou autour du suprême et remettez dans la casserole. Ajoutez le vinaigre de cidre et mouillez bien avec le cidre (ou le vin blanc), et rajoutez l’autre moitié des épices broyées ainsi que des branches de thym supplémentaires. Couvrez la sauteuse et laissez mijoter à feu doux pendant à peu près 30 minutes, en arrosant avec le jus de cuisson au moins trois fois les suprêmes enveloppés de chou.

4- Retirez les suprêmes de la sauteuse, mettez-les dans un plat dans un four tiède, puis portez le jus de cuisson à ébullition en ajoutant quelques gouttes de Tabasco, 1 ou 2 c. à table de beurre ou de crème. Goûtez et rectifiez l’assaisonnement s’il y a lieu.

5- Quelques minutes avant de servir, faites revenir le bacon restant dans un poêlon, puis ajoutez la chiffonnade de choux de Bruxelles. Remuez bien et vivement, et ajoutez l’oignon vert émincé et les 20 feuilles de chou de Bruxelles blanchies pour les réchauffer.

6- Mettez un peu de chiffonnade de choux de Bruxelles dans chacune des assiettes. Déposez un suprême enveloppé dans sa feuille de chou frisée sur le dessus et autour, disposez les feuilles de chou de Bruxelles «flottantes». Enfin, nappez de la sauce.

QUESTION

Q Bonjour, j’adore les potages à la courge poivrée et j’ai une recette délicieuse. Cependant, je trouve très laborieux de couper ce légume en cubes. Le cuire avant de le couper ne donne pas le même résultat. Avez-vous un truc, un outil ou autre à me suggérer ? Merci.
— Hélène Massé

R La courge poivrée se découpe mal à cause de ses nervures profondes et arrondies. Et malheureusement, il n’y a pas de solution miracle : on peut soit la couper en deux, puis encore en deux, et utiliser un couteau très effilé pour retirer la peau avant de cuisiner la chair, soit couper la courge en deux, retirer les graines et la faire cuire au four à 350 °F, bien salée et poivrée, pendant 30 minutes. Puis, pour la soupe, vous pourrez utiliser la chair qui se détachera facilement. N’oubliez pas de réduire la cuisson de votre soupe puisque la courge sera presque cuite.



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.



PHOTOS FRANÇOIS CHARTIER, ALAIN ROBERGE, PHOTOMONTAGE LA PRESSE ©

Rouges néo-zélandais

La SAQ, qui tardait jusqu'ici à octroyer aux rouges néo-zélandais une place de choix dans ses succursales — jusqu'en octobre, seulement sept vins, tous blancs, de Nouvelle-Zélande étaient disponibles —, vient d'en mettre en marché une douzaine d'un seul coup ! Pour le bonheur des consommateurs avertis, le choix sera dorénavant plus grand, spécialement en matière de vins rouges, avec d'excellents pinots noirs et de distingués assemblages de merlot et de cabernet à la bordelaise. Qui dit nouveaux vins, dit nouvelles aventures harmoniques !



FRANÇOIS CHARTIER
VINS ET METS
COLLABORATION SPÉCIALE

À l'heure actuelle, s'il y a un pays à surveiller plus que tout autre, c'est bien la Nouvelle-Zélande, l'un des secrets les mieux gardés. Le style des vins néo-zélandais pourrait se définir comme un îlot de fraîcheur dans l'opulence générale des vins du non européens. Leur profil se rapproche plus des vins français que de leurs voisins australiens, avec des parfums d'une fraîcheur exemplaire et un fruité à la fois défini et vivifiant.

Pinot Noir

La Nouvelle-Zélande s'est surtout fait connaître au Québec par la qualité de ses vins blancs à base de sauvignon blanc. Pourtant, sa production de vins rouges est actuellement l'une des plus homogènes des pays non européens, spécialement en matière de pinots noirs, qui sont de niveau mondial. Dotés d'un soyeux de texture et d'un fruité mûr à point, sans excès, ils se rapprochent beaucoup plus du style bourguignon que de leurs homologues australiens. Qui dit fraîcheur et finesse des tannins, dit ingrédients de liaison allant dans la même direction que ceux mettant en valeur les bourgognes.

Donc, il faut privilégier les tomates, plus particulièrement les confites et les séchées, le poivre noir fraîchement concassé, l'estragon frais, qui rappelle le parfum de la réglisse, sans être aussi dominant au niveau du goût, et les champignons. Vous pourriez réussir un bel accord en servant un pinot plaisir, c'est-à-dire gorgé de fruits frais (fraise, grenadine et cerise), coulant et soyeux, tout en étant passablement ample et frais, ce qui est le cas du **Pinot Noir Sherwood 2004 Malborough «Waipara», Sherwood Estate, Nouvelle-**

Zélande (21,95\$; S-10384061), escorté d'un filet de poisson grillé à chair rouge, comme le saumon ou le thon, accompagné de tomates cerises sur la vigne, légèrement compotées dans l'huile d'olive parfumée à l'estragon.

Pour un plat légèrement plus pénétrant, comme le foie de veau sauce à l'estragon ou les suprêmes de volaille sauce aux champignons, sélectionnez un pinot plus soutenu, comme le **Pinot Noir Churton 2003 Malborough, Churton, Nouvelle-Zélande (29,85\$ SAQ; S-10383447)**, légèrement fumé et marqué par des saveurs de fruits noirs ainsi que par une chair plus compacte, ou le **Pinot Noir Margrain 2003 Martinborough, Margrain Vineyard, Nouvelle-Zélande (35,75\$ SAQ S-10383261)**, aux saveurs longues et précises, laissant des traces de fumée, de fraise, de muscade et de chêne neuf, sans excès.

Merlot/Cabernet

Les assemblages de merlot et de cabernet à la bordelaise ne sont pas en reste. Avec une structure très proche des deux précédents pinots, le **Cabernet/Merlot Gold Water «Wood's Hill» 2002 Waiheke Island, Goldwater Estate, Nouvelle-Zélande (32,50\$; S-10382604)**, au nez très fin et frais, de poivron et de fraise, réussira les mêmes accords. Quant au style très Nouveau Monde du **Merlot Gimblett Gravels Vineyard 2002 Hawkes Bay, Graggy Range Vineyards, Nouvelle-Zélande (51\$; S-10383738)**, qui est un merlot ultra-coloré, au nez richement parfumé, aux notes de fruits noirs mûrs et de cacao, vous devrez envisager un plat mijoté, tel un ragoût de boeuf au vin rouge, accompagné d'une polenta crémeuse rehaussée d'estragon frais ou d'une poêlée de champignons sauvages.

.....
François Chartier est l'auteur du nouveau guide d'achat des vins *La Sélection Chartier 2006* et du livre de recettes pour amateurs de vin *À table avec François Chartier*, aux Éditions La Presse. 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.

sur l'étiquette ? Un exemple: Cono Sur Réserve 2004. La fiche de la SAQ indique 13,5%, alors que l'étiquette indique 14,5%.

Claude Savary

Ren effet, je ne peux pas tout indiquer, sinon ce guide pratique ainsi que mes chroniques de *La Presse* deviendraient des encyclopédies. Comme le degré d'alcool d'un vin n'est pas a propre-

Vous pourriez réussir un bel accord en servant un pinot plaisir, c'est-à-dire gorgé de fruits, coulant et soyeux, tout en étant passablement ample et frais, ce qui est le cas du **Pinot Noir Sherwood 2004 Malborough «Waipara», Sherwood Estate, Nouvelle-Zélande (21,95\$; S-10384061)**, escorté d'ingrédients de liaison comme le thon, les champignons, l'estragon, les tomates confites ou séchées. (À gauche) Tataki de thon rouge au poivre et sauce soya .

LIAISONS

SAUMON OU THON GRILLÉ ET TOMATES DANS L'HUILE D'OLIVE À L'ESTRAGON
Pinot Noir Sherwood 2004 Malborough «Waipara», Sherwood Estate, Nouvelle-Zélande (21,95\$; S-10384061).

BOEUF AU VIN ROUGE ET POLENTA À L'ESTRAGON OU AUX CHAMPIGNONS
Merlot Gimblett Gravels Vineyard 2002 Hawkes Bay, Graggy Range Vineyards, Nouvelle-Zélande (51\$; S-10383738).

FOIE DE VEAU À L'ESTRAGON OU VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS
Pinot Noir Churton 2003 Malborough, Churton, Nouvelle-Zélande (29,85\$; S-10383447).

