

LA PRESSE



VINS DE NOUVEAUX BORDEAUX PAGE 5



RESTO MARTIN PICARD TOMBE DANS LES POMMES PAGE 6

# GOURMAND

**FROMAGES**  
Envie de découvrir un nouveau fromage? Consultez nos suggestions sur [www.lapresse.ca/fromages](http://www.lapresse.ca/fromages)

L'ATELIER DE CUISINE PIZZA ET RÉCONFORT PAGE 7



## UNE NUIT AU MARCHÉ

Il est beau le marché Jean-Talon les samedis matin, quand les étals débordent de fruits et de légumes frais, que ça sent bon la baguette grillée et qu'il faut jouer du coude entre les allées noires de monde pour acheter ce petit fromage de chèvre si bon sur les tartines... La nuit, c'est une autre histoire. Non moins intéressante. Virée sous les étoiles dans un marché qui ne dort jamais tout à fait.

LE REPORTAGE DE VIOLAINE BALLIVY ET D'EDOUARD PLANTE-FRÉCHETTE, EN PAGES 2 À 4.



PHOTOS EDOUARD PLANTE-FRÉCHETTE, LA PRESSE



**SAMOURAÏS**  
LA PRESTIGIEUSE COLLECTION DE RICHARD BÉLIVEAU  
À POINTE-À-CALLIÈRE  
JUSQU'AU 31 MARS 2013



POINTE-À-CALLIÈRE  
Musée d'archéologie  
et d'histoire de Montréal

350, place Royale  
Montréal H2Y 3Y5  
pacmusee.qc.ca



## GOURMAND



MARCHÉ JEAN-TALON

## LES COULISSES DU MARCHÉ

Quelque 160 commerçants, des stands ouverts toute l'année, des milliers de clients qui prennent d'assaut les allées le week-end: le marché Jean-Talon est une vaste fourmilière où le repos n'est jamais au programme. À preuve, même au cœur de la nuit, le marché ne dort pas. Il se met en scène.



TEXTES  
VIOLAINE  
BALLIVY



PHOTOS  
ÉDOUARD  
PLANTE-FRÊCHETTE

Il fut un temps où le marché Jean-Talon n'était ouvert que trois jours par semaine. Le voilà qui fonctionne maintenant 24 heures sur 24, 7 jours sur 7. Envie d'une banane la nuit? Vos désirs seront exaucés dans le plus grand marché d'alimentation d'Amérique du Nord.

« Besoin d'autre chose? » Il est à peine passé 3 h du matin, la nuit est fraîche, presque froide, mais Ghani Shatar sert son client échevelé avec le même sourire, la même patience, le même entrain auxquels on s'attend en plein jour. Peut-être même davantage. « La nuit, les gens sont différents, dit-il. Moins stressés, ils prennent le temps de choisir et de parler un peu. » En semaine, il a ses habitués: des travailleurs de nuit et des chauffeurs de taxi qui viennent faire le plein de victuailles avant de rentrer à la maison. Les week-ends, il a droit aux fêtards qui, à la sortie des bars, n'ont pas envie de se mettre une poutine sous la dent.

« Certaines nuits de juillet sont encore plus actives que le jour en

septembre », confirme Sylvain Trotter, propriétaire de l'un des deux stands ouverts sans interruption du printemps à l'automne.

Vers 1 h, c'est le boulanger Daniel Jobin – alias Joe La Croûte – qui débarque à vélo, enfle son pantalon pied-de-poule et son petit chapeau blanc, plonge les mains dans les pâtes qu'il a préparées la veille et allume son four. Un air de jazz en toile de fond, beaucoup de farine par terre et une douce odeur de levain.

De sa large vitrine, on aperçoit de la lumière chez le commerçant voisin, Première Moisson. David Drolet, un colosse au teint de lait (la faute à la farine? au manque de soleil?), est là depuis 22 h et façonne miches et bâtards. Vers 1 h 30, un deuxième boulanger le rejoint. Au sous-sol, une cuisinière aux cheveux gris hache le chou et prépare la soupe du jour, les joues rougies par la chaleur d'un bouillon frémissant, pendant qu'une jeune et pétillante pâtissière fourre des éclairs et glace des mille-feuilles en enfantant les blagues, les rires et les sourires. Ça sent le chocolat. On ne s'endort pas.

■ ■ ■

À 4 h, le marché a perdu ce qui lui restait encore de tranquillité. C'est l'heure du bal des camions et des chariots électriques, qui filent livrer

les caisses de légumes et de fruits arrivés directement des champs des environs de Montréal ou, très souvent, du marché Central, près de l'échangeur L'Acadie. Le producteur Réal Tremblay, comme chaque matin depuis qu'il a pris la relève de son père, il y a 25 ans, s'est levé à 1 h à Saint-Édouard-de-Napierville pour remplir son camion de brocolis, de maïs sucré, de fèves et de tomates italiennes. Il décharge les lourdes caisses avec soin afin que sa femme, Lucie, n'ait pas à les déplacer quand elle arrivera, à 6 h, pour garnir les étals. Lui sera déjà reparti travailler dans ses champs avec son frère. Ils ne se croiseront à la maison qu'en début de soirée.

À certains moments, c'est à peine si on s'entend parler tellement le bruit est soutenu. C'est un peu le fouillis, beaucoup la course, l'heure de pointe, quoi. Dès que la première ronde de livraisons est terminée, vers 6 h tout au plus, les vendeurs prennent le relais et regarnissent les étalages en servant les clients qui se font déjà plus nombreux. Ouvrir les boîtes, sortir les fruits un par un, mettre de côté les moins jolis, placer les plus mûrs sur le dessus, trier les invendus de la veille: même les plus anciens mettent près de trois heures à donner fière allure à leur stand, et bien plus encore le samedi.

« On ne veut pas de salade flétrie, tout doit être beau, appétissant », explique Patricia Masbourian, qui s'étonne encore de voir comment le marché a changé depuis qu'elle a emménagé avec ses parents, au début des années 70, dans un petit appartement de la rue Mozart surplombant l'allée des boucheries. Oui, les allées faisaient un formidable terrain de jeu pour son petit frère Patrick. Mais « adolescente, j'étais gênée de dire que ma cour, c'était le marché. Pour moi,





PHOTOS EDOUARD PLANTE-FRÉCHETTE, LA PRESSE

c'était sale, ça puait, je n'aimais pas ça», raconte-t-elle. C'était l'époque où on vendait encore des poules, des canards et des lapins vivants, où il y avait une patinoire extérieure l'hiver, une bibliothèque dans l'actuelle boulangerie Première Moisson.

Mais elle a vite succombé aux charmes du marché, si bien qu'après une première carrière en informatique, puis comme traiteur (elle s'approvisionnait alors exclusivement au marché!), elle est devenue vendeuse chez Nino, avant de racheter l'institution l'été dernier, quand Nino Marcone et sa femme, Line Lafontaine, ont décidé d'accrocher leur tablier.

«Le marché est plus beau maintenant qu'il ne l'a jamais été: tu peux faire ton épicerie de A à Z ici, sans jamais avoir besoin d'aller au supermarché. Il est aussi plus esthétique, plus moderne... peut-être même un peu trop, en fait, observe-t-elle en balayant une mèche rebelle. Il a un petit côté folklorique. Les gens viennent le week-end en famille, ils mangent une bouchée, mais ils ne font pas vraiment leurs achats ici. La popularité du marché n'a pas nécessairement apporté plus d'eau au moulin.»

Et elle n'est pas toute seule à le penser. «Les gens passent leur dimanche ici, mais ils vont dans les grandes surfaces, chez Walmart, pour faire l'épicerie», regrette Michel Bono, de Chez Michel, marchand de plantes, de fruits et de légumes du Québec depuis bientôt un demi-siècle. Il affirme que le volume d'acheteurs a baissé de 60% en 20 ans.

«Je m'ennuie du temps où les gens venaient avec leur brouette qu'ils remplissaient de tomates», raconte Rita Boivin, qui tient un stand de revente depuis... 1958! Ses mains froissées racontent une vie de dur labeur, mais son sourire franc n'est pas fatigué. «Tu veux autre chose, belle enfant?», demande-t-elle à une cliente. Puis, elle confie: «La passion de servir les gens ne m'a jamais quittée. Je voudrais mourir ici.»

Quand midi arrive, les allées sont pleines de clients et, même si le ventre crie famine, on se contente de manger sur le pouce un repas souvent à moitié froid. L'activité retombe un peu en après-midi, mais à peine. Dès la fin de la journée, il faut commencer à faire l'inventaire. Dans les stands des maraîchers, on appelle à la ferme pour guider les récoltes à faire et s'assurer que, cette nuit encore, le camion viendra avec le bon chargement, sans excès ni carences. Les fruits un peu abîmés sont mis de côté, dans des paniers à solder. Ceux qui le sont davantage sont mis au bord de la rue avec les montagnes de déchets. Triste réalité, une femme en haillons y cherche des provisions qu'elle n'aura sans doute nulle part où cuisiner.

