

ACTUEL



SAVOURER EN SANTÉ

DE GRANDS CUISINIERS APPRÊTENT DES ALIMENTS ANTICANCER
UN CAHIER SPÉCIAL À LIRE DEMAIN DANS LA PRESSE

DÉLICAT MACARON

En France, il y a des personnages historiques. Et il y a des plats historiques. Prenez le macaron, qui n'est rien d'autre au fond qu'un biscuit patriarche : un peu de sucre, mélangé à des amandes et incorporé à des blancs d'œufs battus avant d'être cuits quelques minutes. Y a-t-il plus simple ? Pourtant, dans la simplicité réside souvent la plus grande difficulté. Regard sur une vénérable pâtisserie qui n'a jamais été aussi à la page.

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

On pense connaître le macaron depuis les œuvres de Rabelais, lorsqu'il apparaît autour de 1552 dans le *Quart Livre* du (très) grand gourmand. Et si son origine est probablement italienne — il est possiblement arrivé dans les bagages des pâtisseries des Médicis — on sait que les pères en fabriquaient dans les monastères au Moyen Âge.

L'historienne Maguelonne Toussaint-Samat parle de deux écoles du macaron : la moelleuse à la manière des petits fours, et la dure, façon biscuits secs. Le macaron moderne se situerait entre les deux. Ce que l'on sait avec plus d'exactitude, c'est que la ville de Nancy a été la première à les commercialiser de façon constante dans les carmels, selon les principes de sainte Thérèse d'Avila, qui estimait que «les amandes sont bonnes pour ces filles qui ne mangent pas de viande».

Aujourd'hui, on croit encore que les meilleurs macarons viennent de cette ville de l'est de la France. En revanche, certains guides disent la même chose de ceux de Bordeaux, de Saint-Émilion ou de Ladurée, la célèbre maison parisienne.

➤ Voir **MACARON** en page 2

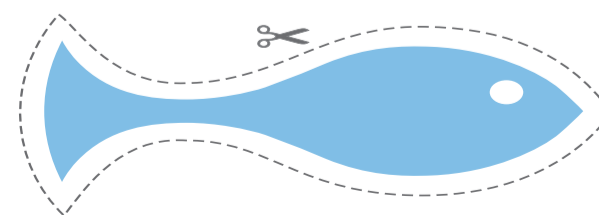
RECETTES EN PAGE 3



Les macarons du nouvel Espace boutique Europa, dans le Vieux-Montréal, où ils sont proposés tous les jours, fraîchement préparés.

PHOTO MARTIN TREMBLAY, LA PRESSE

Attrapez
quelques
amis...
et faites
une soirée
sushi !



DU 27 MARS AU 1^{ER} AVRIL
PARTICIPEZ AU CONCOURS
POISSON D'AVRIL
À GAGNER :
UN PLATEAU DE 100 SUSHIS*
(tirage de 1 plateau par succursale)

*Au choix du chef. Bons de participation disponibles dans toutes les succursales. Tirage le 3 avril 2006.

sushishop.com

3368219



**sushi
shop®**

Vite fait. Bienfaits.

ACTUEL

Délicat macaron

MACARON
suite de la page 1

Mais le macaron a aussi franchi les frontières. Chez le très célèbre chef américain Thomas Keller, par exemple, à qui l'on doit les restaurants French Laundry dans la vallée de Napa et Per Se à New York, tous les convives ont droit à un petit paquet de macarons à leur départ...

Pas une sinécure

La préparation des macarons n'est pas une sinécure, ce qui est souvent le cas avec des recettes qui ne comportent que quelques ingrédients, et quelques minutes de cuisson : plus c'est simple, plus c'est compliqué ou surtout précis. Il s'agit de contrôler la texture des macarons AVANT la cuisson, pour qu'ils ne cuisent pas trop vite, ne s'assèchent pas, restent moelleux à l'intérieur et

légèrement croustillants à l'extérieur.

Bertrand Bazin, pâtissier en chef du Club 357C, dans le Vieux-Montréal, pense que le plus délicat dans la confection des macarons, c'est le mélange. « Si on mélange trop, ça risque de tomber complètement. Et puis, il y a la température, surtout le degré d'humidité. C'est mieux de faire les macarons l'hiver parce que l'humidité est moins importante dans la maison. Il faut qu'à la cuisson, ça fasse une petite croûte. »

Ensuite le four : selon le type, électrique, à gaz ou à convection, il faudra faire des essais pour trouver la combinaison parfaite. Mais quand je lui demande si, pour nous cuisiniers amateurs, il y a de l'espoir de faire un jour un macaron parfait, il répond : « Mais oui, faut juste suivre les indications à la lettre. »

Le chef Jérôme Ferrer du restaurant Europea, croit lui aussi que le macaron doit être fait avec beaucoup de soin et que la réussite tient au contrôle de l'humidité. Ainsi, dans un four électrique commun, il croit qu'on devrait toujours vaporiser un peu d'eau en dessous du papier parcheminé, entre le papier et la plaque sur laquelle on dépose les macarons avant de les faire cuire. Et même s'il ne s'en sert pas lui-même, il recommande aussi l'utilisation du tapis siliconé Silpat pour les cuisinières électriques, ce qui donne d'assez bons résultats.

Depuis que le macaron est devenu le symbole d'une certaine France sophistiquée, urbaine, il a pris des couleurs. Du macaron jaune pâle à une seule face qu'il était il y a 100 ans, il s'est aujourd'hui paré de dizaines de teintes.

Bertrand Bazin recommande de



PHOTO MARTIN TREMBLAY, LA PRESSE

Quelques macarons entrevus à travers la vitrine de la boutique Europea.

prendre des colorants végétaux, qu'on trouve dans la plupart des supermarchés. Mais il estime qu'un macaron, « c'est un classique et que ça devrait rester sage dans les parfums ». Il ajoute qu'il en fait au chocolat, à la pistache, au citron et ne « s'aventure pas dans des parfums trop osés, comme on en voit parfois ».

À l'Espace boutique Europea, on propose des macarons de plusieurs variétés, qui changent quotidiennement parce que le chef Ferrer estime qu'un « macaron doit être frais chaque fois et ne jamais avoir ce goût de frigo ».

Ce qui n'empêche pas de les laisser reposer, afin qu'ils prennent la température de la pièce avant d'être servis.

Bref, ce tout petit gâteau double, croustillant et moelleux à la fois, rempli de crème, de confiture ou de ganache chocolatée, renforce le sentiment national d'appartenance à une certaine France, sophistiquée, simple, et irrésistiblement sexy.

Les macarons français contemporains

ROBERT BEAUCHEMIN
COLLABORATION SPÉCIALE

Deux établissements français se sont attachés à créer la réputation du macaron aujourd'hui : la maison parisienne Ladurée, qui a été la première à réunir deux macarons sur une crème au beurre ou une ganache au début du siècle et le pâtissier très contemporain Pierre Hermé.

En plus de confectionner ses macarons sur 24 heures, la maison Ladurée en produit dans une splendide palette de parfums, de la rose à la fleur d'oranger en passant par le poivre, le cassis, la violette et la réglisse. Pour rendre hommage à cette locomotive de la

confiserie de luxe, la maison Ladurée crée de nouveaux parfums chaque printemps, et ce, depuis presque un siècle.

Ensuite, parce qu'il a travaillé dans de superbes maisons (dont Ladurée soit dit en passant, et Fauchon), Pierre Hermé est aujourd'hui au macaron ce que Chanel est au tailleur. Dans sa boutique de la rue Bonaparte (tout près de Ladurée), il réinvente le macaron autour de parfums qui ne font pas toujours l'unanimité mais qui intriguent et séduisent toujours. Les parfums de la « nouvelle collection 2006 » : macaron à la truffe blanche et macaron plénitude au chocolat noir et caramel, sur deux faces.

CARNET D'ADRESSES

- > Europea, Espace boutique, 33, rue Notre-Dame Ouest, (514) 844-1572.
- > L'Amour du pain, 393 rue Samuel-de-Champlain, Boucherville, (450) 655-6611.
- > Pâtisserie San Marco, 1581 rue Jean-Talon Est, Saint-Léonard, (514) 727-5401.
- > Pâtisserie de Gascogne, 237 avenue Laurier Ouest, Montréal, (514) 490-0235, 4825, rue Sherbrooke Ouest (514) 932-3511, 6095, boul. Gouin Ouest (514) 331-0550, 940 boul. Saint-Jean, Pointe-Claire, (514) 697-2622.

La Fête de l'été

L'événement par excellence pour planifier vos vacances estivales

7 • 8 • 9 avril

Place Bonaventure

Monsieur Lambert, en collaboration avec l'Association québécoise des loisirs folkloriques et le Village Québécois d'Antan, fera revivre nos belles traditions à la grande place d'animation transformée pour l'occasion en véritable village historique. La *Fête de l'été*, c'est la fête du TRAD où chanteurs, conteurs, musiciens et danseurs sauront vous envoûter.



Planifiez vos vacances dans une ambiance festive

Tout au long du parcours, les visiteurs auront la chance de découvrir une quantité de destinations vacances présentées par les principales régions touristiques du Québec, du Canada, des États-Unis et de certaines régions à travers le monde. Les visiteurs sauront joindre l'utile à l'agréable en choisissant leurs destinations vacances tout en profitant de l'ambiance festive de la musique traditionnelle.



Longtemps associé à la Bottine Souriante, Yves Lambert, l'ambassadeur de la musique traditionnelle au Québec, vous invite à participer à la *Fête de l'été*

et c'est
GRATUIT

Entrée libre tous les jours :

- Vendredi 7 avril, de 11 h à 21 h
- Samedi 8 avril, de 10 h à 21 h
- Dimanche 9 avril, de 10 h à 18 h

Le Marché des produits régionaux

présenté par **Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec**

Venez DÉGUSTER et vous PROCURER les excellents produits du Québec présentés par une trentaine de producteurs au Marché des produits régionaux.

Dégustez également les savoureux mets présentés par nos restaurateurs montréalais.

GRANDE-BRETAGNE

Des enfants victimes de brimades par courriel

AGENCE FRANCE PRESSE

LONDRES – De plus en plus d'enfants en Grande-Bretagne sont victimes de brimades et d'intimidations qui leur sont infligées par des courriels et des messages SMS, ont indiqué des psychologues.

Une étude menée sur 11 000 enfants de 5 ans et plus a montré que 15 % d'entre eux recevaient des messages agressifs ou insultants, a-t-on révélé lors du congrès de la Société britannique de psychologie à Cardiff, au pays de Galles.

« C'est une forme de bizutage indirect, comme des commérages qui se répandent très vite au-delà de la cour de récréation », a expliqué Nathalie Noret, de l'Université de York.

« Il est important », a-t-elle ajouté, « de reconnaître que ces brimades sont fréquentes, car la plupart des interventions contre ce phénomène à l'école sont fondées sur la croyance que les brimades sont physiques, ou en tous cas infligées de visu ».

Selon Mme Noret, « les parents et les enseignants doivent comprendre que le téléphone portable d'un enfant ou son ordinateur ne sont pas que des outils de communication. Ils sont aussi le moyen d'atteindre l'enfant dans sa propre maison ».

CE QU'ON A LU,
CE QU'ON EN PENSE.

LECTURES

Le dimanche dans
LA PRESSE

J'AI TESTÉ

ROBERT BEAUCHEMIN



Batteur mécanique

Il y a les fouets en métal fin, à spirale ou à cocktail, les batteurs électriques, les robots plongeurs, mais aucun ne produit des blancs d'oeufs aussi aériens et aussi fermes et de la crème fouettée aussi parfaite qu'un batteur mécanique à poignée, comme en utilisaient nos grands-mères. Voici donc les modèles nouveaux, tout en inox solide et en plastique rigide, durables, lavables, bref increvables.

29\$, en vente à la quincaillerie Dante, rue Saint-Dominique



Huile d'olive extra vierge espagnole
Aceites Nuestra Senora del Carmen

Décliné en trois types, léger, moyen ou intense, ce qui se rapporte davantage au fruité qu'au parfum d'olive, ces trois produits élaborés à partir d'une seule sorte d'olive, la variété picual, nous arrivent d'Andalousie, la plus importante région oléicole au monde. Un produit qui fait plaisir à utiliser, cru ou dans la cuisson, sans se ruiner et fabriqué par une coop très sérieuse. Excellent pour ceux qui recherchent une huile de tous les jours.

9\$ pour 500 ml. En vente aux magasins Olive & Olives, avenue Laurier, au Marché Jean-Talon et rue Victoria à Saint-Lambert

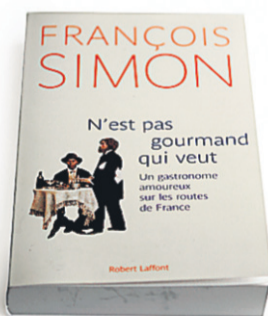


Révolution, thé blanc aux fruits sans sucre

Tant qu'à être santé et politiquement correct, soyons-le jusqu'au bout avec cette boisson qui nous arrive de l'Arizona et qui ne contient ni sucre additionné ni agent colorant, rien que de l'eau purifiée, du thé blanc, délicatement parfumé avec des arômes naturels et du jus de citron. Quand on a besoin d'un petit coup de remontant sans subir de choc caféiné, ces boissons baptisées Révolution sont appropriées, même si certains les trouveront un peu douceâtres. Mais elles sont faites sur mesure pour ceux qui s'inquiètent des thés glacés du commerce, saturés de sucre et d'additifs en tout genre et si artificiels qu'ils font peur.

