

# ACTUEL



À BOIRE ET À MANGER ALLÔ LA TERRE! PAGE 2

NOUVELLE RUBRIQUE LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE DE JACQUES BENOIT PAGE 5



Haricots frais et aubergines blanches  
PHOTOS PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE



## L'abondance à l'italienne

L'automne, la saison de l'abondance, marque le retour de la vie à l'intérieur chez les Italiens de Montréal. On retrouve le plaisir des conserves, des condiments, des charcuteries maison qu'on suspend aux poutres du garage, de la préparation des tomates en famille, une activité à la fois économique et sociale qui évoque l'époque où il n'y avait ni supermarchés ni surgelés. Regard sur un moment savoureux de l'année.

ROBERT BEAUCHEMIN  
COLLABORATION SPÉCIALE

Si le marché abonde en légumes, herbes et fruits frais en ce début de septembre, la récolte de cette année est particulièrement riche à cause du soleil, de la chaleur et de la sécheresse, des conditions plus méditerranéennes que québécoises.

Ça tombe plutôt bien, les cuisines de ces régions n'ont jamais été aussi populaires. Et l'Italie devance tout le monde parce que c'est une cuisine qui privilégie les produits frais et locaux. Une forme de cuisine rapide, presque expéditive tellement elle est simple. Comme disait Oscar Wilde, la simplicité est la chose la plus difficile à dupliquer. Elle ne permet aucun maquillage, ne tolère aucune

fausse note. On pourrait faire de la cuisine italienne simple en se servant uniquement de tomates crues, d'un peu de sel, et d'un filet d'huile d'olive.

Si les tomates sont récoltées au jardin le matin même (et c'est le cas dans les marchés publics ces temps-ci), vous aurez une entrée splendide.

Les Italiens ne connaissent que ça: la splendeur du dépouillement, un héritage de la Renaissance qu'ils ont intégré dans leurs coutumes à table. Même les familles les plus modestes (et les Italiens sont très fiers de leur cuisine «de pauvres») mangent comme des empereurs.

### Trentaine de variétés de poivrons

Dans les allées des grands marchés cette semaine, on trouve encore des tonnes de tomates, de courgettes de

toutes les tailles, d'aubergines sous toutes les formes et couleurs, de poivrons d'au moins une trentaine de variétés, sans parler de l'ail frais, des poireaux, haricots et carottes miniatures, des premières pommes de terre, du second lot de pommes de la saison (les Lobo, Paulared, MacIntosh et Melba entre autres) acidulées à merveille malgré une taille un peu plus petite que la moyenne. Enfin! de quoi se faire un festin. Précipitez-vous en pensant à ce qui va vous tomber dessus dans moins d'un mois. En attendant, voici des trucs pour les conserves de tomates et des suggestions de cours de cuisine italienne, de quoi vous occuper tout le mois de septembre.

› Voir RECETTES en page 3

### ADRESSE INCONTOURNABLE

Birri et frères (place du Marché, marché Jean-Talon; 276-3202). C'est le lieu de rencontre de tout ce que produit le potager italien autour de Montréal. Cette année, jetez un coup d'oeil aux herbes et à la variété exceptionnelle de piments.

### COURS DE CUISINE TAVOLA MIA

Maria Loggia propose durant toute l'année des cours de cuisine à l'italienne dans son joli cottage de Hudson. On assiste la cuisinière pendant qu'elle discute de manière informelle des ingrédients et des préparations, et on mange en groupe. Coût: 60\$ la session. Particulièrement intéressant pour les amateurs de cuisine automnale. Les cours porteront sur la tomate (semaine du 23 septembre), l'aubergine (2 octobre) et la cuisine régionale toscane (9 octobre). Il est impératif de réserver. Les cours sont donnés en anglais, mais la cuisinière est parfaitement bilingue et peut tout expliquer en français avec autant d'aise. Info: (450) 458-7603. <http://www.tavolamia.com>



Toujours  
**3 pour 1**  
certaines restrictions s'appliquent  
détails en magasin

Examen de la vue sur place par des optométristes  
Plus de 50 succursales

Un seul numéro 310-oeil (310-6345)

► [www.farhat.com](http://www.farhat.com)

près des yeux, près du coeur

**F. FARHAT**  
LUNETTERIE



# ACTUEL

## LA MOCHETÉ CULINAIRE



PHOTO IRWIN FEDRIANSYAH, ASSOCIATED PRESS

Pauvres poulets ! Déjà maltraités dans leur cage, voilà que leur viande sera maintenant blanchie artificiellement.

## Le poulet tout blanc

ARIANE KROL

Un professeur de sciences de la volaille de l'Université de Géorgie a mis au point une méthode pour transformer le brun de poulet en viande blanche, beaucoup plus populaire auprès des consommateurs. La chair crue est additionnée d'eau et ce mélange est placé dans une centrifugeuse, d'où il ressort en trois couches distinctes : l'eau, le gras et

la viande blanchie. « Les consommateurs ne verront jamais ça dans leur supermarché », plaide Daniel Fletcher dans le journal universitaire *Georgia Faces*. Le produit, explique-t-il, a été conçu avant tout pour la restauration. Une raison de plus pour boudier les croquettes et le blanc de poulet en général qui, comme les amateurs de chair brune le savent, ressemble souvent à une version animale du tofu.



**FERMETURE**  
2536, DANIEL-JOHNSON (450) 682-0544

**GIGANTESQUE SOLDE**  
du 11 au 25 septembre

BÂTONS, SACS, SOULIERS, VÊTEMENTS, CHARIOTS, ETC.

••••• **TOUT DOIT ÊTRE VENDU** •••••

**GOLF PRICE DÉMÉNAGE**  
au 1916, Curé-Labelle, Laval • (450) 973-4350  
**DÈS LE 1ER OCTOBRE 2005**

**AU CLUB SPORT** Méga solde de vêtements de ski les 7, 8 et 9 oct.

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

**LECTURES**

Le dimanche dans **LA PRESSE**



[1] nous livrons  
[2] vous remplissez  
[3] nous reprenons le cube  
[4] nous entreposons

**89\$** +TX

1-866-GOCUBE-1  
1-866-462-8241

www.gocube.com

# Allô, ici la terre...



## À BOIRE ET À MANGER

« Regarde la vache ! » s'est exclamé le père en tenant son fils à bout de bras au-dessus de l'enclos. Le ruminant lui a jeté le même regard descendant que le dromadaire dans *Astérix et Cléopâtre*, celui qui soupire : « Je suis un dromadaire, pas un chameau, c'est agaçant à la fin ! » C'était pourtant clairement indiqué sur l'affiche accrochée à l'enclos : « Je suis un veau de grain, comme je suis un mâle et que je ne donne pas de lait, on me garde pour la production de viande. »

Il y avait foule à l'opération portes ouvertes que l'Union des producteurs agricoles avait organisée, dimanche dernier, à son siège social de Longueuil et dans 151 fermes du Québec. Ceux qui se donnaient la peine de lire les affiches ou de parler aux producteurs repartaient rarement sans avoir appris quelque chose. Au stand des légumes de transformation, ils étaient nombreux à s'indigner que des chaînes de supermarchés utilisent des cornichons indiens ou du maïs thaïlandais dans leurs conserves de marques privées.

Bertrand et Louise Brodeur ont

reçu 1650 visiteurs à leur ferme de Saint-Paul-d'Abbotsford, soit de 600 à 800 de plus que prévu. « J'ai eu beaucoup de questions intelligentes, les gens sont vraiment venus pour s'informer », témoigne Louise. Avec son mari et leurs deux fils, ils ont redoublé d'efforts pour que le grand ménage de l'automne, qui dure normalement plus de deux mois, soit terminé avant l'arrivée de la visite. « Je n'aurais pas ouvert mes portes sans frotter. Si j'habitais en ville, que je ne savais pas du tout ce qu'est l'agriculture et que la ferme laitière que je venais voir n'était pas propre, je ne boirais plus de lait », fait valoir l'agricultrice.

L'Union paysanne a reproché à l'UPA de ne montrer que le plus beau visage de l'agriculture. J'ai visité seulement deux fermes dimanche, mais je suis prête à parier qu'on aurait cherché en vain, dans toutes les exploitations ouvertes au public, des grosses porcheries ou d'énormes poulaillers, des agriculteurs coupables d'infractions environnementales ou qui font l'objet de plaintes répétées des voisins. Et alors ? Si je n'ai qu'une journée pour faire visiter la région à des touristes, je vais les amener dans le Vieux-Montréal et au mont Royal, pas sur le boulevard Taschereau. Est-ce leur montrer une image trompeuse de Montréal ?

Les 1650 visiteurs qui sont venus chez les Brodeur ont probablement eu un aperçu très réaliste de ce que peut être une ferme laitière au Québec : 70 vaches en lactation, 40 qui vont vèler au

cours des prochains mois, des systèmes automatisés pour les traire et leur donner des céréales, un jeune appuyé sur sa fourche qui parle sur son cellulaire dans l'étable... Seuls les tracteurs flambants neufs sur lesquels les gamins grimpaient pour se faire photographier avaient été prêtés par des commanditaires.

La campagne a un autre visage, moins radieux que celui qu'en ont vu 135 000 Québécois dimanche. Il y a de moins en moins de fermes et celles qui restent sont de plus en plus grosses, de plus en plus endettées et de moins en moins accessibles aux jeunes. Une grande source de stress pour plusieurs agriculteurs, comme vous le verrez dans la série publiée dans nos pages ce week-end.

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

**De moins en moins d'agriculteurs**

27 % : Pourcentage de la population québécoise qui vivait de l'agriculture en 1931.

3 % : Pourcentage de la population québécoise qui vivait de l'agriculture en 2001.

Source : Statistique Canada.

## Elena Faita et les tomates

ROBERT BEAUCHEMIN  
COLLABORATION SPÉCIALE

Rien ne remplace les tomates en conserve que l'on fait soi-même. En plus d'être économiques, (ça devrait vous coûter la moitié du prix de celles vendues au supermarché), elles sont un rayon de soleil qui vous remontera le moral au plus creux de l'hiver. Et les tomates se conservent au-delà de deux années si elles sont bien traitées !

