

ACTUEL

VINS ET METS PÊLE-MÊLE HARMONIQUE PAGE 5

LES BONHEURS DE SOPHIE PAGE 4



GOÛTER AU SOLEIL

POUR FAIRE LE PLEIN D'ÉNERGIE, BEAUCOUP DE QUÉBÉCOIS PARTENT DANS LE SUD AU MOIS DE MARS. LES VACANCES AU BORD DE LA MER SERONT EN GÉNÉRAL REVITALISANTES SI LES DEUX CRITÈRES SUIVANTS SONT AU RENDEZ-VOUS : BELLE MÉTÉO ET BONNE NOURRITURE.

DANIEL VÉZINA COLLABORATION SPÉCIALE

Cette année, j'ai troqué les *partys* du temps des Fêtes contre des fiestas mexicaines...

Avec ma petite famille, nous avons mis le cap sur la Riviera Maya au Mexique, tout près du joli village de Playa del Carmen, dans la péninsule du Yucatan.

La Riviera Maya est une des destinations-soleil les plus riches au chapitre culturel, selon moi. De nombreux parcs nationaux permettent aux touristes de faire des excursions inoubliables autour des villages et sur les sites archéologiques mayas.

La cuisine mexicaine

Plusieurs spécialités mexicaines nous ont été servies pendant notre séjour, dont le traditionnel guacamole accompagné de tortillas et de salsa piquante.

J'ai aussi adoré les tamales. Ce sont de petits chaussons faits de farine de maïs et farcis avec de la volaille ou du porc cuit, des raisins secs et des olives. Ils sont par la suite enveloppés de feuilles de bananier et cuits à la vapeur. Cette cuisson leur donne un goût vraiment intéressant.

Un midi, avec Raphaël, nous avons mangé un poivron farci à la mexicaine : une préparation de viande de boeuf hachée cuite avec de la tomate et des épices comme la cannelle, le girofle et le piment fort en poudre. Ensuite on fait griller les poivrons pour retirer leur peau et on tranche la partie près de la queue. On retire les pépins pour ensuite farcir le poivron avec le mélange de viande. Les Mexicains nappent ces poivrons avec une sauce à base de noix, de crème fraîche et de fromage blanc... C'était absolument délicieux et vraiment très piquant, nous en avions les larmes aux yeux.

À l'unanimité, ce sont les quesadillas qui remportent la palme. Ce sont en vérité des «grilled-cheese mexicains». Le principe est simple : il faut déposer au milieu de grandes tortillas de blé ou de maïs de la viande cuite — comme des tranches de boeuf — et des légumes — poivrons émincés et sautés — et, élément central, du fromage d'Oaxaca (une pâte demi-ferme d'origine mexicaine qui ressemble à la mozzarella).

Il est important de parsemer le fromage sur le pourtour de la tortilla et de déposer une autre tortilla par-dessus. On presse et à l'aide d'une spatule assez large, on dépose le tout dans une poêle en fonte bien chaude et légèrement huilée.

Il ne vous reste qu'à dorer la quesadilla sur les deux faces comme un grilled-cheese. Vous pouvez aussi la déposer sur le gril, à feu moyen. Le fromage va sceller la préparation.

► Voir SOLEIL en page 2

AUTRES TEXTES EN PAGE 3



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE ©

CONCOURS «Saveurs du Brésil»

Laissez-vous emporter par les rythmes d'Espace musique et courez la chance de gagner un voyage de découvertes au Brésil.

Écoutez **Ginette Bellavance** dès 13 h ou **Claude Saucier** dès 15 h en semaine, notez l'indice du jour dévoilé à 14 h 15, 16 h 15 et 17 h 15, et remplissez le coupon ci-contre.

Remplissez ce coupon et postez-le avant le 7 mars 2006 (cachet de la poste faisant foi) à :

Concours « Saveurs du Brésil »,
C.P. 11424, succ. Centre-ville, Montréal (Québec) H3C 5V1

Date à laquelle l'indice a été diffusé en ondes : _____

Réponse : _____

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Ville : _____ Code postal : _____

Tél. domicile : () _____ Tél. travail : () _____

Courriel : _____

Concours réservé aux 18 ans et plus. Fac-similés non acceptés. Le grand prix comprend un voyage de 10 jours pour 2 personnes au Brésil, incluant l'avion et l'hébergement en occupation double. Valeur totale : environ 5000 \$. Certaines conditions s'appliquent. Aucun équivalent en argent. Règlements complets à Radio-Canada et sur www.radio-canada.ca/radio

☐ Je désire recevoir de l'information sur la radio de Radio-Canada.



exotik
tours
Membre du groupe Intair

LA PRESSE

ESPACE
MUSIQUE
100,7 FM

ACTUEL

Goûter au soleil

SOLEIL
suite de la page 1

Il ne vous reste qu'à les trancher en pointe. C'est facile à réaliser et vous pouvez les accompagner de guacamole et de salsa.

Nous avons goûté au chili con carne, aux tacos à la viande, au flan sucré à la noix de coco, à la soupe aux tortillas avec un peu de

La recette a été inventée aux alentours des années 1700 par les soeurs espagnoles.

fromage de chèvre et, bien entendu, à mon plat préféré : le mole poblano.

Il s'agit d'une dinde cuite en sauce avec de la tomate, quatre sortes de chiles (piments forts), des graines de sésame, des cacahuètes, des amandes broyées, et

l'ingrédient principal : du cacao. Un vrai délice !

La recette a été inventée aux alentours des années 1700 par les soeurs espagnoles. La cuisine mexicaine a connu une explosion à cette époque, en raison de l'ouverture de plusieurs couvents un peu partout au pays. On raconte que c'est lors de la visite d'un archevêque au couvent de Santa Rosa, à Puebla, situé à l'ouest de Veracruz, que les religieuses reconnues pour leurs talents de cuisinières auraient inventé cette recette avec leurs restants de frigo. On a déposé devant le prélat une dinde recouverte de cette sauce miraculeuse. Il en fut enchanté et en redemanda.

C'est ma version de ce plat goûteux que je vous propose ce mois-ci.

La recette originale à l'époque se faisait avec du dindon sauvage. Ici, on peut utiliser une petite dinde ou un énorme poulet de grain bio de 2,7 kg.



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE ©

Pour préparer le poulet au chocolat, il faut désosser un poulet et le tailler en morceaux (ou faire faire tout ce travail par le boucher) et faire revenir les morceaux avant de les faire mijoter dans du bouillon.

la Baie

Vendredi 3 mars, de 18 h à la fermeture;
samedi 4 mars, de 8 h à 11 h

15 % de rabais
additionnel*

en réglant avec votre carte de crédit Hbc

Sur les prix de solde et de liquidation.
15 % de rabais* sur les prix ordinaires.

Précisions ci-dessous.

SOLDE DU WEEK-END DU VENDREDI 3 AU DIMANCHE 5 MARS

30 % de rabais

- hauts et jeans BUFFALO, TOMMY HILFIGER DENIM et CODE BLEU pour elle et lui
- tenues printanières MANTLES^{MC} pour elle
- chemises habillées et cravates pour lui
- choix de tenues griffées pour lui

40 % de rabais

- chemises tout-aller et pantalons HAGGAR pour lui
- ceintures HAGGAR à l'achat de vêtements HAGGAR pour lui

40 % de rabais

soutiens-gorge et slips mode WARNER'S

30 % de rabais

tous les articles de salle de bains et toute la literie, la vaisselle et la verrerie MARKET SQUARE

25 % à 40 % de rabais

choix de tenues griffées pour elle

50 % de rabais

bijoux en or PRINCIPLES

25 % de rabais

miroirs DANIELLE

10 % de rabais

petits électros de soins personnels

20 % de rabais

toutes les couchettes et tables à langer

50 % de rabais

batteries de cuisine CIRCULON, ANOLON, MARKET SQUARE et BEAUMARK®

40 % de rabais

toutes les couvettes et tous les couvre-matelas SLEEPSAFE et LUXUEUX de FIELDCREST

25 % de rabais

literie WAMSUTTA et LUXUEUX de FIELDCREST

jusqu'à 15 % de rabais

gros électros WHIRLPOOL Plus, recevez jusqu'à 625 \$ en cartes-cadeaux des Aliments M&M à l'achat de modèles sélectionnés. Précisions en magasin.

ESTÉE LAUDER
TEMPS DE PRIME
CHOISISSEZ VOS SOUHAITS

Recevez cette prime exclusive à l'achat de 29,50 \$ ou plus de produits Estée Lauder.
Une prime par personne. Tant qu'il y en aura. L'offre prend fin le 12 mars 2006.

SEULEMENT À
LA BAIE

RABAIS ADDITIONNELS SUR NOS PRIX DÉJÀ RÉDUITS!

50 % de rabais
additionnel

Ceci à prix de liquidation :

- tenues mode, de nuit et d'extérieur et basiques pour enfant et bébé
- hauts, pantalons et jupes automne-hiver TOGO^{MC} pour elle

Sur nos derniers prix étiquetés.

40 % de rabais
additionnel

Ceci à prix de liquidation :

- chaussures pour toute la famille
- tenues d'extérieur automne-hiver pour lui

Sur nos derniers prix étiquetés.

30 % de rabais
additionnel

Ceci à prix de liquidation :

- tenues mode et jeans pour elle et lui, y compris les griffes
- tenues de nuit et dessous pour elle et tenues de nuit pour lui
- petits électros de soins personnels

Sur nos derniers prix étiquetés.

jusqu'à 75 % de rabais

meubles de fin de série et sans suite
Sur nos prix ordinaires.

jusqu'à 30 % de rabais

gros électros : modèles de rayon sans suite et de fin de série
Sur nos prix ordinaires.

* Exceptions à l'offre de 15 % de rabais : produits cosmétiques et parfumés, montres Gucci, appareils électroniques, musique, films, jeux vidéo, ordinateurs, logiciels, gros électros, meubles, duos-sommeil, articles « Nouvellement réduit » et ceux de la boutique Bleu jean et des rayons concédés. D'autres exceptions s'appliquent. Précisions en magasin.

Le choix varie selon le magasin. Les rabais sont sur nos prix ordinaires, sauf avis contraire. Exceptions : articles « Bon prix la Baie tous les jours », « Nouvellement réduit », « Achat-choc », « Offre spéciale de la direction », Salvati, Home Studio, Liz Claiborne Home, Vera Wang, GlucksteinHome, ceux des rayons concédés et de la collection olympique et mode maison Marites. Les mentions « ACHAT-CHOC » et « Offre spéciale de la direction » indiquent que nous avons trouvé une aubaine incroyable dont nous voulons vous faire profiter. Si nous indiquons un PRIX DE COMPARAISON, il s'agit du prix qu'un autre détaillant canadien a établi pour un article de qualité identique ou comparable. Notez que pour les articles « Achat-choc », « Offre spéciale de la direction » et ceux de L'Entrepôt du style en magasin, les quantités sont limitées, le choix varie selon le magasin et aucuns bons d'achat différé ni articles de substitution ne sont offerts. La mention « PRIX CISEAUX » signifie que le bas prix au quotidien existant est temporairement réduit. Précisions en magasin.

L'art de bien manger dans un tout-inclus

DANIEL VÉZINA

DANS MA CUISINE

COLLABORATION SPÉCIALE

La plupart des clubs tout compris, dans le Sud, offrent une grande variété de nourriture mexicaine et internationale.

Ces clubs proposent souvent la formule buffet et une option « à la carte » supposément spécialisée. En réalité, les mets qui sont servis (sushis, boeuf Wellington, bouillabaisse...) ont rarement le raffinement de leur pays d'origine, à part bien sûr pour la cuisine mexicaine. Mais encore là, elle est souvent édulcorée, disons américanisée, pour plaire à ceux qui ne veulent pas se nourrir de façon typiquement mexicaine. Il est dommage de ne pouvoir goûter l'authenticité de cette cuisine qui est à mon avis exquise, parfumée et riche en tradition.

Mon truc

Mais j'ai développé une technique pour bien manger durant ce genre de vacances.

Je cuisine, pour ma famille, à partir des ingrédients offerts sur le buffet. Je compose de jolies assiettes en sélectionnant bien sûr les meilleurs produits.

Exemple : Je débute en goûtant les trois ou quatre potages offerts (avec des cuillères à soupe différentes, bien entendu !) La crème d'asperges est la meilleure. J'en apporte toute suite un bol à Laurie qui affectionne les asperges. Je repère dans le comptoir à salade les légumes de saison (et non importés) et les nouveautés comme une délicieuse salade de cactus.

Les artichauts, les haricots verts, les olives noires, les tomates, l'oignon émincé et des tranches d'oeufs cuits durs, me permettent de confectionner une salade niçoise pour Suzanne, ma compagne. Je l'arrose avec une vinaigrette que je fabrique dans un bol à soupe avec une bonne huile d'olive et un vinaigre balsamique (que j'ai préféré au vinaigre de vin). Une pincée de sel, un peu de poivre du moulin et le tour est joué !

Pour Raphaël, qui est grand amateur de viande, je fais couper par le cuisinier en place de belles tranches de boeuf argentin (dans le bon sens et dans la partie la plus saignante) d'un bon pouce d'épaisseur.

Les sauces qui sont offertes sur le buffet sont faites de concentré genre demi-glace Knorr Suisse. Je remarque, par contre, que la pièce de viande a perdu une partie de son jus dans le plat de service. Je prends donc une cuillère pour le récupérer et je nappe les tranches épaisses de boeuf avec ce nectar goûteux. Raphaël se régale dès la première bouchée.