3,50\$ la bouteille de 300 ml. En vente chez Europea, Espace boutique. Environ 2\$ pour un pot de 540 ml. En vente à la Charcuterie Varsovie, 3126, rue Masson, (514) 728-5034.

J'AI LU



N'est pas gourmand qui veut
François Simon (Robert Laffont)

Personne, absolument personne, ne peut rester insensible aux propos de François Simon, l'inimitable critique gastronomique du *Figaro*. On l'aime pour son ton acide, ses jeux de mots, son humour décapant. Dans ce livre, l'auteur fait une grande analyse de la restauration et de la cuisine en France en 2006. Tout y passe : les grandes stars du Michelin, les capitales régionales de la cuisine, mais aussi les petits, les sous cotés, les espoirs, tout ça dans une prose extravagante par laquelle l'auteur semble vouloir régler quelques comptes avec «l'impérialisme de la haute et le gastronomiquement correct» de son pays. Un ouvrage qu'on pourrait qualifier de *road book* de la restauration.

PHOTOS MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE ©



PHOTOS MARTIN TREMBLAY, LA PRESSE ©

Je vous entends d'ici vous plaindre des recettes de macarons, plutôt complexes et délicates. Car qui a le temps d'être délicat ? Mais l'opération n'est pas si compliquée. Il faut juste être très précis dans les mesures et surtout, travailler avec patience. Comme la cuisson est rapide, c'est dans la préparation que vous devrez rester attentif. Et je vous garantis que les résultats vont faire pleurer de bonheur vos invités.

ROBERT BEAUCHEMIN

Les macarons au chocolat de Ladurée

La voici, LA recette secrète des macarons. Et ceux de Ladurée, très célèbre salon de thé parisien, sont exceptionnels. Une référence.

Pour 50 petits macarons

INGRÉDIENTS

- > 275g (1 tasse + 1 c. à soupe) de sucre fin (par exemple, passez le sucre dans un robot pendant 2-3 minutes)
- > 140g (5 onces) d'amandes en poudre
- > 4 blancs d'oeufs
- > 25g (1 once) de cacao Valrhona en poudre
- > 325g (11,5 onces) de chocolat Valrhona noir (préférentiellement du Guanaja), sinon un autre chocolat noir à 70-75%
- > 300g (1 tasse et 1/4) de crème 35%
- > 75g (2,4 onces) de beurre non salé

PRÉPARATION

1- Préchauffez le four à 350 °F. Dans la cuve d'un robot ménager, mixez les amandes, le sucre et le cacao pour obtenir une poudre fine. Tamisez ensuite pour éliminer les grumeaux.

2- Montez les blancs d'oeufs en neige. Incorporez rapidement et délicatement le mélange à base d'amandes à l'aide d'une cuillère en bois pour obtenir un mélange homogène. À l'aide d'une spatule en bois, mélangez en descendant vers le milieu du récipient, puis remontez sur les bords en ramenant vers le centre, tout en faisant régulièrement tourner le récipient, jusqu'à obtention d'un mélange lisse et homogène, légèrement coulant.

3- À l'aide d'une poche à douille de 1cm de diamètre, dressez des petits macarons sur du papier traité au silicone ou du parchemin, déposé sur une plaque à biscuits. Faites cuire pendant 11 à 12 minutes au four sur la plaque, en laissant la porte à peine entrouverte.

NB : Il est important de déposer la pâte de façon identique à chaque fois, afin que les coques des macarons aient la même taille et puissent être combinés face à face, comme des biscuits sandwichs.

4- Sortez les macarons et, à l'aide d'un verre, faites glisser de l'eau entre la plaque et le papier, tout en le soulevant légèrement. La vapeur produite permettra de décoller facilement les macarons lorsqu'ils seront froids et aidera à les garder moites à l'intérieur.

5- Faites la ganache : portez la crème à ébullition et versez-la sur le chocolat finement haché. Ajoutez le beurre dans le mélange, et remuez afin d'obtenir une belle purée chocolatée. Laissez refroidir à température ambiante.

6- Garnissez les coques des macarons d'une couche de ganache de 3/4 mm environ en les accolant 2 à 2.

Conseil de Ladurée : laissez reposer 24h au réfrigérateur avant de déguster (si vous en avez le courage, ça vaut vraiment la peine !).

Les macarons de Pierre Hermé

Hermé est un grand pâtissier parisien. Mais c'est aussi l'auteur de livres de recettes parmi les plus beaux jamais publiés. Ce qui ne signifie pas que les recettes soient faciles, mais elles sont expliquées avec précision. Dans *Secrets gourmands*, publié en 1994 chez Larousse et réédité en format poche, il nous donne une version simplifiée de ses macarons avec les détails sur les variations. La voici avec plusieurs détails techniques de préparation. Vous pouvez couper la recette en deux sans en affecter la qualité.

Pour 20 gros macarons ou 80 petits



INGRÉDIENTS

- Pour la pâte à macarons de base
- > 480 g (17 onces ou deux tasses + 1 once) de sucre fin (passez le sucre au robot pour quelques minutes pour le raffiner)
 - > 280 g (10 onces) de poudre d'amandes
 - > 200 g de blancs d'oeufs (cette mesure est plus précise et nécessite que vous pesiez les blancs avec une balance, préférentiellement électronique)

Pour les parfums et les couleurs

- > 40 g (4 c. à soupe) de cacao en poudre pour les macarons au chocolat
- > 1 c. à thé de vanille en poudre pour les macarons à la vanille
- > 6 gouttes de colorant vert pour les macarons à la pistache
- > 6 gouttes de colorant jaune et 1 zeste de citron très finement haché pour les macarons au citron
- > 1/2 c. à thé d'extrait liquide de café pour les macarons au café
- > 6 gouttes de colorant végétal rouge pour des macarons «carmin»
- > 2 gouttes de colorant rose et 1 goutte d'eau de rose

PRÉPARATION

1- Préchauffez le four à 475 °F. Tamisez ensemble le sucre et la poudre d'amandes (et si vous faites des macarons au chocolat, tamisez avec le cacao). Fouettez les blancs d'oeufs en neige ferme, puis colorez-les selon le type de macarons que vous avez choisi de faire. Vous pouvez diviser la préparation en deux, et faire deux parfums.

2- Versez rapidement le mélange sucre-amandes en pluie sur les blancs d'oeufs en les ramenant du milieu vers les bords à l'aide d'une cuillère de bois, sans les tourner ni les casser, tout en faisant tourner la terrine. Lorsque la pâte est homogène, presque coulante, elle retombera un peu. Ce n'est pas un défaut selon Hermé, bien au contraire car cela évitera que les macarons, à la cuisson, ne forment une petite coque sèche comme une meringue.

3- Faites couler la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse (No. 8) pour des macarons de 2 cm de diamètre. Déposez les macarons sur une plaque à biscuits revêtue de papier siliconé posé sur une autre plaque. Encore une fois, Hermé croit que deux plaques, posées l'une sur l'autre, permettent d'éviter que les macarons ne chauffent trop en dessous et ne gonflent exagérément en se fendillant. Laissez les macarons reposer sur la plaque pendant 15 minutes afin qu'une petite croûte se forme sur la surface.

4- Enfourez les macarons et baissez aussitôt la température du four à 350 °F. Pour les petits macarons, laissez cuire 10-12 minutes. Pour les gros, de 18 à 20 minutes. Dans un four traditionnel, la porte DOIT rester entrouverte (avec une cuillère en bois par exemple). Lorsqu'ils sont cuits, vaporisez un peu d'eau en dessous du papier siliconé (et non pas sur les macarons). Le dégagement de vapeur permet aux macarons de se détacher facilement. Laissez refroidir sur une grille avant de coller deux macarons ensemble avec une ganache.

CONSEILS D'HERMÉ :

- > Les blancs d'oeufs se travaillent mieux s'ils sont conservés durant trois jours à température ambiante (aucun danger).
- > Choisissez des amandes moins grasses qui alourdiraient la pâte et montreraient des taches à la surface des macarons.

RECETTE EXPRESS

Crème au beurre à la rose

INGRÉDIENTS

- > 140g (4 onces) de sucre fin
- > 1/4 de tasse d'eau
- > 2 oeufs
- > 2 jaunes d'oeufs
- > 250g (1/2 lb) de beurre non salé très mou
- > 1-2 gouttes d'eau de rose ou de sirop de rose au goût

PRÉPARATION

1- Dans un bol, travaillez le beurre en pommade.

2- Versez l'eau dans une casserole et ajoutez le sucre pour faire un sirop. Amenez à ébullition à feu doux en passant un pinceau en silicone trempé dans l'eau sur les bords intérieurs de la casserole afin d'éviter le phénomène de cristallisation. Laissez cuire jusqu'à ce que la température atteigne 120 °C ou 240 °F.

3- Dans un bol, mettez les oeufs entiers et les jaunes et fouettez avec un batteur électrique jusqu'à ce qu'ils soient moussés et blanchis. Lorsque le sirop est prêt, versez en filet mince sur les oeufs battus en battant toujours, mais à vitesse réduite pour éviter l'éclaboussement. Continuez jusqu'à complète utilisation du sirop et jusqu'à ce que le mélange refroidisse un peu. Ajoutez ensuite le beurre sans cesser de fouetter. Ajoutez l'eau ou le sirop de rose.

QUESTION

Q Bonjour monsieur Beauchemin, je voudrais me procurer une cocotte car j'adore cuisiner des plats mijotés au four. Avez-vous des suggestions pour des marques de cocotte et des endroits où les acheter. Mes critères sont : le rapport qualité/prix et l'efficacité. Je cuisine surtout le veau en ragout ou en jarret.

— Louise Labrie, Laval

R Robert : Tous les magasins de fourniture de cuisine, les grandes surfaces et plusieurs Canadian Tire proposent des cocottes de modèles différents. Parmi les plus célèbres, il y a les cocottes en fonte émaillée de la marque Le Creuset, en vente dans les bons magasins de fourniture comme Les Touilleurs, 152, avenue Laurier Ouest. (514) 278-0008. Moi, j'aime bien cuisiner avec les cocottes en fonte émaillée mais je choisis la marque Le Cuistot. Ces casseroles sont d'excellente qualité en dépit de prix très raisonnables. On les trouve notamment au magasin de chaudrons Del Mar, 4048, rue Jean-Talon Est (514) 723-3532. Si vous aimez les crock pot (ces cocottes électriques à cuisson lente) je vous suggère d'aller chez Loblaw's — pendant qu'il y en a encore — où ils ont actuellement deux cocottes électriques, à des prix étonnants : 14\$ pour la moyenne, 21\$ pour la plus grosse. Bonne chance.



Questions de cuisine ? Truc gourmand à partager ou nous ?

Écrivez à Robert Beauchemin, à actuel@lapresse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.



LE TEMPS DES SUCRES
Planifiez votre sortie à la cabane à sucre sur
www.cyberpresse.ca/cuisine

LES BONNS GOÛTS

STÉPHANIE BÉRUBÉ

ARRIÈRE-GOÛT

Les jeunes Outremontais qui veulent faire pousser des carottes dans un jardin communautaire devront prendre leur mal en patience. L'arrondissement a instauré une curieuse façon de choisir les chanceux qui disposeront d'un petit lopin de terre dans l'unique jardin public d'Outremont : les gens de plus de 50 ans ont priorité. Cela déçoit certains jeunes parents qui auraient bien aimé enseigner les rudiments du jardinage à leurs rejetons. Bien sûr, ceux qui avaient un jardinet l'année passée et qui veulent continuer l'expérience de campagne à la ville ont aussi priorité sur les autres, peu importe leur âge. Après le 15 mai, les inscriptions seront ouvertes à tous. S'il reste de la place...



GOÛT DU PAYS

Si vous vous intéressez à l'agriculture, la terre ou l'alimentation, vous vous intéresserez au documentaire d'Eve Lamont, *Pas de pays sans paysans*. Il y est question d'OGM, de pollution, de bio, entre autres choses. Lundi à 19h, le film est présenté au Cinéma Beaubien où on lancera aussi officiellement le nouveau répertoire de ressources biologiques : www.acheter-bio.ca. Le site promet des revues de presse, des carnets d'adresses et des discussions sur la culture biologique.

UN PETIT GOÛT DE SOUVENIRS

Une étude de chercheurs montréalais nous apprenait, cette semaine, que la consommation régulière de thé noir ou de thé vert peut réduire les risques de maladies cérébrales dégénératives liées à l'âge. La maladie d'Alzheimer, notamment. Déjà qu'on attribue au catéchine contenu dans le thé des effets antioxydants qui préviendraient le cancer, voilà que la précieuse substance bloquerait la mort des neurones. Les résultats de cette étude menée au centre de recherches de l'hôpital Douglas ont été publiés dans l'*European Journal of Neuroscience*. N'empêche que la meilleure raison de boire du thé reste le goût. Avez-vous déjà essayé le Bouquet de fleurs des thés Kusmi ? Une merveille...



