

ACTUEL

CHANTAL LAMARRE

CHANTAL LAMARRE DANS ACTUEL : SALUEZ VOS PARENTS DE MA PART ! PAGE 4

VISITE AU CAMPING SAINTE-MADELEINE

LE BONHEUR EN ÉCOUTANT PASSER



PHOTOS PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE ©

LES 18 ROUES

VIVRE À L'EXTÉRIEUR, SEPT MOIS PAR ANNÉE, AU SON DES AUTOMOBILES, EST LEUR OBJECTIF DE VIE. DURANT LES LONGS MOIS D'HIVER, ILS S'ENNUIENT DE CE LIEU INVRAISEMBLABLE QUI RÉUNIT LES BRUITS DE LA VILLE ET UN FEELING CAMPING. OÙ AILLEURS PEUT-ON AINSI, ASSIS SUR SA TERRASSE, À QUELQUES MÈTRES DE SON VOISIN, ASSISTER AU PASSAGE D'UN TRAIN ROUTIER PARTICULIÈREMENT CAPTIVANT ? ILS NE N'ÉCHANGERAIENT POUR RIEN CETTE AVENTURE. CE SONT LES «SAISONNIERS» DU CAMPING SAINTE-MADELEINE, LIEU DE VILLÉGIATURE UNIQUE INSTALLÉ AUX ABORDS DE L'AUTOROUTE 20, SUJET CLASSIQUE D'INTERROGATIONS SUR LE TRAJET MONTRÉAL-QUÉBEC ET FLORIDE EN VERSION MINIATURE OÙ ON EST SÛR QUE TOUT LE MONDE PARLE FRANÇAIS ET UTILISE DE L'ARGENT CANADIEN. MC GILLES ET LE PHOTOGRAPHE PATRICK SANFAÇON SONT ALLÉS LES RENCONTRER.

À LIRE EN PAGES 2 ET 3



EXPOSITION D'ARTISTES D'ORIGINE ITALIENNE ARTE, AMORE E POESIA

Du 1^{er} au 23 octobre 2005

CARREFOUR
MULTISPORTS



www.carrefourmultisports.com

GALERIE DU RUISSEAU
1350, autoroute 13, Laval
514-595.1500

YVES LÉGARE
Alfred Dallaire
www.adyl.com

UMBERTO BRUNI	SALVATORE ROMANO
LITTORIO DEL Signore	ROSANNA CICIOLA
D. A. DI GUGLIELMO	GIOVANNI GEROMETTA
EMILIO FRANCESCUCCI	LISA BRUNI
ALDO PORNARO	DINO TAVARONE
GIAMPAOLO SASSANO	TRISTAN TONDINO
MARILYN-ANN RANCO	INO R. ALGRANTI
ALFONSO FIENGO	MARC CHATELLE
ANITA CARDONE	

Invités d'honneur
UMBERTO BRUNI
LITTORIO DEL Signore

VISITE AU CAMPING SAINTE-MADELEINE

LE BONHEUR
EN ÉCOUTANT
PASSER
LES 18 ROUES

Situé à 40 km à l’est de Montréal sur les abords de l’autoroute 20, le camping Sainte-Madeleine est sans doute le plus connu au Québec. Et le plus intrigant. Ce qui fut un service aux visiteurs de l’Expo 67 est devenu un petit village en soi. On y arrive dès le 15 avril pour n’en repartir que le 15 novembre. Après après année. Mais quelles sont les raisons d’un succès si grand, auprès d’une clientèle proche parente des *snowbirds*, fidèle comme pas deux ?

TEXTES DE MC GILLES / PHOTOS PATRICK SANFAÇON



René Bellefeuille fait une petite sieste en profitant du soleil de septembre.



Les 18 roues de la 20 sont au rendez-vous.

Les «saisonniers» prennent soin de bien personnaliser leur petit cocon estival.



PHOTOS PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE ©

L’APPROCHE-CLIENTS

«Faut que tu donnes du confort à tes clients !» Tel est le credo de Cyrille Girouard, propriétaire du camping. Et du service, il y en a, ce qui permet aux saisonniers, qui comptent pour 70% de la clientèle, d’user d’imagination : laveuse extérieure, fontaines faites à la main et autres créations paysagères, tout y est. «Au camping Sainte-Madeleine, tout est possible», ajoute M. Girouard, tout en dirigeant les activités d’un nouveau kiosque de vente de bijoux.

La majorité des personnes présentes ici à l’année s’en vont aux États-Unis l’hiver. Gaétan Deschênes et Danielle Germain occupent un espace au bout de l’allée centrale, directement sur le bord de l’autoroute 20. L’installation est impressionnante, jardin complet avec petites fleurs colorées entourant chaque arbre. «Ça fait quatre ans qu’on vient ici. Nous avons fait plusieurs campings, mais c’est ici qu’on est le mieux», dit-elle en nous faisant visiter son univers merveilleux, quoique bruyant.

VUE SUR L’AUTOROUTE

Mais pourquoi quitter la ville pour un endroit aussi assourdissant, les 18 roues passant à quelques mètres de la roulotte ? «Ce que le monde aime ici, c’est la villégiature», ajoute M^{me} Germain. Pourtant, le niveau sonore des centaines d’automobiles et de camions lourds est réellement très élevé. Mais cette présence auditive ne préoccupe que nous, semble-t-il. «La 20, ça fait longtemps qu’on l’entend *pu*. On s’habitue, c’est moins pire qu’un boulevard en ville», explique son mari qui a choisi le camping pour se rétablir d’un accident de travail dans la construction.

Au tarif de 995\$, l’emplacement convoité vous est réservé pour la saison entière. Pour la plupart des résidents du camping, les installations sont permanentes, ce qui permet de garder le même voisinage année après année et d’y investir en fleurs et autres flamants roses.

VOYAGEURS

La majorité des espaces étant occupés par les saisonniers, il ne reste pour les voyageurs que des endroits plutôt exigus. On s’entasse entre deux motorisés sur un sol en gravier. Mais pourquoi cette atmosphère de sardines en plein air ? «On vient ici pour s’arrêter. À la maison, on fait toujours de quoi, il y a toujours de quoi à réparer mais ici, y’a rien à faire ! On est obligé de se reposer», dit Jean-Guy Lemay. Sa compagne, elle, avoue candidement: «Moi, je viens pour suivre mon *chum*, pour être sûre que y’en a pas une autre que moi.»

Un autre marché ciblé par le camping est celui des travailleurs. «C’est idéal pour les gars qui viennent de l’extérieur pour travailler à Montréal. C’est proche de la grande ville et c’est moins cher qu’un motel», souligne le propriétaire.



Guy Bellefeuille passe ses été au camping Sainte-Madeleine depuis 20 ans. L'arrivée de l'automne l'attriste toujours.

PHOTOS PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE ©



La pétanque est un sport populaire chez les «saisonniers».



Ah, les joies du camping...