Lorsque l'heure de fermeture de la plupart des stands approche, vers 17 h 30 le mardi, 19 h 30 le jeudi et le vendredi, on commence à rentrer les légumes les plus fragiles dans les immenses réfrigérateurs installés à même le marché, derrière les stands des allées centrales, ou dans l'arrière-boutique des commerçants permanents. Les produits plus résistants sont recouverts d'un simple drap de coton. On nettoie les allées, les étals, on s'arrête pour vendre un énième panier de pommes. Et parce qu'il y a parfois des vols – une caisse enregistreuse ici, une balance là ou, plus exceptionnellement, une quarantaine de boîtes de tomates –, la plupart installent désormais grilles et cadenas avant de partir.

Du coup, plus d'une heure après la fermeture officielle, le marché est tout sauf désert. Ghani Shatar retrouvera bientôt son stand pour la nuit. Daniel Jobin reviendra préparer ses pâtes à pain. La roue tourne.

On est à peine partis qu'il faut déjà revenir. «Ce qu'on pourrait faire pour améliorer le marché Jean-Talon? demande Lino Birri, qui travaille ici avec son frère depuis 50 ans. Peut-être le fermer une journée par semaine pour que tout le monde ait le temps de souffler un peu.»

SUITE DU DOSSIER EN PAGE 4



8

LES VISAGES DU MARCHÉ

- 1 - Lino Birri, Birri et Frères
- 2 - Patricia Masbourian, Chez Nino
- 3 - Joe Romito, marché Tania
- 4 - Maurizio Fabris, fruiterie Leopoldo
- 5 - David Drolet, Première Moisson
- 6 - Adeline Morisset, Première Moisson
- 7 - Jacques Rémillard, ferme Jacques et Diane
- 8 - Mircea Duma, Birri et Frères
- 9 - Antoine Mancini, fruiterie Leopoldo
- 10 - Jonathan Dubois et David Jodoin, fermes Saint-Vincent



9



10

## GOURMAND

## EN CHIFFRES

160

marchands membres de la Corporation du marché Jean-Talon, employant environ 500 personnes: l'équivalent d'un village!

16

revendeurs et 80 producteurs, lesquels peuvent toutefois aussi revendre des produits achetés auprès de grossistes.

0

le nombre d'inspecteurs de la Corporation chargés de vérifier que les produits vendus avec la mention «produit au Québec» le sont bien. Le ministère de l'Agriculture pourra toutefois enquêter à la suite de plaintes de consommateurs.

1 million

de visiteurs par année.

25 \$ à 50 \$

le prix de location d'un étal extérieur, par jour (le tarif va décroissant selon le nombre de jours loués par semaine; les étals de coins coûtent plus cher).

0

le nombre d'espaces libres. «Je suis en pénurie chronique d'espace, dit Benoît Gagnon, directeur des opérations. J'ai une liste d'attente infinie!»



Frédéric Lamond, pâtissier chez Première moisson.



## PAS DE COMPOST

Mauvaise surprise: même si une importante proportion des 10 tonnes de déchets produits chaque semaine au marché Jean-Talon est compostable, aucun service du genre n'y est encore proposé. La corporation travaille depuis deux ans au projet. «Ça s'en vient», assure Jean Gagnon-Doré, porte-parole de la Corporation de gestion des marchés publics de Montréal. L'été prochain, si tout se passe bien, les matières putrescibles seront récupérées dans de vastes conteneurs pour être transférées chez un producteur de la région, qui se chargera de les composter. Cela dit plusieurs marchands rapportent déjà, chez eux, les restes de légumes et de fruits pour les étendre dans leurs champs et en faire du compost, assure M. Gagnon-Doré. Mieux: la vaste majorité des boîtes de carton (300 kg par semaine!) sont désormais récupérées. Par contre, il reste encore à implanter davantage d'îlots de recyclage pour le grand public, qui cherche souvent longtemps où se débarrasser de sa bouteille d'eau.



PHOTOS EDOUARD PLANTE-FRÉCHETTE, LA PRESSE



X5

MÉLANIE ROY, COLLABORATION SPÉCIALE

## À acheter en quantité au marché

C'est le temps des récoltes. Au marché, les paniers débordent. On revient à la maison les bras chargés et, parfois, un peu embarrassé: on en fait quoi, maintenant, de tous ces légumes? Voici quelques idées.



## 1 AIL

Du Québec s'il vous plaît, vendu un peu partout en tresse ou en vrac depuis fin juillet. Cette plante potagère vivace pousse bien au Québec, car elle a besoin d'une période de gel pour enfoncer ses racines et entamer son cycle de croissance. C'est donc la période idéale pour le planter. Côté conservation, même si c'est un produit qui n'est pas «capricieux», on ne prend pas de risque: on le garde dans un endroit sec et aéré, à l'abri de la lumière. Pas de frigo pour l'ail, il aurait tendance à germer. Quelques idées: au four en même temps que les légumes racines, piqué dans tous les brisés et rôtis, confit dans la purée de pommes de terre, en aioli provençal, haché finement dans la mayonnaise, le beurre, le tzatziki...

## 2 POIVRONS ET PIMENTS

Doux, forts, jaunes, rouges, pourpres... Les poivrons sont rois pour encore une semaine ou deux dans les étals et vendus à très bas prix. On les choisit charnus, fermes et pas trop abîmés, mais on n'y verra que du feu une fois grillés, la peau retirée. Ils se congèlent aussi, lavés et coupés en morceaux. Leur chair aura ramolli une fois dégelée, mais ils seront parfaits pour cuisiner, en potage par exemple. Les possibilités sont infinies: *peperonata* (compotée de poivrons) ou *piperade* (version basque), poivrons farcis, en salsa, en *mouhamara* (purée de poivrons aux noix)... Chez Birri & frères, au marché Jean-Talon, on donne à qui la veut bien une recette de pâte de piments forts maison, appelée *bomba*: couper grossièrement des piments forts (au choix) sans enlever les graines, cuire 30 minutes à feu doux avec ail, coriandre, sel et huile. Passer au robot pour obtenir une pâte homogène. Les moins téméraires peuvent mélanger quelques poivrons aux piments.

## 3 TOMATES

Encore elles! Si elles en sont à leurs derniers jours, prévient Bruno Birri, il n'est pas trop tard pour s'approvisionner en tomates dites italiennes ou *san marzano* pour faire les sauces, les tomates confites, les tomates séchées. Elles se congèlent aussi très bien, telles quelles, dans des sacs ou des contenants hermétiques. Il suffit de les plonger quelques secondes, encore gelées, dans l'eau bouillante et d'en retirer la peau avant de les cuisiner. Les variétés anciennes dites patrimoniales, fragiles et aux formes irrégulières, mais plus concentrées en goût, comme la cœur de bœuf ou la zébrée, sont

aussi en vente au Potager Mont-Rouge du marché Jean-Talon, notamment. Celles-là gagnent à être consommées crues. En tartare (style bruschetta), en panzanella (avec des croûtons de pain grillé à l'ail), en tarte, en tian...



## 4 HARICOTS

Les grands oubliés. Les haricots frais à écosser se mangent cuits uniquement. Si on en achète un grand sac, pour les conserver, il vaut mieux les congeler. Facile: on les retire de leur belle écorce zébrée de rose foncé et on les range au congélateur, bien emballés. On les sort au besoin et on les fait bouillir de 20 à 30 minutes. Les haricots plats se mangent crus. Si on veut faire des réserves, il faut d'abord les blanchir, mais sans les déshabiller. En Italie du Sud, on



nappe les légumineuses d'huile d'olive avant d'ajouter quelques filets de thon. Pour un plat plus consistant, on peut aussi les apprêter à la toulousaine en s'inspirant du cassoulet: lardons, saucisses, canard, tomates. Ou encore avec du chorizo, de la pancetta, de la sauge, de l'ail, du citron.

## 5 AUBERGINES

Les mal-aimées, en raison de leur texture parfois spongieuse et de leur amertume... si elles sont mal cuites. Les blanches, déjà, sont plus douces. Bruno Birri rappelle leur polyvalence: en moussaka à la grecque, en caponata ou alla parmigiana à l'italienne, en babaganoush à la libanaise, en ratatouille à la provençale. Elles peuvent être farcies, grillées, roulées, gratinées, frites, épicées. L'important est de bien les choisir:



brillantes, fermes au toucher, de couleur vive, sans taches ni meurtrissures. Bref, elles doivent être inspirantes, conclut le maraîcher. On ne repart pas sans une recette de caviar (à la maghrébine!): quadriller les aubergines et y insérer des lamelles d'ail, saler et poivrer, badigeonner d'huile avec un pinceau. Enfourner, face contre plaque sur du papier parchemin, à 350°F pendant 30 minutes. Gratter la chair, mixer au robot, servir sur des croûtons et hop!