Il me reste donc à m'occuper de moi. Un énorme poisson a été rôti, entier avec la tête. Je demande au cuisinier de me prélever les joues de ce gigantesque mérou de 12 kg et de les mettre dans mon assiette. Je les marie avec la salade de cactus (qui fait penser à la fois aux algues et aux haricots verts). J'arrose mon poisson d'un peu de jus de citron frais et d'un filet d'huile d'olive... un vrai délice ! C'est la meilleure partie du poisson, tendre, moelleuse et juteuse, que la plupart des cuisiniers jettent ou mettent dans le fumet de poisson. Quel dommage ! Moi en tous les cas, je leur fais honneur.

Pour le deuxième service, je m'attaque à la calotte de boeuf, un morceau d'environ 5 cm d'épaisseur qui est soudé sur la côte de boeuf par une couche de gras.

Je demande qu'on m'en coupe un bon morceau. Cette partie se passe de sauce tellement elle est tendre et juteuse. J'attrape au passage une portion de gratin dauphinois et quelques bouquets de brocoli cuits à la perfection...

En guise de dessert, la crème glacée à la noix de coco est la meilleure des sept variétés proposées et le cantaloup est à faire damner les saints tellement son goût est sucré et rafraîchissant.

Pendant la soirée, j'ai entendu plusieurs personnes se plaindre en disant que le buffet était ordinaire. Ils avaient raison. Mais nous nous étions régales. Évidemment, plusieurs des plats proposés au buffet étaient trop cuits ou sans saveur. Mais nous ne les avons pas mis dans notre assiette... Sauf qu'avec un buffet, nous avons pu réinventer notre assiette !



LE MEXIQUE DE DANIEL VÉZINA
Vous voulez suivre la recette de Daniel Vézina ?
Retrouvez toutes les étapes en photos sur www.cyberpresse.ca/cuisine

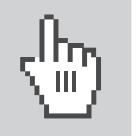


PHOTO ALAIN ROBERGE LA PRESSE ©

MOLE POBLANO OU POULET AU CHOCOLAT

DANIEL VÉZINA COLLABORATION SPÉCIALE



PHOTOS ALAIN ROBERGE LA PRESSE ©

PREMIÈRE ÉTAPE

- 1 poulet de grain bio de 2,7 kg ou une petite dinde
- 60 ml (4 c. à soupe) de beurre demi-sel clarifié
- 1 gros oignon espagnol
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de thym et une feuille de laurier
- 30 ml (2 c. à soupe) de farine
- 1/2 litre (2 tasses) de vin rouge
- 1 c. à soupe de graines de coriandre
- 1 c. à soupe de graines d'anis
- 4 clous de girofle
- 1/2 cuillère à thé de piment d'Espelette ou de poudre de chili

DEUXIÈME ÉTAPE

- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 3 tomates coupées en cube
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre d'arachide
- 15 ml (1 c. à soupe) de graines de sésame grillées

TROISIÈME ÉTAPE

- 15 ml de pâte de mole au cacao (facultatif)
- 60 g (2 onces) de chocolat noir 70% cacao

TECHNIQUE

D'abord, désosser la volaille (ou demander à votre boucher de le faire).

- 1- Couper les ailes.
- 2- Sectionner les deux cuisses et les couper en trois parties égales.
- 3- Retirer le dos de la volaille et conserver les suprêmes sur l'os.
- 4- Fendre la poitrine en deux parties et les couper en trois parts égales.
- 5- Concasser les os.

PREMIÈRE ÉTAPE

- 1- Émincer l'oignon et le faire revenir dans un grand faitout avec 2 c. à soupe de beurre clarifié.
- 2- Ajouter les os de volaille et mouiller avec de

l'eau (il faut qu'il y ait deux bons pouces d'eau au-dessus des os). Ajouter le thym et le laurier et laisser mijoter une bonne heure.

- 3- Filtrer ce bouillon et réserver.

4- Bien assaisonner les morceaux de poulet et les faire saisir dans une casserole allant au four, avec le reste du beurre, tout en commençant par le côté peau. Singer (saupoudrer) les morceaux de volaille déjà un peu dorés avec la farine. Ajouter le vin rouge et le bouillon de volaille, les graines d'anis, les clous de girofle, les graines de coriandre et le piment d'Espelette.

- 5- Porter à ébullition sur le feu puis mettre au four durant une bonne demi-heure à 400 °F.

DEUXIÈME ÉTAPE

1- Épépiner les poivrons, émincer grossièrement et ajouter le tout au poulet qui a déjà cuit une demi-heure. Ajouter les tomates concassées, le beurre d'arachide (délayé dans un peu de bouillon) et les graines de sésame.

- 2- Remettre au four et cuire encore 30 minutes.

TROISIÈME ÉTAPE

1- Retirer les morceaux de poulet et les réserver sur une assiette.

- 2- Passer la sauce au mélangeur.

3- Filtrer la sauce à travers un chinois pas trop fin. Remettre la sauce dans le chaudron.

4- Ajouter le chocolat et la pâte de mole délayée avec un peu de sauce, bien remuer et remettre les morceaux de volaille dans la sauce. Rectifier l'assaisonnement (sel et piment d'Espelette) et laisser mijoter gentiment sur le feu jusqu'à ce que la volaille soit cuite parfaitement. Elle doit se défaire mais pas devenir une bouillie.

- 5- Comme accompagnement, je suggère du riz blanc genre basmati, une salade de poivrons mélangés à de la salade de cactus vinaigrée, et des tortillas fraîches et réchauffées à la vapeur puis déposées dans une serviette de table.

SAVIEZ-VOUS QUE ?

Les Mayas vivent toujours en Amérique centrale et au Mexique (ils sont plus de 2 millions, répartis dans de nombreux villages).

La plupart des Mayas vivent encore primitivement. Ils n'ont pas le droit de sortir de leur village. S'ils le font, ils ne peuvent y revenir, c'est une loi stricte chez les Mayas. C'est incroyable de voir des gens en 2006 qui n'ont presque pas été touchés par l'industrialisation, vivre sans électricité, sans service de distribution d'eau et sans moyen de transport à part les chevaux.

Ce sont des gens sympathiques et accueillants. Ils vivent principalement de leur artisanat, qu'ils vendent aux touristes. Ils habitent dans de petites cabanes en bois avec les toitures recouvertes de branches de bananiers. Ils dorment tous (les familles comptent en moyenne huit enfants) dans la même pièce, dans des hamacs tressés avec de la corde de coton.

La cuisine chez les Mayas est relativement simple et à base de tortillas de farine de maïs fabriquée au village. Ce sont des galettes aplaties

que l'on fait cuire sur une pierre déposée sur un petit feu de bois à même la cuisine.

Des ragoûts de légumes et de viandes provenant des animaux qu'on élève autour de la maison font aussi partie de leur alimentation. On y cultive aussi la fleur de paprika.

Les Mayas cultivent leur jardin pour subvenir à leurs besoins. On y retrouve maïs, haricots et courges. Ils font aussi pousser divers légumes tels que la tomate et le piment et des fruits comme des avocats, des papayes, des bananes et des goyaves.

Les Mayas, en plus d'avoir été les premiers à transformer les graines du cacaoyer pour en faire une boisson appelée xocoatl ou chocolat, ont aussi découvert la gomme à mâcher (le chicle) grâce à une résine qu'on extrait d'un arbre appelé le sapotillier.

Daniel Vézina est chef propriétaire du Laurie Raphaël, restaurant/atelier/boutique, à Québec. On peut lui écrire à: actuel@presse.ca ou au 7, rue Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9.



PHOTO ALAIN ROBERGE LA PRESSE ©



PHOTO ALAIN ROBERGE LA PRESSE ©

LES SECRETS DE L'ATELIER !

➤ Un faitout en fonte noir, en fonte émaillée ou des chaudrons en inox de qualité répartissent la chaleur uniformément pendant la cuisson. La sauce réduit aussi doucement et prend toute sa saveur et sa consistance.

➤ Vérifier la cuisson régulièrement. Il faudra peut-être plus ou moins de temps pour que le poulet soit bien cuit, selon la qualité et la grosseur de votre volaille.

➤ Le pied-mélangeur, que plusieurs appellent aussi moulinette, est un outil que j'adore car il effectue un travail semblable au mélangeur, tout en éliminant l'étape laborieuse du transvidage de la préparation dans le mélangeur.

➤ Vous pouvez faire tailler la volaille par votre boucher pour gagner du temps ou faire la recette uniquement avec des cuisses ou des pilons de volaille.

OÙ FAIRE SON MARCHÉ ?

➤ J'ai trouvé à mon supermarché IGA de Lac-Beauport un magnifique poulet bio des Viandes biologiques de Charlevoix. Ces viandes sont aussi disponibles, par exemple, à la Boucherie du marché, au marché Jean-Talon, à la boucherie Saint-Vincent, au marché Atwater, et même au Maître boucher, rue Monkland à Notre-Dame-de-Grâce. Allez sur leur site Web pour connaître tous les points de vente : www.viandesbiocharlevoix.com.

➤ Pour des dindes de grain, allez visiter les sites www.gibierscanabec.com ou www.lamaisondugibier.com.

➤ Pour trouver les produits mexicains comme la pâte à mole, les tortillas, la salade de cactus et bien autre ingrédients d'importation mexicaine, on peut aller au supermarché Gloria, (4387, boulevard Saint-Laurent) ou chez Albatros (1400, rue Villera). On peut aussi trouver toutes sortes d'épices à la Libreria Espanola, au 3811, boulevard Saint-Laurent. Il y a aussi deux épiceries spécialisées à Québec, une rue Saint-Joseph, près du café du Clocher penché — et l'autre rue de la Couronne, près de la bibliothèque Gabrielle-Roy.



PHOTO ALAIN ROBERGE LA PRESSE ©

Les bonheurs de Sophie

En France, elle est devenue l'icône de la cuisine maison. Son premier livre *Les cakes de Sophie* s'est vendu à plus d'un million d'exemplaires. Aujourd'hui, *La cuisine de Ducasse par Sophie* est devenu en quelques mois un classique. Un phénomène qui pourrait bien s'étendre au Québec.

KATIA CHAPOUTIER
COLLABORATION SPÉCIALE

PARIS — « Mon histoire ? Un conte de fées ! » s'exclame-t-elle. Dès sa naissance, Sophie Dudemaine est tombée dans la marmite de la cuisine. Dans sa famille, elle est entourée de chefs, aussi rien de bien étonnant qu'elle décide à son tour un jour d'apprendre la cuisine. « Sauf qu'à l'époque, il n'y avait pas de place pour les femmes dans ce milieu-là. Je me suis accrochée, j'ai tout fait. » Elle fait des stages chez les plus grands où elle acquiert les bases de la haute gastronomie. Puis elle rencontre son mari, directeur de restaurant. « Comme par hasard ! », quand en 1997, une petite fille s'annonce, Sophie décide d'arrêter de travailler. « Au bout de six mois, je tournais en rond. J'ai réfléchi à une activité que je pouvais accomplir chez moi. J'ai pensé faire des tartes que je pourrais vendre au marché. Et puis comme je rentrais seulement deux moules dans mon four, l'idée des cakes s'est imposée. » Et voilà Sophie trois fois par se-



PHOTO FOURNIE PAR LES ÉDITIONS ALAIN DUCASSE

Sophie Dudemaine est devenue l'icône de la cuisine maison en France. Son histoire, c'est « un conte de fées », comme elle le dit elle-même.

maine au marché. « Ce n'était pas facile car non seulement je n'étais pas bien placée, mais tôt le matin l'hiver ce n'est pas évident. » Mais une fois de plus, Sophie s'accroche car elle croit à son idée. Peu à peu, les ventes progressent et des clients reviennent. « Un

jour, une femme m'a dit qu'elle allait faire goûter mon cake à son patron et c'est ainsi que j'ai commencé à vendre des cakes chez Fauchon. » Or Fauchon est l'un des plus célèbres traiteurs français. Puis vient le jour où on lui pro-

pose de faire un livre de recettes de cakes. « Vous savez, les cakes, c'est formidable, c'est toujours la même base, on peut le partager à 12 et en plus, cela se transporte facilement. D'ailleurs, au Japon, on les appelle les gâteaux de voyage. »

Tout de suite, le livre s'avère un succès sans précédent. « Je suis arrivée au bon moment. Les gens ne cuisinaient plus et je leur ai proposé des recettes faciles et variées. Je les ai en quelque sorte décomplexés. »

Douze livres ont suivi, transformant Sophie en icône de la cuisine maison goûteuse et facile.

« Mon mari a vendu ses restaurants et nous nous sommes installés du côté de Deauville, en Normandie, où on a ouvert la Maison de Sophie. » Un lieu où on vient en vacances ou en week-end parler cuisine, mettre la main à la pâte et se laisser bichonner. « Cet établissement ne sera jamais rentable mais ce n'est pas grave. Ici l'ambiance est formidable, on n'est jamais plus de 10 et au bout de quelques minutes tout le monde se tutoie. »

Sophie a aussi réussi l'exploit de simplifier la cuisine d'Alain Ducasse à travers le livre *La Cuisine de Alain Ducasse par Sophie*.

« C'est un vrai succès nous avons vendu plus de 50 000 exemplaires entre novembre et décembre », s'enthousiasme le cuisinier.

