

# Le marchand de la semaine



La grande équipe du Mail Montenach: André Sirois, Jean-Claude Perreault, David Jeannotte, Roland Chauvin, Stéphane Bisson, Bernard Dupont, Jean Girard, Louise Leblond, Bernard Cardinal, Danielle Langlois, Jacqueline Gagnier, Carole Deschamps, Sylvie Colas, Marie-Ève Lebrun, Isabelle Bertailles, Sylvie Roy, Richard Fontaine et Nino Bruni.



Cela fait plus de 40 ans que le Mail Montenach est le centre commercial le plus important de la région.

## Le Mail Montenach

Depuis plus de 40 ans, le Mail Montenach est le centre économique le plus important de la région. Et de loin! Le Mail Montenach, c'est une centaine de boutiques et restaurants, près d'un millier d'emplois, jusqu'à 100 000 visiteurs par semaine et des transactions frisant les 95 millions de dollars par année.

La petite histoire de ce centre a commencé en 1960 avec la construction des Galeries Montenach. À l'époque, il y avait entre autres un magasin Woolworth et un marché Steinberg. Quinze ans plus tard, la population de belœil a assisté à la construction de ce grand centre ultramoderne de 270 000 pieds carrés pourvu d'un stationnement de 2000 places. C'est en 1979 que la gestion du Mail Montenach a été confiée à la société Investissements Morguard, qui a réalisé d'importants travaux en 1989 pour ajouter 50 000 pieds carrés de surface.

### DES NOUVEAUTÉS DE TAILLE

Au fil des années, le Mail Montenach a toujours fait le nécessaire pour s'adapter aux besoins de sa clientèle. Par exemple, en 1997 et 1998, des centaines de milliers de dollars ont été investis dans l'aménagement intérieur du centre et dans la réfection complète des entrées principales. En décembre dernier, la clientèle du Mail Montenach a accueilli avec plaisir l'arrivée du Super C. D'autres nouveautés sont par ailleurs au programme ces prochains mois. La plus importante sera probablement l'ouverture au printemps ou à l'été 2002 de la nouvelle Librairie Citation, qui proposera à sa clientèle un tout nouveau concept de grande surface. Il n'y a pas de doute que ce projet d'envergure viendra ajouter encore un peu plus de crédibilité à ce centre commercial... Le Mail Montenach si près de vous!

Le Mail Montenach  
600, boulevard Laurier  
belœil  
464-1756

Une commandite des SUPERMARCHÉS PEPIN



Bernard Pepin

*Si les Supermarchés Pepin font partie de votre quotidien depuis plusieurs décennies, c'est pour toutes ces raisons: la qualité, la fraîcheur, l'originalité, la variété et le service attentionné.*

**Trois magasins, plus de 220 employés**



Près des gens depuis 1944

Marise Brodeur  
835, boul. L'Heureux, BELOEIL 536-5300  
(Même emplacement que Supermarché Serge Pepin)

cyberMARCHÉ www.iga.net



939 rue Guertin  
BELOEIL



345, boul. Laurier  
ST-HILAIRE



825, boul. L'heureux  
BELOEIL



### Aide à la jeunesse

Le Club Optimiste de Beloeil est fier de s'associer à la Corporation des loisirs de Beloeil afin d'aider à financer le coût d'un camp de jour pour enfants handicapés. Un tel camp requérant des ressources humaines particulières, la Corporation des loisirs ne pourrait l'offrir sans la collaboration d'autres organismes, dont le Club Optimiste de Beloeil. Sur la photo, on reconnaît Laurent Lemay, président du Club, qui remet un chèque de 1000 \$ à Jacques Limoges, directeur de la Corporation de loisirs de Beloeil. (communiqué)

### La Maison de la famille lance un livre de recettes

"Les recettes favorites des petits amis", un livre de recettes pour les parents, les responsables de service de garde et, surtout, pour les enfants. Un concept original permettant de poursuivre la collecte de fonds qui servira à l'agrandissement de la Maison de la famille de la Vallée-du-Richelieu.

Produit en collaboration avec le CPE L'Enfant-Do, ce livre contient des recettes qui ont toutes été "testées" avec succès par les enfants et qui sont nutritives, rapides et économiques. Il est agréable à consulter et contient des mets principaux rigolos, des desserts extraordinaires, des collations pour le bedon, de même que des trucs et des astuces qui s'adressent tant aux enfants qu'aux parents. Cette petite trouvaille, vendue au coût de 6 \$, est disponible des maintenant à

la Maison de la famille, 91, boul. Cartier à Beloeil.