DÉGUSTATION

12-13 CORRECT 14-15 BON 16-17 TRÈS BON 18-19 EXCELLENT 20 EXCEPTIONNEL

# De nouveaux bordeaux 2009



JACQUES BENOIT

Le plus récent numéro du magazine de la SAQ, *Cellier*, met en vedette les bordeaux rouges 2009, « le millésime de tous les superlatifs », comme l'écrit l'un de ses collaborateurs, et dont la réputation n'est plus à faire.

Histoire... de joindre le geste à la parole, la société d'État a mis en

vente le jeudi 13 septembre 15 de ces vins, dont certains inconnus jusqu'ici sur notre marché, et que la presse spécialisée a pu goûter à l'occasion d'une dégustation mise sur pied par la SAQ.

En bref: les vins sont très colorés, gras, denses, très fruits noirs pour la plupart sur le plan aromatique, avec des tannins mûrs, consistants et bien enrobés. Seul hic: manifestement, ils se referment, et sont donc pour l'instant, sauf exception, tout d'un bloc.

Et... miracle du millésime, il n'y a pas un seul vin raté dans ce lot.

Autre fait à noter: bon nombre de ces vins sont passablement riches en alcool, les taux de moins de 14 % étant l'exception.

Comme d'habitude en pareil cas, j'ai dégusté ces 15 vins (plus les huit autres qui suivaient, rouges et blancs de différents vignobles) à l'aveugle. Et j'ai noté bas – aussi bien le répéter –, mais sur l'échelle de 20 points plutôt que sur celle de une à cinq étoiles.

Impossible de parler dans cette chronique de ces 15 vins, j'ai donc retenu les six qui m'ont semblé offrir les meilleurs rapports qualité-prix.

Enfin, parmi les huit vins autres

que les bordeaux 2009, deux m'ont semblé particulièrement dignes d'intérêt: à savoir, en rouge, le Douro 2008 Touriga Nacional Quinta do Noval, concentré, corpulent et équilibré malgré tout (49,25\$, 11685463, 17,7/20, garde: 2012-2018), et, en blanc, d'Espagne, le Rias Baixas Albarino Bodegas La Val, tout en fruit, non boisé, fin et riche en nuances (19,25\$, 11695119, 17/20, garde: 2012-2013?).

Finalement, la SAQ a commercialisé cette semaine 13 autres bordeaux rouges 2009 que je n'avais pas goûtés au moment d'écrire ce qui suit.

**Listrac-Médoc 2009 Château Fourcas Hosten, 24,95\$** (11341901).

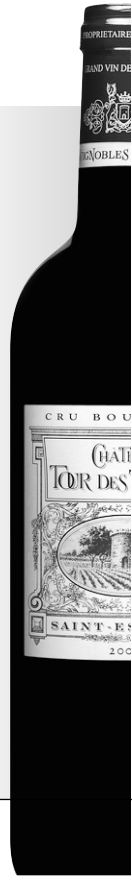
Bien coloré, mais moins que d'autres, et moins alcoolisé également, ce beau bordeaux, au bouquet déjà nuancé, charmeur et au boisé rappelant le pain grillé, séduit tout autant en bouche. Ne manquant pas de matière, c'est un vin tendre, distingué, à la texture veloutée. L'œnologue est Éric Boissenot, lequel s'occupe aussi des Châteaux Lafite, Margaux, Palmer... Garde: 2012-2018. 13% (150 caisses).



17,5

**Saint-Estèphe 2009 Château Tour des Termes, 31,25\$** (11345418).

Richement coloré sans être opaque, son bouquet, au boisé de qualité, est avant tout marqué par des arômes de petits fruits rouges. Relativement corsé, dense, son goût persiste un bon moment, et ses tannins sont aimables. Vin à dominante de Merlot, écrit la SAQ, avec élevage en fûts, dont 45% de neufs. Garde: 2013-2017. 14% (150 caisses).



17,2

**Pessac-Léognan 2009 Clos Marsalette, 36\$** (11659206).

La couleur est soutenue, le bouquet de grande ampleur, de fruits noirs, et relevé par un boisé particulier, aux notes comme fumées. Bien en chair, concentré, on retrouve en bouche les arômes de petits fruits noirs, sur des tannins substantiels, mais bien gras, sans rugosité. 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot et 5% Cabernet franc. Garde: 2013-2018. 13% (150 caisses).



17,2

**Paulliac 2009 Château Lynch-Moussas, 50,75\$** (11367107).

Sans doute un des plus beaux bordeaux de la dégustation. Très coloré lui aussi, son bouquet, au boisé distingué, déjà assez nuancé, est séduisant. Suit une bouche ample, charnue, ne manquant pas de corps, et équilibrée. 75% Cabernet Sauvignon et 25% Merlot, avec élevage en fûts. Garde: 2013-2017. 13% (150 caisses).



17,7

**Moulis-en-Médoc 2009 Château Chasse-Spleen, 45,50\$** (11375668).

Même couleur profonde que les autres... Le bouquet est ample, très fruits noirs, mais à l'heure actuelle bien peu complexe. Concentré, gras, corsé, ce vin est réputé pour son grand potentiel de garde. 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot et 5% Petit Verdot, et élevage en fûts. Garde: 2013-2020? 14% (224 caisses).



17

## La recommandation de la semaine

**Médoc 2009 Château Les Grands Chênes**

Comptant parmi les plus colorés des 15 bordeaux 2009 mis en vente le jeudi 13 septembre, quasi opaque, donc, ce vin, fidèle au style qu'affectionne son propriétaire Bernard Magrez, se présente avec un bouquet de très grand volume, de petits fruits noirs, quoique en ce moment tout d'un bloc. La bouche est compacte sans être lourde, avec les fruits noirs qui dominent là encore. 51% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon et 5% Cabernet franc, avec élevage en fûts. Dans sa note, la SAQ rappelle que le millésime 2001 de ce vin s'est hissé devant des bordeaux et des vins de Californie prestigieux, lors d'une dégustation à l'aveugle du Grand Jury européen. Bernard Magrez est également propriétaire, entre autres, du Pessac-Léognan Château Pape Clément, lequel figure parmi les très grands noms du Bordelais. Garde: 2013-2017. 14% (250 caisses).

32,50\$ (11401512)

17,2



## AU MENU



**Bière**  
Insoumise d'Archibald

### Houblon en boîte

Lentement mais sûrement, la SAQ semble vouloir accueillir davantage de bières brassées au Québec. L'Insoumise, de la brasserie Archibald, à Lac-Beauport, est une pale ale d'inspiration américaine qui fait partie du lot depuis environ un an. Une des particularités des bières d'Archibald est qu'elles sont vendues sous la forme de canettes de 473 ml, au lieu des traditionnelles bouteilles brunes. Ça ne signifie pas pour autant que le produit qu'elles contiennent est de moindre qualité, tout au contraire. Faite à partir de houblons de la côte ouest américaine, l'Insoumise est une savoureuse rouquine qui met en valeur l'amertume typique de ce genre de bière, sans négliger pour autant la présence d'un malt ajoutant une touche de caramel à l'ensemble. Un goût qui, comme son nom l'indique, ne s'apprivoise pas nécessairement du premier coup, mais on finit par en redemander.