Mais Sophie ne s'arrête pas là. Bien au contraire. À défaut d'ouvrir d'autres Maisons de Sophie (« difficile de trouver d'autres couples comme mon mari et moi pour mettre à la tête de ces établissements. »), elle décide de labelliser des Maisons d'hôtes déjà existantes. Parallèlement à cela, ses cakes sont aujourd'hui fabriqués de manière industrielle et vendus dans les grandes surfaces.

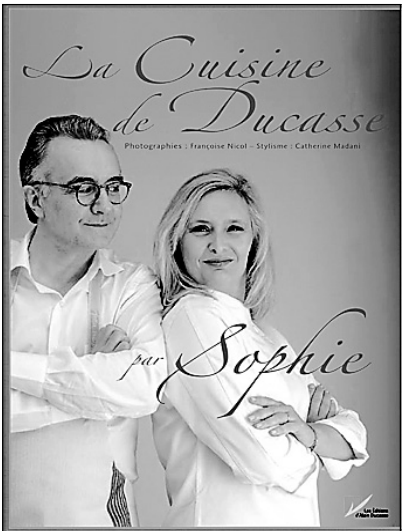
« Mon but a toujours été de toucher le plus grand nombre. »

Depuis le 1^{er} février, elle a lancé un concours sur son site Internet invitant les participants à faire parvenir leurs recettes de cakes. « Les 80 meilleures recettes seront dans mon prochain livre. J'aime le contact avec les gens, je suis d'ailleurs la seule auteure de recettes à laisser mes coordonnées et à être joignable tout le temps. Comme ce monsieur qui, pas plus tard qu'hier, m'a appelée parce qu'il n'arrivait pas à faire une de mes terrines. C'est tout simplement parce qu'à un moment, il la couvrait de papier aluminium. J'ai été contente de pouvoir résoudre ce problème avec lui. »

Sophie veut maintenant adapter ses recettes de cakes aux matières premières et aux traditions d'autres pays. D'ailleurs, il semblerait que le Québec lui fasse les yeux doux avec de plus en plus d'insistance.

www.lamaisondesophie.fr

La Cuisine de Alain Ducasse par Sophie, de Sophie Dudemaine aux Éditions Alain Ducasse.



Ducasse au coeur du firmament

KATIA CHAPOUTIER
COLLABORATION SPÉCIALE

PARIS — Neuf étoiles Michelin, 1200 employés dans le monde et une idée à la minute. C'est Alain Ducasse. Jamais là où on l'attend, ce chef hors pair devance sa profession de quelques années-lumière. Rencontre avec un révolutionnaire.

Il invente la gastronomie de demain et, pourtant, Alain Ducasse n'a même pas son diplôme de l'école hôtelière. Celui qui a voulu devenir chef dès l'âge de 12 ans trouvait que l'on n'apprenait pas assez vite. Il arrête avant la fin pour aller « forcer la porte » de Michel Guérard à Eugénie-les-Bains et faire ses classes pendant deux ans. Continue, ensuite, son apprentissage chez Vergé au mythique Moulins de Mougins et enfin chez Alain Chapel qui reste aujourd'hui encore sa référence. En 1984, il obtient deux étoiles dans le sud de la France.

Et puis arrive l'événement non référencé dans sa biographie officielle mais qui indéniablement le marquera à jamais. Il est victime d'un accident d'avion, seul survivant parmi les cinq passagers. Plus d'une année à l'hôpital et peu de proches qui restent. C'est bien connu, les gens ont souvent peur que le malheur soit contagieux. Quel impact a eu l'accident sur la suite ? On sent Alain Ducasse discret sur ce sujet comme sur sa vie privée.

En 1987, on lui propose la direction du Louis XV à Monaco. Audacieux, il fait inscrire dans son contrat l'obtention des trois étoiles en trois ans. Pari gagné en exactement 33 mois. La moisson des étoiles est lancée.

C'était il y a 20 ans. Aujourd'hui, Alain Ducasse c'est un nom, un label, un groupe. Une école de cuisine, une maison d'édition, bientôt une académie de cuisine mais surtout 20 restaurants, cinq hôtels et 1200 employés.

« Dans chaque restaurant, on raconte une histoire globale, le contenant et le contenu doivent être en accord. Une assiette est bien dans un certain environnement, avec un certain *casting* de personnel. Chaque lieu vit en harmonie avec lui-même », explique le chef.

Les histoires, il les aime variées et sans cesse renouvelées. C'est ainsi que rien qu'à Paris, on peut manger Ducasse à tous les prix. De la grande gastronomie trois étoiles de l'hôtel Plaza au club sandwich des pauses gourmandes BE (boulangépiciers)

Ducasse n'a ni le don d'ubiquité ni le secret de la téléportation. Il aime simplement transmettre son savoir, faire évoluer les gens. « Je sélectionne mes équipes au *feeling*. C'est comme une pépinière. Les petits qui sont rentrés grandissent. Il n'y a pas de règles préétablies. Pour travailler avec moi, il faut avoir envie, l'envie de grandir avec nous, de s'élever personnellement dans l'entreprise. Souvent on me demande combien de restaurants je compte avoir ; j'aurai autant de restaurants que je trouverai de collaborateurs pour s'en occuper. »

Ainsi quand un chef est prêt, le service de placement de Ducasse va lui donner la direction d'une enseigne. En France ou ailleurs. Singapour, Tokyo, Gstaad, Maurice, Liban, les destinations et les possibilités sont nombreuses.

Mais ce n'est pas parce que Ducasse explore et innove qu'il se disperse. Il vient goûter dans chaque cuisine régulièrement, donne son avis et continue à inventer des recettes. « Pas plus tard qu'hier, j'ai fait une recette par téléphone avec le chef du Plaza. »

Rarement en tenue de cuisinier, il est une nouvelle sorte de créateur, un communicateur de savoir. Aujourd'hui, il existe 120 chefs et seconds dans le mon-

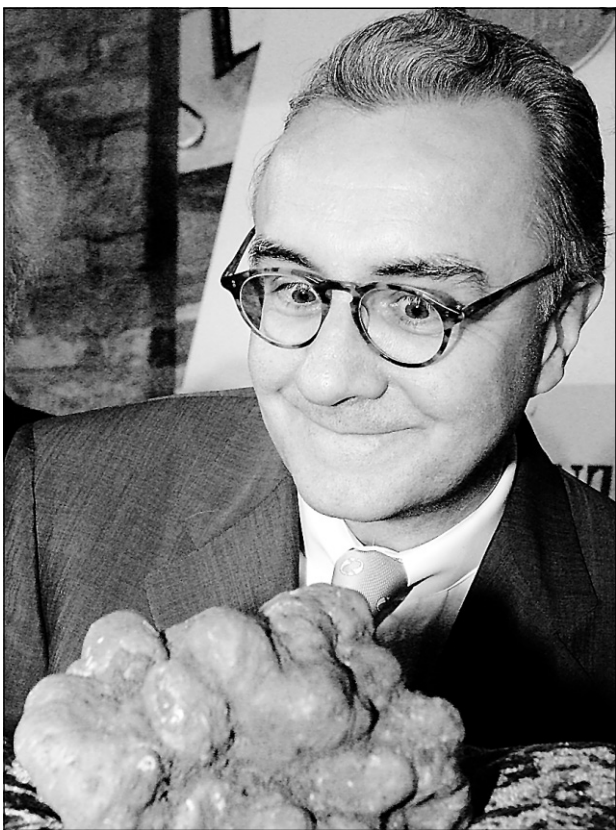


PHOTO GIUSEPPE CACACE, AGENCE FRANCE-PRESSE

Alain Ducasse c'est un nom, un label, un groupe, une école de cuisine, une maison d'édition et, bientôt, une académie de cuisine. Ouf !

de estampillé Ducasse. « Pousser les gens à s'enrichir avec moi. La connaissance des uns doit être partagée avec les autres. Ce n'est pas une chasse gardée. Il n'y a pas de recettes cachées que ce soit en cuisine ou ailleurs. Tout doit permettre aux autres de s'élever. D'ailleurs, je déteste ceux qui ne veulent pas partager. Ils vont en faire quoi de leur savoir ? Mourir avec ? »

Avec comme moteur principal la curiosité et l'envie, Ducasse s'intéresse à bien des domaines. Il travaille avec ses équipes à étudier et améliorer la qualité de la nourriture à l'école ou dans les hôpitaux. Puis prochaine étape, nouveau centre d'intérêt : la cuisine à emporter dans les navettes spatiales. Toujours plus près des étoiles....

Les restaurants Ducasse à Paris

> **Le Plaza.** Trois étoiles. La grande gastronomie française comme celle que l'on aime pour marquer les événements importants.

> **Le Spoon.** Dans la gamme Griffés Contemporains. Bienvenu dans le royaume de la *fusion food* et du restaurant tendance.

> **Relais Plaza.** voilà une table mythique à Paris pour la jet-set Internationale. L'esprit bistro chic dans un décor des années 30 est l'une des raisons de son succès.

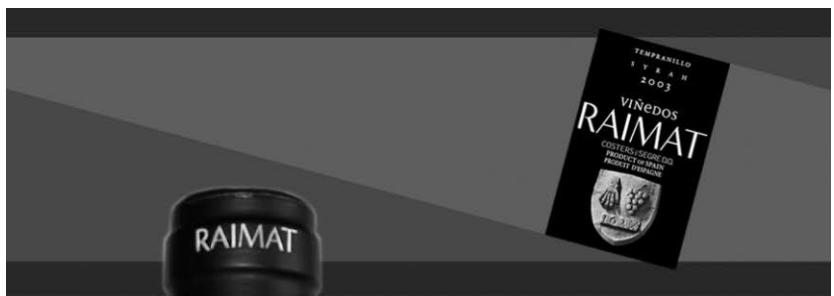
> **Les Lyonnais.** C'est le bistrot parisien le plus ancien de la capitale. Le décor est un voyage dans le temps, les équipes sont charmantes et la cuisine lyonnaise version Ducasse excellente.

> Sans oublier les **Pauses Gourmandes** comme BE boulangépiciers à Paris, dont 10 autres vont ouvrir au Japon.

www.alain-ducasse.com

LAPRESSEAFFAIRES.COM

Abonnez-vous au site de nouvelles financières et économiques le plus consulté au Québec. C'EST GRATUIT



Une nouveauté d'Espagne

RAIMAT

Le Raimat Tempranillo exprime des arômes de violettes et de prunes se mariant avec ceux de cerises et de fruits cuits.

Le mélange de ces arômes permet de découvrir un bel équilibre entre les épices et le chêne grillé.

Parfait avec les grillades, les fromages moyennement relevés ainsi que les pâtes à sauce tomate épicée. Il saura vous combler dans vos repas les plus succulents.

MAINTENANT DISPONIBLE À LA SAQ



14,00 \$
+10463658

EducVino La modération a bien meilleur goût.

FRANÇOIS RECHETTE

Pêle-mêle harmonique

Malgré le maelström qui malmène la SAQ, de nombreux nouveaux vins de qualité sont apparus sur le marché au cours des dernières semaines, mettant du baume au coeur des conseillers en vins des succursales. Au-delà de cette turbulence des fluides monopolistiques, soyez attentif à ce pêle-mêle de nouveautés : il vous permettra de réaliser de belles envolées harmoniques avec brio et de revenir ainsi à l'essentiel, soit le plaisir du vin à table à bon prix !



FRANÇOIS CHARTIER
VINS ET METS
COLLABORATION SPÉCIALE

L'Espagne et le Portugal sont à l'heure actuelle deux références en matière de renouveau qualitatif parmi les pays producteurs de la vieille Europe. À preuve, le remarquable rapport qualité-prix qu'est **La Vendimia 2003 Rioja, Bodegas Palacios Remondo, Espagne (19,95 \$; S-10360317)**, un vin richement parfumé et débordant de vitalité signé par le génial Alvaro Palacios. Vous y dénicherez des arômes d'épices, de poivre vert, de café et de fruits rouges ainsi qu'une bouche imprégnant le palais d'une texture veloutée et de tannins mûrs à point. Structure parfaite pour s'unir au moelleux d'un lapin aux pruneaux ou d'un foie de veau à la vénitienne et polenta crémeuse au parmigiano, tout comme aux saveurs pénétrantes de brochettes de boeuf sauce au poivre vert.

Dans un style semblable, mais en moins complexe et moins cher, ne manquez surtout pas le tout nouveau **Tempranillo Campobarro 2004 Ribera del Guadiana, Espagne (9,25 \$; C-10357994)**, offert à un prix imbattable. Il a tout pour lui... ainsi que pour le rôti de porc à la pommade d'olives noires : de la couleur, des parfums engageants rappelant le cacao, le poivre et la confiture de fraises, de l'ampleur, un certain volume, des tannins présents, mais enveloppés, et de la longueur.

Question de constater l'énorme progrès accompli au cours des 10 dernières années au Portugal, dégustez le **Vertente Niepoort 2001 Douro, Niepoort, Portugal (31,25 \$; S-10371665)**, ultra raffiné, étonnamment frais et épuré de tout artifice; vous flirterez avec les sommets... Un vin coloré, subtilement parfumé, aux notes de fruits rouges et noirs et de fleurs, avec une touche de poivre blanc, à la bouche à la fois pleine et raffinée, ample et fraîche, aux tannins réglissés et très fins et aux saveurs persistantes, qui n'est pas sans rappeler les grands vins français de Bordeaux et du Rhône. Il fera merveille, comme ces derniers, sur un carré d'agneau baigné d'un jus au café espresso.

