

APCHA
Association professionnelle
de la construction de
la région de Québec

RBO: 5834-5141-01

PRO BÉTON

Dalle - Trottoir - Plancher de sous-sol
Plancher de garage - Stationnement - Contour de piscine

MAURICIE

819 266-9488 2625, boul. Thibeau
Trois-Rivières



Aire Nature Grandes-Piles

LE HAVRE DES AMATEURS DE PLEIN AIR

PAGE 4

(Photo L'Hebdo - Judith Mc Murray)

URGENCE **24/7**

Rencontrez des experts qui ont à cœur de vous satisfaire!

- ✓ ÉMONDAGE
- ✓ ESSOUCHAGE
- ✓ DÉBOISEMENT
- ✓ ÉLAGAGE
- ✓ ABATTAGE
- ✓ VALORISATION DE TERRAIN

418-507-7023
INFO@EMONDAGERB.CA

f

www.MERCIER40.CA
819-295-1122

MERCIER
Autoroute
40
Sortie
220
INC

MERCIER40.CA VISITE VIRTUELLE DISPONIBLE
visite.mercier40.ca

SORTIE 220

OUVERT AU PUBLIC



Achat Vente - Neuf et Usagé - Ponceaux - Matériaux - Isolants - Palettes - Contenants - Conteneurs Maritimes - Espaces d'entreposage - etc...

>30391-1

ENERGYCYCLE

Sac en papier seulement



Traite ton bac
aux p'tits oignons!

energycycle.ca/bacbrun





Le resserrement des normes figurant dans la version révisée du règlement de contrôle intérimaire n'a visiblement pas réussi à contenter les opposants au projet. (Photo: Stéphane Laroché)

Implantation d'éoliennes sur le territoire

Le règlement de contrôle intérimaire adopté à neuf contre un

STÉPHANE LAROCHE

slaroch@icimedias.ca

MRC DE MÉKINAC. Seul le maire suppléant de Hérouxville, Michel Tremblay, a empêché que le règlement de contrôle intérimaire relatif à l'implantation d'éoliennes soit adopté à l'unanimité à la séance extraordinaire du conseil le 10 juillet. Les autres maires et mairesses ont donc procédé à l'adoption de la deuxième version du RCI qui devait initialement se faire au conseil du 19 juin.

« Un référendum tel qu'on le connaît, ce n'est pas le moment. Il n'y a pas assez de balises, de paramètres d'établis. Au niveau légal, même si on faisait un référendum, il n'aurait pas force de loi. »

- Caroline Clément

La préfète de la MRC, Caroline Clément, a expliqué les prochaines étapes du processus

qui suivront l'adoption du RCI. « On va l'envoyer aux ministères, on va attendre le retour, voir s'il y a des modifications ou s'ils l'acceptent comme il est. »

Il faudra encore du temps avant que les audiences du Bureau d'audiences publiques sur l'environnement (BAPE) se penchent sur le Projet Mauricie de TES Canada. « À partir du moment où les enjeux ont été déposés, ça peut se faire entre six et 18 mois, à partir de maintenant.

Des résidents ont encore une fois réclamé un référendum global sur le projet.

« Un référendum tel qu'on le connaît, ce n'est pas le moment, a réitéré M^{me} Clément. Il n'y a pas assez de balises, de paramètres d'établis. Au niveau légal, même si on faisait un référendum, il n'aurait pas force de loi. »

Une autre avenue serait plutôt privilégiée par les élus de Mékinac. « La chose qu'il est possible de faire, par contre, c'est un sondage ou une consultation référendaire qui devient un appui qu'on peut envoyer

lorsque le BAPE arrive, quand les enjeux vont être mis de l'avant, quand certains paramètres vont être connus davantage. »

MANIFESTATION

Sur place, plusieurs dizaines de citoyens et citoyennes ont manifesté devant les locaux de la MRC avant d'assister à la séance. Quelques-uns sont entrés dans la salle avec des affiches « Nous ne consentons pas au RCI », d'autres avec du ruban vert en forme de X sur la bouche.

Le resserrement des normes figurant dans la version révisée du règlement de contrôle intérimaire n'a visiblement pas réussi à contenter les opposants au projet même si cette deuxième version du RCI rendra la vie difficile à TES Canada. Les distances minimales entre les éoliennes et les habitations et autres éléments sur le terrain ont été revues à la hausse.

Le nouveau RCI de la MRC de Mékinac impose une distance minimale de dix fois la hauteur de l'éolienne entre celle-ci et les

périmètres urbains, ce qui représente une distance d'environ environ 2000 mètres, et il exige une distance minimale de quatre fois la hauteur de l'éolienne entre celle-ci et les habitations et commerces, soit environ 800 mètres.

On ne pourra pas placer d'éolienne à moins d'un kilomètre des routes en territoire agricole. La nouvelle distance de 500 mètres prévue entre une éolienne et une propriété pourra être réduite si les voisins concernés s'entendent sur une servitude.

Les maires et mairesses ont profité de cette séance extraordinaire pour adopter les états financiers 2023 de la MRC de Mékinac de même que ceux des Territoires non organisés.

Le directeur de l'aménagement de la MRC, Louis Filteau, nous a permis d'apprendre que le gouvernement du Québec vient de demander à la MRC, comme à d'autres, de procéder à la révision de son schéma d'aménagement. Elle a trois ans pour le faire.

2024 GIANT ROAM E+ GTS

AUTONOMIE 90-100 KM



CARTE-CADEAU 150\$

*POUR UN TEMPS LIMITÉ



LAFERTÉ
BICYCLES

6700 PLACE DES MILICIENS
WWW.LAFBIKE.COM

NORCO SCENE VLT E-6100 500WH

Meilleur choix 2023 ProtégezVous



AUTONOMIE 120-130 KM

RABAIS DE 400\$

*POUR UN TEMPS LIMITÉ

Aire Nature Grandes-Piles

La protection de la nature au cœur des priorités

Aire Nature Grandes-Piles.

