

La Voix de l'Est vous souhaite la bienvenue à

Rougemont

Cahier publiereportage, le 2 septembre 2010

LES
week-ends
Gourmands

P. 8 à 14

La livraison
de La Voix de l'Est à Rougemont
aujourd'hui est une grâceuseté de



Desjardins
Caisse de Marieville-Rougemont

Siège social:

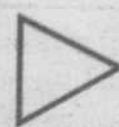
1344, rue du Pont, Marieville, 450 460-2134

Centre de services Rougemont:

991, rue Principale, Rougemont,
450 469-3164

Photo Danièle Francis

Épaulé par sa famille, plus spécialement
par son fils, Francis-Hugues,



Francis Lavoie

fait découvrir sa passion aux gens
de sa région et au Québec tout entier - P. 3

RESTAURANT
KORO
PIZZA
2 pour 1
LIVRAISON
GRATUITE
469-3636



- Pizzas
- Poulet
- Sous-marins
- Pâtes
- Frites
- Brochettes
- Poutines
- Riz

KORO PIZZA
2 pour 1
BROCHETTE • PIZZA • POULET • SOUS-MARINS • PÂTES • FRITES • RIZ

170, ch. Marieville, Rougemont (angle route 112) • 450 469-3636

Rougemont, à la conquête de nouveaux sommets

En poste depuis novembre 2009, la nouvelle équipe municipale de Rougemont mène plusieurs projets de front en vue de dynamiser la ville et valoriser ses atouts, réaffirmant ainsi son engagement à donner aux citoyens un milieu de vie de qualité supérieure.

Parmi les dossiers déterminants, une priorité d'action est accordée à l'eau potable, alors que la nappe phréatique continue de diminuer à Rougemont. «De nombreux efforts sont déployés à cet effet depuis le début de notre mandat, d'autant plus que nous savons que des subventions gouvernementales sont désormais à notre disposition, indique Alain Brière, maire de la Municipalité. Nous étudions présentement toute aide qui pourrait nous être offerte afin de déterminer celle qui sera la plus profitable dans ce dossier. Car, il faut le dire, ceci est un projet de longue haleine.» Parallèlement à ces démarches, la Ville de Rougemont est aussi à la recherche de nouvelles sources d'eau potentielles, une préoccupation que partage la SECTEAU, l'usine de filtration des eaux de

Chambly. «Nous évaluons de concert avec la SECTEAU la faisabilité de rattacher le réseau de Rougemont à celle-ci. L'un de nos employés majeurs, le producteur de jus Lassonde, a évidemment d'importants besoins en eau, et nous voulons être à même de les combler. L'entreprise fait un important effort de recyclage d'eau, mais comme elle a de nouveaux projets d'expansion, nous voulons prendre les mesures nécessaires pour conserver ce joyau à Rougemont.» Et tout porte à croire que la demande en eau augmentera encore davantage, puisque M. Brière estime que 75 nouvelles constructions résidentielles seront réalisées d'ici les 12 à 18 prochains mois.

Une municipalité unique, vouée à un développement tout aussi unique, en harmonie avec les éléments existants. «Le développement résidentiel à Rougemont pourrait effecti-

vement entraîner la venue de nouveaux services, par exemple, une épicerie, voire une entreprise d'hôtellerie-restauration, et ceci aura nécessairement une incidence sur le secteur commercial. Notre taux de taxation relativement bas est aussi très alléchant.» De plus, les feux de circulation qui seront

incessamment aménagés sur la route 112 viendront accroître la sécurité sur cet important axe routier. «Le ministère des Transports du Québec a démontré beaucoup d'intérêt dans ce dossier, et des responsables sont venus nous rencontrer à deux reprises. Nous sommes maintenant prêts à lancer les appels d'offres. À elles seules, les infrastructures requises pour l'installation des feux représentent un investissement d'environ deux millions de dollars.»

Bref, on peut avancer sans craindre de se tromper que Rougemont a devant elle un avenir des plus prometteurs. «Personnellement, je considère que c'est la plus belle ville au Québec, puisqu'aucun autre endroit ne dispose d'une montagne ceinturée par d'innombrables pommiers, d'où l'importance d'augmenter sa visibilité. Les membres du nouveau conseil partagent la même vision et visent à assurer la réussite de notre municipalité, qui fait la fierté de chacun. J'ai vraiment hâte de voir ce qu'elle sera dans 10 ans. Je crois fermement que, d'ici là, le nouveau visage de Rougemont sera sur toutes les lèvres.» — S.B.



Des feux de signalisation seront aménagés sur le tronçon actuellement non asphalté de la route 112 dans le but d'assurer la sécurité de ses différents usagers et d'améliorer la fluidité de la circulation.

125 ans, ça se fête en grand!

En 2012, Rougemont célébrera en grande pompe son 125^e anniversaire, et les préparatifs seront entamés cette année, alors qu'au moment d'écrire ces lignes, un comité organisateur était sur le point d'être formé. «L'une des particularités plutôt rares de Rougemont est sa dimension intergénérationnelle, surtout pour une municipalité d'environ 2660 résidents, et c'est pourquoi le 125^e sera axé autour de ce thème, à titre d'hymne aux générations, dont certaines s'y perpétuent depuis cinq descendance!» Le conseil envisage également de proposer Rougemont comme endroit à découvrir dans le cadre de l'émission *La petite séduction*. Bref, les idées nouvelles y sont légion, et c'est avec entrain que M. Brière et son équipe préparent les festivités — et l'avenir! — de leur municipalité.



La saison des pommes bat son plein à Rougemont, l'une des destinations pomicoles par excellence de la région.

CRÉDITS

Coordonnatrice: Nathalie Choinière
Rédaction publicitaire:
Danny Gélinas, Christine Jutras et
Stéphanie Beauregard

Conception de la Une et
montage: Mylène Morissette
Conseiller publicitaire:
Jean-François Perreault

Rougemont

» En bref

Gentillé

» Rougemontois(oise)

Maire

» Alain Brière

Nombre de conseillers

» 6

Population

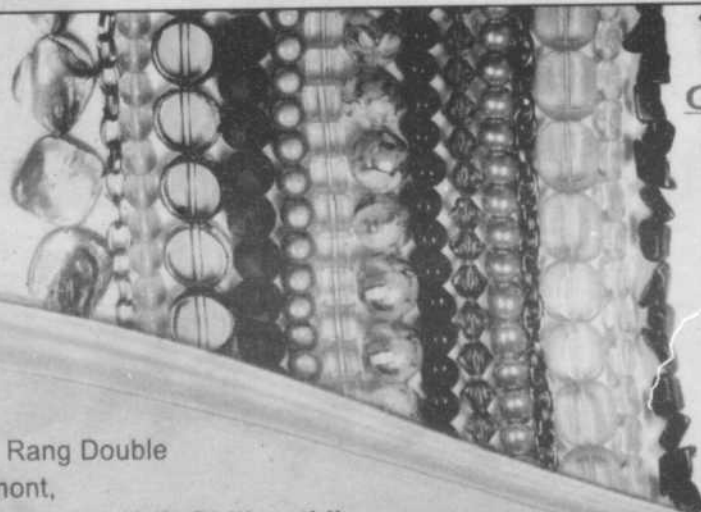
» 2641 citoyens

Superficie

» 44,48 km ca

Site internet

» www.rougemont.ca



1320-1, Rang Double
Rougemont,
450 947-0960 • info@billesetbijoux.com

www.billesetbijoux.com

Tout pour la création de vos bijoux!
Commandez en ligne sur notre site unique au Québec



Billes et Bijoux
une division de L'Atelier des Muses

Service et prix compétitifs •
Importations directes •
Prix de gros et détail •

Alain Brière, résolument dévoué à sa ville d'accueil

Originaire de Ferme-Neuve, une petite municipalité située dans les Hautes-Laurentides, le nouveau maire de Rougemont a fait de notre belle région sa terre d'adoption il y a une vingtaine d'années.