"Nous n'avons pas hésité à nous associer avec un organisme qui avait déjà en main cet excellent moyen qui aidera les parents à préparer des repas équilibrés à leurs enfants, même dans la cohue du métro-boulot-dodo, tout en nous permettant de poursuivre notre campagne qui profitera aux 12 municipalités que nous desservons", a conclu Sylvie Lamarre, directrice de la Maison de la famille. (communiqué)



Les recettes favorites des petits amis.

# L'ÉVÉNEMENT régional en habitation

# EXPO HABITAT Saint-Hyacinthe

À L'HÔTEL DES SEIGNEURS, DU 14 AU 17 MARS 2002

1200 Daniel-Johnson, Saint-Hyacinthe (sortie 130 de l'autoroute Transcanadienne)



Rêves et réalités...

École professionnelle de Saint-Hyacinthe  
Commission scolaire de Saint-Hyacinthe

Le jardin des Artisans



20 artisans en démonstration

**Terrasse**  
**Le Courrier**  
DE SAINT-HYACINTHE  
**Conférences et démonstrations**

- Faux-fini et teinture
- Habillage de fenêtre
- Type d'éclairage d'ambiance

par Sophie Joubert et Isabelle Archambault (déco-design)

• Le Feng-Shui  
par Johanne St-Martin (Académie de formation Feng-Shui)

Plus :

Toutes les tendances en construction et rénovation.

Participation spéciale :

GERMAIN LARIVIÈRE

RONA Le Régional Saint-Hyacinthe

TAPIS MARIO LAROCQUE

Admission **6\$** 14 ans et moins accompagnés d'un adulte **GRATUIT**



HEURES D'OUVERTURE	
jeudi	de 18h00 à 22h00
vendredi	de 13h00 à 22h00
samedi	de 11h00 à 22h00
dimanche	de 11h00 à 17h00

Information: (450) 773-3976

N°9 EXPO HABITAT Saint-Hyacinthe

**200\$ RABAIS**

SUR PRÉSENTATION DE CE COUPON OBTENEZ 2<sup>e</sup> DE RABAIS À L'ENTRÉE  
Non cumulable avec une autre offre

UN COUPON PAR PERSONNE

**LE RETOUR DU STEAK**  
 Coupe New-York • Rib steak • T-Bone • Boeuf au jus • Contre-filet

**SPAGHETTI 2.99\$**  
 +TX  
 mardi, mercredi et jeudi  
 à partir de 17 h

**O'Pub**  
 BAR-GRILL  
 278, Duvernay, Beloeil (450) 467-8888

442335-2-3DV

*Les spécialités*  
 Cuisine bistro

**Resto Bistro Coïncidence**  
 Fermé le lundi

**TABLE D'HÔTE**  
 les jeudis, vendredis et samedis soir

- Déjeuners santé incomparables
- Spéciaux du midi du mardi au vendredi
- Menu du soir
- Licence complète

3, rue St-Jean-Baptiste, (coin rue Richelieu), Vieux-Beloeil  
**467-1113**

442298-23-2CD

*Cuisine gastronomique*  
 française

Restaurant  
**Le Saint-Mathieu**

Grillades, viandes, volailles, gibier  
 Moules, poissons, fruits de mer  
 20 choix de table d'hôte

**Menu du midi**  
 à partir de **7.95\$**

80, rue Saint-Mathieu, Vieux-Beloeil  
**(450) 467-7744**

442334-3V

*La Vallée du Richelieu*  
**Gourmande**

**Les bonnes fourchettes...**  
 Bon appétit dans notre région gourmande

442273-408D

*Cuisine rapide*  
 Livraison

**Restaurant chez RENÉ PIZZERIA**

SPÉCIAL POUR 2 PIZZAS CLASSIQUES

- petite **12.50\$**
- moyenne **16.50\$**
- grande **23\$**

Qualité et saveur  
 font de nos pizzas les meilleures

314, boul. Laurier, Beloeil **467-8683**  
 LUNDI FERMÉ

441364-12-1DV

*Cuisine gastronomique*  
 française

**L'Auberge**  
 vous suggère:

Ouverture de la Cabane à sucre  
 Le samedi le 9 mars

- Brunch tous les dimanches avec ambiance musicale de 10h à 15h 22,50
- Moules et frites à volonté pour 11,95\$ jeudi uniquement
- Table d'hôte du midi à partir de 7,95\$
- Table d'hôte du soir

