

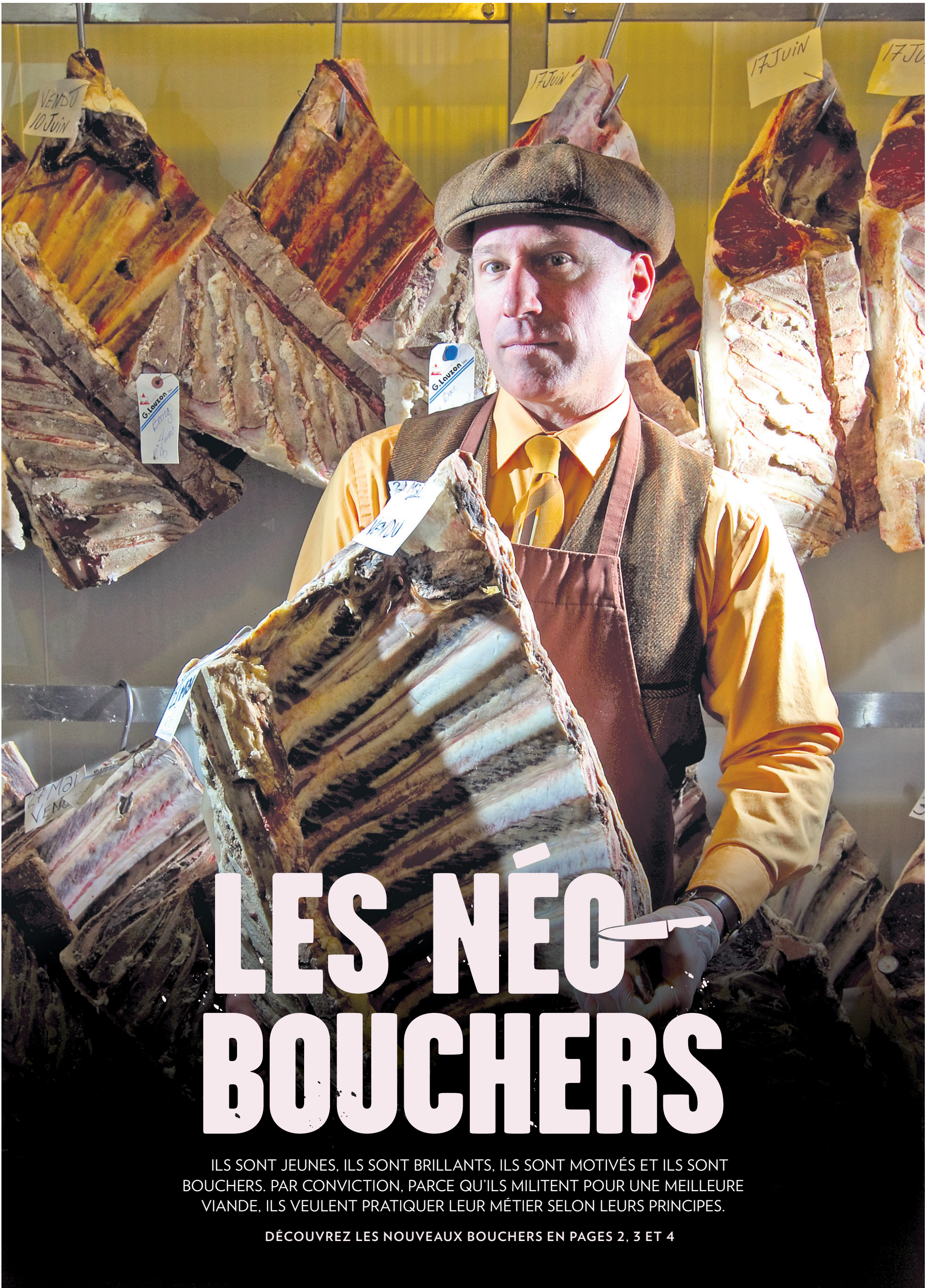
MYTHES ET RÉALITÉ
Il paraît que manger lentement est meilleur pour la santé. Florence Turpault-Desroches déboullonne ce mythe populaire sur cyberpresse.ca/alimentation

LÉGUME DE SAISON
La tête de violon, pousse sauvage aux multiples vertus nutritives, doit être apprêtée correctement pour l'apprécier pleinement. Découvrez-le dans le reportage d'Ève Couture et de François Roy sur cyberpresse.ca/violon

GOURMAND

VINS
DES CHARDONNAYS
TROP BOISÉS?
PAGE 6

RESTO
LE ROI DU TACO
PAGE 7



LES NÉO-BOUCHERS

ILS SONT JEUNES, ILS SONT BRILLANTS, ILS SONT MOTIVÉS ET ILS SONT BOUCHERS. PAR CONVICTION, PARCE QU'ILS MILITENT POUR UNE MEILLEURE VIANDE, ILS VEULENT PRATIQUER LEUR MÉTIER SELON LEURS PRINCIPES.

DÉCOUVREZ LES NOUVEAUX BOUCHERS EN PAGES 2, 3 ET 4

PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

VOUS AIMEZ VOTRE CAFÉ DU MATIN MAIS PAS LES TACHES?



Essayez les Bandes Crest® 3D White™ Whitestrips® Effet professionnel



GOURMAND LES NÉO-BOUCHERS



Joshua Applestone, copropriétaire de la boucherie Fleisher's.

PHOTOS MARCO CAMPANOZZI, LA PRESSE



Cours de boucherie 101 chez Fleisher's.



FLEISHER'S

OU LE RENOUVEAU DE LA BOUCHERIE

ÈVE DUMAS
KINGSTON, NY

L'équipe de la boucherie Fleisher's et ses colorés propriétaires, Joshua et Jessica Applestone, sont à l'origine d'un engouement plutôt inattendu pour la boucherie chez les jeunes branchés de la Grosse Pomme et d'ailleurs. Depuis leur ouverture, en 2004, ils ne cessent d'apprendre aux clients ou aux futurs bouchers à se soucier de la provenance de leur viande, à apprécier toutes les parties de l'animal et à la cuisiner avec soin.

Le couple – lui cuisinier, elle auteure – n'avait pas l'intention de se lancer dans la boucherie lorsqu'il s'est installé à Kingston, village à deux heures de New York et à quatre heures de Montréal, dans la vallée de l'Hudson. Ils pensaient plutôt ouvrir un café et servir des petits-déjeuners. Pourquoi Kingston? « Parce que les loyers n'étaient vraiment pas chers! », lance Josh, avec sa franchise notoire.

Mais en se promenant de ferme en ferme, de marché en marché, les deux ex-végétaliens devenus défenseurs d'une viande bien élevée ont réalisé qu'aucune épicerie locale ne vendait la viande biologique des producteurs du coin. De plus, les restaurateurs de la grande ville se cassaient la tête pour trouver de la viande « locale », alors que des milliers de bovins, de porcs Berkshire et de chèvres broutaient dans leur verdoyante arrière-cour.

C'est ainsi que Joshua et Jessica sont

devenus bouchers et « entremetteurs ». En 2004, ils ont ouvert Fleisher's et créé un contact entre restaurateurs et fermiers de la vallée. Pour assurer des livraisons régulières, les Applestone ont même pris en charge la transformation des bêtes dans les meilleures conditions possible, en conduisant en même temps à l'abattoir les animaux de plusieurs petites fermes.

Pour Joshua, la boucherie avait quelque chose de retour aux sources. Son grand-père et son arrière-grand-père avaient été bouchers à Brooklyn. Mais c'était surtout une posture éthique et philosophique: « Nous avons voulu créer un endroit où les clients peuvent avoir la certitude d'acheter de la viande sans hormones ni antibiotiques, élevée et abattue dans les meilleures conditions possibles », explique le moustachu gaillard.

Chez Fleisher's, comme dans toute bonne boucherie, rien ne se perd. Les os servent à faire des fonds, les abats non réclamés vont au resto d'en face, les restes finissent en saucisses ou en charcuteries. On fait même du savon avec la graisse de bœuf. C'est cette approche *nose to tail* (du museau à la queue) qui séduit tant de nouveaux adeptes de la boucherie.

Mentorat populaire

Lors de notre visite à Kingston, nous avons croisé deux restaurateurs de Philadelphie, des retraités curieux et un ex-banquier de Manhattan, unis par la viande. Ils s'étaient tous inscrits au cours de boucherie 101 pour en

apprendre plus sur la viande ou pour voir s'ils avaient la vocation. Malgré un petit regain de popularité ici et là, la boucherie reste un métier difficile et pas du tout glamour.

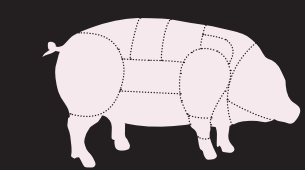
Au départ, Joshua et son équipe accueillaient les apprentis à bras ouverts, les formant gratuitement. Julie Powell, auteure du blogue devenu livre devenu film *Julie & Julia*, a fait partie de ces premiers apprentis bouchers. Elle en a tiré un deuxième ouvrage autobiographique: *Cleaving*.

Mais la demande pour le « mentorat » est devenue si importante que Fleisher's a créé plusieurs programmes de formation, dont la plus complète, qui dure de 6 à 8 semaines, coûte pas moins de 10 000 \$.

À seulement quatre heures de Montréal, Fleisher's a tissé des liens avec la métropole québécoise. En mars, le restaurant Joe Beef a accueilli Joshua et quelques-uns de ses employés pour concocter un « Butcher Black Out », repas bien carné en huit services composé entre autres de charcuteries, de joue de veau, de couenne et de flanc de porc, de chevreau et d'entrecôte cuite en croûte de sel.

De plus, le stylisme culinaire du premier livre de Fleisher's, *The Butcher's Guide to Well-Raised Meat* (qui doit sortir le 7 juin), a été réalisé par la Montréalaise Kendra McKnight.

Mais ce n'est pas chez nous que Fleisher's a l'intention d'ouvrir sa deuxième boucherie. L'honneur reviendra au quartier Park Slope, à Brooklyn.



LES BOUCHERS DE CHEZ FLEISHER'S, DANS L'ÉTAT DE NEW YORK, FORMENT DES JEUNES, SOUVENT D'EX-VÉGÉTARIENS, QUI ONT À CŒUR LE BIEN-ÊTRE DE LA BÊTE QUI FINIRA EN CÔTELETTES DANS LEURS PRÉSENTOIRS. CES NÉO-BOUCHERS S'INSTALLENT ENSUITE AU CŒUR DE NEW YORK ET AILLEURS. MAIS TOUJOURS PAS À MONTRÉAL. PORTRAIT D'UN PHÉNOMÈNE, DE SES DÉCLINAISONS ET DE LA SITUATION DE LA BOUCHERIE AU QUÉBEC.

LE CROCHET À VIANDE

YVES SCHAEFFNER
COLLABORATION SPÉCIALE
BROOKLYN

Ex-végétarien, Tom Mylan a étudié en création littéraire et songé, un temps, à devenir professeur d'anglais. Aujourd'hui, il est boucher.