Et c'est par le biais de ses activités professionnelles qu'il a eu l'occasion d'en fouler le sol, à titre de conseiller financier pour le compte de la Banque Laurentienne, où il a occupé divers postes de direction pendant 35 ans. « Dans le cadre de mon travail, j'ai souvent été appelé à déménager, précise-t-il, et c'est ainsi que j'ai vécu dans neuf différentes villes au Québec, dont Amos, en Abitibi, où j'ai demeuré pendant 15 ans. » En 1990, son travail l'amena à Marieville. « Je me suis déjà impliqué dans la sphère municipale de Marieville comme



Photo Alain Dion

La vision d'Alain Brière et de son équipe est principalement orientée sur le développement de Rougemont, dont ils souhaitent accroître le rayonnement, notamment en sa qualité de capitale de la pomme.

conseiller, de 1997 à 2000. J'ai aussi aspiré à la mairie en 2000, mais l'autre candidat en lice m'a devancé de quelques voix. »

S'il s'est presque entièrement retiré du marché du travail la même année, diverses compagnies d'assurances n'ont pas tardé à l'approcher en vue de pouvoir bénéficier de son expertise dans le domaine. Puis, après deux printemps, c'est l'Industrielle Alliance qui a su s'attirer ses faveurs. « C'est une compagnie québécoise fort intéressante, et j'y travaille toujours à mon compte à temps partiel, ce qui me donne le temps nécessaire pour exercer mes fonctions à l'hôtel de ville. » Résidant de Rougemont depuis 2006, Alain Brière manifeste un enthousiasme généreux envers le défi que représente son nouveau mandat. « Au début de l'année 2009, certaines personnes m'ont suggéré

de faire un retour en politique, et comme j'aime m'investir dans le développement local et que je privilégie le contact humain, j'ai décidé de me présenter aux élections. Cela a toutefois demandé beaucoup d'efforts et de persévérance, puisque très peu de gens me connaissaient à Rougemont. Pour pallier cette situation, j'ai appliqué la bonne vieille politique du porte-à-porte, ce qui m'a permis d'aller rencontrer mes concitoyens. J'ai ainsi franchi le seuil d'environ 1000 portes sur 1100. » M. Brière souhaite d'ailleurs souligner l'importante participation électorale, alors que 52 % des votants admissibles ont fait entendre leur voix, ce qui est assez exceptionnel dans une petite municipalité. « Il n'y avait eu aucune élection à la mairie depuis huit ans à Rougemont. Je crois que les gens voulaient du changement, des idées nouvelles. Et c'est exactement ce que les membres de l'équipe municipale, qui font un excellent travail, et moi nous sommes donnés comme mission. » — S.B.

Francis Lavoie, l'homme à projets

Qualifié par son entourage de rêveur, Francis Lavoie, par ses nombreuses réalisations, a prouvé maintes fois qu'il ne s'en tenait pas seulement aux rêves. Originaire de la Gaspésie, cet architecte de formation, vigneron de profession et entrepreneur en construction a déménagé dans la région il y a 27 ans afin de faire connaître la vie rurale à sa famille. En 2010, il peut dire avec satisfaction avoir accompli sa mission du départ et avoir donné naissance à plusieurs autres projets.

Après avoir planté ses premières vignes en 1997, M. Lavoie a rapidement vu sa passion de l'agriculture croître au point de vouloir promouvoir le vin québécois. Il a fondé le Salon des vins et fromages du Québec à Montréal et en a été président lors des deux premières éditions. Suite à cela, son amour pour Rougemont ayant pris le dessus, il s'est vu concentrer ses énergies dans la région dans le but d'y développer de façon plus approfondie l'agrotourisme.

Ainsi, Francis Lavoie est nul autre que l'un des principaux instigateurs du Mondial des cidres de glace SAQ, de la Route des vins des 4 Monts et des Week-ends gourmands de Rougemont. Le Mondial des cidres de glace SAQ a pour but de mettre le cidre de glace québécois de l'avant, la Route des vins des 4 Monts existe afin de mettre au grand jour l'authenticité des vins québécois en Montérégie, alors que les Week-ends gourmands incitent les gens de l'extérieur à découvrir Rougemont et ses délices cachés. Naturellement, une bonne partie des produits des vignobles et des cidreries peuvent être retrouvés en marchés publics ou autres commerces, mais rien ne vaut une visite estivale dévoilant le véritable lieu d'exploitation agricole et par le fait même, les personnes passionnées et chaleureuses qui se cachent derrière chaque bouteille.

Participant à un autre succès multi sensoriel, M. Lavoie s'est associé au Théâtre de Rougemont ainsi qu'au service traiteur le

Triangle du Gourmet pour offrir jusqu'au 4 septembre un forfait souper-théâtre du spectacle Piaf au vignoble.

Enfin, Francis Lavoie est heureux de la réussite des différents projets auxquels il collabore, mais le vigneron se dit d'abord comblé par l'intérêt que sa famille démontre à l'agriculture. Sa fille, Élisabeth, est diplômée universitaire de deuxième cycle en ergothérapie et possède un DEC en gestion agricole, tandis que Frédéric, son fils, est un ingénieur rural et a créé des machines pour la récolte de la biomasse qui se vendent partout dans le monde. Les deux aiment toujours participer aux activités de l'entreprise familiale et particulièrement aux vendanges. Son benjamin, Francis-Hugues, diplômé de l'université Laval en génie rural, assure la relève sur le vignoble de même que les vergers. Sa conjointe, Estelle Fraser, prend aussi part à l'entreprise dans les domaines de l'administration et du service à la clientèle. Francis Lavoie se montre très reconnaissant d'être si



Photo Danièle Francis

Francis Lavoie est nul autre que l'un des principaux instigateurs du Mondial des cidres de glace SAQ, de la Route des vins des 4 Monts et des Week-ends gourmands de Rougemont.

bien entouré : « C'est seulement avec l'aide de sa famille qu'une personne peut réaliser des projets comme ça ! » — C.J.

CLUB DE GOLF

ROUGEMONT

9 TROUS / NORMALE 29

9 TROUS / NORMALE 31

• Terrain de pratique
• Tournois • Leçons

450 469-5464

250, route 112, Rougemont 450 469-5464

PARCOURS NOIR

TROU	1	2	3	4	5	6	7	8	9	TOTAL	1	2	3
BLANC	145	258	165	313	100	320	165	135	315	1916	70	120	265
Michel	-	-	-1	-	1	-1	2	-	-	-	-	-	-
Lise	-	-	-	-	-	-1	-	-	1	-	-	-	-
+/-													
NORMALE	3	4	3	3	2								
HANDICAP	6	4	7										

SITE INTERNET :
www.golfrougemont.com

18 trous en semaine
22\$
taxes incluses

Plus de mille personnes à l'ouverture de l'exposition du comté de Rouville hier

Rougemont - Malgré une température plutôt fraîche, plus de mille personnes ont envahi hier après-midi, le terrain de l'exposition de Rougemont qui s'est terminée hier soir.

Le point dominant de cette exposition était certainement le bétail. Du cheval jusqu'aux poules, tous les animaux de la ferme étaient représentés dans une variété vraiment remarquable.

Les kiosques où sont installés les jeux caractéristiques attiraient également beaucoup de monde particulièrement les enfants et les dames.

Hier après-midi, les juges étaient à l'œuvre afin de déterminer les gagnants

des diverses expositions d'animaux. On y remarqua les plus beaux spécimens de chevaux, juments, pourceaux, moutons, etc.

La section de l'agriculture n'était pas moins à dédaigner et particulièrement les pommes qui font depuis longtemps le renom de cette région et des environs. Légumes et fruits étaient présentés d'une façon attrayante.

L'artisanat et l'art culinaire étaient également de la partie. En somme, les visiteurs pouvaient y voir tout ce que peut comporter une exposition agricole.

Plusieurs compagnies ont également profité de cette exposition pour étaler certains de leurs produits comme

des tracteurs, des bouilloires pour les érablières, des moulinées, etc.



Nous remarquons sur cette photo, en compagnie de l'honorable Laurent Barré, ministre de l'agriculture au gouvernement provincial, les juges appelés à déterminer les divers gagnants de l'exposition du comté de Rouville qui se tenait hier à Rougemont. Ce sont, de gauche à droite, MM. Jean-Réal Proulx de St-Hyacinthe, Philippe Granger de l'école de Laiterie de St-Hyacinthe, l'honorable Laurent Barré et Gustave Caron, agronome du comté de Brome. (Photo Roger Roy)

Dès les premières heures de l'ouverture, l'exposition s'annonçait comme un suc-

cès. Les organisateurs et particulièrement le président de la Société d'agriculture du comté de Rouville, M. Uldège Normandin, semblaient satisfaits des résultats obtenus.

On y remarquait entre autres, la présence de l'honorable Laurent Barré, ministre de l'agriculture au gouvernement provincial: M. Alpha Mondou, secrétaire de la Société d'agriculture du comté; M. Gustave Caron, agronome du comté de Brome ainsi que plusieurs directeurs de la Société d'agriculture du comté de Rouville.

La liste de tous les gagnants des prix sera communiquée cette semaine par les organisateurs de l'exposition.

ACTION MÉCANIQUE INC.