(Photo L'Hebdo - Judith Mc Murray)

JUDITH MC MURRAY

jmcmmurray@icimedias.ca

GRANDES-PILES. Depuis sa création en 2003, le site d'écocamping et d'écovillégiature Aire Nature Grandes-Piles se voue à protéger la biodiversité et les écosystèmes naturels de son site afin d'en assurer la prospérité.

« On a un site extraordinaire. On a une nature extraordinaire. On veut la protéger et on veut que ce soit là pour les générations suivantes. On veut aussi transmettre ces notions de protection à la clientèle », relève Kathleen Luyat, présidente d'Aire Nature Grandes-Piles.

La Réserve de Biodiversité de Grandes-Piles où l'OBNL est situé étant des terres publiques, ce territoire était auparavant une forêt laissée à l'abandon. « C'est un petit groupe de citoyens, de concert avec la municipalité, qui a décidé de créer un OBNL et d'essayer de protéger ce milieu-là », raconte Carole Moisant secrétaire-trésorière.

Il y eut dans un premier temps une vaste opération nettoyage et préparation du site de 2003 à 2006. Bien que ce fut un long processus de démocratisation en ce qui concerne le partage et

la protection des lieux dans les premières années, aujourd'hui l'endroit est partagé et apprécié de toute la communauté.

L'organisme souhaite donc sensibiliser le public lors de son passage sur le site.

Les apprentissages peuvent prendre diverses formes et porter sur diverses thématiques, qu'il s'agisse de certains comportements en camping, la manière d'utiliser les lacs, de ne laisser aucun déchet derrière, etc.

L'OBNL tient d'ailleurs de manière sporadique des conférences sur la biodiversité en partenariat avec le Jardin botanique de Montréal, toujours dans le but de répondre à sa mission de sensibilisation à la protection du territoire. « Le lac ici, on lui fait attention comme à la prune de nos yeux », témoigne d'ailleurs Carole Moisant.

Aire Nature Grandes-Piles est un milieu très diversifié qui inclut notamment des lacs, des zones humides, des sentiers, des montagnes et des rochers.

Ayant pour volonté première de préserver les écosystèmes du site, l'équipe n'envisage pas de développement ou d'agrandissement d'installations. « On veut et on maintient la mission

première soit de développer en fonction de la capacité du milieu », souligne Carole Moisant.

Aire Nature Grandes-Piles regroupe 22 sites de camping rustique et plusieurs sentiers de randonnée. Il s'agit d'une expérience pleine nature, sans électricité ni internet, où la valorisation et la protection de l'environnement sont mises de l'avant. Les campeurs doivent donc venir en autonomie, que ce soit pour un site en tente, en VR ou en prêt-à-camper.

Kathleen Luyat souligne que le public d'Aire Nature Grandes-Piles est particulièrement diversifié : des familles, des couples, des groupes, des jeunes et des retraités. Beaucoup de gens des grandes villes et des alentours de la Mauricie semblent fréquenter le lieu, alors qu'il apparaît plutôt méconnu des Mauriciens.

Bénéficiant de très peu de subventions et de moins en moins de partenaires financiers, l'OBNL fonctionne essentiellement grâce à sa clientèle, via la location des terrains de camping et les droits d'entrée journaliers.

L'achalandage le plus significatif est sans surprise les mois de juillet et août, tout particulièrement pour le camping. L'automne demeure



Kathleen Luyat, présidente et Carole Moisant secrétaire-trésorière à l'Aire Nature Grandes-Piles

(Photo L'Hebdo - Judith Mc Murray)

populaire notamment pour le site de randonnée. Carole Moisant note que la Covid a bel et bien augmenté la fréquentation générale, mais il n'en demeure pas moins que la température est le premier critère d'influence concernant l'achalandage dans une saison.

L'équipe terrain stable depuis plusieurs années est composée de Guy Gélinas (gérant), Sylvie Carpentier (préposée à l'accueil), Martine Scott (préposée à l'accueil), Alexandra Scott (ouvrière de terrain), Jacques Vanasse (ouvrier de terrain) et Lysanne Frigon (ouvrière de terrain).

L'Hebdo
MÉKINAC/des CHENAUx.ca

POUR NOUS JOINDRE
1785, avenue St-Marc, bureau 303
Shawinigan, Qc, G9N 2H6
Tél. : 819 537-5111
Annonces classées : 1 866 637-5236
www.icimedias.ca



Nous reconnaissons
l'appui financier du
gouvernement du Canada.

Dépôt légal : Bibliothèque Nationale du Québec. Toute reproduction des annonces ou informations, en tout ou en partie de façon officielle ou déguisée est interdite sans la permission écrite du directeur général. Le journal L'Hebdo Mékinac/des Chenaux ne se tient pas responsable des erreurs typographiques pouvant survenir dans les textes publicitaires mais il s'engage à reproduire uniquement la partie du texte où se trouve l'erreur. La responsabilité du journal et/ou du directeur général ne dépassera en aucun cas le montant de l'annonce. Les articles publiés dans le journal L'Hebdo Mékinac/des Chenaux sont sous la seule responsabilité des auteurs et la direction ne partage pas nécessairement les opinions émises.

Conseillers en solutions médias : Karine Gélinas, Marc Lemire, Louis Diamond

Conseillère en développement des affaires - Projets spéciaux : Ariane Pagé-Martineau

Coordonnatrice aux ventes : Nathalie Gauthier

Rédactrice en chef : Marie-Ève B. Alarie

Journaliste : Bernard Lepage
www.icimedias.ca

Publié par : Icimédias inc.