SAVIEZ-VOUS QUE...

• Le meilleur cheddar du monde est québécois ? Agropur vient de remporter les honneurs au Championnat du monde de fromage qui se tenait la semaine dernière au Wisconsin. Son Britannia 3 ans a été sacré meilleur cheddar du monde. Pour cette année...

• Ce serait une bonne idée de nous écrire à actuel@lapresse.ca



Le chef Alain Labrie, devant l'Auberge Hatley... à une autre époque.

PHOTO ROBERT SKINNER, LA PRESSE

Vacances imprévues pour le chef de l'Auberge Hatley

STÉPHANIE BÉRUBÉ

Lundi, Alain Labrie a reçu un coup de fil chez lui, à Magog. L'Auberge Hatley brûlait. Il s'est immédiatement rendu sur place pour regarder s'envoler en fumée les cuisines où il venait de passer les 17 dernières années de sa vie.

Tout est perdu. Tant l'édifice que l'imposante et irremplaçable cave à vin évaluée à 1,5 million de dollars. « L'Auberge Hatley était une auberge veille de 100 ans et elle est en train de repartir dans 30 conteneurs à déchets », disait ce chef de réputation internationale hier, au téléphone.

Alain Labrie est remis du choc. Il travaille maintenant avec son équipe, à répertorier tout ce qui a été perdu. « Tout le matériel des cuisiniers a disparu. J'avais des couteaux qui dataient du temps où j'étais étudiant, il y a 25 ans », raconte-t-il. Ses livres de recettes sont partis avec des photos, des souvenirs. « Lundi, chaque fois qu'une partie de l'Auberge tombait, je me rappelais des moments que j'avais passés dans cette partie-là. »

Alain Labrie est devenu chef très jeune, après s'être rendu compte que les études

comptables ne le passionneraient vraiment jamais. Il a étudié la cuisine ici, au Québec, et est entré à l'Auberge Hatley comme assistant en 1989. Il en est devenu le chef six mois plus tard. Au fil des ans, il a passé beaucoup de temps à concevoir des menus faits avec des spécialités des producteurs des Cantons-de-l'Est.

Avec eux, il a développé des amitiés et des produits qui se retrouvaient dans l'assiette de ses clients. « Les goûts des Québécois ont beaucoup évolué depuis 20 ans, dit-il. Les gens ont voyagé, ils sont plus curieux qu'avant. »

La cuisine de l'Auberge Hatley était certifiée cinq diamants par l'AAA et l'établissement faisait partie de la chaîne internationale Relais et Châteaux.

Pour la première fois depuis 25 ans, le chef de l'Auberge Hatley sera en vacances durant l'été.

Alain Labrie refuse de parler de ses projets professionnels ou de la suite des choses. Il ne dit pas s'il sera de l'aventure si le groupe Germain reconstruit effectivement l'Auberge, comme il l'a annoncé. Le chef tient absolument à prendre une pause. Question de se remettre et de faire le point.

TOUT LE GRAND AIR EST DE RETOUR
ça s'passe au
Salon National Tourisme
Plein Air!

LE PLUS IMPORTANT SALON DE PLEIN AIR AU QUÉBEC !
31 MARS au 2 AVRIL 2006
STADE OLYMPIQUE
DESTINATIONS TOURISTIQUES DE PARTOUT AU CANADA

- ◆ Camping
- ◆ Canot — Kayak
- ◆ Véhicules récréatifs
- ◆ Escalade
- ◆ Pêche — Pourvoiries
- ◆ Nautisme
- ◆ VTT
- ◆ Vélo

PISTE D'ESSAI
des nouveaux modèles
à assistance électrique

Tout le **Grand AIR** pour combler votre été... **SOYEZ-Y!**

TOUT LE GRAND AIR EST DE RETOUR
ça s'passe au
Salon National Tourisme
Plein Air!

2\$ DE RABAIS
EXCLUSIF AUX LECTEURS DE LA PRESSE
31 MARS au 2 AVRIL 2006
STADE OLYMPIQUE

Coupon échangeable contre un rabais de 2\$ à l'achat d'un billet d'entrée adulte au prix régulier. - Fac-similés non acceptés.

HORAIRE :	PRIX D'ENTRÉE :
Vendredi 31 mars 11 h à 21 h	Adulte 10 \$
Samedi 1 ^{er} avril 10 h à 21 h	Aîné 9 \$
Dimanche 2 avril 10 h à 17 h	Étudiant 9 \$
	Enfant 5 à 11 ans 4 \$
	Moins de 5 ans gratuit

LA PRESSE *Gaspésie* **Batitech**

Naomi Campbell interpellée pour avoir blessé une de ses employées

AGENCE FRANCE PRESSE

NEW YORK — La top-modèle Naomi Campbell a été interpellée hier à New York, accusée d'avoir blessé une de ses employées à la tête avec un téléphone, a-t-on appris auprès de la police.

La police, après avoir été appelée à l'hôpital au chevet de la victime, a interpellé le célèbre mannequin à son domicile en fin de matinée.

La victime « a des coupures à la tête » et a accusé Naomi Campbell de l'avoir frappée avec un téléphone, a indiqué une porte-parole policière, décrivant la victime comme une femme de 41 ans d'origine hispanique.

Naomi Campbell était toujours hier en fin d'après-midi dans un commissariat new-yorkais, en attendant d'être présentée à un tribunal de Manhattan.

Selon la porte-parole du mannequin, Amanda Silverman, cette accusation d'agression peut être motivée par le désir de revanche.

« Nous pensons que c'est une affaire de revanche, parce que Naomi a licencié sa femme de ménage ce matin », a indiqué Mme Silverman dans un communiqué. « Nous sommes sûrs que la justice verra les choses de la même façon. »

Découverte à Londres à 15 ans par l'agence Elite, Naomi Campbell, 35 ans est connue pour son tempérament vif.

En 2000, elle avait plaidé coupable devant un tribunal canadien d'avoir agressé une de ses assistantes. Celle-ci, Georgina Galanis, l'accusait de l'avoir attrappée par la gorge et de lui avoir frappé la tête avec un téléphone.

Un accord entre ses avocats et le ministère public avait alors permis de lever les accusations pesant sur elle.

Dans le passé, le mannequin a même dû intégrer une clinique de l'Arizona pour tenter de régler ses problèmes de contro-



Naomi Campbell

PHOTO REUTERS

le et modérer ses accès de colère.

« La colère est la manifestation d'un problème plus profond, et pour moi il est basé sur l'insécurité, l'estime de soi, la solitude », a-t-elle un jour expliqué à la journaliste de télévision américaine Barbara Walters. « J'étais vraiment malheureuse. J'ai pris conscience que j'allais perdre les gens qui m'aimaient vraiment si je ne trouvais pas ce qui me faisait faire de telles choses. »

Naomi Campbell a été au zénith de sa gloire dans les années 90, au sommet du règne de la génération des Linda Evangelista, Christy Turlington et autres Claudia Schiffer. Elle fait encore de ponctuelles apparitions sur les podiums des défilés.

VINS ET METS
 Pour lire les dernières chroniques de François Chartier, allez sur
www.cyberpresse.ca/cuisine www.cyberpresse.ca/cuisine



La générosité et le fruit exubérant du **Teroldego Reserva Mezzacorona 2001 Teroldego-Rotaliano (17,80\$; S-964593)**, à base du cépage teroldego — l'un des cépages les plus riches en resvératrol, cette fameuse molécule anticancer —, semblent tout indiqués pour les recettes anticancers, de pâtes ou de viandes rehaussées d'ail confit.

Balade harmonique italienne

L'Italie est actuellement à l'honneur à la SAQ. Il y a beaucoup de nouveautés provenant de la péninsule et les prix ont été revus à la baisse en raison du réajustement récent de l'euro... Une balade harmonique à l'italienne est donc tout à fait justifiée. Voici quelques références gourmandes pour la table. Certains vins font partie de l'opération Vins italiens de renom, en succursale depuis hier, mais d'autres y sont disponibles à prix plus doux et à la grandeur du réseau...



FRANÇOIS CHARTIER
VINS ET METS
 COLLABORATION SPÉCIALE

Les vins rouges ultracolorés, aux parfums éclatants et aux tannins tendres des pays du Nouveau Monde ont beau faire la pluie et le beau temps sur le marché mondial du vin, l'Italie — comme l'Espagne d'ailleurs —, réussit à conserver ses parts de marché, et même à les augmenter dans certains pays. Contrairement à la France, l'Italie a su s'adapter plus rapidement au changement de goût des nouveaux consommateurs. Ses vins rouges aux profils à la fois pluriels et modernes charment avec brio l'amateur comme le professionnel.

Deux aubaines

L'un des beaux vins de nero d'avola, noble cépage sicilien, le **Sedara 2003 Sicilia, Tenuta Donnafugata (16,50 \$; S-10276457)** en fait la preuve. Sachez que ce vin coup de cœur, qui est actuellement offert à 14,50 \$ grâce à un rabais applicable dans 15 succursales ciblées. Vous serez conquis par ses effluves enivrants de poivre blanc, de cassis, d'olives noires et de cacao. Vos papilles seront inondées des mêmes saveurs et charmées par des tannins au grain fin et par une texture presque veloutée, qui épousera avec tendresse des poitrines de poulet aux pruneaux et aux olives, tout comme des pâtes aux olives noires.

Il y a aussi le nouveau millésime du **Vitiano 2004 Rosso Umbria, Falesco Montefiascone (15,90 \$; C-466029)**. Son prix ayant été réduit de presque 2\$, ce vin offre plus que jamais un incroyablement rapport qualité-prix ! C'est un assemblage à parts égales de cabernet, de sangiovese et de merlot, qui se montre toujours aussi réussi, c'est-à-dire coloré, parfumé, confit et soutenu à souhait. Faites-lui honneur avec des fettucine

all'amatriciana (à ma façon) ou avec des médaillons de porc à la pommade d'olives noires (olives noires dénoyautées et huile d'olive passées au robot).

Ail et osso buco

La générosité et le fruit exubérant du **Teroldego Reserva Mezzacorona 2001 Teroldego-Rotaliano (17,80 \$; S-964593)**, à base du cépage teroldego — l'un des cépages les plus riches en resvératrol, cette fameuse molécule anticancer —, semblent tout indiqués pour les recettes anticancers, de pâtes ou de viandes rehaussées d'ail confit. Pour l'osso buco à la gremolata, rehaussée de zestes de citron — à laquelle vous pourriez ajouter du curcuma, question d'augmenter le pouvoir anticancer —, optez pour un très aromatique, pulpeux, dense et enveloppant rouge toscan, comme c'est le cas chez **La Massa 2002 Toscana, Giampaolo Motta (37,75 \$; S-10283104)**, dont le prix a été revu à la baisse de presque 10 \$. Ayant très peu produit de son très grand vin en 2002, le Giorgio Primo, Giampaolo Motta a déclassé une grande partie de sa cuvée prestige pour la transférer dans cette cuvée La Massa.

Poisson et agneau

Vous tenez à boire rouge, même à l'heure du poisson? Alors, cuisinez un pavé de bar du Chili, surmonté de champignons poêlés et baigné d'une réduction de vin rouge, avec un doigt de porto LBV, et servez pour l'accompagner un italien doté d'une trame serrée et d'une acidité fraîche et élancée, tel le sophistiqué **Il Bosco «Syrah» 2003 Cortona, Luigi Alessandro (53\$; S-10490277)**. Son nez est très riche et profond, au fruité jeune et pur, sans esbroufe et sans boisé dominant, requérant un passage de plus d'une heure en carafe pour exprimer sa complexité.

Vous pourriez utiliser la même sauce que pour le poisson, en augmentant la quantité de porto LBV, et la servir sous un carré d'agneau massé de la pommade d'olives noires proposée pour le plat accompagnant le Vitiano. L'harmonie sera au sommet avec le volume, la plénitude, la richesse de

saveurs et la texture sphérique de deux grands Toscans : le **Giorgio Primo 2002 Toscana, Giampaolo Motta (90 \$; S-10324391)** — LA réussite du millésime 2002 —, ainsi que le **Solaia «Annata Diversa» 2002 Toscana, Antinori (127 \$; S-10468168)**.

HARMONIES À L'ITALIENNE

POULET AUX PRUNEAUX ET AUX OLIVES OU PÂTES AUX OLIVES NOIRES

> Sedara 2003 Sicilia, Donnafugata (16,50 \$; S-10276457)

FETTUCINE ALL'AMATRICIANA (MA FAÇON) OU PORC AUX OLIVES

> Vitiano 2004 Rosso Umbria, Falesco (15,90 \$; C-466029)

PÂTES OU VIANDES À L'AIL CONFIT

> Teroldego Reserva Mezzacorona 2001 (17,80 \$; S-964593)

OSSO BUCO

> La Massa 2002 Toscana (37,75 \$; S-10283104)

BAR DU CHILI AUX CHAMPIGNONS AU VIN ROUGE

> Il Bosco «Syrah» 2003 Cortona (53 \$; S-10490277)

AGNEAU AUX OLIVES NOIRES ET AU PORTO

> Giorgio Primo 2002 Toscana (90 \$; S-10324391)

Laroche le fait...