**Mécanique générale
Camions lourds et remorques
Moteur - Transmission
Différentiel
Vente de pièces**

Ouvert du lundi au samedi



**116, ch. Marieville, Rougemont
450 469-5500 - 1 866 646-5500**

TFL

TRANSPORT F. LUSSIER INC.
TRANSPORT GÉNÉRAL - GENERAL CARRIER



**76, chemin Marieville, Rougemont
450 469-2523**

GARAGE ANDRÉ MONTY inc.

mécanique générale

- Pneus
- Balancement
- Batteries
- Suspension
- Silencieux

Détaillant Autorisé



**Bienvenue
à tous!**

- Huile - Essence - Diesel

**48, chemin Marieville, rte 229
ROUGEMONT 450 469-2310**

Week-ends gourmands de Rougemont, visites gourmandes, cueillette de pommes, animation et balade sur certains sites, tous les week-ends, du 11 septembre au 11 octobre.
www.tourismrougemont.com

Abbaye cistercienne de Rougemont, lieu de prière et de contemplation, hôtellerie monastique, chocolaterie artisanale et vente de sous-produits. Ouverte à l'année, du lundi au vendredi, de 9 h 30 à 11 h 30 et de 13 h 30 à 16 h 30.
471, rue Principale. 450 469-2880 (abbaye), 450 469-2551 (hôtellerie)
ou www.abbayederougemont.org

Église anglicane St. Thomas, une institution religieuse fondée en 1840, à visiter sur rendez-vous. 21, rang de la Montagne. 450 469-3432

Paroisse Saint-Michel de Rougemont, visite de l'église pour les groupes sur rendez-vous (orgue Casavant, tableaux d'Ozias Leduc et de Paul-Émile Borduas).
965, rue Principale. 450 469-2303

Routes des cidres de la Montérégie qui, au détour de Rougemont, Sainte-Angèle-de-Monnoir et Saint-Paul-d'Abbotsford, propose six étapes où plaisir et émerveillement sont au rendez-vous. 450 466-4666, 1 866 469-0069
ou www.tourismc-monteregic.qc.ca

Route des vins 4 Monts, pour découvrir des vins à l'image de la géologie des monts Saint-Bruno, Saint-Hilaire, Rougemont et Yamaska, soit complexes, variés et entièrement produits sur le terroir des Montérégiennes. routedesvins4monts.qc.ca

Théâtre de Rougemont, au cœur de l'émotion. À l'affiche, jusqu'au 4 septembre, à 20 h 30: Piaf. Une pièce de Pamela Gems, mise en scène de Jacques Rossi.
450 469-1006, 1 888 666-3006 ou www.theatrederougemont.com

À surveiller en 2011

Mondial des cidres de glace, du 11 au 13 février 2011, au Pavillon de l'Agriculture. Une halte gourmande par excellence pour faire la découverte de cidres de glace et de nombreux produits fins du terroir québécois.
735, rue Principale. 514 662-1020 ou mondialcidresdeglaice.com

Pour obtenir de plus amples renseignements sur les incontournables de Rougemont, téléphonez au 450 469-3790 (semaine), au 1 866 969-2309 (week-end), ou visitez le www.tourismrougemont.com.
— S.B.



FADOQ

Région Richelieu-Yamaska
Rougemont

Un club dynamique !

VOYAGES

• Boston • New York • Théâtre d'été • Autres
• Îles-de-la-Madeleine

SOIRÉE DANSANTE

• Prochaine soirée le samedi 25 septembre 2010

CARTES

• Lundis • Mardis • Jeudis

BABETTE

• Tous les mardis soir

BILLARD • CARTES • CRIBBLE • DANSE

Bienvenue aux membres des autres clubs !



Jacqueline G. Barré
Présidente

INFORMATION : 450 469-3029

811434

Toujours
aussi présente...



Avec plus de services, plus d'expertise
et une plus grande implication dans le milieu.



Desjardins
Caisse de Marieville-Rougemont

■ Centre de services Rougemont

991, rue Principale, Rougemont (Québec) J0L 1M0
Téléphone : 450 469-3164 • Télécopieur : 450 469-3724

■ Siège social

1344, rue du Pont, Marieville (Québec) J3M 1G2
Téléphone : 450 460-2134 • Télécopieur : 450 460-2807

R.B.Q.: 8316-9375-58



EXCAVATION MICHELALIX INC.

EXCAVATION DE TOUS GENRES
 Terre • Sable • Gravier • Pierre concassée
 - Pépinière - Mini-pelle - Terrière
 - Marteau hydraulique - Plaque vibrante
 Fosse septique

555, rue Principale, Rougemont

Cell.: 514 821-2050 • Bur.: 450 469-4663/450 469-2050



PÉPINIÈRE N. FONTAINE
 PAYSAGISTE

VRAC
 • Paillis
 • Terre (pour plantation et pelouse)
 • Pierre décorative (galet de rivière)
 • Gravier (0-3/4, 3/4 net, criblure)
 • Sable

SERVICE DE LIVRAISON: petite ou grande quantité

480 Principale, Rougemont 450 469-3898

Rougemont

Sport

André Monty a passé du

Personnage bien connu à Rougemont, André Monty a su profiter de la vie. Si plusieurs le connaissent comme étant le propriétaire de l'atelier de mécanique générale auquel il a annexé depuis une station-service située sur le chemin Marieville, bien peu doivent être au courant de ses exploits en motoneige lors de la décennie de 1970.

«D'autant que je me souviens, j'ai toujours été passionné par les moteurs. Déjà à 13 ans, je démontais le tracteur familial en morceaux pour aller voir le moteur qu'il y avait sous le capot et une fois que je l'avais fait, je tentais de le remettre à neuf, soit en le réparant ou en nettoyant toutes ses pièces...», de raconter le sympathique sexagénaire.

«J'aimais, j'aime et j'aimerai toujours le monde des courses et la compétition en général, même si maintenant, je ne fais du «ski-doo» que pour mon propre plaisir. Mais dans le temps, c'était tout autre chose.»

Dans le temps, cela signifie pour lui le début des années 1970 alors que sa passion – le mot est faible, car lorsque l'on converse avec lui, ses yeux s'illuminent et on se rend compte que cela représentait sans aucun doute l'une de ses raisons de vivre – pour la motoneige l'amène à courir sur la plupart des circuits québécois et



Photo Danny Gélinas

André Monty pose fièrement avec l'un de ses nombreux trophées.

ontariens ainsi que dans les provinces des Maritimes.

«Sans prétention, je peux affirmer que j'avais du talent! À Peterborough, j'avais d'ailleurs décroché 32 pole positions en



**ROUGEMONT
Conseil 8869**

■ DÉJEUNERS du lundi au vendredi de 6 h à 14 h
 Samedi et dimanche de 7 h à 14 h

■ BINGO tous les jeudis après-midi dès 13 h 30

■ ENCAN tous les lundis dès 18 h 30
 Restaurant ouvert de 16 h à 20 h

**TOUS LES
DIMANCHES**

de 13 h à 17 h
 Musique country western
 avec danse

Bienvenue
 aux chanteurs
 amateurs

Spécial du
 midi tous les jours

Salle de réception
 disponible avec buffet chaud
 ou froid

■ Mercredi :
 • Conférence-partage d'activités santé
 • Souper sur place

**NOUVEAU !
dès le 5 octobre**

**SUPER LIGUE DE POKER
TEXAS HOLD'EM**

Vous voulez...

- apprendre à bien jouer
- connaître les bons règlements
- jouer sur de superbes tables de poker
- passer une belle soirée
- gagner de l'argent

**5 000 \$
EN BOURSE**

**421 Grande-Caroline, Rougemont
450 469-5454**

bon temps sur les circuits!

32 séances de qualifications et on m'avait même donné un chèque de 2500\$, ce qui était une grosse somme à l'époque. Bref, j'ai commencé à faire de la course en 1973 pour finir en 1975. J'avais la sensation que je pouvais dominer mon sport si bien que lorsque je me présentais à Saint-Jean et que je gagnais, les gens me criaient: «Monty, retourne-donc chez vous!» se remémorait-il entre deux éclats de rire.

«C'est lors de cette même année 1975 que la compagnie Artic Cat m'avait entre

autres fourni deux machines de course, mais comme nous manquions de «gaskets», une pièce de moteur nécessaire pour toutes les courses, mes deux engins ont passé l'hiver dans le garage. Comme j'avais mon entreprise, mon service de remorquage en plus de débiter dans la vente d'automobiles, c'en faisait trop: j'ai décidé de tout abandonner, même si j'y pense encore aujourd'hui...», de conclure celui qui se frottait souvent aux légendes que furent les frères Jacques et Gilles Villeneuve. — D.G.



Photo gracieuseté André Monty

Il avait été élu coureur de l'année de 1974.

Société d'Agriculture de Rouville

Nous remercions tous les visiteurs et les bénévoles pour la réussite de la 141^e Exposition agricole de Rougemont!

NOUVEAU

Salle de réception et de réunion
10 à 50 personnes
- Sur réservation -

Café Rouge Pomme

Déjeuner • Dîner

Dans un presbytère, lieu historique datant de 1888, le Café Rouge Pomme vous propose des services personnalisés dans un endroit chaleureux et accueillant où tous les repas sont cuisinés maison.