La salle à manger est fermée le lundi

Pour réservation:  
 555, boul. Richelieu  
 Saint-Marc-sur-Richelieu 584-2226

442369-9-3CD

*Buffet*

**Le Grand Buffet**  
 Buffet international  
 (voisin de Maison Ethier)

**SOUPER DANSANT LES SAMEDIS SOIR**

Mettant en vedette  
**DIEGO** SAMEDI LE 9 MARS  
**GINO FARRAH** SAMEDI LE 16 MARS

Heures d'ouverture:  
 mercredi au jeudi, vendredi  
 dès 11 h 30  
 Samedi et dimanche  
 dès 11 h

267, Sir-Wilfrid-Laurier  
 Saint-Basile-le-Grand  
**461-9444**

442371-9-2DV

*Cuisine gastronomique*  
 Italienne

**L'Italie à votre table.**

Une cuisine italienne authentique  
 Ambiance chaleureuse

**Table d'hôte**  
 vous y êtes conviés!

Le soir ouvert à partir de 17 h  
 Fermé le dimanche

154, Sir Wilfrid-Laurier, Beloeil  
**464-5166**

441500-16-2CB

*Les spécialistes*  
 Crêpe bretonne

**La Crêperie du Vieux Beloeil**

Une maison bicentenaire unique et chaleureuse

- Des crêpes variées, délicieuses
- Des salades santé
- Notre fondue au fromage savoureuse

**La Crêperie...**  
 tout simplement unique

**FERMÉ LE LUNDI**

**464-1726**  
 940, rue Richelieu, Beloeil

442290-23-2CB

*Les spécialités*  
 Fondue

**RESTAURANT Le Fondue Caquelson**

**À NE PAS MANQUER**  
 Vendredi 22 mars  
 Soirée numérologie

Table d'hôte • Légers frais pour entrevue privée

Table d'hôte:  
 • Variété de 30 fondues  
 • Raclette • Gibier  
 • Chevaline • Grillades  
 • Fruits de mer


**20<sup>e</sup> anniversaire**

À COMPTER DE 17H00  
 FERMÉ LE LUNDI

407, boul. Laurier, Beloeil  
 POUR RÉSERVATION:  
**467-2525**

442352-9-3CD

*Les bonnes fourchettes pour s'y retrouver pour se faire remarquer*



## Les Bonnes Fourchettes

# Restaurant L'Étoile



442380-9-3CB

- Lieu :** ..... 874, boul. Laurier, Mont-Saint-Hilaire  
467-1114 • 467-0457
- Ouvert :** ..... Depuis 7 ans
- Spécialités :** ..... Déjeuners et tables d'hôtes
- Attrait :** ..... Nouveau décor, permis d'alcool
- Autres :** ..... Terrasse vitrée
- Livraison :** ..... Du lundi au samedi de 11 h à 24 h  
Dimanche de 16 h à 24 h
- Heures d'ouvertures :** .. Du lundi au dimanche à compter de 5 h

### Cuisine familiale Italienne

#### Table d'hôte

Tzatziki + olives sur pita	2,95\$
Fondue parmesanne	3,25\$
Fromage feta et olives	3,25\$
Champignons gratinés	3,95\$
Artichauts à la Grecque	3,95\$
Soupe à l'oignon gratinée	2,95\$
Coquille St-Jacques	4,95\$
Ailes de poulet	.50¢ chaque

Escarlots, soupe, salade, pain à l'ail, dessert, café ou thé inclus

Steak d'entrecôte (1 livre), au sauce au poivre avec champignons, riz et patates	15,95\$
Filet de sole chevalier (crevettes, pétoncles et crabe) sauté au vin	12,95\$
Veau Parmigiana avec fettuccine Alfredo	11,95\$
Brochette de poulet, sauce au poivre avec riz et choix de patates	11,95\$
Filet de sole amandine avec riz et patates	9,95\$
Brochette de filet mignon, sauce au poivre avec riz et patates	16,95\$
Steak de filet mignon, sauce au poivre avec riz et patates	14,95\$
Ravioli ou tortellini Alfredo ou rosé	8,95\$
Cuisses de grenouilles avec beurre à l'ail, riz et patates	10,95\$
Fettuccine aux fruits de mer rosé ou Alfredo	9,95\$
Filet de poulet grillé et 4 crevettes papillon avec riz et patates	12,95\$
10 crevettes panées, sauce au vin avec riz et patates	10,95\$
Surf'N Turf (4 langoustines), avec riz et patates	15,95\$
Combo: (6 crevettes papillon et 6 cuisses de grenouilles), avec riz et patates	13,95\$
Filet de poulet parmigiana avec fettuccine Alfredo	10,95\$
Coquille St-Jacques et 4 crevettes papillon avec riz et patates	14,95\$