Président : Renel Bouchard

Vice-présidente : Mélanie Médeiros

Vice-président ventes : Stéphane Legrand

Impression :

Imprimerie Mirabel - division Québec Média

Distribué par :

Messageries Dynamiques et Postes Canada

>20012-6



Contrôle IFFRA 2.37 • 100/52/44/144 • 60/53/53 • 30/24/24



Le marché public de Saint-Tite. (Photo courtoisie)

Marché public : six commerces unissent leurs forces

PATRICK VAILLANCOURT

pvaillancourt@icimedias.ca

SAINT-TITE. À la suite de l'annonce de la faillite de l'organisme à but non lucratif (OBNL) Village western Kapibouska qui organisait le marché public de Saint-Tite depuis trois ans, il n'était pas question pour un groupe de commerçants de passer l'été sans le marché.

C'est grâce à une mobilisation de François Cyr et Pierre-Paul Carpentier (membres travailleurs de Microbrasserie A La Fût, St-Tite), Nathalie Magny (Brûlerie Mékinoise, St-Tite), Martine Hamelin (Rose Pétales, St-Tite), Audrey Larochelle (Ferme La Parcelle, St Séverin), Julie Noël (co-organisatrice de la Foire Mékinoise et conseillère Epicure) et Mylène Weemans (co-proprétaire de la Boutique Equestre

St-Tite et Domaine Des Côteaux).

Déjà plus d'une centaine de curieux se sont déplacés le 22 juin et le 6 juillet afin de découvrir les différents produits offerts.

Les autres journées prévues pour la tenue du marché public sont les 20 juillet, et les 3, 17 et 31 août prochain. Le marché est toujours situé devant la microbrasserie À la Fût.

« On était plusieurs à participer à l'ancien marché et on trouvait que ça n'avait pas de bon sens de ne pas avoir de marché cet été à la suite de la faillite annoncée. On s'est regroupé au pied levé pour mettre en place un marché cet été. La difficulté était de trouver des artisans pour bonifier l'offre. Mais avec les deux premières dates, le mot s'est passé et il y aura de la diversité d'ici la fin de l'été », commente une des organisatrices, Mylène Weemans.

Plus de la moitié des kiosques offre des

produits agroalimentaires comme des produits de boulangerie, des champignons, des légumes, des viandes, du sirop d'érable et ses dérivés. On retrouve aussi d'autres artisans qui offrent différentes confections.

Les organisateurs ont pris la décision de tenir le marché public une semaine sur deux, afin de ne pas faire compétition au marché champêtre de Saint-Narcisse.

Pour plus d'informations, pour devenir exposant ou pour offrir du temps comme bénévole, veuillez contacter un des co-organisateurs suivants : Nathalie Magny, Brûlerie Mékinoise (nmagny@hotmail.com), Julie Noël, conseillère Epicure et co-organisatrice de la Foire Mékinoise (julieetsacuisine@gmail.com) ou François Cyr, membre travailleur de Microbrasserie A La Fût (francois@alafut.qc.ca).

La coqueluche en circulation dans la région

MAURICIE. La Direction de la santé publique du Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux de la Mauricie-et-du-Centre-du-Québec (CIUSSS MCQ), informe que les cas de coqueluche sont en augmentation dans la région. Il rappelle l'importance de la vaccination afin de limiter sa transmission.

Selon le calendrier de vaccination recommandé, l'administration du vaccin contre la coqueluche est prévue à partir de l'âge de 2 mois. La vaccination est également recommandée à toutes les femmes enceintes entre la 26^e et 32^e semaine de grossesse, et ce, à chaque grossesse. Pour savoir si une personne est protégée contre la coqueluche, il faut vérifier son carnet de vaccination. On le sait, la coqueluche est une maladie très contagieuse des voies respiratoires. Les personnes infectées ont de fortes quintes de toux pouvant causer un étouffement et des vomissements. La toux peut être si forte qu'un son ressemblant au chant du coq peut être entendu lorsque la personne reprend sa respiration. Outre la toux, les premiers symptômes de la coqueluche sont l'écoulement nasal, des rougeurs aux yeux et une fièvre légère.

Les enfants de moins de 12 mois sont à risque de complications s'ils contractent la coqueluche, tout comme les enfants à naître. C'est pourquoi la vaccination est recommandée chez les femmes enceintes et que certaines interventions préventives sont offertes aux femmes en fin de grossesse qui ont été en contact avec un cas de coqueluche.

Si une personne présente des symptômes caractéristiques de la coqueluche, elle doit communiquer avec Info-Santé 811. Les professionnels d'Info-Santé lui indiqueront les précautions à prendre avant de se déplacer pour une consultation. Lors de la consultation, il est recommandé de porter un masque.

En 2024, près de 200 cas de coqueluche ont été recensés dans la région.

Pour plus d'info : ciussmccq.ca/coqueluche.