On vous propose un menu varié pour le déjeuner, le dîner, et des desserts succulents qui sauront satisfaire le plus exigeant des gourmets.

Le tout, accompagné d'un excellent cappuccino, café au lait ou espresso.

- Terrasse champêtre extérieure
- Salle pour groupe • Apportez votre vin

165 Principale, Rougemont

Exposition de tableaux d'artistes-peintres de la région!

Heures d'ouverture: Vendredi, samedi et dimanche: de 8 h 30 à 15 h

DÉPANNEUR ROUGEMONT

Nouveau

Produits surgelés

- Repas • Gaufres • Crème glacée • Pizza • Gâteaux • Légumes • Frites • Viandes

Produits glacés Nestlé



Café Van Houtte



- Cappuccino glacé, moka et vanille française
- Slush
- Produits glacés
- Grand choix de bonbons
- Autres spéciaux en magasin



Bière • Caisse de 18

1999\$

+ taxes et dépôt



Grand choix de feux d'artifice

454 Grande-Caroline, Rougemont

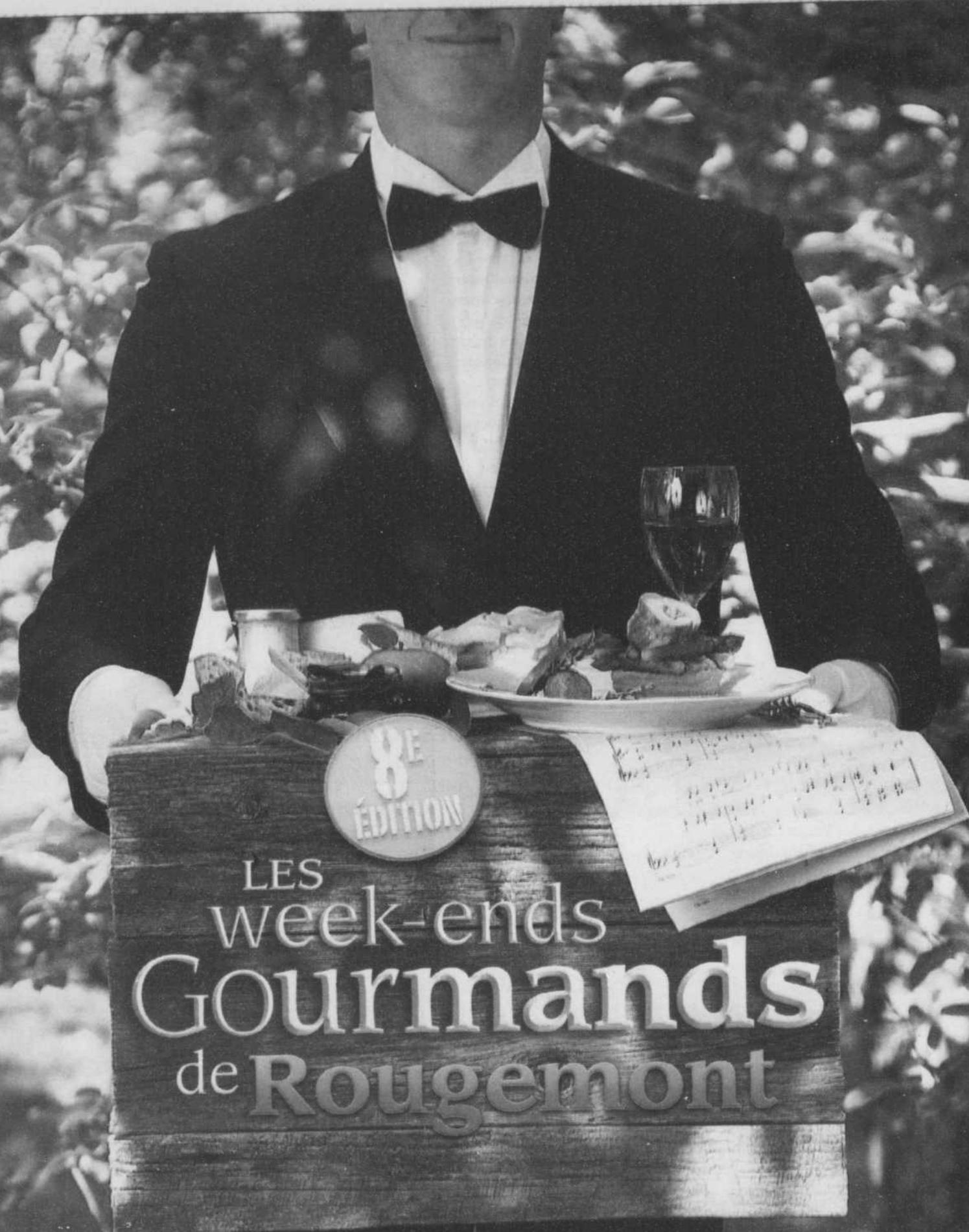
450 469-9999

Les enfants sont au cœur de nos priorités!

- 39 places pour les 0 mois à 5 ans • Programme éducatif personnalisé
- Éducatrices formées et dynamiques • Repas et collations santé

la pomme enchantée
CENTRE DE LA PETITE ENFANCE

160 Amédée Côté, Rougemont 450-469-4762



LES week-ends Gourmands de Rougemont

TOUS LES WEEK-ENDS
**DU 11 SEPTEMBRE
AU 11 OCTOBRE 2010**

**CUEILLETTE | MUSICIENS | ANIMATION
DÉCOUVERTES | DÉGUSTATIONS**

LES week-ends Gourmands de Rougemont

8^E
ÉDITION

Des lieux enchanteurs
encore plus nombreux

De nombreux nouveaux vergers
et entreprises s'ajoutent cette année
et tous vous attendent à bras ouverts
afin de vous faire découvrir différents
produits de la région... Bonne cueillette
et bonne visite!

**Souper «Découvertes
Rougemontoises»**

**VENDREDI LE 10 SEPTEMBRE
à 18 h 30 (cocktail à 17 h 30)
à la Halte gourmande
Les Quatre Feuilles**

Réservations obligatoires - 90\$ (taxes et service inclus)
Rougemont renoue avec les traditions
et réinstalle son grand souper d'ou-
verture à la Halte gourmande Les Quatre
Feuilles. Vous serez surpris et aussi con-
quis par l'audace et l'originalité du menu.
Le chef **Louis Tremblay** est de retour
au Quatre Feuilles et nous promet une
soirée qui plaira aux plus gourmands
mais qui sera surtout à la hauteur des
attentes des plus gourmets!

NOUVEAU!

La capitale
de la pomme
vous envoie dans la
Grosse Pomme

Durant les cinq fins de semaine que
durent les Week-ends Gourmands,
courez la chance de gagner un
**VOYAGE À NEW YORK D'UNE
VALEUR DE 1 000\$ + 1 000\$
EN CHÈQUES-VOYAGE!**

Visitez les entreprises participantes et
achetez un montant minimum de 15\$
avant taxes afin de remplir un coupon
de participation. Bonne chance!
Règlements disponibles chez les entreprises
participantes et sur le site internet.

**Le week-end show
de Rougemont**

VENDREDI LE 24 SEPTEMBRE
Les jeunes et les moins jeunes pourront
vibrer au son de groupes rock de la
région qui se produiront au Pavillon de
l'agriculture.

Groupe à confirmer. Pour plus de détail,
visitez le www.week-endshow.ca

SAMEDI LE 25 SEPTEMBRE
Place à l'humour : la célèbre pièce de
théâtre CHÔMAGE brûlera les planches du
Pavillon de l'Agriculture.
Forfait souper/théâtre méchoui disponible.

INFO : 450 405-9872

BILLETS - COÛT PAR SOIRÉE :

Pré-vente : 15\$

À la porte : 20\$

Nombre limité.

Forfait souper/théâtre disponible
sur réservation : 35\$

Les deux soirées sont présentées
par IMPRESSIONS FLEXOPLUS INC.



SEMAINE

450-469-3790

FIN DE SEMAINE

1-866-969-2309

www.tourismerougemont.com



L'autocueillette bat son plein au Verger Trois Pommes!

Des pommes juteuses et croquantes, voilà ce qui vous attend au Verger Trois Pommes de Rougemont. Ouvert sept jours semaine, le verger, composé de 3 000 pommiers semi-nains, regorge de fruits tous plus savoureux les uns que les autres.

Le propriétaire, M. Benoit Bouthillier, et toute sa famille vous invitent d'ailleurs à venir cueillir vos pommes dès maintenant. « Cette année, la récolte est particulièrement bonne. Nous avons de belles grosses pommes à profusion. En ce moment, la McIntosh est à son meilleur, compte tenu de la récolte hâtive », explique M. Bouthillier.