**OUVERT DE  
5 H À MINUIT**

**PERMIS  
D'ALCOOL**

**DÉJEUNER ET TABLE D'HÔTE MIDI ET SOIR  
SPÉCIAUX EN SALLE À MANGER**

**LIVRAISON GRATUITE  
LUNDI AU SAMEDI 11h À 24h  
DIMANCHE 16h À 24h  
achat minimum 5.95\$**

**874, Laurier, Mont-Saint-Hilaire  
467-1114 • 467-0457**

**RESTAURANT  
L'Étoile  
St-Hilaire**

442361-9-3DY

## Le goût du printemps

La saison froide a des inconvénients comme des avantages. Un de ces avantages réside dans le fait qu'après l'hiver, le printemps arrive avec l'éclosion de la nature et surtout avec le réveil printanier des arbres, comme celui des érables qui produisent de l'eau sucrée sous la forme de sève, destinée à se métamorphoser en sirop d'érable. Depuis bien des lunes, la récolte d'eau d'érable a donné naissance à un intérêt culinaire pour les produits qui en résultent.

C'est ainsi qu'une visite dans une cabane à sucre assure une aventure

culinaire hors du commun. Après avoir choisi un endroit en particulier, par exemple à la suite de recommandations ou de références sur la qualité de la nourriture, il ne reste plus qu'à réserver sa place et à se rendre sur les lieux afin de se «sucrer le bec». La plupart du temps, les yeux des visiteurs peuvent être plus grands que la panse, car le nombre de mets offerts sont plus succulents les uns que les autres. On y retrouve généralement la traditionnelle soupe aux pois, le jambon au sirop, les omelettes, les oeufs dans le sirop, les fèves au lard, les fritures de lard salé appelées «oreilles de crisse», etc. En ce qui concerne les desserts, on retrouve les crêpes, les tartes au sucre, le sucre d'érable et autres délices ainsi que la fameuse tire d'érable dégustée sur la neige.

Il suffit de s'informer, auprès des propriétaires de la cabane à sucre choisie, du menu détaillé ainsi que des spécialités offertes, car cela peut varier d'un endroit à un autre. Tous ceux et celles qui désirent retrouver ce goût unique des produits de l'érable et pour ceux qui veulent découvrir ce goût de printemps pour la première fois, les portes des cabanes à sucre s'ouvrent pour eux afin de les conduire vers une aventure gastronomique hors du commun.



442367-9-3CB

## MONT-SAINT-HILAIRE Érablière

**Maison  
des cultures  
amérindiennes**

Un musée  
qui se  
déguste...  
avec  
un goût  
d'érable

- ◆ Atmosphère et service conviviaux dans un site enchanteur avec vue imprenable de la montagne
- ◆ Mets à saveur amérindienne à base d'érable
- ◆ Bannique (pain amérindien)
- ◆ Démonstrations traditionnelles à l'extérieur (lorsque les érables coulent)
- ◆ Exposition permanente: «De l'eau... à la bouche» sur les traditions amérindiennes de l'érable
- ◆ Exposition d'artistes amérindiens
- ◆ Exposition « Les cow-boys autochtones »
- ◆ Boutique d'artisanat amérindien
- ◆ Sentiers avec panneaux didactiques

**RÉSERVATIONS: (450) 464-2500**  
Télécopieur: (450) 464-0071  
510, montée des Trente, Mont-Saint-Hilaire



442325-2-3CB

## CABANE DES PATRIOTES

1200, rang du Brûlé, St-Roch-de-Richelieu (autoroute 30, dir. Sorel sortie 158)  
Sur réservation seulement (450) 785-3270 • (450) 785-3453