Nouvelle-Zélande

Un second arrivage de nombreux crus de Nouvelle-Zélande vient de faire son apparition à la SAQ. À l'heure du dessert, pour faire vibrer vos invités avec un clafoutis aux kiwis, une tarte aux fraises et à la rhubarbe ou une salade de fruits exotiques à la menthe fraîche, servez deux onces de l'exotique **Riesling Botrytised 2005 Marlborough,**

Forrest Estate, Nouvelle-Zélande (28,35 \$; S-10382663), au fruité mûr, marqué par l'ananas, la mangue, le citron confit, l'épinette et la pêche, à la bouche moelleuse, éclatante de fruits, très fraîche, harmonieuse dans sa sucrosité, longue et très fraîche en final.

Chez les blancs secs néo-zélandais, faites bonne provision de l'étonnant **Chardonnay Seifried 2004 Nelson, Seifried Estate, Nouvelle-Zélande (23,80 \$; S-10383201)**. Compagnon idéal, il soutiendra à merveille le gras d'une terrine de foie gras de canard, d'un filet de saumon bénédictin, d'un risotto aux champignons ou d'un homard à la vanille. L'harmonie avec ces plats se réalisera grâce à son nez assez riche et complexe de poire chaude, de noisette, de chène et de vanille, sans être vraiment trop boisé, grâce aussi à sa bouche ronde, joughflue, prenante et persistante.

Du côté des vins du Nouveau Monde, faites vos gammes harmoniques avec le cépage tannat :

remplissez-vous les papilles du généreux **Tannat Don Pascual Réserve 2004 Juanico, Uruguay (13,90 \$; S-10299122)**, l'un des meilleurs rapports qualité-prix d'Uruguay actuellement offerts au Québec. Un tannat fortement coloré, richement aromatique pour le prix demandé, et amplement savoureux, tout en chair et en générosité, aux saveurs confites de bleuets, de cassis et de violette. Bâti sur mesure pour les mets rustiques d'hiver comme les côtes levées à l'ail et au romarin, le boeuf à la Stroganov ou le chili au boeuf épicé.

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



PHOTO ANDRÉ PICHETTE, LA PRESSE ©

L'Espagne et le Portugal sont deux références en matière de renouveau qualitatif comme l'illustre **La Vendimia 2003 Rioja, Bodegas Palacios Remondo, Espagne (19,95 \$; S-10360317)**, un vin richement parfumé et débordant de vitalité. Sa structure est parfaite pour s'unir à un lapin aux pruneaux ou un foie de veau à la vénitienne.

COURRIER

Q J'ai une petite question : est-ce que le porto une fois ouvert se conserve longtemps? Si oui, comment se conserve-t-il? Merci pour votre réponse.
— Denis Martin

R Il est possible de conserver les portos tawnies — ce sont les portos de couleur plus ou moins orangée, qui ont été vieilliss longuement en fûts — environ deux mois une fois la bouteille ouverte. Idéalement, pour leur permettre de conserver une plus grande complexité de saveurs, il est préférable soit de les transvaser en demi-bouteille, soit de retirer l'air à l'aide d'un bouchon de type Vacu-Vin ou autre procédé pour les protéger des méfaits de l'oxygène de l'air. Pour ce qui est des portos de type vintage et late bottled vintage (LBV) — ces portos ont une couleur rouge foncé soutenue lorsqu'ils sont jeunes et séjournent en fûts deux ans pour les vintages, et entre quatre et six ans pour les LBV —, ils se conservent seulement une à deux semaines une fois la bouteille entamée. Les mêmes procédés de conservation utilisés pour les tawnies sont à prescrire aussi pour ces derniers.

PÊLE-MÊLE HARMONIQUE

Lapin aux pruneaux, foie de veau à la vénitienne ou brochettes de boeuf au poivre vert.

> La Vendimia 2003 Rioja, Espagne (19,95 \$; S-10360317)

Rôti de porc aux olives noires

> Tempranillo Campobarro 2004 Espagne (9,25 \$; C-10357994)

Terrine de foie gras de canard, filet de saumon bénédictin, risotto aux champignons ou homard à la vanille

> Chardonnay Seifried 2004 Nouvelle-Zélande (23,80 \$; S-10383201)

Agneau à l'espresso

> Vertente Niepoort 2001 Douro, Portugal (31,25 \$; S-10371665)

Clafoutis aux kiwis, tarte aux fraises et à la rhubarbe ou salade de fruits exotiques

> Riesling Botrytised 2005 Forrest Estate, Nouvelle-Zélande (28,35 \$; S-10382663)

Côtes levées à l'ail et au romarin, boeuf à la Stroganov ou chili au boeuf épicé

> Tannat Don Pascual Réserve 2004 Uruguay (13,90 \$; S-10299122)

2003 à Bordeaux



JACQUES BENOIT
LE VIN

Tout ce qui est excessif retient l'attention...

Tel fut pour l'Europe le millésime 2003, dont on continue de parler et qu'on comprend mieux maintenant, à mesure que sont commercialisés davantage de vins de ce millésime.

Tout n'est pas parfait, loin de là, comme le montrent des vins rouges du Languedoc-Roussillon aux tannins rêches, et nettement moins aimables que dans d'autres millésimes.

Pour le Bordelais, qui demeure le vignoble phare et donc le plus réputé sur terre, ce fut « un millésime un peu compliqué », racontait dernièrement Laurent Navarre, directeur général des Établissements Jean-Pierre Moueix.

C'était à l'occasion d'une dégustation, à Montréal, de 13 vins de cette société, dont 11 de ce millésime, notamment les Pomerol Laffleur-Pétrus, Trotanoy, Hosanna et Pétrus, qu'a vendus en primeur (alors qu'ils étaient encore en fûts) la SAQ.

Et que, malheureusement, on ne reverra sans doute pas sur les tablettes, puisque les bouteilles mises en vente ont de toute évidence été toutes vendues.

« On pense que les bouteilles les plus fabuleuses sont sur la rive gauche », disait ce jour-là Laurent Navarre avec une belle franchise — car les quelque 12 domaines des Moueix sont tous situés sur la rive droite.

Autrement dit, c'est dans le Médoc, qui réunit des appellations telles que Haut-Médoc, Margaux, Pauillac, Saint-Estèphe, Saint-Julien, etc., et aussi dans le nord des Graves, avec les Pessac-Léognans, qu'on retrouve selon lui les plus grands vins.

« Pour certaines bouteilles, on en parlera comme des 1961 », ajoutait-il. Rappelons que 1961 a été aux yeux de nombreux viticulteurs, le plus grand millésime du siècle dernier.

En fait, dit-il, le temps fut à ce point chaud (40 degrés Celsius et plus!) et sec, que, dès le 20 juin, on voyait « des grappes brûlées en bout de rangs », c'est-à-dire là où les fruits sont le moins bien protégés par le feuillage.

La vigne en souffrit, au point que c'est seulement après deux petites pluies, à la mi-août, qu'elle a retrouvé des conditions normales, et qu'elle est repartie », soulignait pour sa part Patrick Maroteaux, président de l'Union des grands crus de Bordeaux. (Aussi propriétaire du Saint-Julien Branaire Ducru, il était venu au Québec, avec leurs propriétaires, pour faire goûter une soixantaine de 2003.)

« C'était à 40 degrés, et, avec la pluie, ça a chuté à 30 degrés », ajoutait-il.

Autrement dit, il y eut blocage des maturités, les fruits cessant de mûrir — comme frappés de catalepsie! — dans des conditions de chaleur extrêmes.

Après quoi ils mûrirent très rapidement, puisque les vendanges débutèrent extrêmement tôt, soit le 2 septembre, comparativement au 4 septembre pour ce millésime très précoce que fut également 1989.

« C'est un des millésimes les plus précoces de l'histoire », dit Laurent Navarre.

Une remarque d'ordre général au sujet des 50 vins goûtés à ces deux occasions : contrairement à ce à quoi on pourrait s'attendre, ils n'ont rien de lourd ni d'extrêmement concentré, et se présentent donc avec un bel équilibre.

Certains, toutefois — et c'est de toute évidence le millésime qui parle —, tels les Haut-Médocs Château Coufran et La Lagune, sont nettement plus denses que d'habitude.

Bref, les bordeaux rouges 2003 feront bien des heureux...

DÉGUSTÉS POUR VOUS

Paarl Wine of Origin 2004 Chenin Blanc Paarl Heights. Vin blanc d'Afrique du Sud, non boisé, au bouquet de fruits confits rappelant les vins de Pinot gris, d'Alsace. Du moelleux en bouche, plus cupulent que fin, et à la fois d'un très bon rapport qualité-prix. **S, 586198, 12,25 \$, ★★ \$1/2, à boire, 1-2 ans ?**

Entre-deux-Mers 2004 Château Sainte Marie. Autre vin blanc, du Bordelais celui-là. Également non boisé, au bouquet généreux, net, et d'une richesse en bouche qui surprend dans un vin de cette appellation. **S, 10269151, 15,50 \$, ★★ \$1/2, à boire, 1 an.**

Salice Salentino Riserva 2001 Taurino. Vin des Pouilles (au sud de l'Italie), à la robe acajou, au bouquet particulier, jouant sur des notes genre feuilles mortes, cuir, avec aussi une nuance médicinale. Moyennement corsé, tannique sans qu'il le soit beaucoup, on retrouve les mêmes arômes en bouche. On aime ou pas... **S, 411892, 16,55 \$, ★★ \$\$, à boire, 1-2 ans ?**

Vino de la tierra de Castilla y Leon 2003 Tempranillo Riscal. Vin rouge espagnol, au bouquet marqué par des odeurs de sciure de bois, d'ampleur et de corps moyens, et que surpasse, à mon sens, le vin d'Argentine cité plus bas (voir « la recommandation de la semaine »). Correct, sans plus. **S, 10362435, 14,40 \$ ★ \$, 1/2 \$1/2, à boire, 1 an.**

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE

Impossible de toujours boire du bordeaux et des grands vins, de sorte que les vins modestes ont toujours leur place sur nos tables. Exemple, et tout récemment mis en vente, le **Mendoza 2005 Tempranillo Marcus James, d'Argentine**, d'une couleur pourpre-prune assez soutenue, au joli bouquet tout en fruits rouges et qui fait un peu penser à certains vins de Zinfandel de Californie. Et puis, de corps moyen, tout en fruit également en bouche, peu tannique, aimable. On en a pour son argent...

C, 10398374, 10,70 \$, ★★ \$, à boire, 1 an.



PHOTO FRANÇOIS ROY, LA PRESSE ©

No 40

LES PETITES ANNONCES 987-7ENDU (8363)

HEURES DE TOMBÉE

MARDI AU SAMEDI
17H, LA VILLE DE LA PARUTION

DIMANCHE ET LUNDI
17H, LE VENDREDI PRÉCÉDENT

ANNONCES ENCADRÉES
48H, AVANT LA PARUTION

ABONNEMENTS
(514) 285-6911
1 800 361-7453

A VENDRE
À LOUER

IMMOBILIER

À VENDRE

Immobilier (couleur) 099
Villes libres 100
Île de Montréal 101
Centre-ville 102
Vieux-Montréal 103
Maisons de prestige 104
Laval-Rive-Nord 105
Rive-Sud 106
Banlieue Ouest 107
Banlieue Est 108
Laurentides, Lanaudière 109
Estrie 110
Extérieur de Montréal 111
Bord de l'eau 112
Extérieur du Québec 113
Temps partagé, échange 114
Condominiums, copropriétés 115
Maisons de campagne, domaines 116
Chalets 117
Maisons mobiles 118
Propriétés à échanger 119
Propriétés demandées 120
Fermes, terres 121
Terrains résidentiels 122
Hypothèques, prêts résidentiels 123
Divers 129

À LOUER

Île de Montréal 131
Centre-ville 132
Vieux-Montréal 133
Logements à échanger 134
Laval, Rive-Nord 135
Rive-Sud 136
Banlieue Ouest 137
Banlieue Est 138

MARCHANDISES
& SERVICES

La place du Marché 201
Audiovisuel 203
Instruments de musique 205
Meubles, électroménagers 206
Équipements, articles maison 207
Chauffage, climatisation 209
Vêtements, fourrure 210
Collections 211
Antiquités, œuvres d'art, bijoux 212
Livres 214
Informatique 217
Animaux 220
Perdu 221
Trouvé 222
Piscines 224
Bureau, téléphonie 228
Imprimerie 229
Machinerie, outils 231
Équipements commerciaux 232
Construction, rénovation, décoration 233

OFFRES D'EMPLOI

Offres d'emploi (encadrées seulement) 300
Programmes de formation 303
Postes cadres 307
et professionnels 304
Santé, services communautaires 306
Éducation, enseignement 307
Gardières 308
Bureaux 310
Informatique 313
Assurance 316
Secteur automobile 317
Vente, commerce 319
Immobilier 320
Transport, camionnage 321
Hôtellerie, restauration, alimentation 322
Imprimerie, infographie 324

SERVICES PERSONNELS

Souhaits, événements 401
Avis de recherche 402
Compagnies, compagnons 403
Agences de rencontres 404
Clubs de rencontres 405
Lignes de rencontres 406
Astrologie, occultisme 410

VÉHICULES AUTOMOBILES

Machinerie diverse, véhicules lourds 501
Camions, 4 x 4, fourgonnettes 511
Véhicules 5000 \$ et moins 548
Automobiles 550
Autos, camions antiques et de collection 555

LOISIRS ET VÉHICULES RÉCRÉATIFS

Sports, plein air 605
Séjours, excursions 610
Motocyclettes 655
Bateaux, sports nautiques 658

AFFAIRES

Site Internet 704
Occasions d'affaires 710
Franchises 714

AVIS

Avis légaux 801
Avis divers, communiqués 805

Publiées dans le cahier La Presse Affaires, du lundi au samedi

COMMENT NOUS JOINDRE

HEURES D'OUVERTURE :
Lundi au vendredi, de 8 h à 17 h

PAR TÉLÉPHONE (514) 987-8363

SANS FRAIS 1 866 987-8363

PAR TÉLÉC. (514) 848-6287

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

AU COMPTOIR
lundi au vendredi, de 8 h 30 à 17 h

petitesannonces@lapresse.ca

100 VISITES LIBRES

À AHUNTSIC, 4%, condo 3e, gar. privé, bois franc, foyer, 2 balcons, près métro/parcs. Const. 2001. Pas d'agent. Visite libre dim. 14 h - 16 h 354 Fairly 5 120 000 \$.