JACQUES BENOÎT
LE VIN

Viticulteur renommé, connu principalement pour ses Chablis, Michel Laroche a décidé de boucher tous ses vins, même les plus prestigieux, avec des capsules à vis (*screw cap*) à partir du millésime 2004.

Autrement dit, tout le monde en parle, mais lui le fait !

C'est une expérience plus que traumatisante, vécue avec ses Chablis 2001, dont ses grands crus, qui l'a décidé à faire le saut, expliquait-il en substance tout récemment, à l'occasion d'une dégustation de ses vins.

«En 2001, 10% des vins avaient des goûts de bouchon», disait-il en effet ce jour-là.

Ceci, parce qu'il s'est retrouvé avec des bouchons provenant d'une mauvaise récolte de liège», a-t-il indiqué.

Et puis, dégustés côte à côte, 40 bouteilles d'un de ses grands crus 2001, bouchées avec des bouchons de liège, se présentaient toutes avec «beaucoup de différences d'une bouteille à l'autre», disait-il.

L'explication ?

«Un bouchon de liège n'est jamais égal à un autre et laisse plus ou moins pénétrer l'oxygène», signale-t-il en guise de réponse dans un document publicitaire sur la capsule à vis produit par son domaine.

Il fit donc goûter ce jour-là, à Montréal, cinq Chablis 2002 différents. Soit, dans chaque cas, une bouteille bouchée avec une capsule à vis et une autre du même vin bouchée celle-là avec un bouchon de liège ordinaire.

L'exemple peut-être le plus frappant : le Chablis 1^{er} cru Vaillons 2002 Vieilles Vignes dont la bouteille fermée avec une capsule à vis avait un fruit, un éclat et, comme on dit, une précision que n'avait pas la bouteille bou-

chée avec un bouchon de liège. Très beau vin quand même que ce dernier, mais plus conforme à ce qu'on attend traditionnellement d'un Chablis, et dépourvu de la vivacité du premier.

L'image qu'emploie ce viticulteur pour faire comprendre la différence : la capsule à vis donne une photo très précise du cépage et du terroir, alors que la photo est plus floue avec le bouchon de liège.

Michel Laroche utilise pour ses Chablis des capsules à vis totalement hermétiques, qui exercent une pression de 100 kilos sur le bord du goulot.

Ainsi, l'oxygène ne passe pas, on évite l'oxydation et l'évolution des vins est «plus lente et comparable d'une bouteille à l'autre».

En fait, dit-il, le vin est à ce point protégé de l'oxygène qu'il faut l'embouteiller, si on utilise la capsule à vis, «à un stade un peu plus avancé» que si on emploie le liège, c'est-à-dire après qu'une bonne partie du gaz carbonique qu'il contenait s'en est échappé.

«Après un an en bouteilles, le gaz carbonique qui restait dans le vin est parti avec le bouchon de liège, indique-t-il, mais, avec la capsule à vis, il est toujours là.»

Quelques autres avantages qu'offre la capsule à vis : on peut stocker les bouteilles debout, elles sont aisées à déboucher et à reboucher — par exemple pour les vins servis au verre en restauration, etc.

Bref, l'avenir est là, selon lui.

Précisions...

Trois des vins figurant vendredi 17 mars dans la section «dégustés pour vous» ont vu leur demi-étoile partir en fumée à la suite de problèmes informatiques... J'avais en fait noté une étoile et demie à la fois le **Côtes du Roussillon Villages 2004 Oppoul, le Beaujolais 2003 Pisse-Dru et le Costers del Segre 2003 Raimat**, plutôt qu'une étoile comme on a pu le lire. Désormais, pour éviter pareille chose, les demi-étoiles et demi-symboles seront donc indiqués en toutes lettres — «demie» et «demi».

DÉGUSTÉS POUR VOUS

Pessac-Léognan 2003 Château de Cruzeau. Bordeaux rouge toujours fiable, de bon niveau, mais plus tannique que d'habitude dans ce millésime, et même un peu astringent, m'a-t-il semblé, avec une pointe de rusticité.
C, 113381, 22,95\$, ★★ et demie, \$\$ et demi, à boire, 2-3 ans au moins.

Jumilla 2004 Monastrell Taja. Vin rouge d'Espagne dont le bouquet, un brin végétal, rappelle les odeurs des vins tout juste tirés de la cuve. Moyennement corsé, des saveurs bien mûres, quasi confiturées, le tout sur des tannins légèrement rugueux. Fort correct pour le prix.
C, 243329, 12,15\$, ★★ \$ et demi, à boire, 1 an.

Montagne Saint-Émilion 2002 Château de Maison Neuve. Bordeaux rouge peu corsé, aux tannins souples, et au bouquet de fruits rouges relevé d'une note fumée qui finit par s'estomper. Convivial...
S, 899906, 24,85\$, ★★ et demie, \$\$\$, à boire, 1 an.

Jurançon sec 2004 Cuvée Marie Charles Hours. Vin blanc du Sud-Ouest d'un jaune soutenu, au bouquet de fruits confits avec des nuances de fruits exotiques et rappelant un peu le Sauvignon blanc. Du corps, des saveurs relevées, avec une acidité un peu... carrée.
S, 896704, 24,85\$, ★★ et demie, \$\$\$, à boire, 3-4 ans ?

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

La netteté du fruit, c'est cela avant tout qu'on demande au vin. Et tel est le fruit de ce joli vin qu'est le **Vin de Pays du Torgan 2004 Merlot Carignan L'If**, d'une couleur bien pourpre, au bouquet... tout en fruit et qui fait penser aux odeurs de fraises chauffées par le soleil. Au plus moyennement corsé, velouté et très peu tannique, il s'agit d'un vin plutôt simple et à la fois savoureux par son éclat.

C, 10271293, 15,90\$, ★★, \$ et demi, à boire, 1 an.



PHOTO RÉMI LEMÉE, LA PRESSE

COURRIER

Q J'ai reçu votre livre *À table avec François Chartier*. Je veux faire la recette de magret de canard et crevettes. Cependant, vous faites référence au livre de Marc De Canck pour l'huile de crevettes et le stoemp aux endives. J'ai tenté de trouver ce livre et il n'était pas disponible chez Renaud-Bray, Archambault ni Parchemin. J'aimerais faire ces

recettes pour la semaine prochaine; pouvez-vous m'aider? — Céline Gougeon

R Vous pouvez commander *Le Livre de cuisine aux saveurs d'ici et d'ailleurs* de Marc De Canck en téléphonant au restaurant La Chronique, au (514) 271-3095 ou via le site Internet www.lachronique.qc.ca.

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

145 CONDOMINIUMS, COPROPRIÉTÉS

AHUNTSIC, 4% rue Fleury O., prestigieux 5/6 Acadie/Bourassa. 514-956-8805

AHUNTSIC, 4%, stat., 7255, 7505, annuaire, 1400 \$, 514-382-9224, 514-387-6165.

ANGUS, luxueux 5/4, béton, 3e, électroménager, encastres, a/c central, garage. Libre juin. 13755. 514-526-1147

156 APPARTEMENTS MEUBLES

BOIS-FRANC (Ville St-Laurent), 4% condo de qualité, meuble, élect. Incl. Bail à 12 mois. 1395 \$, 514-807-3529

Carré St-Louis, av. Laval App/studio/meublé; tout incl.; court-long terme. 514 282 - 7797

160 PROPRIÉTÉS À REVENUS

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

162 PROPRIÉTÉS COMM. INDUSTRIELLE

À VENDRE 21 000 PI CAR. VILLE ST-LAURENT Immeuble industriel moderne 19 5 pi. hauteur libre 15 000 pi² présentement loué 6000 pi² disp. pour l'acheteur 514-737-1660 poste 224 ou 514-952-0962

164 ESPACES COMM. INDUSTRIELS À LOUER

C.D.N./CHEMIN BATES lots à louer, plusieurs grands. 514-387-7333

FLEURY près hôpital, beau-reu ou commerce. 514-382-2956 soir

145 CONDOMINIUMS, COPROPRIÉTÉS

AHUNTSIC, 4% rue Fleury O., prestigieux 5/6 Acadie/Bourassa. 514-956-8805

AHUNTSIC, 4%, stat., 7255, 7505, annuaire, 1400 \$, 514-382-9224, 514-387-6165.

ANGUS, luxueux 5/4, béton, 3e, électroménager, encastres, a/c central, garage. Libre juin. 13755. 514-526-1147

156 APPARTEMENTS MEUBLES

BOIS-FRANC (Ville St-Laurent), 4% condo de qualité, meuble, élect. Incl. Bail à 12 mois. 1395 \$, 514-807-3529

Carré St-Louis, av. Laval App/studio/meublé; tout incl.; court-long terme. 514 282 - 7797

160 PROPRIÉTÉS À REVENUS

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

162 PROPRIÉTÉS COMM. INDUSTRIELLE

À VENDRE 21 000 PI CAR. VILLE ST-LAURENT Immeuble industriel moderne 19 5 pi. hauteur libre 15 000 pi² présentement loué 6000 pi² disp. pour l'acheteur 514-737-1660 poste 224 ou 514-952-0962

164 ESPACES COMM. INDUSTRIELS À LOUER

C.D.N./CHEMIN BATES lots à louer, plusieurs grands. 514-387-7333

FLEURY près hôpital, beau-reu ou commerce. 514-382-2956 soir

146 MAISONS DE CAMPAGNE

LAC BROME, grande maison de campagne à 2 étages, 7 pièces, pl. bois franc, 2x2, style garage, 3 acres de terrain, 1er lot juité, 1200 \$/mois. Tél. : 450-372-5620 Cell. : 450-531-0902

156 APPARTEMENTS MEUBLES

BOIS-FRANC (Ville St-Laurent), 4% condo de qualité, meuble, élect. Incl. Bail à 12 mois. 1395 \$, 514-807-3529

Carré St-Louis, av. Laval App/studio/meublé; tout incl.; court-long terme. 514 282 - 7797

160 PROPRIÉTÉS À REVENUS

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

162 PROPRIÉTÉS COMM. INDUSTRIELLE

À VENDRE 21 000 PI CAR. VILLE ST-LAURENT Immeuble industriel moderne 19 5 pi. hauteur libre 15 000 pi² présentement loué 6000 pi² disp. pour l'acheteur 514-737-1660 poste 224 ou 514-952-0962

164 ESPACES COMM. INDUSTRIELS À LOUER

C.D.N./CHEMIN BATES lots à louer, plusieurs grands. 514-387-7333

FLEURY près hôpital, beau-reu ou commerce. 514-382-2956 soir

147 CHALETES

À 15 MIN DE ST-SAUVEUR, bord de lac, 3 ch., tout équipé, avril, mai, juin. 514-526-1746

À BORD DE MER, sur Baies-Chaleurs, près de Carquet, N.B., grande maison, toute équipée avec cachet, 450-923-1822, 514-933-8406, 1000\$/sem., 514-942-8560

156 APPARTEMENTS MEUBLES

BOIS-FRANC (Ville St-Laurent), 4% condo de qualité, meuble, élect. Incl. Bail à 12 mois. 1395 \$, 514-807-3529

Carré St-Louis, av. Laval App/studio/meublé; tout incl.; court-long terme. 514 282 - 7797

160 PROPRIÉTÉS À REVENUS

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

162 PROPRIÉTÉS COMM. INDUSTRIELLE

À VENDRE 21 000 PI CAR. VILLE ST-LAURENT Immeuble industriel moderne 19 5 pi. hauteur libre 15 000 pi² présentement loué 6000 pi² disp. pour l'acheteur 514-737-1660 poste 224 ou 514-952-0962

164 ESPACES COMM. INDUSTRIELS À LOUER

C.D.N./CHEMIN BATES lots à louer, plusieurs grands. 514-387-7333

FLEURY près hôpital, beau-reu ou commerce. 514-382-2956 soir

148 CHAMBRES, PENSIONS

AI MOTEL (514) 489-4258 Ch. sem., tél. micro-onde, frigo, super écran propre calme chambre 10 min centre ville.