- Alain McKenna, collaboration spéciale

3,5/5

L M M J V **S** D

## Le vin du samedi

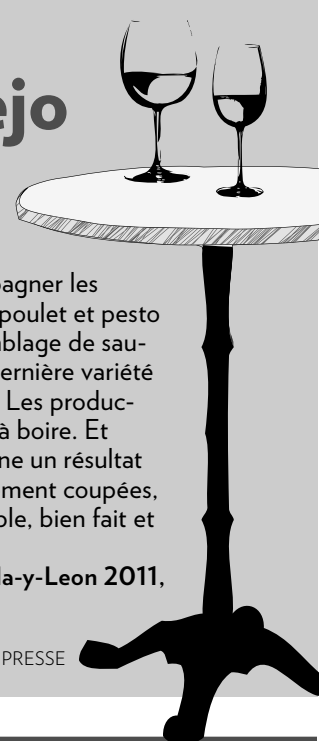
KARYNE DUPLESSIS PICHÉ, COLLABORATION SPÉCIALE



### Un peu de verdejo à l'apéro

Ce blanc espagnol à 14\$ sera parfait pour accompagner les entrées de crevettes à la coriandre, le sandwich au poulet et pesto du midi ou servi bien frais à l'apéro. C'est un assemblage de sauvignon blanc (85%) et de verdejo (15%). Cette dernière variété est très populaire dans le nord-ouest de l'Espagne. Les producteurs l'utilisent pour créer des vins légers et faciles à boire. Et son ajout dans cette cuvée Camino San Pablo donne un résultat délicieux: c'est croquant, on sent les herbes fraîchement coupées, le basilic, le citron et les fruits à chair blanche. Simple, bien fait et pas compliqué. 12% Sauv. blanc Camino San Pablo vino de tierra Castilla-y-Leon 2011, (11315147), 13,95\$

ILLUSTRATION PAULINE RÉMONDAT, LA PRESSE



## GOURMAND

## Bel hommage aux pommes signé Picard

MARIE-CLAUDE LORTIE  
RESTAURANTS

Je vous écris ce texte les doigts encore collés de caramel. Je viens de manger un morceau de pudding aux prunes et aux pommes imbibé de cette magnifique sauce sucrée. Il en traîne toujours dans le frigo. À côté d'un reste de potage à la courge, d'ailleurs, et d'un morceau de bœuf.

L'avantage, avec les restaurants de Martin Picard, c'est que lorsque vient le temps d'écrire sur les plats qu'on a mangés chez lui, on peut encore y goûter. Chef d'une rare générosité, il offre tellement de nourriture, que ce soit à son restaurant ou à sa cabane à sucre, qu'on n'a presque pas d'autre option que d'en rapporter à la maison une fois le repas terminé.

Étrange idée? Pas du tout. On prolonge le plaisir.

Est-ce encore nécessaire de présenter ce grand chef qui a révolutionné, réparé, rénové la difficile relation que nous entretenons avec nos traditions culinaires? Probablement pas. Picard, c'est le gars de la poutine au foie gras. Celui qui publie des livres à compte d'auteur où il boxe des carcasses d'animaux et met en vedette des femmes nues qui se baignent dans le sirop d'érable.

Les personnes que son style surdimensionné laisse indifférentes ne sont pas nombreuses. Il y a les admirateurs béats et les «anti» à tout prix.

**Sauces aux pommes, jus, cidre, morceaux de pomme, pommettes entières... Le fruit se retrouve un peu partout dans le repas. Du cocktail au dessert, en passant par tous les plats salés.**

Je suis de celles qui aiment son savoir-faire technique et sa quête insatiable de saveurs profondément et richement enracinées ici.

Son dernier projet tourne autour des pommes. Dans sa cabane à sucre de Saint-Benoît-de-Mirabel, qui tourne à plein régime au printemps, mais dont on n'entend pas parler le restant de l'année, il a décidé de créer un autre menu autour de ce fruit qui pousse partout dans les environs.

Sauces aux pommes, jus, cidre, morceaux de pomme, pommettes entières... Le fruit se retrouve un peu partout dans le repas. Du cocktail au dessert en passant par tous les plats salés.



La cabane à sucre du Pied de cochon offre un menu dont l'élément central est la pomme.

Par exemple, la riche soupe de courge gratinée garnie de morceaux d'amaretti – petits gâteaux secs aux amandes – est ponctuée de l'acidité de fines tranches de pommes fraîches ajoutées à la toute dernière minute avant le service, tout comme les morceaux de foie gras. C'est onctueux, extrêmement

J'aurais pris des capucines, du thym. Des saveurs plus végétales, plus poivrées...

Surtout que le plat de pâtes qui arrive ensuite est richissime. On roule des cavatellis et des raviolis farcis au foie gras, bien chauds et baignant dans une sauce aux pommes et au foie gras dans une énorme meule de parmesan creusée pour qu'ils se lient directement au fromage. Le tout produit un plat d'une onctuosité parfaite, dont la richesse nous oblige, cependant, à n'en manger que très peu. Car il y a une suite...

Oui, après cela arrivent des paquets de saumon cuit dans le papier journal, ce qui produit une chair uniformément chaude et fondante. On accompagne le tout d'une sauce aux buccins déglacée généreusement au cidre de glace.

Côté terre, le plat de bœuf – du rôti de palette – se mange un peu à la coréenne. On prend une feuille de salade verte et on la remplit de morceaux de viande, d'une huître à peine cuite et de morceaux de crêpes d'aubergine garnies de pâte de noisette avant de rouler le tout comme on le fait avec les tacos ou les wraps. La combinaison peut sembler bien improbable, mais ça fonctionne à merveille, chaque élément trouvant dans l'autre un faire-valoir efficace, parfois vitaminé et croquant, parfois richement savoureux, parfois onctueux et maritime. Étonnant

et franchement délicieux.

La classique tarte aux pommes, elle, est un pur bonheur, notamment parce que le Pied de cochon a un talent remarquable pour préparer une pâte feuilletée parfaitement friable et beurrée.

Pour les becs vraiment très, très sucrés, il y a le pudding dont j'ai parlé plus haut. On l'apporte dans une boîte de conserve chaude qu'on ouvre et vide devant les convives, laissant ainsi couler la sauce au caramel sur les morceaux de pommes et de prunes. À déguster dans la même assiette

que le gâteau à la glace, pour que les deux se rencontrent et fondent ensemble.

Et n'oubliez pas de garder une petite place dans votre estomac pour le soufflé pommes et chocolat. C'est très léger. Mais aussi, paradoxalement, sérieusement chocolat. Et juste assez fruité.

Ce repas est à la pomme, mais dans ce dessert comme dans les autres plats, elle y prend le rôle du faire-valoir, elle joue la ponctuation plutôt que la vedette. Un bel exercice de style.

#### LA CABANE AUX POMMES DU PIED DE COCHON

11 382, rang de la Fresnière  
Saint-Benoît-de-Mirabel  
450-258-1732  
cabaneasucreaupieddecochon.com

>Prix: Menu fixe à 50 \$ par personne, 20 \$ pour les enfants.

>Concept: Cette table aux pommes installée dans la cabane à sucre de Martin Picard, à environ 45 minutes de Montréal, est ouverte seulement jusqu'à la fin du mois d'octobre. Pour le moment, c'est déjà presque complet. Mais il reste des places le jeudi. Et on peut aussi inscrire son nom sur une liste d'attente.

>Bruit: Élevé

>Carte des vins: Ressemble beaucoup à celle du Pied de cochon, donc soignée, sans lieux

communs et remplie autant de crus de petits producteurs originaux qui travaillent des cépages peu connus que de grandes appellations classiques.

>Service: Gentil, efficace. Malheureusement, comme le restaurant tient à faire deux services par soir, on peut soit avoir à quitter la table trop vite à son goût, soit devoir attendre de longues minutes avant de passer à table. Agaçant.

⊕ L'originalité et la qualité des plats.

⊖ Le bruit dans la salle. Le soir où nous y sommes allés, il faisait aussi très chaud.

On y retourne? À la prochaine saison, c'est sûr.

## À NOTRE GOÛT

# On ne badine pas avec les dumplings

MÉLANIE ROY  
COLLABORATION SPÉCIALE

C'est bien installés à la campagne, de retour d'un séjour professionnel de 20 ans en Chine, que l'idée d'ouvrir un petit comptoir à dumplings «à la mode de Hong Kong» a germé dans l'esprit de Claude Brûlé et d'Ela Leung. Leurs chinoiserias se laissent savourer depuis le mois de juin rue Chabot, dans l'est du Plateau Mont-Royal.

Ela Leung vient d'une famille où l'art de la cuisine, transmis de mère en fille, est pris avec le plus grand sérieux. Ça se sent.

Sur l'une des 3 tables et 12 chaises (le nombre de places maximales autorisées aux détenteurs d'un permis de dépanneur), le festin commence. Salade froide, végétarienne, de nouilles soba au sarrasin, juliennes de concombres et carottes crues, graines de sésame, oignons verts et sauce hoïsin. C'est frais, croquant. Il faudra revenir goûter la soupe (raviolis chinois porc-crevettes, bouillon de poulet, légumes et bok choi), remède miracle à la déprime automnale, selon M. Brûlé. Côté dumplings, on opte pour un classique: porc, gingembre et oignons verts, en versions miniatures, pochés



Différentes saveurs de dumplings sont offertes à ce nouveau comptoir.

et servis dans une sauce aux arachides. La présentation est toute simple, hyper jolie, et si les saveurs pouvaient être un peu plus appuyées, les petites bouchées ne sont pas noyées dans la sauce, veloutée et pas lourde du tout. La pâte est lisse, souple; la farce est juteuse.

Parmi les autres choix offerts: shiitake-tofu séché-chou chinois, poulet-bok choi, servis façon «potsticker», donc poêlés d'un côté (du croustillant!), cuits à la vapeur de l'autre.