Il est encore temps d'en acheter de grandes quantités, selon Elena Faita, de la Quincaillerie Dante, véritable experte dans l'art très délicat de la conserve, qui a donné des démonstrations sur les conserves de tomates et les marinades au marché Jean-Talon au début du mois. « Elles sont abondantes et de qualité exceptionnelle cette année », dit-elle. Mais il faut vite faire ses provisions !

Les plants surchargés commen-

cent à sécher. Et si vous ne connaissez pas encore Elena, c'est avec elle que Josée di Stasio bavarde tomates, avec elle encore que Pinard a fait sa sauce à pizza. Elle se fera un plaisir de vous donner une feuille d'instructions sur la meilleure façon de mettre les tomates en pots et de répondre à toutes vos questions au magasin de la rue Dante, angle Saint-Dominique.

Cette semaine, vous pouvez acheter une manne de tomates (50 lb) pour 12-13 \$ qui donnera de 10 à 14 pots de 1 litre de conserves de tomates. À titre d'exemple, 454g de tomates en conserve se vendent autour de 1,50 \$ pour une qualité moyenne. Et si vous voulez vous inscrire aux cours de cuisine de Mme Faita, il reste encore quelques places dépendant des thèmes.

Pour plus de renseignements : école Mezza Luna, 57, rue Dante, 272-5299 ; faita@sympatico.ca



**Les Plaisirs gourmands**  
Cours de cuisine et de sommellerie pour le grand public

- Techniques culinaires I et II
- Cuisine indienne
- Des quatre coins d'Asie
- Soupes et potages
- Techniques de pâtisserie
- Initiation à la connaissance des vins

Et plusieurs autres...

Consultez notre plus récente programmation à l'adresse [www.ithq.qc.ca](http://www.ithq.qc.ca) (rubrique Formation grand public)

**Information et inscription**  
[registrariat@ithq.qc.ca](mailto:registrariat@ithq.qc.ca)  
(514) 282-5113 ou 1 800 361-5111, p. 5113



*On ne naît pas gastronome, on le devient...*

**Institut de tourisme et d'hôtellerie Québec**

[www.ithq.qc.ca](http://www.ithq.qc.ca)



**COURS PILOTAGE**  
à partir du 03 octobre  
(pré-inscription jusqu'au 19 sept.)

**Aéroports St-Jean & St-Hubert**  
(450) 346.0188  
[www.devenirpilote.com](http://www.devenirpilote.com)  
**Forfait "Pilote d'un jour"**

**ÉVALUATION GRATUITE**

Le 21 septembre, nos spécialistes seront à Montréal et se feront un plaisir d'évaluer, avec nos compliments, vos bijoux et arts décoratifs.

Notre encan montréalais, en collaboration avec les Antiquités Coach House, aura lieu le 2 novembre. Nous acceptons les mises en consignation dès maintenant.

Pour prendre un rendez-vous, contactez Julie Dessureault au 514.934.1864.

**RITCHIES**  
ENCANS D'ANTIQUITÉS ET D'ART CANADIEN ET INTERNATIONAL  
3345755A

1980 RUE SHERBROOKE O. SUITE 100  
T 514.934.1864 F 514.934.1860  
E [jdessureault@ritchies.com](mailto:jdessureault@ritchies.com) [www.ritchies.com](http://www.ritchies.com)



**CARRIÈRES**  
EMPLOIS

Tous les samedis dans **LA PRESSE**

**CE SAMEDI,**  
TIRER PROFIT  
DES FOIRES ET  
SALONS D'EMPLOI.



Sélection de tenues de soirée et cocktail

**Mijob**  
la collection d'automne 2005 est arrivée

OUVERT DU LUN. AU MER. DE 10 H À 17 H  
LE JEUDI DE 10 H À 20 H  
LE VENDREDI DE 10 H À 18 H  
LE SAMEDI DE 10 H À 17 H  
FERMÉ LE DIMANCHE

**Mijob**  
La boutique de classe à Laval depuis 30 ans

645, boul. Samson Ouest, Sainte-Dorothée, Laval  
Tél. : (450) 689-1516

**LUISA CERANO**

## J'AI TESTÉ

ROBERT BEAUCHEMIN  
COLLABORATION SPÉCIALE

### L'huile biologique Villa Bisini Gambetti



Cette maison est connue et réputée pour ses vinaigres balsamiques de très grande qualité. Mais elle produit également deux très bonnes huiles d'olive, faites de cépages septentrionaux (Leccino, Frantoio, Pendolino et Gentile) de la zone oléicole de Vérone en Vénétie. Celle testée cette semaine est entièrement biologique et montre une palette de goûts d'une grande délicatesse et d'une excellente structure. Des odeurs d'herbes fraîches, une finale au goût d'artichaut cru. Une huile idéale pour

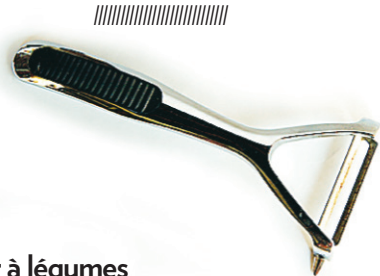
les poissons, les viandes blanches, les salades de légumes crus ou marinés, tout ce qui demande de la finesse et de la distinction quoi.

Un peu plus de 30 \$ pour 750ml. En vente chez Olive & Olive, (avenue Laurier), Capitol (marché Jean-Talon), Marché 5 Saisons (avenue Bernard et Greene), Douceurs du marché (marché Atwater), Le Cartet (rue McGill, Vieux-Montréal).



### Aubergines blanches

Vous n'avez aucune raison de vous méfier même si sa peau n'est pas noire ou violette. L'aubergine d'origine chinoise n'est cultivée que depuis 300 ans en Europe. Les premiers fruits qui sont arrivés avaient la peau... blanche. Ce n'est qu'à force de croisement qu'on a ultérieurement obtenu ces peaux pourpres. Au marché cette semaine, vous pourrez vous procurer ces jolis hybrides. Vous les traiterez de la même manière que les aubergines de taille moyenne. Pour vous assurer qu'elles ne seront pas amères, mieux vaut les saler et laisser reposer 30 minutes avant de les faire griller, frire ou sauter dans l'huile d'olive.



### Rasoir à légumes

Conçu pour peler proprement, de la même manière qu'un couteau économe classique, cet instrument à manche est essentiel dans toute cuisine qui se respecte. Que ce soit pour éplucher les pommes, les carottes ou les courgettes, ou faire des copeaux parfaits avec du fromage vieilli de type parmigiano-reggiano, ou même avec du chocolat noir, son manche qui tient bien en main et ses lames pivotantes conviennent à tous les types de cuisiniers, du novice à l'expert.

En vente dans la plupart des magasins de fournitures de cuisine, dont Les Touilleurs, 152, Laurier Ouest, (514) 278-0008.

PHOTOS ARMAND TROTTIER, LA PRESSE©

## J'AI LU



### Saveurs italiennes

Grazia Zatti et Laurence Mouton  
(Éditions du Chêne)

Grazia Sitti, passionnée d'opéra et d'ethnologie, s'intéresse à la cuisine de son pays. Connue pour ses conférences à l'étranger sur les coutumes italiennes à table, elle met en valeur dans ce livre, province par province, une région à la fois, les produits typiques (citron, mozzarella, gelati et caffè, châtaigne, huile d'olive, polenta) qui ont bâti la réputation d'excellence de son pays dans le monde entier. Autour d'une centaine de recettes, inscrites dans trois chapitres sur les principales zones d'influence gastronomique italiennes (Sud-centre-Nord), on a un aperçu essentiel et de base. Cet ouvrage fait partie d'une série de beaux livres dont les titres précédents (États-Unis, Maroc, Inde) étaient tout aussi réussis.



PHOTO ARMAND TROTTIER, LA PRESSE ©

### Pesto genovese

La cuisine italienne est bonne toute l'année. Mais à l'automne, quand les récoltes remplissent les marchés, c'est une de celles qui font le plus de place à la variété des produits du jardin. Le moment est idéal pour que votre cuisine embaume la sauce tomate et le gratiné d'aubergines.

ROBERT BEAUCHEMIN  
COLLABORATION SPÉCIALE

### Pasta fagioli

(soupe de pâtes et de haricots frais)

On ne peut pas renouveler le genre sans cesse. Cette soupe, à la base, est une entrée populaire dans toutes les régions de l'Italie. Et pour cause : elle est d'une simplicité enfantine à réussir. Mais attention. On peut en faire un bouche-trou ou un chef-d'œuvre si on utilise un bon bouillon, des légumes frais, des pâtes maison ou, à défaut, de très bonne qualité. Voici une version vénitienne.

#### 4 portions

#### INGRÉDIENTS

- > 225 g (8 onces) de haricots frais canellini ou corona
- > 100 g (3,5 onces) de couenne de lard ou de pancetta, coupée en morceaux d'environ 2,5 cm (1 po)
- > 1 feuille de laurier
- > 1 oignon, finement émincé
- > 2 carottes coupées en petits cubes
- > 2 branches de céleri, émincées
- > 125 g (4,5 onces) de pâtes tubulaires courtes
- > Sel marin et poivre du moulin
- > Huile d'olive extra vierge de qualité

#### PRÉPARATION

**1-** Si vous utilisez des haricots frais, que vous avez vous-même écossés, il n'est pas nécessaire de les faire tremper. Sinon, vous devrez compter au moins une nuit de trempage. Dans une casserole remplie d'eau bouillante, mettez le lard et la feuille de laurier et laissez cuire environ 10 minutes. Jetez l'eau, et ajoutez les haricots, les légumes et recouvrez d'eau froide, puis amenez à ébullition de nouveau. Si vous utilisez des haricots frais, laissez cuire pendant 45 minutes ou une heure, selon la dureté des haricots. Si vous utilisez des haricots trempés, vous devez compter au moins 1 1/2 à 2 heures de cuisson.

**2-** Une fois cuits, retirez environ 1/3 des haricots que vous liquéfiez au robot en prenant un peu du liquide de cuisson. Remettez la purée de haricots avec les haricots complets et mélangez bien et ramenez l'ébullition. Salez et poivrez au goût. Ajoutez les pâtes et laissez cuire environ 6-7 minutes, selon la variété de pâte. Servez avec un trait d'huile d'olive.