Il est même probablement le boucher le plus célèbre de Brooklyn. Avec ses lunettes aux montures noires rétro et sa dégaine de *nerd* porté sur la bonne bouffe, le fondateur du Meat Hook (le crochet à viande) fait partie d'une nouvelle génération de bouchers qui dit vouloir réconcilier viande et environnement.

Au Meat Hook, posséder un diplôme en création littéraire et être un as dans le dépeçage des moutons n'ont rien d'antinomique. «C'est un type de parcours conventionnel pour un boucher à Brooklyn, assure Tom Mylan. Un de mes deux partenaires possède un diplôme en histoire américaine, l'autre, un diplôme en littérature anglaise. Et la première bouchère qu'on a embauchée, Sara Bigelow, possède un diplôme en création littéraire et travaillait en relations publiques, mais détestait ça.»

Avec leur look aux accents *vintage*, leur chemise à carreaux et leur moustache, les bouchers du Meat Hook pourraient fort bien avoir l'air d'un des mille et un bands qui pullulent à Brooklyn s'ils n'étaient pas tous vêtus de tabliers tachés de sang. Passionnés de bouffe, constamment à l'affût de nouvelles techniques et auteurs de blogues épicuriens, ces néo-bouchers sont en train de rendre la profession branchée.

Un journaliste du *New York Times* a écrit, en 2009, que les jeunes bouchers aux avant-bras musclés «ont le charme brut des groupes indie», tandis que le

New York Magazine n'a pas hésité à utiliser des mots comme «rockstar» et «sexy» pour les décrire.

Assez paradoxalement, un certain nombre de ces nouveaux bouchers sont en fait d'anciens végétariens. Ils en sont même venus à la bidoche à cause de leurs préoccupations environnementales. «Cela fait partie de l'intérêt général qui est désormais porté à la nourriture et à sa provenance», explique Tom Mylan, en citant des films comme *Food Inc.* et des livres comme *Fast Food Nation* ou *Le dilemme de l'omnivore*.

En général, ces nouveaux bouchers qui se font une fierté de connaître la généalogie des bêtes qu'ils dépècent prônent de manger moins de viande, mais de meilleure qualité.

Avant de saigner du cochon et d'ouvrir Meat Hook à la fin de 2009, Tom Mylan travaillait chez Marlow & Sons, resto-épicerie chic de Brooklyn. Chargé de mener à bien différents projets, il en est venu à la boucherie après être parti à la recherche de viande produite localement et provenant d'animaux nourris à l'herbe pour le restaurant. Il a rencontré Joshua et Jessica Applestone, propriétaires de Fleisher's, boucherie «bio» à mi-chemin entre Albany et New York, qui l'ont formé gratuitement (voir autre texte).

«J'ai passé six semaines à apprendre le b.a.-ba du métier avec eux. Je dormais sur leur canapé, dans leur salon, avec une tortue africaine géante appelée Mo», se souvient en riant le boucher aujourd'hui dans la mi-trentaine.

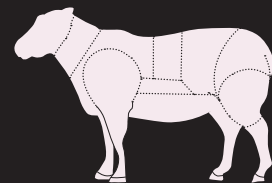
À New York même, l'intérêt pour la bidoche est tel que plusieurs bouchers offrent désormais des cours suivis par des hordes de jeunes. C'est notamment le cas de Cassie Jones. Jeune enseignante et ex-végétarienne de 22 ans, elle a commencé par suivre un cours de dépeçage l'automne dernier.

«Lorsque je vivais au Connecticut, j'ai développé un intérêt pour la production de nourriture selon les principes du développement durable, explique-t-elle. En déménageant à New York, mon intérêt s'est accru. Un jour, je suis tombée sur un article parlant d'une femme bouchère impliquée dans ce mouvement et j'ai été impressionnée. J'ai trouvé cela tellement cool : une femme qui ose travailler dans ce milieu très masculin et qui prend ce genre de position.»

Ceci entraînant cela, elle a abouti dans un cours de Tom Mylan en novembre dernier. Emballée, elle a depuis demandé à faire un stage au Meat Hook pour améliorer ses connaissances et sa technique.

Auteur de *The Shameless Carnivore*, Scott Gold se dit guère surpris de voir tous ces jeunes *foodies* s'intéresser à la boucherie où point d'y plonger les deux mains. «C'est normal qu'après s'être intéressés à la provenance de leurs tomates, les gens se mettent à se demander d'où viennent leurs protéines, qu'ils s'interrogent sur la provenance de leur viande : comment l'animal a-t-il été élevé? comment a-t-il été nourri?», ajoute-t-il.

Tom Mylan dit toutefois que l'effet de mode fait en sorte qu'il doit désormais refuser chaque semaine plusieurs demandes de stage. «Le problème, c'est qu'on a beaucoup de gens qui pensent vouloir apprendre le métier, mais qui ne savent pas ce que cela exige. Ils pensent qu'ils vont passer leur temps à démonter de grosses pièces sur la table et que les gens vont s'extasier devant leur travail et leur jeter des petites culottes ! Alors que la plupart du temps, c'est juste crevant et ennuyant», conclut-il en riant.



C'EST NORMAL
QU'APRÈS S'ÊTRE
INTÉRESSÉS À
LA PROVENANCE
DE LEURS TOMATES,
LES GENS SE METTENT
À SE DEMANDER D'OÙ
VIENNENT LEURS
PROTÉINES, QU'ILS
S'INTERROGENT SUR
LA PROVENANCE
DE LEUR VIANDE



PHOTOS MARCO CAMPANOZZI, LA PRESSE



Les bouchers du Meat Hook.

PHOTO YVES SCHAEFFNER COLLABORATION SPÉCIALE

GOURMAND LES NÉO-BOUCHERS



Marc Bourg dans sa salle de vieillissement.



PHOTOS ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

MONSIEUR STEAK

ÈVE DUMAS

Il n'y a pas de présentoir réfrigéré ni de comptoir libre-service au 1661, rue Beaubien Est. Cela peut paraître curieux, lorsqu'on pense avoir mis les pieds dans une boucherie. C'est que le Marchand du Bourg n'est pas une boucherie ordinaire. Il s'agit en fait d'une « boutique de steaks ».

Après avoir travaillé pendant quelques années pour une grande chaîne d'alimentation, Marc Bourg a fini par être dégoûté par la perte de viande et le traitement peu respectueux du produit qui ont cours dans la boucherie industrielle. Il voulait à tout prix arrêter de participer à ce gaspillage et souhaitait également remettre la relation privilégiée avec le client au centre de son travail.

C'est ainsi que le boucher formé à l'Institut national des viandes de Montréal (aujourd'hui fermé) a décidé de se spécialiser.

Son produit phare? La côte de bœuf Angus (de l'Ouest canadien) vieillie 40 jours. Pour certains clients, il peut même « oublier » une côte dans sa chambre de vieillissement pendant 120 jours.

S'il ne pouvait vendre que ces deux produits, il serait un homme heureux.

En attendant, Marc Bourg propose également des T-bones, filets mignons, contre-filets et biftecks de côte non vieillis. Sur commande, il peut également obtenir du porc et de l'agneau. Mais son véritable dada, c'est le bœuf vieilli, qu'il faut réserver longtemps à l'avance et aller chercher à une date précise, date à laquelle M. Bourg procède à la coupe.

Et pourquoi du bœuf de l'Ouest canadien plutôt que du Québec? Marc Bourg a été courtisé par plusieurs producteurs de bœuf Wagyu des Cantons-de-l'Est, mais il n'est pas intéressé pour l'instant. Ce carnivore affirmé ne jure que par le bœuf Angus de l'Alberta.

« Pour moi, les Prairies sont faites pour accueillir et élever les bœufs. C'est leur habitat naturel. Ils ont de l'espace en masse. » Cela dit, M. Bourg n'a pas encore eu le temps d'aller visiter les élevages de l'Ouest pour voir de quoi il en retourne, mais il se promet de le faire un de ces jours.

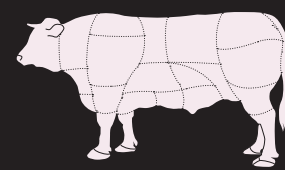
Le Marchand du Bourg se distingue aussi des autres boucheries par son

décor et son ambiance très rétro. Le propriétaire a mis un soin fou à rendre l'espace invitant et chaleureux. On se croirait dans un musée de village ou dans un décor de cinéma. Antiquités, gravures anciennes, objets d'époque créent un environnement singulier.

Le matin, les clients peuvent se servir dans un panier de madeleines sur le comptoir à l'entrée. Le maître de céans vous préparera un espresso avec sa cafetière Saeco première génération. Le banc d'église donne envie de s'attarder un peu et de jaser avec le sympathique boucher de quartier, comme dans le bon vieux temps.

Sauf qu'en réalité, Marc Bourg est tout sauf un boucher de quartier. Bien sûr, les voisins se pointent le bout du nez, curieux de faire sa connaissance et de découvrir une nouvelle adresse gourmande. Mais les clients accourent aussi des quatre coins de la ville pour acheter sa viande vieillie plus tendre et plus goûteuse. De toute évidence, monsieur Steak a flairé la bonne affaire.

Le Marchand du Bourg, 1661, rue Beaubien Est (près de Papineau), 514-439-3373.



LE MARCHAND DU BOURG N'EST PAS UNE BOUCHERIE ORDINAIRE. IL S'AGIT EN FAIT D'UNE BOUTIQUE DE STEAKS.

Ne manquez pas la semaine prochaine notre spécial BBQ, mettant en vedette des pièces de viande qui trouvent rarement leur place sur le grill.

QUÉBEC RIEN À ENVIER



Les préparations bouchères du Latina.



Bernard Coat au travail.

ÈVE DUMAS

Ce phénomène des jeunes intellos tatoués qui découvrent les joies du débitage de grosses carcasses bios ne semble pas encore avoir atteint le Québec. Mais cela ne veut pas dire que nous soyons dépourvus de bons bouchers. Au contraire.

À Montréal, certains clients sont fidèles à Vito, dans le Mile End. D'autres ne jurent que par la Boucherie de Tours ou la viande bio des fermes Saint-Vincent, toutes deux au marché Atwater. Bernard Coat chez Latina, aussi dans le quartier Mile End, a des centaines d'adeptes. Et c'est sans parler de Slovenia, de la Boucherie et du marché Jean-Talon, de la boucherie L'entrecôte à Brossard – la seule à vendre le bœuf Wagyu du Québec –, et d'autres temples de la viande de qualité.

« Nous avons d'excellents bouchers au Québec et à Montréal », affirme Frédéric Morin. Le chef du restaurant Joe Beef s'approvisionne principalement à la Boucherie de Tours et chez Cumbræ's, une boucherie exceptionnelle de Toronto qui ne vend que

de la viande bio, produite par des petits fermiers de l'Ontario et du Québec.