CHAMBRE à louer meublée ou non, 1050 \$/semaine, 514-274-1483

156 APPARTEMENTS MEUBLES

BOIS-FRANC (Ville St-Laurent), 4% condo de qualité, meuble, élect. Incl. Bail à 12 mois. 1395 \$, 514-807-3529

Carré St-Louis, av. Laval App/studio/meublé; tout incl.; court-long terme. 514 282 - 7797

160 PROPRIÉTÉS À REVENUS

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

162 PROPRIÉTÉS COMM. INDUSTRIELLE

À VENDRE 21 000 PI CAR. VILLE ST-LAURENT Immeuble industriel moderne 19 5 pi. hauteur libre 15 000 pi² présentement loué 6000 pi² disp. pour l'acheteur 514-737-1660 poste 224 ou 514-952-0962

164 ESPACES COMM. INDUSTRIELS À LOUER

C.D.N./CHEMIN BATES lots à louer, plusieurs grands. 514-387-7333

FLEURY près hôpital, beau-reu ou commerce. 514-382-2956 soir

149 PROPRIÉTÉS

À LAVAL, (Dumervay) Cott. s/dét., 3 ch., salon s/manger cuisine/dînette, porte patio, terr., cour privée, libre à 2005. Alain Chapat, 506-661-6810

CARTIERVILLE, coin Gouin, courtage neuf, 3 ch., s/o, garage, 1600 \$, 514-885-4202

156 APPARTEMENTS MEUBLES

BOIS-FRANC (Ville St-Laurent), 4% condo de qualité, meuble, élect. Incl. Bail à 12 mois. 1395 \$, 514-807-3529

Carré St-Louis, av. Laval App/studio/meublé; tout incl.; court-long terme. 514 282 - 7797

160 PROPRIÉTÉS À REVENUS

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

162 PROPRIÉTÉS COMM. INDUSTRIELLE

À VENDRE 21 000 PI CAR. VILLE ST-LAURENT Immeuble industriel moderne 19 5 pi. hauteur libre 15 000 pi² présentement loué 6000 pi² disp. pour l'acheteur 514-737-1660 poste 224 ou 514-952-0962

164 ESPACES COMM. INDUSTRIELS À LOUER

C.D.N./CHEMIN BATES lots à louer, plusieurs grands. 514-387-7333

FLEURY près hôpital, beau-reu ou commerce. 514-382-2956 soir

153 ON DEMANDE À LOUER

DAME, bonnes réf., retraité, non fumeuse, recherche petit logis, juin. 514-388-0594.

À LAVAL, (Dumervay) Cott. s/dét., 3 ch., salon s/manger cuisine/dînette, porte patio, terr., cour privée, libre à 2005. Alain Chapat, 506-661-6810

156 APPARTEMENTS MEUBLES

BOIS-FRANC (Ville St-Laurent), 4% condo de qualité, meuble, élect. Incl. Bail à 12 mois. 1395 \$, 514-807-3529

Carré St-Louis, av. Laval App/studio/meublé; tout incl.; court-long terme. 514 282 - 7797

160 PROPRIÉTÉS À REVENUS

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

162 PROPRIÉTÉS COMM. INDUSTRIELLE

À VENDRE 21 000 PI CAR. VILLE ST-LAURENT Immeuble industriel moderne 19 5 pi. hauteur libre 15 000 pi² présentement loué 6000 pi² disp. pour l'acheteur 514-737-1660 poste 224 ou 514-952-0962

164 ESPACES COMM. INDUSTRIELS À LOUER

C.D.N./CHEMIN BATES lots à louer, plusieurs grands. 514-387-7333

FLEURY près hôpital, beau-reu ou commerce. 514-382-2956 soir

154 ON DEMANDE À PARTAGER

V.M.R., grand 3/4, à partager, train, gar., chauffé, asc., libre. pied-à-terre, 514-250-0840

ST-DENIS, 2 pas métré Jarry, bur. prof. 1030 pi² + 'storage' s/o, a/c central, alarme, 3 stat. privés, 1575 \$, libre, clé en main, 514-332-1900.

156 APPARTEMENTS MEUBLES

BOIS-FRANC (Ville St-Laurent), 4% condo de qualité, meuble, élect. Incl. Bail à 12 mois. 1395 \$, 514-807-3529

Carré St-Louis, av. Laval App/studio/meublé; tout incl.; court-long terme. 514 282 - 7797

160 PROPRIÉTÉS À REVENUS

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

162 PROPRIÉTÉS COMM. INDUSTRIELLE

À VENDRE 21 000 PI CAR. VILLE ST-LAURENT Immeuble industriel moderne 19 5 pi. hauteur libre 15 000 pi² présentement loué 6000 pi² disp. pour l'acheteur 514-737-1660 poste 224 ou 514-952-0962

164 ESPACES COMM. INDUSTRIELS À LOUER

C.D.N./CHEMIN BATES lots à louer, plusieurs grands. 514-387-7333

FLEURY près hôpital, beau-reu ou commerce. 514-382-2956 soir

155 SOUS LOCATION

PRÉS Plateau, 5/1, 01-04 ou 30-06, meublée, équipée, 525 \$, 514-591-5493, 514-354-3524.

VIEUX-LONGUEUIL, 11x16', idéal pour, chauffé, a/c, pl. bois franc, 1700 \$/mois, 514-332-1900.

156 APPARTEMENTS MEUBLES

BOIS-FRANC (Ville St-Laurent), 4% condo de qualité, meuble, élect. Incl. Bail à 12 mois. 1395 \$, 514-807-3529

Carré St-Louis, av. Laval App/studio/meublé; tout incl.; court-long terme. 514 282 - 7797

160 PROPRIÉTÉS À REVENUS

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

162 PROPRIÉTÉS COMM. INDUSTRIELLE

À VENDRE 21 000 PI CAR. VILLE ST-LAURENT Immeuble industriel moderne 19 5 pi. hauteur libre 15 000 pi² présentement loué 6000 pi² disp. pour l'acheteur 514-737-1660 poste 224 ou 514-952-0962

164 ESPACES COMM. INDUSTRIELS À LOUER

C.D.N./CHEMIN BATES lots à louer, plusieurs grands. 514-387-7333

FLEURY près hôpital, beau-reu ou commerce. 514-382-2956 soir

154 ON DEMANDE À PARTAGER

V.M.R., grand 3/4, à partager, train, gar., chauffé, asc., libre. pied-à-terre, 514-250-0840

ST-DENIS, 2 pas métré Jarry, bur. prof. 1030 pi² + 'storage' s/o, a/c central, alarme, 3 stat. privés, 1575 \$, libre, clé en main, 514-332-1900.

156 APPARTEMENTS MEUBLES

BOIS-FRANC (Ville St-Laurent), 4% condo de qualité, meuble, élect. Incl. Bail à 12 mois. 1395 \$, 514-807-3529

Carré St-Louis, av. Laval App/studio/meublé; tout incl.; court-long terme. 514 282 - 7797

160 PROPRIÉTÉS À REVENUS

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

162 PROPRIÉTÉS COMM. INDUSTRIELLE

À VENDRE 21 000 PI CAR. VILLE ST-LAURENT Immeuble industriel moderne 19 5 pi. hauteur libre 15 000 pi² présentement loué 6000 pi² disp. pour l'acheteur 514-737-1660 poste 224 ou 514-952-0962

164 ESPACES COMM. INDUSTRIELS À LOUER

C.D.N./CHEMIN BATES lots à louer, plusieurs grands. 514-387-7333

FLEURY près hôpital, beau-reu ou commerce. 514-382-2956 soir

240

Marchés aux puces

2 LITS DE BRONZAGE, 38 tubes de 100 watts, A1, 5500 \$ 450-473-3493

4 MAGS neufs pour Ford J, 4 pneus 175-70R14 avec jantes, 4 205-70R15, 4, 175-60R13 avec jantes. 514-704-7701

240

Marchés aux puces

2 LITS DE BRONZAGE, 38 tubes de 100 watts, A1, 5500 \$ 450-473-3493

4 MAGS neufs pour Ford J, 4 pneus 175-70R14 avec jantes, 4 205-70R15, 4, 175-60R13 avec jantes. 514-704-7701

300

Offres d'emploi

310 BUREAUX

ADJOINTE(A) AUX VENTES pour plomberie industrielle à Boisbriand. Aide à la préparation des soumissions et des commandes et assurer le service à la clientèle au téléphone. Bilinguisme, exp. pertinence et connaissance avancée de Excel, Word, Outlook et Simple Comptable demandés. Salaire: 12-14\$/heure selon qualification. Envoyer CV par courriel à francois.desmarais@desmarais-ri.fr.ca ou fax: 450-437-7893

300

Offres d'emploi

310 BUREAUX

ADJOINTE(A) AUX VENTES pour plomberie industrielle à Boisbriand. Aide à la préparation des soumissions et des commandes et assurer le service à la clientèle au téléphone. Bilinguisme, exp. pertinence et connaissance avancée de Excel, Word, Outlook et Simple Comptable demandés. Salaire: 12-14\$/heure selon qualification. Envoyer CV par courriel à francois.desmarais@desmarais-ri.fr.ca ou fax: 450-437-7893

500

VÉHICULES AUTOMOBILES

550

VÉHICULES AUTOMOBILES

145 CONDOMINIUMS, COPROPRIÉTÉS

AHUNTSIC, 4% rue Fleury O., prestigieux 5/6 Acadie/Bourassa. 514-956-8805

AHUNTSIC, 4%, stat., 7255, 7505, annuaire, 1400 \$, 514-382-9224, 514-387-6165.

ANGUS, luxueux 5/4, béton, 3e, électroménager, encastres, a/c central, garage. Libre juin. 13755. 514-526-1147

156 APPARTEMENTS MEUBLES

BOIS-FRANC (Ville St-Laurent), 4% condo de qualité, meuble, élect. Incl. Bail à 12 mois. 1395 \$, 514-807-3529

Carré St-Louis, av. Laval App/studio/meublé; tout incl.; court-long terme. 514 282 - 7797

160 PROPRIÉTÉS À REVENUS

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

162 PROPRIÉTÉS COMM. INDUSTRIELLE

À VENDRE 21 000 PI CAR. VILLE ST-LAURENT Immeuble industriel moderne 19 5 pi. hauteur libre 15 000 pi² présentement loué 6000 pi² disp. pour l'acheteur 514-737-1660 poste 224 ou 514-952-0962

164 ESPACES COMM. INDUSTRIELS À LOUER

C.D.N./CHEMIN BATES lots à louer, plusieurs grands. 514-387-7333

FLEURY près hôpital, beau-reu ou commerce. 514-382-2956 soir

146 MAISONS DE CAMPAGNE

LAC BROME, grande maison de campagne à 2 étages, 7 pièces, pl. bois franc, 2x2, style garage, 3 acres de terrain, 1er lot juité, 1200 \$/mois. Tél. : 450-372-5620 Cell. : 450-531-0902

156 APPARTEMENTS MEUBLES

BOIS-FRANC (Ville St-Laurent), 4% condo de qualité, meuble, élect. Incl. Bail à 12 mois. 1395 \$, 514-807-3529

Carré St-Louis, av. Laval App/studio/meublé; tout incl.; court-long terme. 514 282 - 7797

160 PROPRIÉTÉS À REVENUS

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

162 PROPRIÉTÉS COMM. INDUSTRIELLE

À VENDRE 21 000 PI CAR. VILLE ST-LAURENT Immeuble industriel moderne 19 5 pi. hauteur libre 15 000 pi² présentement loué 6000 pi² disp. pour l'acheteur 514-737-1660 poste 224 ou 514-952-0962

164 ESPACES COMM. INDUSTRIELS À LOUER

C.D.N./CHEMIN BATES lots à louer, plusieurs grands. 514-387-7333

FLEURY près hôpital, beau-reu ou commerce. 514-382-2956 soir

147 CHALETES

À 15 MIN DE ST-SAUVEUR, bord de lac, 3 ch., tout équipé, avril, mai, juin. 514-526-1746

À BORD DE MER, sur Baies-Chaleurs, près de Carquet, N.B., grande maison, toute équipée avec cachet, 450-923-1822, 514-933-8406, 1000\$/sem., 514-942-8560

156 APPARTEMENTS MEUBLES

BOIS-FRANC (Ville St-Laurent), 4% condo de qualité, meuble, élect. Incl. Bail à 12 mois. 1395 \$, 514-807-3529

Carré St-Louis, av. Laval App/studio/meublé; tout incl.; court-long terme. 514 282 - 7797

160 PROPRIÉTÉS À REVENUS

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

162 PROPRIÉTÉS COMM. INDUSTRIELLE

À VENDRE 21 000 PI CAR. VILLE ST-LAURENT Immeuble industriel moderne 19 5 pi. hauteur libre 15 000 pi² présentement loué 6000 pi² disp. pour l'acheteur 514-737-1660 poste 224 ou 514-952-0962

164 ESPACES COMM. INDUSTRIELS À LOUER

C.D.N./CHEMIN BATES lots à louer, plusieurs grands. 514-387-7333

FLEURY près hôpital, beau-reu ou commerce. 514-382-2956 soir

148 CHAMBRES, PENSIONS

AI MOTEL (514) 489-4258 Ch. sem., tél. micro-onde, frigo, super écran propre calme chambre 10 min centre ville.