CONSEILS DE SAISON

FROMAGES À CROÛTE FLEURIE

Le type de fromage le plus populaire est sans nul doute le fromage de la grande famille des camemberts, tout comme ses semblables, c'est-à-dire ceux à croûte fleurie, dotés d'une belle croûte blanchâtre et duveteuse: brie, casimir, coulommier, chaource, L'Évanjules-Héritage Jules Roiseux, petit normand, Riopelle de l'Isle, saint-andré, saint-honoré et, bien sûr, le camembert. Je les préfère, et de beaucoup, soit avec un blanc bourguignon, à base de chardonnay, doté d'une belle acidité et surtout pas ou peu boisé, ou encore avec un champagne. Pour les incondi-tionnels du rouge, surtout si le fromage est bien mûr, il faut de la fraîcheur, peu de tannins et des notes de champignons et de craie, comme on en trouve dans les rouges de la Loire à base de cabernet franc (anjou, chinon et bourgueil), ainsi que dans certains crus du Beaujolais (chénas, morgon et moulin-à-vent).

Mystérieux odorat...



JACQUES BENOIT
LE VIN

L'odorat et le goût sont deux sens étroitement liés. On s'en rend bien compte en cas de rhume. Le nez étant alors bouché, il devient à peu près impossible de goûter quoi que ce soit.

Il y a plus curieux encore, comme le rapportait récemment l'Agence France-Presse (AFP), en citant les travaux du neurophysiologiste français Patrick MacLeod, lequel fait des recherches sur les perceptions sensorielles depuis déjà 40 ans.

Selon ce chercheur, en effet, « personne ne sent de la même manière que son voisin ».

Les informations recueillies par l'odorat étant essentielles pour être en mesure de bien goûter, les deux expériences — olfactive et gustative — ont un caractère très subjectif.

Chacun fait donc ses propres expériences, lesquelles « restent uniques », d'après ce chercheur.

Au contraire, note-t-il, l'expérience de la vue, de l'ouïe et du toucher sont grosso modo semblables pour tout un chacun.

Ainsi, on peut décrire correctement, dans un langage commun, l'aspect d'un objet, d'une personne; on peut aussi expliquer, en se faisant bien comprendre, la texture d'une étoffe, etc.

« Pour le domaine chimique — olfactif et goût —, nos récepteurs sont différents et on ne peut faire le portrait d'une odeur comme d'un visage », souligne Patrick MacLeod.

Autrement dit, les mots nous apprennent peu de choses sur le goût et les odeurs d'un aliment

donné (solide ou liquide) — il faut le sentir et le goûter soi-même pour mieux savoir à quoi s'en tenir.

« Décrivez-moi le goût de l'ail! » a déjà répondu le grand connaisseur anglais Michael Broadbent à quelqu'un qui lui reprochait le côté flou de ses descriptions de vins aux plans olfactif et gustatif.

Deux facteurs — la génétique et la culture — expliquent que chacun sente les choses à sa manière, d'après le chercheur français.

D'abord, c'est que l'odorat, du point de vue génétique, est un sens extrêmement complexe, le génome humain comprenant pas moins de 347 gènes olfactifs, alors qu'il n'y en a que quatre pour la vue. Et, explique-t-il, « la moitié de ces gènes sont polymorphes, en ce sens qu'ils ont un potentiel de variation énorme » d'un individu à l'autre.

L'éducation et la culture jouent aussi, dit-il, un rôle « important » dans tout cela. Car, explique-t-il, « elles déterminent ce que nous percevons comme bon ou mauvais, à l'exemple de l'odeur fécale qu'on apprend dès la toute petite enfance à considérer comme totalement répulsive ».

Même chose, peut-on ajouter, pour les fromages aux odeurs et aux saveurs insistantes. On peut les juger... répugnants si on n'a pas appris à les aimer, alors que le voisin s'en délectera.

Mais, bien sûr, l'odorat et le goût ne sont pas des sens à caractère totalement subjectif.

Car en se référant à des odeurs et à des odeurs connues, on peut réussir à se faire comprendre et à transmettre ses impressions sur tel ou tel aliment, ou sur tel ou tel vin.

Et on peut se permettre de les juger, mais tout en restant conscient que la véritable expérience à faire est, pour chacun, de les sentir et goûter lui-même.

Avec l'AFP

DÉGUSTÉS POUR VOUS

Vin de Pays d'Oc 2004 Viognier Château de Gourgazaud. D'abord muet, le bouquet de ce vin blanc s'épanouit dans le verre, et on a alors droit à ces odeurs genre pêches caractéristiques de ce cépage. Un brin sucré comme tant de vins de Viognier, ample, il pourra accompagner les viandes blanches, rôties ou en sauce. **S, 912469, 15,55\$, ★★** \$(\$), à boire.

.....
Douro 2002 Quinta do Infatando. Vin rouge portugais richement coloré, au bouquet large, profond, au boisé bien présent quoique ce ne soit pas excessif. Même générosité en bouche, avec beaucoup de matière et des tannins fermes. Il n'est pas particulièrement fin, mais très bon quand même dans son genre. **S, 10371761, 19,55\$, ★★★** \$\$, à boire, 4-5 ans.

.....
Victoria 2004 Shiraz Deakin Estate. Un rouge d'Australie... bien australien avec son bouquet comme de mûres très mûres. La couleur est soutenue, les saveurs relevées, comme un peu sucrées, les tannins gras et bien enrobés. À boire sans se casser la tête. **C, 560821, 14,95\$, ★★** \$(\$), à boire, 1 an.

.....
Alsace 2001 Riesling Les Vignerons de Pfaffenheim. Vin blanc d'Alsace à la robe évoluée, jaune paille, et au bouquet dense, de fruits confits. La bouche est ample, elle aussi évoluée, et on se dit que ce vin a sans doute entamé son déclin. À boire sans délai. Cher. **S, 914424, 20,50 \$, ★(★)** \$\$ \$(\$), à boire.



LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Véritable pilier du répertoire général, le **Minervois 2004 Château de Gourgazaud** reste fidèle à lui-même dans ce nouveau millésime. D'un pourpre passablement soutenu, son bouquet de fruits noirs, dans lequel s'imposent les nuances de la Syrah, rappelle ces vins... tout juste tirés de la cuve. De corps moyen, tout en fruit, il est peu tannique, avec des saveurs franches, et à boire sans délai. Elaboré avec surtout de la Syrah (75%), on y trouve aussi du Mourvèdre (20%) et un peu de Carignan (5%).

.....
C, 022384, 13,85\$, ★★ \$(\$), à boire, 1 an.

PHOTO ANDRÉ TREMBLAY, LA PRESSE ©

COURRIER

Q J'ai commencé à feuilleter votre *Sélection Chartier 2006* dès les premiers jours de sa parution. Le degré d'alcool est une information que vous n'indiquez pas dans votre guide. Je comprends que vous ne puissiez pas tout indiquer, mais je me demandais l'importance que vous accordez à cette information ? Je me demande aussi pourquoi l'indice du degré d'alcool indiqué sur la fiche du site Internet de la SAQ est souvent différent de celui indiqué

12208

SOLUTION DU DERNIER NUMÉRO

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

2 NOUVEAU



100

Immobilier

155

SOUS LOCATION

ST-LAURENT (VILLE), haut duplex 6½, sous-louer 6 mois, tout meublé, 514-937-3509, soir, 514-747-8542.

156

APPARTEMENTS MEUBLES

A LOUER

CENTRE-VILLE

Luxueux 3½-4½ meuble court-long terme. 514-937-4249

A MTL, métro, 3½, 4½, bien équipés A à Z, sem., mois 514-941-6039, 514-333-0667

CENTRE, 3463 Ste-Famille, 1½, 2½, 3½, 4½, Place des Arts, McGill, hôpitaux, Court long terme, 514-82-8041 www.trylon.ca

LAVAL et **LONGUEUIL** condo-hôtel 3½-4½ équipés **Au mois**, 514-952-0087 *

PLATEAU, condo grand 3½, 5 électros vaisselle literie stat. terr., 1200 \$, 514-521-5959

ROSEMONT près métro, 3½ meublé, tout équipé, calme, sécurité 24h, 6 mois min., 9855 + options 514-521-3420

160

PROPRIÉTÉS À REVENDUS

176 logements, Trois-Rivières

Johanne Thibodeau - Royal

Lepage Ctrr 819-376-6552

2X6px détachés, à L.D.R., beau, Laval, près futur métro, bon potentiel, rev. 72 000\$ par 8 mois, 514-937-3509, Agent s'abstien, 514-949-8449

CARTIERVILLE, 33 logis rénovés, 373 000 \$, rev. brut 180 000 \$, 514-982-5846

ÎLE-ST-JEAN, TERREBONNE CONST. neuves, 7plex, style condo de luxe, garage. Exc. investissement. Comptant min. 125 000 \$. 450-471-8855

ST-HENRI, 3x4½, rénovés, 875 \$/p, étage, r. de ch. libre, 249 000 \$, 514-833-7648.