NOTE : en Vénétie, il n'est pas d'usage de saupoudrer du fromage sur cette soupe, mais rien ne vous empêche d'être hérétique en cuisine. Prenez un morceau de pain rassis ou frais, versez la soupe dessus et terminez avec un peu de parmigiano-reggiano.

////////////////////

### Involtini di zucchini e ricotta (enroulé de courgette et de ricotta)

Voici une variante moderne d'une antique recette — comme tout ce qui se fait en Italie aujourd'hui en réalité. On peut présenter ce plat en entrée ou comme amuse-bouche.

#### 4 portions

#### INGRÉDIENTS

- > 500 g (1 lb environ) de ricotta fraîche
- > Le zeste de deux citrons
- > 2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
- > 1 pincée de poivre de Cayenne ou de piments rouge séché et broyé
- > 2 grosses courgettes ou 4 petites
- > Roquette pour la garniture
- > Sel marin et poivre du moulin

#### PRÉPARATION

**1-** Préparez d'abord la ricotta au citron en mélangeant le zeste, le piment rouge broyé, le sel et le poivre et l'huile d'olive au fromage ricotta.

## RECETTE EXPRESS

### Pesto genovese

Voici le pesto classique de cette région côtière du nord de l'Italie. On le fait souvent *all'occhio* (à l'œil) mais pour vous aider à bien comprendre les proportions, voici la recette de base. Rappelez-vous que le pesto est bien meilleur s'il est fait au mortier plutôt qu'au robot.

#### 1 tasse

#### INGRÉDIENTS

- > 3 grosses gousses d'ail
- > 1/2 c. à thé de sel marin
- > 100 g (3,5 onces) de feuilles de basilic
- > 100 g de noix de pin
- > 100 g de parmigiano-reggiano fraîchement râpé
- > 3/4 de tasse d'huile d'olive extra vierge

#### PRÉPARATION

**1-** Dans le mortier, écrasez l'ail et le sel jusqu'à obtenir une purée presque liquide. Ajoutez les feuilles de basilic une à une et broyez à mesure. ce stade, vous pouvez mettre la purée d'ail au robot mais assurez-vous de pulser plutôt que de mettre en marche continuellement. Sinon, vous risquez d'obtenir un « jus de basilic ».

**2-** Ajoutez les noix de pin.



**3-** Émulsionnez avec un peu d'huile d'olive extra vierge, jusqu'à ce que la purée soit épaisse mais coulante.

**4-** N'ajoutez le fromage qu'au moment de servir, sinon votre pesto aura un goût rance. Servez cette sauce directement sur des gnocchis frais ou des pâtes bien chaudes.

**2-** Prenez les zuchinis et en vous aidant d'un couteau économe ou d'une mandoline, faites 12 larges rubans. Brossez chaque ruban avec un peu d'huile d'olive. Sur une grille ou un appareil à panino préalablement chauffé, faites griller les rubans de courgettes pendant 30 secondes au maximum. Retirez et laissez refroidir.

**3-** Sur chaque ruban étendez environ 1 c. à soupe de ricotta et enroulez comme vous le feriez avec un sushi. Comptez trois rouleaux par convive et déposez sur une assiette en garnissant chacun d'un petit bouquet de roquette fraîche. Nappez un filet d'huile d'olive tout autour si vous le voulez.

NOTE : pour que la roquette reste croustillante, faites la tremper dans de l'eau très froide pendant 30 minutes avant de vous en servir.

////////////////////

### Peperoni arrosti e imbotiti (poivrons rôtis et farcis)

Maria Loggia, de l'école Tavola Mia, m'a gentiment donné cette recette qu'elle propose à ses élèves à cette époque où les poivrons sont à la fois splendides et économiques. Profitez-en bien, ça fait une entrée assez spectaculaire.

#### Pour 6 personnes

#### INGRÉDIENTS

- > 6 poivrons rouge, préféablement à la peau et à la chair épaisse
- > 6 c. à soupe de pesto de basilic (ou à défaut, 6 feuilles de basilic frais)
- > 200 g (7 onces) de mozzarella frais, coupé en tranches
- > 6 tranches de prosciutto frais, coupé fin
- > 5-6 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge de qualité

#### POUR LA SAUCE

- > 1/2 tasse d'huile d'olive extra vierge
- > 1 grosse gousse d'ail
- > 1 c. à soupe de basilic frais émincé
- > 1 c. à soupe de persil frais émincé
- > 1 c. à soupe de câpres, rincées
- > 2 c. à soupe de vinaigre balsamique de qualité
- > Sel marin et poivre du moulin

#### PRÉPARATION

**1-** Faites rôtir les poivrons directement sur la grille d'un barbecue ou juste en dessous de celle de la cuisinière (chauffé à 450 °F) jusqu'à ce que les peaux soient bien rôties, mais pas brûlées. Une fois que les poivrons sont prêts, mettez dans un plat et couvrez d'une pellicule de plastique (ou mettez dans

un sac de papier bien étanche). Laissez reposer une quinzaine de minutes ce qui vous permettra d'enlever les peaux aisément. Éteignez le four et rallumez le tout de suite à 350 °F.

**2-** Une fois les poivrons pelés, incisez au milieu de manière à les ouvrir sur une face. Sur une surface de travail, étendez-les et nappez-les de pesto (ou d'une feuille de basilic), d'une tranche de prosciutto et d'une tranche de mozzarella sur l'une de faces. Repliez l'autre face de manière à couvrir entièrement la farce. Mettez dans un plat à gratin ou un plat allant au four préalablement huilé. Versez un filet d'huile d'olive sur chacun des poivrons, salez et poivrez et enfournez pour une dizaine de minutes.

**3-** Entre temps, faites la sauce en mélangeant tous les ingrédients (ou en émulsionnant au robot, en pulsant doucement). Servez un poivron par personne, nappez d'un trait de sauce et servez avec une olive noire et une feuille de basilic.

## QUESTION

**Q** Pourriez-vous me donner une recette pour faire des tomates séchées ?  
— Manon Garceau

**R** Prenez préféablement des tomates à chair épaisse comme les tomates italiennes Roma ou San Marzano, (5 \$ la caisse en moyenne au marché actuellement). Ensuite, vous les coupez en deux sur le sens de la longueur, vous les salez légèrement et vous les mettez sur une plaque à biscuits. Vous enfournez dans un four préchauffé à 200 °F ou 150 °F, si votre four le permet. Vous laissez la porte entrouverte avec une cuillère de bois et vous laissez les tomates « cuire » pendant un minimum de quatre heures ou pendant tout une nuit. Une fois bien confites, les tomates peuvent être utilisées immédiatement ou congelées. Et rien ne vous empêche de les faire sécher à l'air libre au soleil ou sur un plan de travail. Elles prendront environ une semaine à être complètement déshydratées, et elles devront être réhydratées avant l'utilisation en les plongeant dans l'eau pendant 30 minutes.



Questions de cuisine ? Truc gourmand à partager avec nous ?

Écrivez à Robert Beauchemin, à [actuel@lapresse.ca](mailto:actuel@lapresse.ca) ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal, H2Y 1K9.

# ACTUEL



Les tomates de la ferme Jérôme Plante, à Mirabel. PHOTO IVANOH DEMERS, LA PRESSE

# CODORNÍU

L'Espagne en fête !

*Le Mousseux des moments heureux.*

Par sa légèreté et son équilibre, le **Brut Clasico** est excellent en apéritif.

Essayez-le avec une mousse de crevette, de homard ou de crabe des neiges.

Et encore avec les fromages à pâte persillée, comme le bleu, agrémentés de noix de Grenoble.

**13,60\$** CIP : +503490

Prix sujet à changement sans préavis

**l'ACCORD PARFAIT AVEC**

## BOUCHÉES

> Tomate 101 ou tomate 2005 : le restaurant Cocagne (3842, Saint-Denis ; 286-0700) en collaboration avec Jérôme Plante du Jardin des anges ([www.jardindesanges.com](http://www.jardindesanges.com)) — qui propose des paniers de légumes et fruits entièrement bios à domicile — présente deux semaines de menus entièrement tomate, de l’amuse-bouche au dessert. Belle occasion de goûter ce qu’un chef de grand talent peut faire pour transfigurer ce fruit. On a parti-

culièrement aimé le potage de tomates vertes et le biscuit à la tomate, une sorte de version tomatée du fameux « Fig Newton ». À découvrir, si ce n’est que pour aller faire un tour chez Cocagne où officie Alexandre Loiseau, un protégé de Normand Laprise du Toqué ! (d’ailleurs Cocagne est dans l’ancienne enceinte du Toqué ! rue Saint-Denis).

> Pour deux week-ends consécutifs, celui du 24 septembre et celui du 1<sup>er</sup> octobre, ce sera la Fête du canard à Knowlton, en Estrie. Démonstrations, activités, repas de chef autour

du thème, de quoi s’amuser et se fortifier.  
Info : (450) 534-5308 ou [www.cclacbrome.qc.ca](http://www.cclacbrome.qc.ca).

> Du 10 septembre au 10 octobre, la région de Napierville (en Montérégie), l’une des zones maraîchères les plus importantes du Québec, organise ses circuits du paysan : haltes gourmandes, autocueillette, visites commentées, dégustations et expositions autour du thème du patrimoine historique.  
Info : 1-800-378-7648 ou [www.circuitdupaysan.com](http://www.circuitdupaysan.com).

L'ÉQUIPE D'ACTUEL



Le chef italien Giuliano Bugialli était de passage à Montréal pour donner des cours de cuisine au marché Jean-Talon cette semaine. PHOTO PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE

# Giuliano Bugialli : le vrai roi de la pasta

Pur Toscan, Giuliano Bugialli est surtout un auteur célèbre et célébré de ce côté-ci de l’Atlantique, où il a élu domicile depuis de nombreuses années. Comme Jacques Pépin l’a fait pour la cuisine française, il a été l’un des premiers cuisiniers à montrer que la cuisine italienne ne se limitait pas aux clichés : pizzas et spaghettis à la viande. Et il fut l’un des premiers à dire (que dis-je, à ordonner !) aux Américains de manger leurs pâtes al dente. Rencontre avec celui qui a déclenché une révolution.