CHAMBRE à louer meublée ou non, 1050 \$/semaine, 514-274-1483

156 APPARTEMENTS MEUBLES

BOIS-FRANC (Ville St-Laurent), 4% condo de qualité, meuble, élect. Incl. Bail à 12 mois. 1395 \$, 514-807-3529

Carré St-Louis, av. Laval App/studio/meublé; tout incl.; court-long terme. 514 282 - 7797

160 PROPRIÉTÉS À REVENUS

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

162 PROPRIÉTÉS COMM. INDUSTRIELLE

À VENDRE 21 000 PI CAR. VILLE ST-LAURENT Immeuble industriel moderne 19 5 pi. hauteur libre 15 000 pi² présentement loué 6000 pi² disp. pour l'acheteur 514-737-1660 poste 224 ou 514-952-0962

164 ESPACES COMM. INDUSTRIELS À LOUER

C.D.N./CHEMIN BATES lots à louer, plusieurs grands. 514-387-7333

FLEURY près hôpital, beau-reu ou commerce. 514-382-2956 soir

149 PROPRIÉTÉS

À LAVAL, (Dumervay) Cott. s/dét., 3 ch., salon s/manger cuisine/dînette, porte patio, terr., cour privée, libre à 2005. Alain Chapat, 506-661-6810

CARTIERVILLE, coin Gouin, courtage neuf, 3 ch., s/o, garage, 1600 \$, 514-885-4202

156 APPARTEMENTS MEUBLES

BOIS-FRANC (Ville St-Laurent), 4% condo de qualité, meuble, élect. Incl. Bail à 12 mois. 1395 \$, 514-807-3529

Carré St-Louis, av. Laval App/studio/meublé; tout incl.; court-long terme. 514 282 - 7797

160 PROPRIÉTÉS À REVENUS

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

ST-LÉONARD, condo bét. 3 ch., poss. stat., 514-323-5153

162 PROPRIÉTÉS COMM. INDUSTRIELLE

À VENDRE 21 000 PI CAR. VILLE ST-LAURENT Immeuble industriel moderne 19 5 pi. hauteur libre 15 000 pi² présentement loué 6000 pi² disp. pour l'acheteur 514-737-1660 poste 224 ou 514-952-0962

164 ESPACES COMM. INDUSTRIELS À LOUER

C.D.N./CHEMIN BATES lots à louer, plusieurs grands. 514-387-7333

FLEURY près hôpital, beau-reu ou commerce. 514-382-2956 soir

153 ON DEMANDE À LOUER

DAME, bonnes réf., retraité, non fumeuse, recherche petit logis, juin. 514-388-0594.

À LAVAL, (Dumervay) Cott. s/dét., 3 ch., salon s/manger cuisine/dînette, porte patio, terr., cour privée, libre à 2005. Alain Chapat, 506-66

VÉHICULES AUTOMOBILES www.monvolant.ca

INTREPID 99, 2.71, particu- lier, 177 000 km, comme neu, 5300 \$. 450-585-6462.

JAGUAR LOCATION MERCEDES BMW 02 X-Type, 4x4, 16 900 \$ 02 X-Type 4165 km 22 400 \$ autoselectmirabel.com

JAGUAR X-Type 2.5i 03, tout équipée, 16 000 km, comme neu 24 500 \$. 450-681-2951

JAGUAR X-Type 2002, 2.5 L Sport, noir/cuir noir, 37 000 km, tout équipée, impéc., 4 pneus d'hiver sur mags, 27 500\$. 514-774-5574

JEEP GRAND CHEROKEE Lando 2004, 56 000 km, noir, 6 cyl., 4.0L, 4x4, 22 995 \$. WWW.LAUZON.QC.CA (450) 688-1120

JETTA OCCASION TURBO 8 Jetta, 1.8 turbo New Beetle, 1.8 turbo Golf GLS, 2001 à 2003

PRIX RÉDUIT Pour tous les détails, contactez Popular Montréal (514) 274-5471

JETTA ET GOLF TURBO DIESEL EN STOCK

JETTA ET GOLF TURBO DIESEL NEUVES DISPONIBLES EN ACHAT ET LOCATION POUR LIVRAISON IMMÉDIATE

DIMINUER VOTRE CONSOMMATION DE CARBURANT JUSQU'A 35%

Popular Montréal (514) 274-5471

LINCOLN LS2004, cuir, toit, 23 990 \$ Ouvert 7 jours Fortier Auto (514) 353-4444

MAZDA 3 GT 04, 25 000 km aut. 2.3L, jantes, CD, 19 900 \$. exc.cond., 15 900 \$. 514-570-4439

MAZDA 3 GT 04, 25 000 km, 8 pneus, 78 000 km. Dame pro- prio. 17 000 \$. 514-947-6005

MAZDA 3 GX 05, 29 900 km, aut. a/c, CD, argent, 18 950\$, 514-988-9888 crlr.

MAZDA 6 04, 6 cyl., 220 HP, aut., 28 000km, 5 vit., a/c, gr. élect., alieron, 4 pneus hiver/ 4 été, 24 000\$, 514-862-5257

MAZDA 626 ES 1998 135 000 km, garantie, A1, CD, cuir, 5250 \$, 450-662-0378

MAZDA 6 GS 05, 650km, 4 cyl., aut. gr. sport, jantes 17", équipée impéc., 18 700 \$, 514-325-4439

MAZDA Miata 02 argent, 110 000 km, retour de location, 18 500 \$. 514-880-3180

MAZDA Miata 03, 21 000 km, 6V, Sport, chrome, pas d'hiver, 22 900 \$. 514-713-4303

MAZDA Protégé 02, 8690 \$ Fortier Auto (514) 353-4444

MAZDA Protégé 2000 SE 5500\$. 110 000km, man., bonne cond., 514-368-5749

MAZDA Protégé 5 2003 aut. ar 5500 \$ 27 000 km, 14 999 \$. SD Auto, 514-952-9908.

MAZDA RX8 GT 2004, 6 vit., bleu/cuir noir, toit ouvrant.

Mercedes Location BMW, JAGUAR 03 e320 noire 36 900\$ 02 C320wagon 25 400\$

01 E320 bas km 20 400 \$ 01 C320 équipée 19 900 \$ 00 E320 wagon 4x4 18 500 \$

99 m430 noir bas km 18 900 \$ 99 E430 bas km 18 900 \$ 99 E320 4x4 bas km 18 400 \$

99 CLK 320, bijou 16 900 \$ 99 C230 Élégante, 110km 99 C230 78km, bijou 11 900 \$

97 E320 Audi neuf 18 900 \$ 88 190 2.6 bijou bas km 4500\$ Et JAGUAR, BMW, JEEP AUDI, SAAB, ROVER 02 à 99 autoselectmirabel.com

Financement. 450-433-2002

Mercedes 2004 C240 4 matic, 30 000 km, 33 900 \$

Mercedes 2004 C240 4 matic, 30 000 km, 33 900 \$

Mercedes 2004 C240 4 matic, 30 000 km, 33 900 \$

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

MERCEDES 2006 ML 350 14 000 km 2005 CLK 320 cabriolet 2005 SLK 350 2300 km

TOYOTA, Corolla 2002, arg- ent, auto., a/c, entretien con- ces., 10 900 \$, 514-998-0007

TOYOTA Camry 1998, aut., 4 ptes, 4 cyl., 107 425 km, 9250 \$. 450-473-6089.

TOYOTA Camry 99, aut., a/c, 8 pneus jantes, A-1, démar., CD, 9500 \$. 514-831-8392

TOYOTA Camry LE 2000, gr. élect., a/c, ABS, CD, 1 p. pro- prio, 9599 \$ 514-234-5716

TOYOTA Camry LE 2001, 4 ptes, aut., a/c, 70 000km, toit, ABS, 14 500\$. 450-678-3097.

TOYOTA Corolla '04, man., a/c, 8 pneus, 48 000 km, titat A1, 14 000\$. 514-772-5353

TOYOTA Corolla CE 03, 5 vit, a/c 51 000km 13 795\$, Toyota St-Eustache, 450-473-1872

TOYOTA Corolla CE 03, gri- se, gar., aut., a/c, 90 000 km, 11 900 \$. 450-448-4766

TOYOTA Corolla CE + 02, 108 000 km, manuel, a/c, CD, A1, 8750 \$, 514-993-0082

TOYOTA Corolla 99, aut., 108 000km, 4 ptes, a/c, très propre, 6900\$. 514-581-5151

TOYOTA Echo 02, 4 ptes, aut., 38 000km 11 995\$ Toyota St-Eustache, 450-473-1872

TOYOTA Echo 2005, 3 ptes, man, 12 500 km, 4 pneus hi- ver, 11 600\$. 514-924-4201

TOYOTA Matrix XR 2003, 14 995 \$, "Ouvert 7 jours", Fortier Auto (514) 353-4444

TOYOTA Matrix AWD 05, aut, a/c groupe B, grise 40 000km 514-968-9888 crlr.

TOYOTA Prius 01, aut. a/c tout équipée, très économi- que 72 000km, 15 995\$. Toyota St-Eustache 450-473-1872

TOYOTA Prius 2002, bleue, 72 000km, particulier.

TOYOTA Yaris 2006, aut., 108 000 km, 15 600 \$, 514-581-5151.

VIBE 03, aut., toute équipée, 82 000 km, CD, 8 pneus, 15 200 \$ 514-865-9225

VOLKS cabrio GLX 01, 55 000 km, beige, int. cuir noir, 20 495 \$, 514-992-4303

VOLKS Golf 2004, GLS, 54 000km, 5 vit., bal. gar., toit, 16 995\$ nég. 514-839-1350

VOLKS Golf GLS 2001, 2L, 5 vit., toit, sièges chauffants, 8 roues, "rack", 110 700 km, 10 300 \$ nég., 514-743-7448.

VOLKS Golf TDI 2005, 10 000 km, manuelle, repren- dre bail 368 839\$ mois ou 23 999 \$, 514-378-3616

VOLKS Jetta 03, argent cuir, sièges chauffants, toit, aut. 36 500km, bal. loc. 4725/40 mois (15 mois) 514-636-1414

VOLKS Jetta 2002, 1.8T, 130 000 km, tout équipé, Tip- tron, 9500 \$, 514-781-6743

VOLKS Jetta GLS 99, auto- matique, 77 000km, 9900 \$.

VOLKS New Beetle GLX 2004, conv. aut. tout équipée, cuir, 14 000 km, 24900\$. 450-568-3382

VOLKS New Beetle 2000, 80 000 km, man., air, 8 pneus, 10 500 \$. 514-707-0396.

VOLKS PASSAT 02, fam., 1.8T, cuir, toit, 48 000 km, freins neufs, support vélos, 19 500 \$ nég. 514-598-0618

VOLKSWAGEN CAMPBELL & CAMERON www.govw.ca

4009 AV. VERDUN 514-767-8790

Pour une Volkswagen d'occasion consultez notre grand inventaire de Volkswa- gen et aut. 1997 à 2005

www.govw.ca

4.9% Nous avons en stock un bon choix de 1.8T et turbo-diesel; Jetta wagon et Passat wagon.

Consultez notre site web au www.govw.ca

Inspection/Garanties WWW.GOVW.CA Richard 514-767-8790

VOLVO, MERCEDES, BMW 01 V70 équipée fam. 14 500 \$ 00 8906 bas km bijou 13 900 \$ 98 570 SE équipée 8500 \$ autoselectmirabel.com

Financement 450-433-2002

VOLVO D'OCCASION CERTIFIÉE

VOLVO 05, XC90, V8, exécutif, argent 05, S40 T5 AWD arg. 53km 05, S60, 2.5T, arg. 31 900 \$ 05, V70, ASR, 17 882 km

05, V50 ASR aut. toit 31 900\$ 04, XC-90 T6, (2) 43 900 \$ 02, S60, 2.4T, arg. 53 100km

01, S60 T5M arg. 23 500 \$ 01, S60 2.4T, or, 20 900 \$ 01, S60A, noir, 18 900 \$

98, S70M, bleu foncé 9900 \$ 02, XC70 1600 km, 19 900 \$ 02, XC70 97 000 km 20 500 \$

00 S80T6 60 000km 15 900 \$

Garage Blainville 450-434-1169

www.servicevolvo.com

VOLVO C70 Turbo 2002, bleu nuit, int. tan, 58 000 km, A1, 33 800 \$, 514-941-9910

600 Loisirs et véhicules récréatifs

655 MOTOCYCLETTES

BMW K75S, 92, freins ABS, équipée, 64 000 km, cond. im- pec., 5800 \$, 514-485-3192

DUCATI 900 IE 2000, rouge, 6000 km, parfaite condition, 9000 \$, 514-880-3180.

SCOOTER Yamaha 2005 400cc Majesty 700km, dame, équipée, 6890\$. 514-527-6398

YAMAHA, Road Star 1600, 2003, 6000 km, exc. état, 6 personnes, coffre, divan, cuisinière int. et ext., porte-bagages, freins élect., 14 900 \$. 514-942-8560

YAMAHA VStar Classic 1100 2003, 10 000 km, très propre, cuir, 7000 \$. 514-942-8560

WESTFALIA, 93, 94 000 km, 20 500 \$, rouge, man., diesel, 1 proprio, 514-381-2100

WEST FALIA, Eurovan '93, 6 pass., 2 lits, man, 5 vit., a/c, dc, rég. vit., auvent, A1, "hitch" pour support à vélo, 17 900 \$ 450-224-5948

WESTFALIA 1984, crème, 1.9, lit tout équipé, 100 000 mil- les, très propre, 17 000 \$ nég. 450-669-3240, 450-625-6843.

WEST FALIA '88, exc. con- dition, 142 000 km, 2 proprio, 14 900 \$, 450-224-3858.

WINNEBAGO LeSharo 1998, 21 pi, 85 000 milles, propre, auvent 2004, 514-645-2616.

EUROVAN, 97 VRS, camion modèle loni, auvent 22 800 \$, 14 900 \$. 450-449-5009, 514-617-6500

RIALTO QD 2000 23 000km, très propre, excellente cond., 52 000\$ nég. 450-346-6215

Argent remis

MARTINE LACROIX LE BRIDGE

collaboration spéciale martine.lacroix@lapresse.ca

Donneur : Est

Vulnérabilité : Nord/Sud

NORD 10 8 4 3

QUEST 9 10 9 8 7 3

EST 7 5 ADV 6 5

SUD 4 2 10 9 3 2

LES ENCHÈRES : QUEST NORD EST SUD

Entame : Le 10 de coeur.