Lorsque vous venez cueillir vos pommes, pourquoi ne pas en profiter pour visiter la minifermes du verger ou faire une balade tirée par un tracteur? Les familles seront d'ailleurs ravies d'apprendre que des aires de jeux sont disponibles pour les enfants et qu'on peut pique-niquer sur le site. Et, pour terminer l'activité en beauté, arrêtez-vous au kiosque du verger.

Vous y découvrirez une foule de pro-



De savoureux produits maison à la pomme sont disponibles au kiosque.

duits maison inspirés par la pomme tels que gelée, beurre de pomme sans oublier les succulentes tartes aux pommes et aux pommes et sucre, confitures, etc.

Venez dès aujourd'hui cueillir vos pommes au Verger Trois Pommes et profitez du magnifique paysage et de l'atmosphère conviviale de l'endroit!

470 Principale
Rougemont
450 469-0858

www.verger3pommes.com

La Pommeraie d'Or...

Bien plus que de la simple autocueillette!

Verger tout indiqué pour des sorties familiales, la Pommeraie d'Or vous surprendra par ses activités! L'autocueillette de pommes, de poires et de prunes, le bar laitier proposant de succulentes spécialités, le parc de jeux, la ferme, le labyrinthe de maïs... toutes ces activités vous feront prendre conscience qu'une journée, c'est vite passé!

Si l'autocueillette d'onze savoureuses variétés de pommes satisfait tous les palais, les structures de jeux dans le parc et la ferme, faisant découvrir plus de 10 espèces animales, font le bonheur des plus jeunes. Sur la ferme, iguanes, lamas et émeus côtoient lapins, poules, canards, veaux, chèvres et moutons.

Avez-vous goûté aux beignets aux pommes et au sirop d'érable? Si ce n'est pas encore fait, n'oubliez pas de faire un arrêt au kiosque du site. On vous propose des tourtières, des tartes, des ketchups et plusieurs sucreries qui vous mettront en appétit!

Les nouveaux propriétaires, Francis



Lavoie, son fils Francis-Hugues et Maude Jolicoeur, ainsi que la même équipe sympathique à laquelle vous êtes habitués sont impatients de vous rencontrer. Sur le site, il ne manque que vos sourires à l'ambiance chaleureuse et festive! D'ailleurs, saviez-vous que la Pommeraie d'Or se plaît à recevoir des groupes? Garderies, écoles, entreprises, fêtes... tous sont bien accueillis! Renseignez-vous sur les forfaits gourmands qui comblent les épicuriens.

173, chemin de Marieville
Rougemont
450 469-2345



- Grande variété de pommes tout au long de la saison
- Kiosque avec une belle gamme de produits dérivés
- Cueillette libre ou pommes déjà cueillies
- Tables à pique-nique extérieures

- Pâté au poulet
- Tourtière
- Pâté mexicain
- Pâté au saumon
- Saucisse porc et pommes

Ouvert 7 jours
Bienvenue chez nous!

470 Principale, Rougemont
450 469-0858

Visitez notre site internet :
www.verger3pommes.com



CUEILLIR DES POMMES,
C'EST AMUSANT!

- Autocueillette de pommes
- Comptoir de dégustation
- Parcours de notre grand labyrinthe
- Mini-ferme
- Parc pour enfants
- Maïs bouilli
- Aire de pique-nique

- Sous-produits de la pomme
- Ex.: Tourtière porc et pommes
- Beignets aux pommes et sirop d'érable
- Tartes aux pommes et sucre à la crème
- Et bien d'autres!

NOUVEAU
BAR LAITIER

JEUX POUR ENFANTS

BALADE DANS LE VERGER



173, chemin Marieville, Rougemont
450 469-2345

De Lavoie – Vignoble et Cidrerie : Un site unique, un goût à partager, 100 % Québec

L'entreprise familiale De Lavoie – Vignoble et Cidrerie ne cesse de progresser depuis 1997, année où Francis Lavoie planta ses premières vignes. Treize ans plus tard, épaulé par sa famille, plus spécialement par son fils, Francis-Hugues, M. Lavoie fait non seulement découvrir sa passion aux gens de sa région, mais au Québec tout entier. Visiblement, l'entreprise familiale se distingue, et avec raison!

Ouvert tous les jours de 10h à 17h, De Lavoie – Vignoble et Cidrerie offre des produits de renommée. Décorés d'un saut « Distinction plus », tous les vins et les cidres De Lavoie se démarquent! Que ce soit les deux vins blancs, les trois vins rouges, le rosé, le cidre traditionnel fort, le cidre de glace, le poiré de glace ou le fortifié, des gens de partout apprécient ces saveurs. Ces produits sont effectivement disponibles à la SAQ de même que dans certains marchés publics, bistros et auberges. En fait, à la liste de produits, il ne manque que les mousseux De Lavoie, actuellement en développement, donc à surveiller de près.

Sur réservation, De Lavoie offre des visites guidées au cours desquelles les princi-



pales étapes de la production du vin sont expliquées. Profitez de l'occasion pour prendre un verre sur la terrasse ou encore pour pique-niquer au grand air. Deux chapiteaux permanents ont aussi été aménagés afin de permettre aux visiteurs d'être protégés des intempéries. Ces chapiteaux, pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes, sont très appréciés lors d'événements de tous genres,

dont les mariages.

Saviez-vous que De Lavoie – Vignoble et Cidrerie, c'est aussi 72 000 ceps de vigne, sur 23 hectares? Le terrain peut cependant vous paraître encore bien plus grand! En effet, les propriétaires du vignoble, Francis et Francis-Hugues et la conjointe de ce dernier, Maude Jolicoeur, sont depuis peu propriétaires du verger La Pommeiraie

d'Or. Afin que les visiteurs puissent aller d'un site à l'autre, ils ont créé un passage pédestre entre les deux. Le plaisir est ainsi double!

Les vendanges

De Lavoie – Vignoble et Cidrerie offre la possibilité à ses clients de participer à une journée de vendanges. « Les deux derniers samedis de septembre et les deux premiers d'octobre, nos clients peuvent s'inscrire à l'une de ces journées des vendanges au cours desquelles ils participent à la cueillette du raisin et à sa transformation pour ensuite prendre part à la fête, qui débute par la dégustation de vin et d'un savoureux porc braisé. Feu de camp et musique agrémentent la soirée », mentionne M. Lavoie.

Cet automne, pourquoi ne pas faire un arrêt au De Lavoie – Vignoble et Cidrerie? Vous serez agréablement surpris par ses délicieux produits québécois et son ambiance chaleureuse et conviviale.

De Lavoie – Vignoble et Cidrerie
100, rang de la Montagne, Rougemont
450 469-3894
www.de-lavoie.com

Un vignoble, une cidrerie, une passion... 100 % Québec!



Boutique
Terrasses
Dégustations
Vendanges
Célébrations
Corporatif
Visites sur
réservation


DOMAINE
DE LAVOIE

100, rang de la Montagne, Rougemont Tél.: 450 469-3894 Téléc.: 450 469-3894 info@de-lavoie.com www.de-lavoie.com

Cidrerie Michel Jodoin : le cidre et la nature mis de l'avant!

Depuis 1988, Michel Jodoin ne cesse d'aller de l'avant. Pomiculteur de quatrième génération, il est l'un des premiers instigateurs du cidre au Québec. Avant sa lancée, il a approfondi son expertise en Europe, allant puiser à la source la méthodologie le menant au succès. Aujourd'hui, il partage ses connaissances avec son fils, Philippe, et sa fille, Marie-Pier. Ensemble, ils profitent de la Capitale de la pomme, l'un de meilleurs climats pour leur type d'agriculture.

La Cidrerie Michel Jodoin propose des cidres mousseux, fabriqués selon la méthode champenoise, dont un rosé fait de pommes Geneva. D'une approche plus classique sont offerts le moût, le cidre tranquille et le cidre pétillant. Trois spiritueux couronnent la gamme des produits fabriqués sur place : brandy de pommes, eau de vie de pommes et liqueur de pommes.

Très bien situé, dans la belle vallée du rang de la Petite-Caroline, la Cidrerie Michel Jodoin accueille sa clientèle à bras ouverts. D'ailleurs, saviez-vous qu'une bonne partie de celle-ci se déplace de la Rive-Sud, de Montréal et même de l'extérieur du Québec pour venir admirer les charmes de la cidrerie? Il faut dire que

l'entreprise est bien entourée! Tout près d'un sentier pédestre, il est possible, moyennant trois dollars par personne, de prendre part à ce trajet et de profiter de la beauté rougemontoise qui s'offre à vous. Si vous êtes tenté par l'autocueillette, sachez que deux voisins immédiats de la cidrerie vous proposent ce service.