514-389-8123

PETITE PATRIE près métro Fabre, co-propriété, R.-de-ch de 2plex, 6½, 3 ch. fermées; 1300 pi², réno. cachet préservé, + s/sol, 265 000\$. Sam-Dim 13h à 16h9001 Fabre 514-919-4823

PLATEAU, 6175 Esplanade app 6, sam. dim. 13h à 17h. Magnifique condo, 2e, côté soleil, style aire ouverte avec 1 c. à c., à 2 pas d'Outremont, pl. bois, asc. stat., priv. pour seulement 159 000 \$.

Pas d'agent, 514-992-2232

101 ÎLE DE MONTRÉAL

AHUNTSIC, 10624 Chambord, spacieuse 5000 pi², 430 000 \$, 514-346-1747

IL-DES-SŒURS DÉCESSIONS

Sax Phase 1, 3½, 750 pi car. 5 électros, stat. int. 212 000\$. Agents s'abstenir.

418 838 - 7946

MÉTRO VIAU, magnifique condo 4½ (2001), vue sur parc, 174 000\$, 514-257-6080

N.-ROSEMONT triplex super bien situé, occ. imm., vente rapide, jach. d'eau, pergola, Re/Max Ctrr (514) 374-4000

NOUVEAU-ROSEMONT duplex 2 grands 5½, s/sol fini, garage double, face parc, 409 000 \$, 514-254-1384.

PLATEAU, 4 co-propriétés, réno, cachet, 867 à 1750 pi², 119 500\$ et +, 514-252-1610

PLATEAU, au 2159 Laurier 3plex rénové, 740 pi², par étage, 1 chambre, 3e libre. 229 000 \$, 514-898-7768

ROSEMONT, coit. enssoleillé, 3 ch., bois franc. Vente rapide 339 000 \$. Carlos Re/Max Ctrr (514) 374-4000

105 LAVAL RIVE-NORD

66 STE-ROSE/ des Patriotes, coit. historique rénové 2004, 2 ch., 169 000\$, 450-881-0575

106 RIVE-SUD

BOUCHERVILLE, cottage 2002, 4 ch., in-pompe, école, 279 900\$. 450-655-0364

LONGUEUIL, grande maison unifamiliale rénovée en 05, 159 000 \$, 450-463-4000.

LONGUEUIL, maisons de vil-neuves, semi-déattaché, 1400 pi car., près métro, occ. juil., à partir de 179 900 \$ + taxes. 514-946-0849

MONT ST HILAIRE, bung. impeccable 2 + 1 ch., s/sol fini, 2 s/bains, superbe terrain paysager, jach. d'eau, pergola, abri d'auto. 249 000 \$. www.placeweb.com/maison. 514-294-6975

OURS, formation 255
Paysagistes, déneigement 256
Transport, déménagement 257
Gardières, gardiennage 259
Professionnel 260
Avocats 261
Esthétique, coiffure 262
Traitement de textes, rédaction et traduction 264
Préparation de C.V. 265
Services divers 268
Soins, massothérapie, produits naturels 270

108 BANLIEUE EST

REPENTIGNY, coit. luxeux, th-pompe, foyer, terrain 11 636 car., 329 900\$ nég. A. Lemire 514-255-0666 Sutton

109 LAURENTIDES LANAUDIÈRE

ST-BARTHÉLEMY, jolie maison rénovée, terrain paysagé, gar. chauffé, centre village. 140 000 \$. 450-885-3368

110 ESTRIE

BROMONT SUR LE GOLF Cott. 3 ch. + bach, gar., 2 foyers, près des vieux vil-lages, 329 000\$ 450-534-1722

CONDO Mt-Orford, au pied des pentes, 4 pces, 2 mezz. foyer, meubles incl. loge 8 pers. 1h. du pont Champlain 514-386-0942

GRANBY, superbe coit. dans un emplacement de choix. Bois à l'arrière (parc), fenestration abondante, véranda, climatisé; planchers chêne + céramique; armaires merisier; 3+1 ch, 2½ s/bains et beau-coup plus. 410 du Rubis 450-372-5222, 450-770-1447

LAC NICK, sortie 106 autor. 10, 4 saisons, style loft, grande Magog. Proprio 450-297-0338

111 EXTÉRIEUR DE MONTRÉAL

BORD de la mer, mi-chemin Mt-Gaspé, 7 ch., rénové pour gîte, poss. 5½, 418-724-6614.

115 CONDOMINIUMS COPROPRIÉTÉS

C.D.N., 4 emplacements fantastiques, 1½-3½-4½-5½, chauffés, rénos, pl. bois, hauteurs, platons, enssoleillé, près U de M, 514-733-1371

C.D.N., HEC, très beau 4½, réno. rue paisible, poêle, frigo, chauffé, 895 \$. Aussi 7½, 1er sept. 514-992-1711

C.D.N., rue Dupuis près mé-tro, 4½ chauffé, équipé; 2e étage; libre, 514-733-2974.

C.D.N./Hudson, 1½-2½-3½-4½-5½, chauffé, équipé, pl. bois, haut pier-fond, balcon, 10 min. HEC, près services, 514-739-5652

C.D.N., quartier privilégié, grand 6½, chauffé, eau chau-de, pas d'animaux, disp. 1er juil. 514-739-8482

CARTIERVILLE (près hôpital Sacré-Cœur), 5½, 2 s/bains, fermées, entrées lav/sec. stat. juil. chauff. env. 55 \$/mois. 720 \$, 514-383-4843

CARTIERVILLE, 5½, 1000 pi car., ensol., train banlieue, 825\$. libre, 514-745-1446

CASAGRIN près Beauden 5½, + s/sol + cour, 1er, 3 ch fermés, pl. bois, rénové, chauff. 1er juil. 514-325-6323

CHOMÉDEY, 4½, 1er étage, béton, air, foyer, 2 balcons, coit enssoleillé, près services, 152 500 \$, 450-973-4276.

CHOMÉDEY, Centropolis, nouvelle const., unité de coin, 2 ch., 2 s/bains, ac. foyer, ascenseur, stat. int., face Car-refoir Laval, 247 500\$. David 514-591-9169

GREENFIELD PARK, 2 ch., 1100 pi², 2 stat., 2002, A-1, http://pages.videotron.com/bell1695/condo 514-293-3671

ILE-DES-SŒURS, loft de la Grande-Salle, très belle unité coin, 1 ch.-burr, 920 pi², 2 Stat. 254 500\$, 514-895-0245

ST-LAMBERT, du Rhône dernier étage; côté jardin, 2 ch., 2 s/bain; 5 électros; très propre. Stat. int; 1er juil. 189 000 \$ 514-893-5848

ST-LAURENT, Place Fortier unité de coin, 3 ch., 2 s/bain; stat. int; 514-733-1371

VERDUN, luxeux condos, 3860 rue Gertrude, avec stat., à partir de 172 000\$ + taxes. CONSTRUCTION NEUVE

ville ST-LAURENT, condo-cott., 2 étages, très propre, bien entretenu, 514-747-5551

117 CHALET

4 SAISONS, meublé, Domaine Mt Habitant, à pied pente de ski. Poss. bachlor, Re/Max S. Thomas 514-374-4000

DANS LE KAMOURASKA, face fleuve, 2 à 3 pers., juil. ou sept. 418-492-1838

LAC LOVERING, bord de l'eau, maison 4 saisons, 225 000 \$. 819-829-8227

SUTTON, sur les pistes, 3½ ou 4½, relâche scolaire et + 450-433-6979, 450-538-4459

122 TERRAINS RÉSIDENTIELS

ST-CHARLES-DE-MANDE-VILLE, bord de lac vierge. 514-894-6937, 450-835-3791

131 ÎLE DE MONTRÉAL

3½, 4½, 575 \$ à 620 \$. Of-frez-vous un complexe tran-quille, près de tous les ser-vices avec grande cour, frais peint, réf. 514-328-9736.

4% grand, chauffé, bois, cal-me, Pie IX/ Monselet, 695\$ 514-331-7739 514-947-9447

À AHUNTSIC, 3½, 4½, ensoi-propres, 615 \$, 715\$ tout incl. balcon, asc. 514-992-6240

À Ahuntsic Ouest, haut du-plex 5½ chauffé, 800\$/mois, 514-24-chauffé + électro 500\$/mois. 514-381-1112

ACADIE, loft 10 500, 1½ à 4½, style condo, piscine, sé-cur, asc, parc, 514-335-3377

AHUNTSIC, 1½-450 \$, 2½ 500\$, 4½-700\$, rénovés, chauffés, 514-389-3315

AHUNTSIC, 3½, bâté, porte patio, s/diner, 570 \$ et 580 \$, mai ou juil. 514-381-0810

AHUNTSIC, 3½, 4½, chauffés, élect. incl. poêle, frigo. 514-38-3775, 514-739-6283

AHUNTSIC, 4½ + s/sol fini, 4½ 2e, résidentiel, bois franc, les entrées, 514-336-0951

AHUNTSIC, 4½ à sous-louer ou partager. Meublé; tout incl. 400 \$/mois. 514-382-4399

AHUNTSIC, 5½, haut 2plex, 5 min. métro, 850 \$, non chauffé, libre, réf. 514-387-7631

AHUNTSIC, bachelor, grand 4½, 1 ch. fermée, chauffé, 650\$, 15 mars, non-fumeur, pas d'animaux, 514-389-1928

AHUNTSIC, beau 5½, tranquille, de la rue, près métro, libre, 514-388-5799

AHUNTSIC, Domaine St-Sul-pice, 4½, libre 1er mai, 660 \$, non chauffé, entrées lav/sec. pas d'animaux, 514-389-0787

AHUNTSIC, très grand 4½, style loft (900 pi car.) au 2e étage d'un duplex. Impec. réno, bois franc, entrées lav/sec., puis de lumières, 2 ch. très enssoleillé, 1er mai 750 \$. 514-332-1080.

AHUNTSIC O., 5½ haut du-plex réno, 5½, les entrées, insonorisé, 835\$. Pas d'ani-maux, libre, 514-331-2566

AHUNTSIC O., duplex, 5½, 2 ch., 2 s/bains, 2 grands es-c., grand fenestration, en-sol, Rangement, insonorisé, bain Jacuzzi, lav/sec. lave-vaiss., cour, piscine, prol. parc, tennis, près écoles, bord de l'eau, services, métro H.-Bourassa, 850 \$, 1er juil. 11, 112 Venville près de Goin. Sur rendez vous pour diman-che, 5 mars. Message: 514 571 - 4136

AHUNTSIC O., station métro, 4½, 1 ch., 1 bur., pl. bois élect. loc. Avr., 625\$, LOUE.

AIRD 1869, 4½, libre, 625\$ 2e, près marché Maisonneu-ve, rénové, 514-286-7114.

ANJOU, 5½, près Galeries d'Anjou, tout compris, 819.000\$. 514-740-3813

ANJOU, 5½, très propre, très bel, 514-723-1425

ANJOU, condo grand 4½, chauffé, balcon, élec. stat. inclus, près Galeries d'Anjou, 850 \$, libre, 514-341-4663

ANJOU, luxeux 3½ haut de triplex; foyer, 2 balcons; stat. Face parc, près métro. Très calme. 640 \$. 514-493-4946

APP. à louer, 6½ avec gara-ge, 900 \$, 4½ 550 \$. Prés immo-mobilières, 1er juillet, 514-352-5873.

AV. D'OUTREMONT, 1½ chauffé meublé, éclairé, près métro, libre, 514-277-4606.

C.D.N. 3½ poêle, frigo, chauffé 514-735-0678

C.D.N., 4½, 5½, Linton, faut voir, super beau, 5535+ non chauffé, rénové, équipé, bloc chauffé, bien situé, près UdeM, ensol., balcon, 514-739-5652.

C.D.N., 16 X 4 mi, 514-216-9616 métro U de M. 524-526-9616 www.247Service.com

C.D.N., 4 emplacements fantastiques, 1½-3½-4½-5½, chauffés, rénos, pl. bois, hauteurs, platons, enssoleillé, près U de M, 514-733-1371

C.D.N., HEC, très beau 4½, réno. rue paisible, poêle, frigo, chauffé, 895 \$. Aussi 7½, 1er sept. 514-992-1711

C.D.N., rue Dupuis près mé-tro, 4½ chauffé, équipé; 2e étage; libre, 514-733-2974.