Pour prendre rendez-vous pour la vaccination contre la coqueluche, rendez-vous en ligne au <https://portal3.clicsante.ca>

AGENDA COMMUNAUTAIRE

Fabrique Sainte-Anne-de-la-Pérade

BINGO spécial au profit de l'église de Sainte-Anne-de-la-Pérade dans le cadre des Fêtes Champêtres au Centre communautaire (10, de la Fabrique à Sainte-Anne-de-la-Pérade) le samedi 10 août à 13 h. 1000\$ en prix (18 ans et plus), Info: 418 325-2025 ou presbyteres-tea@infoteck.qc.ca

Association des proches aidants de la Vallée-de-la-Batiscan

Café-rencontre « Pique-nique » le 22 juillet de 11h30 à 14h au parc Optimiste (Ste-Thècle). Café jasette (et crème glacée) de 13h30 à 15h30 le 18 juillet (Casse-croûte Le Tournesol, Sainte-Thècle), le 23 juillet (resto le Petit Bonheur, Batiscan) et le 25 juillet (Casse-croûte Au Petit Bonheur, Saint-Tite). Info et inscription: inscription@aidantsvalleebatiscan.org

Collecte de sang

Collecte de sang le 22 juillet de 13h30 à 19h30 à la salle municipale de Saint-Stanislas (33, rue du Pont). Objectif: 80 donneurs. Sur rendez-vous seulement: hema-quebec.qc.ca ou 1 800 343-7264

Cercle de Fermières Les Genevoises

Première réunion le 10 septembre à 19h au local situé au sous-sol de la Salle Léon-Simon, (à côté de l'Église) à Sainte-Genève-de-Batiscan. Plusieurs activités sont prévues. Nous prévoyons ouvrir nos locaux aux membres des fermières pour des projets de court-peintures. Nous vous présenterons l'ensemble des activités de l'automne. 35\$ pour devenir membre. Les activités se déroulent principalement les lundis et mercredis de jour et de soir pour la couture et le tricot, peut être en tout temps pour le tissage. Info: lesgenevoises2019@hotmail.com

Association des Martineau d'Amérique

Rassemblement annuel de l'Association des Martineau d'Amérique (descendants des ancêtres

Louis Martineau, Jacques Martineau et Mathurin Martineau dit Saintonge) le samedi 7 septembre à la sacristie de l'église de Saint-Denis-sur-Richelieu. Info: <http://familiasmartineau.org> ou Rémi 418 835-1550

Vous êtes un organisme à but non lucratif et vous souhaitez annoncer une activité dans l'agenda communautaire? Écrivez-nous à redaction@lhebdomekinacdeschenaux.ca



Sur la photo, le maire de Notre-Dame-de-Montauban Marcel Picard, la députée Sonia LeBel, et le maire de Lac-aux-Sables Yvon Bourassa. (Photo L'Hebdo - Patrick Vaillancourt)

La couverture cellulaire annoncée à Notre-Dame-de-Montauban

PATRICK VAILLANCOURT

pvaillancourt@icimedias.ca

NOTRE-DAME-DE-MONTAUBAN. C'est à l'automne prochain que la nouvelle tour cellulaire sera mise en place sur le territoire dont l'endroit demeure à déterminer.

La future tour permettra de couvrir une portion de 13 kilomètres de route avec un rayon d'environ 5 kilomètres autour de l'infrastructure et pourra desservir 756 adresses. Une partie de la municipalité de Lac-aux-Sables sera aussi desservie.

« C'était une journée attendue depuis longtemps à Notre-Dame-de-Montauban. Chaque fois que je voyais notre députée Sonia LeBel, je lui parlais de la couverture cellulaire. C'était toujours mon premier point c'était toujours le cellulaire. Maintenant je vais être obligé de

changer de sujet », lance le maire de la municipalité, Marcel Picard.

L'annonce fait partie du plan global gouvernemental phase 2 afin de déployer les infrastructures sur 100 nouveaux emplacements au Québec pour une enveloppe totale de 170 M\$.

« En 2018, on avait promis la couverture de l'Internet haute vitesse pour la région et en 2022, le gouvernement avait annoncé son intention d'étendre la couverture cellulaire dans des régions comme ici. C'est important en 2024 la couverture cellulaire, ne serait-ce que pour la sécurité. C'était un incontournable ici à Notre-Dame-de-Montauban. C'est l'aboutissement d'un travail de longue haleine de collaboration avec les élus », commente la députée Sonia LeBel.

Une carte interactive sera disponible dès

l'automne sur le web afin de voir quels secteurs seront couverts. C'est la compagnie Telus qui sera responsable de l'érection de la tour et de son fonctionnement.

Pour le secteur de Mékinac, il reste la municipalité de Grandes-Piles qui n'a pas de couverture cellulaire adéquate, ainsi que certaines portions de la route 155 en direction nord vers La Tuque.

La députée Sonia LeBel a aussi mentionné que c'était un dossier complexe puisque la couverture cellulaire relève de compétences fédérales.

« On veut se tourner vers le tourisme et attirer des industries, ajoute le maire Picard. Une des premières questions qu'on se fait poser c'est si nous avons la couverture cellulaire. Enfin, on va arrêter de voir les touristes avec le bras en l'air pour chercher du réseau. »

Le Fer à pain

Une micro-boulangerie spécialisée dans le pain au levain

STÉPHANE LAROCHE

slaroche@icimedias.ca

SAINT-TITE. Officiellement en activité depuis le début de 2024, la micro-boulangerie artisanale le Fer à pain de Saint-Tite répond visiblement à une demande et trouve sa clientèle selon différents modèles qui démontrent que la communauté de Mékinac se tient pour aider à établir et conserver des services de proximité.

Le boulanger propriétaire du Fer à pain, Anthony St-Amant, a voulu mettre sa passion à l'avant-plan de sa vie en démarrant son entreprise à la maison. Pour le moment, un autre emploi à temps partiel l'aide à soutenir le projet qu'il caressait depuis un certain temps.

« Ça faisait deux ans que j'y pensais. Avant, j'étais cuisinier. Avec les restaurants qui fermaient durant la pandémie, je me suis dit que j'allais faire autre chose. Je suis allé suivre un cours en charpenterie. L'idée de la boulangerie, ça part des Îles-de-la-Madeleine où j'ai travaillé comme cuisinier et dans une boulangerie en même temps. C'est là que j'ai eu la piqure. »

C'est d'abord pour ses proches qu'il enfourne ses premiers pains.