162

PROPRIÉTÉS COMM. INDUSTRIELLE

À VENDRE à l'Épiphanie, sur la route 341, bâtisse commerciale (40x60) annexée à maison (28x40) et garage (16x24). Bâtiments en brique offrant plusieurs possibilités sur un terrain de 31 000 pi². 269 000\$. 450-588-2194.

INVESTISSEURS Canton de l'Est. Bâtisse industrielle de const. supérieure, 154 000 \$/pi, loué à 90%. Rev. actuels 604 000 \$/an. Exc. placement. Claude Fournier ctrr, 450-378-7196, Jean Roch Michaud, agent immobilier 450-378-8461, La Capitale

TERRAIN À DÉVELOPPER, au centre-ville de Gatineau, zonage : commerce au détail, condo, restaurant, espace à bureaux. * 2 pas des édifices commercialement, 720 000\$, 613-738-1053

170

COMMERCES

DÉPANNEUR bon chiffre d'affaires, bas loyer, 60 000 \$, St-Léonard, 514-259-1882.

200

Marchandises et services

203

AUDIOVISUEL

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

CANON 1D Mark2

batton, commande neuf

514-865-8970

205

INSTRUMENTS DE MUSIQUE

PIANO numérique Roland HP 1500, noir, 4896 incl. Nég. 450-742-4896

PIANOS

1000 \$

App. 1395 \$

Quai 4250 \$

BOUTILLIER MUSIQUE

3338 BELAIR

722-8741

www.pianobouthillier.com

206

MEUBLES, ÉLECTROS

CHAMBRE à coucher, style chinois fait à la main, 9 mcor. S/manger, table vitrée, pied marbre, 6 chaises Paireur, Bar en chêne, dessus céramique. Comm. neuf. 514-804-3940.

COFFRE de cèdre (70 ans), 230 x 220 x 220, 2 moulins à coudre (meuble), 50 \$/mois. Après 18h, 450-448-3758

FRIGO /poêle, tous neufs, Whirlpool, blancs, garantie prolongée, (514) 605-0782

211

COLLECTIONS

COLLECTION de trains élect. HO Rocco, Mantua, Rivarossi, avec gare, maisons, signaux, aiguillage et accessoires. Etat neuf, 2700 \$. 514-252-9542. Demandez Jacques.

211

COLLECTIONS

COLLECTION de trains élect. HO Rocco, Mantua, Rivarossi, avec gare, maisons, signaux, aiguillage et accessoires. Etat neuf, 2700 \$. 514-252-9542. Demandez Jacques.

211

COLLECTIONS

COLLECTION de trains élect. HO Rocco, Mantua, Rivarossi, avec gare, maisons, signaux, aiguillage et accessoires. Etat neuf, 2700 \$. 514-252-9542. Demandez Jacques.

211

COLLECTIONS

COLLECTION de trains élect. HO Rocco, Mantua, Rivarossi, avec gare, maisons, signaux, aiguillage et accessoires. Etat neuf, 2700 \$. 514-252-9542. Demandez Jacques.

211

COLLECTIONS

COLLECTION de trains élect. HO Rocco, Mantua, Rivarossi, avec gare, maisons, signaux, aiguillage et accessoires. Etat neuf, 2700 \$. 514-252-9542. Demandez Jacques.

211

COLLECTIONS

COLLECTION de trains élect. HO Rocco, Mantua, Rivarossi, avec gare, maisons, signaux, aiguillage et accessoires. Etat neuf, 2700 \$. 514-252-9542. Demandez Jacques.



240

Marché aux puces

4 PNEUS 175/80/13 - Toyota, 175/70/13 (5), 185/60/14 (4 Michelin), 215/70/14 (2 pneus avec jantes), 514-344-9667

CAVE À VIN, capacité 220 bouteilles, Vintage Keeper, exc. cond., 514-938-9733

4 PNEUS 195-5515, 4 X 195-70-14, 4 X 205-60-16, 4 X 225-55-17 Toyota, 4 X 235-65-17 Pirelli, 450-687-3527.

4 PNEUS à neige avec jantes, Toyo, 205/60R15, 350 \$, 450-667-7789

4 PNEUS d'hiver Pirelli "Winter Sport" (17 po.) montés sur roues en alliage de Porsche pour 614 \$, Boxster, 1300 \$, 514-962-6618/514-482-6845

4 PNEUS hiver Goodyear 215/65R16 M+S, 1 seule saison, 400\$. 514-933-9265

8 PNEUS, 205-55-16 hiver/été, 4 mags Audi A4, 1000\$ nég., 514-953-2411

AQUARIUM eau douce Haver, 70 gal. 48 "24" x 16", filtre Eheim prof. meuble noir 500 \$ ferme. 450-465-7094

AUDI 4 2001, 4 pneus hiver Pirelli 195-65 R15, sur roues enjoliveurs Audi, 4 tapis hiver Audi 2001, 514-633-6032

À VENDRE

JEUX pour console XBOX.

514 252-4186

270

SOINS, PRODUITS NATURELS, MASSOTHÉRAPIE

ABANDONNEZ-VOUS au: <http://aux4mains.com>

ABSOLUMENT agréable !

* Massage, massage *

Des 8h Am. 514 729-3030

À LA BONNE SANTÉ

Agréable, ambiance chaleureuse, reçus 514 598-0707

ALFA : VASSAGE

stat., reçu, 3460A av. du Parc.

1000 \$/mois, 514-288-5556

AU SOIN du corps, La Détente

Bronzage, massage 7 jrs/sem

(514) 729-4302. -Reçus-

CHINOIS, japonais, lit chauffant huile chaude. Stat. Interac

514-947-5318 www.smnv.ca

EXCELLENT massage, nouveau personnel, exc. asiatique

métro 514-858-6666

EXCELLENT massage

514-273-8686 et nouveau personnel, place, massage, 10 min. gratuites. 514-802-5573

EXCELLENT massage, pour hommes/femmes. Nouveau personnel 514-597-1212.

EXCELLENTS massages de réve, relaxants, Reçus.

(514) 723-7555.

HYDROTHERAPIE DU COLON

Massages avec miel et produits de la mer 514-845-5399

JASMIN meilleur massage, "West Island" 514-624-6444

www.relaxationpro.com

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

M. MAGIQUE, bons massages, toutes méthodes, reçu

514-279-4203

MASSAGE professionnel

Bon service. Stat. 6380 boul. St-Laurent 514-783-1888

MASSAGE tous genres. Pédiure. Nouveau personnel, privé, reçu 514-944-5745

MASSAGE toutes méthodes, acupuncture, homme/femme

7/7, reçus, a/c. 514 256-2999

MEILLEURE clinique, exc. massage, 45\$/h. Engagements

730 Jarry Est 514-271-1617

NOUVEAU ! Exc. massage

Reçus. 2366 Bélanger est (514) 723-6666

300

workopolis.com

cyberpresse.workopolis.com

CV Expert

Le CV efficace, passeport de vos compétences

Le plus complet et efficace des outils pour vous faire valoir au Québec

CV Expert est offert en

librairie ou sur

www.septembre.com

SPÉCIALISTE D'INFRASTRUCTURE DE RÉSEAU

Société de classe mondiale vouée à l'innovation et l'excellence, Panduit est l'un des plus importants fabricants mondiaux de produits de première qualité d'infrastructure de réseaux et de produits électroniques.

Nous sommes à la recherche d'un(e) spécialiste en ventes ambitieux(se) et axé(e) sur les résultats, qui se déplacera pour couvrir le Québec à partir de Montréal. La personne choisie traitera avec les utilisateurs finaux, entrepreneurs et distributeurs en télécommunication et devra posséder une solide connaissance de l'industrie du réseautage et du câblage structuré. Elle sera chargée de planifier et développer des marchés cibles par des activités de vente auprès de ces clients, d'établir des profils de comptes, de donner de la formation touchant les produits, de tenir des séminaires et de bâtir de bonnes relations avec les clients.

Nous offrons une rémunération et des avantages sociaux attrayants, comprenant assurance-frais médicaux complète, assurance dentaire, participation aux profits, remboursement des frais de perfectionnement et voiture de fonction.

Si vous avez une attitude de gagnant et voulez vous joindre à une entreprise dynamique et prospère, veuillez faire parvenir votre C.V. à :

Panduit Canada Corp.

140 Amber St.

Markham, ON L3R 3J8

Attn: Human Resources

Courriel: hrcanada@panduit.com

www.panduit.com

"Employeur offrant l'égalité d'accès à l'emploi"

Produits de câblage et communication...à travers le monde

306

SANTÉ, SERVICES COMMUNAUTAIRES

HYGIÉNISTE dentaire de

demande, temps partiel, 30urs / sem.