« Lorsque la gang de Fleisher's est venue à Montréal, on l'a amenée au marché Atwater et les gars n'en revenaient pas de voir toutes ces petites boucheries rassemblées sous un même toit, raconte Frédéric Morin. Aux États-Unis, la boucherie a presque disparu au profit de la viande préemballée des supermarchés. Il ne reste pas beaucoup de bouchers qui savent encore quoi faire avec une carcasse entière. »

Pour Pierrot Fortier, de la Boucherie de Tours, il y a les bouchers et il y a les « coupeurs de viande ». Ces derniers travaillent généralement dans les abattoirs et dans certaines grandes chaînes d'alimentation. « Ce ne sont pas eux qui vont expliquer au client comment faire cuire sa viande », précise le propriétaire.

Bernard Coat est le boucher en chef de l'épicerie fine Latina, depuis un an et demi. Il a travaillé pendant 15 ans chez Anjou Québec, avenue Laurier. Sa fidèle clientèle l'a suivi d'Outremont au Mile End. Il tient à

son titre d'artisan-boucher. « Ce qui fait la particularité d'un artisan-boucher, c'est sa connaissance de l'origine des viandes et son choix de la qualité. Il doit aimer le contact avec la clientèle, connaître la cuisine pour transmettre au client temps et modes de cuisson, avoir une bonne connaissance de l'anatomie animale, faire preuve de rigueur et de constance dans la préparation des viandes. La résistance physique n'est pas non plus à négliger. »

Depuis environ deux ans, Latina met beaucoup l'accent sur les viandes biologiques ou élevées sans hormones ni antibiotiques. M. Coat favorise les produits de petits producteurs comme le porcelet de la ferme Gaspor, le poulet des Viandes biologiques de Charlevoix, la palette de la ferme Besnier, le porc naturel des élevages Ardennes à Mont-Saint-Grégoire, l'agneau de la Gaspésie nourri aux algues de la Bergerie de Margot, puis le lapin de Stanstead.

Le comptoir de viande offre également toutes sortes de préparations bouchères, comme les boulettes de veau aux cham-

pignons porcins, le carré d'agneau en croûte d'herbes, le rôti de lapin aux cèpes, la bavette de veau Limoncello et le rôti de porcelet mariné au sirop de bouleau.

Pierrot Fortier considère pour sa part que le boucher a aussi un rôle à jouer dans la mise en place de certaines tendances culinaires et dans la popularisation de coupes méconnues. La Boucherie de Tours travaille étroitement avec les restaurateurs, les chefs et les stylistes culinaires, entre autres. C'est ainsi que la joue de veau, l'onglet, le jarret d'agneau, la bavette et le rôti de palette, entre autres, sont sortis de l'ombre au cours des dernières années.

Vivement la relève

Bien que ceux qui le pratiquent jurent qu'il s'agit du plus beau métier du monde, la boucherie manque de relève compétente. « C'est dur et c'est très physique, la boucherie. Ce n'est pas nécessairement attirant pour les jeunes d'aujourd'hui. Mais il manque de relève dans les métiers manuels en général », conclut Pierrot Fortier.

Marinade réinventée pour grillades



FRANÇOIS CHARTIER
COLLABORATION SPÉCIALE
HARMONIES

Comme la viande est à l'avant-scène de ce Gourmand, et que j'ai grandement analysé l'impact aromatique du grill sur les viandes, voici donc une chronique construite autour d'une recette de marinade pour viande que j'ai réinventée avec mon complice de cuisine, le chef Stéphane Modat. Depuis le début de l'année, nous travaillons à temps plein pour analyser les recettes «classiques» de votre quotidien, afin de leur donner un nouvel élan aromatique et de vous simplifier la vie!

Pour y parvenir, je détermine le profil aromatique du plat en question, en isolant l'ingrédient dominant. Puis, une fois les aliments complémentaires à ce dernier débusqués, je redonne une nouvelle vie aromatique à ce classique, en expliquant mes nouvelles pistes et idées de recettes à mon complice qui, à son tour, transforme ladite recette.

Ainsi, tout en demeurant dans votre zone de confort en cuisine, vous serez à même de donner une nouvelle identité à vos recettes préférées, grâce à la nouvelle synergie aromatique que nous vous suggérons de créer entre des ingrédients de même famille, et de réussir ainsi plus simplement et aisément l'harmonie avec les liquides. Fini les casse-têtes!

C'est ce que nous avons fait avec la marinade pour viande grillée à base de sauce soya, grâce aux pistes de créativité des composés volatils dominant à la fois dans le bœuf grillé et dans la sauce soya. Le trio miso, sésame et cacao (ou café) crée avec les saveurs de la viande grillée et celles du soya une synergie aromatique inouïe!

De plus, notez que le fromage bleu et le miso sont faits pour aller ensemble, tout comme le miso et le cacao (ou le café), le sésame et la bière noire. Tous partagent des composés aromatiques dominants, ce qui produit une puissante synergie aromatique quand ils sont cuisinés ensemble. Donc, une fois la viande marinée et grillée, pourquoi ne pas l'accompagner d'une sauce au fromage bleu, dont on vous donne aussi la recette ci-dessous?

Quant aux pistes harmoniques avec les liquides, comme nous sommes ici dans l'univers de la saveur umami, il faut opter pour des liquides tout aussi umami! Bière brune extraforte, charonnays du Nouveau Monde élevés en barriques, ou rouges de régions chaudes au corps généreux et aux tanins chauds. Comme le sont les assemblages GSM d'Australie, ainsi que les vins dominés par le grenache, qu'ils soient du Rhône ou d'Espagne, tout comme les argentins de malbec, les australiens de syrah et les espagnols de monastrell, sans oublier certains crus de tempranillo, plus particulièrement ceux marqués par l'élevage en barriques de chêne américain.

MES VINS POUR NOTRE MARINADE DE VIANDES GRILLÉES

Masi Tupungato Passo Doble 2009

Tupungato, Masi, Argentine
16,80\$, 10395309, ★★★ \$1/2 CORSÉ

Son nom espagnol, Passo Doble (*ripasso* en italien), explique son élaboration, car il a subi deux fermentations: la première, traditionnelle, pour le malbec; la deuxième, à la vénitienne, avec l'ajout de grains de corvina légèrement séchés. Il est coloré, parfumé, passablement riche, dégageant des notes de noix de coco, de poivre et de vanille, à la fois ample et juteux, sans trop, texturé et velouté, aux tanins mûrs et enveloppés par une ganque moelleuse, aux saveurs longues et expressives. Assurément l'une des belles originalités d'Argentine, qui fera un malheur avec nos recettes.

Altos de Luzon 2006

Jumilla, Bodegas Luzón, Espagne
24,20\$, 10858131, ★★★ 1/2, \$\$ CORSÉ+

Si vous êtes amateur des vins espagnols à l'accent australien, au boisé marqué, aux saveurs percutantes et mûres à souhait, s'exprimant par des touches de vanille, de fumée, de noix de coco grillée et de cacao, au corps à la fois plein et enveloppant, généreux et prenant, vous serez charmé par ce 2006 à base de 50% de monastrell, complété par le tempranillo et le cabernet. Du très beau vin moderne, aux saveurs complexes et tout à fait originales. Son profil sied parfaitement aux côtes vieillies et marinées avec notre «potion» de marinade soya-cacao-miso-sésame-bière noire, le tout servi avec une sauce au fromage bleu pour faire trempette comme bon vous semble!

Shiraz Friends Elderton 2009

Barossa, The Asmead Family, Australie
20,75\$, 10955126, ★★★ \$1/2 MODÉRÉ+

Dégusté à quelques reprises, notamment avec le dynamique et inspirant viticulteur australien Cameron Asmead, qui crée une série de vins top niveau, et ce, dans toutes les gammes de prix. Vous vous sustenterez d'une syrah au nez aromatique et fin, tout en fraîcheur pour le style, exhalant des tonalités de fraise, de poivre et de 7-Up! La bouche se montre explosive, gorgée de saveurs qui ont de l'éclat et de la fraîcheur. Étonnant! Tanins soyeux, acidité juste et corps ample, sans excès ni chaleur. Parfait pour interpénétrer les viandes grillées avec notre recette de marinade.

MARINADE POUR GRILLADES DE BŒUF

FRANÇOIS CHARTIER ET
STÉPHANE MODAT

MARINADE

INGRÉDIENTS

- > 30 g (2 c. à table) de miso
- > 15 ml (1 c. à table) de mirin
- > 30 ml (2 c. à table) de sauce soya
- > 5 ml (1 c. à thé) d'huile de sésame
- > 125 ml (½ t.) de bière noire
- > 5 g (1 c. à thé) de poudre de cacao

SAUCE

INGRÉDIENTS

- > 100 g (3 ½ oz) de fromage bleu
- > 125 ml (½ t.) de crème à cuisson
- > Poivre noir fraîchement moulu

PRÉPARATION

1. Marinade: dans un bol à mélanger, déposer le miso et l'arroser de mirin. Mélanger jusqu'à ce que le miso soit bien dilué. Ajouter la sauce soya, l'huile de sésame, la bière et le cacao. Bien mélanger le tout et réserver. Rincer les morceaux de bœuf et bien les éponger à l'aide d'un papier absorbant. Dans un grand plat, déposer les morceaux de bœuf puis verser la marinade. Recouvrir et laisser mariner pendant 1 heure.