PHOTOS PATRICK SANFAÇON, LA PRESSE ©

COURSE DE CHAISES PLIANTES

Un grand moment dans la vie du camping n'est pas la présentation de spectacles sous la tente, mais la course de chaises de parterre qui la précède. En effet, suivant la formule «premier arrivé, premier servi», les gens font la queue trois heures avant la prestation, chaise pliante à la main. À l'ouverture des portes, c'est la course folle pour trouver le meilleur endroit possible. «Ça se bouscule, ça se pousse, de vrais enfants», raconte un observateur qui désire conserver l'anonymat.

Ce qui suit la course est encore plus surréaliste. Une immense place, complètement vide, occupée par des centaines de chaises de parterre de tous les genres. «Leurs places sont maintenant réservées, les gens reviendront juste avant le spectacle pour s'asseoir.» Bientôt une nouvelle discipline olympique : la course de chaises de polymère ?

FIERTÉ

Guy Bellefeuille pose fièrement sur le perron de sa maison mobile. Réfrigérateur extérieur, téléviseur sur la galerie, refroidisseur entourant sa bière, son sourire traduit son contentement. «Ça fait 20 ans que je vis ici, de l'ouverture le 15 avril à la fermeture le 15 novembre. Et si je pouvais rester plus longtemps, je le ferais. J'ai un petit appartement à Montréal-Est et quand je retourne en ville, je pleure à chaque année.»

Avec sa femme, il occupe un espace permanent de choix avec toutes les commodités et une magnifique vue sur la piscine creusée du camping. «J'suis le *life guard* d'la place», dit-il, profondément écrasé au fond de sa chaise. Le couple a aménagé une superbe rocaille et un grand espace terrasse, le tout ressemblant beaucoup plus à un mini-chalet qu'à un emplacement de camping. C'est ce qu'on pourrait tout simplement appeler, le bonheur.

INCROYABLE MAIS VRAI

- › Laveuses extérieures
- › Antennes paraboliques portatives, parfois peintes d'un paysage
- › Rocailles avec fontaines d'eau
- › Panneaux de présentation des campeurs en bois sculpté (du genre Gilles et Gisèle vous accueillent vous êtes les bienvenus mais restez pas trop longtemps)
- › La course de chaises pliantes
- › La proximité de l'autoroute

CE QU'ON A AIMÉ

- › Ambiance familiale
- › Décor champêtre
- › Admirable propreté des lieux
- › L'équipe de la ligue de pétanque du camping a fait les séries
- › Trop tranquille, seule la 20 fait acte de présence

CE QU'ON N'A PAS AIMÉ

- › Tout le monde a un petit chien et les bagarres sont fréquentes
- › Il faut payer pour visiter les lieux
- › La bonne vieille tente est en voie de disparition au profit du motorisé
- › Le peu d'aménagement pour les handicapés qui s'enfoncent dans les routes de gravier
- › Saison de shuffleboard terminée trop tôt

ACTUEL

Saluez vos parents de ma part

CHANTAL LAMARRE
DEHORS, LE MONDE!
COLLABORATION SPÉCIALE

Mercredi matin de mi-septembre, ma fille, Rominette, de presque 3 ans, est sur mes genoux en balade sur une remorque tirée par un tracteur au milieu du verger. «Bonne maman», dit-elle, en me tapotant la cuisse. «Bonne Minette», que je réponds.

«T’as vu maman ? Ces pommes sont superbes !» s’exclame-t-elle à chaque pommier. Ils sont comme ça à 3 ans; généralement au superlatif, avec, à intervalles réguliers, des pointes de négativisme total. «Il fait beau, hein ! Minette ?» «Non, pas du tout, et ces pommes sont mauvaises.» «Ah ! Très bien, Minette.»

Assise à côté de moi, une maman avec son rejeton de 3 ans me jette un regard entendu. Tiens, une maman qui a choisi d’être aux pommes plutôt qu’au bureau, ça me touche.

Y’a pas si longtemps, les parents étaient, selon moi, un groupe plus ou moins homogène de gens

grassouillellets qui traînaient toujours une pile de photos et ne restaient jamais bien tard au *party* de Noël de la compagnie. Aujourd’hui, j’ai tendance à les observer, quand je ne vais pas jusqu’à les catégoriser.

Par exemple, les parents en gestation sont souvent des Toutestout-bon : échographie en trois dimensions pour favoriser le contact avec le foetus, farouchement anti-péridurale, (bonne soirée) ils pratiquent le massage du périnée tous les soirs. Ils ont tout lu et te jurent que leur descendance ne mangera jamais rien de pané avec de la sauce rouge. Écoutez leurs histoires et riez tout seul dans votre auto plus tard.

J’ai beaucoup d’affection pour les parents Amish, (assez rares quand même), ceux qui utilisent des couches en coton et font toutes les purées à la maison avec des produits biologiques. Ces maudits-là sont capables de faire trois, quatre enfants et même de les emmener en canot. Je m’incline... même s’ils portent des sandales Birkenstock avec des bas.

Il y a aussi les Victoriens, ceux qui ont du nerf et appliquent à jeun certains principes d’éducation: «Comment ça ton bébé nage pas

rendu à 10 mois ?» Qu’ils te disent pendant que leur fiston coupe son steak tout seul dans sa chaise haute.

Il y a des parents Hollywoodiens: la maman a retrouvé sa ligne et sa mise en plis 48 heures après l’accouchement, papa est resté métrosexuel et ce glamouroux couple ne manque jamais de premières ni de congrès en Europe. Ils parlent beaucoup de l’équilibre qu’être parents leur apporte. M’énervé.

Tout le monde connaît des parents Phoques : maman allaite deux mois et laisse bébé blanchon se débrouiller à la garderie La banquise. Papa phoque est en Norvège.

Dans la catégorie «histoires d’horreur», on voit ça et là, dans des endroits publics, des Dysfonctionnels : le bonhomme jase fort au téléphone portable sans se rendre compte que son bébé a le soleil en pleine poire. La bonne femme ne va pas dans le carré de sable avec sa progéniture de peur d’abîmer son manucure français.

Entre parents avec qui nous avons un peu d’affinités, nous aimons beaucoup rire des parents Fusionnels : la cinquantaine, ils sont les meilleurs amis de leurs enfants



adultes. Ils te racontent avec détails que leur fils de 30 ans vient de changer de porte de garage et toute cette belle famille-là danse ensemble sur du Joe Dassin dans le sous-sol. M’énervé.

Bon, toutes ces bonnes gens-là ont une chose en commun, un jour, ils diront tous : «On a fait not’

gros possible.» Le tracteur vient de s’arrêter en dégageant une petite bouffée d’essence. «Ça pue», hurle joyeusement ma fille. «On est arrivé, Minette. Qu’est-ce qu’on dit après une si belle promenade ?»

«Bon tracteur...», répond mon enfant en tapotant l’engin. «Ta mère fait son gros possible...»

L’excuse des menteurs pathologiques: une anomalie du cerveau



ILLUSTRATION ARCHIVES LA PRESSE©
Pinocchio aurait-il, finalement, une bonne excuse ?

AGENCE FRANCE PRESSE

PARIS – Les menteurs impénitents auraient une excuse à leur pathologie, en l’occurrence une anomalie du cerveau, selon des chercheurs américains.