Contactez: Ginette

450-442-3709

UNIPRIX À ST-LÉONARD & POLYCLINIQUE CABBINI

Demande assistante(e) technique en pharmacie temps plein et partiel. Exp. Galenos, Labexpert appréciée. Minimum d'expérience en pharmacie de détail au Québec nécessaire. Réf. demandées. Inf.: lundi au ven., 10 h à 15 h, demandez M. JACQUES MILLETTE ou MME NICOLE LAROCHE

514 322 - 8160

ACHAT À DOMICILE

livres de qualité tous genres. Meilleur prix. Service courtois 4487 de La Roche/Mt-Royal 514-914-2142

ACHAT À DOMICILE

notre librairie achète vos livres en tous genres. 514-265-5994

220

Animaux

DOBERMAN King femelles 7 mois, noir ou brun, vaccin, 450\$ 819-225-8304

JACK Russell, chiots garantis, pure race, parents sur place, fam. 450\$ 450-883-8343

PUG CARLIN élevage fam., 2 femelles, très pâles, 6 sem., vaccin., 600\$, 450-676-2701.

BESOIN D'UN SERVICE TÉLÉPHONIQUE RESIDENTIEL?

Obtenez-le aujourd'hui pour seulement 23,95\$, incluant la messagerie vocale, gracieux pour 1 mois, interurbains illimités. Cellulaires aussi disponibles. Service 24h. 514-812-7690.

AVEC OU SANS CRÉDIT

branchement, cellulaire, résidentiel, câble, internet haute vitesse. 514-642-3188

BESOIN D'UN SERVICE TÉLÉPHONIQUE RESIDENTIEL?

Obtenez-le aujourd'hui pour seulement 23,95\$, incluant la messagerie vocale, gracieux pour 1 mois, interurbains illimités. Cellulaires aussi disponibles. Service 24h. 514-812-7690.

AVEC OU SANS CRÉDIT

branchement, cellulaire, résidentiel, câble, internet haute vitesse. 514-642-3188

BESOIN D'UN SERVICE TÉLÉPHONIQUE RESIDENTIEL?

Obtenez-le aujourd'hui pour seulement 23,95\$, incluant la messagerie vocale, gracieux pour 1 mois, interurbains illimités. Cellulaires aussi disponibles. Service 24h. 514-812-7690.

AVEC OU SANS CRÉDIT

branchement, cellulaire, résidentiel, câble, internet haute vitesse. 514-642-3188

BESOIN D'UN SERVICE TÉLÉPHONIQUE RESIDENTIEL?

Obtenez-le aujourd'hui pour seulement 23,95\$, incluant la messagerie vocale, gracieux pour 1 mois, interurbains illimités. Cellulaires aussi disponibles. Service 24h. 514-812-7690.

AVEC OU SANS CRÉDIT

branchement, cellulaire, résidentiel, câble, internet haute vitesse. 514-642-3188



400

Véhicules personnels

406

LIGNES DE RENCONTRES

DE L'ACTION GRATUITE à l'échange de nuit

Appelz MAINTENANT GRATUITEMENT afin de contacter instantanément de formidables personnes pour de torrides conversations individuelles.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L'échange de nuit. Venez jouer. Personnes de 18 ans et +. *Des frais interurbains peuvent s'appliquer.

514.840.2999.

Introduisez le code 150. Plus de 3500 appels par jour, donc il y a beaucoup de choix.

L

VÉHICULES AUTOMOBILES

NISSAN LIQUIDATION DÉMONSTRATEURS

Altima 2005, 2.5S
Choix de couleur
Spécial
à partir de **19 995 \$**
CHOMEDEY
NISSAN
450-682-4400

AUTO SELECT

OUVERT 7 JOURS SUR 7

450-433-2002

AUDI À LIQUIDER

02 A4 1.8T 4X4 17 900\$
99 A6 110 000km 14 900\$
BMW À LIQUIDER
02 525i bas km 5vit 95 000km
02 X5 4X4 original 29 900 \$
01 320i aut. bas km 17 900\$
98 528i très bas km 13 900\$
98 540i noir bas km 13 900\$
97 328i original 100 000km
92 325i biplus 5 vit. 5500\$
90 735li biplus, noir 4900\$

JAGUAR

02 S et X-Type (2) 42 000km
00 S-Type V8 17 900\$
96 VDP Etat neuf 10 500 \$

JEOP ET ROVER

02 et 99 Laredo 4 en stock
01 à 99 LTD 7 en stock
99 à 00 Cherokee Aubaine
96 et 95 LTD 4900\$
01 Rover 76 000km 17 900\$
98 Rover 7 pass. 11 400\$

MERCEDES

99 E320 Wagon 100 000km
99 S420 Etat neuf Bas km
97 E320 Etat neuf 13 900 \$
87 E420 120 000km 15 900\$
94 E320 Etat neuf 8900\$
98 S190 Neuf Noir 85 000km
90 E190 2.6 biplus 3900\$

SAAB À LIQUIDER

02 9.5 75 000km 16 500\$
02 9.3 SE 5 vit. cuir 14 500\$
99 S80 T6 90 000km 13 900\$
98 S70 noir etat neuf 8900
97 Etat neuf original 4900\$

VW

73 Westfalia Camper 6900\$

autoselectmirabel.com

Direct 1-877-933-2002

BMW 301 2001

25000\$

grise métallisée int. cuir noir
groupe Premium sport
18800km, pneus neufs
pièces majeures changées
514-576-4720

BMW 320i, 04, aut. 21 000 km
gar 6 ans 120 000 km, 4.9%
Park Avenue BMW
450-445-4555 514-875-4415

BMW 323i 2000, Gr. Sport;
noire, 4 ptes; pneus hiver; ex-
tra +. 21 900 \$. 514-991-6546

BMW 323i 2000, noir, 5 vit.
110 000km, jamais utilisé hi-
ver. 19 500 \$. 514-895-8108

BMW 325 Cabriolet 2001,
man., 68 000 km garantie
6 ans 120 000 km, 4.9%.
Park Avenue BMW
450-445-4555 514-875-4415

BMW 325xi, 2002, man., aut.,
4.9% garantie 120 000 km
Park Avenue BMW
450-445-4555 514-875-4415

MERCEDES C32 AMG 2003,
aut., 45000 km, tout équipée.
lutelex.ca ☎514-336-3000

HONDA Accord 97, démar.,
171 000km, a/c, A1, 8 pneus
presque neufs. 450-562-8397

HONDA Accord EX 97, aut.,
4 ptes, exc. cond., 4 cyl., CD,
pas de rouille, 514-562-9292.

HONDA Accord EXL 03, 4 cyl.
100 000 km., aut., 1 proprio,
très propre, 20 500 \$.
1-800-308-2836

HONDA Accord LX 99 aut, a/c
134 000km 1 proprio, bien en-
tretenu 9995\$ 514-684-2126

HONDA Civic 03, 4 ptes, aut.,
seul., 22 000 km, 11 999 \$,
SD Auto 514-952-9908

HONDA Civic 04 man, 2 ptes
mags, 38 000 km, 12 995 \$
Duval Mazda 514-990-9164

HONDA Civic DX Coupé 2004,
46000 km, 16995\$,
Lauzon 450-688-1120

HONDA Civic DXG 01, 4 ptes,
noir, man. 66 000km, cd, a/c,
16 000 \$ 2e proprio, 4 pneus
hiver neufs 514-962-8785

HONDA Civic EX 97, aut., a/c,
ABS, aileron, argent, 4 pneus,
A-1, 7200 \$ 514-941-2206

HONDA Civic LX 2003, ar-
gent équipée, démar, 4 pneus
hiver, 12 300\$ 514-262-2672

HONDA Civic LX 01, 2 ptes, 1
proprio, man. 51 000km, équi-
pé, 10 995\$ 514-767-2501

HONDA Civic LX-G 04 aut.,
a/c, ABS, 27 000km, 16 500\$
SD Auto 514-952-9908

HONDA Civic SE 2000, 4
ptes, aut., a/c, 124 000km, 1
proprio, peinture d'origine,
comme neuf, 514-344-1664.

HONDA CRV EX 1998, noire,
60 000 km, aut., tout équipée,
vitres teintées, 514-880-5054.

HYUNDAI Elantra VE, 01, aut.,
équipée, 75 000 km, argnt, 4
pneus, 24 900 \$, 514-891-7316

BMW 330xi, 2002
Plusieurs en stock 4.9%
Park Avenue BMW
450-445-4555 514-875-4415

BMW 525i, Touring 2001,
80 000 km., tout équipée. Bijou
31 000 \$. 514-896-1736

BMW 530i, 2005, 8200 km,
aut., tout équipée, bal gar.
Park Avenue BMW
450-445-4555 514-875-4415

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

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

BMW X5 02, 3L., aut., argent,
180 000 km, 34 000 \$, A-1,
450-589-3268, 514-592-2178.