2. Préchauffer le BBQ.

3. Sortir les morceaux de bœuf de la marinade, égoutter un peu et les déposer sur le grill. Cuire à la cuisson désirée.

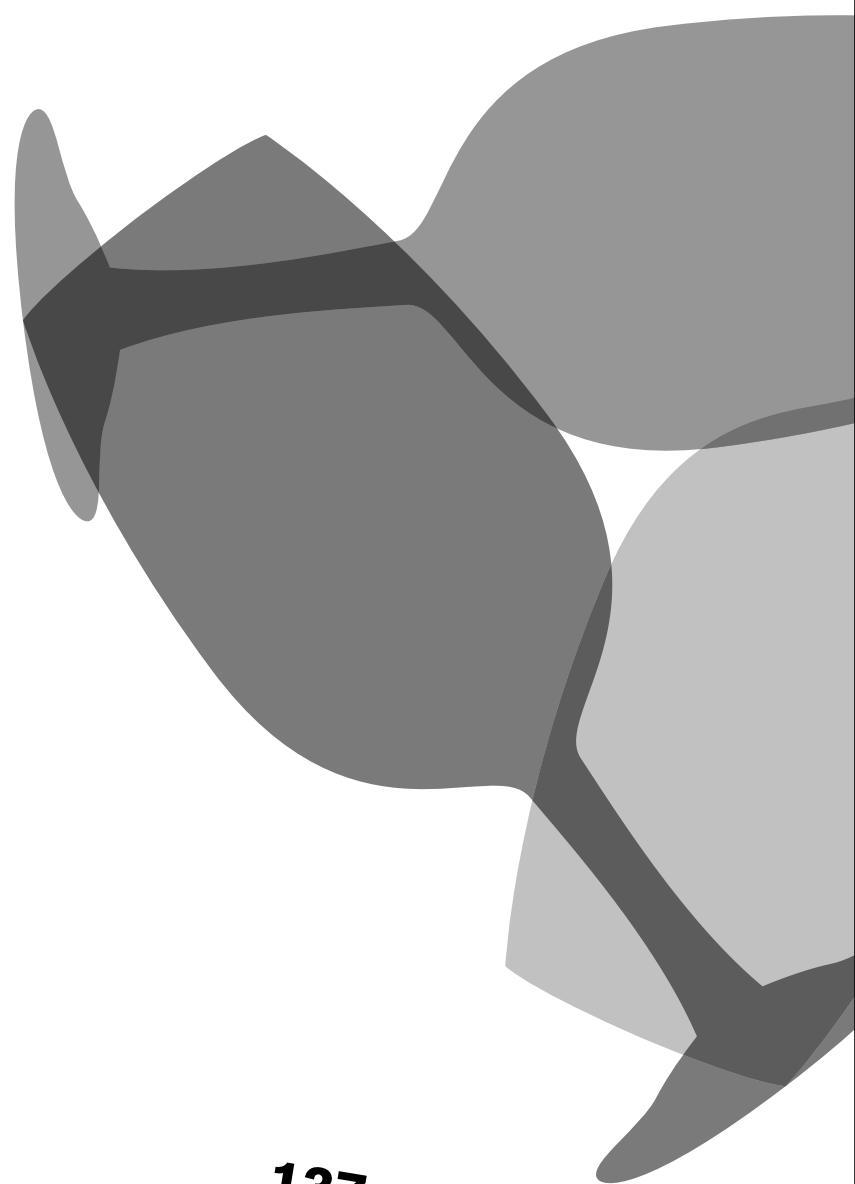
4. Sauce au fromage bleu: dans une petite casserole à fond épais, faire chauffer la crème et y déposer le fromage bleu. Faire chauffer le tout pour que le fromage soit bien fondu. Assaisonner de poivre noir fraîchement moulu.

5. Napper les pièces de viande cuite de la sauce au fromage bleu et servir immédiatement.

François Chartier est l'auteur de l'ouvrage de science aromatique *Papilles et molécules*, et du livre de recettes *Les recettes de Papilles et molécules*. Suivez-le sur Twitter: [PapillesetM](#)



MONTREAL
PASSION
VIN
— (LES SERVICES) —
SAO | Signature
GAMBERO ROSSO
PRÉSENTENT
TIRE
BICCHIERI
GAMBERO
ROSSO



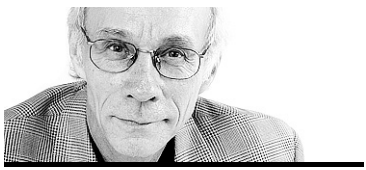
137
PRODUCTEURS
ITALIENS
DÉBARQUENT
À
MONTREAL
TOUS
DÉCORÉS
DE
L'EXTRAORDINAIRE
COTE
TRE BICCHIERI
(3 VERRES)
GAMBERO ROSSO®
AU
PALAIS
DES
CONGRÈS
DE
MONTREAL
8 JUIN 2011
16H À 20H30
200\$
RÉSERVATION
514-252-3400, poste 3641
WWW.MONTREALPASSIONVIN.CA
—
LES
PROFITS
DE
L'ÉVÈNEMENT
SERONT
VERSÉS
À LA
FONDATION
DE
L'HÔPITAL
MAISONNEUVE-ROSEMONT.

La modération
à bien meilleur goût.
18+

f SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK!
MONTREAL TRE BICCHIERI GAMBERO ROSSO

GOURMAND

Trop boisés, les Chardonnays?



JACQUES BENOIT
DU VIN

Il y a une «maladie» du bois pour ce qui est des vins de Chardonnay...

En ce sens que bon nombre de viticulteurs, notamment ceux de Californie (mais pas tous, heureusement!), ont tendance à boiser leurs vins de Chardonnay à l'excès, qu'ils transforment de la sorte en... jus de planche, comme on dit familièrement.

Au nez, le vin regorge alors d'arômes rappelant le beurre, les noisettes, le citron confit, le caramel «fin», ou encore les aliments fumés, etc.

Toutes choses que l'on retrouve alors en bouche. Une bouche que le bois a pour ainsi dire gonflée, devenue dans bien des cas opulente, grasse, avec aussi, souvent (toujours le bois!), des arômes insistants de crème pâtissière!

Ce n'est plus du vin, c'est de la sauce!

Ces boisés insistants maquillant les vins de Chardonnay ne sont pas une exclusivité californienne ou australienne puisqu'il y a des viticulteurs bourguignons qui ont eux aussi la main lourde côté bois.

Or, chose réjouissante, on trouve encore, bien sûr, des vins de Chardonnay intelligemment boisés, le bois, plutôt que d'écraser le vin, lui ajoutant alors, avec discrétion, une dimension additionnelle.

Plus bas, j'en donne deux exemples, l'un étant un vin d'appellation Bourgogne, l'autre un très beau chablis, mais un chablis légèrement boisé comme c'est la règle pour

le producteur en question, à savoir La Chablisienne.

L'art suprême? L'écrivain français André Gide disait que le style devait être invisible, transparent, afin de laisser toute la place au sens.

On pourrait dire la même chose des vins de Chardonnay, plus séduisants que jamais quand le boisé se fait oublier, au point qu'on se demande s'il y a du bois ou pas...

Chablis 1^{er} cru Côte de Léchet 2008 La Chablisienne, 31\$ (869198), ★★★ 1/2, \$\$\$ 1/2, 2011-2015

D'une couleur un peu verdâtre, ce très beau chablis, vinifié partiellement en fûts (20%), enchante par son bouquet complexe, subtil, au boisé à ce point effacé qu'on le perçoit à peine. La bouche suit, élégante, un peu minérale au plan aromatique, toute en finesse, avec encore là un boisé qui demeure à l'arrière-plan. D'un très bon millésime pour Chablis. 13% (117 caisses).

Premières Côtes de Blaye 2009 Château Bertinier, 15,75\$ (707190), ★★★, \$ 1/2, 2011-2012

Changement radical de style, puisqu'il s'agit ici d'un vin blanc de Sauvignon blanc, du Bordelais, non boisé, au bouquet incisif, pénétrant, musqué, très Sauvignon blanc, et que... les ennemis de ce cépage jugeront sans doute trop aromatique! Plutôt léger, vif, son goût, insistant, persiste un bon moment. 13,5% (169 caisses).

Vinho Regional Alentejano 2010 Chaminé Cortes de Cima, 13,65\$ (11156238), ★★ 1/2, \$ 1/2, 2011-2012

Vin blanc portugais, dans lequel s'imposent avant tout les arômes du Sauvignon blanc, et aux arômes de pomme verte et d'agrumes genre pamplemousses. Faisant montre davantage de générosité que de finesse, solide, non boisé, il a néanmoins du caractère. 30% Antao Vaz, 27% Viognier, 25% Verdelho et 18% Sauvignon. 12,5% (294 caisses).

Navarra 2009 Garnacha Artazuri, 13,90\$ (10902841), ★★★, \$ 1/2, 2011-2013

Vin rouge espagnol, de Grenache, au bouquet de fruits rouges bien mûrs, net. Plus que moyennement corsé, charnu sans être très concentré, tannique, mais dépourvu de rugosité, il a le grand mérite d'être commercialisé... à petit prix. Élevage en foudres. 14% (185 caisses).

Mendoza 2005 Lujan de Cuyo Cabernet Sauvignon Cava de Weinert, 19,60\$ (863340), ★★★ 1/2, \$\$, 2011-2016

Pourpre foncé sans qu'il soit opaque, ce vin rouge argentin, de Cabernet Sauvignon, s'impose dès l'abord par l'ampleur de son bouquet, nuancé, aux arômes particuliers, avec notamment des notes de cuir, m'a-t-il semblé. Corsé, dense, ses beaux tannins sont gras, aimables. Du sérieux, à prix correct. 14,5% (141 caisses).

San Benito County 2006 Sangiovese Ca' del Solo, 20,10\$ (10268431), ★★★ 1/2, \$\$\$ 1/2, 2011-2014
Servez ce vin de Sangiovese, de Californie, à l'aveugle, à

un amateur de vins rouges de Toscane, et il se croira dans cette région d'Italie! La couleur est soutenue, le bouquet, de fruits rouges bien mûrs, tout à fait typé Sangiovese. Et la bouche suit. Relativement corsée, tannique, passablement ferme, et avec un bon goût de fruit. Sérieux. 14% (149 caisses).

Bourgogne 2009 Émotion de Terroirs Vincent Girardin, 22,15\$ (10523219), ★★★, \$\$\$ 1/2, 2011-2013

Très joli bourgogne blanc, de couleur or fin, vinifié et élevé en fûts, dont une petite partie de fûts neufs (10%), au beau bouquet, non sans finesse, relevé de notes boisées genre noisettes, pain grillé (mais le vin doit s'être bien aéré pour que ces arômes se manifestent). Tout au plus moyennement corsé, ses saveurs sont néanmoins bien présentes, avec l'acidité voulue, le boisé restant discret. Très bon bourgogne. 13% (121 caisses).

PHOTO BERNARD BRAULT, LA PRESSE



LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Côtes du Rhône Villages 2009 Rasteau Benjamin Brunel

Le Côtes du Rhône Villages Rasteau accède, avec le millésime 2009, au rang de cru (comme Gigondas, Vacqueyras, etc.) et pourra donc désormais être commercialisé sous la seule appellation Rasteau. La bonne nouvelle: celui-ci, très réussi en 2009, restera malgré tout au même prix. Vin fait de 75% de Grenache et de 25% de Syrah, d'un beau pourpre foncé à reflets prune, son bouquet, de fruits rouges, très Grenache, est d'une netteté exemplaire, et la bouche suit, avec du corps, de l'éclat, un fruité séduisant, le tout bâti sur des tannins qui ne manquent pas de fermeté, sans être agressifs. Élevage en cuves. Savoureux. Mais attention, il s'agit du 2009. 14,5% (2965 caisses). 19,75\$ (123778), ★★★1/2, \$\$, 2011-2013.

★ CORRECT ★★ BON ★★★ TRÈS BON ★★★★ EXCELLENT ★★★★★ EXCEPTIONNEL

Plus d'étoiles que de symboles du dollar: le vin vaut largement son prix
Autant d'étoiles que de symboles du dollar: le vin vaut son prix
Moins d'étoiles que de symboles du dollar: le vin est cher, même très cher

SUR CYBERPRESSE.CA

D'autres notes de dégustation à lire sur cyberpresse.ca/benoit

Heureux qui comme Pascal Marchand



VINCENT MARISSAL
L'ARGENT
DU VIN

L'histoire passionnante de Pascal Marchand dans le monde du vin a commencé, comme c'est si souvent le cas dans cet univers, par un grand voyage. Et les nouveaux chapitres qui s'ajoutent au fil des années tournent tous autour de nouvelles destinations.