De précédents travaux avaient montré une plus grande activité du cortex préfrontal, partie du cerveau qui permet généralement d’éprouver des remords ou d’apprendre à se comporter moralement, quand des gens ordinaires mentent.

Mais l’équipe de Yaling Yang et Adrian Raine (USC, Los Angeles, Californie) a pour sa part identifié, à l’aide d’examens d’imagerie par résonance magnétique (IRM), des différences de structure dans la matière cérébrale entre ces menteurs et manipulateurs pathologiques et les sujets dits normaux.

Leurs résultats, les « premiers » à montrer une différence « struc-

turale », paraissent dans le numéro d’octobre du *British Journal of Psychiatry*.

Leur étude a porté sur 108 volontaires, dont 12 menteurs (11 hommes, 1 femme), 16 présentant une « personnalité antisociale », mais sans mensonges pathologiques (15 hommes, 1 femme) et 21 (15 hommes, 6 femmes) sujets dits normaux.

Les auteurs constatent des variations de répartition entre matière grise et blanche du cerveau : les menteurs pathologiques ont environ un quart (25,7 %) de plus de substance blanche dans le cortex préfrontal comparés aux « antisociaux », et 22 % par rapport aux sujets normaux.

En revanche, les menteurs-manipulateurs pathologiques ont moins de matière grise (mois 14,2 %) dans cette partie du cerveau comparés aux sujets normaux. La matière grise correspondant schématiquement aux

cellules nerveuses par opposition à leurs connexions ou câblages.

« Mentir demande beaucoup d’efforts », selon A. Raine.

La présence de plus de câblages (substance blanche) pourrait fournir aux menteurs les outils nécessaires à cet art complexe de la tromperie, selon lui.

Les enfants autistes ont des difficultés à mentir, or, ils présentent moins de matière blanche contrairement à l’observation faite chez les rois du mensonge, relèvent en outre les chercheurs californiens.

« L’autisme est certes complexe et ne peut être pris pour modèle dans le domaine du mensonge, cependant les résultats convergent avec ceux concernant les adultes menteurs invétérés, suggérant que cette partie du cerveau (cortex préfrontal) est impliqué dans les aptitudes à travestir la réalité », estiment les chercheurs.

EN BREF

Pour le retour de la malbouffe

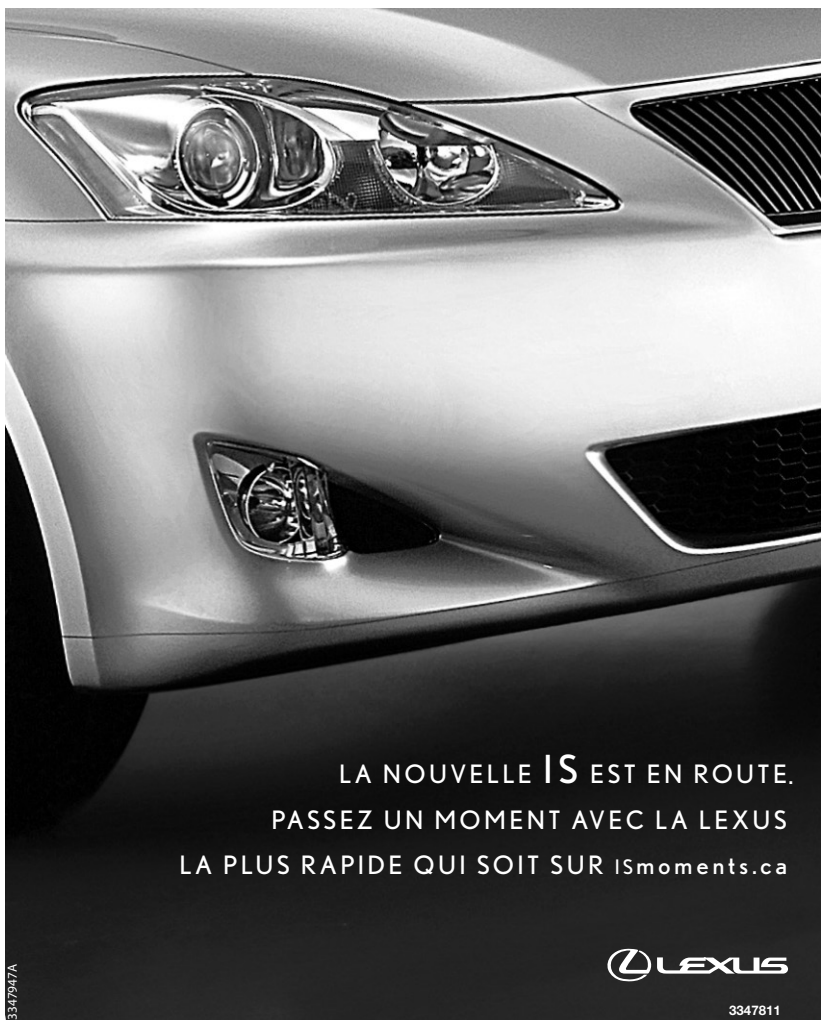
Vent de révolte chez les écoliers de Bristol, dans le sud-ouest de l’Angleterre. Motif de la grogne : l’arrivée de repas plus sains et équilibrés à la cantine. Plus de 50 élèves de l’école primaire Christ The King ont déjà signé une pétition pour exiger le retour des hamburgers et des frites au réfectoire. Depuis la rentrée des classes, l’école tente de faire avaler aux enfants des spécialités aussi délicieuses que des currys de lentilles avec du riz ou un gratin de deux haricots accompagné de salade verte et de pain à l’ail. AP

La patrie d’Ulysse retrouvée ?

Ulysse, le héros légendaire d’Homère, a erré pendant 10 ans à la recherche de sa patrie, l’île d’Ithaque. Aujourd’hui, un archéologue amateur britannique affirme avoir retrouvé le royaume décrit dans l’Odyssée. Il existe bien, aujourd’hui, une île d’Ithaque, située en mer Ionienne, au nord-ouest du Péloponnèse, généralement considérée comme le site de l’Odyssée. Mais, pour Robert Bittlestone, consultant en management, il ne fait guère de doute : la patrie d’Ulysse serait la péninsule de Paliki dans la grande île voisine de Céphalonie. AP

Tel est pris qui croyait prendre...