C.D.N./Hudson, 1½-2½-3½-4½-5½, chauffé, équipé, pl. bois, haut pier-fond, balcon, 10 min. HEC, près services, 514-739-5652

C.D.N., quartier privilégié, grand 6½, chauffé, eau chau-de, pas d'animaux, disp. 1er juil. 514-739-8482

CARTIERVILLE (près hôpital Sacré-Cœur), 5½, 2 s/bains, fermées, entrées lav/sec. stat. juil. chauff. env. 55 \$/mois. 720 \$, 514-383-4843

CARTIERVILLE, 5½, 1000 pi car., ensol., train banlieue, 825\$. libre, 514-745-1446

CASAGRIN près Beauden 5½, + s/sol + cour, 1er, 3 ch fermés, pl. bois, rénové, chauff. 1er juil. 514-325-6323

CHOMÉDEY, 4½, 1er étage, béton, air, foyer, 2 balcons, coit enssoleillé, près services, 152 500 \$, 450-973-4276.

CHOMÉDEY, Centropolis, nouvelle const., unité de coin, 2 ch., 2 s/bains, ac. foyer, ascenseur, stat. int., face Car-refoir Laval, 247 500\$. David 514-591-9169

GREENFIELD PARK, 2 ch., 1100 pi², 2 stat., 2002, A-1, http://pages.videotron.com/bell1695/condo 514-293-3671

ILE-DES-SŒURS, loft de la Grande-Salle, très belle unité coin, 1 ch.-burr, 920 pi², 2 Stat. 254 500\$, 514-895-0245

ST-LAMBERT, du Rhône dernier étage; côté jardin, 2 ch., 2 s/bain; 5 électros; très propre. Stat. int; 1er juil. 189 000 \$ 514-893-5848

ST-LAURENT, Place Fortier unité de coin, 3 ch., 2 s/bain; stat. int; 514-733-1371

VERDUN, luxeux condos, 3860 rue Gertrude, avec stat., à partir de 172 000\$ + taxes. CONSTRUCTION NEUVE

ville ST-LAURENT, condo-cott., 2 étages, très propre, bien entretenu, 514-747-5551

117 CHALET

4 SAISONS, meublé, Domaine Mt Habitant, à pied pente de ski. Poss. bachlor, Re/Max S. Thomas 514-374-4000

DANS LE KAMOURASKA, face fleuve, 2 à 3 pers., juil. ou sept. 418-492-1838

LAC LOVERING, bord de l'eau, maison 4 saisons, 225 000 \$. 819-829-8227

SUTTON, sur les pistes, 3½ ou 4½, relâche scolaire et + 450-433-6979, 450-538-4459

122 TERRAINS RÉSIDENTIELS

ST-CHARLES-DE-MANDE-VILLE, bord de lac vierge. 514-894-6937, 450-835-3791

131 ÎLE DE MONTRÉAL

3½, 4½, 575 \$ à 620 \$. Of-frez-vous un complexe tran-quille, près de tous les ser-vices avec grande cour, frais peint, réf. 514-328-9736.

4% grand, chauffé, bois, cal-me, Pie IX/ Monselet, 695\$ 514-331-7739 514-947-9447

À AHUNTSIC, 3½, 4½, ensoi-propres, 615 \$, 715\$ tout incl. balcon, asc. 514-992-6240

À Ahuntsic Ouest, haut du-plex 5½ chauffé, 800\$/mois, 514-24-chauffé + électro 500\$/mois. 514-381-1112

ACADIE, loft 10 500, 1½ à 4½, style condo, piscine, sé-cur, asc, parc, 514-335-3377

AHUNTSIC, 1½-450 \$, 2½ 500\$, 4½-700\$, rénovés, chauffés, 514-389-3315

AHUNTSIC, 3½, bâté, porte patio, s/diner, 570 \$ et 580 \$, mai ou juil. 514-381-0810

AHUNTSIC, 3½, 4½, chauffés, élect. incl. poêle, frigo. 514-38-3775, 514-739-6283

AHUNTSIC, 4½ + s/sol fini, 4½ 2e, résidentiel, bois franc, les entrées, 514-336-0951

AHUNTSIC, 4½ à sous-louer ou partager. Meublé; tout incl. 400 \$/mois. 514-382-4399

AHUNTSIC, 5½, haut 2plex, 5 min. métro, 850 \$, non chauffé, libre, réf. 514-387-7631

AHUNTSIC, bachelor, grand 4½, 1 ch. fermée, chauffé, 650\$, 15 mars, non-fumeur, pas d'animaux, 514-389-1928

AHUNTSIC, beau 5½, tranquille, de la rue, près métro, libre, 514-388-5799

AHUNTSIC, Domaine St-Sul-pice, 4½, libre 1er mai, 660 \$, non chauffé, entrées lav/sec. pas d'animaux, 514-389-0787

AHUNTSIC, très grand 4½, style loft (900 pi car.) au 2e étage d'un duplex. Impec. réno, bois franc, entrées lav/sec., puis de lumières, 2 ch. très enssoleillé, 1er mai 750 \$. 514-332-1080.

AHUNTSIC O., 5½ haut du-plex réno, 5½, les entrées, insonorisé, 835\$. Pas d'ani-maux, libre, 514-331-2566

AHUNTSIC O., duplex, 5½, 2 ch., 2 s/bains, 2 grands es-c., grand fenestration, en-sol, Rangement, insonorisé, bain Jacuzzi, lav/sec. lave-vaiss., cour, piscine, prol. parc, tennis, près écoles, bord de l'eau, services, métro H.-Bourassa, 850 \$, 1er juil. 11, 112 Venville près de Goin. Sur rendez vous pour diman-che, 5 mars. Message: 514 571 - 4136

AHUNTSIC O., station métro, 4½, 1 ch., 1 bur., pl. bois élect. loc. Avr., 625\$, LOUE.

AIRD 1869, 4½, libre, 625\$ 2e, près marché Maisonneu-ve, rénové, 514-286-7114.

ANJOU, 5½, près Galeries d'Anjou, tout compris, 819.000\$. 514-740-3813

ANJOU, 5½, très propre, très bel, 514-723-1425

ANJOU, condo grand 4½, chauffé, balcon, élec. stat. inclus, près Galeries d'Anjou, 850 \$, libre, 514-341-4663

ANJOU, luxeux 3½ haut de triplex; foyer, 2 balcons; stat. Face parc, près métro. Très calme. 640 \$. 514-493-4946

APP. à louer, 6½ avec gara-ge, 900 \$, 4½ 550 \$. Prés immo-mobilières, 1er juillet, 514-352-5873.

AV. D'OUTREMONT, 1½ chauffé meublé, éclairé, près métro, libre, 514-277-4606.

C.D.N. 3½ poêle, frigo, chauffé 514-735-0678

C.D.N., 4½, 5½, Linton, faut voir, super beau, 5535+ non chauffé, rénové, équipé, bloc chauffé, bien situé, près UdeM, ensol., balcon, 514-739-5652.

C.D.N., 16 X 4 mi, 514-216-9616 métro U de M. 524-526-9616 www.247Service.com

C.D.N., 4 emplacements fantastiques, 1½-3½-4½-5½, chauffés, rénos, pl. bois, hauteurs, platons, enssoleillé, près U de M, 514-733-1371

C.D.N., HEC, très beau 4½, réno. rue paisible, poêle, frigo, chauffé, 895 \$. Aussi 7½, 1er sept. 514-992-1711

C.D.N., rue Dupuis près mé-tro, 4½ chauffé, équipé; 2e étage; libre, 514-733-2974.

C.D.N./Hudson, 1½-2½-3½-4½-5½, chauffé, équipé, pl. bois, haut pier-fond, balcon, 10 min. HEC, près services, 514-739-5652

C.D.N., quartier privilégié, grand 6½, chauffé, eau chau-de, pas d'animaux, disp. 1er juil. 514-739-8482

CARTIERVILLE (près hôpital Sacré-Cœur), 5½, 2 s/bains, fermées, entrées lav/sec. stat. juil. chauff. env. 55 \$/mois. 720 \$, 514-383-4843

CARTIERVILLE, 5½, 1000 pi car., ensol., train banlieue, 825\$. libre, 514-745-1446

CASAGRIN près Beauden 5½, + s/sol + cour, 1er, 3 ch fermés, pl. bois, rénové, chauff. 1er juil. 514-325-6323

CHOMÉDEY, 4½, 1er étage, béton, air, foyer, 2 balcons, coit enssoleillé, près services, 152 500 \$, 450-973-4276.

CHOMÉDEY, Centropolis, nouvelle const., unité de coin, 2 ch., 2 s/bains, ac. foyer, ascenseur, stat. int., face Car-refoir Laval, 247 500\$. David 514-591-9169

GREENFIELD PARK, 2 ch., 1100 pi², 2 stat., 2002, A-1, http://pages.videotron.com/bell1695/condo 514-293-3671

ILE-DES-SŒURS, loft de la Grande-Salle, très belle unité coin, 1 ch.-burr, 920 pi², 2 Stat. 254 500\$, 514-895-0245

ST-LAMBERT, du Rhône dernier étage; côté jardin, 2 ch., 2 s/bain; 5 électros; très propre. Stat. int; 1er juil. 189 000 \$ 514-893-5848

ST-LAURENT, Place Fortier unité de coin, 3 ch., 2 s/bain; stat. int; 514-733-1371

VERDUN, luxeux condos, 3860 rue Gertrude, avec stat., à partir de 172 000\$ + taxes. CONSTRUCTION NEUVE

ville ST-LAURENT, condo-cott., 2 étages, très propre, bien entretenu, 514-747-5551

117 CHALET

4 SAISONS, meublé, Domaine Mt Habitant, à pied pente de ski. Poss. bachlor, Re/Max S. Thomas 514-374-4000

DANS LE KAMOURASKA, face fleuve, 2 à 3 pers., juil. ou sept. 418-492-1838

LAC LOVERING, bord de l'eau, maison 4 saisons, 225 000 \$. 819-829-8227

SUTTON, sur les pistes, 3½ ou 4½, relâche scolaire et + 450-433-6979, 450-538-4459

122 TERRAINS RÉSIDENTIELS

ST-CHARLES-DE-MANDE-VILLE, bord de lac vierge. 514-894-6937, 450-835-3791

131 ÎLE DE MONTRÉAL

3½, 4½, 575 \$ à 620 \$. Of-frez-vous un complexe tran-quille, près de tous les ser-vices avec grande cour, frais peint, réf. 514-328-9736.

4% grand, chauffé, bois, cal-me, Pie IX/ Monselet, 695\$ 514-331-7739 514-947-9447

À AHUNTSIC, 3½, 4½, ensoi-propres, 615 \$, 715\$ tout incl. balcon, asc. 514-992-6240

À Ahuntsic Ouest, haut du-plex 5½ chauffé, 800\$/mois, 514-24-chauffé + électro 500\$/mois. 514-381-1112

ACADIE, loft 10 500, 1½ à 4½, style condo, piscine, sé-cur, asc, parc, 514-335-3377

AHUNTSIC, 1½-450 \$, 2½ 500\$, 4½-700\$, rénovés, chauffés, 514-389-3315

AHUNTSIC, 3½, bâté, porte patio, s/diner, 570 \$ et 580 \$, mai ou juil. 514-381-0810

AHUNTSIC, 3½, 4½, chauffés, élect. incl. poêle, frigo. 514-38-3775, 514-739-6283

AHUNTSIC, 4½ + s/sol fini, 4½ 2e, résidentiel, bois franc, les entrées, 514-336-0951

AHUNTSIC, 4½ à sous-louer ou partager. Meublé; tout incl. 400 \$/mois. 514-382-4399

AHUNTSIC, 5½, haut 2plex, 5 min. métro, 850 \$, non chauffé, libre, réf. 514-387-7631

AHUNTSIC, bachelor, grand 4½, 1 ch. fermée, chauffé, 650\$, 15 mars, non-fumeur, pas d'animaux, 514-389-1928

AHUNTSIC, beau 5½, tranquille, de la rue, près métro, libre, 514-388-5799

AHUNTSIC, Domaine St-Sul-pice, 4½, libre 1er mai, 660 \$, non chauffé, entrées lav/sec. pas d'animaux, 514-389-0787

AHUNTSIC, très grand 4½, style loft (900 pi car.) au 2e étage d'un duplex. Impec. réno, bois franc, entrées lav/sec., puis de lumières, 2 ch. très enssoleillé, 1er mai 750 \$. 514-332-1080.

AHUNTSIC O., 5½ haut du-plex réno, 5½, les entrées, insonorisé, 835\$. Pas d'ani-maux, libre, 514-331-2566

AHUNTSIC O., duplex, 5½, 2 ch., 2 s/bains, 2 grands es-c., grand fenestration, en-sol, Rangement, insonorisé, bain Jacuzzi, lav/sec. lave-vaiss., cour, piscine, prol. parc, tennis, près écoles, bord de l'eau, services, métro H.-Bourassa, 850 \$, 1er juil. 11, 112 Venville près de Goin. Sur rendez vous pour diman-che, 5 mars. Message: 514 571 - 4136

AHUNTSIC O., station métro, 4½, 1 ch., 1 bur., pl. bois élect. loc. Avr., 625\$, LOUE.