Durant les Week-ends gourmands, faites donc une halte sur la belle terrasse. Il s'agira sans contredit d'une pause combinant la détente à la gastronomie. En effet, des fromages et des pâtés fabriqués spécialement pour se marier aux produits de la Cidrerie Michel Jodoin sont disponibles sur place. Laissez-vous tenter par des fromages affinés dans le brandy ou lavés au cidre. Aussi faut-il goûter les pâtés de gibier s'harmonisant particulièrement au cidre. Apportez donc un pique-nique; une fois sur les lieux, vous ne voudrez pas repartir de sitôt! De la musique folk jouée par des artistes d'ici complète le magnifique tableau qui s'offre à vous.

Constatant tous les atouts des lieux, il n'est pas surprenant que la Cidrerie Michel Jodoin accueille environ 40 000 visiteurs annuellement. Ouvert 7 jours sur 7, il s'agit d'un endroit fort attrayant!

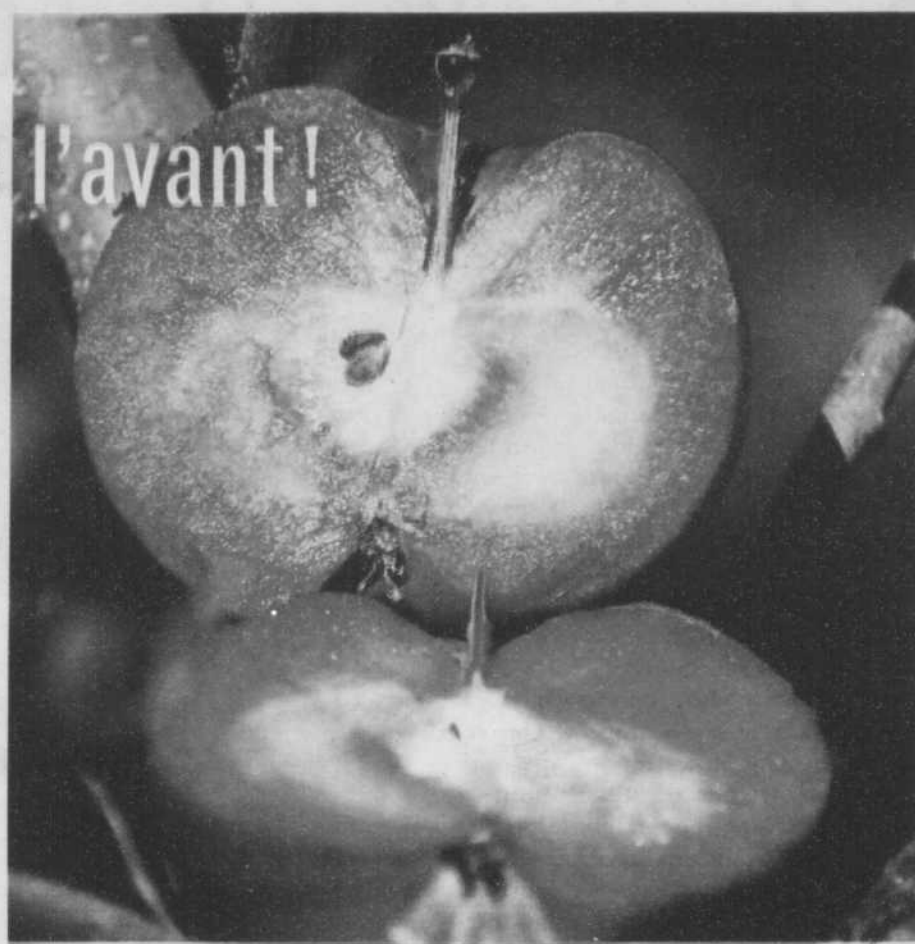


Photo gracieuseté Cidrerie Michel Jodoin

Le cidre rosé mousseux de la cidrerie est fabriqué à partir de pommes Geneva.

Par ses visites gratuites, le site enchanteur vous révèle le monde merveilleux de la production de cidre. Venez visiter les chais, vous en serez sûrement étonné!

450 469-2676
1130, rang de la Petite-Caroline
Rougemont

MICHEL JODOIN

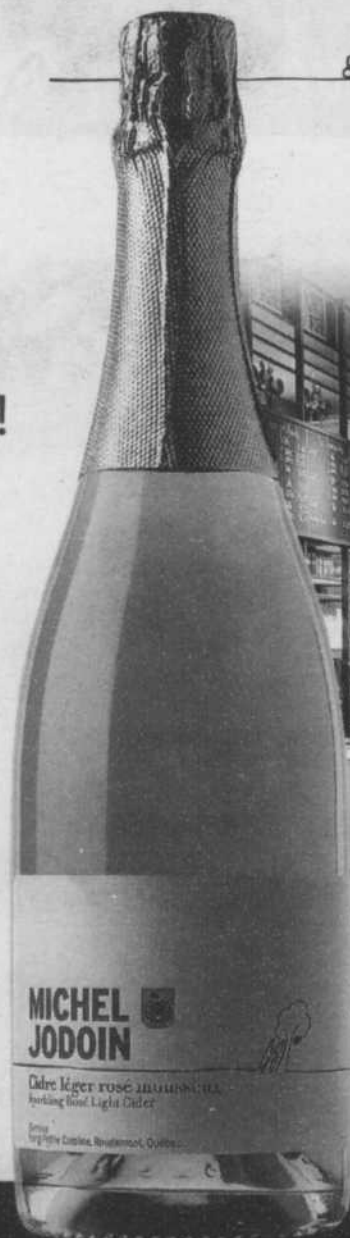


On connaît le cidre par cœur!

- **Visites et dégustations gratuites à l'année**
Lundi au vendredi: de 9h à 17h
Samedi et dimanche : de 9h à 17h
pendant les Weekends Gourmands
- **Spécialités** : cidres rosés, mousseux méthode champenoise, spiritueux et cidres de glace
- Aire de pique-nique et randonnée pédestre sur le mont Rougemont

Dans un décor champêtre et en compagnie d'une équipe passionnée, découvrez les chais et la microdistillerie, la première au Canada!

Une visite à la cidrerie vous promet de délicieuses découvertes!



1130 Petite-Caroline, Rougemont 450 469-2676

www.cidrerie-michel-jodoin.qc.ca

Le Bistro St-Michel : ambiance champêtre et saveurs régionales

Réputé pour son tartare, qu'on dit le meilleur en région, le Bistro St-Michel a plusieurs spécialités à son menu, dont les succulents steaks et les fruits de mer. Propriété de M. Stéphane Plamondon, l'endroit séduit par son décor champêtre et son ambiance amicale. De plus, son brunch du dimanche, avec ses salades, son déjeuner chaud, son rosbif, ses quiches, ses tourtières et sa fameuse table de desserts à volonté, attire gourmets et gourmands.



En semaine, une table d'hôte du midi est proposée à partir de 8,99\$ et en soirée à partir de 16,99\$. Et si vous souhaitez accompagner votre repas d'un bon vin, une carte des vins très variée est disponible. Le Bistro St-Michel est composé de quatre

salles dont deux terrasses quatre saisons, une salle de réception pour 60 personnes pouvant s'agrandir pour accueillir jusqu'à 90 personnes et un salon d'une capacité de 30 personnes. « C'est l'endroit idéal pour les réceptions de tous genres », souligne M. Plamondon.

Service de traiteur

Le Bistro St-Michel offre également un service de traiteur destiné tant aux entreprises corporatives qu'aux particuliers. Ce service propose une variété de délicieux buffets chauds et froids. À vous d'en profiter!

Que ce soit pour profiter de son service de traiteur, pour déguster son savoureux brunch ou une de ses tables d'hôte du midi ou du soir, toute l'équipe vous souhaite la bienvenue au Bistro St-Michel. Vous serez séduit par son ambiance champêtre et la variété de ses mets cuisinés maison.

175, rue Josée
Rougemont
450 469-3646
bistrost-michel@live.ca
www.le-bistro.ca

La Cidrerie du Village, une entreprise artisanale

La Cidrerie du Village est une subdivision des Vergers Bernard Dubé. Francis Dubé, maître de chai, vous invite à venir goûter la différence de ses produits. Il propose entre autres trois cidres tranquilles: « Douce Évasion », un cidre léger au goût fruité à 6% d'alcool, « Notre Cidre Tranquille », un cidre fort demi-sec au goût prononcé de pommes à

8% d'alcool et « le Cidre du Verger », un cidre fort au goût plus sec, se rapprochant de celui du vin. Découvrez en kiosque les deux mousseux fabriqués selon la méthode champenoise: « Joie d'automne », un cidre demi-sec au goût léger de pommes à 8% d'alcool, et « Montérégien », un cidre fruité à 10% d'alcool. À ce choix s'ajoutent les deux cidres de glace, « Folie de glace », un cidre à la fois sucré et fruité, représentant bien l'hiver et « Coup de foudre », un cidre de glace apéritif, plusieurs fois médaillé, à 18% d'alcool.