**Reservez tôt  
pour vos réceptions  
l'etc.**

### Menu du samedi soir

- Les bouchées rochoises
- LES ENTRÉES**
- L'assiette de crudités et sa "TREMPETTÉ AU SIROP D'ÉRABLE"
- La tête fromagée des "GRANDS-MÈRES"
- Les cretons "QUÉBÉCOIS"
- Le rôti reviré "DE LA CABANE"
- La soupe aux pois "SUR POËLE À BOIS"

- LES PLATS PRINCIPAUX**
- Les fèves au lard blanches "D'ANTAN"
- Les fèves au lard "TRADITIONNELLES"
- Le jambon fumé "DU BRÛLÉ"
- Les saucisses rôties "DES BONS APPÉTITS"
- L'omelette "DU TEMPS DES SUCRES"
- Les oreilles de crisse "FOLKLORIQUES"
- Les patates rôties "DE LA SUCRERIE"

- LES DESSERTS**
- La crêpe du "BON VIEUX TEMPS"
- La tarte au sirop d'érable "INCOMPARABLE"
- Les vrais grands-pères "DES CUISINIÈRES"
- Les oeufs dans le sirop "DU BORD DE L'EAU"
- Le roulé "ET SA MOÛSSE AU SIROP D'ÉRABLE"
- Le gâteau de fromage "AU SIROP D'ÉRABLE ET NOIX"
- L'obsession "DU PATRIOTE"
- Le gâteau beauceron et son "VELOUTÉ D'ÉRABLE"

**Nous offrons 2 services par jour**

Apportez vos consommations. Cabane d'une capacité d'environ 150 personnes. Personnel en costume d'époque. Ambiance et décor uniques (bois de grange) Musiciens folkloristes les fins de semaine.  
**EN SEMAINE: prix et menu spéciaux pour groupe avec Disco et animation**

225775-2-3MG

## Le sirop d'érable

Les Amérindiens furent les premiers à extraire la sève de l'érable, à la recueillir et à la faire bouillir pour obtenir du sirop d'érable, apprécié pour sa valeur nutritive et énergétique et ce, avant l'arrivée des blancs au Canada. Par la suite, ils purent montrer ce principe aux colons du 17<sup>e</sup> et du 18<sup>e</sup> siècle. Les Amérindiens faisaient bouillir l'eau d'érable sur des feux installés sous un toit de branche. Cette installation peut être qualifiée d'ancêtre des sucreries d'aujourd'hui qui ont évolué. Le printemps devient donc un temps où plusieurs québécois ne manquent pas l'occasion de se rendre à la cabane à sucre pour goûter à tous les plaisirs engendrés par le sirop d'érable.

Bien que l'industrie entourant les produits de l'érable ait évolué et prospéré, il n'en demeure pas moins que le principe fondamental de cueillette de l'eau d'érable est resté le même. Il faut entailler l'érable, au printemps, lorsque l'arbre est en

période de dormance. L'eau d'érable est alors récoltée grâce à un chalumeau qui la canalise vers un seau ou un réseau de tubes en polyéthylène. Ensuite, c'est le procédé de l'évaporation de la sève afin de la réduire et obtenir un sirop naturel de qualité.

Concernant la production des produits de l'érable, c'est l'industrie acéricole du Québec qui est au premier rang avec 70 % de la production mondiale. Le territoire possède donc une grande richesse naturelle. Le sirop d'érable est un produit bien de chez nous aux propriétés exceptionnelles. On retrouve, dans le sirop d'érable pur, trois éléments essentiels qui sont le calcium, la thiamine et le fer, en plus des autres composantes nutritionnelles. Alors, remercions les Amérindiens pour leur contribution ainsi que les acériculteurs de notre époque qui travaillent pour nous offrir ce fameux sirop d'érable.



# Temps des sucres

442362-9-3cb

**Érablière**

Internet: [www.jeannotte.ca](http://www.jeannotte.ca)

## Maurice Jeannotte

La famille Jeannotte et le personnel vous invitent à leur cabane pour la meilleure cuisine de la région. **Prix de groupe.**

### Menu

Soupe aux pois  
Cretons, pain, beurre  
Hors-d'oeuvre  
Marinades maison  
Salade de chou  
Omelette, jambon  
Pommes de terre  
Fèves au lard  
(Oreilles de "crisse")  
Beignets soufflés  
Pouding au pain  
Tarte au sucre  
Oeuf dans le sirop d'érable  
(sur demande)  
Sirop d'érable, tire sur neige  
Café, thé, lait