Un Thaïlandais de 21 ans est rentré chez lui en sous-vêtements après s’est fait détrousser son jean et ses baskets par deux voleurs armés d’un couteau. Manque de chance pour les malfaiteurs ; ils sont repartis avec un faux Levi’s. Watchaphong Khaewka, employé de bureau de Bangkok, a porté plainte auprès du commissariat le plus proche, non pas pour récupérer son jean contrefait, mais par crainte que les voleurs ne reviennent lui chercher des noises en découvrant la supercherie. « Les assaillants n’ont pas touché à l’argent, ni à la montre ni aux autres objets de valeur de la victime, a précisé le lieutenant-colonel de police Phongsak Thongsri, du commissariat du quartier de Thongsonghong. La victime craint que les voleurs ne reviennent l’agresser quand ils découvriront que le jean était faux. »



LA NOUVELLE IS EST EN ROUTE.
PASSEZ UN MOMENT AVEC LA LEXUS
LA PLUS RAPIDE QUI SOIT SUR ismoments.ca

 3347811



Club Tremblant
L'HÔTEL DU LAC****
Mont-Tremblant (Québec)

FORFAIT
Découverte

À partir de **129 \$***
par pers. / par nuit

Hébergement quatre étoiles
EN FORMULE TOUT-INCLUSE
à l'Hôtel du Lac

Incluant
Souper **GASTRONOMIQUE**
AVEC VUE SUR LE LAC

CROISIÈRE AUTOMNALE
SUR LA RIVIÈRE ROUGE

Pour plus de détails visitez
notre site internet


hoteldulac.ca
1 800 567.8341





LINEN CHEST

Événement
TRIPLE PRIME!

334503A



- **RABAIS INSTANTANÉS (ÉCONOMISEZ JUSQU'À 60 %)***
- **UN RABAIS ADDITIONNEL DE 20 % SUR L'ITEM DE VOTRE CHOIX***
- **PAYEZ EN 12 OU 36 PAIEMENTS ÉGAUX***

*Certaines conditions s'appliquent. Voir les détails en magasins.

IL NE RESTE QUE 2 JOURS

TOUT POUR LA MAISON AUX PLUS BAS PRIX GARANTIS !

Centre Rockland (Mt) 514.341.7810 • Prom. de La Cathédrale (Centre-ville) 514.282.9525
Galeries Laval (Laval) 450.681.9090 • Place Portobello (Brossard) 450.671.2202

ACTUEL

Restaurant pour napoléoniens

Dans le style pharaonique, le Decca77 est un lieu de grands espaces verticaux, faits de matières froides et coûteuses comme le granit, le verre et le bois sombre. Manifestement, c’est un endroit intimidant et de facture saisissante qu’une clientèle affairiste dotée de fabuleuses allocations de dépenses, sera appelée à rentabiliser au plus sacrant !

ROBERT BEAUCHEMIN
RESTOS
COLLABORATION SPÉCIALE

Decca77 est davantage une abstraction qu’un écrin de luxe. On se pince pour savoir si l’on rêve tant le concept domine l’expérience. Impossible d’ignorer l’équipe de marketing, de publicistes, de gestion (il y a aussi un Decca77 à Toronto) autant que celles des ingénieurs derrière cet espace tout en « L », habillé de couleurs viriles et austères.

On a mis le paquet et ça, jusqu’aux WC, équipés de séchoirs à main aussi puissants qu’un 747. L’univers de Decca77 appartient à cette étrange catégorie où, à la grandiloquence des lieux, doit correspondre une cuisine un peu vaine.

Cependant, au-delà de l’esthétique écrasante, la cuisine apparaît comme une bouffée d’air frais : elle est gracieuse et malgré un côté un peu précieux et quelques dissonances dans les mariages, semble assez songée.

Le chef Daren Bergeron est passé par les cuisines de Gordon Ramsay, Thomas Keller et Charlie Trotter avant d’atterrir ici. On le sent dans une carte limpide, où les



PHOTO RÉMI LEMÉE, LA PRESSE®

Dans un décor écrasant, la cuisine du Decca77 apparaît comme une bouffée d’air frais.

plats sont décrits avec précision et mesure.

Une cuisine-spectacle

Par conséquent, la cuisine du chef ne se contente pas d’être un élément du décor, elle le dépasse.

Chaque plat est rehaussé de petits détails qui apparaissent parfois un peu superflus c’est vrai, et n’ajoutent pas toujours à la vision d’ensemble. Mais le plaisir est réel de constater que les goûts ne sont pas maquillés.

Les mini-poireaux gribiche font référence à cette préparation classique réservée à la tête de veau. L’apprêt d’oeufs cuits durs, d’herbes et de câpres, renforce ici le goût assez puissant d’une originale galantine croustillante de pieds de veau effiloché.

L’ensemble est harmonieux, tant pour les yeux que dans la bouche.

Ce qui n’est pas le cas avec un « carpaccio » de homard, dont la chair délicate est totalement

anéantie par le bouillon trop poissonneux, presque violent de bonite. Ni la tomate confite au gingembre ni les petites pousses tendres de mizuna qui l’accompagnent ne corrigent l’impression de discordance qui se dégage de ce plat.

Heureusement, on ne sent aucune tension dans la présentation et les saveurs qui composent un duo d’agneau, en longe rôtie et en braisé dans l’épaule. On le présente avec des pleurotes et des minicourgettes, taillées en long et sautées au beurre et qu’on associe à un trait de yaourt ponctué d’un peu de piment d’Espelette.

Dans ce plat, les saveurs s’emboîtent avec une facilité déconcertante, comme si on n’en voyait pas les « coutures ». Il manque à la lotte rôtie « au satay », cette sorte de virtuosité, l’émulsion de noix de coco et de galangal un peu trop marquée, le goût de cinq épices juste un peu trop acéré, l’accompagnement de chou napa, un peu insipide.

En finale, les desserts sont riches et très sucrés, ornementés de fils de caramel et autres parures verticales, nous dirions « à l’américaine ».

Entre autres, une mousse chocolat blanc et au chocolat noir sur un biscuit croustillant et dense dévoilait encore une fois le côté émoustillant et nettement spectaculaire de cette cuisine.

Decca77
1077, rue Drummond
(514) 934-1077

Prix > Cher. Très cher. Une note moyenne à 230\$ pour deux. Un plat végétarien à 30\$ et un porcelet à 45\$, qu’on semble justifier par le CV du chef. Mais avoir bossé chez Gordon Ramsay et Thomas Keller ne suffit pas pour expliquer de tels prix.

Faune > Cravatée, griffée, baguée, en talons aiguilles et avec juste assez de lassitude pour paraître détachée.

Service > Mis à part le fait qu’on nous demande à tout bout de champ « si on aime », ce qui traduit une insécurité probante, la brigade est efficace et courtoise.

Vin > Une carte vraiment impressionnante, avec une sélection intelligente et des grands crus à des prix effrayants. Et pour le monde ordinaire, une dizaine de vins au verre.

- ⊕ Une cuisine astucieuse et soignée.
- ⊖ Formule connue et vaguement exaspérante.

Burritos très cool

MARIE-CLAUDE LORTIE
SUR LE POUCE
MANGER POUR MOINS DE 15 \$

Ce bout de la rue Sherbrooke, coincée entre Westmount, le village Monkland et le campus Loyola de l’Université Concordia, est décidément de plus en plus *cool* et intéressant côté gastronomique.

Arrêtez-vous entre Royal et Melrose, par exemple, et vous verrez un resto coréen, un indien, un jamaïcain, un iranien, un pub irlandais et un petit mexicain, le charmant Burrito Nation.

La salle à manger de Burrito Nation est minuscule et la carte se résume en quelques mots : deux sortes de burritos, un plat de quesadilla et une assiette de tacos.

Mais dans ce lieu minimaliste peint de couleurs ensoleillées, on mange bien et pour pas cher, des plats végétariens copieux et savoureux.