L'entreprise familiale prônant les méthodes de fabrication artisanale fait preuve de tradition ailleurs qu'à la production de cidre. Le kiosque de la Cidrerie du Village est en effet réputé pour ses excellents produits maison tels que gelée de pommes, ketchup aux pommes, relish aux concombres, tartes et bien plus. Venez voir par vous-mêmes:

500 et 509, rue Principale,
Rougemont
450 469-3945
www.lacidrierieduvillage.qc.ca



**Brunch
du dimanche
à saveur
régionale**

**RESTAURANT
SAINT-
MICHEL**
CUISINE MAISON

**Service
traiteur**

Dans une ambiance champêtre, venez découvrir nos mets et desserts exquis cuisinés maison. Laissez-vous choyer par nos tables d'hôte du midi et du soir.

De plus, du dimanche au jeudi dès 16 h 30, tous les enfants accompagnés d'un adulte mangent gratuitement.

Vous serez comblés par notre vaste choix qui saura sûrement réveiller vos sens. Désireux de vous offrir ce qu'il y a de mieux sur le marché.

*Au plaisir
de vous servir
bientôt!*

175, rue Josée (Intersection route 112)
Rougemont • 450 469-3646

Un bref aperçu de notre vaste choix

- Tomates napolitaines
- Escargots à la crème d'ail
- Fumée du Groenland
- Variété de pâtes et sauces maison
- Crêpes Mont-Rouge
- Variété de salades
- Assiette forestière
- Brochette du Bistro
- Crevettes Pernod
- Filet doré amandine
- Divers steaks de catégorie A1
- Table de desserts maison à volonté

Dubé La Cidrerie du Village

*La cidrerie de
grands champions!*

509 Principale, Rougemont • 450 469-3945
www.lacidrierieduvillage.qc.ca

Les Week-ends gourmands

Rougemont

PUBLIREPORTAGE

Le Domaine Leduc-Piedimonte vous propose ses succulents cidres!

Située sur le versant sud de la montagne de Rougemont, la cidrerie Domaine Leduc-Piedimonte se spécialise dans la culture d'une dizaine de variétés de pommes et la production de cidre sec, de cidre moussieux et de cidre de glace de grande qualité.

Parmi ses produits, mentionnons le McKeown, un cidre pétillant sec produit à l'automne, disponible en version originale et aux canneberges. « Nous avons élaboré également une gamme de cidres baptisés d'après le nom du Domaine. La gamme Leduc-Piedimonte comprend un cidre moussieux dosé au cidre de glace ainsi que deux cidres de glace, dont un cidre fabriqué à partir de pommes Cortland cueillies en hiver et vieilli pendant trois ans en fût de chêne français et un cidre traditionnel, à base d'Empire et de Spartan, vieilli en cuve régulière pendant un an », expliquent les copropriétaires Andrée St-Denis et Robert McKeown.

Tous deux vous invitent à venir les rencontrer et à déguster leurs cidres, accompagnés de délicieuses bouchées, lors des Week-Ends gourmands.

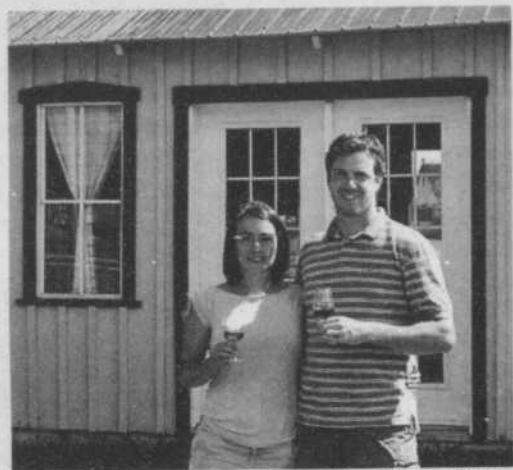


Photo Stéphanie Mantha

Les propriétaires, Andrée St-Denis et Robert McKeown, vous invitent à venir déguster leurs différents cidres.

Des aires de pique-nique et une boutique sont à votre disposition pour vous permettre d'admirer le site tout en savourant les cidres aux saveurs riches et complexes de l'endroit.

30, chemin Marieville
Rougemont
450 469-1469

INVITATION

L'environnement vous tient à cœur et vous aimez savoir comment sont fabriqués les produits que vous utilisez?

NOUS LE SAVONS.
C'est pourquoi nous avons le plaisir de vous inviter à une visite de nos installations. Seul ou en famille, venez sentir les odeurs d'huiles qui parfument nos produits, toucher leur douceur... et découvrir notre passion des savons et autres produits d'hygiène!

C'EST GRATUIT.

1320, rang Double (rue Principale), Rougemont
450 469-2340 • www.aureliesavonnerie.com

Verger Réjean Alix
Production de pommes, poires, prunes et autres

VERGER RÉJEAN ALIX INC.
291 de la Montagne, Rougemont
450 469-2008 • 1-866-515-2008
vralixi@botmail.com

Rougemont

- Autocueillette
- Balade
- Aire de jeux
- Pique-nique
- Accueil de groupes
- Kiosque
- Pause santé

LEDUC-PIEDIMONTE
- Domaine Familial - Family Estate -
Le Grand Cidre de Glace
The Great Ice Cider

Venez déguster et découvrir nos cidres!

Durant les Week-ends gourmands,
OUVERT 7 JOURS,
de 11 h à 17 h

DOMAINE LEDUC-PIEDIMONTE et CIDRERIE MCKEOWN
30, chemin Marieville, Rougemont 450 469-1469

Le Centre local de développement au Cœur de la Montérégie

vous présente:

KodeSecret

KodeSecret offre des activités de jeux interactifs principalement aux entreprises. Sa mission est de communiquer le goût de jouer et de se rassembler, en proposant des jeux et chasses au trésor à la carte ou créés sur demande. Les réalisations de KodeSecret ont des objectifs marketing, ludiques et touristiques. L'entreprise lancera sa première grande chasse au trésor « Kode99 : Cap sur Montréal » le 9 septembre 2010. Ne manquez pas cette aventure unique et inscrivez-vous gratuitement au www.kode99.com.



Téléphone : 450 469.3114
www.KodeSecret.com
www.kode99.com

KodeSecret a été lauréat de la catégorie « Services » de la 12^e édition locale du Concours québécois en entrepreneuriat organisé par le CLD au Cœur de la Montérégie.



CLD AU CŒUR DE LA MONTEGIE

CLD au Cœur de la Montérégie
500, rue Desjardins, bureau 300
Marieville (Québec) J3M 1E1
Tél.: 450 460.0202
www.cld-coeurmonteregie.qc.ca

*Fier partenaire
de vos projets!*

Informez-vous! Le CLD peut vous aider à réaliser vos projets.

> Rougemont Ce qu'ils en pensent

PUBLIREPORTAGE

Pourquoi fait-il bon vivre dans votre municipalité?



André St-Pierre

Passionné que je suis par les arts, c'est sans contredit pour le théâtre d'été de Rougemont.



Marie-Ange Rousselle

C'est un bel endroit quand vient le temps de prendre sa retraite.



François Bernard

Parce que l'on y accorde une grande place aux touristes.



Lise Tremblay

Les gens y sont très cordiaux.



Annie d'Amours

Parce qu'on y retrouve quatre belles saisons bien distinctes!



Kevin Paquette

Pour la campagne, les vergers et les beaux paysages...

— D.G.