Vous pouvez apporter votre vin

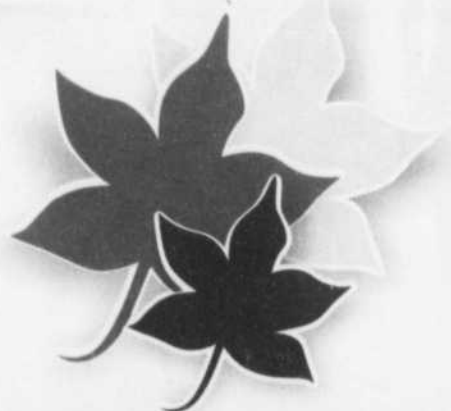
### Nos activités

- EN SAISON: tire sur la neige, repas, danse, visite de la cabane à bouillir et, sur demande, promenades en traineau dans les sentiers de l'érablière (avec chevaux).
- Hors saison: Anniversaire, mariage, repas du temps des Fêtes, menu champêtre, vendredi dansant, méchoui, etc.

**MAINTENANT OUVERT**



200, chemin de la Savane, Saint-Marc-sur-Richelieu, (450) 584-2039



## Cabane à sucre Malouin

Une cabane pas comme les autres

- Accueil chaleureux
- Ambiance familiale
- Service à volonté

VOUS POUVEZ APPORTER VOS BOISSONS ALCOOLISÉES



Pas d'attente inutile

**SUR RÉSERVATION SEULEMENT**

**464-5557**

2325, rang du Cordon St-Jean-Baptiste

[www.cabaneasucre.net](http://www.cabaneasucre.net)

## CABANE À SUCRE CHEZ CLAUDE

Petite cabane d'autrefois, atmosphère familiale et cuisine maison sur poêle à bois.

**REPAS À VOLONTÉ**

442277-23-200

APPORTEZ VOS BOISSONS ALCOOLISÉES

### BIENVENUE À TOUS

ADULTES ENFANTS

14\$ (5 ans et moins) 5\$ (6 à 12 ans) 8\$ (13 ans et plus)

(capacité de 65 personnes)

RÉSERVATION ET INFORMATION

**795-3743**

2245 E. Grand Rang, Saint-Charles

## LE DOMAINE ST-SIMON

UNE CABANE PAS COMME LES AUTRES

925, 4<sup>e</sup> Rang, St-Simon, comté de St-Hyacinthe à 20 minutes de Beloeil

Accordeoniste à l'heure du repas



Diane et Claude Chamberland

Les samedis soir animateur-chanteur pour vous faire danser

Il vous fera plaisir de vous recevoir chez nous

- Une cabane qui garde le respect des traditions
- Une atmosphère qui rappelle les cabanes d'époque
- Ambiance familiale et campagnarde
- Menu traditionnel à volonté (soupe aux pois, etc.)
- Plats dégustés sur des airs folkloriques
- Balade en "Sleigh" (à chevaux)
- Cabane culturelle et éducative

Reservations nécessaires

CABANE: (450) 798-2334

Mtl: (514) 953-0673

internet: <http://domaine-st-simon.qc.ca>

## DOMAINE DE L'ÉRABLE STE-ROSALIE

442360-9-3cb



Balade à cheval GRATUITE

**SPÉCIAUX** du samedi soir pour groupe

animation, danse et clown sur place

Famille Bazinet, propriétaire depuis 31 ans

**1 888 799-3322**

400, rang des Érables, Sainte-Rosalie (sortie 138 de l'autoroute 20 à 5 minutes de la sortie)

**BUFFET** du dimanche plus de 30 plats différents

**SPÉCIAL DU DIMANCHE**

**2\$** de rabais

Domaine de l'Érable

## Cabane à Sucre Tétreault enr.



PRIX D'ENTRÉE, LE MOINS CHER DANS LA RÉGION.

**Nouveautés :** cretons maison et tarte au sirop d'érable

Ouvert du mardi au dimanche à compter du 1<sup>er</sup> mars

**PERMIS S.A.Q.** (PRIX POPULAIRE)

3355, boul. Laurier, Sainte-Madeleine 795-3476 • 1 877 795-3476

# Lancement du concours "Entrepreneur-e tout âge"

Plus de 13 000 \$ en prix à gagner

Fier d'encourager le développement de l'esprit entrepreneurial dans la région, le Centre local de développement (CLD) de la Vallée-du-Richelieu, en collaboration avec les CLD de Lajemmerais et du Bas-Richelieu, a procédé au lancement officiel du volet local du concours québécois "Entrepreneur-e à tout âge". Concerné par le développement économique de sa région, le CLD a à cœur la croissance des entreprises de son territoire, c'est pourquoi il s'engage dans un tel concours, qui vise à encourager la relève entrepreneuriale.