Dans la section dépanneur, on trouve le nécessaire,

sauces, huiles, nouilles, pour recréer à la maison l'expérience Chinoiserias & dumplings. Quelques thés aussi, de la maison Camellia Sinensis, à partir desquels M. Brûlé et M<sup>me</sup> Leung concoctent des thés glacés – et un chai, bientôt, qui sera mis au point en prévision de l'hiver. Compter de 15 à 20 \$ par personne, selon l'appétit! Fermé le mardi.

Chinoiserias & dumplings,  
traiteur et dépanneur  
4507, rue Chabot  
438-381-5883

## MEILLEURS FROMAGES DU QUÉBEC

# Le Louis d'Or triomphe... encore!

VIOLAINE BALLIVY

Hâtez-vous de faire des provisions de Louis d'Or si votre réfrigérateur n'en compte plus: il risque d'être très, très prisé dans les prochaines semaines. Ce fromage au lait cru et biologique, produit à Sainte-Élisabeth-de-Warwick, vient encore d'être sacré meilleur fromage du Québec par le jury du concours Caseus, l'équivalent des Oscars de la fromagerie dans la province.

Ce couronnement n'est pas tout à fait une surprise, même si plus de 193 fromages étaient en compétition cette année. Le Louis d'Or a déjà fait les preuves de ses qualités exceptionnelles: élu meilleur du Canada et troisième en Amérique du Nord en 2011. Le Louis d'Or en est à son deuxième Caseus d'Or (après un premier en 2010, quelques mois à peine après son lancement), et a aussi reçu en prime un Caseus Émérite, plus haute distinction attribuée par le jury de 23 spécialistes.

Fromage fermier au lait cru biologique d'un seul troupeau de Holstein et de Jersey, le Louis d'Or est un poids lourd au propre comme au figuré: il est préparé dans des meules exceptionnelles de 40 kg.

Le palmarès de cette année donne de belles munitions aux

défenseurs des fromages au lait cru et de l'agriculture biologique, cette formule gagnante étant aussi celle du récipiendaire de la deuxième place du concours. La réputée Fromagerie La Station, à Compton, remporte ainsi le Caseus d'Argent avec son Alfred Le Fermier vieilli 24 mois, à pâte ferme et croûte lavée, affinée sur planches de bois.

**Le Louis d'Or est un poids lourd, au propre comme au figuré: il est préparé dans des meules exceptionnelles de 40 kg.**

Mais la plus grande surprise vient en troisième place, raflée par une toute nouvelle venue, la fromagerie l'Atelier et son «Chèvre à ma manière», un chèvre crémeux pasteurisé, affiné quelques semaines à peine. Son créateur, Simon Hamel, travaille aussi à la fromagerie La Moutonnière, à Sainte-Hélène-de-Chester, qui lui prête ses installations pour sa production.

Pour la liste complète des gagnants des 23 catégories: [www.selectioncaseus.ca](http://www.selectioncaseus.ca)



## L'atelier de cuisine

CHAQUE SEMAINE, UN INGRÉDIENT OU UN THÈME ET BEAUCOUP DE SIMPLICITÉ, COMME IL SE DOIT EN CUISINE!



### La pizza de ma mère

TEXTES ET PHOTOS  
CHRISTELLE TANELIAN  
COLLABORATION SPÉCIALE

L'odeur de la pizza qui cuit au four est celle de nombreux samedis matin de mon enfance. C'est en préparant cette chronique que ça m'est revenu. Ma mère savait comment nous faire plaisir – nous avions école le samedi matin, il fallait frapper un grand coup au dîner!

On grignotait les bouts de jambon qui attendaient de se faire déposer sur la pâte, on plongeait le doigt dans la sauce tomate, et le bol de gruyère râpé était tenu loin de mes petites mains si on voulait avoir une chance d'en goûter sur les pizzas!

Aujourd'hui, la pizza est l'un de mes plats favoris (je me laisse facilement emporter par la cuisine italienne de manière générale).

La pizza « très tomate » est celle qui récolte tous les suffrages. Profitez des dernières tomates cerise de la saison: elles sont juteuses à souhait, explosent en bouche et s'accordent à merveille avec le prosciutto et la roquette.

La pizza aux courgettes et cœurs d'artichaut\* vous paraîtra peut-être un peu plus complexe avec sa pâte à l'huile d'olive et au citron, mais elle est tout aussi simple et savoureuse. Comme moi, divisez votre pâte et préparez les deux. C'est samedi, ma mère a dit qu'on avait le droit.

\*que vous trouverez à [lapresse.ca/pizza](http://lapresse.ca/pizza)

#### PÂTE À PIZZA DE BASE

Pour deux pizzas de 9 pouces

##### INGRÉDIENTS

- > 2 tasses de farine tout usage
- > 1 c. à thé de levure boulangère
- > 1/2 c. à thé de sucre blanc
- > 3/4 de tasse d'eau tiède
- > 1/2 c. à thé de sel

##### PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger la levure avec le sucre et l'eau. Laisser agir la levure une dizaine de minutes: des bulles doivent se former à la surface.
2. Dans un grand bol, mélanger la farine et le sel. Former un puits au centre du mélange et verser la levure. Pétrir la pâte jusqu'à homogénéité: elle doit être élastique et légèrement collante.
3. Former une boule, la déposer dans un bol légèrement huilé et couvrir d'un linge propre. Laisser lever la pâte pendant 30 minutes dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
4. Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte à la main ou à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et déposer sur une plaque recouverte de papier parchemin.

#### PÂTE À PIZZA À L'HUILE D'OLIVE ET AU CITRON

##### INGRÉDIENTS

Ajouter aux ingrédients de la pâte à pizza de base:

- > 2 c. à soupe d'une bonne huile d'olive
- > Le zeste d'un citron
- > 1 c. à thé de jus de citron
- > Préparation
- > Procéder comme pour la recette de base, mais ajouter l'huile d'olive, le zeste et le jus de citron après avoir intégré la levure au mélange de farine et de sel

### PIZZA TRÈS TOMATE, PROSCIUTTO, PECORINO ET ROQUETTE SAUVAGE

#### POUR UNE PIZZA DE 9 POUCES

##### INGRÉDIENTS

Une pâte à pizza de base

- > 2 c. à soupe de pesto de tomates séchées maison ou du commerce
- > 1 gros « casseau » de tomates cerise coupées en deux
- > 6 tranches de prosciutto
- > De l'huile d'olive
- > Quelques feuilles de roquette sauvage
- > Quelques copeaux de fromage pecorino
- > Sel, poivre

##### PRÉPARATION

5. Étaler le pesto de tomates séchées sur la pâte à pizza.
6. Disposer les demi-tomates cerise sur toute la superficie et brosser légèrement le dessus des tomates et la pâte avec de l'huile d'olive. Saler, poivrer.
7. Enfourner à 350 °F sur la grille inférieure du four de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce le dessous de la pizza soit doré. Disposer la grille du four à l'étage le plus haut et finir la cuisson de la pizza sous le gril (500 °F) pendant 5 minutes.
8. Sortir du four, garnir de tranches de prosciutto, de copeaux de pecorino et de feuilles de roquette sauvage. Déguster sans attendre.

Christelle Tanelian est l'auteure du blogue gourmand [www.christelleisflabbergasting.com](http://www.christelleisflabbergasting.com)



**trait d'union** Membres du réseau Québec Rencontres  
www.traitdunion.ca

# DISCUTEZ

avec les célibataires de votre région

## 514-761-7111

ou créez votre propre annonce gratuitement

**PLUS DE 800 PERSONNES EN LIGNE!**

**POUR VOUS MÉS DAMES: ÉCOUTEZ VOS MESSAGES REÇUS ET DISCUTEZ EN DIRECT AVEC LES MEMBRES DE VOTRE CHOIX GRATUITEMENT!**

**CE MOIS-CI GAGNEZ UN CINÉMA MAISON + UN APPAREIL PHOTO NUMÉRIQUE**

**POUR PARTICIPER, COMPOSEZ LE 514-761-7111**

**FEMME CHERCHE HOMME**

**ANNONCE DE LA SEMAINE :**

**ET SI CUPIDON S'INVITAIT?** Femme de 40-50 ans, 5'2", 102 lb, blonde aux yeux bleus, est féminine, franche, à une vie saine, un emploi et un passé bien réglé, aime danser, veut rencontrer un Homme, pour avoir des fous rires, de la sensualité et vivre des moments tendres. **206101**

**SOPHIA SE SENT SUPER BIEN DANS SA PEAU,** de Boucherville, 40 ans, 5'8", 118 lb, blonde, yx verts, active, a des enfants, souhaite rencontrer bel H 35-42 ans, des environs, 5'8" et 5'10", -grassolet, ayant emploi, pour amour. **343460**