BUICK Le Sabre Limité 2001,
citr, toit, 63 000 km, bal, gar.
GM. H.M.O. 514-528-4471

CADILLAC de Ville 2003,
60 000 km, 12 900 \$, 514-891-6546

CAVALIER 02, 5 vit., 2 ptes,
cd, aileron, 46 000km, 5995\$,
125\$/mois, 514-917-7611 crrr

CHEV. Malibu 2005
18 000 km, 17 900\$
450-659-0345

CHEVROLET Cavalier 00,
aut., 88 000km, a/c, cd, 5500\$
Fairway Auto 514-757-9195

CHEVROLET Malibu 96,
69 000 km, équipée, 5500 \$
Fairway Auto 514-757-9195

CHRYSLER Neon 2000, aut.,
94 000km, a/c, très bon état, 8
pneus, 6300\$, 514-252-0204

CIVIC Si 2003
5 vit, a/c, 450-445-7161
BROSSARD HONDA

FOCUS ZX4 SE 2005, man.,
assurance pièces int., 21 000
km, 14 585\$, 514-903-9559

FORD Focus ZX4 2005, aut.,
a/c, cd, 31500 km, 12 900 \$
lutelex.ca ☎514-336-3000

FORD Taurus SE 00, équipé,
97 000 km corréilié, 5800 \$
Fairway Auto 514-757-9195

HONDA Accord 01, V6 aut.,
4 ptes, équipée, 124 000 km., 8
pneus, 15 900\$ 450 628-0589

HONDA Accord 2001 man.,
bleue, 93 000km, non fumeur,
mags, 11 800\$. 514-554-7445

ISUZU, Rodeo LS 99, 5 vit., 4
x 4, tout équipé, 87 000 km,
bal, gar. 9500\$ 514-996-2027

INFINITI G35 2005
transfert bai 4805 tx incl.
13 000 km 450-448-8168

Mercedes 1999 C230
141 000km, 1 seul proprio,
13 800\$. 450-692-3657

MERCEDES 1999 E320 4
Matic, beige, condition A-1,
121 000 km, tout équipée,
19 900 \$, 418-828-9891.

MERCEDES BENZ 420 SEL
1989, pas d'hiver; 220 000
km. Excellent état. 5800 \$.
514-261-2367; 450-229-8115

MERCEDES Benz E320,
4 matic 2004, 38 600km, parti-
culier, succession. Info: Pierre
Leblanc 1 888-480-9075

MERCEDES C220 95, noire,
cuir, siège chauff., tout équi-
pée, 4 ptes, aut., mags 17 po.,
entretien rég., impeccable,
11 900 \$. Marc 514-910-7023

MERCEDES 1999 C230 Kom-
presor 2005, 11 000km, 35 900\$
514-591-1586, 450-654-0473

MERCEDES C 230, 99, aut.,
citr, beige 65 000km, 16 995\$
Duval Mazda 514-990-9164

MERCEDES CLK-55,
AMG, Cabriolet, 02, 66 900 \$,
CD, 12 000 km, tout équipée,
514-445-0577 514-831-6585

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES E320 4matic 01,
noire, 77000 km, 16 995\$
Lauzon 450-688-1120

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

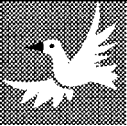
MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-
capotable, 20 000km, AMG
noire, 66 000\$ 514-944-1598

MERCEDES CLK 500 '04 dé-



Décès, prières, remerciements

900

Petites annonces

cyberpresse.ca/necrologie

INDEX DES DÉCÈS

BOUTHILLETTE, Roland
Montréal

DANEAU, Jeannine (Boisselle)

DEPELTEAU, Georges

GIRARD (née Parisien), Agnès
Terrebonne

HAUSSELMAN, Laurette
Montréal

HOULE, André
Toronto

LAVIGNE, Jean-Claude
Laval

LORENZO HERRERA, Carlos
Greenfield Park

MESHAKA AROICHANE Foutna (Françoise)

PHANEUF, Rolande

PLOURDE, Lucien
Lemoyne

ROUSSEAU, Louis
Montréal

ROY (née Martin), Laurence
Saint-Lambert

VAILLANT, André
Québec

VALOIS (Plamondon), Pauline
Boucherville

GIRARD (née Parisien), Agnès
1911 - 2005

À Terrebonne, le 16 novembre 2005, à l'âge de 93 ans, est décédée Mme Agnès Girard, épouse de feu Albert Girard. Elle laisse dans le deuil ses enfants Marcel (Irène Comeau), Jacques (Francine Desjardins) et Claude (Marie-France Payette), sa soeur Irène ainsi que son frère Anselme, plusieurs neveux et nièces et de nombreux petits-enfants. Elle sera exposée au salon

Alfred Dallaire

MEMORIA

2645, Henri-Bourassa E., Montréal
www.memoria.ca 514 277.7778

le vendredi 18 novembre de 14 à 17 h et de 19 à 22 h, le samedi 19 novembre dès 9 h.

Les funérailles auront lieu à 11 h en l'église St-Antoine Marie Claret (face au salon) suivies de l'inhumation aux Jardins Commémoratifs Rideau, boul. des Sources, Dollard-des-Ormeaux.

HAUSSELMAN, Laurette
1912 - 2005

À Montréal, le 13 novembre 2005, est décédée, à l'âge de 92 ans, dame Laurette Hausseلمان. Elle laisse dans le deuil sa fille Huguette et son époux Jacques Hamelin, son frère Jean-Guy (Elaine Lepage), ses neveux et nièces. La famille vous accueillera le samedi 19 novembre 2005 à 13 h en l'église Marie-Reine des cœurs où les funérailles seront célébrées à 14 h et de là au Repos St-François D'Assise. En lieu de fleurs, des dons à la fondation des maladies du cœur du Québec seraient appréciés.

Signature
Magnus Poirier

HOULE, André

À Toronto, le 16 novembre 2005 à l'âge de 72 ans, est décédé André Houle. Il laisse dans le deuil son épouse Suzanne (Duval) Houle, ainsi que ses fils Gaétan, Robert, François, Martin et Benoit, ainsi que leurs épouses et petits-enfants. Une cérémonie religieuse aura lieu au

Ridley Funeral Home
3080, boul. Lakeshore Ouest
Étobicoke (Ontario)

ce jeudi 17 novembre 2005 à 14 h. Une incinération suivra la cérémonie. De préférence faire parvenir à la Société canadienne du cancer ou Alzheimer tout don.

Vous pouvez envoyer vos condoléances à: www.RidleyFuneralHome.com



LAVIGNE, Jean-Claude
1912 - 2005

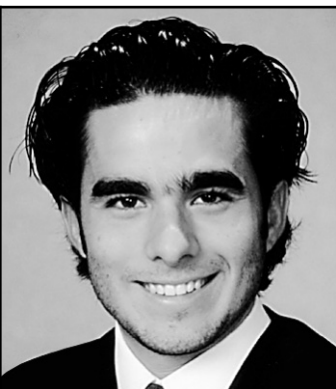
À l'hôpital Cité de la Santé, le 17 novembre 2005, à l'âge de 93 ans, est décédé M. Jean-Claude Lavigne époux de Mme Carmen Pilote. Outre son épouse, il laisse dans le deuil ses enfants Réjean (Diane Lamontagne), Louise (Gaétan Morency), ses petits-enfants et ses arrière-petits-enfants. Il laisse également dans le deuil ses beaux-frères, belles-soeurs, neveux, nièces, parents et amis. La famille vous recevra au Complexe funéraire

Alfred Dallaire

MEMORIA

2159, boul. Saint-Martin Est, Laval
www.memoria.ca 514 277.7778

le samedi 19 novembre 2005 dce 14 à 17h et de 19 à 22h, dimanche de 13h à 15h. Une réunion de prières sera célébrée le dimanche 20 novembre 2005 à 15h en salon.



LORENZO HERRERA, Carlos
1972 - 2005

IL EST DE CES GENS SUR TERRE
QUE L'ON PEUT RETENIR
CAR ILS SONT EN FAIT DES ANGÉS
QUI APPARTIENNENT AU CIEL.....

IL FAUT LES LAISSER S'ENVOLER
ET LEUR OUVRIR NOS COEURS
COMME ILS OUVRENT LEURS AILES
FAIRE DE NOTRE INFINIE DOULEUR
UNE LUMIÈRE INFINIE
POUR ÉCLAIRER LEUR VOYAGE.