La note pour une famille de cinq ? 21 \$. Et pour cette somme, nous avons mangé trois plats (on a tout partagé), bu trois boissons gazeuses bios (excellente limonade citron-framboise d’Organic Santa Cruz) et croqué des chips de maïs à volonté avec des salsas maison — une sauce verte aux jalapeños très parfumée, une rouge épicée et une rouge douce avec des agrumes — exquises.

Le restaurant existe depuis un peu plus d’un an. Le propriétaire cuisine lui-même.

La clientèle lui ressemble : tuque, barbe, t-shirt à l’image d’un groupe de musique émergente ou d’une cause altermondialiste.

Il sait manier le cumin et la coriandre et choisir de bonnes tomates.

On comprend pourquoi le lieu est devenu un rendez-vous pour tous les écolos *cool* du quartier.

Nation Burrito
5893, rue Sherbrooke Ouest
(514) 484-2777
Du mardi au samedi, de midi à 21h.

- ⊕ Les ingrédients bios et même équitables, autant que possible.
- ⊖ Il n’y a plus de brunch du week-end, comme pendant l’été.

À Paris, les bistrots deviennent chinois

SYLVIE BRIAND
AGENCE FRANCE PRESSE

PARIS — Le petit bar-tabac où l’on va siroter un café ou prendre « l’apéro » en bavardant avec le patron appartient à la tradition parisienne, mais une petite révolution y est en marche : les Chinois se font de plus en plus nombreux derrière les comptoirs.

À Paris, le quart des bars-tabacs, cet endroit si familier aux Français, où l’on peut manger à bas prix et bien sûr acheter des cigarettes, appartient à des Français d’origine chinoise ou asiatique, selon le syndicat des débitants de tabac.

« Au moins 50 % des transactions de bars-tabacs l’an dernier ont été effectuées par des Français d’origine chinoise », assure le président de ce syndicat pour Paris et sa région, Gérard Bohelay.

Les Chinois ont surtout implanté leurs commerces dans le sud-est de Paris, le « Chinatown », où ils ont

racheté les bistrots du quartier. Mais, ces dernières années, ils ont essaimé à travers la capitale, de la place d’Italie jusqu’à Montparnasse et le jardin des Plantes, où la majorité des bars-tabacs sont tenus par des patrons d’origine asiatique.

« Auparavant, c’étaient les Auvergnats et les Bretons qui montaient à Paris pour ouvrir des bistrots. Maintenant ce sont des Chinois qui reprennent peu à peu le commerce en famille. Le client ne voit pas la différence », explique M. Bohelay.

Dans un petit bistrot du boulevard Port-Royal, non loin de Montparnasse, un couple de jeunes Chinois naturalisés français s’affaire à servir des clients au bar. « Ils sont charmants et bien élevés. Je viens ici tous les jours prendre un café », confie du haut de son tabouret un Français âgé d’une soixantaine d’années.

Des reproductions de peintures impressionnistes sont accrochées aux murs de cet établissement qui propose au menu le traditionnel croque-monsieur.

BREVET INTERNATIONAL

3336332A

LAISSEZ RESPIRER VOS PIEDS

Chaussures GEOX disponibles chez les détaillants suivants :

Browns Certains magasins - Feet First 50 magasins au Canada
Chaussures Moka Vieux Montréal 514-843-3333 - Le Sabotier Montréal 514-285-6355
Chaussures Kriss Petite Italie 514-948-1718 - Chaussures Caron Trois-Rivières, Sherbrooke
Chaussures Jean-Paul Fortin Place Ville-Marie, Promenades St-Bruno, Carrefour Laval,
4 magasins à Québec 514-871-8686 - Chaussures Bellini Montréal 514-843-7860
Scarpa rue St-Denis, rue Sherbrooke O. 514-484-0440 - Chaussures Langlois Granby
Chaussures Tony Westmount 514-935-2993 - Chaussures Le Pacha Hull, Gatineau 819-772-1111

Pour une liste complète des détaillants, veuillez visiter www.geox.com 1-866-454-GEOX
Magasin GEOX : Carrefour Laval - 1-866-382-GEOX

vivre vieux

Petits et grands miracles de la nouvelle médecine. UN GRAND DOSSIER À LIRE, DÈS SAMEDI PROCHAIN. cyberpresse.ca

LA PRESSE

« L'éternelle obsession... »



JACQUES BENOIT

DU VIN

Dès qu'on garde chez soi une dizaine ou quelques dizaines de bouteilles, on devient en proie à ce qu'un lecteur appelle « l'éternelle obsession de boire ses vins à leur apogée... »

Quand les boire ? Lesquels déboucher sans tarder, lesquels laisser vieillir quelques années ?

Aussi, lesquels tiennent le plus longtemps sans perdre de leurs qualités, et tout en gagnant en complexité ?

Mais, d'abord, une précision sur les indications que je donne dans cette chronique sur le potentiel de garde approximatif des vins. Approximatif, car le vin réserve souvent des surprises.

Exemple, ce très joli vin de Toscane qu'est le **Toscano 2004 IGT Dogajolo Carpineto**, d'un beau pourpre passablement soutenu, et dont le bouquet, plutôt simple, séduit néanmoins par ses beaux arômes de petits fruits rouges.

La bouche suit, comme on dit, un peu plus que moyennement corsée, avec des saveurs franches et de l'éclat, sur des tannins fermes, quoique assez astringents, dus sans doute au fait qu'il est élaboré avec surtout du Sangiovese (80 %), plus du Cabernet Sauvignon.

Or, il est fréquent que les vins de Sangiovese soient assez astringents.

\$, 978874, 18,25 \$, ★★☆☆ \$\$, à boire, 2-3 ans.

La mention « à boire, 2-3 ans », signifie que c'est un vin déjà agréable à boire, mais qu'on peut en même temps le mettre en cave pour « 2-3 ans » à partir de maintenant et qu'il devrait conserver pendant ces deux ou trois années l'essentiel de ses qualités actuelles.

Quand donc boire ses vins ?

La réponse, toute simple : c'est d'abord et avant tout une affaire de goût.

Car certains consommateurs préfèrent dans les vins leur fruit de jeunesse, alors que d'autres se régalent de ces odeurs et de ces saveurs plus nuancées qui apparaissent avec le temps.



Ainsi, personnellement, à choisir entre boire ce vin de Toscane aujourd'hui et dans trois ans, je préférerais en déboucher une autre bouteille dès maintenant.

Mais... dans trois ans, il aura acquis des arômes additionnels (par exemple, des nuances rappelant les fruits cuits, genre pruneaux, le cuir, etc.), tout en ayant sans doute conservé de ses arômes de fruits rouges. Ce ne sera plus tout à fait le même vin, mais, pour certains consommateurs, cela vaut mieux, ils le préféreront ainsi.

Question de goût, donc. D'autant plus, on ne le dira jamais assez, que tous les vins rouges d'aujourd'hui, plus tendres et plus veloutés qu'autrefois, sont bons à boire dès leur prime jeunesse.