Photos: Danny Sélinas

LMI
LE MATÉRIEL INDUSTRIEL
INDUSTRIAL SUPPLIES LTD
ISO 9002
CONSTANT AIR-FLO

325 GRANDE-CAROLINE, ROUGEMONT

ROUGEMONT

450 469-4935

DÉCOUPE AU LASER ET PLASMA
PLIAGE
SOUDURE
ASSEMBLAGE
TRANSFORMATION DE MÉTAL EN FEUILLE

Transport DION

Pierre Dion et Daniel Dion copropriétaires

Rougemont
Rougemont - St-Hyacinthe
Montréal
Montréal Métropolitain

1190, rang Double, Rougemont
Tél. : 469-3908 • 1-800-218-3908

GARAGE RÉAL BARRÉ
Alain Barré, propriétaire

• Service de mécanique générale • Antirouille • Remorquage •

PNEUS MAX-PLUS

250, rang de la Montagne, Rougemont • 450 469-2252 •

ADCOM CONSTRUCTION
Précurseur d'une nouvelle tendance

RÊVER VERT est aujourd'hui **ACCESSIBLE**

Un concept d'habitation VERTE, abordable et évolutif, à haut rendement énergétique

MURS, PLANCHERS ET TOITURES
100 % écologique - Isolation exceptionnelle
(R-29 murs et R-45 toitures)

Équivalent au prix du conventionnel

Informez-vous...
Parlez-en avec votre entrepreneur!

novoclimat
CONFORT, SANTÉ, ÉCONOMIES

ADCOM VERT LEED

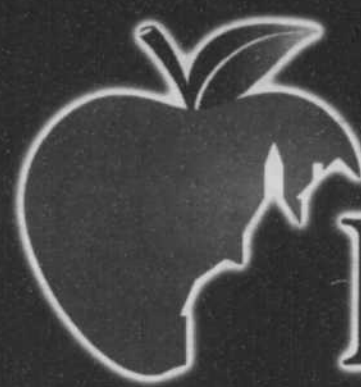
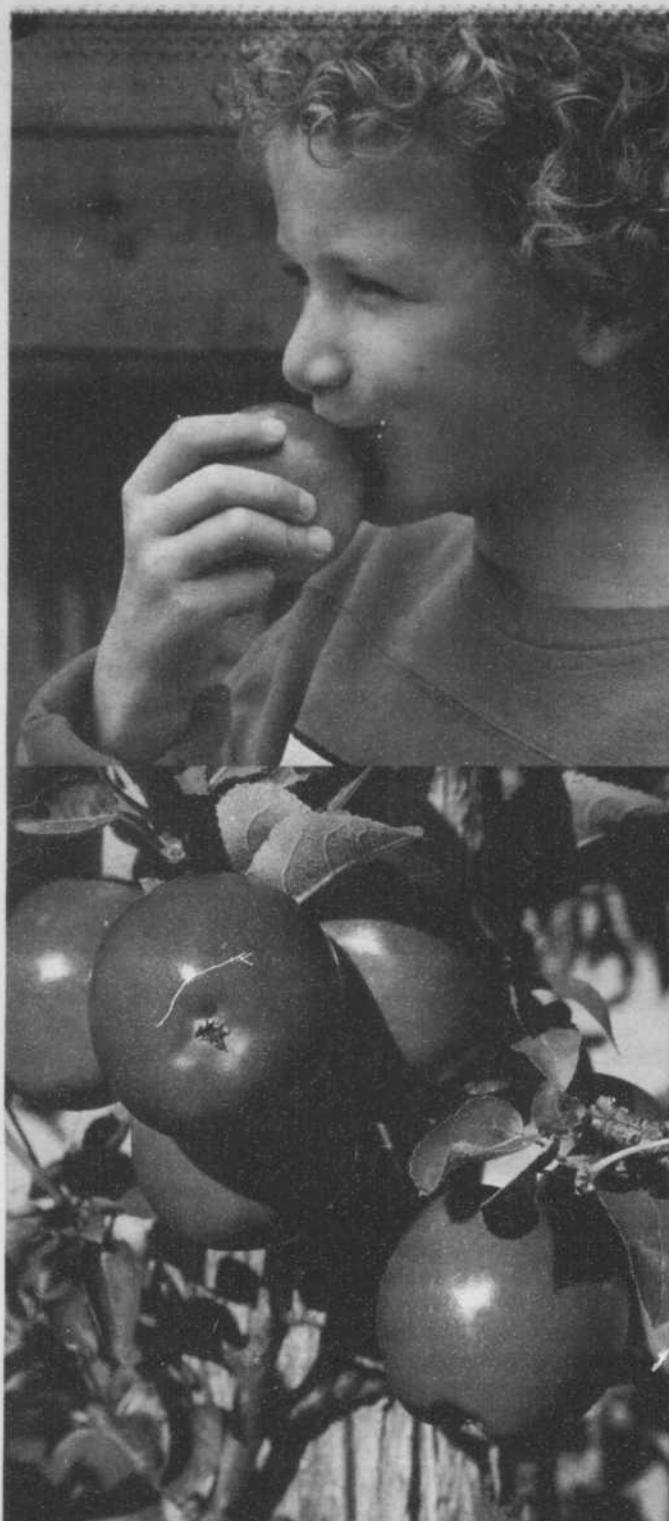
www.adcomconstruction.com 450 469-2096 76, chemin Marieville, Rougemont

Paulymark
DIV. DE INDUSTRIES MONT-ROUGE LTÉE

Usine de transformation de carton

La qualité de nos produits vient de la qualité de nos employés.
Bravo à toute l'équipe!

340 Grande-Caroline, Rougemont 450 469-3705
<http://www.paulymark.com>



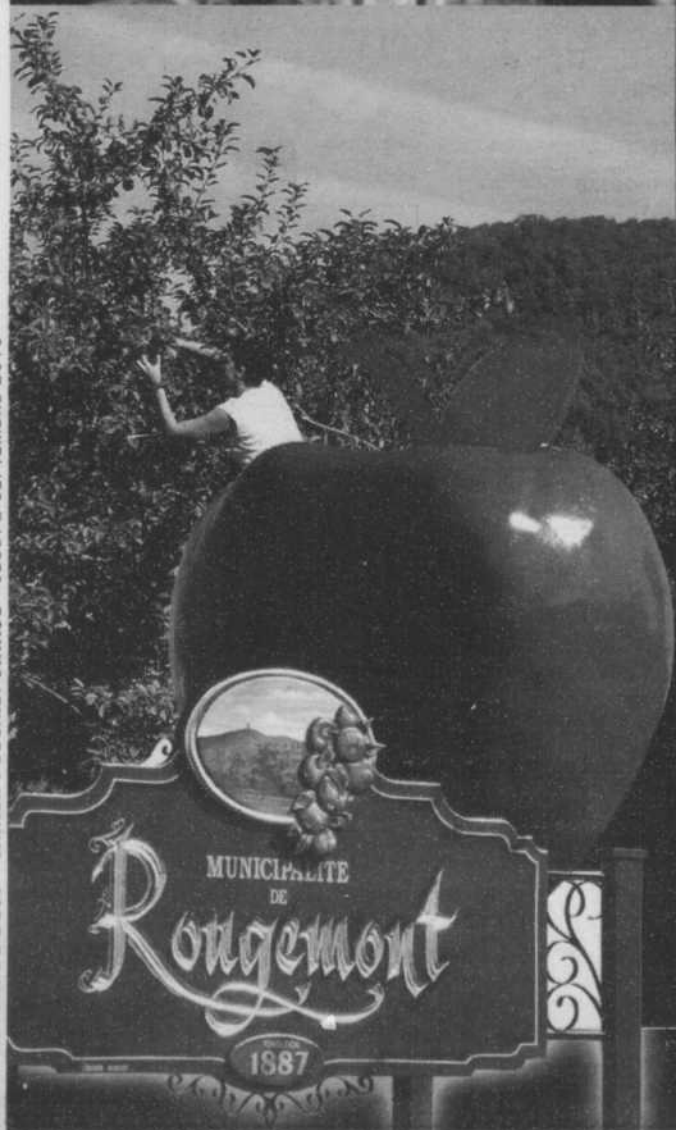
Municipalité de Rougemont

Le Conseil municipal de Rougemont tient à remercier ses citoyens et citoyennes qui, d'année en année, ne cessent d'améliorer la qualité de vie de notre belle municipalité. Nous sommes fiers des avancements que Rougemont fait et nous espérons pouvoir développer cette belle municipalité encore longtemps. Destination agrotouristique par excellence, Rougemont ne saurait tant briller si ce n'était de tous les efforts faits par les citoyens afin d'être courtois et agréables envers les touristes. Nous saluons aussi le temps et l'énergie des entreprises agrotouristiques qui innovent chaque année afin de recréer un engouement. Tourné vers l'avenir, le Conseil de Rougemont se veut à l'écoute de ses citoyens ainsi que des besoins de sa population. N'hésitez pas à venir nous voir !



De gauche à droite : Michel Arseneault, Jeannot Alix, Pierre Dion, Alain Brière, maire, France Giard, Bruno Despots et Mario Côté

Méritant amplement le titre de CAPITALE DE LA POMME, Rougemont y fait honneur en organisant chaque année des activités autour de ce thème. Que vous nous rendiez visite lors des Week-ends gourmands, du Mondial des cidres de glace ou de Rougemont en fleur, chaque événement vous fournira l'occasion de célébrer ce fruit sous toutes ses formes. Vous pourrez profiter de plusieurs escapades en plein air, telles que marcher dans les vergers, faire une randonnée en montagne, utiliser la piste de ski de fond en hiver, goûter aux produits de la région, admirer le panorama ou parcourir la piste cyclable. Venez contempler notre magnifique région et croquez-y à belles dents !



ROUGEMONT
ROUGE PASSION

61, ch. Marieville, Rougemont, 450 469-3484, www.Rougemont.ca