### ROBERT BEAUCHEMIN COLLABORATION SPÉCIALE

Arrivé à New York dans les années 60 pour donner des cours d’italien, il s’est vite recyclé en cuisine quand il s’est rendu compte que les Américains maniaient mieux l’artillerie que le rouleau à pâte. Depuis ce temps, et 12 livres de cuisine plus tard (tous des best-sellers, malheureusement pas traduits en français), Bugialli sévit encore.

À la télé d’abord, avec une émission remarquable et amusante dif-

fusée sur PBS et des ateliers de cuisine, populaires surtout dans le monde anglo-saxon.

Cette semaine, il était de passage pour deux soirées à Montréal, pendant lesquelles il a parlé de la signification du mot « authentique ».

### 12 couches de pâtes

Rigoureux et doté d’un sens de l’humour grinçant, il distribue les perles avec beaucoup de grâce. « La pasta, contrairement à vous, n’a pas besoin d’air », lance-t-il à une admiratrice. « Une lasagne

doit contenir un minimum 12 couches de pâtes, sinon, retournez-la au serveur ou refusez d’en manger », dit-il encore à son aide-cuisinière, dont il a inspecté les ongles avant de lui confier la tâche de pétrir.

Bref, Bugialli a donné un bon spectacle, instructif et divertissant. Il en a aussi profité pour nous parler de son dernier ouvrage (à paraître bientôt au Canada) sur la ville de Parme en Émilie-Romagne, qu’il considère être la seule vraie capitale gastronomique du nord de l’Italie. On en reparle.

[www.cavit.it](http://www.cavit.it)

PRIX SPECIALE GRAN VINITALY 2005  
PRODUCTEUR DE L'ANNÉE 2003 – EUROPE

**LI** CAVIT REMERCIE LES RESTAURANTS QUI PROPOSENT LA LIGNE BOTTEGA VINAI

|                         |                            |                |                |
|-------------------------|----------------------------|----------------|----------------|
| ALTO PALATO             | 5282, BOUL. ST. LAURENT    | MONTRÉAL       | (514) 274-8447 |
| AU CEPAGE               | 212, RUE NOTRE DAME OUEST  | MONTRÉAL       | (514) 845-5436 |
| BICE                    | 1504, RUE SHERBROOKE OUEST | MONTRÉAL       | (514) 937-6009 |
| BIS                     | 1229, RUE DE LA MONTAGNE   | MONTRÉAL       | (514) 866-3234 |
| BSTROT CONTINENTAL      | 4169, RUE ST. DENIS        | MONTRÉAL       | (514) 845-6842 |
| BU                      | 5245, BOUL. ST. LAURENT    | MONTRÉAL       | (514) 276-0249 |
| BUONA NOTTE             | 3518, BOUL. ST. LAURENT    | MONTRÉAL       | (514) 848-0644 |
| CAVALLI                 | 2040, RUE PEEL             | MONTRÉAL       | (514) 843-5100 |
| CHEZ QUEUX              | 158, RUE ST. PAUL EST      | MONTRÉAL       | (514) 866-5194 |
| DA VINCI                | 1180, RUE BISHOP           | MONTRÉAL       | (514) 874-2001 |
| D AVERSA                | 700, RUE DE LA GAUCHETIÈRE | MONTRÉAL       | (514) 874-9983 |
| GLOBE                   | 3455, BOUL. ST. LAURENT    | MONTRÉAL       | (514) 284-3823 |
| IL FORNETTO             | 1900, BOUL. ST. JOSEPH     | LACHINE        | (514) 637-5253 |
| ITALIA E LE SUE REGIONI | 381, RUE NOTRE DAME        | REPENTIGNY     | (450) 470-9770 |
| LA SIRÈNE DE LA MER     | 114, RUE DRESDEN           | MONTRÉAL (VMR) | (514) 345-0345 |
| LE MUSCADIN             | 639, RUE NOTRE DAME OUEST  | MONTRÉAL       | (514) 842-0588 |
| LE PIÉMONTAIS           | 1145 A, RUE DE BULLION     | MONTRÉAL       | (514) 861-5200 |
| LE SOUBISE              | 1184, RUE CRESCENT         | MONTRÉAL       | (514) 861-8791 |
| LES CHÈVRES             | 1201, RUE VAN HORNE        | MONTRÉAL       | (514) 270-1119 |
| L EXPRESS               | 3927, RUE ST. DENIS        | MONTRÉAL       | (514) 843-5923 |

**LES MÉDAILLES D'OR**

BOTTEGA VINAI CHARDONNAY  
Challenge International du Vin 2003 (FR)  
Sélections Mondiales des Vins 2004 (CA)  
Chardonnay du Monde 2005 (FR)  
Vinitaly 2005 (IT)

BOTTEGA VINAI TRAMINER  
Cidade do Porto 2004 (PT)  
Vinitaly 2005 (IT)

BOTTEGA VINAI MERLOT  
Mundus Vini 2003 (DE)

BOTTEGA VINAI CABERNET SAUV.  
Mundus Vini 2003 (DE)

BOTTEGA VINAI LAGREIN DUNKEL  
Mundus Vini 2003 (DE)  
International Wine Challenge of Asia 2004 (China)

IMPORTATEUR AU QUÉBEC:  
**SempreVino**  
Division des importations privées de Whitehall  
**Roberto Tommei**  
Cell: (514) 951-0609

DANS LES MEILLEURS RESTAURANTS AU QUÉBEC

**BOTTEGA VINAI**

## Accord sur le vin

AGENCE FRANCE PRESSE

**BRUXELLES** — L’Union européenne et les États-Unis ont conclu un accord sur la commercialisation du vin, qui doit notamment davantage protéger les dénominations communautaires comme le champagne ou le chianti, a annoncé hier la Commission européenne.

Selon les termes de l’accord, paraphé mercredi à Washington, « les États-Unis et l’Union européenne reconnaissent explicitement leurs dénominations de vin respectives comme des dénominations d’origine », explique Bruxelles dans un communiqué.

Cet accord, arraché après « 20 ans de négociations à éclipses » comme l’a souligné Bruxelles, fait que les États-Unis vont commencer à rentrer dans le rang, puisque la protection des indications géographiques pour les vins et spiritueux a été reconnue par l’Organisation mondiale du commerce (OMC).

Le gouvernement américain proposera donc au Congrès des États-Unis de limiter l’utilisation aux États-Unis de 17 appellations comme le bourgogne, le chablis, le champagne, le chianti, le madère, le porto, le sauternes ou encore le sherry.

Ainsi, l’appellation existante « champagne de Californie » restera légale sur le seul marché américain pour une « période limitée », mais ne pourra pas être utilisée dans une nouvelle zone de production, a précisé une source communautaire.

SAVEURS

ACTUEL

# L'aubainerie Cahors!

Contrairement au pétrole dont le prix fluctue en montagnes russes, les vins sont stables. Donc les chercheurs d'aubaines doivent redoubler d'efforts pour dénicher les meilleurs rapports qualité-prix. Ils en trouveront chez les vins français de l'appellation Cahors, actuellement l'une des plus homogènes de France, où une multitude d'excellents vins sont offerts à des prix sages.



**FRANÇOIS CHARTIER**  
**METS ET VINS**  
COLLABORATION SPÉCIALE

Le cahors s'est littéralement transformé au fil des deux dernières décennies. De rustre, il est devenu civilisé. Par exemple, l'utilisation du merlot — un raisin plus dodu — dans l'assemblage, a permis de polir les tanins du cépage utilisé traditionnellement pour ce vin, soit l'auxerrois, nom local du malbec. L'élevage en barriques a aussi grandement contribué à lui donner un profil plus arrondi et plus gourmand. Il n'en conserve pas moins son originalité ainsi qu'une certaine nervosité naturelle, tout en étant un vin à la texture dense et charnue, riche de parfums de réglisse, de fruits noirs, de violette et de tabac.

#### Incontournable cuisine

À table, le cahors se proclame maître incontesté de la cuisine du Sud-Ouest, tout comme le madiran d'ailleurs.

Un peu grasse, cette cuisine nécessite un vin solide et tannique afin d'assimiler le caractère trop insistant de la graisse. Le cahors, lui, se trouve magnifié par ce partenaire qui gomme la fermeté de ses tanins. Dualité et symbiose des textures sont au rendez-vous.

Les vins de Cahors d'aujourd'hui sont donc plus que jamais les rouges de tous les confits, qu'ils soient d'agneau, de canard, d'oie, de porc ou de volaille. Et que dire de l'union avec le cassoulet? Grand classique s'il en est un, ce mariage me semble plus assorti que jamais depuis que les tanins du vin noir de Cahors se sont assouplis. La chair, la sève et la rondeur siéent parfaitement aux haricots du cassoulet, tout comme aux fèves et aux lentilles accompagnant une viande rouge.

#### Cassoulet, agneau confit...

Après avoir été oxygénée en carafe pendant 15 minutes, l'aubaine sensationnelle qu'est le **Château de Gaudou « Tradition » 2002 Cahors** (16,50 \$; S-919324), à la bouche à la fois pleine, tannique, frai-

## CONSEILS DE SAISON

#### LA TOMATE ET LES VINS

En cette période de récoltes de fin de saison, sachez que l'harmonie des vins avec les mets où domine la tomate peut être réussie avec un vin blanc sec. Bien sûr, pour que l'union blanc et tomate soit consommée, il faut impérativement que la tomate soit crue ou de cuisson rapide. Ainsi, on conserve son acidité qui permet le lien avec des blancs jeunes à l'acidité vivace et au corps allant de léger à modéré. Conditions remplies par certains vins à base de garganega (Soave), de sauvignon blanc et de riesling. Si votre mets est plutôt dominé par une sauce à la tomate de longue cuisson, ayant perdu en acidité et gagné en onctuosité, vous opterez alors pour des vins rouges aux tanins souples et à la texture enveloppante, comme certains vins de merlot, de pinot noir et de primitivo.

che et élégante, d'une harmonie remarquable pour un vin de ce prix et d'une longueur proverbiale, fera la preuve irréfutable du lien naturel de ces vins avec votre premier cassoulet automnal, tout comme avec vos premières cuisses de canard confites, accompagnées de pommes de terre sautées au romarin.