**UN BON GARS POUR LA VOLUPTUEUX CHANTAL,** 45 ans, 5'2", chev noirs, grand yx verts expressifs, très beau sourire, ouverte, sympa, sociale, cherche à rencontrer H, aimant femmes bien en chair, pour moments de bonheur. **323332**

**LE SEXE N'EST PAS MORT À NOTRE ÂGE,** Anne, 59 ans, 5'5", 140 lb, blonde aux yx bleus, féminine et passible, aime vêtements, politique et ciné, convoite H, chev bruns ou gris, bien habillé, pour bout de chemin. **341631**

**AMI-AMANT RECHERCHÉ** Belle Mitaise dans le début 60aine, 5'3", 130 lb, chev blonds, yx bleus, belles courbes, en forme, positive, désire bel H du même âge, en forme, pour voyages, activités et intimité. **343496**

**SE RECONSTRUIRE UNE VIE ENSEMBLE!** Femme demeurant près de Blainville, 36 ans, a fils et garderie, cuisine bien, aime rire, recevoir, voyages, soliel, veut H 38-45 ans, passionné et ayant enfants. **3529616**

**CAROLINE A UN FAIBLE POUCE LE BABBOY!** Châteaugay, 42 ans, 5'5", 145 lb, chev blond-brun, yx bleus, n-lum, a dents blanches, travaille en santé, a fatiguages et langue percée, aime musique, désire connaître grand H, bâti. **340987**

**UN QUALIFICATIF, FÉMININE,** Rive-Sud, début 60aine, 5'5", 125 lb, honnête, douce et patiente, aime voyager, danser et animaux, espère rencontrer copain, afin de partager belle complicité. **342005**

**JE RÉVE D'UN GENTILHOMME,** dame d'Ottawa, 65 ans, glorieuse et cosmopolite, fait encore tourner les têtes, désire H 65-75 ans, en santé, curieux, au coeur noble et généreux, pour douce vie. **209831**

**RIRE DES PETITES CHOSSES CONTRADICTOIRES,** dame de la Rive-Sud, début 60aine, grande, mince, aime danser, souhaite rencontrer grand monsieur, mince, sans dépendance, doux et capable de voir qualités des autres. **342958**

**NATHALIE ATTEND CELUI QUI LA FERA VIBRER,** Carignan, 45 ans, 5'8", poids corp, chev et yx bruns, belle, fidèle, a emploi et champs d'intérêts variés, veut grand H, sans problème de poids, franc, gaillard, pour amour. **343071**

**BELLE DAME PATIENTANT,** 62 ans, 5'2", poids corp, yx verts, distinguée, travaille en pharmacologie, aime fromages et bons vins, recherche H, honnête et direct, pour relation à long terme. **340667**

**LA CHERCHE DE L'AMOUR!** Dame de 39iv, 67 ans, 5'5", 135 lb, de belle app, sportive, vit seule, souhaite découvrir gentil monsieur. **341653**

**MARCELLE TROUVE LE VERRE À MOITÉ PLEIN,** 73 ans, divorcée depuis 11 ans, vit seule, aime rire, chev bruns, honnête et ne se prént pas au sérieux, pour parler, partager et peut-être s'aimer. **341766**

**DEMISE VEUT QUELQUE CHOSE DE BON DANS SA VIE,** La Prairie, 60 ans, 5'5", 185-190 lb, chev longs, porte petites lunettes, aime resto et jeux de société, recherche monsieur, sérieux, pour amour. **341972**

**NICOLE ET LA BONNE COMPAGNIE!** Co, 60 ans, app et cœur jeune, romantique à ses heures, aime la vie, rire, sincérité et respect, désire rencontrer H, intéressé, car qui sait. **3660414**

**MICHELINE A UN TRÈS BON SENS DE LA DÉRISION,** Laval, 61 ans, 5'2", 120 lb, chev roux-miel, yx bruns, en santé, active, indépendante, a humour, veut H, franc, honnête et ayant respect pour la femme, pour être en amour. **342399**

**VEUVÉ NE SE PRÉANT PAS DU TOUT AU SÉRIEX,** Mt, 67 ans, 5'8", 155-160 lb, chev roux frisés, yx verts, engagée, a fort caractère, aime chats, souhaite rencontrer H, grand, fum léger, pour sorties, pêche et gastronomie. **343949**

**LE GROS BON SENS FAIT PARTIE DE MA VIE,** retraitée de 53", 128 lb, look actuel, sportive, enjouée, active, veut gentleman 64 ans et plus, sportif et généreux, pour aller de l'avant dans nos vies affectives. **316003**

**DIANE A LE GOÛT DE DÉVELOPPER UNE COMPLICITÉ,** semi-retraîtée des sciences sociales, active et sereine, aime nature, spectacles, voyages, mer, théâtre, ciné, lecture, souhaite rencontrer H début 60aine, avec qui partager. **341575**

**DES PROJETS À PARTAGER!** Artiste retraitée de 68 ans, n-lum, sociale, curieuse, calme et honnête, fait aquarelle, a belle éducation, aime admirer nature, recherche compagnon, avec qui voyager. **330112**

**TOUJOURS JEUNE DE CŒUR ET D'ESPRIT,** souriante dame de Beloit, 70 ans, 5'5", 134 lb, chev gris-blanc, yx brun foncé, souhaite rencontrer beau gentleman 68-73 ans, des environs, poids santé et soigné, pour amitiés d'abord. **4225479**

**CAPITAINE REGARDEZ! UNE BOUTEILLE À LA MER!** Belle professionnelle de Mt, 50 automnes, 5'6", poids santé, chev noirs, yx brun foncé, app jeune, sensuelle, aime chandoliers, souhaite rencontrer grand H, poids santé, intelligent. **342923**

**JULIE A ENVIE DE SORTIR!** 33 ans, a fils (4-7 ans), espère découvrir H, agréable et autonome, avec qui échanger, faire belles sorties et qui sait. **4229480**

**PETITE DAME JOVIALE,** Vaudreuil-Soulanges, 62 ans, 5'5", 136 lb, chev et yx bruns, en bonne santé, très romantique, aime nature, eau, couchers de soleil et cuisine, cherche à connaître H. **340962**

**DE BELLES OCCASIONS APRÈS DE NATHALIE...** 39 ans, 5'3", 115 lb, chev bruns yx pers, en couple, cherche H, pour belles rencontres occasionnelles. **306496**

**DISTINGUÉE ET AGRÉABLE À REGARDER,** professionnelle retraitée de 70 ans, 5'4", 135 lb, aime cuisine, projets, Floride, voyages, veut H 68-74 ans, de la Rive-Sud, pour s'admirer, s'aimer avec moyens du bord. **337173**

**ANNE-MARIE VEUT VOIR CE QUE VOUS AVEZ DANS LE CŒUR,** Châteaugay, 46 ans, 5'1", 135 lb, chev noirs longs, a enfants (19-23 ans), auto et emploi, espère H, avec qui vivre relation à long terme. **341424**

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

**BELLE DAME AIMANT LE PLAYSTATION!** le-Perrot, 54", 138 lb, chev yx bruns, médiète, cherche H 54-62 ans, 5'9" et plus, poids santé, avec chev abondants, comique, doux, bien dans sa peau et ayant passé réglé. **335874**

**SOURIAINE PROFESSIONNELLE,** 54 ans, 5'7", 150 lb, châtaine aux yx bleus, sensible, cultivée et enjouée, sans enfant, aime arts, voyages et kayak, désire H de cœur, plus de 5'10", attentif et magnanime. **342555**

**JOSÉE, JEUNE FEMME VOLUPTUEUX,** Valleyfield, 26 ans, 5'5", ronde, chev auburn, yx brun-vert, curieuse, a 2 enfants, souhaite découvrir H, avec qui développer bonne amitié en premier lieu. **342161**

**CRISTAL SAIT EXACTEMENT OÙ ELLE VA!** Rive-Sud, 22 ans, 5'3", chev châtains longs, yx pers, belle, travaille dans domaine de la carrosserie, recherche H, pour passer bon temps et on verra ensuite. **341999**

**AVOIR LE SENS DU PARTAGE,** femme du début 50aine, curieuse et distinguée, aime danse et sports, convoite compagnon, du coin, n-lum, de fière allure, assez distinguée et capable d'amour. **342689**

**OUVERTE À PARTAGER VOTRE CENTRE D'INTÉRÊT,** 56", 140 lb, app jeune, cultivée, aime musique classique, voyages, opéra, veut H plus de 70 ans, plus de 5'8", n-lum, capable de transmettre ses connaissances. **336113**