Heureux, vraiment, qui, comme Pascal Marchand, a entrepris un long voyage dans les vignes... et qui continue d'y laisser sa marque, 25 ans plus tard.

Dans le petit monde du vin au Québec, le nom de Pascal Marchand est bien connu, respecté surtout, en particulier parmi les amateurs de bourgogne. De ses premiers pas spectaculaires au Domaine des Épeneaux, quand il n'avait même pas 25 ans, à son passage remarqué au Domaine de la Vougeraie, puis, depuis

cinq ans, à la tête de sa propre maison, Pascal Marchand est devenu un incontournable en Bourgogne.

Pourtant, il y a 25 ans, le jeune homme était plus attiré par la plume que par la vigne.

«J'ai toujours été passionné par le vin et il y en avait toujours à la maison, ce qui était plutôt rare au Québec il y a une trentaine d'années, mais je ne pensais pas devenir vinificateur, je voulais être écrivain», m'a-t-il raconté lors d'un récent passage à Montréal.

Parti en 1984 vers la Bourgogne, à l'École de viticulture de Beaune, plus précisément, il a trouvé un nouveau chez-soi et une nouvelle passion: le pinot noir. Il a beaucoup voyagé depuis, mais la Bourgogne, maintenant, c'est chez lui. Et le pinot noir reste son cépage de prédilection.

Pourquoi avoir choisi la Bourgogne? Le jeune Marchand associait, non sans raison, la région de Bordeaux à la grande production alors que Bourgogne était, selon lui, plus paysanne. «Plus paysanne qu'aristocratique», précise-t-il.

À peine sorti de l'École de Beaune, il devient régisseur pour le comte Armand, au

Domaine des Épeneaux, où il restera 15 ans, redéfinissant, millésime après millésime, le style bourguignon.

Pour bien des Québécois, Pommard et Marchand sont depuis devenus indissociables.

La reconnaissance est venue de France aussi, qui peut parfois être chauvine, pourtant.

Voici un extrait d'une critique du travail de Pascal Marchand tiré du site Oenotropie:

Pour bien des Québécois, Pommard et Marchand sont devenus indissociables.

«Pascal Marchand, sympathique Québécois devenu une figure majeure de la scène bourguignonne, a vinifié au domaine de 1985 à 1999. Les vins sont résolument modernes, souvent extraits, généreusement boisés et concentrés, avec des tanins féroces, parfois jusqu'à la limite de ce qu'il est souhaitable de réaliser avec un cépage tel que le pinot. Certaines grandes réussites sont à mettre au crédit de

Pascal Marchand, telles que les 1990, 1993, 1997.»

En 1999, Pascal Marchand a quitté le comte Armand pour prendre les commandes du Domaine de Vougeraie (de la famille Boisset), dont les vins sont bien connus au Québec.

Une association outre-Atlantique de la famille Boisset amènera Pascal Marchand à collaborer à la naissance du Clos Jordanne, dans la vallée du Niagara, une des plus belles réussites en pinot noir et en chardonnay (les deux cépages bourguignons) en Amérique du Nord.

«De tout ce que j'ai fait dans le monde du vin, je suis particulièrement fier des résultats au Clos Jordanne, dit-il. Dans le Nouveau Monde, Niagara est ce qui ressemble le plus à la Bourgogne. La région du Niagara produit des vins de classe mondiale en pinot noir et en chardonnay.»

«Flying winemaker», terme utilisé pour décrire le travail de ces super-vinificateurs-consultants, dont le plus connu est sans doute Michel Rolland, Pascal Marchand est aussi très fier du travail accompli au Chili, dans la vallée de Bio Bio, située à 600 km au sud de Santiago, où il se rend de 6 à 7 fois chaque année.

«Au Chili, nous avons créé une région viticole à partir de rien, ça a été tout un défi, ne serait-ce que culturellement», explique-t-il.

Pascal Marchand a aussi un pied en Australie (le domaine Marchand and Burch, dans la région Western Australia, à Margaret River et Great Southern) et en Californie (chez Phelps).

À 50 ans, et avec une feuille de route impressionnante, c'est en Bourgogne qu'il souhaite maintenant concentrer ses efforts, principalement autour de sa propre maison, créée en 2006, et qui produit environ 6000 caisses par année.

«Même si je suis connu dans le milieu du vin, c'est beaucoup de travail, de créer une nouvelle étiquette et se faire reconnaître», conclut-il.

Soit, mais la réputation de ce grand vinificateur qui rêvait d'être écrivain constitue tout de même une sacrée belle carte de visite.

(On trouve les vins de Pascal Marchand en quantité limitée en spécialité dans certaines succursales de la SAQ.)



Pour joindre notre chroniqueur: vincent.marissal@lapresse.ca

UNE CUVÉE EXCLUSIVE
SUR CYBERPRESSE

Nouvelle section VINS



cyberpresse.ca

Une présentation de la

SAQ



Place publique | Sports | Vidéos | Vins | Vivre | Voyage

SECTION VINS

Des nouvelles du monde du vin

Viticulture à découvrir

Découverte des bières, whiskys et autres alcools

Voyages oenologiques

SUR VIDÉO CHAQUE SEMAINE

Dégustation à l'aveugle des nouveaux arrivages avec des sommeliers montréalais.

ICEHOUSE

Du tex-mex revisité

MARIE-CLAUDE LORTIE
RESTAURANTS

Quand je suis arrivée chez Icehouse, c'était déjà plein. En fait plus que plein: des gens attendaient dans l'entrée qu'une place se libère.

Une heure plus tard, j'attendais encore.

Si vous voulez aller faire un tour du côté de ce nouveau très cool tex-mex – et je vous le recommande –, n'arrivez pas à 18h30 un jeudi, comme moi. C'est une mauvaise idée, car les trois quarts du Montréal hipster aura eu la même.

Ce petit troquet ouvert l'hiver dernier par ceux qui nous ont déjà donné la brillante Kitchenette – dont le chef d'origine américaine Nick Hodge et sa conjointe Nathalie Doucet – est très populaire. Et minuscule.

Si c'était à refaire, j'irais donc un mardi à 20h. Mais là encore, je ne suis pas sûre qu'il ne faudrait pas attendre... À l'été, avec le beau temps qui va bien finir par arriver, la terrasse nouvellement inaugurée et les immenses fenêtres qui peuvent être ouvertes toutes grandes, ce petit resto spécialisé en tacos réinterprétés risque de cartonner. Surtout qu'installé à l'angle des rues Saint-Dominique et Roy E., il est au cœur d'un quartier en pleine effervescence.

D'ailleurs, allez-y en BIXI plus qu'en voiture si vous ne voulez pas perdre un temps fou à chercher du stationnement.

Après une heure d'attente, donc, un ami assis à une grande table a eu pitié de mon petit groupe et nous a invités à aller prendre les places laissées vacantes par quelques départs de convives de son côté. En quelques minutes, la



Une fois plongé dans le décor de l'Icehouse, on se croirait quelque part aux États-Unis, dans le Sud.

conversation a repris de plus belle entre tout le monde. La beauté de cet endroit exigu, plutôt rustique, c'est un peu ça aussi. Tout est tellement rapproché, voire un peu empilé, qu'on finit aisément par avoir l'impression que tout le monde se connaît ou devrait se connaître.

Et cette ambiance est fort sympathique.

Mais ce qui fait la différence entre ce resto sans façon, où l'on mange dans des assiettes de carton, et bien d'autres du même genre dans le quartier, c'est aussi la qualité de ce qu'on y sert. Tout n'est pas parfait – la tarte frite à la pêche en conserve, par exemple, est d'une lourdeur inexcusable –, mais les tacos sont réellement savoureux, créatifs, recherchés.

On mord dans chaque

bouchée pour le plaisir du feu d'artifice sous le palais. Coriandre, melon mariné, chipotle...

Une découverte: le taco aux champignons portobello frits en lanières, conçu pour les végétariens, mais assez savoureux pour tout le monde. Combinés à du guacamole, des oignons frits, du pico de gallo – salsa de tomates et de jalapeños notamment –, les morceaux de champignons frits cèdent délicatement sous la dent, à la fois frais et boisés. Délicieux.

Autre grand succès à notre table: le taco au porc effiloché, délicatement rehaussé par la fraîcheur et l'abondance du persil. Détail intéressant: les tacos eux-mêmes sont cuits sur place et, sans être totalement rigides, ont un petit

croquant extérieur qui les différencie des burritos, dodus et plus mous.

Les amateurs de cuisine du sud des États-Unis, dont se sont inspirés les propriétaires, remarqueront que la friture est très présente. Crevettes nordiques frites façon pop-corn, tacos au poisson frit, tacos au poulet frit. Toutefois, la légèreté et la finesse des panures qu'on attend dans un tel lieu, où une cuisine d'une certaine modestie est réinterprétée, ne sont pas toujours au rendez-vous.

Le menu compte beaucoup d'autres plats: *lobster roll*, poulet frit, huîtres, côtes levées au D'Pepper, jalapeños farcis... Il y a aussi des beignets de crabes, copieux, juste assez relevés, très joufflus et donc pas du tout secs, voire un peu trop onctueux, manquant légèrement de charpente, d'acidité...

ICEHOUSE

51, rue Roy E., Montréal
514-439-6691

> Prix: Tacos à 8\$, beignet de crabe 12\$, burrito au homard 20\$, limonade à la vodka 9\$, bière en fût 4\$, biscuits 3\$...

> Vins: Deux sortes de bière en fût, gros pichets de limonade au bourbon... On ne va pas chez Icehouse pour déguster de fins grands crus, mais la carte propose des importations privées.

> Genre: Petit troquet rustique, sans chichi. Drapeau du Texas peint sur la sortie de secours. Distributeurs de serviettes en papier accrochés aux murs. Bois partout. On se croirait quelque part aux États-Unis, dans le Sud, loin des néons, mais proche de la mer.

> Faune: L'Icehouse est devenu rapidement un rendez-vous de hipsters et autres amateurs de cuisine bien faite à petit prix. Chaussures Topiders de rigueur. Lunettes à la Xavier Dolan aussi.

> Service: Gentil et efficace, mais vu la quantité de monde, pressé!

⊕ L'originalité de la cuisine, savoureuse, généreuse.

⊖ L'absence totale de vaisselle. On mange sur des plateaux, dans du carton...

On y retourne? Oui. Si on réussit à trouver une place.

Les tacos sont vraiment la raison du détour. Surtout si on les accompagne de limonade maison «renforcée» au bourbon ou à la vodka.

À ne pas manquer aussi: les biscuits aux brisures de chocolat, servis tièdes, fondants, moelleux, au riche goût de beurre.