Il pourrait aussi être judicieux — et exquis — de servir un confit accompagné de lentilles... Faites-en la preuve en présentant à vos invités un jarret d'agneau confit escorté de lentilles du Puy au jus d'agneau. La chair pénétrante de l'agneau tout comme les saveurs prenantes des lentilles au jus vous obligent à aérer en carafe un cahors plus substantiel, comme c'est le cas du **Château Triguedina 1999 Cahors** (24,50 \$; S-746412). Très aromatique, passablement riche et complexe, avec des notes classiques de réglisse, de tabac, de cuir neuf et de prune, une bouche pleine, dense, aux tanins presque gommés par un fruité expressif tout en étant ferme, ce vin vous donnera la réponse sur un plateau d'argent.

#### Fromages

Attention! Rouge structuré ne veut surtout pas dire fromage puissant et nauséabond. Les fromages normands à croûte lavée désarçonnent sans avertir les vins de Cahors



PHOTO IVANOH DEMERS, LA PRESSE®

La chair, la sève et la rondeur d'un cahors moderne, qu'on retrouve dans le **Château de Gaudou « Tradition » 2002** (16,50 \$; S-919324), conviennent parfaitement aux haricots du cassoulet, tout comme aux fèves et aux lentilles accompagnant une viande rouge.

en les décharnant et les rendant métalliques.

Par contre, les très vieux hollandes, comme le gouda, l'édam et la mimolette — j'ai bien écrit « très vieux » —, font ressortir les vins, sans les dominer, grâce à leur structure très sèche et très serrée. Donc, autant Gaudou que Triguedina méritent ce type de fromage vieilli à pâte ferme. Et surtout pas de confiture de fruits pour les accompagner! Le sucre de celle-ci rendrait les tanins du malbec aussi agressifs que ceux d'un noyau de cerise pas mûre...

N'oubliez pas, si vous comptez garnir votre cellier en visitant l'aubainerie Cahors, c'est qu'il est temps de sortir vos recettes de confits et de faire bonne provision de fèves, de haricots et de lentilles, ainsi que de très vieux hollandes.

**François Chartier** est l'auteur du livre *À table avec François Chartier* aux Éditions *La Presse*. On peut lui envoyer des questions par courrier électronique à [actuel@lapresse.ca](mailto:actuel@lapresse.ca) ou par la poste au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9.

## HARMONIES POUR CAHORS

CONFITS D'AGNEAU, DE CANARD, D'OIE, DE PORC OU DE VOLAILLE. CASSOULET. ACCOMPAGNEMENT : HARICOTS, FÈVES OU LENTILLES AU JUS DE VIANDE, AINSI QUE POMMES DE TERRE SAUTÉES AU ROMARIN. FROMAGES (TRÈS VIEUX HOLLANDES) : GOUDA, ÉDAM OU MIMOLETTE.

## COURRIER

**Q**GILLES SÉGUIN : J'ai acheté le Duas Quintas Reserva 1995, à 34 \$, à la succursale SAQ, Dépôt de Gatineau. Pourtant, je n'ai jamais eu connaissance que ce vin était disponible à la SAQ. Ayant aimé le 2001 (pas le reserva) et ayant acheté le 2002, je me demande si ce vin vaut vraiment la différence de prix, je sais que le reserva est un cran supérieur au « régulier », mais il est absent de l'inventaire [saq.com](http://saq.com). Il y avait une trentaine de bouteilles sur la tablette. Je n'ai pas trouvé beaucoup d'information sur ce vin (commentaires de dégustation) : j'ai quand même pris le risque d'en acheter. Qu'en pensez-vous ?

**R**La cuvée Duas Quintas Reserva ([www.ramospinto.pt](http://www.ramospinto.pt)), à prédominance de touriga nacional, a été, avec le Barca Velha de Ferreira, le premier rouge de grande qualité du Douro à voir le jour, ouvrant la porte à la mosaïque d'excellents rouges qui peuplent le Douro aujourd'hui. Il en résulte un grand vin, arrivé à son apogée, d'une folle complexité aromatique, égrainant des notes d'épices, de fruits macérés dans l'eau-de-vie, à la texture dense et enveloppante. Dans de bonnes conditions de conservation, ce 1995 devrait rester à ce stade optimum encore cinq bonnes années. Sachez que la tout aussi remarquable cuvée Reserva 2000 est actuellement disponible à la SAQ (41 \$; 10276596).

## Histoire de verres...



**JACQUES BENOIT**  
**LE VIN**

Il y a de cela quelques décennies, la plupart des consommateurs utilisaient ces affreux petits verres ballons qu'on voit encore, à l'occasion, dans certains restaurants...

C'était comme vouloir planter des clous avec un mauvais marteau !

L'intérêt pour le vin a tout changé. Et, graduellement, le fameux verre INAO, qui fut créé par l'Institut national des appellations d'origine, de France, a remplacé le verre ballon.

Conçu spécifiquement pour la dégustation, l'INAO lui est très supérieur, à cause notamment de son dessin en forme de tulipe, faisant qu'il se referme — comme cette fleur — dans sa partie supérieure.

Résultat, comme on l'a souvent souligné, les éléments volatils du vin se dissipent plus lentement dans l'atmosphère qu'avec le verre ballon, et permettent donc de mieux percevoir le bouquet.

Tout en restant fort correct, l'INAO a un défaut. Il est petit, de volume réduit, et contient peu de vin. Car pour bien sentir les odeurs du vin, il ne faut le remplir qu'au tiers de sa capacité. De façon que les matières volatiles aient l'espace voulu à occuper.

Ce petit défaut fait que, dans l'INAO, le bouquet des vins se présente plutôt tout d'un bloc, sans qu'on en perçoive clairement toutes les nuances.

Or, on trouve désormais sur le marché, et à prix bien doux (envi-



PHOTO RÉMI LEMÉE, LA PRESSE®

**L'INAO (le plus petit), et le Spiegelau, de plus en plus utilisé.**

ron 5 \$ sans les taxes), dans les commerces spécialisés, un verre capable de lui livrer une très rude concurrence.

Fabriqués par la firme allemande Spiegelau (voir la photo), il est plus haut que l'INAO de quelques centimètres, et il a une capacité et un diamètre légèrement plus grands. Et puis, tout comme l'INAO, il se referme vers le haut.

La quantité de vin qu'on peut y verser étant plus importante

qu'avec l'INAO, il y a davantage d'éléments volatils qui s'accumulent un moment à la surface du vin, et la dégustation s'en trouve donc améliorée. Mais sans qu'elle atteigne le niveau de précision possible seulement avec des verres plus imposants, et du même type, c'est-à-dire qui se referment au niveau de ce que le grand oenologue Émile Peynaud appelait le buvant.

Le Spiegelau, auquel le fabricant a donné le nom de expert tasting,

## RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

#### Un Costières de Nîmes

Vin de la vallée du Rhône, le Costières de Nîmes 2003 Domaine Cantarelles, d'un beau pourpre légèrement bleuté, au joli bouquet de fruits rouges bien mûrs, relevé de notes épicées rappelant... les bonbons anglais, avec aussi des nuances discrètes de Syrah, moyennement corsé et peu tannique, est un de ces vins avenants, veloutés, au bon goût de fruit, dont tous les types de consommateurs — amateurs compris — se régaleront. À prix éminemment doux par-dessus le marché.

Élaboré avec surtout du Grenache (80 %), mais aussi de la Syrah (20 %), c'est un vin non boisé. Et tant mieux... vu que le fruit parle haut et fort !

C, 518720, 10,95 \$, ★★½ \$, à boire, 1 an.

va au lave-vaisselle, comme d'ailleurs l'INAO.

On recommande toutefois de ne pas le faire sécher dans le lave-vaisselle, ce qui peut avoir comme effet, à la longue, d'en ternir les parois.

Enfin, le Spiegelau peut fort bien servir également à table, chez soi, car il ne manque pas d'élégance, tout en pouvant faire aussi un verre de restaurant convenable.

Et, comme dans le cas de l'INAO, on peut déguster dans ce verre à la fois les vins blancs, rouges et rosés, de même que les portos.

Faut-il le dire ?

Après avoir utilisé l'INAO pendant de nombreuses années, je le délaisse peu à peu, personnellement, au profit de ce nouvel acteur...

## DÉGUSTÉS POUR VOUS

> **Premières Côtes de Blaye 2002 Château Lalande Bellevue.** Bordeaux rouge tout simple, au bouquet marqué par le Merlot (fruits rouges), avec une note sucrée. Non boisé, avec peu de corps. Et correct. C, 624304, 14,60 \$, ★★ \$( \$), à boire.

> **Côtes du Roussillon Villages 2003 Oppoul.** Vin rouge du Languedoc-Roussillon, plutôt léger, avec en bouche un petit quelque chose de sucré (de la sucrosité, dit-on en France). Le bouquet se présente, lui aussi, avec une note sucrée. Bien ordinaire. C, 10324201, 11,45 \$, ★ \$, à boire.

> **Penedès 2004 Vina Sol Torres.** Vin blanc d'Espagne, toujours fidèle à lui-même, dont le bouquet, aux notes comme d'herbes sèches, rappelle un peu le Sauvignon blanc. Non boisé, des saveurs nettes. Et plutôt léger lui aussi. C, 28035, 11,95 \$, ★★ \$, à boire.

> **Bordeaux 2003 Marquis de Chasse.** Bordeaux d'une appellation modeste, ne manquant pas de corps, aux tannins assez rudes, mais dont les aliments arrondiront les angles. Fort bon à sa manière, sans doute peut-il tenir quelques années. C, 431338, 13,95 \$, ★★ \$( \$), à boire, 2-3 ans.

# LES PETITES ANNONCES 987-VENDU

100

IMMOBILIER

RENSEIGNEZ-VOUS sur nos escomptes aux particuliers

200

MARCHANDISES ET SERVICES

Surveillez nos tarifs promotionnels: Animaux, ventes de garage et Marché aux puces

300

OFFRES D'EMPLOI

Offre d'emploi: Tous les postes sont ouverts également aux femmes et aux hommes

400

SERVICES PERSONNELS

Souhaits, rencontres, activités.