Est prend le Roi de coeur du mort avec l'As et change au 5 de pique. Quel est votre plan ?

Ne vous en faites pas ? L'ouverture d'Est même si cela laisse présager que les impasses échoueront. En éliminant d'abord les piques et les coeurs avant d'en tenter une, si Est prend la main, il sera forcé de revenir dans l'une de vos fourchettes ou de vous accorder coupe et défause.

Gagnez le retour pique de l'As et coupez votre dernier coeur. Rentrez en main au Roi de pique, purgeant les atouts au passage. Présentez ensuite le 9 de trèfle. Ouest refuse de couvrir, Est gagne de l'As et rejoue trèfle. Ce retour ne vous donne pas grand chose pour le moment, puisque vous auriez re- fait l'impasse à la Dame de trèfle de toutes façons. Ouest re- fuse avec raison de mettre le Roi de trèfle, jetant un carreau de votre main, mais la Dame n'est toujours pas tombée. Re- venez en main en coupant le Valet de trèfle et laissez filer le 10 de carreau. Est gagne, mais il est sans défense et son retour vous livre le contrat.

VOLVO Repentigny www.volvorepentigny.com

05 S40 5 ptes 2.4i 10 500 km 04 S60 T5 4 ptes 45 952 km 04 XC90 5 ptes T6 60 200 km

05 V70, ASR, 17 882 km 04, XC-90 T6, (2) 43 900 \$ 02, S60, 2.4T, arg. 53 100km

01, S60 T5M arg. 23 500 \$ 01, S60 2.4T, or, 20 900 \$ 01, S60A, noir, 18 900 \$

98, S70M, bleu foncé 9900 \$ 02, XC70 1600 km, 19 900 \$ 02, XC70 97 000 km 20 500 \$

00 S80T6 60 000km 15 900 \$

Garage Blainville 450-434-1169

www.servicevolvo.com

VOLVO C70 Turbo 2002, bleu nuit, int. tan, 58 000 km, A1, 33 800 \$, 514-941-9910

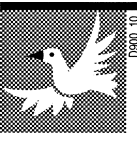
600 Loisirs et véhicules récréatifs

655 MOTOCYCLETTES

BMW K75S, 92, freins ABS, équipée, 64 000 km, cond. im- pec., 5800 \$, 514-485-3192

DUCATI 900 IE 2000, rouge, 6000 km, parfaite condition, 9000 \$, 514-880-3180.

SCOOTER Yamaha 2005 400cc Majesty 700km, dame, équipée, 6890\$. 514-527-6398



Décès, prières, remerciements

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



GAMACHE (née Gagnon), Jeannette
1921-2006

À Montréal, le 24 mars, paisiblement et entourée de sa famille, est décédée Jeannette Gagnon, à l'âge de 85 ans. Épouse de feu Viateur Gamache, elle laisse dans le deuil sa fille Louise, son gendre bien-aimé Pierre Mercille, son fils Pierre et ses huit petits-enfants qui étaient sa fierté: Isabelle, Geneviève, Louis-Philippe, Pierre-Marc, Jean-Bernard, Clément, Christina et Louis-Paul, ses sœurs Laurette et Claire de même que ses belles-sœurs et beaux-frères, neveux et nièces, parents et amis. Tous vont garder un souvenir de cette femme de caractère qui fut une maman exceptionnelle et toujours dévouée. La famille vous accueillera au Complexe funéraire

Magnus Poirier inc.
6825 Sherbrooke Est
Montréal - (514) 256-5533

à partir de 11 h, le samedi 1er avril. Selon ses volontés, elle ne sera pas exposée. Les funérailles seront célébrées le samedi 1er avril à 14 h 30 en l'église Saint-Bonaventure, 5205 St-Zotique, Montréal.

Signature Magnus Poirier



LACHAPELLE PERRAS, Monique
1917-2006

À Montréal, le 28 mars 2006, à l'âge de 88 ans, est décédée madame Monique Perras, fille de feu Alma Tartre et de feu Joseph Perras, épouse de feu Yvon Lachapelle. Elle laisse dans le deuil ses enfants: François (Michelle Panneton), Jacques (Marie Vigneault), Robert (Angèle Gilbert), feu Justine (Bertrand Lautier), Lucie (Thomas Schilling), Jean (Joanne Lacombe) et Pierre; ses petits-enfants: Jérôme, Sophie, Benoit, Georges, Anne, Stéphanie, Martin, Mélina, Élodie, Marie-Eve et Andrée-Anne; son arrière-petite-fille Arienne; ses neveux et nièces; autres parents et amis(es).

Avec amitiés et en toute sérénité la famille sera heureuse de vous rencontrer

La famille vous accueillera au **Complexe funéraire Magnus Poirier inc.** 10526, boul. St-Laurent, Montréal

Les funérailles seront célébrées le samedi 1er avril à 11 h en l'église Ste-Madeleine Sophie Barat, et de la au cimetière de Waterloo. Heures des visites: vendredi 31 mars de 14 à 17 h et de 19 à 22 h, samedi dès 9 h 30. Des dons à la fondation de votre choix seraient appréciés.

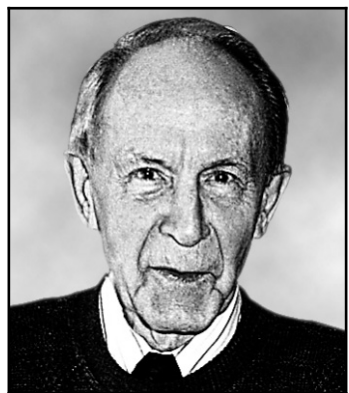
Signature Magnus Poirier



LAURIN (Racine), Madeleine
1919-2006

À l'Hôpital général du Lakeshore, le 23 mars 2006, à l'âge de 86 ans, est décédée Mme Madeleine Racine, épouse de M. André Laurin. Outre son époux, elle laisse dans le deuil ses filles: Diane (Réal Lafleur) et Sylvie (Brett Hatch), ses petits-enfants: Hélène, Benoit, Mandy et Maverick, ainsi que de nombreux autres parents et amis. Les funérailles auront lieu le samedi 1er avril 2006 à 11 h, en l'église Saint-Joachim, 2 rue Ste-Anne, Pointe-Claire. La famille recevra les condoléances à l'église à compter de 10 h. L'inhumation des cendres aura lieu à une date ultérieure. Au lieu de fleurs, les dons à Camps Plain Air Coeur, a/s de la paroisse Saint-Joachim de Pointe-Claire seraient appréciés.

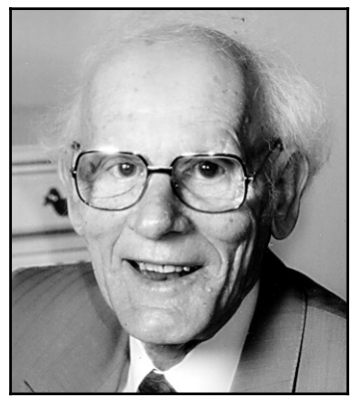
Direction:
Résidences funéraires
Collins Clarke MacGillivray White
Pointe-Claire



ROY, Jean-Paul
1917-2006

Le 30 mars 2006, à Laval, autrefois de Cap-de-la-Madeleine, est décédé Jean-Paul Roy, à l'âge de 89 ans. Outre son épouse Rita Richard, il laisse dans le deuil ses enfants Jeanne-Mance (Maurice Picard), Marie (Charles Tourigny), Jean (Marie Sterlin), ses petits-enfants, Vincent, Jean-François (Raphaëlle Mercier) et Benoit Picard (Lena Buchinger), Catherine (Martin Camiré) et Geneviève Tourigny (Jean-Michel Gagnon), Esmé-Vania Roy-Sterlin, ses arrière-petits-enfants, Charlotte et Éloïse Camiré, Xavier Gagnon et Lili Picard. Il laisse également sa sœur Marie-Alma (feu Richard Paillé), plusieurs beaux-frères et belles-sœurs, neveux et nièces, notamment Colette et Denise Paillé, et amis. Les funérailles auront lieu le samedi 1er avril 2006 à 11 h en l'église de la Visitation, 1847, boul. Gouin Est, Montréal. La famille recevra les condoléances une heure avant la cérémonie. Au lieu de fleurs, un don à la Société canadienne de la sclérose en plaques serait apprécié.

Direction:
URGEL BOURGIE
www.urgelbourgje.com



GAUTHIER, Albert
1906-2006

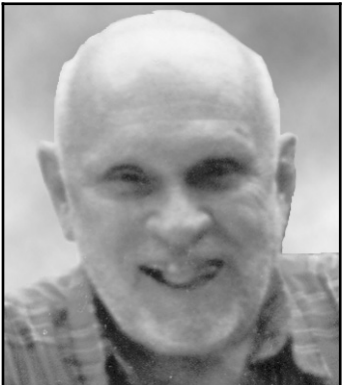
Paisiblement, à son domicile, entouré de sa famille, est décédé M. Albert Gauthier, âgé de 99 ans et 5 mois. Époux de feu Laurette Fortin, il laisse dans le deuil ses enfants Gisèle, Pierrette, Gilles, Suzanne, Yves et Jacques et leurs conjoint(e)s, ses onze petits-enfants et dix-sept arrière-petits-enfants, sa belle-sœur Madeleine Vanier (feu Rosaire Gauthier).

La dépouille sera exposée au complexe funéraire

Alfred Dallaire
MEMORIA

2159, boul. Saint-Martin Est, Laval
www.memoria.ca 514 277-7778
le vendredi 31 mars de 14 h à 17 h et de 19 h à 22 h ainsi que samedi dès 10 h. Les funérailles auront lieu à midi en l'église St-Louis-de-Montfort (635, boul. des Laurentides, Pont-Viau) suivies de l'inhumation au cimetière St-Martin. Des dons à la Société canadienne du cancer seraient appréciés.

Un merci spécial à son neveu Dr Denis Gauthier. Remerciements à l'équipe du C.L.S.C. du Marigot, particulièrement au Dr Murphy.



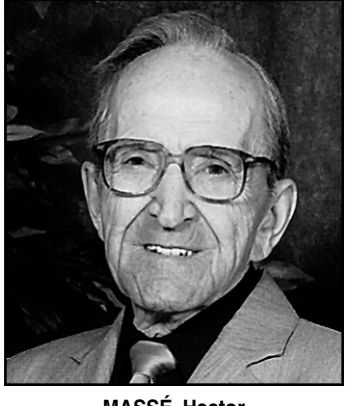
LAMBERT, Pierre

Est décédé, le 28 mars 2006 au CHUM (Notre-Dame), après une brève maladie, Pierre Lambert, ingénieur, résidant à Sainte-Adèle. Il laisse dans le deuil sa conjointe Christine Walter, ses quatre enfants Dominique (Normand Perreault), Marie-Claude (Eugénie Carelli), Pierre Jr et Geneviève (Alexandre Blouin), ses sept petits-enfants: Florence, Charles, Mathieu, Hubert, Alexandre, Juliette et Arthur, sa sœur Françoise, de nombreux cousins et cousines ainsi que de nombreux amis au Canada, en Suisse et en République Dominicaine. Pierre Lambert était une force de la nature qui aimait passionnément la vie et ne renonçait jamais à ses rêves. Il est parti en paix réaliser un autre de ses grands projets. La famille accueillera parents et amis au

Complexe Funéraire Kane et Fetterly inc.
5301 boul. Décarie, Montréal
514-481-5301

le vendredi 31 mars à compter de 17 h. Heures des visites: vendredi de 17 h à 22 h. Les funérailles seront célébrées le samedi 1er avril à 14 h, en la chapelle mariale de l'église St-Laurent, 807 boul. Ste-Croix, Ville St-Laurent. La famille recevra les témoignages de sympathie à l'église une heure avant les funérailles. En lieu et place de fleurs, des dons à la Fondation du CHUM ou à la Fondation PalliAmi seraient appréciés. La famille remercie chaleureusement toute l'équipe de médecins du CHUM ainsi que le personnel infirmier, les préposés et les bénévoles de l'Unité des soins palliatifs pour les excellents soins qui lui ont été prodigués.

NÉGOCIÉ PAR
SÉRÉNIA
COURTIERS FUNÉRAIRES
1 888 SÉRÉNIA (737-3642)
Marc Légaré, Président



MASSÉ, Hector
1919-2006

À Granby, le 24 mars 2006, est décédé Hector Massé, époux de feu Claire Normandin, décédée il y a trois mois, demeurant à Granby.

Il laisse dans le deuil ses sept enfants, leurs conjoints et leurs enfants: Jean-Louis (Céline Rousseau, Charlotte Rousseau) de Montréal, Louise (Dr Bernard Guay, Marie-Anne, Adeline) de Shefford, Pierre (Lisa Andreoli-Massé, Renée) de Vancouver, Daniel (Anne Potvin, Jean-François) de Québec, Lucie (Katherine-Ella, Charles-Antoine, Louis-Philippe Sporns) de Montréal, André (Nadine Lachance, Félicia, Aurélie) de Baie-Comeau et Gérard (Dawna Hales-Massé, Alec, Emilie, Luc) de Winnipeg; ses frères et sœurs: Lucien, Antonia, Rita (Lucien Verrier), Aldège, Fernand (Aline Carey); il laisse également, ses belles-sœurs et ses beaux-frères, leurs enfants et les enfants de ses frères et sœurs décédés, ainsi que de nombreux autres parents et amis.