AIRD 1869, 4½, libre, 625\$ 2e, près marché Maisonneu-ve, rénové, 514-286-7114.

ANJOU, 5½, près Galeries d'Anjou, tout compris, 819.000\$. 514-740-3813

ANJOU, 5½, très propre, très bel, 514-723-1425

ANJOU, condo grand 4½, chauffé, balcon, élec. stat. inclus, près Galeries d'Anjou, 850 \$, libre, 514-341-4663

ANJOU, luxeux 3½ haut de triplex; foyer, 2 balcons; stat. Face parc, près métro. Très calme. 640 \$. 514-493-4946

APP. à louer, 6½ avec gara-ge, 900 \$, 4½ 550 \$. Prés immo-mobilières, 1er juillet, 514-352-5873.

AV. D'OUTREMONT, 1½ chauffé meublé, éclairé, près métro, libre, 514-277-4606.

C.D.N. 3½ poêle, frigo, chauffé 514-735-0678

C.D.N., 4½, 5½, Linton, faut voir, super beau, 5535+ non chauffé, rénové, équipé, bloc chauffé, bien situé, près UdeM, ensol., balcon, 514-739-5652.

C.D.N., 16 X 4 mi, 514-216-9616 métro U de M. 524-526-9616 www.247Service.com

C.D.N., 4 emplacements fantastiques, 1½-3½-4½-5½, chauffés, rénos, pl. bois, hauteurs, platons, enssoleillé, près U de M, 514-733-1371

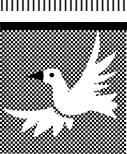
C.D.N., HEC, très beau 4½, réno. rue paisible, poêle, frigo, chauffé, 895 \$. Aussi 7½, 1er sept. 514-992-1711

C.D.N., rue Dupuis près mé-tro, 4½ chauffé, équipé; 2e étage; libre, 514-733-2974.

C.D.N./Hudson, 1½-2½-3½-4½-5½, chauffé, équipé, pl. bois, haut pier-fond, balcon, 10 min. HEC, près services, 514-739-5652

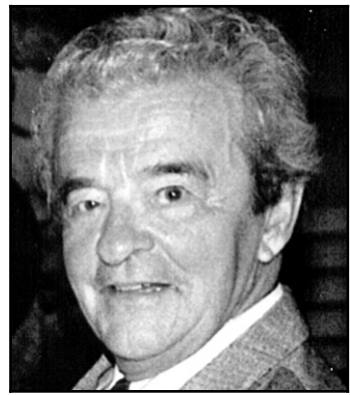
C.D.N., quartier privilégié, grand 6½, chauffé, eau chau-de, pas d'animaux, disp. 1er juil. 514-739-8482

CARTIERVILLE (près hôpital Sacré-Cœur), 5½, 2 s/bains, fermées, entrées lav/sec. stat. juil. chauff. env.



DESLAURIERS (Poirier), Victoire
De Laval, à l'hôpital Sacré-Cœur, le 1er mars 2006, est décédée, à l'âge de 79 ans, Mme Victoire Poirier, épouse de feu André Deslauriers. Elle laisse dans le deuil de nombreux parents et amis. A sa demande, elle ne sera pas exposée. Les parents et amis se rencontreront à l'église St-Maxime, 3700 boul. Lévesque Ouest, Chomedey, Laval le samedi 4 mars 2006 à compter de 13 h, les funérailles suivront à 14 h. Des dons à la fondation de l'hôpital du Sacré-Cœur ou la fondation des maladies du cœur seraient appréciés.
Direction:

URGEL BOURGIE



DUSSAULT, Bernard
1920 - 2006
À Montréal, le 1er mars 2006, à l'âge de 85 ans, est décédé Bernard Dussault, époux de Françoise Paris. Il était retraité du Collège Ahuntsic.
Outre son épouse, il laisse dans le deuil son fils Jean-Pierre (feu Suzanne Lareau), son amie Eléna Maliovanova, ses petites-filles Mélissande, Rosemonde et Pascale, son beau-frère Gilles Demers (Doris Paris), ses belles-sœurs Marguerite Paris (feu Léo Thibault), Anita Boisseau (feu Gérard Dussault) et plusieurs neveux, nièces, parents et amis.
La famille recevra les condoléances au salon:

Giguère & Tomasso inc.
8989, rue Hochelagua, Montréal
Tél.: (514) 351-4370
Télex.: (514) 351-4373
www.salonatomasso.com

Les funérailles auront lieu le samedi 4 mars à 14 h en l'église de Sainte-Claire et, de là, au Repos Saint-François D'Assise. Heures des visites: samedi à compter de 11 h.

REMERCIEMENTS

Albert ST-LOUIS

C'est avec gratitude que nous désirons remercier parents, amis et connaissances qui nous ont témoigné leur sympathie par offrandes de messe, cartes, dons et assistance aux funérailles lors du décès de Albert St-Louis, survenu le 2 février 2006. Chacun de vous est prié de considérer ces remerciements comme personnels.
Bertrand et Rolande St-Louis.

REMERCIEMENTS

REMERCIEMENTS au Sacré-Cœur pour faveur obtenue. G.C.
REMERCIEMENTS au Sacré-Cœur pour faveur obtenue. G.C.

MOTS CROISÉS

www.hannequart.com

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												

3 mars 2006

S4380

HORIZONTALEMENT

- Mauvais cuisinier - Colombium.
- Copie le style d'un peintre - Licorne de mer.
- Huile essentielle - Tristesse.
- Antilope à barbe - In natura- libus - Mémoire morte.
- Se porteront - Il y étaient treize.
- Croque - Il habite dans un désert.
- Ingurgité - île volcanique d'Italie - Article arabe.
- Fixé - Qui montre de la mesure.
- Ville des Pays-Bas - Greffé.
- Immobile - Élément du grec signifiant conté.
- Personne grossière - Vol.
- Discret - Coquillage.

VERTICALEMENT

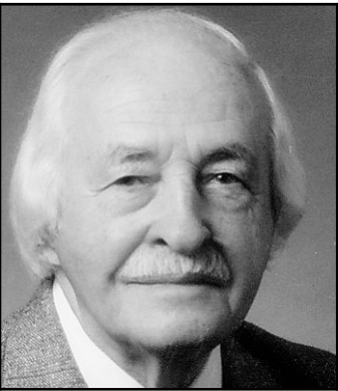
- Plante à rhizome aromatique - Brome.
- Ainsi soit-il - Rumeur publique.
- Partie d'une commode - Déesse.
- Irréfléchie - Est attendu par les écoliers.

- Est absent de certains régimes - Mesurer un tas de bois.
- Simple d'esprit.
- Début de calcul - État des Mormons - On y voit beaucoup de sport.
- Manteau sans manches - Placée.
- Division du temps - Au revoir - Arme de chasse.
- Promenade rapide pour se distraire - Formule par laquelle on relève un défi.
- Tirer avec un arme à feu - Sous un navire.
- Livide - Il a créé l'Armée rouge.

■ SOLUTION AU PROCHAIN NUMÉRO

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	R	E	P	O	U	S	S	A	N	T	E	
2	E	D	A	M		P	O	L	A	I	R	E
3	P	I	P	E	L	I	N	E		E	R	S
4	U	T	I	L	E		A	V	I	D	E	S
5	G	E		E	S	E	R	I	N	E		O
6	N		S	T	E	M		N	O	U	E	R
7	A	P	A	T	R	I	D	E		R	U	E
8	N	I	C	E		R	A	R	E		T	
9	T	O	C		E	S		B	R	O	C	
10	E	L	A	N	D		E	X	A	U	C	E
11	E	G	O		I	N	E		H	E	I	N
12	O	T	E	N	T		S	O	I	R	E	E

S4379



GÉLINEAU, Lorenzo
Né le 28 février 1914, Lorenzo Gelineau est décédé à Ottawa le 1er mars 2006, à l'âge de 92 ans. Prédécedé de son épouse Colette Landriault (1913-1995) et de son fils Pierre (1945-1972), il laisse dans le deuil sa fille Louise et ses fils Guy (Diane Sabourin) et Sylvain (Jacynthe Bergeron) ainsi que ses petits-enfants Sébastien, Valérie, Alexia, Annik, François, Pierre-Simon et Marc, et ses arrière-petits-enfants Xavier, Nathan et Anne-Éloïse. Il laisse également sa sœur Anne-Marie Laroque et sa belle-soeur Jeanne O'Gorman.
Il reposera en l'église Saint-Victor (297, rue St-Philippe, Alfred, Ontario) de 19 h à 22 h le vendredi 3 mars et à compter de 11 h le samedi 4 mars. Le service religieux suivra à 14 h.
Prière d'envoyer les dons à la Fondation de l'hôpital Montfort (713, chemin Montréal, Ottawa, K1K 0T2).

Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec la Maison Funéraire Lamarre & Fils
Alfred, Ontario
Tél.: (613) 679-2802
Télex.: (613) 679-1356
courriel: lamarre.fils@citenet.net

GERVAIS, Thérèse (née Carrière)
1919 - 2006

À Montréal, le 24 février 2006, à l'âge de 86 ans, est décédée Mme Thérèse Gervais (née Carrière), épouse de feu Jean-Roland Gervais.
Elle laisse dans le deuil son fils Dr Alain Gervais (Lucil), ses trois petits-fils Charles, Pierre-Olivier, Jean-Nicolas, sa belle-soeur Suzelle Leblanc (feu René Carrière), ainsi qu'autres parents et amis dont Denis et Anne Gosselin.
La famille recevra les condoléances au salon



YVES LÉGARÉ
Alfred Dallaire
14370, boul. Pierrefonds, Pierrefonds
www.adyl.com • 514.595.1500

le samedi 4 mars à 15 h 30, suivi d'une réunion de prières à 16 h en la chapelle du complexe funéraire. Inhumation à St-Anicet à une date ultérieure. Un remerciement bien spécial à tout le personnel du CHSLD Vigli, Dollard-Des-Ormeaux.

GHOCHÉ, Juliette
1915 - 2006

À la Résidence Les Cèdres, le 2 mars 2006, à l'âge de 91 ans, est décédée Juliette Barnoti, épouse de feu Dr Simon Ghoche. Elle laisse dans le deuil ses enfants Charles (Raymonde), Camille (Antoinette) et Christiane (Samir); ses petits-enfants Paul, Ralph, Yves, Roger, Rita, Patrick, Danny, Marc, Monika et Myrna ainsi que parents et amis. La famille recevra les condoléances au:

Centre funéraire Côte-des-Neiges
Réseau Dignité

4525 ch. de la Côte-des-Neiges
Montréal, Québec
Tél.: 514-342-8000

le samedi 4 mars 2006 de 11 h à 13 h. Les funérailles auront lieu le même jour à 13 h en la chapelle du Centre funéraire Côte-des-Neiges.

GLOUTNAY, Denise
1935 - 2006

À Montréal, le 24 février 2006, à l'âge de 71 ans, est décédée Mme Denise Gloutnay, fille de feu Jeanne Rainville et de feu Armand Gloutnay. Elle laisse dans le deuil ses frères et sœurs, ses neveux et sa nièce, parents et amis. La famille recevra les condoléances, en présence des cendres, le samedi 4 mars 2006, de 13 h à 16 h, à la:

Résidence funéraire Laurent Thériault
Réseau Dignité

512 rue De l'Église, Verdun

Une liturgie de la Parole suivra au salon à 14 h.

HOUDE, Florent
1919 - 2006

À l'hôpital Sacré-Cœur de Montréal, le 1er mars 2006, à l'âge de 86 ans, est décédé Monsieur Florent Houde, époux de feu Madame Jacqueline Demers. Il laisse dans le deuil sa fille unique Liliane (Guy Rouleau), ses petits-enfants Karine, Jean-François, Nicolas, ainsi que plusieurs neveux, nièces, parents et amis.
La famille recevra les condoléances au complexe funéraire

Alfred Dallaire

MEMORIA

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

le samedi 4 mars à compter de 18 h dans la chapelle du complexe funéraire où une célébration religieuse sera célébrée à 19 h 30. Inhumation à une date ultérieure au cimetière St-Vincent-de-Paul à Laval. Au lieu de fleurs, la famille apprécierait des dons à la Société canadienne du cancer.