**BELLE GASTRONOME,** professionnelle de Mt, début 60aine, svelte, distinguée, sportive, épanouie, aimerait gentil gentleman, de Mt, mince, autonome, aimant arts et voyages, pour amour. **343069**

**N'HÉSITÉS PAS!** Marie, Jeanne Hâtienne de Mt, 27 ans, 5'3", ronde, claire, porte lunettes, souhaite découvrir cher H 26-35 ans. **341752**

**MANON CHERCHE CE QUE'ELLE EST,** 48 ans, 5'5", 130 lb, blonde aux yx bleus, n-lum, belle, parait plus jeune, coquette, soignée, sans enfant, a emploi, désire H, drôle, arité et authentique, pour amitié et amour. **341534**

**ON SAIT JAMAIS!** Dame de Terrebonne, 5'5", chev roux longs, cherche à connaître monsieur 60-69 ans, pour amitié et peut-être plus. **342609**

**UNES RENCONTRES À PLUSIEURS NIVEAUX,** séduisante professionnelle retraitée, début 60aine, 5'4", mince, raffinée, passionnée, aime sports, voyages, veut H 60 ans et plus, racé, affectueux, aimant musique classique. **337187**

**APPELÉ LISE POUR BRISER LA ROUTINE,** 54 ans, active, fait un peu de conditionnement physique, aime plein air, spectacles et resto, espère bon copain. **4219426**

**UNE BELLE ET LONGUE HISTOIRE D'AMOUR,** grande roulotte aux yx bleus de 53 ans, mince, aimerait contacter H, pour admiration, respect, confiance et projets communs. **342557**

**NANCY TIENT SA CHANCE!** Mt, 39 ans, 5'4", 125 lb, chev noirs, yx verts, a 2 enfants, n'a pas d'auto, est libre un weekend sur deux, désire rencontrer H 40-45 ans, pour bit sérieux. **342572**

**UNES RENCONTRES À PLUSIEURS NIVEAUX...** Séduisante professionnelle retraitée, 60aine, mince, raffinée, en forme authentique, passionnée, veut H, racé affectueux, aimant classique, avec qui pour la vie. **4223817**

**CHATEAUQU'AMOUR SONS GARANTIE!** Dame de Châteaugay, 58 ans, 5'6", grassette, chev châtains-blond, yx bruns, romantique, aime théâtre et tête-à-tête, veut H, tendre et doux, pour long terme. **342960**

**YOLANDE TENTE UNE AUTRE CHANCE!** 60 ans, 5'4", 140 lb, chev roux-auburn, divorcée, vit seule, a 2 grand enfants, a été 10 ans en couple, cherche à rencontrer un monsieur. **343421**

**CHARMANTE INTELLO,** jolie Mitaise dans fin 50aine, 5'4", mince, n-lum, a expérience de voyage, formation universitaire et artistique, aime chats et plein air, désire H, complice et mature, pour naviguer. **104321**

**TANIA N'A PAS NÉCESSAIREMENT ENVIE D'AMOUR,** Mt, 23 ans, 5'2", 110 lb, chev noirs, yx verts, souhaite découvrir jeune H, pour aventure ou simple rencontre. **341196**

**VEUX-TU ÊTRE MON COMPLICE DE VIE?** Lise, 45 ans, aime nature, marche et lecture, cherche compagnon, plein air et ne pensant pas juste à lui. **3009068**

**PRENEZ VOTRE COURAGE À DEUX MAINS!** Mitaise née en 1946, 5'4", chev blond-roux, yx pers, aime nature, musique, arts, mer et voyages, recherche bon copain, positif de nature. **3834276**

**CHANTAL, LA SENSUELLE AVENTURIÈRE,** 40 ans, 5'4", 130 lb, brunette aux yx bruns pétillants, belle, très ouverte d'esprit, a sens de l'humour, désire rencontrer H, pour relations intimes occasionnelles. **327832**

**JOLIE ET TRÈS ÉLÉGANTE,** Veuve de Laval, 69 ans, 5'8", 180 lb, n-lum, sobre, authentique, aime resto, voyages et jeux de société, espère découvrir H 65-75 ans, 5'10"-4", ayant affinités. **342787**

**CE QUI VIENT DE LA TÊTE...** Dame née en 1937, 5'6", 133 lb, en santé, pratique tennis et lecture, aime radio, veut monsieur, aimant choses intellectuelles. **342624**

**IL FAUT DEMANDER DANS LA VIE!** Monique de Ville d'Anjou, 55 ans, 5'4", 145 lb, ame vélo, marche, ciné, danse et musique, veut H, voulant en savoir plus. **343343**

**BELLE DAME ÉPANOUE ET SÉRÈNE,** 66 ans, 5'4", poids corp, châtaine, yx pers, en forme, curieuse, veut H mt 60aine, de Mt ou Rive-Nord, 5'8" et plus, poids corp, n-lum, app jeune, distingué, pour activités. **342745**

**SOLANGE, FEMME DE L'AFRIQUE,** Mt, 41 ans, peau noire, a enfant (10 ans), recherche gentil monsieur, n-lum, avec qui fonder une famille. **343146**

**GRANDE BRUNETTE CURIEUSE DE TOUT,** 61 ans, espère bon compagnon de vie, pour se compléter, partager bonheur, humour et douce folie. **342255**

**AMOUREUSE DE LA VIE QUI PASSE TROP VITE,** 60aine, allure jeune, en forme, a petit fils, aime actualité et Bô, veut H, pour partager plaisir de vivre. **342608**

**PRIVILÉGIÉS DES MOMENTS DE QUALITÉ!** Jolie grande femme des Basses-Laurentides, début 50aine, engagée, féminine, douce, a éducation, veut beau Lavallois 49-56 ans, respectueux et pouvant recevoir, pour plaisir. **4019639**

**VOICI UNE FEMME DE QUALITÉ,** belle Mitaise de 54 ans, 5'6", mince, en forme, aimerait rencontrer professionnel 55-65 ans, 5'11" et plus, fidèle, sérieux, honnête et libre, pour relation sérieuse. **343535**

**ENTAMER UNE RELATION SÉRIEUSE,** Nicole de Mt-Ouest, 56 ans, 5'7", chev blonds, yx bruns, bonne coquette, veut H, équilibré, fidèle, authentique, honnête. **343423**

**VOTRE MAIN DANS CELLE DE LINDA,** 61 ans, 5'4", 125 lb, chev mi-longs, positive, autonome et de bonne humeur, a petits enfants, travaille à temps plein à Mt, désire H à partir de 50 ans, pour moins s'ennuyer. **341432**

**UN AMOUR SÉRIEX QUI SE DRESSINE,** Gisèle, 76 ans, 5'2", taille moyenne, chev blonds, en forme, cherche à découvrir monsieur 65 ans et plus. **342568**

**EN TOUTE ÉLÉGANCE,** professionnelle retraitée dans fin 60aine, racée, cultivée et volubile, convoite gentleman 60-80 ans, de Lanadrière ou Mt, retraité ou non. **287006**

**CÉCILE VEUT PARTAGER AMITIÉ ET AVENTURES!** Longueuil, 54 ans, 5'2", 135 lb, chev blond-cuiré à mi-doux, yx brun foncé, aime rire, recherche bel H, sans problèmes, honnête et franc. **342911**

**NÉLANIE RECHERCHE UN MANUEL DÉBROUILLARD,** 53", 120 lb, chev bruns avec mèches blondes, yx pers, joyeuse, a salon de coiffure dans les Laurentides, aime rire, sports, resto et ciné, désire connaître H 30-45 ans. **341369**

**UNE SOURCE DE MYSTÈRE POUR SON ENTRAÏNÉ,** Lavallois de 50 ans, 5'7", poids corp, dynamique et drôle, recherche H de même âge, 5'10"-6", n-lum, dynamique, équilibré, pour partager, amour, sports et activités. **333545**

**UNE ENTRE TOUTES...** Dame dans 50aine, enthousiaste et amoureuse de la vie, cherche à rencontrer monsieur, pour être votre Marie. **3965581**

**SI VOUS CHERCHEZ L'ÂME SŒUR, CONTACTEZ-LA!** Rive-Nord, 50aine, de taille et poids corp, chev et yx bruns, n-lum, allure jeune, élégante, honnête, respectueuse et ouverte, a belles valeurs, convoite H. **342176**

**NE PASSEZ PAS À CÔTÉ DE CETTE PERLE!** Dame de Bedford, 66 ans mais paraît 50, pas mince ni grosse, chev bruns courts, aime marche, campagne, chanson francophone, recherche tendre amoureux, n-lum ni menteur ni vulgaire. **342224**

**MONSIEUR URBAIN, ON VOUS ATTEND JUSTE ICI!** Belle dame de 60 ans, poids corp, n-lum, bien éduquée, aime nature, espère rencontrer homme d'affaires, demeurant au centre-ville de Mt, 340939