Le concours vise à récompenser les nouvelles entreprises qui se sont démarquées dans les secteurs de l'agroalimentaire, l'innovation technologique et technique, l'exploitation-transformation-production, les services, le commerce et l'économie sociale. Cette première sélection

permettra d'accéder à l'échelon régional montréalais. Les projets qui s'y seront le mieux démarqués pourraient, par la suite, atteindre la finale nationale où plus de 258 000 \$ en prix seront distribués.

Le volet Création d'entreprise vise à récompenser les nouvelles entreprises en exploitation depuis le 1er avril 2001 ou celles qui prévoient démarrer au plus tard le 31 décembre 2002.

À l'échelon local, plus de 13 000 \$ en prix seront remis aux lauréats.

Une importante place est aussi réservée aux jeunes. Le volet Initiatives entrepreneuriales vise, quant à lui, à apprendre aux jeunes à développer leurs valeurs entrepreneuriales; créativité, confiance en soi, sens des responsabilités, ténacité et leadership, qui seront déterminantes dans leur évolution, de même que dans leurs choix.

Les entreprises désireuses de participer au concours peuvent s'inscrire auprès du CLD de la Vallée-du-Richelieu au

plus tard le jeudi 28 mars. Renseignements: (450) 464-4188. (communiqué)



**87 091 \$ au Lotto 6/49**

Maurice Lelièvre, un résident de Saint-Marc-sur-Richelieu, était très heureux en constatant la valeur du 5/6+ de Lotto 6/49, au tirage du 16 février, soit 87 091 \$. Il s'agissait d'un premier gain d'importance pour cet adepte de Double Jeu. Le gagnant projette de se faire plaisir en s'achetant un spa et en prolongeant d'une semaine ses vacances au Mexique en compagnie de son épouse, Lucie Gemme. (communiqué)

# LE WEEK-END AUTO

jeudi 14 mars

vendredi 15 mars

samedi 16 mars

dimanche 17 mars

*Magasiner une voiture en fin de semaine c'est possible!*

Grande vente annuelle de tous les concessionnaires de Saint-Hyacinthe

4 jours seulement

JEUDI - VENDREDI jusqu'à 21 h  
SAMEDI - DIMANCHE jusqu'à 17h



Cette grande vente annuelle s'applique sur tous les véhicules neufs, démonstrateurs et usagés.

# 42 femmes s'expriment sur la joie

roger lafrance

Des femmes qui se commettent dans l'écriture, tel est le défi lancé par Louise Kanemy.

Le résultat, on pourra le lire dans le livre *Femme = Solution 2002* qui sera lancé aujourd'hui (samedi) à compter de 14 h au Centre culturel de Beloeil.

Pour Louise Kanemy qui donne des ateliers au Centre de femmes L'Essentielle, il s'agit d'un deuxième livre écrit par un collectif d'auteures. En l'an 2000, elle avait publié un premier volume où de nombreuses femmes avaient écrit sur une expérience qui les avait fait grandir. Le projet était destiné à souligner l'arrivée du nouveau millénaire.

Or, le projet avait marqué plusieurs des participantes. Pour la plupart, il s'agissait d'une première expérience d'écriture et de publication. Certaines avaient même révélé dans leur texte des événements ou des sentiments qu'elles avaient toujours cachés à leurs proches. Elles s'étaient mises à nu.

Devant ce résultat, Louise Kanemy a eu l'idée de renouveler l'expérience avec la publication d'un nouveau volume. Cette fois, elle a demandé à 42 femmes de retracer un moment de joie qui a transformé leur vie.

Pourquoi ce thème? Simplement pour faire contraste avec le premier livre où plusieurs des auteures avaient choisi de relater des moments difficiles. Selon Louise Kanemy, certaines ont éprouvé plus de difficultés à s'exprimer sur le second thème. Comme s'il était plus facile d'écrire sur la douleur que sur la joie.

«C'est difficile de savoir vraiment ce que c'est que la joie, a-t-elle confié en entrevue. On vit des événements heureux mais la joie profonde, c'est moins évident.»