KOPEC (née Thériault), Aurélie
1923 - 2006

C'est avec une grande tristesse que nous vous faisons part que Aurélie Kopec est décédée paisiblement, le 1er mars 2006, à l'Hôpital Général du Lakeshore. Elle laisse dans le deuil son époux Joseph Kopec, avec lequel elle a été mariée durant 53 années, ses enfants Cecilia (Wayne Thompson) et Annette (Mark Brawley), ses petits-enfants Leah (Dennis Hutt), Adèle et Mathieu. Née à House Harbour, aux Îles-de-la-Madeleine, elle vient d'une famille de 11 enfants et laisse aussi ses sœurs Florence (feu Bélonie Thériault) et Régina (feu Daniel Langford) de même que plusieurs neveux, nièces et amis. Elle va nous manquer à tous. La famille aimerait remercier particulièrement le personnel infirmier de l'aile 3 Ouest de l'Hôpital Général du Lakeshore pour les soins prodigués et pour leur compassion. Exposée à la

Résidence Funéraire J.J. Cardinal
560 Bord-du-Lac, Dorval, Québec
514-631-1511

Les funérailles auront lieu à l'église Ste-Véronica, 1300 av. Carson, Dorval 514-631-6381, le samedi 4 mars à 9 h. Les visites auront lieu le vendredi 3 mars de 16 h à 18 h et de 19 h à 21 h. Au lieu de fleurs, des dons à l'Hôpital Général du Lakeshore, à la Fondation de Aurélie Thériault Kopec, 160 Stillview, suite 5209, Pointe-Claire, Québec, H9R 2Y2, seraient appréciés. Vous pouvez aussi faire des dons par Internet, à l'aide des cartes Visa, Master Card ou American Express à l'adresse: canadahelps.org



LAPERRIÈRE, Denise (Cournoyer)
27 novembre 1933 - 1er mars 2006

C'est suite à une partition ardue contre la maladie que notre soprano a fait une fugue... Fille chérie de feu Noëlla Aubuchon et feu Paul Cournoyer, elle fut "une dans la main" de son époux bien-aimé feu Julien Laperrière.
Elle laisse dans le deuil une gamme de frères et sœurs: Simone, Paul-Aimé, (feu) Pierre, Marcel, Flore, Mariette, Réjeanne, Gérard, Lise et Yolande, leurs conjoints, ainsi que de nombreux neveux et nièces dont Diane et Robert qui l'ont étroitement accompagnée. Se joignent à eux pour la pleurer sa belle-famille, ainsi que ses amis très chers, croyants, chercheurs, chanteurs, mélomanes et grands voyageurs.
Selon sa volonté, elle ne sera pas exposée. Une messe sera célébrée en son souvenir en l'église de la Paroisse Notre-Dame-de-Grâce de Montréal, le samedi 4 mars à 14 h. Des dons en sa mémoire à la Fondation Charles-Bruneau, Leucan ou à la Société canadienne du cancer seraient appréciés.

Direction funéraire:
Centre funéraire Côte-des-Neiges
Réseau Dignité

(514) 342-8000

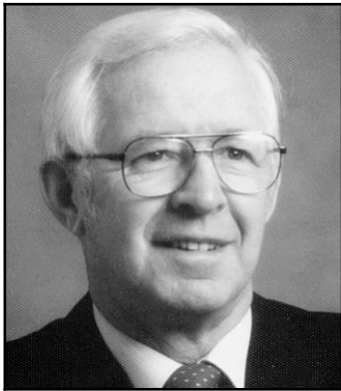
LAROCQUE, Renaud
1986 - 2006

Accidentellement, à Laval, le 25 février, à l'âge de 19 ans, est décédé Renaud Larocque, fils de Marcel Larocque et de Camille Mercure. Il laisse dans le deuil son fils François, son frère Jean-Christophe, sa copine Vanessa, ses grands-parents, ses oncles, ses tantes, ses cousins et cousines, parents et amis. Il sera exposé au complexe



YVES LÉGARÉ
Alfred Dallaire
1350, autoroute 13, Laval
www.adyl.com • 514.595.1500

le vendredi 3 mars de 14 h à 17 h et de 19 h à 22 h, samedi le 4 mars à compter de 12 h 30 suivi à 14 h d'une réunion de prières en la chapelle du complexe.

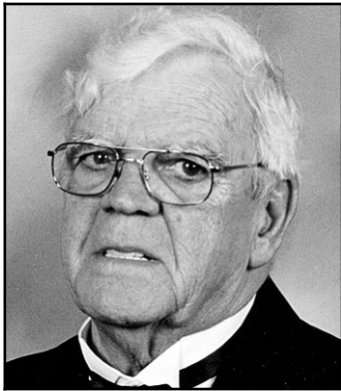


LAROCHE, Armand C.
1927 - 2006

À la Cité de la Santé de Laval, le 2 mars 2006, suite à une longue maladie, entouré des siens, s'est éteint Armand C. Larouche, retraité de la Prudentielle d'Amérique. Il laisse dans le deuil son épouse Claire Larose, ses filles Hélène et Diane (Daniel Sylvain), ses quatre petits-enfants Maryse, Mathieu, Benjamin et Julien. Exposé le vendredi 3 mars à 19 h au

Complexe funéraire Goyer Itée
3495, boul. Dagenais Ouest
Fabreville, Laval

Les funérailles auront lieu le samedi 4 mars à 16 h en l'église de St-Léopold. Heures des visites: vendredi de 19 h à 22 h, samedi dès 13 h. Des dons à la Société d'Alzheimer seraient appréciés.



LEBLANC, René
1927 - 2006

À Montréal, le 27 février 2006, est décédé René LeBlanc, ingénieur retraité de la Ville de Montréal. Il laisse dans la peine son épouse et amie Monique Des Roches; ses fils Pierre, François (Marie De Bienne) et Luc, issus d'un premier mariage avec feu Betsie Goossens; les enfants de Monique qu'il avait fait siens: François (Martine Laferrière), Claire (Serge Hupfer), Suzanne (Michel Hébert) et Sylvie (Daniel Boyer); ses petits-enfants qu'il chérissait tendrement: Christina, Simon, Gabrielle, Vincent, Geneviève, Francis, Laurent et Elisabeth. Il laisse aussi dans le deuil ses sœurs Denise, Laure (Lorne Ross), Lilianne et Céline (et son conjoint); son frère Jean-Yves (Yolande Dupuis) et de nombreux parents et amis, en particulier son ami de toujours, un presque frère, Gérard Claveau. La famille recevra les condoléances en la chapelle du salon

Alfred Dallaire

MEMORIA

3254, rue Bellechasse, Montréal
www.memoria.ca 514 277.7778

le samedi 4 mars de 10 h à midi et de 14 h à 17 h. Une réunion de prières aura lieu en la chapelle à 17 h. Un merci chaleureux à l'équipe d'urgentologie de l'hôpital Notre-Dame, tout spécialement au Dr Barette qui lui a permis de partir en paix, dans la sérénité et en douceur. Des dons à la Société Parkinson Canada seraient appréciés, mais toutes autres marques de sympathie le seraient aussi.

LECLERC-BERNARD, Gertrude
1914 - 2006

À Châteauguay, le 28 février 2006, à l'âge de 91 ans, est décédée madame Gertrude Leclerc, épouse de feu Noël Bernard. Elle laisse dans le deuil ses fils Roger (Monique Daigneault) et Jacques (Béatrice Duhaime) ainsi que sa petite-fille Sarah-Anne (Jonathan Plourde) ainsi que plusieurs neveux et nièces, autres parents et amis. La famille recevra les condoléances à l'église St-Jean-de-Matha, 2700 rue Allard, Montréal, à compter de midi, le samedi 4 mars. Les funérailles suivront à 12 h 30. La famille désire remercier la Dre Michèle Lemay et l'équipe des soins palliatifs du centre hospitalier Anna Loberge pour leurs bons soins.

Direction:
Résidence funéraire Michel Thériault inc.
4 rue Vervais, Mercier
450-699-1717



LEMIRE (Bélanger), Claire
1917 - 2006

Au centre hospitalier Le Gardeur, le 25 février 2006, est décédée Mme Claire Bélanger, épouse de feu Édouard Onésiphore Lemire. Elle laisse dans le deuil sa fille Jeanne d'Arc (Guy Lévesque), son petit-fils Marcel, ses 2 frères Lionel et Gaston, son gendre Jean-Paul Gagné (feu Claudette), ses beaux-frères et belles-sœurs, neveux et nièces ainsi que parents et amis. Remerciements spéciaux au personnel du centre hospitalier Le Gardeur et aux policiers de Repentigny. La famille accueillera parents et amis(es), le vendredi de 19 h à 22 h, au Complexe funéraire

Magnus Poirier inc.

7388, boul. Viau, St-Léonard

La famille vous accueillera directement à l'église le samedi à compter de 13 h. Les funérailles seront célébrées le samedi 4 mars à 14 h en l'église de St-Cyrille de Wendover (34 rue St-Louis) et de là au cimetière du même endroit. Au lieu de fleurs, des dons à l'Institut de Cardiologie de Montréal et à la Fondation canadienne du cancer seraient appréciés.

Signature
Magnus Poirier

900

Pages annuaires

cyberpresse.ca/necrologie

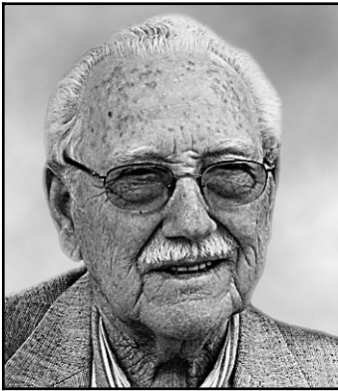
MIRON (née De Pauw), Shirley
1935 - 2006

De Pierrefonds, le 28 février 2006, à l'âge de 70 ans, est décédée Mme Shirley Miron (née De Pauw), épouse de Norman Miron. Elle laisse dans le deuil ses enfants Jocelyn (Thomas), Michel, Sandra (Michael), Daniel (Jennifer) prédécédé de Steven, Irène, Norman jr, ses petits-enfants Christopher, Timothy, Joseph, François, Julie-Anne, Matthew, Jason, Shawn, Patricia, Nicholas et ses arrière-petits-enfants Ashley, Jonathan, son frère Robert, ses belles-sœurs Noëlla, Huguette, neveux, nièces ainsi que plusieurs autres parents et amis. La famille recevra les condoléances au salon



YVES LÉGARÉ
Alfred Dallaire
14370, boul. Pierrefonds, Pierrefonds
www.adyl.com • 514.595.1500

le samedi 18 mars 9 h à 12 h, de 14 h à 17 h et 19 h suivi d'une réunion de prières à 19 h 30. Au lieu de fleurs, des dons à l'Association pulmonaire du Québec seraient appréciés.

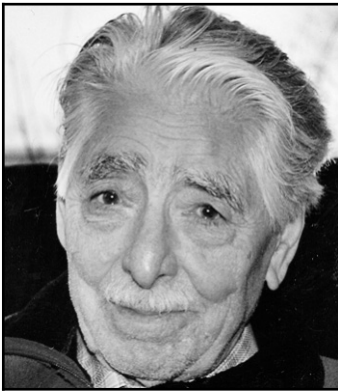


MORIN, Bruno
1919 - 2006

À Montréal, le 2 mars 2006, est décédé Bruno Morin. Époux de Françoise Cholette, il laisse dans le deuil ses enfants Diane, Francine, Gilles, Louise, Chantal, Pierre, Manon et leurs conjoints, ses dix-sept petits-enfants et conjoints, ses cinq arrière-petits-enfants, ses sept frères et sœurs, ses beaux-frères et belles-sœurs, ses neveux et nièces et ses nombreux amis.

La famille recevra les condoléances le samedi 4 mars 2006 à 13 h en l'église St-Léon de Westmount (4311, boul. de Maisonneuve Ouest, Westmount, Qc. Tél. 514-935-4950). Une célébration religieuse suivra à 14 h. Des dons pour la Fondation du CHUM seraient appréciés par la famille.

Direction funéraire
Centre funéraire Côte-des-Neiges
4525, ch. de la Côte-des-Neiges
Montréal, Qc H3V 1E7
Tél.: 514-342-8000



RAYMOND, Antoine

Antoine Raymond, décédé le 26 février 2006 dans les bras de sa famille, est allé rejoindre Yvonne Roy, son épouse tant aimée. Il laisse à ses enfants Pierre, Geneviève, Elisabeth, Christiane, Yves, ainsi qu'à ses petits-enfants Enzo, Etienne, Isabelle, un héritage de rare bonté et d'un amour humble et sans faille. Regretté par des amis chers et de nombreux patients et élèves reconnaissants, il fut le premier chirurgien maxillo-facial francophone du Canada; Chef du service de chirurgie dentaire de l'hôpital Notre-Dame; professeur titulaire à la Faculté de chirurgie dentaire; clinicien au Service de chirurgie buccale de la Faculté de médecine dentaire de l'UDM; membre fondateur du Collège Royal des chirurgiens dentistes du Canada; président de la Société canadienne des chirurgiens buccaux et membre émérite du corps médical de l'hôpital Notre-Dame. La famille tient à remercier le personnel des Hébergements de la Rive de leurs soins attentifs, ainsi que madame Ginette Ruest pour son dévouement à notre père. Antoine Raymond sera exposé au salon

Alfred Dallaire

MEMORIA

1111, ave. Laurier O., Outremont
www.memoria.ca 514 277.7778

Service "valet parking" sans frais

le dimanche 5 mars de 14 h à 17 h et de 19 h à 22 h, le lundi dès 10 h. Les funérailles auront lieu le lundi 6 mars en l'église Saint-Joseph de Mont-Royal à 13 h et, de là, au cimetière Notre-Dame-des-Neiges. Parents et amis sont invités à faire un don au Fonds de développement de l'Université de Montréal.

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. D.M.

PRIERE A LA SAINTE VIERGE

La plus belle fleur de Mont-Carmel, vigne pleine de fruits, splendeur du ciel, Mère bénie du Fils de Dieu, Mère immaculée, assistez-moi. Étoile que tu es ma Mère. Sainte Marie Mère de Dieu, Reine du ciel et de la terre, je vous demande humblement, du fond de mon cœur, de me secourir dans ma demande, je sais que vous pouvez m'accorder cette demande. O Marie, qui avez conçu sans péché, priez pour nous qui avons confiance en vous (3 fois). Bonne Sainte Vierge, je remets cette cause entre vos mains (3 fois). Réécitez cette prière 3 jours de suite et faites-la publier, vous serez exaucé. N.P.P.