« Au début je faisais ça dans ma cuisine avec mes amis et famille. Je n'avais pas réellement de clients, puis ça a grandi. »

Il aura un local un jour, peut-être d'ici quelques années, mais il a d'abord choisi de s'installer à la maison. « Ça coûte cher un local. Tu n'as pas de client, tu n'as pas tes fours... J'avais une pièce libre et je l'ai toute aménagée. C'est ici que je travaille, le temps que je me fasse une clientèle. »

Une des caractéristiques principales qui distingue la boulangerie le Fer à pain, c'est qu'on y fabrique du pain au levain.

« C'est là-dedans que je voulais me lancer et la demande est là. C'est un produit plus naturel. Il n'y a aucune levure. Je fonctionne avec des longues fermentations au frigo. Ça peut aller jusqu'à 18 heures. Ça aide vraiment à la digestion. »

Anthony a également toute une panoplie de produits qui peuvent varier selon les semaines.

« Au début, j'ai commencé vraiment avec le pain au levain à 100 %. J'ai progressivement intégré des pains plus *funky*. J'ai fait une miche aux Oreos, aux M&M, des trucs qu'on ne voit pas dans les boulangeries ou à l'épicerie. Je pense que je me démarque quand même en faisant des pains comme ça. C'est le fun d'avoir de la nouveauté, mais c'est sûr que les classiques ne se démodent pas: raisins cannelle, la focaccia. »

Le boulanger propriétaire du Fer à pain, Anthony St-Amant. (Photo: Stéphane Laroche)



Quelques-unes des variétés de pains concoctées par Anthony présentées au P'tit marché Des Chenaux. (Photo: courtoisie)

Anthony participe régulièrement à des marchés publics où ses produits se vendent littéralement comme des petits pains chauds.

« Au Salon gourmand de Lac-aux-Sables ça a super bien fonctionné. J'avais fait 150 pains et à midi, je n'avais plus rien! J'ai vu que la demande était vraiment très forte. Il y a aussi eu le rassemblement de la Fédération québécoise de camping et de caravaning à Saint-Tite aussi où ça a très bien marché. »

Notons que le Fer à pain sera présent au P'tit marché Des Chenaux les 4 août et 1er septembre. La Foire mékinoise en novembre et le Marché des fêtes de Shawinigan figurent déjà à son agenda.

DEVENIR ENTREPRENEUR

Anthony a suivi un cours de démarrage

d'entreprise avant de se lancer en affaires avec sa boulangerie artisanale. Il a aussi pu bénéficier d'aide financière sous forme de subventions et de prêts avec la MRC, la SADC et le volet Créavenir de Desjardins. Sans cette aide et l'accompagnement qui vient avec, sous forme de conseils, son projet n'aurait pas pu se concrétiser.

« Vraiment. Parce que le four c'est 12 000 \$, le pétrin c'est 3 000 \$. Oui, j'avais un peu d'argent, mais je n'aurais pas pu faire tout ça sans l'aide financière. Aussi, l'étude de marché, le plan d'affaires, juste d'en parler avec du monde, ça beaucoup aidé. »

Quelque six mois après le lancement du Fer à pain, Anthony rêve éventuellement d'accueillir ses clients dans un local.

« À long terme, d'ici deux ou trois ans, ce serait de faire ça à temps plein et d'avoir une boutique pignon sur rue comme une vraie boulangerie, pour que le monde puisse venir chercher leur pain, manger un petit croissant, prendre un café, lire un livre. »

UNE COMMUNAUTÉ TISSÉE SERRÉE

Le Fer à pain fonctionne habituellement avec des commandes que les gens placent sur le site de l'entreprise. Les clients viennent récupérer leurs pains le samedi. Anthony fournit également plusieurs points de vente, d'autres entrepreneurs qui sont heureux d'ajouter les produits de boulangerie à leur offre existante.

« Ça a commencé avec la Brûlerie mékinoise qui m'encourageait beaucoup à me lancer. Ensuite, il y a le Café-boutique Aux cinq sœurs de Sainte-Thècle, la Ferme Paquette-Dessureaux de Sainte-Geneviève-de-Batiscan, le kiosque de la ferme La Parcelle à Saint-Tite. Dernièrement, on a ajouté Pain pain pain à Saint-Ubalde. »

SALADE DE CHOU COLORÉE



Cette recette facile — et délicieuse! — se prépare en quelques minutes seulement. Pourquoi se compliquer la vie?

INGRÉDIENTS

(Donne de 6 à 8 portions)

- 80 ml de vinaigre de cidre de pomme
- 80 ml d'huile d'olive ou végétale
- 1 c. à thé de moutarde de Dijon
- 1 c. à soupe de miel ou de sirop d'érable
- Sel et poivre, au goût
- 1 petit chou rouge, tranché finement
- 2 carottes, râpées en fines lanières
- 1 branche de persil

PRÉPARATION

1. Dans une petite casserole, chauffer le vinaigre, l'huile, la moutarde, le miel (ou le sirop d'érable), le sel et le poivre jusqu'à faible ébullition.
2. Mettre le chou et les carottes dans un grand bol et y verser la vinaigrette chaude.
3. Bien mélanger, puis laisser refroidir et macérer au réfrigérateur pour au moins 2 heures ou, idéalement, toute une nuit.
4. Garnir avec le persil au moment de servir.

Saveurs

PRÊT À VOUS RÉGALER?

CRÈME GLACÉE AUX PISTACHES

(SANS SORBETIÈRE)

Vous avez envie de préparer une crème glacée onctueuse, mais n'avez pas de sorbetière? Qu'à cela ne tienne : essayez ce pur délice aux pistaches 100 % sans soucis!