500

VÉHICULES AUTOMOBILES

Publication de votre annonce dans le cahier AUTO du lundi et sur [www.capresse.ca](http://www.capresse.ca)

600

LOISIRS ET VÉHICULES RÉCRÉATIFS

## 700 et 800 AFFAIRES ET AVIS — Publiées dans le cahier La Presse Affaires, du lundi au samedi 900 DÉCÈS, PRIÈRES, REMERCIEMENTS, ANNIVERSAIRES

HEURES DE TOMBÉE

MARDI AU SAMEDI

17H, LA VEILLE DE LA PARUTION

DIMANCHE ET LUNDI

17H, LE VENDREDI PRÉCÉDENT

ANNONCES ENCADRÉES

48H, AVANT LA PARUTION

COMMENT NOUS JOINDRE

PAR TÉLÉPHONE

(514) 987-8363

SANS FRAIS

1 866 987-8363

PAR TÉLÉCOPIEUR

(514) 848-6287

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

ADRESSE POSTALE

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

AU COMPTOIR

lundi au vendredi, de 8h30 à 17h

[www.petitesannonces.com](http://www.petitesannonces.com)

[petitesannonces@lapresse.ca](mailto:petitesannonces@lapresse.ca)

# Immobilier

100 VISITES LIBRES



17 et 18 SEPT.-14 à 16h  
**PLATEAU**, splendeur 4 1/2, 2 ch, 3e et dernier étage, 2 balcons, 2 puits, a/c, pl. bois, 239 000\$, libre oct. 3419 A, des Érables, près centre-ville, pas d'agent, 514-771-6698

**À R.D.P.**, 12340 89e Avenue, Joli, cott., 3+1 ch., foyer, piscine, secteur tranquille, visite dim. 14-16h, 514-802-7364.

**CENTRE-VILLE**  
Condo neuf  
3 1/2 libre  
immédiatement  
**Inclus:** TPS + TVQ, frais de notaire, financement sur place, taux 3,75%, 6 électros + a/c.  
Prix: **159 900\$**  
Visite libre samedi et dimanche le 17 et 18 septembre de 13h à 17h  
1225, Notre-Dame ouest app -417, Montréal  
(514) 833-0836

101 ÎLE DE MONTREAL

**AHUNTSIC**, cottage, près de métro, écoles, parcs. Semi-dét., 4 ch., foyer, grand jardin, gar., impec! 514-388-3592

**AHUNTSIC**, duplex, jum. 5 1/2 libre à l'acheteur + 4%. Rénové, secteur recherché. 1er Choix crr! 514-984-7553

**AHUNTSIC EST**, beau cott. jumelé, 3 ch., s/sol semi fini, stat., beau terrain, occ. rapide, 269 000 \$. G. Guida crr! Sutton 514-382-2929

**C.D.N., BEAUX CONDOS** 3, 2 et 1 ch., dans petit imm. neuf bien situé; 3274 Fendall coin Decolles. Visite libre dim. 14h-16h 514-835-1933

**CENTRE-SUD**, superbe duplex attaché 2x4 1/2, 1710-12 Parthenais, 249 000 \$, 514-389-2250

**CONDO LOFT** Près métro Pie IX, 820 pi<sup>2</sup>, 1 ch., pl. bois franc, 1er étage, occ. imm., 155 000 \$ Sutton Accès crr! F. Chicoine + 514-727-7575

**MARCHÉ** Maisonneuve, condo 2002, 3e + mezz., 1178 pi<sup>2</sup>, terr., stat., occ. rapide, à voir! 234 000\$. Sutton Accès crr! F. Chicoine + 514-727-7575

**MÉTRO** Cadillac, triplex, foyer, gar., beau coup d'incl., 379 000\$. 514-251-1612

**MÉTRO LANGEVELL**, Condo 4 1/2, cont. 2000, dernier étage (3e), plafond 9', 187 500\$ (Detail), voir 6917 pdecc.net

**MTL-NORD**, propre, chaleureux, cottage semi-dét., 3 ch., 1 1/2 s/bain, pl. lattes, 2 stat. jardin 185 000\$ 514-321-8382

**PLATEAU**, 3plex, rare opportunité, près parc Lafontaine, T. Camargo + 514-743-4444 La Capitale Centre-ville

102 CENTRE-VILLE

**CONDO** 275 Gauchetière O., 2 ch., 1183 pi<sup>2</sup>, a/c, côté soleil, terrasse, locker, 217 000\$. Pas d'agent. 514-588-7062

**LAVAL RIVE-NORD**

**À BOISBRIAND** cott. 92' réno., pl. parquetterie et céramique, 3 ch., près parcs, écoles, arènes. Terrain 6800 pi. car, garage, s/sol aménagé G. Jutras (514) 781-8190 Re/Max Alliance crr!

**À LACHENAIE**, Boisé du Golf, superbe cott., 3 ch. gar. double, 514-953-3894, voir [www.duproprio.com/25777](http://www.duproprio.com/25777)

**À LAVAL**, secteur recherché, près Centre Duvernay, 5 min. de la 19 et de la 25. Superbe bung. tout brique, 3 ch. même niveau, cuisine de rêve, pl. lattes et céramique, s/sol complètement aménagé, terrain paysager et clôture de 6600 car. BI.O.U.I 299 000 \$. G. Jutras (514) 781-8190 Re/Max Alliance crr!

103 L'AVANTAGE

**BLAINVILLE SUD**, const. 04 4 c à c, 2 salons, s/fam., entrée arrière s/sol, pl. latte, armoires merisier, foyer, th-pompe, air pulsé, gar. double, 514-450-419-7606.

**DUVERNAY**, bungalow réno. 2 min. pont Papineau, 3 ch., plafonds cathédrale, pl. bois, th-pompe, terrain 8500pi<sup>2</sup>, 269 000\$. 450-663-4477.

**DUVERNAY-EST**, bord de l'eau, cott., 3 ch., piscine creusée chauffée, grand terrain. A voir. 450-665-5665

**LAVAL**, magnifique cott. style condo, moderne, 3 c. à c, 2 s/bains, poss. rev., 189 900 \$. **Fernando Reyes, Sutton Excellence, 514-990-0822**

**ROSEMONT - TRIPLEX** 5234-5238 - 7e Av., 3 beaux rés. torré, spa ext., grande moulures et colonnes de plâtre, boiserie, pl. bois franc. 469 000 \$. 514-285-9233

**ST-LÉONARD**, cott. de prestige 2004, 4 ch., s/sol fini, 388 000 \$. Anadeo Saluturi, imm. Général 514-321-5249 ou 327-2886

**V.M.R.**, cott. rénové, près parc, école, a/c, chauff. élect. 695 000 \$. 514-344-3325

**VERDUN - DUPLEX**  
Rue Melrose, 2 x 5 1/2 + s/sol. Cachet chaleureux: boiserie, bois franc, solarium, près métro et piste cyclable. 265 000 \$. 450-969-8287

**VILLERAY**, beau duplex, beaucoup de cachet, boiserie, torré, spa ext., grande terrasse, sous-sol: s/fam. + 1 c. à c., près métro, écoles, idéal pour proprio occupant, 385 000\$. 514-738-0028

**VILLERAY**, dans secteur recherché, à 2 pas du métro; très belle copropriété indus. terr. -de-ch. d'un duplex. Usage exclusif d'une chambre finie au 2<sup>e</sup> étage d'une charmante cour aménagée. Beaucoup d'espace commun de rangement s/sol. Hypothèques séparées, contrat d'indivision clair et équitable, copropriété sympathique. Clés en main. Belle qualité de vie! 514-729-0684

104 ÎLE DE MONTREAL

**AHUNTSIC**, cottage, près de métro, écoles, parcs. Semi-dét., 4 ch., foyer, grand jardin, gar., impec! 514-388-3592

**AHUNTSIC**, duplex, jum. 5 1/2 libre à l'acheteur + 4%. Rénové, secteur recherché. 1er Choix crr! 514-984-7553

**AHUNTSIC EST**, beau cott. jumelé, 3 ch., s/sol semi fini, stat., beau terrain, occ. rapide, 269 000 \$. G. Guida crr! Sutton 514-382-2929

**C.D.N., BEAUX CONDOS** 3, 2 et 1 ch., dans petit imm. neuf bien situé; 3274 Fendall coin Decolles. Visite libre dim. 14h-16h 514-835-1933

**CENTRE-SUD**, superbe duplex attaché 2x4 1/2, 1710-12 Parthenais, 249 000 \$, 514-389-2250

**CONDO LOFT** Près métro Pie IX, 820 pi<sup>2</sup>, 1 ch., pl. bois franc, 1er étage, occ. imm., 155 000 \$ Sutton Accès crr! F. Chicoine + 514-727-7575

**MARCHÉ** Maisonneuve, condo 2002, 3e + mezz., 1178 pi<sup>2</sup>, terr., stat., occ. rapide, à voir! 234 000\$. Sutton Accès crr! F. Chicoine + 514-727-7575

**MÉTRO** Cadillac, triplex, foyer, gar., beau coup d'incl., 379 000\$. 514-251-1612

**MÉTRO LANGEVELL**, Condo 4 1/2, cont. 2000, dernier étage (3e), plafond 9', 187 500\$ (Detail), voir 6917 pdecc.net

**MTL-NORD**, propre, chaleureux, cottage semi-dét., 3 ch., 1 1/2 s/bain, pl. lattes, 2 stat. jardin 185 000\$ 514-321-8382

**PLATEAU**, 3plex, rare opportunité, près parc Lafontaine, T. Camargo + 514-743-4444 La Capitale Centre-ville

105 L'AVANTAGE

**BLAINVILLE SUD**, const. 04 4 c à c, 2 salons, s/fam., entrée arrière s/sol, pl. latte, armoires merisier, foyer, th-pompe, air pulsé, gar. double, 514-450-419-7606.

**DUVERNAY**, bungalow réno. 2 min. pont Papineau, 3 ch., plafonds cathédrale, pl. bois, th-pompe, terrain 8500pi<sup>2</sup>, 269 000\$. 450-663-4477.