On peut ajouter qu'on est très rarement déçu par des vins rouges jeunes de qualité, alors que la déception est souvent au rendez-vous avec des vins âgés de 10 ans et plus.

Morale, et comme le savent et aiment à le répéter tous les amateurs d'une certaine expérience : il vaut toujours mieux boire ses vins trop jeunes que trop vieux.

Les facteurs

Le potentiel de garde des vins dépend, comme on le devine, de plusieurs facteurs.

La provenance du vin, et donc son appellation, mais aussi son niveau qualitatif, sont fondamentaux.

Ainsi, un bordeaux rouge de l'appellation Bordeaux — la plus humble des 57 appellations du Bordelais —, tiendra rarement plus de deux ou trois ans après le moment de son arrivée sur le marché.

Pour les appellations prestigieuses telles entre autres Haut-Médoc, Pauillac, Saint-Julien, Margaux, Pessac-Léognan et Saint-Émilion Grand cru, l'espérance de vie est aisément de sept ans et plus.

Autre exemple, le vin de Cabernet Sauvignon de la plus modeste appellation californienne — California — qui tiendra lui aussi au plus environ deux ou trois ans après sa mise en marché.

Alors que les meilleurs vins des appellations Napa Valley et de la Sonoma (Sonoma Valley, Russian River Valley, etc.), qui sont dotés eux aussi d'un potentiel de garde remarquable, peuvent tenir sept ans et plus aisément, comme les meilleurs bordeaux.

Troisième exemple, les Chablis.

Le simple Chablis tiendra la route environ trois-quatre ans, le premier cru de Chablis (Fourchaume, Montée de Tonnerre, etc.) sept à

10 ans dans les bons millésimes, le Chablis Grand Cru (Les Clos, Bougros, etc.) souvent le double.

Car le millésime est lui aussi, bien sûr, déterminant.

Meilleur est le millésime, en effet, et plus le potentiel de garde auquel on est en droit de s'attendre sera important.

Les bordeaux rouges 1997 (petit millésime), et même les vins les plus réputés, sont ainsi à boire sans délai, les 1999 (bonne qualité) sont déjà délicieux mais peuvent tenir encore quelques années, les meilleurs 1996 (grand millésime) restent très denses, compacts, et ont plusieurs années d'espérance de vie devant eux.

Autrement dit, il est utile de consulter, à ce sujet, un ou des tableaux des millésimes tel que celui qui est publié tous les printemps dans cette page. Lequel donne une idée (mais ce sont des indications d'ordre général) du potentiel de garde des vins, à partir de la date de publication.

La ou les variétés qui entrent dans la composition du vin ont aussi beaucoup d'importance.

Ainsi, rares sont les vins rouges de Grenache, de la vallée du Rhône, qui vieillissent de nombreuses années avec grâce (il vaut mieux les boire jeunes, sauf exception). Inversement, ceux de Syrah, aussi

de la vallée du Rhône, dont les Côtes Rôties et les Hermitages, résistent à l'usure du temps durant plusieurs années.

Les vins blancs

Certains vins blancs sont également pourvus d'un potentiel de garde remarquable, de 10 ans et plus. C'est-à-dire, dans ce cas, à partir du millésime.

Les meilleurs vins de Riesling, de France, d'Allemagne et aussi d'Australie, sont du nombre. Même chose pour les meilleurs Chablis, pour les vins de Chenin blanc de la Loire, notamment les Savennières, pour certains Muscadets (c'est ainsi !) et pour les vins de Sémillon d'Australie.

Vin blanc aux saveurs très mûres, et étonnamment aromatique pour cette appellation, le **Muscadet Sèvre et Maine 2003 Domaine de l'Écu**, tout à fait savoureux, mais, m'a-t-il semblé, sans l'acidité voulue pour tenir de nombreuses années, devrait néanmoins filer au moins quatre-cinq ans -à partir d'aujourd'hui. Savoureux, c'est un vin élaboré selon les préceptes de la bio-dynamie.

\$, 10282873, 20,35 \$, ★★★ \$\$(\$), à boire, 4-5 ans.

Nettement plus cher, ample, très typé Riesling avec ses arômes de résine, opulent et plus généreux qu'élégant, toutefois, le superbe **Alsace 2000 Riesling Jubilee Hugel**, bien qu'il soit déjà âgé de cinq ans, est sans doute en mesure... de garder la forme plus longtemps que le Muscadet.

\$, 742577, 42 \$, ★★★★★ \$\$\$\$, à boire, 6-7 ans.

Mais les deux vins, il faut le noter, sont déjà tout à fait prêts à boire.

D'un millésime qui a donné des vins souvent riches, aux saveurs d'une grande maturité, le **Mâcon-Uchizy 2003 Gérald et Philibert Thalmard**, d'un jaune soutenu pour un vin blanc du Mâconnais, au beau bouquet exubérant de Chardonnay, non boisé, pulpeux en bouche (si je puis dire) et aux saveurs pleines d'éclat, est pour sa part à boire dès maintenant et à ne pas garder, à mon sens, plus d'un an. Plaisir garanti.

\$, 882381, 20,05\$, ★★★ \$\$, à boire, 1 an.

Enfin, bien sûr, l'idéal est toujours de goûter soi-même, dès l'achat, les vins dont on achète quelques bouteilles avec l'intention de les mettre à vieillir.

Ainsi, on se fait une opinion par soi-même, mais on peut aussi, bien sûr, puiser des informations à ce sujet auprès d'autres amateurs ou dans la presse spécialisée.

La semaine prochaine, des exemples de vins rouges au potentiel de garde fort variable.

S'y ajoutera un tableau sur le potentiel de garde de plusieurs types de vins, blancs et rouges.

Envoyer un SMS... pour évaluer son alcoolémie

AGENCE FRANCE PRESSE

PRAGUE – Une association tchèque qui lutte contre l'alcoolisme et la drogue vient de lancer un service par SMS permettant aux buveurs de mesurer leur alcoolémie par téléphone portable.

Avant de prendre le volant, l'utilisateur envoie un message SMS précisant son sexe, son poids et la quantité d'alcool ingérée. Il reçoit en retour des indications sur son taux d'alcoolémie et le temps nécessaire estimé pour éliminer sa pivo (bière en tchèque) ou tout autre alcool avant de conduire.

« L'idée principale de ce service est de permettre de mesurer directement dans les « hospoda », les bistrots traditionnels tchèques, a expliqué à l'AFP Jiri Richter, qui dirige l'organisation non gouvernementale baptisée Sanamin à l'origine du projet.

Les Tchèques sont traditionnellement les plus grands buveurs de bière au monde avec une consommation moyenne de quelque 160 litres par an et par habitant.

Sanamin a enregistré quelque 5000 appels depuis le lancement, la semaine dernière, de ce service qui utilise un système mis au point il y a quelques années par l'ONG finlandaise A-Clinic Fondations et perfectionné depuis.

Le coût d'un message SMS pour ce service réservé à la République tchèque est de 20 couronnes, soit un peu moins d'un dollar.

CONCOURS

ANNIVERSAIRE

75

Participez au concours
et courez la chance
de gagner l'un des
75 Jéroboams (5 L)
de Mouton Cadet.