RECOMMANDATION

Comme au Mexique

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Vous direz: il y a un roi de la pizza, du souvlaki, du *smoked meat*, de la tomate, etc. Il nous fallait un roi du taco. Il est pourtant bien là le roi, Javier qu'il s'appelle, installé derrière son grill, dans son troquet qui ressemble à ceux qu'on rencontre dans les marchés publics du

Mexique et qui servent aussi d'épicerie, de magasin général et de club social.

Ici, notre roi semble se marrer à remplir ses galettes de maïs ou de blé de viandes grillées, marinées, et d'engourdir le tout avec un peu de sauce, d'oignons frais, de coriandre et de fromage égrené. Il se fait aussi *king* des burritos, de la *gordita* et de

quelques autres petites roulades proposées à des prix fort raisonnables.

D'emblée, on aurait envie d'autre chose que de sandwiches, mais au Mexique, *las tortas* (c'est ainsi qu'on les appelle là-bas) sont de véritables trésors nationaux, farcis de produits de toute sorte, laitue, viandes grillées – bœuf, porc, poulet, agneau – et jus de cuisson. Un

peu de guacamole, parfois de la tomate émincée, du fromage ou des haricots noirs en purée, des jalapeños, beaucoup de coriandre fraîche émincée, quelques gouttes de salsa verte à base de chili. Hop! Vous êtes télétransporté dans une petite cantine de Guadalajara.

Le porc braisé à la Michoacán est moite et succulent, roulé dans une tortilla fraîche, comme le taco al pastor, apporté au Mexique par les immigrants syriens au XIX^e siècle, et cuisinés partout sur une broche. On le sert toujours avec des morceaux d'ananas frais, sautés dans le jus de cuisson de la viande. Même le guacamole est excellent.

C'est de la cuisine de rue au sommet. Le lieu est à l'image de ces petits bouis-bouis de station d'autobus d'Amérique latine: chaotique, tonitruant et pittoresque.

Mexicain (et sympa) à mort!

EL REY DEL TACO

234, boul. Jean-Talon E.
(entrée sur le côté nord du marché Jean-Talon)
514-274-3336

On y va pour? Les tacos! Mais surtout, on évite de manger dehors entre 19h et 20h du soir, malgré les quelques tables qu'on installe à même le pavé: à cette heure-là, tous les soirs, passe le camion à déchets...



dinner
in the sky
.ca

LE GOÛT DU CIEL
AVEC UN MENU CONÇU PAR
LOUIS-FRANÇOIS MARCOTTE

ÉCONOMISEZ
150\$

SUR LE PRIX RÉGULIER
DE 2 ENVOLÉES (AVANT TAXES)

LERENARD.CA
LE SITE DES ACHATS FUTÉS

une exclusivité cyberpresse.ca

GRATUIT RENCONTREZ



INSCRIVEZ-VOUS SANS PLUS ATTENDRE NOS MEMBRES ET DISCUTEZ EN DIRECT 514-761-7111 1-900-789-7111*



21 MAI 2011 POUR VOS MESDAMES: DISCUTEZ EN DIRECT GRATUITEMENT AVEC LES MEMBRES DE VOTRE CHOIX!

FEMME CHERCHE HOMME

ANNONCE DE LA SEMAINE : ENVOÛTANTE ET MYSTÉRIEUSE BLONDMÉTTE, 48 ans, 5'2", 102 lb, yeux bleus, est féminine, douce, sensuelle, pourvue d'une ferme poitrine et de belles courbes, poursuivie d'un homme de tout âge, étant doux et sincère, pour vivre une relation amoureuse.

CARESSES ET TENDRESSE... Rive-Sud, jolie femme de 60 ans, 5'3", poids prop, aime doucement, sorties culturelles, voyages, désire H 60-68 ans, pour relation épanouie basée sur confiance et communication. 275046

RIEUSE APPRÉCIANT SUIVRE L'ACTUALITÉ, Mtl, 56 ans, 5'7", 145 lb, mince, aime arts, sports, discussions, musique, désire compagnie, pour discuter, rire, voyager, partager affection et sexualité. 271807

CLARA, SUPÉRIEURE PROFESSIONNELLE DE LA SANTÉ, Mtl, 57", 135 lb, châtaine, app soignée, sophistiquée, à l'humour, désire H 45-55 ans, des environs, 5'10" et plus, sans calvitie, n'édonnant, élégant et cultivé. 300515

FAITES RIRE MONICA ET VOUS GAGNEREZ SON COEUR! 42 ans, 5'6", 135 lb, ouverte d'esprit, à l'emploi qui demande du temps, aime bons soeurs, bon vin, plein air, désire H, pour belle rencontre et plaisir. 303235

POUR DESSERT, DONNEZ-LUI UN MASSAGE SENSUEL... Femme de 35 ans, 5'5", 130 lb, chev noirs, yx verts, belles courbes sexy, bronzée, aime vin, désire H, sensuel et créatif, pour relations occasionnelles. 303093

OU RENDEZ-VOUS? DOUCEUR, SENSUALITÉ ET HUMOUR! Rive-Nord, belle femme de 50 ans 5'7", 142 lb, féminine, en couple, veut rencontrer bel H 45-55 ans, 5'9" et plus, sans calvitie, n-fum, engagé, pour intimité occasionnelle. 4019639

DISCUTEZ AVEC SIPHERINE! Rive-Sud, 22 ans, sérieuse, cherche H, gentil et intéressé, pour parler de tout et de rien lors de rencontres. 303556

TOUT EN HUMOUR AUX CÔTÉS D'HÉLÈNE! Laval, 50 ans, 5'8", 160 lb, n-fum, dynamique, autonome, sans enfant, aime piscine, marche, vélo, ski alpin, recherche H, ayant sens de l'humour et bonne communication. 293843

AJOUTONS DE LA LUMIÈRE DANS NOS VIES! Mtlaise de 57 ans, n-fum, 5'4", mince, sensible, active, authentique, aime campagne, vélo, randonnée, voyages, opéra, théâtre, ciné, désire rencontrer H, complice, sincère et en forme. 298498

KATIE, GENTILLE, SORIANTE ET SYMPATHIQUE! Mtl, 34 ans, pas grande, taille forte, chev foncés, yx pers, passionnée, sociable, aime cuisiner, arts, impr, désire H 42 ans et moins, pour relation saine et durable. 303441

PROFESSIONNELLE HAUT DE GAMME, Laval, 60 ans, 5'8", svelte, chev noirs, yx pers, positive, fière, sensible, désire professionnel 55-62 ans, 5'11" et plus, fier, sportif, avec affinités, pour long terme. 291730

HÉLÈNE, UNE RAVISSANTE LATINA DU COSTA RICA! 25 ans, 5'10", un peu ronde, chev noirs et yx brun foncé, aimerais H, grand de préférence, drôle, sérieux, responsable et assidu souriant. 303408

UN COMPAGNON D'ICI OU D'AILLEURS! Mtlaise de 64 ans, 5'2", 50 kg, en forme, vive, positive, aime culture, désire H, taille moyenne, mince, en forme, ouvert, positif, heureux et cultivé, pour naviguer à deux. 3971037

CHARMANTE INTELLO, jolie Mtlaise 50 ans, 5'4", mince, n-fum, de formation universitaire et artistique, à l'humour, aime chats, tranquilles, plein air, désire H, complice et mature, avec qui naviguer. 104321

VOUS ET GILBERT? POURQUOI PAS! Ville-Émard, 78 ans, 5'7", 135 lb, cherche beau monsieur 78 ans et plus, intéressé à la contacter. 303597

IL SUFFIT PARFOIS D'UNE VOIX, D'UN REGARD... Lavalloise de 60 ans, 5'5", mince, réservée, passionnée, fantasiste mais réfléchie, aime culture, plein air, souhaite connaître H du même âge, grand, ayant humour et intégrité. 295052

JEANNET EST RAFFINÉE, SENSUELLE ET DISTINGUÉE, infirmière retraitée de Mtl, 60 ans, désire H de cœur, n-fum, ayant humour, pour mordre dans la vie, devenir amis-amants et s'aimer dans relation stable. 199876

GLAMOUREUSE BOURGEOISE NÉE SOUS UNE BONNE ÉTOILE, Ottawa, 64 ans, 5'3", 128 lb, blonde, racée, épiciérienne, désire H 65-75 ans, poids santé, app soignée, éduqué, d'origine méditerranéenne, pour relation évolutive. 209361

PARLEZ-LUI DE VIVE VOIX! Mtlaise de 55 ans, cherche à rencontrer H, de Mtl et environs, assez grand, d'app soignée, propre et honnête. 303226

VOYAGEUSE DÉSIRANT SE CONFIER À VOUS! 64 ans, aime arts et musique, aimerais rencontrer copain qui, avec qui communiquer, partager activités telles que vélo, golf, marche et balades en nature. 291766

LA SUPRÊME ANICK A ENVIE DE FAIRE DES FOLIES... Mtl, professionnelle de 41 ans, 5'8", 135 lb, beaux grands yx brun-vert, drôle, sophistiquée, distinguée, cultivée, intello, désire rencontrer bel H, sans calvitie, pour amour. 303006

UN HOMME SIMPLE POUR NATHALIE, Mtl, 37 ans, aimerais H, honnête, fidèle et sincère, pour amitié en commençant et peut-être plus à l'avenir. 303352

NATHALIE, RICANEUSE AYANT DÉJÀ FAIT DU THÉÂTRE, Mtl, 48 ans, 5'9", gressative, articulée, cultivée, intègre, franche, à l'humour, jugement, aime ciné, désire grand H, semblable, pour discussions sensuelles. 303440

MICHELLE EST MORDUE DE VÉLO! Boucherville, 54 ans, 5'6", 125 lb, chev blonds, yx verts, sportive, aimerais H, sportif et aimant voyager. 303840

RETRAITÉE PASSIONNÉE DE GOLF ET DE VOYAGES, 57 ans, 5'5", poids prop, n-fum, de formation universitaire, recherche grand H, n-fum, ayant affinités, pour vivre relation amoureuse. 296685

AVEZ-VOUS DES AFFINITÉS AVEC NORMA? Fin 60 ans, 5'3", mince, en forme, aime arts, lecture, nature, sports, souhaite H, intéressé. 303683

COLORÉE ET COQUETTE APPRÉCIANT LES BISOUS, Bécote, Mtl, 50 ans, 5'4", quelques kg en trop, chev bruns, n-fum, sentimentale, à l'humour, désire H, ayant belles valeurs, pour se laisser guider par la vie. 269595

ELLE SOUHAITE UN HOMME SACHANT CE QU'IL VEUT, Mtl, 70 ans, 5'5", 148 lb, blonde, yx bleus, n-fum, app jeune, jeune de caractère, honnête, sincère, aime ciné, marche, désire rencontrer H, pour relation sérieuse à long terme. 303729