Au C.H.U.S. site Fleurimont, le 13 novembre 2005, à l'âge de 33 ans, est décédé M. Carlos Lorenzo Herrera, conjoint de Martine Hébert, demeurant à Greenfield Park.

La famille vous accueillera à la
Résidence funéraire Steve Elkas inc.
601, rue du Conseil

Sherbrooke, Québec, J1G 1K4

le samedi 19 novembre 2005 de 14 h à 17 h. Le service commémoratif sera célébré le samedi 19 novembre 2005 à 17 h, à la Résidence funéraire Steve Elkas.

Outre sa conjointe, Carlos laisse dans le deuil ses parents Julian Lorenzo et Maria-Jésus Herrera, sa soeur Lourdes (Etienne), son filleul Charles Gabriel, ainsi que plusieurs cousins, cousines, oncles, tantes, beaux-frères, belles-soeurs, autres parents et de nombreux amis. En guise de sympathie, des dons à la Société canadienne du cancer, 3330 King Ouest, bureau 130, Sherbrooke, Qc, J1L 1C9, seraient grandement appréciés.



MESHAKA AROICHANE Foutna (Françoise)

Après une longue et courageuse lutte contre la maladie, elle est partie paisiblement parmi les siens. Elle laisse dans le deuil son époux bien-aimé Elie, ses enfants Maryam (Robert Tarazi), Mouna (Michel Saad), Hélène (David Armengau) et Alain (Ofelia Bejarano). Elle laisse également dans le deuil ses six petits-enfants chéris: Nadia, Paul, William, Lydia, Matthieu et Estelle. Elle laisse aussi dans le deuil ses soeurs et son frère: Mme Laïla Hindo, Mme Nelly Boulad, Mme Houda Sioufi, Mme Mouna Sabeh, Mme Samira Beitinjaneh, M. Joseph Mechaka et Mme Nawal Bitar. Un grand merci aux Drs Joseph Ayoub, Rita Jean-François, Eugenio Rasio et Dr Del Vecchio du CHUM pavillon Notre-Dame pour leur soutien au cours de sa maladie. Elle sera exposée le samedi 19 novembre de 18 h à 21 h, et le dimanche 20 novembre de 14 h à 17 h et de 19 h à 21 h, au complexe funéraire

URGEL BOURGIE

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

Les funérailles auront lieu le lundi 21 novembre à 11 h 30 en l'église Notre-Dame-des-Anges, 5621 boul. Gouin Ouest. Des dons à la Paroisse St-Sauveur ou à la Fondation du CHUM pavillon Notre-Dame seraient appréciés.

PHANEUF, Rolande

1933 - 2005

Le 10 novembre 2005, à l'âge de 71 ans, fille de feu Romuald Phaneuf et de feu Gertrude Pigeon. Ele laisse dans le deuil ses frères et soeurs: Madeleine (Claude Gagnon), Gaby (Jean-Marc Cornellier), Lise (Lucien Dorion), Jean (Aline Martin), Henri, Marielle, René (Jeanne-D'Arc Marius), feu Monique (Ercole Pasquali), Colette, Fernand (Joyce Pelletier), Andrée (Maurice Dubois), Marc (Line Dubois) et Huguette; sa tante, Claire Desmarais, ses neveux et nièces ainsi que plusieurs autres parents et amis. Les funérailles auront lieu le samedi 19 novembre à 14 heures, à l' église St-Esprit de Rosemont, 2851 rue Masson. La famille recevra les condoléances à l'église à compter de 13 heures. Au lieu de fleurs, des offrandes de messes ou des dons à la Fondation des maladies du cœur du Québec serait appréciés. Direction:

Complexe funéraire J.A. Guilbault inc.

Tél. (514)721-4925, Fax. (514)728-3467



PLOURDE, Lucien
1931 - 2005

De Lemoyne, le 16 novembre 2005, à l'âge de 74 ans, est décédé M. Lucien Plourde, ancien directeur d'école au secondaire Richard à Verdun et à la Commission scolaire Taillon.

Il laisse dans le deuil son épouse Doris Vennes, sa belle-fille Nicole Berger ses enfants et son conjoint, ses arrières-petits-enfants, sa soeur Monique Plourde Allard (Denis Allard), neveux et nièces, ainsi que de nombreux parents et amis.

Des dons à la Société canadienne du cancer seraient appréciés. Exposé à:

La Maison Darche Réseau Dignité

7679, boul. Taschereau, Brossard

Les funérailles auront lieu ce samedi à 15 h en l'église St-Thomas d'Aquin, angle St-Thomas et Queen à St-Lambert, et de là au Crématorium Darche. Heures des visites: samedi à compter de 10 h.



ROUSSEAU, Louis

À Montréal, le 14 novembre 2005, est décédé, à l'âge de 73 ans, M. Louis Rousseau.

Il laisse dans le deuil son épouse Andrée Pothier, ses filles Danièle (Réal Dion) et Catherine (Robert Carlsen) et ses petits-enfants, Louis-Philippe, Marc-André et Julie.

M. Rousseau est un des pionniers franco-phones de l'industrie du courtage des valeurs mobilières.

Il a amorcé sa carrière au début des années 1960 chez A.E. Ames avant de rejoindre Molson & Co.

Son flair d'entrepreneur l'a amené en 1970 à prendre une participation dans cette firme de la rue Saint-Jacques qui deviendra Molson Rousseau.

M. Rousseau a dirigé cette firme spécialisée dans la négociation d'actions et d'obligations et dans les financements gouvernementaux et immobiliers jusqu'au moment de sa vente à Dominion Securities (Banque Royale) en 1986.

Financier influent et membre de plusieurs comités de l'industrie, il a lancé le courtier BLC Rousseau avec la Banque Laurentienne en 1989.

Il a été président du conseil de cette firme, devenue Valeurs mobilières Banque Laurentienne, jusqu'en 2000.

La famille souhaite exprimer sa profonde gratitude à l'équipe du C.L.S.C. Saint-Henri (docteur Ho et Serge) qui lui ont permis de vivre de belles journées à la maison, à toute l'équipe de ses amies, qui s'est organisée pour soulager ses derniers moments (Monique, Clarisse, les deux Louise). Les visites de ses amis chers l'ont beaucoup réconforté et grâce au docteur Anne de Médicis et à l'infirmière Nicole Bricault, des soins palliatifs de l'hôpital Notre-dame, ses dernières heures ont été paisibles.

La famille recevra les condoléances le 19 novembre 2005, de 13h30 à 16h30 au

Complexe funéraire de la Côte des neiges
4525 Côte des neiges, Montréal
Salon les peupliers

Vos témoignages de sympathie peuvent se traduire par un don au Centre des soins palliatifs de l'hôpital Notre-Dame, à la Fondation Palli, C.P. 531 suc C, Montréal, Québec H2L 4K4.

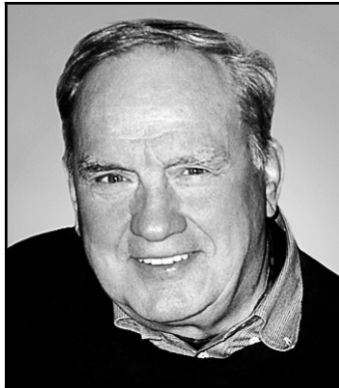


ROY (née Martin), Laurence
1911 - 2005

De St-Lambert, le 15 novembre 2005, à l'âge de 94 ans, est décédée Mme Laurence Martin, épouse de feu M. Léo Roy, ingénieur et ancien vice-président d'Hydro-Québec. Elle laisse dans le deuil ses deux beaux-frères Guy Roy et André Roy, sa belle-soeur Mariette Bouvier, ses neveux et nièces, ainsi qu'autres parents et amis. Les funérailles seront célébrées ce samedi 19 novembre à 13 h en la Basilique Sainte-Anne de Varennes, et de là au cimetière Notre-Dame-des-Neiges. La famille accueillera parents et amis à l'église dès midi. Un don à la Basilique Sainte-Anne de Varennes serait apprécié.

Direction: La Maison Darche Réseau Dignité

450-463-1900



VAILLANT, André
1933-2005

Paisiblement le 15 novembre 2005 à Québec, est décédé, à l'âge de 72 ans et 11 mois, Monsieur André Vaillant, époux d'Andrée Lafleur, fils de feu Arthur Vaillant et de feu Edna Bélanger ainsi que feu Clorinthe Bélanger, sa deuxième mère. La famille accueillera parents et amis à la:

Coopérative funéraire des Deux Rives
Centre funéraire du Plateau
693, avenue Nérée-Tremblay
Sainte-Foy

le vendredi 18 novembre 2005 de 14h00 à 17h00, et de 19h00 à 21h00 ainsi que le samedi 19 novembre 2005 de 10h30 à 12h30, avant les funérailles qui seront célébrées à 13h00 en l'église de Saint Jean-Baptiste de la Salle, 2550 rue Biencourt, Sainte-Foy et suivies de l'inhumation au Cimetière Notre-Dame-De-Belmont à Sainte-Foy.