Seulement dans les SAQ participantes.
Règlements disponibles en succursales.
Le concours se termine
le 12 décembre 2005.

La modération a bien meilleur goût.

3341334

3341334

L'épargne fait le bonheur:

1 800 463-5229

Obligations à taux progressif

Capital garanti à 100 %.
Taux avantageux garantis pour 10 ans.
Remboursables sans pénalité, chaque année,
à leur date anniversaire.
Achat à partir de 100 \$.

BONI DE 1%

la première année pour les nouveaux fonds REER.

Téléphonez-nous du lundi au vendredi, de 8 h à 20 h,
et les samedis d'octobre et de novembre, de 10 h à 16 h.
Passez nous voir au 2000, av. McGill College,
du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h.

www.epq.gouv.qc.ca

Épargne Placements
Québec

3341334

3341334

ACTUEL

Lueur d'espoir en Amazonie



Des politiques environnementales plus musclées de Brasilia conjuguées au refroidissement du marché agricole ont contribué au ralentissement de la déforestation de l'Amazonie. N'empêche, comme en témoigne cette photo aérienne, le défrichement a causé des torts irréparables.

PHOTO RICKEY ROGERS, ARCHIVES REUTERS ©

Le déboisement ralentit... mais les écologistes restent prudents

MARC GALLICHAN
COLLABORATION SPÉCIALE

SÃO PAULO — Le déboisement de l'Amazonie a considérablement ralenti.

Entre août 2004 et juillet 2005, la coupe à blanc est passée de 18 724 km² carrés à 9106 km². Selon des estimations du ministère de l'Environnement de Brésil, qui seront divulguées en décembre, la chute sera de l'ordre de 40 %. C'est aussi le prévision d'Imazon — une ONG de recherche — qui a mis au point une méthodologie indépendante pour faire concurrence aux données du gouvernement.

Brasilia attribue ce résultat spectaculaire à son Plan d'action pour la prévention et le contrôle de la déforestation — lancé l'année dernière — et aux opérations policières contre la coupe illégale du bois. Des zones de préservation ont également été créées dans les régions d'expansion agricole. Les producteurs de soja et de viande bovine, deux moteurs économiques du Brésil, et l'exploitation forestière illégale sont les principaux responsables du défrichement de l'Amazonie.

Ralentissement économique

Greenpeace et la WWF saluent ce ralentissement du déboisement de l'Amazonie. Les deux ONG reconnaissent que la présence de l'État a contribué significativement au combat à la déforestation. Toutefois, ils rappellent que les actions ne doivent pas s'arrêter là et que plus de structures et de ressources humaines sont nécessaires pour contrer l'abattage des arbres.

« Le gouvernement doit maintenant comprendre, en analyser les sources, et se doter de mesures concrètes, pas seulement ponctuelles », estime Mauro Armelin, coordonateur des politiques forestières de la WWF-Brésil.

Selon M. Armelin, au-delà des efforts officiels — création d'unités de conservation et augmentation de la surveillance —, le refroidissement du marché agricole peut expliquer ce ralentissement du défrichage. « La réduction du déboisement résulte, malheureusement, moins des actions gouvernementales que de l'actuelle situation économique », dit-il.

L'effondrement des prix du soja, liée à la baisse du dollar, a eu, d'après lui, un impact sur le défrichement de nouvelles terres.

De son côté, Greenpeace évalue que le ralentissement de la coupe est due à une présence plus constante de l'État dans la région, tout particulièrement après l'assassinat de la missionnaire américaine Dorothy Stang, en février dernier.

Prudent, M. Armelin pense qu'il est trop tôt pour attester qu'il y a bel et bien eu renversement à long terme dans la destruction de la plus grande forêt tropicale du monde. « Des bonnes nouvelles de ce genre sont déjà arrivées par le passé. Puis, la déforestation a repris de plus belle et brisé des records. »

CLIC

Une pub de PlayStation fait scandale en Italie

AGENCE FRANCE PRESSE

ROME — Une publicité pour la console de jeux PlayStation jugée blasphématoire par l'Église catholique, a été retirée par la société Sony Computer Entertainment Italia.

La publicité, sortie pour le 10^e anniversaire de la console de jeux, était titrée « 10 ans de passion » et illustrée de la photographie d'un jeune homme souriant, la tête ceinte d'une couronne d'épines.

L'image évoquant la Passion du Christ a provoqué l'indignation du cardinal italien Ersilio Tononi, qui en a dénoncé « le caractère équivoque ». « On ne peut pas utiliser ainsi les Saintes Écritures », a-t-il déclaré.

Le directeur de *Famille chrétienne*, revue populaire influente de l'Église catholique, M^{sr} Antonio Sciortino, a estimé que « les limites ont été dépassées » avec cette « utilisation d'un moment si douloureux de la vie du Christ. C'est quasiment un blasphème, le seul message est du goût de la provocation ».

Plusieurs personnalités politiques de droite comme de gauche ont également critiqué cette publicité, que Sony a finalement décidé de retirer.

Dans un communiqué, la société a exprimé ses « regrets » et pris acte du « malentendu » provoqué par sa publicité. « Le campagne de publicité est interrompue et ne sera pas reprise », a-t-elle annoncé.

Par le passé, d'autres publicités évoquant une scène de la vie du Christ avaient déjà dû être retirées sous la pression de l'Eglise catholique dans divers pays.

En France, la Cour d'appel de Paris a confirmé le 8 avril dernier l'interdiction d'une publicité de mode (Marithé et François Girbaud) détournant le célèbre tableau de Léonard de Vinci représentant la Cène, le dernier repas du Christ.

En 1998, l'épiscopat français avait protesté contre une publicité pour la Golf de Volkswagen détournant déjà *La Cène*. Il avait obtenu un accord à l'amiable avec le constructeur, qui s'était excusé et avait fait un don à une organisation caritative.

En 1997, toujours en France, les évêques avaient dénoncé l'affiche de *Larry Flynt*, film de Milos Forman, montrant le héros ceint du drapeau américain en position de crucifié sur un pubis féminin. L'affiche avait été retirée à l'initiative du photographe.



SATURN

Plus, c'est promis.

NOS MODÈLES 2006 VOUS EN OFFRENT PLUS. LA PREUVE :

- Plus d'équipements de série que jamais
- Privilège d'échange de 30 jours • Expérience d'achat sans tracas

LE VUE 2006



Modèle présenté :
VUE TI V6 DE SATURN

LE VUE 2006 REDESSINÉ

Cote de sécurité ★★★★★ de la NHTSA pour les impacts frontaux et latéraux

Bien équipé avec les caractéristiques de série suivantes :

- Système OnStar avec plan de service *Sain et sauf* d'un an
- Glaces électriques
- Air climatisé
- Verrouillage central
- Régulateur de vitesse

PDSF - VUE 2006 redessiné TA 4 cyl. de Saturn

22 995\$

ou louez pour **239\$** **5,9%** /mois/location de 48 mois 4 250 \$ comptant transport en sus

LA BERLINE ION 2006

Plus grand espace utilitaire de sa catégorie

Consommation d'essence*: Autoroute 8,1L/100km (32 MAG), ville 9,5L/100 km (30 MAG).