INGRÉDIENTS

(Donne de 8 à 12 portions)

- 600 ml de crème à fouetter épaisse
- 1 1/2 tasse de pistaches rôties (avec peu ou pas de sel)
- 1 boîte de lait condensé sucré de type « Eagle Brand »
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- Une pincée de sel
- Quelques gouttes de colorant alimentaire vert (facultatif)

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, à l'aide d'un malaxeur ou d'un fouet manuel, fouetter la crème jusqu'à l'obtention de pics fermes. Réserver.
2. Au robot culinaire, hacher une tasse de pistaches (réserver les pistaches restantes pour la garniture) pendant un bon moment, jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte à la texture semblable à du beurre d'arachides. Gratter les côtés du récipient au besoin.
3. Dans un grand bol, bien mélanger la pâte de pistaches, le lait condensé sucré, la vanille et le sel. Ajouter le colorant à cette étape, si désiré. Ajouter et mélanger délicatement la crème fouettée au mélange de lait condensé. Verser dans un plat rectangulaire d'environ 20 cm x 25 cm.
4. Saupoudrer les pistaches restantes sur le dessus. Couvrir de pellicule plastique et placer au congélateur au moins 4 heures avant de servir.

HAMBURGERS À LA DINDE ET AU BACON

Envie de vous régaler? Débordants de saveur, ces hamburgers gourmands feront assurément votre bonheur!

INGRÉDIENTS

(Pour 4 hamburgers)

- 4 tranches de bacon
- 1 c. à soupe d'huile végétale
- 450 g de dinde hachée
- 1 œuf battu
- 1 petit oignon, haché finement
- 1/2 tasse de chapelure (idéalement assaisonnée)
- 1/3 tasse de persil, haché grossièrement
- Sel et poivre
- 4 pains à hamburger
- Condiments et garnitures (au choix)

PRÉPARATION

1. Dans une grande poêle, faire cuire lentement les tranches de bacon dans l'huile végétale jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Les déposer sur des essuie-tout et laisser le gras de bacon dans la poêle.
2. Pendant que le bacon cuit, mélanger la viande hachée, l'œuf battu, l'oignon, la chapelure, le persil, du sel et du poivre dans un grand bol. Avec la préparation, former 4 boulettes égales en prenant soin de leur donner la même dimension que les pains.
3. Dans la graisse de bacon, faire cuire les boulettes 3 ou 4 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que la viande soit entièrement cuite.
4. Assembler les hamburgers avec le bacon, les condiments et les garnitures (tomates, laitue, oignons, cornichons, mayonnaise, ketchup, etc.).

d'été



HOUMOUS SANS TAHINI

En plus d'être savoureux, ce houmous sans tahini est parfait pour les personnes allergiques au sésame!

INGRÉDIENTS

(Donne de 4 à 6 portions)

- 1 boîte de pois chiches (540 ml)
- 1 gousse d'ail, hachée
- Le jus d'un citron (2 à 3 c. à soupe)
- Environ 150 ml d'huile d'olive (peut varier selon la texture désirée)
- Sel et poivre, au goût
- 1 c. à thé de cumin
- Olives noires et persil (en garniture)

PRÉPARATION

1. Dans un robot culinaire ou un mélangeur, réduire en purée les pois chiches, l'ail et le jus de citron.
2. Ajouter graduellement l'huile d'olive jusqu'à la texture souhaitée. Saler et poivrer. Ajouter un peu d'eau au besoin.
3. Placer au réfrigérateur pour au moins une heure. Au moment de servir, saupoudrer le cumin, ajouter un filet d'huile et garnir d'olives et de persil. Servir avec des crudités et des morceaux de pita.

FROMAGE HALLOUMI ÉPICÉ ET GRILLÉ

Un barbecue au programme? Voilà une entrée simple et originale à déguster avant de mettre la viande du repas principal sur le grill!

INGRÉDIENTS

(Pour 4 portions)

- 1 tasse + 1 c. à soupe d'eau
- 1 tasse de vinaigre de riz
- 1 tasse de sucre
- 1 c. à soupe de ketchup
- 1 c. à soupe de gingembre frais, râpé finement
- 1 ou 2 c. à thé de flocons de piments forts
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 1 bloc de fromage halloumi de 450 g
- 2 c. à thé de fécule de maïs
- Quelques petits piments rouges frais, tranchés (pour la garniture)

PRÉPARATION

1. Dans une petite casserole, amener à légère ébullition la tasse d'eau, le vinaigre, le sucre, le ketchup, le gingembre, les flocons de piments et l'ail. S'assurer que le sucre est bien fondu et laisser refroidir complètement.
2. Trancher le fromage en deux sur la longueur, puis couper chacune des moitiés en deux pour obtenir quatre gros bâtonnets.
3. Placer le fromage dans un bol et le couvrir de la marinade. Laisser mariner au réfrigérateur pendant quelques heures ou toute la nuit.



4. Égoutter le fromage en prenant bien soin de conserver la marinade.
5. Dans une petite casserole, amener la marinade à légère ébullition. Délayer la fécule de maïs dans une cuillère à soupe d'eau. Verser graduellement dans la marinade et laisser mijoter doucement le temps que le mélange épaississe.
6. Embrocher les morceaux de fromage sur des pics à brochettes en bois. Griller sur tous les côtés sur le barbecue (ou dans une poêle sur la cuisinière).
7. Verser la marinade devenue sauce sur les brochettes de fromage, garnir de morceaux de piments et servir chaud.

THÉ GLACÉ AU CITRON ET À LA NECTARINE

Rafraîchissant à souhait, ce thé glacé est facile à préparer : dégustez-le au bord de la piscine ou du barbecue!