Outre son épouse et sa belle-mère Irma Lafleur (née Girard), il laisse dans le deuil ses enfants : Nathalie, Philippe (Anouc Lemire) et Simon (Claudine Morissette) ainsi que ses petits-enfants : Etienne, Sara, Thomas, Emma, David et Romane.

Il laisse également dans le deuil ses soeurs Georgette (Ludger Gadoua), Rolande (Raymond Collin), Lucille (Jean Bourque), Cécile (André Saint-Pierre), son frère Jean-Claude (Denise Bruneau), sa belle-soeur Janelle Deschenes (feu Réal Vaillant) ainsi que plusieurs neveux, nièces, cousins et cousines des familles Vaillant, Bélanger, Lafleur et Girard. Il laisse dans le deuil plusieurs autres parents et amis.

Sa famille souhaite remercier le personnel du CHUQ (Hôtel-Dieu de Québec) et du CHUM (Hôpital Saint-Luc) pour les soins d'une qualité exceptionnelle qui lui ont été prodigués et l'attention toute spéciale dont il fut entouré. Elle souhaite, plus particulièrement, remercier les médecins Sarah Bellemare, André Roy, Linda Côté-Brisson, Nancy Gaudreault et Eric Vigneault ainsi que tous les membres de leurs équipes respectives. Un remerciement spécial à Lisette Bergeron qui l'a si bien accompagné et soutenu tout au long de son hospitalisation.

Vos témoignages de sympathie peuvent se traduire par des offrandes de messes ainsi que par des dons à la Fondation du CHUQ (Hôtel-Dieu de Québec-Défi Cancer) 10, rue de l'Espinay Québec (Qc) G1L 3L5 Tél. : 418-525-4385 et/ou La Fondation du CHUM 1034, rue Saint-Denis Montréal (Qc) H2X 3J2 Tél. : 514-890-8000.

Pour renseignements
Téléphone : (418) 688-2411
Télécopieur : (418) 688-2414
plateau@coopfuneraire2rives.com
www.coopfuneraire2rives.com

VALOIS (Plamondon), Pauline
1908 - 2005

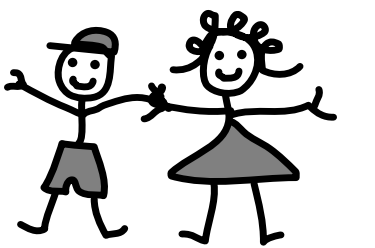
À Boucherville, au Centre Jeanne-Crevier, le 14 novembre 2005, à l'âge de 96 ans, est décédée madame Pauline Plamondon, épouse de feu Carl Valois. Elle laisse dans le deuil ses enfants Raymond (Louise Pineault), Ginette (Jean Lemmetti), ses petits-enfants Josée, Martine, Alexandra et Sonia, sa soeur Magella, parents et amis.

La famille accueillera parents et amis au
Complexe funéraire Pierre Tétreault inc.
549, Samuel-de-Champlain
(à l'est de Montarville
sortie 19 de la route 132)
Boucherville

Une liturgie de la parole en présence des cendres aura lieu le dimanche 20 novembre, à 15 h, en la chapelle du Complexe funéraire Pierre Tétreault. Heures de visite: dimanche de midi à 15 h. Des dons à la Fondation Jeanne-Crevier seraient appréciés.

Un enfant sur cent naît
avec une malformation ou
une maladie cardiaque.

La Fondation québécoise
pour les enfants malades
du coeur soutient
ces enfants et leurs parents.
Aidez-nous à maintenir notre
engagement en leur faveur.



encoœur
Depuis 1984

1-800-EN COEUR
www.fondationencoeur.com

BTCCOEUR

1er ANNIVERSAIRE



Réal Quenneville
1935 - 2004

Merci pour les 43 belles années passées avec toi. Tu as accepté la mort avec sérénité, quel courage tu as eu, toi qui avait si peur de la maladie. Le jour de ta mort, tu as puisé toutes tes dernières forces pour me dire que tu m'aimais, ce fut le plus beau cadeau de ma vie.

Merci encore. Je t'aime

Ton épouse Monique

REMERCIEMENTS

MERCIE Ste-Vierge et Sacré-Coeur pour faveur obtenue. Y.L.B.
MERCIS à la Sainte Vierge pour faveur obtenue. F.G.
REMERCIEMENTS au Sacré-Coeur pour faveur obtenue. P.F.

SANTÉ

CANCER DU SEIN

L'Herceptin attaqué par une revue médicale

MATHIEU PERREAULT

Un médicament contre le cancer du sein qui a été réclaté à cor et à cri par des groupes de patients et des oncologues, l'été dernier, vient d'être attaqué par la prestigieuse revue médicale *The Lancet*. L'Herceptin pourrait même être plus toxique que bénéfique, avance la revue.

L'Herceptin est utilisé depuis 1999 contre les cas avancés de cancer du sein, mais de nouvelles études suggèrent qu'il serait utile contre les cas précoces. L'été dernier, le ministre Philippe Couillard a accepté, après plusieurs semaines de pressions médiatiques, de rembourser l'Herceptin pour ces cas précoces. Dans le cadre de la campagne pour l'Herceptin, l'animateur de radio Stéphane Gendron avait traité de « meurtrier » le Dr Couillard.

En éditorial, le *Lancet* affirme que « les études actuelles ne sont pas suffisantes pour porter des jugements fiables ». En entrevue avec le *New York Times*, l'éditeur en chef du *Lancet*, Richard Horton, est allé plus loin : « Les résultats sont préliminaires et inconsistants. Ils suscitent des inquiétudes extrêmement graves à propos de l'innocuité. »

Le *Lancet* soutient que l'Herceptin pose des problèmes de cardiotoxicité, tout comme le Vioxx, un antidouleur qui a été retiré du marché l'an dernier, et dont le fabricant a dû payer 26 millions en dommages à une veuve. La revue britannique a d'ailleurs été l'une des premières à sonner l'alarme sur les risques cardiaques liés au Vioxx.

Le *Lancet* a sonné la charge parce que, tout comme au Québec, le ministre britannique de la Santé a récemment autorisé l'Herceptin pour les cas précoces, alors que son propre conseil d'évaluation des médicaments n'avait pas pris de décision. L'éditorial du *Lancet* constitue également une réponse



PHOTO DAVID BOILY, LA PRESSE

Des milliers de personnes avaient participé à une marche pour la Fondation du cancer du sein, en octobre, à Montréal. Dans sa dernière livraison, la revue *The Lancet* attaque un médicament qui a suscité beaucoup d'espoir chez les femmes atteintes du cancer du sein.

à deux études parues il y a deux semaines dans le prestigieux *New England Journal of Medicine* et accompagnées d'un éditorial dithyrambique en faveur de l'Herceptin pour les cas précoces. Le Dr Horton s'est dit « très fâché » par l'éditorial américain.

La position du *Lancet* est « trop conservatrice », estime Joseph Razagaz, directeur de l'oncologie au Centre universitaire de l'Université McGill. « Les Européens en général sont beaucoup plus conser-

vateurs que les Nord-Américains pour les nouveaux médicaments. En informant bien les médecins sur les modalités d'usage, il n'y aura pas de problème de cardiotoxicité. De plus, le *Lancet* n'a pas tenu compte d'autres études qui ont suivi les patientes pendant beaucoup plus longtemps. »

Au ministère québécois de la Santé, la porte-parole Dominique Breton indique que le Conseil du médicament évalue les récentes études sur l'Herceptin. Mme Bre-

ton a souligné que le médicament n'est toujours remboursé que pour les cas avancés de cancer du sein, ajoutant que le Conseil du médicament envisage la possibilité de le rembourser pour les cas précoces.

La déclaration de Mme Breton semble contredire les propos de la porte-parole du Dr Couillard, Cathy Rouleau, qui avait déclaré fin juillet que « tous les établissements de santé ont été avisés de payer le médicament non seule-

ment pour les cancers avancés, mais aussi pour le stade précoce de la maladie ». Mme Breton a indiqué à *La Presse* qu'aucun changement n'avait été apporté aux politiques de remboursement de l'Herceptin cet été : maintenant comme avant, l'Herceptin est remboursé au cas par cas. En d'autres mots, M. Couillard s'est dépêtré de la controverse sur l'Herceptin en répétant simplement le règlement de remboursement, sans le changer.