FRANCHISE ET HONNÊTÉTÉ À SES CÔTÉS! St-Eustache, femme de 70 ans, 5'4", 145 lb, ordonnée, aime marche, randonnées, musique, lecture, recherche H 65-75 ans, n-fum, en santé, agréable, propre, doux, honnête et sincère. 27032

BELLE PEINTRE SENSIBLE AYANT L'ÂME D'UNE ARTISTE, Mtl, 53 ans, 5'6", mince, ricaneuse, enjouée, désire rencontrer H d'environ même âge, 5'7"-6", poids santé, en forme, s'alimentant bien, pour relation évolutive sérieuse. 303826

RETRAITÉE AYANT LES ARTS SOUS TOUTES SES FORMES, Rive-Sud, 54 ans, active, ouverte, indépendante, aime aller à Mtl en métro, recherche compagnon, pour activités culturelles et sociales. 303353

À BIEN TÔT J'ESPÈRE... Femme mariée de 33 ans, cherche à rencontrer H, pour vivre belle aventure discrète avec ou sans lendemain. 252850

YANESSA S'ENNUIE TOUTE SEULE... Mtl, 20 ans, 5'3", 115 lb, chev blonds, yx bleus, à la poitrine 34 D, aime masser, aimerais rencontrer H, pour partager massages et discussions. 303221

OUVERTE À L'AVENTURE... 27 ans, 5'5", 115 lb, chev bruns longs, beaux grands yx bruns, à belles courbes, cherche H, intéressant, respectueux et ayant humour, pour moments chauds et peut-être plus. 245240

MARIE-JOSÉE A CONSTAMMENT LE SOURIRE AUX LÈVRES! 54 ans, 5'3", 119 lb, beaux yx verts, app jeune, neuve, curieuse, aime la vie, désire H 55-65 ans, fière, aloué, enjoué, pour sports, resto et peut-être amour. 302893

ELLE ATTEND IMPATIENTMENT VOTRE APPEL... Belle femme de la poitrine généreuse, cherche à rencontrer H 68 ans et moins, pour bonnes conversations ou relations intimes. 302135

NICOLE ADOPTE PROFIT DE SA LIBERTÉ! St-Hilaire, 56 ans, à beaucoup de jugement, désire amours, fidèle et respectueux, pour sorties, resto, sports, théâtre, ciné, marche et vélo. 303346

CATHERINE, ARTISTE PEINTRE D'ORIGINE FRANÇAISE, Mtl, infirmière de 45 ans, 1m62, 60 kg, app jeune et agréable, porte dreadlocks, compréhensive, à fils (23 ans), désire H, ayant mêmes qualités, pour long terme. 303336

MARIE-LOU, UNE AFRICAINE AUX GRANDS YEUX, 28 ans, 1m71, 85 kg, chev courts, réservée, souriante, attentionnée, désire H 29-35 ans, doux, respectueux, prêt à s'investir, pour relation amicale d'abord. 292542

AORONS-NOUS LA CHANCE DE NOUS PARLER? générale Mtlaise de 42 ans, attentionnée, cherche H, honnête, fidèle, désire relation sérieuse et saine, pour belle amitié au début et peut-être plus. 3562920

CONJUGUÉE AVEC UN PLURIEL AVEC ELLE! Mtl, 50 ans, veut parler, rire, se confier, aimer, s'ouvrir, aimer, recueillir, arts et voyages, cherche H, pour apprendre à conjuguer d'autres verbes. 203643

VOUS HUMOUR FERA CRAQUER LOUISE! Rive-Sud, 58 ans, 5'7", féminine, épiciérienne, sensible, romantique, amusante, cultivée, désire H, 5'10" et plus, sans badane, droit, loyal, charmant et éduqué. 271734

DEVENEZ LE COMPAGNON DE VIE DE LISE! 58 ans, désire H, franc, sincère, fidèle et honnête, pour diverses sorties et soupers en tête-à-tête. 303378

PEUR DE L'ENGAGEMENT? CE MESSAGE EST POUR VOUS! Mtlaise, désire H mtl 60aine, de Laval et environs, 5'8" et plus, prop, n-fum, app jeune, en santé, accompli, sans animaux, aimant voyages et culture, pour amitié. 303705

ON DIT QU'ELLE EST TOUT À FAIT CHARMANTE! 30 ans, sympa, gentille, honnête, désire H, n-fum, à deux chats, souhaite H, fum ou n-fum, simple, aimant la vie, ayant affinités et cœur d'enfant. 302279

UNE JOLIE COMPLICE CÉLIBATAIRE, Rive-Sud, 56 ans, 5'8", 250 lb, chev mi-longs poivre et sel, cheveux, aime lire, trekking, vélo de route, désire H, en forme, n-blâse et devenu sage, pour échange enrichissant. 286001

JOLIE GOLFEUSE FÉMININE ET DYNAMIQUE, Rive-Sud, retraitée de 55 ans, 5'2", mince, désire bel H 55-60 ans, 5'9" et plus, n-fum, golfleur, pour belle complicité et plus. 29823

PLAISIR D'ÊTRE À DEUX ET COMPLIÉTÉ PARTAGÉE! Lavalloise sérieuse et élégante de 63 ans, 5'3", 125 lb, châtaine, aime cultures diverses, voyages, plein air, désire H 58-68 ans, poids santé, n-fum, pour projets. 294661

ÊTES-VOUS OUVERT À LA SPIRITUALITÉ? Mtlaise de 50 ans, 5'2", 130 lb, désire bon roi de cœur, humain, ouvert à médecines douces, santé, bien-être et croissance personnelle, pour amour ou amitié. 176658

LI Y A PAS DE HASARD, QUE DES RENDEZ-VOUS, Claudine de Mtl, 49 ans, 5'3", poids prop, châtaine, n-fum, déterminée, aime défis, désire H 45-52 ans, n-fum, ayant mêmes qualités et affinités, pour but sérieux. 268941

JOHANNE À UNE BELLE BOUCHE GOURMANDE, belle grande blonde de Mtl, 39 ans, mince, 34C, reptil, recherche H, pour belles rencontres intimes très chaudes. 238514

KARINE, LA PETITE NOUVELLE DU RÉSEAU! 38 ans, 5'1", 130 lb, châtaine, cherche H, pour relation amicale et peut-être aller plus loin. 303694

LISE CHERCHE L'AMOUREUX QUI COMBLERA SON VIDE, Longueuil, 62 ans, 5'2", n-fum, franche, sérieuse, fidèle, généreuse, enjouée, aime cuisiner, spectacles, désire H, n-fum et amant dialogue. 303600

VOYAGES ET PLEIN AIR EN COMPAGNIE DE NICOLE! Rive-Sud, 60aine, aime spectacles, souhaite rencontrer H 60aine, ayant mêmes intérêts, pour relation amicale d'abord et peut-être plus. 302927

DE L'AMOUR, DES RIRES ET DES CÂLINS! Repentigny, blonde aux yx verts de 60 ans, 5'4", 150 lb, n-fum, romantique, sentimentale, désire bel H 50aine, 5'8" et plus, enrobé, sincère, pour tendre relation évolutive. 279728

ÉLÉGANTE PROFESSIONNELLE SEMI-RETRAITÉE, Mtl, 60aine, 5'5", mince, belle app, distinguée, cherche professionnel 60-70 ans, fier, autonome, ayant valeurs, pour complément de vie et amour. 303529

UNE CÉLIBATAIRE DÉSIRANT PEUT-ÊTRE PLUS QU'UN AMI, Mtl, début 30aine, n-fum, sans enfant, aime chiens, rollerblade, natale, resto, bars, désire H, n-fum, pour activités et apprendre à se connaître. 301491

JOLI PASSIONNÉE DE VOILE, préretraitée de 64 ans, 5'10", 140 lb, douce, calme, généreuse, attentive, à l'écoute, recherche marin, aimant voile et plein air, pour apprendre à se connaître devant bon caté. 301814

PA5 BANALE ET PLUTÔT MIGNONNE! Mtl, grande, capable d'écouter et de profondiser, possède richesse intérieure, aime sorties culturelles, désire H 45-54 ans, mince, sérieux, disponible, pour amitié complice. 303595

SOURIRE ET HUMOUR GARANT! Femme de 60 ans, 5'3", 135 lb, n-fum, très énergique, aime marche, vélo, ciné et beaucoup plus, aimerais rencontrer H 55-65 ans, n-fum, pour discuter d'abord. 302699

FRANCHISE SOUHAITE ENTENDRE VOTRE VOIX, 47 ans, simple, aime sortir, papoter, recevoir, travailler de ses mains, prendre soin de l'autre, voyager et profiter de la vie, désire H, pour relation stable et sérieuse. 302528

SÉPANOUX AUX CÔTÉS DE L'ÊTRE CHER, Mtlaise de 49 ans, 5'7", 150 lb, poids santé, épanouie, dynamique, respectueuse, aime golf, culture, désire H, 5'9" et plus, 190 lb et plus, semblable et ayant affinités. 302267

FÉMININE FRIANDE DE CULTURE ET DE GASTRONOMIE, Mtl, 58 ans, 5'2", mince, n-fum, sobre, app jeune, active, aime la vie, désire H du même âge, app soignée, ayant affinités, bon sens de l'humour, pour complicité et exclusivité. 291834

LINDA VOUS DESIRE SIMPLE ET FRANC, La Prairie, 58 ans, 5'4", 135 lb, n-fum, séparée, préretraitée et sans enfant, désire H 55-60 ans, de taille et poids équilibrés, sans dépendance et honnête. 302400

DRÔLE, SENSIBLE, INTUITIVE ET INTELLO, Mtl, professionnelle de 47 ans, 5'10", 150 lb, n-fum, ouverte aux autres, aime marcher, veut H 45-55 ans, grand, n-fum, ayant mêmes qualités, pour amour. 302785

LA GENTILLE MÉLANIE VEUT UN HOMME DE QUALITÉ! 55 ans, 5'3", 130 lb, belle et jeune app, en forme, affectueuse, souriante, active, désire H, 5'7"-5'10", 160-170 lb, en forme, ciné et ayant affinités. 302901

BELLE RETRAITÉE AUX COURBES FLATTEUSES, Rive-Sud, fin 60aine, 5'4", poids santé, chev Auburn et gris, n-fum, coquette et à l'aise, aime vélo, voyages, désire rencontrer bel H, éduqué, ayant affinités, pour amitié et amour. 301157

BELLE, DOUCE, ÉLÉGANTE ET FÉMININE, 53 ans, 5'8", 115 lb, aime nature, voyages, bien manger, cherche professionnel 55-65 ans, libre, distingué, honnête, sincère, de belle éducation, pour relation privilégiée. 302614

SOURIANTE ADORANT RIRE! 67 ans, taille et poids prop, chev blonds frisés, yx bleus, teint clair, souhaite H, sérieux, pour belle relation à long terme. 303136