Bien équipé avec les caractéristiques de série suivantes :

- Moteur Ecotec 2,2L de 140 HP
- Portières à verrouillage central
- Système sonore AM/FM stéréo avec lecteur CD

PDSF - Berline ION.1 2006 de Saturn

13 995\$

ou louez pour **159\$** **3,9%** /mois/location de 48 mois 1 800 \$ comptant transport en sus

LA BERLINE ION 2006



Modèle présenté :
BERLINE ION.3 DE SATURN

COUPÉ QUAD ION 2006



Modèle présenté :
COUPE QUAD ION.3 DE SATURN

Coupé Quad ION 2006

Deux portes d'accès arrière

Bien équipé avec les caractéristiques de série suivantes :

- Moteur Ecotec 2.2L de 140 HP
- Banquette arrière à dossiers divisés 60/40 et rabattables et siège du passager avant rabattable à plat
- Système sonore AM/FM stéréo avec lecteur CD

PDSF - Coupé Quad ION.2 2006 de Saturn

13 995\$

ou louez pour **159\$** **3,9%** /mois/location de 48 mois 1 800 \$ comptant transport en sus

LA RELAY 2006

Cote de sécurité ★★★★★ de la NHTSA pour les impacts frontaux et latéraux

Meilleure autonomie d'essence dans la catégorie des fourgonnettes intermédiaires.*

Consommation d'essence*: Autoroute 8,1L/100km (32 MAG), ville 13,3L/100 km (21 MAG).

Bien équipé avec les caractéristiques de série suivantes :

- Système de divertissement DVD
- OnStar
- Porte coulissante électrique (côté droit)
- Siège du conducteur réglable en six sens

PDSF - RELAY.2 2006 de Saturn

26 995\$

ou louez pour **299\$** **4,9%** /mois/location de 48 mois 5 200 \$ comptant transport en sus

LA RELAY 2006



Modèle présenté :
RELAY.3 DE SATURN

* Les composants du groupe propulseur des véhicules 2005 sont couverts par une garantie limitée spéciale sur les composants du groupe propulseur pendant 5 ans ou 100 000 km, selon la première éventualité. † Dans les 30 jours ou 2 500 km suivant la livraison, selon la première éventualité. †* Voyez un détaillant ou visitez saturncanada.com pour les conditions, restrictions et protections. Ce que vous devez savoir : * Le PDSF est le prix de détail suggéré par le fabricant. Les détaillants peuvent vendre à prix moindre. † Offre basée sur la location durant 48 mois d'une berline ION.1 1SA 2006 de Saturn/d'un coupé Quad ION.2 1SG 2006 de Saturn/d'un VUE TA 4 cyl. 1SA 2006 de Saturn/d'une RELAY.2 1SA 2006 de Saturn. Un acompte ou un échange d'une valeur minimum de 1 800 \$/1 800 \$/4 250 \$/5 200 \$ est requis pour des mensualités de 159 \$/159 \$/239 \$/299 \$. Aucun dépôt de sécurité n'est exigé. Le taux d'intérêt annuel sur la location est de 3,9 %/3,9 %/5,9 %/4,9 %. Sur approbation de crédit GMAC. L'obligation totale est de 9 714 \$/9 664 \$/16 016 \$/21 161 \$. L'option d'achat au terme de la location est de 5 998 \$/5 998 \$/10 888 \$/10 752 \$, taxes en sus. Limite annuelle de kilométrage de 20 000 km, chaque kilomètre excédentaire étant facturé 0,12 \$. D'autres options de location sont offertes. *† Le transport (1 000 \$/1 000 \$/1 100 \$/1 120 \$), la taxe sur la climatisation (100 \$), s'il y a lieu, l'immatriculation, la TPS, la TVQ, l'assurance, l'enregistrement, les frais d'administration, les frais liés à l'inscription au RDPRM, les droits et l'équipement optionnel sont en sus. Les détaillants peuvent vendre à prix moindre. Un échange entre détaillants peut être nécessaire. Cette offre est d'une durée limitée et ne peut, dans certains cas, être combinée avec d'autres offres. Les économies réalisées dans le cadre de ce programme varieront selon les prix de vente précédemment en vigueur chez votre détaillant. Essais menés par la National Highway Traffic Safety Administration (NHTSA) des États-Unis sur le VUE TA 4 cylindres 4 portes 2005 pour les collisions frontales directes et les collisions latérales et sur la RELAY TA V6 pour les collisions frontales directes. La cotation gouvernementale à l'aide d'étoiles fait partie du programme d'évaluation des nouveaux véhicules (NCAP) de la NHTSA. * Pour de l'information sur le système OnStar®, composez le 1 888 4-ONSTAR (1 888 466-7827) ou visitez www.onstarcanada.com pour connaître les conditions et les détails relatifs au système. * D'après les évaluations du Guide sur la consommation d'essence 2005 publié par Ressources naturelles Canada. • Segmentation Polk Canada 2005 pour la catégorie des fourgonnettes intermédiaires. D'après des calculs basés sur les données des autres constructeurs relativement à la capacité du réservoir de chaque véhicule et à l'autonomie maximale sur autoroute telle que publiée dans le guide Énergie 2005. Si plusieurs moteurs étaient offerts, celui offrant la meilleure efficacité énergétique a été utilisé aux fins de comparaison. Excluant les autres divisions GM. *† Les offres s'appliquent aux modèles neufs ou de démonstration 2006 suivants : berline ION.1 de Saturn/coupé Quad ION.2 1SG de Saturn/VUE TA 1SA 4 cyl. de Saturn/RELAY.2 1SA de Saturn provenant des stocks des détaillants et livrés le ou avant le 31 octobre 2005. Un échange entre détaillants peut être nécessaire. L'offre est réservée aux clients de détail et aux clients de parc admissibles. Voyez un détaillant, visitez saturncanada.com ou faites le 1 888 4SATURN pour les conditions et les détails.



SATURN
saturncanada.com

Saturn de Terrebonne 1295, Carré Masson Lachenaie (450) 964-1374 www.saturnterrebonne.com	Saturn Saab de Laval 2800, boul. Chomedey Laval (450) 681-0028 www.bourassaauto.com	Mondial Saturn Saab 9415, Papineau Montréal (514) 385-7222 www.mondialsaturn.com	Saturn Saab de Brossard 5950, boul. Marie-Victorin Brossard (450) 672-2500 www.gravelauto.com	Saturn de Blainville 249, boul. Seigneurie Ouest Blainville (450) 437-6317 www.saturnblainville.com	Décarie Saturn Saab 6100, boul. Décarie Montréal (514) 342-2222 www.gravelauto.com	West Island Saturn Saab 9775, route Transcanadienne Ville Saint-Laurent (514) 332-4424 www.westislandsaturn.com	Gravel Saturn Saab 1, Place Ville-Marie, # 11 180 Montréal (514) 861-2000 www.gravelauto.com
--	--	---	--	--	---	--	---