**DUVERNAY-EST**, bord de l'eau, cott., 3 ch., piscine creusée chauffée, grand terrain. A voir. 450-665-5665

**LAVAL**, magnifique cott. style condo, moderne, 3 c. à c, 2 s/bains, poss. rev., 189 900 \$. **Fernando Reyes, Sutton Excellence, 514-990-0822**

**ROSEMONT - TRIPLEX** 5234-5238 - 7e Av., 3 beaux rés. torré, spa ext., grande moulures et colonnes de plâtre, boiserie, pl. bois franc. 469 000 \$. 514-285-9233

**ST-LÉONARD**, cott. de prestige 2004, 4 ch., s/sol fini, 388 000 \$. Anadeo Saluturi, imm. Général 514-321-5249 ou 327-2886

**V.M.R.**, cott. rénové, près parc, école, a/c, chauff. élect. 695 000 \$. 514-344-3325

**VERDUN - DUPLEX**  
Rue Melrose, 2 x 5 1/2 + s/sol. Cachet chaleureux: boiserie, bois franc, solarium, près métro et piste cyclable. 265 000 \$. 450-969-8287

**VILLERAY**, beau duplex, beaucoup de cachet, boiserie, torré, spa ext., grande terrasse, sous-sol: s/fam. + 1 c. à c., près métro, écoles, idéal pour proprio occupant, 385 000\$. 514-738-0028

**VILLERAY**, dans secteur recherché, à 2 pas du métro; très belle copropriété indus. terr. -de-ch. d'un duplex. Usage exclusif d'une chambre finie au 2<sup>e</sup> étage d'une charmante cour aménagée. Beaucoup d'espace commun de rangement s/sol. Hypothèques séparées, contrat d'indivision clair et équitable, copropriété sympathique. Clés en main. Belle qualité de vie! 514-729-0684

106 RIVE-SUD

**À STE-JULIE** luxueux cott. 01, secteur de prestige, foyer, pl. bois Brésilien et céramique, 4 ch. garage, Pavé Uni, gazonné, ancien voisin arboré, terrain 6700 pi. car. A voir absolument. 339 000 \$. **G. Jutras (514) 781-8190 Re/Max Alliance crr!**

**BOUCHERVILLE**, adossée au golf, maison à paliers réno., 217 500 \$. 450-449-3395, [www3.sympatico.ca/mar\\_lui](http://www3.sympatico.ca/mar_lui)

**BROSSARD**, cottage neuf, 3 ch., s-sol, garage, vue sur golf, Finition selon vos goûts. Adj. transports. 450 657-6074

**ST-LAMBERT**, av. du Rhône, 4 1/2, rénové 100%, haut de gamme, tout de coin, électros inoxydables, garage int., piscine ext. 514-893-5848

107 BANLIEUE EST

**LACHENAIE**, cott. 3 ch., près hôpital. 269 000 \$. Libre immédiatement. 450-585-6685

**REPENTIGNY**, Spacieux condo bien situé, 2e étage, 5 1/2, 3 ch., foyer, bain tourbillon, a/c, stat., imp., libre 1er nov., 450-582-4075

**CRABTREE**, triplex, toiture refaite 2005, rev.: 14 772\$, Prix: 169 900\$. 450-759-6866

**LAC MACAZA**, terrains, bord de l'eau ou montagne, occasion unique, 35 km Tremblant. 39 000 \$. 514-998-8031.

**PREVOST**, cott., 3 ch., 2 s/bains, garage, terrain 21 000 pi. car, arbres matures, 5 min. de St-Jérôme, 180 000 \$. 450-436-6920, 450-530-0070

**RIVIÈRE MACAZA**, 80 000 pi<sup>2</sup>, 260 pi. en bordure de rivière 69 000 \$. 514-998-8031.

108 BORD DE L'EAU

**À 45 mi.** Mtl, maison neuve, bord Richelieu, meublée, style Mt-Tremblant, 400 arbres. A voir! 1229 000\$. 450-743-9204

109 LAURENTIDES

**ST-ADOLPHE DE HOWARD**, 795 Muir, 5e, 3 ch., 2 s/bains, 1000\$, réf. 514-352-8307, 2 s/bains, 265 000 \$, Christian 514-229-1490

**EXTERIEUR DU QUEBEC**

**CÔTE D'AZUR** studio 5 pers., r. de ch.; 5 min. centre-ville, manna, casino. 450-534-5164

110 ESTRIE

**CANTON DE MELBOURNE** Maison rustique bois rond, cachet, 7 ch., 2 1/2 s/bains, terrain 1 acre boisé, ferme, piscine, 215 000 \$. 819-826-6905

**MAGOG**, magnifique condo, const. 2005, meublé, décoré par prof., 2 ch., foyer gaz, bois franc, remise, près piste cyclable, sentier pédestre, plage, marina, ski, centre-ville. Site de choix. 1-888-343-8085

**NORTH HATLEY VILLAGE** Grands terrains boisés, très privés, services incl., exc. investissement 1-866-780-1264 [www.jmleanson.com](http://www.jmleanson.com)

111 EXTERIEUR DE MONTREAL

**A STE FLAVIE**, route des Arts, 6 pièces + 2 s/bain, chambre froide. Entre 16h-22h: 1-418-775-2172

**JOLIE** maison ancestrale, circuit touristique, résidentiel et commercial, accès fleuve, près des services, 1 h de Québec, St-Jean-Port-Joli, 85 000 \$, 418-598-1248.

**MAISON** 50 pi x 30 pi, 4 ch., s/sol fini, 172 pi de rivage au bord du Lac Duparque. Terrain de 2.4 acres, 52 km au nord de Rouyn-Noranda, 175 000\$. 819-948-2077 ou [resbary@tlb.sympatico.ca](mailto:resbary@tlb.sympatico.ca)

**NEUFCHÂTEL**, Bung. 3 ch., piscine, 2 s/bains, tout rénové, 146 900 \$. 418-554-2468

**SUR TERRAIN** boisé 9 acres, zone résidentiel, entre Trois-Rivières et Québec, région récréotouristique, 5 min. centre-ville de St-Raymond et services de santé, maison 3 ans, foyer, 2 s/bains complètes, s/sol fini, garage, 418-337-3342

112 BORD DE L'EAU

**À 45 mi.** Mtl, maison neuve, bord Richelieu, meublée, style Mt-Tremblant, 400 arbres. A voir! 1229 000\$. 450-743-9204

113 EXTERIEUR DU QUEBEC

**ST-ADOLPHE DE HOWARD**, 795 Muir, 5e, 3 ch., 2 s/bains, 1000\$, réf. 514-352-8307, 2 s/bains, 265 000 \$, Christian 514-229-1490

**EXTERIEUR DU QUEBEC**

**CÔTE D'AZUR** studio 5 pers., r. de ch.; 5 min. centre-ville, manna, casino. 450-534-5164

114 MAISON DE CAMPAGNE, DOMAINES

**ENTRELACS**, particulier, 200' de façade de bord de lac, très privée, arbres adossés, 110 ch. des Grèves, 450-228-3821

**SKI** et motoneige! Superbe chalet centre de ski le Val-Joli, 10 000\$, réf. 514-352-8307, 2 s/bains. Vue. 418-673-3277

**TERRITOIRE DE CHASSE** original, et camp construit par le renommé guide-expert Normand Hotte, zone 13 Senne-terre, 10 000\$, 514-992-7769 [plc@videotron.ca](mailto:plc@videotron.ca)

115 CONDOMINIUMS COPROPRIÉTÉS

**À VOIR!** Montmagny, magnifique meublé/équipé, 3 ch., prêt à construire, 40 000 pi<sup>2</sup>, 3,12\$/pi<sup>2</sup>, 1-613-292-7272.

**BORD DU FLEUVE** à Lavaltrie, 75 de façade par 200 de profonds; incluant tous les infral.: 145 000 \$. 450-585-8731

**TERRAINS VACANTS** idéal pour investissement, secteur en pleine expansion, très recherché, vendeur motivé, 10 terrains au total, Très bien situé, 15 minutes de Mtl, prix nég. 514-296-9533

**VAL-DAVID**, 1 aptent et plus, 1800's, 30 arpents, 189 000 \$. 819-324-6295.

**HYPOTHÈQUES PRÊTS RÉSIDENTIELS**

**1ÈRE, 2e, HYPOTHÈQUE Groupe ADA 514-227-8133**

**À LOUER ÎLE DE MONTREAL**

**15e AV.**, 2 x 3/2 réno., 4% et 5% prés. métro, non chauffés, propres. Libres 514-374-5138

**ACADIE** boul 10 500, 1 à 4 1/2, a/c, parc, 514-335-3377

**ADJ. PLATEAU**, 4/4, clair, tout rénové, près métro, Entre 11h et 20h: 514-497-0870

**AHUNTSIC**, 1% 450\$, 2% 500\$, rénovés, chauffés, eau chaude incl. 514-389-3315

116 MAISON DE CAMPAGNE, DOMAINES

**ENTRELACS**, particulier, 200' de façade de bord de lac, très privée, arbres adossés, 110 ch. des Grèves, 450-228-3821

**SKI** et motoneige! Superbe chalet centre de ski le Val-Joli, 10 000\$, réf. 514-352-8307, 2 s/bains. Vue. 418-673-3277

**TERRITOIRE DE CHASSE** original, et camp construit par le renommé guide-expert Normand Hotte, zone 13 Senne-terre, 10 000\$, 514-992-7769 [plc@videotron.ca](mailto:plc@videotron.ca)

117 CHALETS

**À VOIR!** Montmagny, magnifique meublé/équipé, 3 ch., prêt à construire, 40 000 pi<sup>2</sup>, 3,12\$/pi<sup>2</sup>, 1-613-292-7272.