INGRÉDIENTS

(Donne de 4 à 6 tasses)

- 1 litre d'eau
- 80 ml de miel
- 2 citrons, tranchés en rondelles
- 2 nectarines (ou pêches), coupées en quartiers
- 3 sachets de thé (idéalement au citron ou orange pekoe)
- Des branches de menthe fraîche (pour la garniture)

PRÉPARATION

1. Dans une casserole moyenne, amener l'eau, le miel ainsi que les morceaux de citron et de nectarine à ébullition. Bien mélanger.
2. Retirer du feu et ajouter les poches de thé. Laisser infuser 4 ou 5 minutes.
3. Verser dans un pichet et laisser refroidir complètement avant de placer au réfrigérateur au moins une heure.
4. Diviser les fruits dans de petits verres ou pots transparents, ajouter des glaçons, verser le thé et garnir de menthe.





DINOMANIA

Activités fantastiques
pour mordus de l'ère jurassique!



ENTRECROISÉ

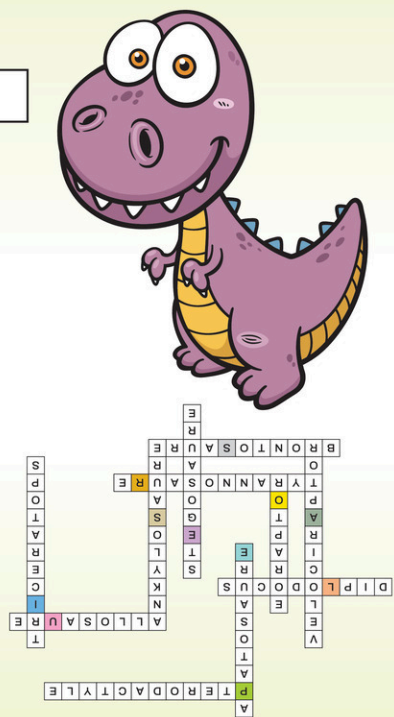
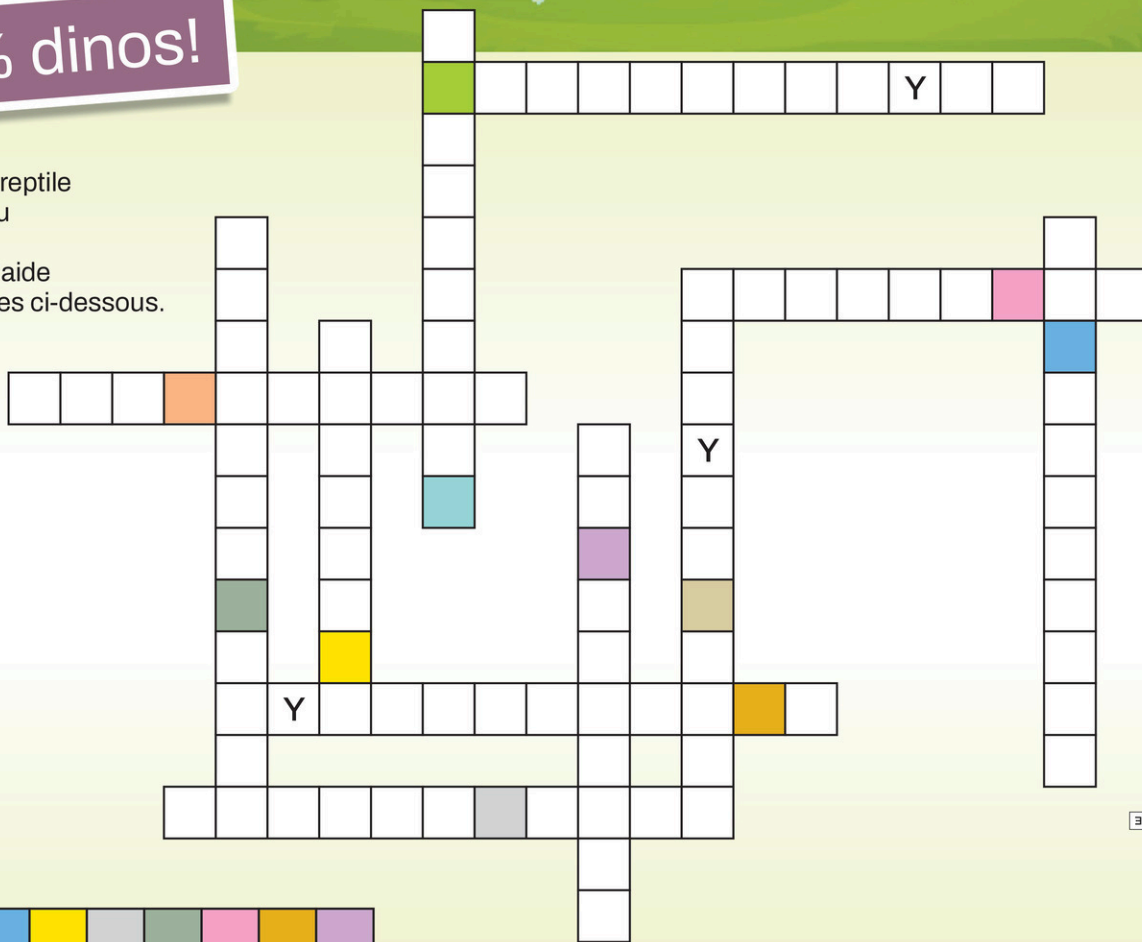
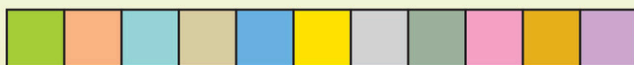
100 % dinos!

Découvre le nom d'un reptile marin fossile qui a vécu à l'ère mésozoïque en remplissant la grille à l'aide des noms de dinosaures ci-dessous. Bonne chance!