Seule contrainte: la concision. En effet, dans *Femme = Solution 2002*, chaque texte couvre deux pages. Les auteures ont dû travailler fort pour rendre leur texte plus concis et s'en tenir à l'essentiel. Toutefois, les témoignages sont rendus dans un langage simple, facilement accessible.

«Lorsqu'elles liront ces textes, les femmes vont tout de suite se créer des alliances, elles vont se reconnaître, signale Louise Kanemy. Le fait de se révéler intérieurement crée une énergie assez puissante. Comme si on sortait du petit clan de la famille pour aller vers une famille plus élargie.»

## UN TROISIÈME VOLUME EN PRÉPARATION

Ce deuxième livre est à peine lancé qu'un troisième est déjà en préparation. Cette fois, Louise Kanemy veut aborder le thème «Sur mon passage, quelles traces ai-je laissées en héritage?»

Pour elle, ce livre fermera la boucle sur les deux précédents.



## Brunch-bénéfice

C'est demain, dimanche, que Muséobus organise, pour la sixième année consécutive, son brunch honorifique "Femmes d'Action", dont les profits permettront à des jeunes filles, de milieu défavorisé, de participer à une semaine de camp d'été Sciences à tout. Sur la photo on reconnaît Ghislain Lebel, député fédéral du comté de Chambly; Diane Duplin, attachée politique de Bernard Landry; Guy Dubé, maire d'Otterburn Park; Edith Smeesters, présidente d'honneur; Odette Gariépy, directrice de Muséobus; Daniel De Brouwer, attaché politique de Louise Beaudoin; et France Rouillard, attachée politique de Jean-Pierre Charbonneau.

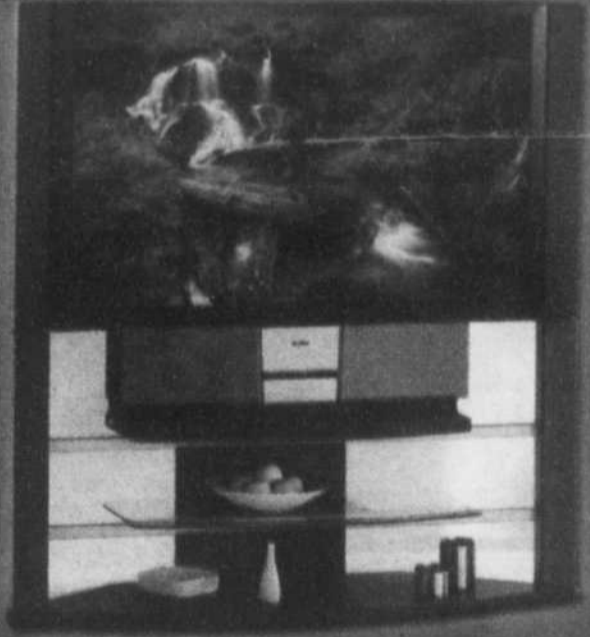
# L'EXPERT en cinéma-maison et électronique

Visitez nos espaces

SONY® BOSE YAMAHA TOSHIBA HITACHI Paradigm Integra.  
Les plus nouvelles technologies • Un environnement design • Des salles d'écoute

EN GRANDE PRIMEUR!

SONY



Arrivée du grand

FD Trinitron

WEGA de

SONY®

• 60 po • Boîtier ultramince

LE CHOIX M'ATTEND!

MAISON

L'ESPACE-MEUBLES ET ELECTRO LE PLUS VASTE AU CANADA

ETHIER

267, boul. Laurier (rte 116) (à 4 km des Promenades St-Bruno)

Saint-Basile-le-Grand (450) 653-1556 • 1-800-363-9408



Dans son nouveau livre, Louise Kanemy a invité 42 auteures à s'exprimer sur un moment de joie qui avait transformé leur vie.

## **Voici un important message sur la publicité subliminale**

Depuis plusieurs années, de nombreuses entreprises ont recours à la publicité subliminale.

Bien qu'il a été prouvé que ces méthodes sont efficaces, nous désirons assurer nos lecteurs que jamais nous n'utiliserons ces méthodes honteuses.

La publicité subliminale est immorale et les entreprises qui l'utilisent devraient avoir honte!

**L'Œil** **RÉGIONAL**  
Le journal  
des gens d'ici  
depuis 1970  
**467-1821**