ASTROLOGIE DU JOUR

♈

BÉLIER DU 21 MARS AU 20 AVRIL

Certaines contradictions sont susceptibles de vous faire réfléchir aujourd'hui. Quoiqu'il en soit, ne vous imposez pas de restrictions excessives; considérez que des éléments disparates peuvent quand même s'agencer et qu'en règle générale, l'un n'empêche pas l'autre. Grâce à l'influence bienfaisante de Mercure en Sagittaire, l'issue d'un entretien pourrait être significatif...

♉

TAUREAU DU 21 AVRIL AU 20 MAI

N'hésitez pas à circuler dans le monde aujourd'hui. Une circonstance sociale pourrait vous permettre de dévoiler vos talents et de vous faire remarquer par des gens qui ignoraient que vous possédiez autant d'aptitudes. Vous pourriez alors tisser de nouveaux liens avec des personnes qui seront en mesure de vous aider sur le plan professionnel.

♊

GÉMEAUX DU 21 MAI AU 21 JUIN

La visite de la Lune dans votre Signe permettra aux situations et aux événements de mieux concorder. Par exemple, vous pourriez avoir l'occasion de constater à quel point le monde est petit. Votre écoute attentive et attentionnée vous permettra de cerner les individus et de savoir exactement comment leur faire plaisir ou de quelle façon les conquérir.

♋

CANCER DU 22 JUIN AU 22 JUILLET

Un inconvénient peut rapidement se transformer en avantage aujourd'hui. Contre toute attente, les erreurs commises et les mesures prises pour les corriger vous procureront une longueur d'avance. Par ailleurs, les enfants et les personnes plus jeunes ou subordonnées peuvent apporter une aide considérable sur laquelle vous ne comptiez pas.

♌

LION DU 23 JUILLET AU 23 AOÛT

Le trigone qui s'établit entre Mercure en Sagittaire et Saturne en Lion favorise les activités intellectuelles et le domaine des études. Voici un bon moment pour comprendre de nouveaux concepts et faire l'apprentissage des astuces d'un métier ou d'une activité. Vous pouvez aussi vous servir de votre esprit pour vous mériter la sympathie d'autrui ou pour charmer quelqu'un.

♍

VIERGE DU 24 AOÛT AU 22 SEPTEMBRE

Une dépense imprévue peut venir chambarder votre planification financière; ce qui est déjà suffisamment désagréable comme ça - alors ne laissez pas cette circonstance affliger votre moral en plus! Concentrez-vous plutôt sur vos relations affectives. Recherchez la compagnie de personnes positives avec lesquelles vous pouvez avoir des conversations en profondeur.

♎

BALANCE DU 23 SEPTEMBRE AU 23 OCTOBRE

Grâce à l'influence favorable de la Lune en Gémeaux, vous pouvez recevoir un coup de pouce inespéré aujourd'hui. De nouvelles rencontres ou de parfaits étrangers peuvent émettre des commentaires positifs à l'égard de vos réalisations, ce qui influencera favorablement vos supérieurs. Il est également possible que les gestes posés par d'autres vous aident à parvenir à vos fins plus facilement.

♏

SCORPION DU 24 OCTOBRE AU 22 NOVEMBRE

Quel dynamisme en cette étape anniversaire! L'influence de Mars dans votre Signe opposé peut même avoir pour effet d'éveiller votre esprit de compétition, ce qui risque de créer une dynamique plus stimulante dans votre entourage. Du moment que vous ne versez pas dans la rivalité, vous serez en mesure de faire valoir vos talents et vous faire apprécier à votre juste valeur.

♐

SAGITTAIRE DU 23 NOVEMBRE AU 21 DÉCEMBRE

La Lune encore face à votre Signe vous donnera l'occasion de démontrer de quoi vous êtes capable. Chassez toute retenue et mettez-vous en plein la vue! Vous ne regretterez pas d'avoir osé prendre une initiative, même si elle vous semble un peu hardie. De plus, avec l'appui de Mercure en Sagittaire, la communication verbale vous méritera de nouvelles sympathies.

♑

CAPRICORNE DU 22 DÉCEMBRE AU 20 JANVIER

L'influence de Vénus en Capricorne vous imprègne de douceur et de compassion. Toutefois, vous pouvez vous permettre d'exercer davantage d'autorité sur les personnes qui ont tendance à empiéter sur vos plates-bandes. Si quelque chose n'avait pas fonctionné la première fois, c'est un bon temps pour faire une seconde tentative, mais en employant une approche différente.

♒

VERSEAU DU 21 JANVIER AU 19 FÉVRIER

Avec Jupiter au carré de votre Signe, en Scorpion, la juste mesure n'est pas négligeable. En fait, il est primordial d'obtenir de l'information adéquate et détaillée avant d'avoir recours à un remède ou d'entreprendre une cure. Le dosage est toujours un facteur déterminant quant aux bienfaits d'une substance ou d'un supplément. Car l'excès d'une bonne chose peut devenir néfaste.

♓

POISSONS DU 20 FÉVRIER AU 20 MARS

La Lune en Gémeaux peut avoir tendance à vous blaser. Cependant, il suffirait de peu pour donner un second souffle à votre motivation. En incorporant un élément de nouveauté à une situation, celle-ci prendra une allure complètement différente et vous la verrez sous un jour nouveau. Une proposition reçue n'avait pas été lancée par politesse; considérez-la sérieusement!

astrologue@astro-communications.com

HORRINE

ÉTATS-UNIS

Recul des nouveaux cas de séropositivités chez les Noirs

AGENCE FRANCE-PRESSE

WASHINGTON — Le taux de nouveaux cas de séropositivité chez les Noirs aux États-Unis a diminué de 5 % par an depuis 2001, mais ce groupe reste beaucoup plus souvent porteur du virus du sida que les Blancs, selon les statistiques publiées hier par les autorités fédérales.

« Malgré cette réduction significative du taux de nouveaux cas de sida parmi les Noirs (76,3 pour 100 000 en 2004 par rapport à 88,7 pour 100 000 en 2001), les disparités raciales restent criantes », soulignent les auteurs du rapport des Centres de contrôle et

de prévention des maladies infectieuses (CDC).

C'est ainsi que le taux de diagnostics séropositifs était encore en 2004 8,4 fois plus élevé chez les Noirs que chez les Blancs (76,3 pour 100 000 comparativement à neuf pour 100 000).

Dans tous les groupes de la population, les Noirs représentaient en 2004 la moitié (80 187) des 157 252 nouveaux cas d'infection avec le virus du sida aux États-Unis, précisent les CDC.

Dans l'ensemble des 33 États de l'Union colligeant les statistiques de diagnostics avec le nom des malades depuis quatre ans, le taux de nouveaux séropositifs de-

meure relativement stable sur la période 2001-2004 avec 22,8 pour 100 000 comparativement à 20,7 pour 100 000 l'an dernier.

Les experts des CDC ne sont pas en mesure de savoir lesquels parmi ces diagnostics représentent une nouvelle séropositivité ou s'il s'agit de personnes infectées depuis plusieurs années découvrant leur infection.

La diminution de la fréquence de nouveaux cas chez les Noirs est surtout liée à un recul de 9 % des diagnostics positifs chez les drogués utilisant des seringues intraveineuses. Plus de la moitié des drogués sont noirs aux États-Unis, selon les CDC.



PHOTO ROBERT SKINNER, ARCHIVES LA PRESSE

Une des nouvelles maisons de Natuashish, lors de l'ouverture du village, en décembre 2002.

L'inhalation d'essence serait hors de contrôle chez les Innus du Labrador

PRESSE CANADIENNE

NATUASHISH — Les problèmes d'inhalation d'essence seraient dans de plus « hors de contrôle » fois la communauté innue de Natuashish, au Labrador, selon un ancien chef du conseil de bande.

Simeon Tshakapesh a affirmé que sa caravane avait été démolie il y a quelques mois et que des voleurs faisaient régulièrement main basse sur son essence.

« Presque toutes les nuits, on

voit des « renifleux » d'essence se promener dans les rues », a raconté cette semaine M. Tshakapesh.

Il a affirmé que le problème avait été maîtrisé pendant quelques temps, mais que les problèmes multiples de la communauté avaient atteint de nouveaux sommets dans les derniers mois.

La réserve de Natuashish a été créée en 2002 pour les résidents de Davis Inlet, dans un projet de relocalisation qui a coûté au

gouvernement fédéral plus de 160 millions.

Le déménagement avait été provoqué par les images de jeunes, inhalant de l'essence et criant qu'ils voulaient mourir, sur les chaînes de télévision nationales et internationales. L'objectif de la relocalisation avait été de freiner les problèmes sociaux et la consommation de drogues, mais les problèmes semblent avoir suivi. Les suicides y constituent une épidémie, selon l'ancien chef du conseil de bande.