**CARESSES ET TENDRESSE,** belle femme de Longueuil dans 60aine, 5'3", 150 lb, physique santé, remplie de rire, aime lecture et plein air, désire H, pour relation basée sur confiance, projets et affection. **325895**

**MINCE, PETITE, ÉLÉGANTE ET RAFFINÉE EN TOUT,** belle universitaire de Mt, 50aine, attraitée, veut professionnelle 50aine-début 60aine éduquée, capable d'écoute, pour partager gastronomie, voyages et amitiés amoureuses. **335264**

**RAFFINÉE, SENSUELLE ET DISTINGUÉE,** infirmière retraitée de Mt, dans 60aine, désire homme de cœur, n-lum, aimant rire et ayant humour, pour vivre relation amoureuse et mordre dans la vie. **199877**

**QUAND ÇA VOUS CHANTERA À VOUS ET MARIE!** 53 ans, 5'4", 137 lb, chev blonds, yx verts, curieuse, fait beaucoup de sports, aime la vie, recherche H, pour rencontres occasionnelles. **343047**

**SHELIA MISE SUR LA FRANCHISE,** Mt, 62 ans, 5', 127 lb, chev noirs, yx noisette, très féminine, aime plein air et cocooning, cherche H, honnête. **343559**

**MALÉABLE FACE À LA DÉCOUVERTE,** Mitaïse de 58 ans, 5'5", chev bruns, yx bleus, n-lum, app jeune, avec beau sourire, honnête, vraie, attentionnée, affectueuse, veut H 48-58 ans, n-lum ni alcoolique et franc. **3645030**

**GABRIELLE CHERCHE SON JARDINIER!** Fleur de 46 ans, souhaite rencontrer gentil H, pour construire petit jardin d'amour et s'épanouir à ses côtés. **3862306**

**TOUT DÉBUTE PAR UN SENTIMENT AMICAL,** femme du Centre-du-Qué, 46 ans, 5'8", 180 lb, mince, aime nature, marche et lecture, cherche compagnon, avec qui vivre relation pas compliquée. **342073**

**DES MOMENTS DE QUALITÉ,** dame de Laval, fin 60aine, 5'2", poids santé, aime arts, vélo, campagne et voyages, souhaite connaître bon ami. **330824**

**SE JASER DEVANT UN BON PTTIT CAFÉ!** Femme de Boisbriand, 51 ans, ambitieuse, aime danse sociale, théâtre et ciné, convoite H 50 ans et plus, pour vivre relation stable. **1933825**

**ELLE EST SI FACILE À AIMER!** Mi 60aine, blonde aux yx bleus, belle, raffinée, fidèle et chaleureuse, aime rire, pique-niques, ciné et randonnées en ville, désire H 60aine, gaillard et doux, pour amour profond. **342009**

**SAUREZ-VOUS PRENDRE SOIN DE JOHANNET?** 50 ans, 5'4", 120 lb, voudrait connaître H, généreux, honnête et respectueux, pour amitié à long terme ou rencontres occasionnelles. **340417**

**JANICK A ENVIE DE DÉCOUVRIR DU NOUVEAU MONDE!** Mt-Est, 54 ans, 5'8", taille forte, chev châtains courts, yx vert pâle, réservée, travaille domaine de la cuisine, souhaite connaître H. **341372**

**PLUS À AIMER...** Femme de Pointe-aux-Trembles, 34 ans, 5'3", 199 lb, chev châtains, yx pers, espère H, pour développer belle amitié et plus. **341358**

**HOMME CHERCHE FEMME**

**ANNONCE DE LA SEMAINE :**

**MICHEL, UN LIBRE PENSEUR,** à l'Ouest de Montréal, 61 ans, 5'11", 180 lb, cheveu abondants, est non-conformiste, drôle et observateur, désire rencontrer une jolie femme entre 50 et 61 ans, non-lumeuse, étant capable d'exprimer ses idées, pour une relation enrichissante. **292368**

**IL Y A LONGTEMPS QUE DANIEL N'A PAS EU DE RENDEZ-VOUS,** 47 ans, 5'10", bien dessiné, parait bien, aimerait contacter F, agréable, avec qui discuter et peut-être se rencontrer. **343382**

**POURQUOI PAS NOUS?** Monsieur de 67 ans, 5'8", poids santé, n-lum, sentimentalement aime golf, danse, bons repas et discussions, veut dame 55 ans et plus, sériuse mais voulant aussi avoir plaisir. **342219**

**JEAN-FRANÇOIS SAIT FAIRE POMPER SON COEUR,** Mt, 31 ans, 6'2", chev châtains, yx bleus, sportif, espère contacter demoiselle, pour peut-être tripler ensemble. **342502**

**IL Y A LONGTEMPS QUE DANIEL N'A PAS EU DE RENDEZ-VOUS,** 47 ans, 5'10", bien dessiné, parait bien, aimerait contacter F, agréable, avec qui discuter et peut-être se rencontrer. **343382**

**POURQUOI PAS NOUS?** Monsieur de 67 ans, 5'8", poids santé, n-lum, sentimentalement aime golf, danse, bons repas et discussions, veut dame 55 ans et plus, sériuse mais voulant aussi avoir plaisir. **342219**

**JEAN-FRANÇOIS SAIT FAIRE POMPER SON COEUR,** Mt, 31 ans, 6'2", chev châtains, yx bleus, sportif, espère contacter demoiselle, pour peut-être tripler ensemble. **342502**

**IL Y A LONGTEMPS QUE DANIEL N'A PAS EU DE RENDEZ-VOUS,** 47 ans, 5'10", bien dessiné, parait bien, aimerait contacter F, agréable, avec qui discuter et peut-être se rencontrer. **343382**

**POURQUOI PAS NOUS?** Monsieur de 67 ans, 5'8", poids santé, n-lum, sentimentalement aime golf, danse, bons repas et discussions, veut dame 55 ans et plus, sériuse mais voulant aussi avoir plaisir. **342219**

**JEAN-FRANÇOIS SAIT FAIRE POMPER SON COEUR,** Mt, 31 ans, 6'2", chev châtains, yx bleus, sportif, espère contacter demoiselle, pour peut-être tripler ensemble. **342502**

**IL Y A LONGTEMPS QUE DANIEL N'A PAS EU DE RENDEZ-VOUS,** 47 ans, 5'10", bien dessiné, parait bien, aimerait contacter F, agréable, avec qui discuter et peut-être se rencontrer. **343382**

**POURQUOI PAS NOUS?** Monsieur de 67 ans, 5'8", poids santé, n-lum, sentimentalement aime golf, danse, bons repas et discussions, veut dame 55 ans et plus, sériuse mais voulant aussi avoir plaisir. **342219**

**JEAN-FRANÇOIS SAIT FAIRE POMPER SON COEUR,** Mt, 31 ans, 6'2", chev châtains, yx bleus, sportif, espère contacter demoiselle, pour peut-être tripler ensemble. **342502**

**IL Y A LONGTEMPS QUE DANIEL N'A PAS EU DE RENDEZ-VOUS,** 47 ans, 5'10", bien dessiné, parait bien, aimerait contacter F, agréable, avec qui discuter et peut-être se rencontrer. **343382**

**POURQUOI PAS NOUS?** Monsieur de 67 ans, 5'8", poids santé, n-lum, sentimentalement aime golf, danse, bons repas et discussions, veut dame 55 ans et plus, sériuse mais voulant aussi avoir plaisir. **342219**

**JEAN-FRANÇOIS SAIT FAIRE POMPER SON COEUR,** Mt, 31 ans, 6'2", chev châtains, yx bleus, sportif, espère contacter demoiselle, pour peut-être tripler ensemble. **342502**

**IL Y A LONGTEMPS QUE DANIEL N'A PAS EU DE RENDEZ-VOUS,** 47 ans, 5'10", bien dessiné, parait bien, aimerait contacter F, agréable, avec qui discuter et peut-être se rencontrer. **343382**

**POURQUOI PAS NOUS?** Monsieur de 67 ans, 5'8", poids santé, n-lum, sentimentalement aime golf, danse, bons repas et discussions, veut dame 55 ans et plus, sériuse mais voulant aussi avoir plaisir. **342219**

**JEAN-FRANÇOIS SAIT FAIRE POMPER SON COEUR,** Mt, 31 ans, 6'2", chev châtains, yx bleus, sportif, espère contacter demoiselle, pour peut-être tripler ensemble. **342502**

**IL Y A LONGTEMPS QUE DANIEL N'A PAS EU DE RENDEZ-VOUS,** 47 ans, 5'10", bien dessiné, parait bien, aimerait contacter