**BORD DU FLEUVE** à Lavaltrie, 75 de façade par 200 de profonds; incluant tous les infral.: 145 000 \$. 450-585-8731

**TERRAINS VACANTS** idéal pour investissement, secteur en pleine expansion, très recherché, vendeur motivé, 10 terrains au total, Très bien situé, 15 minutes de Mtl, prix nég. 514-296-9533

**VAL-DAVID**, 1 aptent et plus, 1800's, 30 arpents, 189 000 \$. 819-324-6295.

**HYPOTHÈQUES PRÊTS RÉSIDENTIELS**

**1ÈRE, 2e, HYPOTHÈQUE Groupe ADA 514-227-8133**

**À LOUER ÎLE DE MONTREAL**

**15e AV.**, 2 x 3/2 réno., 4% et 5% prés. métro, non chauffés, propres. Libres 514-374-5138

**ACADIE** boul 10 500, 1 à 4 1/2, a/c, parc, 514-335-3377

**ADJ. PLATEAU**, 4/4, clair, tout rénové, près métro, Entre 11h et 20h: 514-497-0870

**AHUNTSIC**, 1% 450\$, 2% 500\$, rénovés, chauffés, eau chaude incl. 514-389-3315

118 FERMES, TERRES

**À LOUER**  
Belle grange/étale, convertie en écurie, 514-915-4905

**TERRE À BOIS**, St-Calixte, 140 acres, chevreuils, zoné blanc 240 000\$ 450-565-8046

**BELLECHASSE/L.** Hébert, grand 3 ch., meublé, chauffé, oct. 495\$, réf. 514-721-1165

**BONAVISTA CH.** 4840, 3 ch., 4 1/2 grand, clair, propre, redécoré, asc., chauffé, équipé, BORD RÉNOVÉ

**BORD FLEUVE, VERDUN** 3 1/2, 450\$, 850\$, chauffés, asc., gar., pisc. 514-771-1102

**C.D.N.** 2 1/2, 4% frais peint, plancher vernis 514-735-0678

**C.D.N.** 1 1/2, 2%, 3% Semi meublés, près U de M, H.E.C., métro. 514-223-9924

**C.D.N.**, 3/1 1er oct. propre, tranquille, chauffé 514-344-3774

**C.D.N.**, 4 emplacements fantastiques, super 3 1/2-5%, chauffés, rénos, équipés, pl. bois, hauts plafonds, ensoleillé, près U de M, 514-287-3376

**C.D.N.**, 5 1/2 très ensoleillé, semi-meublé, 3 ch., près de tout, 1095\$, 1er oct. 514-341-8652

**C.D.N.**, cours Ed.-Montpelli loft meublé/équipé, 7508 libere, proche de tout 514-884-8854

**C.D.N., DUPUIS**, 3/1 1 ch. fermée, 2e: chauffé, équipé; libre. 514-733-2974

**C.D.N.**, face U de M, 4 1/2 795\$ et 895\$, POSSIBILITÉ MEUBLÉ, 514-735-3146

**C.D.N.**, grand 7 1/2, 2 duplex, 3 ch., 2 s/bains, tout rénové, 514-733-3813, 514-583-8703

**C.D.N., HEC**, 4 1/2 chauffé, 3115 JUNTON, app 5 14-736-2969 514-733-7640

**C.D.N., HEC/UdeM**, grand 3/2 rino chauffé/eau, électros, pl. bois, balcon 6705 514-739-5112

**C.D.N.**, hôpital Ste-Marie bas 2plex, 5% chauffé, gar. Cour. 1000 \$ 514-533-0065.

**C.D.N.**, immédiatement 5491 Victoria près métro Côte Ste-Catherine, 1 1/2 chauffé, poêle, 514-342-7315

119 MAISON DE CAMPAGNE, DOMAINES

**ENTRELACS**, particulier, 200' de façade de bord de lac, très privée, arbres adossés, 110 ch. des Grèves, 450-228-3821

**SKI** et motoneige! Superbe chalet centre de ski le Val-Joli, 10 000\$, réf. 514-352-8307, 2 s/bains. Vue. 418-673-3277

**TERRITOIRE DE CHASSE** original, et camp construit par le renommé guide-expert Normand Hotte, zone 13 Senne-terre, 10 000\$, 514-992-7769 [plc@videotron.ca](mailto:plc@videotron.ca)

120 FERMES, TERRES

**À LOUER**  
Belle grange/étale, convertie en écurie, 514-915-4905

**TERRE À BOIS**, St-Calixte, 140 acres, chevreuils, zoné blanc 240 000\$ 450-565-8046

**BELLECHASSE/L.** Hébert, grand 3 ch., meublé, chauffé, oct. 495\$, réf. 514-721-1165

**BONAVISTA CH.** 4840, 3 ch., 4 1/2 grand, clair, propre, redécoré, asc., chauffé, équipé, BORD RÉNOVÉ

**BORD FLEUVE, VERDUN** 3 1/2, 450\$, 850\$, chauffés, asc., gar., pisc. 514-771-1102

**C.D.N.** 2 1/2, 4% frais peint, plancher vernis 514-735-0678

**C.D.N.** 1 1/2, 2%, 3% Semi meublés, près U de M, H.E.C., métro. 514-223-9924

**C.D.N.**, 3/1 1er oct. propre, tranquille, chauffé 514-344-3774

**C.D.N.**, 4 emplacements fantastiques, super 3 1/2-5%, chauffés, rénos, équipés, pl. bois, hauts plafonds, ensoleillé, près U de M, 514-287-3376

**C.D.N.**, 5 1/2 très ensoleillé, semi-meublé, 3 ch., près de tout, 1095\$, 1er oct. 514-341-8652

**C.D.N.**, cours Ed.-Montpelli loft meublé/équipé, 7508 libere, proche de tout 514-884-8854

**C.D.N., DUPUIS**, 3/1 1 ch. fermée, 2e: chauffé, équipé; libre. 514-733-2974

**C.D.N.**, face U de M, 4 1/2 795\$ et 895\$, POSSIBILITÉ MEUBLÉ, 514-735-3146

**C.D.N.**, grand 7 1/2, 2 duplex, 3 ch., 2 s/bains, tout rénové, 514-733-3813, 514-583-8703

**C.D.N., HEC**, 4 1/2 chauffé, 3115 JUNTON, app 5 14-736-2969 514-733-7640

**C.D.N., HEC/UdeM**, grand 3/2 rino chauffé/eau, électros, pl. bois, balcon 6705 514-739-5112

**C.D.N.**, hôpital Ste-Marie bas 2plex, 5% chauffé, gar. Cour. 1000 \$ 514-533-0065.

**C.D.N.**, immédiatement 5491 Victoria près métro Côte Ste-Catherine, 1 1/2 chauffé, poêle, 514-342-7315

121 FERMES, TERRES

**À LOUER**  
Belle grange/étale, convertie en écurie, 514-915-4905

**TERRE À BOIS**, St-Calixte, 140 acres, chevreuils, zoné blanc 240 000\$ 450-565-8046

**BELLECHASSE/L.** Hébert, grand 3 ch., meublé, chauffé, oct. 495\$, réf. 514-721-1165

**BONAVISTA CH.** 4840, 3 ch., 4 1/2 grand, clair, propre, redécoré, asc., chauffé, équipé, BORD RÉNOVÉ

**BORD FLEUVE, VERDUN** 3 1/2, 450\$, 850\$, chauffés, asc., gar., pisc. 514-771-1102

**C.D.N.** 2 1/2, 4% frais peint, plancher vernis 514-735-0678

**C.D.N.** 1 1/2, 2%, 3% Semi meublés, près U de M, H.E.C., métro. 514-223-9924

**C.D.N.**, 3/1 1er oct. propre, tranquille, chauffé 514-344-3774

**C.D.N.**, 4 emplacements fantastiques, super 3 1/2-5%, chauffés, rénos, équipés, pl. bois, hauts plafonds, ensoleillé, près U de M, 514-287-3376

**C.D.N.**, 5 1/2 très ensoleillé, semi-meublé, 3 ch., près de tout, 1095\$, 1er oct. 514-341-8652

**C.D.N.**, cours Ed.-Montpelli loft meublé/équipé, 7508 libere, proche de tout 514-884-8854

**C.D.N., DUPUIS**, 3/1 1 ch. fermée, 2e: chauffé, équipé; libre. 514-733-2974

**C.D.N.**, face U de M, 4 1/2 795\$ et 895\$, POSSIBILITÉ MEUBLÉ, 514-735-3146

**C.D.N.**, grand 7 1/2, 2 duplex, 3 ch., 2 s/bains, tout rénové, 514-733-3813, 514-583-8703

**C.D.N., HEC**, 4 1/2 chauffé, 3115 JUNTON, app 5 14-736-2969 514-733-7640

**C.D.N., HEC/UdeM**, grand 3/2 rino chauffé/eau, électros, pl. bois, balcon 6705 514-739-5112

**C.D.N.**, hôpital Ste-Marie bas 2plex, 5% chauffé, gar. Cour. 1000 \$ 514-533-0065.

**C.D.N.**, immédiatement 5491 Victoria près métro Côte Ste-Catherine, 1 1/2 chauffé, poêle, 514-342-7315

122 TERRAINS RÉSIDENTIELS

**À VOIR!** Montmagny, magnifique meublé/équipé, 3 ch., prêt à construire, 40 000 pi<sup>2</sup>, 3,12\$/pi<sup>2</sup>, 1-613-292-7272.

**BORD DU FLEUVE** à Lavaltrie, 75 de façade par 200 de profonds; incluant tous les infral.: 145 000 \$. 450-585-8731

**TERRAINS VACANTS** idéal pour investissement, secteur en pleine expansion, très recherché, vendeur motivé, 10 terrains au total, Très bien situé, 15 minutes de Mtl, prix nég. 514-296-9533

**VAL-DAVID**, 1 aptent et plus, 1800's, 30 arpents, 189 000 \$. 819-324-6295.

**HYPOTHÈQUES PRÊTS RÉSIDENTIELS**

**1ÈRE, 2e, HYPOTHÈQUE Groupe ADA 514-227-8133**

**À LOUER ÎLE DE MONTREAL**

**15e AV.**, 2 x 3/2 réno., 4% et 5% prés. métro, non chauffés, propres. Libres 514-374-5138

**ACADIE** boul 10 500, 1 à 4 1/2, a/c, parc, 514-335-3377

**ADJ. PLATEAU**, 4/4, clair, tout rénové, près métro, Entre 11h et 20h: 514-497-0870

**AHUNTSIC**, 1% 450\$, 2% 500\$, rénovés, chauffés, eau chaude incl. 514-389-3315

123 HYPOTHÈQUES PRÊTS RÉSIDENTIELS

**À VOIR!** Montmagny, magnifique meublé/équipé, 3 ch., prêt à construire, 40 000 pi<sup>2</sup>, 3,12\$/pi<sup>2</sup>, 1-613-292-7272.

**BORD DU FLEUVE** à Lavaltrie, 75 de façade par 200 de profonds; incluant tous les