La famille tient à exprimer ses remerciements et sa reconnaissance au personnel du Centre hospitalier de Granby. Au lieu de fleurs, des dons à l'AMIGO (œuvres du neveu André Millette, prêtre missionnaire au Brésil) seraient appréciés (a/s Denis Matteau, 965 rue Racine, Valcour JOE 2L0, pour reçu d'impôt). La crémation a eu lieu à Granby au Crématorium Les Jardins Funéraires Bessette.

La famille recevra les témoignages de sympathie lundi, jour de la célébration de la Parole, à compter de 9 h.

La célébration de Parole aura lieu le lundi, 3 avril 2006, à 11 h, en la chapelle de **Les Jardins Funéraires Bessette** 997, rue des Colombes (angle St-Jude N) Granby

Tél.: 450-777-1171 ou 1-888-730-6666
Télééc.: 450-777-4393
www.familiebessette.com
Affiliée à la C.T.Q.

L'inhumation aura lieu à une date ultérieure.



ST-GERMAIN, Louise
1952-2006

À Montréal, le 25 mars 2006, à l'âge de 53 ans, entourée d'amour, est décédée Mme Louise St-Germain. Elle laisse dans le deuil son époux Larry Nardone, ses enfants, Geneviève et Alexi Lachambre, sa mère, Madeleine Chénier, ses frères, Michel (Marianne), Jean-François (Louise), André (Lyne), sa belle-sœur, Carolyn (Fred), ses nièces, Caroline et Laurence, ses neveux, Marc, William et Robert, ainsi que de nombreux parents et amis.

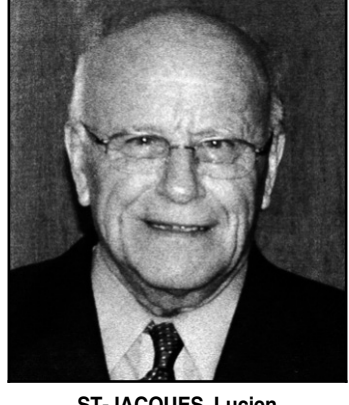
Elle restera pour nous tous un exemple d'Amour et de Courage.

La famille recevra les condoléances le samedi, 1er avril 2006, de 9 h à 14 h au **Complexe funéraire URGEL BOURGIE**

3955, ch. Côte-de-Liesse
Angle Ste-Croix, St-Laurent
www.urgelbourgje.com

Suivra à 14 h une cérémonie religieuse en la chapelle du complexe et de là au columbarium Urgel Bourgje, Montréal. Un merci tout spécial à tout le personnel soignant qui a su accompagner Louise et sa famille au cours de sa maladie.

Au lieu de fleurs, un don aux Infirmières de l'Ordre de Victoria (VON Montréal Inc.), 1246, rue Bishop, Montréal, H3G 2E3, sera apprécié de la famille.

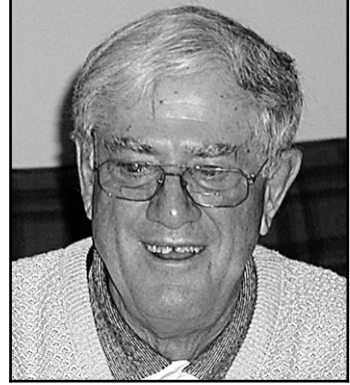


ST-JACQUES, Lucien
1922-2006

À St-Eustache, le 29 mars 2006, à l'âge de 83 ans, est décédé Lucien St-Jacques, époux de feu Aline Kingsbury. Il laisse dans le deuil ses enfants: Madeleine (Gordon), feu André, Guy (Lise), Lise, Francine, Denis (France), son amie Rollande, ses frères: Germain (Gabrielle), Gaston (Françoise), sa sœur Claire (Hubert), sa belle-sœur Marguerite (Paul-Emile), ses petits-enfants ainsi que de nombreux parents et amis. La famille recevra les condoléances au:

Salon Funéraire Vianney Danis
3975, St-Jean-Baptiste, St-Benoit
Mirabel, Qc
Tél. / Télééc.: 450-258-3596

Les funérailles auront lieu le lundi 3 avril à 14 h en l'église de St-Benoit, inhumation au cimetière du même endroit. Parents et amis sont priés d'y assister sans autre invitation. Heures des visites: le dimanche 2 avril de 14 h à 17 h et de 19 h à 22 h, lundi à partir de 12 h. Au lieu de fleurs, des dons à la Fondation du centre hospitalier de St-Eustache seraient appréciés.



GRÉGOIRE, Gilles
1927-2006

Monsieur Gilles Grégoire (époux de feu Jeannette Grégoire) est décédé le 23 mars 2006. Fils de feu Siméon Grégoire et Rébecca Gibault, il laisse dans le deuil ses enfants Pierre, Louise, Ginette et André ainsi que ses petits-enfants Louis et Marie Claude, André Grégoire, Alexandre et Roxanne Dupuis. Toutes marques de sympathie pourront se traduire par un don à la Fondation des maladies du cœur du Québec (1434, rue Sainte-Catherine Ouest, bureau 500, Montréal, Québec, H3G 1R4, tél. (514) 871-1551, http://ww2.fmcoeur.ca) ou à la Maison Victor-Gadbois (1000, rue Chabot, Saint-Mathieu-de-Beloëil, J3G 4S5, tél. (450) 467-1710. Un service aura lieu en présence des cendres en la chapelle de la maison funéraire

Collins Clarke MacGillivray White
Réseau **Dignité**

307, promenade Riverside, St-Lambert (514) 483-1870

le samedi 1er avril 2006 à 16 h. La famille recevra les condoléances une heure avant le service.

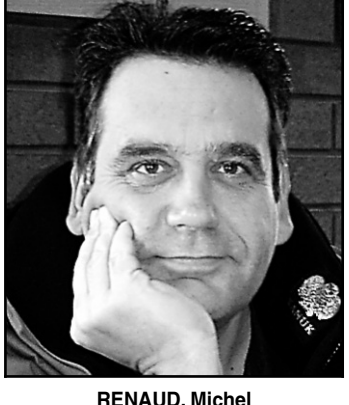
LAROCHE (née Seers), Rita
1917-2006

À Montréal, le 29 mars 2006, à l'âge de 88 ans, est décédée Madame Rita Seers, épouse de feu Paul-Emile Laroche. Elle laisse dans le deuil ses enfants: Jacques (Rose Marie), Pierre (Louiselle), feu Maurice, feu Jean, Richard (Adrienne), André (Nicole), Leina (Pierre), Lorraine (Denis) et feu Daniel, ses petits-enfants, ses arrière-petits-enfants et ses arrière-arrière-petits-enfants. Elle laisse également dans le deuil son frère Marcel, sa belle-sœur, neveux, nièces, parents et amis. La famille vous recevra au Complexe funéraire

Alfred Dallaire
MEMORIA

1120, Jean-Talon Est, Montréal
www.memoria.ca 514 277-7778

le dimanche 2 avril 2006 de 14 h à 17 h et de 19 h à 22 h, lundi dès 9 h. Les funérailles auront lieu en l'église St-Pierre-Claver, 2000 St-Joseph Est, Montréal, le lundi 3 avril 2006 à 11 h et de là au cimetière Notre-Dame-des-Neiges.



RENAUD, Michel

Lundi 27 mars, est décédé Michel Renaud. Il laisse dans le deuil son épouse Diane Fleury, ses trois filles Jessica, Maude et Karine, sa mère Lucienne Gélinas Renaud, son frère Robert, sa sœur Geneviève, sa tante Antoinette ainsi que oncles, tantes, cousins, cousines et nièces. Le service sera célébré le samedi 1er avril à 11 h en l'église Ste-Jeanne de Chantal, Notre-Dame-de-l'Île-Perrot. La famille recevra les condoléances de 10 h à 11 h à l'église. Direction:

Maison Funéraire Roussin

EN MÉMOIRE DE
ROGER LAVOIE
Aujourd'hui ce serait ta fête. Je sais que tu lisais régulièrement la page des décès; j'imagine que tu apprécies que l'on prenne un moment pour se rappeler de toi. Nous pensons toujours à toi.
Nous, ta famille et tes amis.

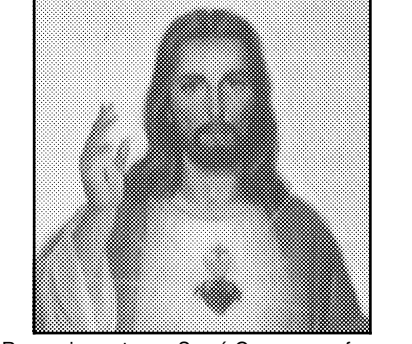
PRIÈRES
MERCI MON DIEU
Dites 9 fois *Je vous salue Marie* par jour durant 9 jours. Faites trois souhaits, le premier concernant les affaires, les deux autres pour l'impossible. Publiez cet article le 9e jour, vos souhaits se réaliseront même si vous n'y croyez pas. Merci mon Dieu. C'est incroyable mais vrai. H.M.

MERCI MON DIEU
Dites 9 fois *Je vous salue Marie* par jour durant 9 jours. Faites trois souhaits, le premier concernant les affaires, les deux autres pour l'impossible. Publiez cet article le 9e jour, vos souhaits se réaliseront même si vous n'y croyez pas. Merci mon Dieu. C'est incroyable mais vrai. B.F.

MERCI MON DIEU
Dites 9 fois *Je vous salue Marie* par jour durant 9 jours. Faites trois souhaits, le premier concernant les affaires, les deux autres pour l'impossible. Publiez cet article le 9e jour, vos souhaits se réaliseront même si vous n'y croyez pas. Merci mon Dieu. C'est incroyable mais vrai. A.T.

PRIERE A SAINT JOSEPH
Pour obtenir une faveur spéciale. Remerciez-moi à St-Joseph, père très aimant, fidèle gardien de Jésus, chaste époux de la Mère de Jésus, nous vous prions de rappeler à Dieu le Père, qu'il nous a aimés au point de ne pas épargner son propre Fils, mais de le livrer pour nous, pécheurs. Par la toute-puissante intercession de Jésus, obtenez-nous du Père Éternel la faveur que nous sollicitons. Demandez lui miséricorde pour vos enfants. Au sein du bonheur dont vous jouissez en sa présence, pensez aux pélerins de la terre; souvenez-vous de ceux qui peinent à la tâche, de ceux qui pleurent, de ceux qui souffrent. Que sensible à nos prières, grâce à votre intercession et à celle de votre très sainte Épouse (Marie-Reine-des-Coeurs), le Seigneur Jésus réponde à notre confiance, et nous donne ainsi de vivre dans la joie et l'espérance. AMEN! P.S. Dites cette prière pendant 9 jours consécutifs, avec confiance et détermination, et vous serez exaucés, avec promesse de publier cette prière, avec mention. R.D.

PRIÈRE INFALLIBLE À LA VIERGE
Fleur toute belle du Mont-Carmel, vigne fructueuse, splendeur du ciel, Mère bénie du Fils de Dieu assistez-moi dans mes besoins. Ô étoile de mer, aidez-moi et montrez-moi ici même, que vous êtes ma mère. Ô Sainte Marie Mère de Dieu, Reine du ciel et de la terre, je vous supplie du fond du cœur de m'appuyer dans cette demande (formuler ici votre demande). Personne ne peut résister à votre puissance. Ô Marie conçue sans péché, priez pour nous qui avons recours à vous (3 fois). Sainte-Marie, je remets cette cause entre vos mains (3 fois). Faire cette prière 3 jours de suite et vous devez ensuite la publier, la faveur sera accordée. R.D.



Remerciements au Sacré-Coeur pour faveur obtenue. Que le Sacré-Coeur de Jésus soit loué, adoré et glorifié, à travers le monde pour les siècles. Amen. Dites cette prière 6 fois par jour pendant 9 jours et vos prières seront exaucées même si cela semble impossible. N'oubliez pas de remercier le Sacré-Coeur avec promesse de publication, quand la faveur sera obtenue. R.Q.

Oui, vous pouvez partager votre deuil... où que vous soyez

à la maison Monbourqueite




vous écoutez!

Ligne d'écoute, d'informations et de références sur le deuil
Un service gratuit

(514) 523-3596
1 888 423 3596



Gérez votre carrière avec workopolis.com. Vous gagnerez à tout coup.

-  47 des 50 « employeurs de choix » au Canada affichent sur notre site.
-  Plus d'emplois sont affichés sur notre site plutôt que sur tout autre site au pays.
-  Plus d'entreprises recrutent avec nous plutôt que sur tout autre site d'emplois au pays.

VOTRE VIE VOUS ATTEND.

Vous bâtir une belle carrière, c'est le début de la belle vie.
Commencez dès maintenant à bâtir la vôtre.

workopolis.com

LE PLUS GROS SITE D'EMPLOIS AU QUÉBEC