ROXANE, SENSUELLE ET SEXY ADORANT L'AVENTURE! 32 ans, 5'7", 125 lb, blonde, grands yx bruns, délicate, aime s'amuser, veut H, pour quelques chocs d'excitant et sans tabou, quel qu'il fera vibrer le corps. 240248

À VOUS DE JOUER MESSEURS! Femme de 64 ans, recherche H, simple, se permettant d'être lui-même avec ses forces et faiblesses, ne se sentant pas obligée de performer mais sachant être. 3683434

NATURELLE ET CÉLIBATAIRE, Mtl, 34 ans, aime ciné, danse, voyages, aimerais rencontrer H, n-fum, sérieux, pour vivre relation stable. 302875

MARGINALE ET AVENTUREUSE AU LOOK CAMELÉON, 60 ans, 5'11", mince, fum, franche, à belle personnalité, aime nature, cherche H, fum. 4041049

ENJOUEE, NATURELLE ET SPIRITUELLE, près de Lachute, 62 ans, 5'2", 115 lb, fum modérée, sobre, simple, sociable, désire bel H 62 ans et moins, 5'8"-5'11", poids prop, doux, tendre, enjoué, pour douce complicité. 299983

DIANE A DU TEMPS LIBRE À VOUS CONSACRER! 60 ans, 5'8", réservée, sans enfant, aime lecture, musées, expositions, voyages, vélo, désire H, 5'8"-6", poids prop, libre, sans enfant et ayant goûts similaires. 303507

JOSÉE ADORE LE HOCKEY! Rive-Sud, 45 ans, 5'7", 165 lb, blonde aux yx pers, n-fum, honnête, affectueuse, aime bouger, cuisiner, nature, marche, recherche H, n-fum, grand, ayant affinités et passé bien réglé. 302580

UNE ARTISTE AUTHENTIQUE ET AGRÉABLE, Mtl, simple, cherche H 67-73 ans, complice, affectueux, libre et intéressé à la contacter. 194883

SOURIANTE, AUTHENTIQUE ET AFFECTUEUSE, La Prairie, 47 ans, 5'8", quelques lb en trop, chev blond-cuir, yx gris, n-fum, joviale, désire H, tendre, attentionné, romantique et ayant grand cœur, pour long terme. 242738

DIANE, LAVALLOISE EN ATTENTE D'UN BONHEUR! 64 ans, grande, yx verts, app jeune, retraitée, active, recherche H de qualité 50-68 ans, libre, croyant à l'amour, en vue d'être son compagnon de vie. 303671

FRANCINE LA COQUINET! Longueuil, 54 ans, n-fum, à deux chats, souhaite H, fum ou n-fum, simple, aimant la vie, ayant affinités et cœur d'enfant. 302279

ANNA-MARIA, BRUNETTE AUX YEUX NOISETTES, Mtl, 34 ans, 5', 140 lb, souffre d'alopecie, porte perouche, aime ciné, cinéma, lecture, voyages, désire rencontrer H 50aine et moins, 5'10" et moins, ayant humour et affinités. 302671

LES DIFFÉRENCES CRÉENT PARFOIS LA CHIMIE! Josiane de Mtl, pile française dans 50aine, 5'4", 120 lb, n-fum, en forme, s'entraîne, désire bel H, 5'8"-5'11", poids prop, n-fum, pour sorties culturelles d'abord. 241434

SUPRÊME FEMME CULTIVÉE, RAFFINÉE ET SOPHISTICÉE, Centre-Ville, Mtl, 50aine, grande, active, recherche H, urbain, toujours de bonne humeur, aimant vivre et campagne, pour partager plaisirs de la vie. 302837

RETRAITÉE ÉLÉGANTE, CULTIVÉE ET INTELLECTUELLE, Joliette, 60aine, n-fum, peu sportive, aime dialogue, vélo, désire gentleman 65 ans et plus, n-fum, distingué, bien dans sa peau, pour dialogue, amitié et plus. 287006

PASSIONNÉE DE VÉLO ET DE SKI, Mtl, 60aine, 5'5", poids santé, mt-intello, mt-sportive, aime voyages, désire H, ayant affinités, pour amitié et peut-être amour. 303912

ÉLISABETH, RAVISSANTE BLONDE AUX YEUX BLEUS, 49 ans, app jeune, positive, travaille domaine dentaire, veut H 47-55 ans, app jeune, croyant encore à l'amour, ayant belles valeurs, pour but sérieux. 301973

CETTE BLONDE EST NÉE EN RUSSIE, Rive-Sud, 50aine, 5'5", pas trop mince mais juste correcte, n-fum, à passé réglé, aime marche, ciné, livres, voyages, désire bel H, n-fum, sérieux, pour relation stable. 298855

PARTAGER PETITS ET GRANDS BONHEURS! Retraitee de l'enseignement collégial dans mtl 60aine, aime nature, voyages, arts, désire H 55-65 ans, de Mtl ou Laval, pour partager belle complicité. 237897

PARTAGER PETITS ET GRANDS BONHEURS! Grande femme mince dans jeune 50aine, en forme, autonome, aime musique, plein air, bonne bouffe, bon vin, ciné, cherche H 45-57 ans, heureux et désireant l'être encore plus. 302065

HÉLÈNE, UNE RAVISSANTE VEUVUE, Longueuil, 59 ans, cherche à rencontrer H, intéressée et prêt à s'investir dans une relation sérieuse. 302748

NATURELLE AYANT FAIT UN CHEMINEMENT PERSONNEL, Rive-Sud, 56 ans, un peu timide, aime culture, cherche à connaître H, capable d'intériorité et de retour sur soi, pour relation authentique basée sur confiance et dialogue. 271918

BELLE RETRAITÉE AUX LONGS CHEVEUX BLONDS, Laval, 68 ans, 5'6", 160 lb, chev blonds, yx bleus, n-fum, aime danse, voyages, tête-à-tête, désire bel H 64 et plus, tendre, honnête, sérieux, pour relation à long terme. 253213

COMPAGNON DE LONGUE ROUTE RECHERCHÉ! Mtl-Nord, femme dans fin 40aine, simple, aime profiter de la vie, escapades, vélo, désire rencontrer H, des environs, aimant nature, pour relation douce, authentique et harmonieuse. 4044584

HUMOUR ET AFFECTION AVEC UNE FEMME DE GOÛT, Rive-Nord, 63 ans, de belle allure, aime nature, ski, vélo, arts et voyages, veut H, ayant affinités. 302445

GRAND-MAMAN AIMANT S'occUPER DE SON PETIT FILS, Mtl, professionnelle de 60 ans, 5'3", poids santé, brune, yx noisette, à 2 chiens, aime nager, bien manger, sociale, muséiste, désire connaître H, sachant aimer et être aimé. 298839

SOYEZ VOUS-MÊME! Montérégie, veuve de 69 ans, d'app soignée, honnête, sincère, aime danse, voyages, nature, spectacles, cherche H, 5'7" et plus, n-fum, ayant mêmes goûts, pour relation à long terme. 300102

RENÉE, BLONDE SE PRÉSENTANT BIEN! Mtl-Centre, 64 ans, 5'4", 135 lb, à passé bien réglé, désire grand H, ouvert, sympathique, s'intéressant à tout comme elle, pour sorties et rencontres. 279624

JOHANNE ADORE JOUER DANS LES FLEURS! Laval, 52", 130 lb, chev longs, yx pers, fum modérée, sincère, à belle personnalité, grand cœur, humour, aime bricoler, désire H 50-54 ans, sobre, n-drogue, ayant bon sens de l'humour. 302687

COQUETTE ET... COQUINE À SES HEURES! 31 ans, belle, d'origine française, chaleureuse, désire H, doux, curieux, sensuel, aimant la vie et se faire chouchouter, pour moments en bonne compagnie. 279599

LE RÊVE DE MARIE? UN CHALET AU BORD DE L'EAU... 61 ans, prof de maths retraitée, à envie de voyager, aime nature, pêche, fure de foyer, cherche, désire H, pour activités et relation à long terme. 4037824

PARTAGEZ SON URGENCE DE VIVRE! Femme dans 50aine, poids santé, n-fum, en santé, dynamique, sportive, à belle philosophie de vie, aime cyclisme, voyages, désire H, ayant affinités, pour complicité. 296829

JOLIE PROFESSIONNELLE FÉMININE ET ALLUMÉE! 54", 110 lb, positive, équilibrée, dynamique, cultivée, désire rencontrer H 40aine-50aine, app jeune, cultivé, positif, forceux, ne se prenant pas au sérieux, pour partager amour complice. 280441

LA BELLE MAUDE VEUT ÉGAYER SES SOIRÉES! 33 ans, 5'4", 120 lb, chev et yx bruns, forte poitrine naturelle, très occupée par emploi, recherche amant, ouvert d'esprit, pour belles soirées, complicité et plaisir. 245069

LES AMIS DE NATACHA LA DÉCRIVENT EN TROIS MOTS... Mtl, 21 ans, sexy, coquette et sauvage, cherche H, qui serait intéressé à lui laisser message. 301807

VIENS JASER AVEC CHRISTINE! Mtl, 28 ans, 5'6", 130 lb, chev châtons longs, yx pers, de ville app, aimerais H, pour vivre relation sérieuse. 303009

FRANCIENNE, FEMME DE COEUR LOYALE ET SPORTIVE, 62 ans, 5'7", mince, belle app, sincère, aime faire plaisir, cuisiner, campagne, désire H, bon, sincère, aimant aussi faire plaisir, pour projets en amoureux. 4026047

UNE ARTISTE AIMANT LA VIE! 58 ans, 5'8", 66 kg, poids santé, seule depuis 2 ans, prête à aimer, à petite fille, aime sports, arts, mer, désire H, actif, dans cheminement semblable, pour amitié et amour. 4042980

JOSÉE, DOUCE, SENSIBLE, JOYEUSE ET ARTICULEE, Rive-Sud, 43 ans, 5'8", 155 lb, démenagé à Mtl en septembre, recherche H, actif, doux, intello et yx d'esprit, pour relation long terme. 289526

CE QUE JE CHERCHE ME CHERCHE... Mtlaise dans mtl 60aine, blonde aux yx verts, autonome, reuse, bien dans sa peau, aime vélo, natation, marche, souhaite rencontrer H, ayant affinités. 302040

HÉLÈNE, DOUCE BRUNETTE CALME ET NATURELLE, Montérégie, 49 ans, 5'5", 121 lb, aime rire, jaser, campagne et animaux, aimerait bien rencontrer H, ayant passé réglé, pour développer belle relation basée sur respect, fidélité et complicité. 3973448

ANNONCE DE LA SEMAINE : PIERRE, UN BRICOLEUR SE SENTANT JEUNE DE L'INTERIEUR! De la Rive-Sud, 48 ans, sobre, non-drogé, est d'apparence jeune, spontané, direct, à l'entraînement et trois grands garçons autonomes, aime tout réparer, danser, rigoler et voyager, souhaite rencontrer une femme. 304210