MOTS À INSÉRER DANS LA GRILLE

- Allosaure
- Ankylosaure
- Apatosaure
- Brontosaure
- Diplodocus
- Éoraptor
- Ptérodactyle
- Stégosaure
- Tricératops
- Tyrannosaure
- Vélociraptor

RÉPONSE :



Entrecroisé 100 % dinos!
Plesiosaure



CONCOURS
SOLUTION D'UN JEU
Courez la chance de **GAGNER**
un **CERTIFICAT CADEAU DE 50\$**
chez **metro** Metro Saint-Tite

Nom : _____
Adresse : _____
Tél. : _____
Courriel : _____

18 ans et plus.

Pour participer, envoyez une photo de la solution de votre jeu avec vos coordonnées à : concours@lhebdomekinacdeschenaux.ca ou remplissez le coupon de participation et envoyez-le par la poste accompagné de votre jeu à : **Concours solution d'un jeu**, 6925, rue Dalpé, bureau 200 Trois-Rivières, Qc G9A 5C9 Le tirage aura lieu à nos bureaux le 31 juillet 2024 à midi.

SUDOKU

JEU N° 881

6						1		
7		3						
5			2	4				7
			9	7				2
	1	8	5					9
		9	1			3		
		2				7		
			5			3		
			3	1		8		

NIVEAU : DIFFICILE

RÈGLES DU JEU :

Vous devez remplir toutes les cases vides en plaçant les chiffres 1 à 9 une seule fois par ligne, une seule fois par colonne et une seule fois par boîte de 9 cases.

Chaque boîte de 9 cases est marquée d'un trait plus foncé. Vous avez déjà quelques chiffres par boîte pour vous aider. Ne pas oublier : vous ne devez jamais répéter les chiffres 1 à 9 dans la même ligne, la même colonne et la même boîte de 9 cases.

RÉPONSE DU JEU N° 881

4	9	8	2	1	5	7	3	6
6	2	7	9	8	9	7	1	3
1	9	7	6	9	7	2	8	8
9	8	8	9	2	1	6	7	7
7	6	9	7	5	8	1	2	2
2	1	7	8	7	6	5	9	8
9	7	6	3	4	2	1	8	9
8	5	5	1	6	9	3	2	7
3	2	1	5	8	7	4	4	6

MOT CACHÉ

THÈME : VISITE AUX ÉTATS-UNIS / 7 LETTRES

A ALABAMA ALASKA ARIZONA ATLANTA B BALTIMORE BOSTON BUFFALO C CALIFORNIE CHICAGO COLORADO CONNECTICUT	D DALLAS DENVER DETROIT F FLORIDE G GEORGIE I IDAHO ILLINOIS INDIANA IOWA	K KANSAS KENTUCKY L LOS ANGELES LOUISIANE M MAINE MARYLAND MASSACHUSETTS MEMPHIS MIAMI MICHIGAN MILWAUKEE	MINNESOTA MISSISSIPPI MISSOURI MONTANA N NEW YORK O OAKLAND OHIO OKLAHOMA OREGON P PENNSYLVANIE PHILADELPHIE	PHOENIX PITTSBURGH S SEATTLE T TENNESSEE TEXAS TULSA U UTAH V VIRGINIE W WASHINGTON	WISCONSIN WYOMING
---	---	---	--	---	----------------------

M	O	N	T	A	N	A	I	L	L	I	N	O	I	S	L	W	I	M	N
S	H	A	T	U	E	R	O	M	I	T	L	A	B	O	A	P	A	O	B
A	E	H	C	A	L	I	F	O	R	N	I	E	U	S	P	R	T	U	H
W	M	A	N	I	S	N	O	C	S	I	W	I	H	I	Y	S	F	G	Y
E	Y	A	T	A	R	I	Z	O	N	A	S	I	S	L	O	F	R	K	V
A	D	O	B	T	O	M	I	A	M	I	N	S	A	B	A	U	C	U	I
N	T	I	M	A	L	A	S	K	A	G	I	N	D	L	B	U	M	E	R
M	O	L	R	I	L	E	S	N	T	S	D	N	O	S	T	E	E	I	G
T	A	G	A	O	N	A	E	O	S	R	A	P	T	N	I	E	M	H	I
U	L	S	E	N	L	G	N	I	E	L	H	T	E	O	N	S	P	P	N
C	O	E	S	R	T	F	M	V	K	O	I	K	X	H	D	S	H	L	I
I	S	E	D	A	O	A	N	A	E	P	M	T	A	A	I	E	I	E	E
T	A	K	A	O	C	E	O	N	M	N	T	I	S	D	A	N	S	D	O
C	N	U	L	I	D	H	I	E	K	I	A	I	N	I	N	N	I	A	K
E	G	A	L	H	O	X	U	K	I	R	S	G	O	N	A	E	O	L	L
N	E	W	A	O	T	U	L	S	A	G	O	S	I	R	E	T	W	I	A
N	L	L	S	E	N	I	A	M	E	N	R	Y	O	H	T	S	A	H	H
O	E	I	O	G	A	C	I	H	C	T	S	O	W	U	C	E	O	P	O
C	S	M	C	O	L	O	R	A	D	O	T	A	E	E	R	I	D	T	M
E	I	N	A	V	L	Y	S	N	N	E	P	S	S	G	N	I	M	N	A

SOLUTION DE CE MOT CACHÉ : HOUSTON

Nouvelle
Boutique
à Saint-Tite

Lingerie féminine
Soutiens-gorges
Vêtements de nuit
Maillots de bain
Culottes, bas et bas de nylon
Produits lessives

Confort Éléance
BOUTIQUE

Promotion
du 17 au 27 juillet 2024

Rabais **30%**

sur les vêtements de nuit
de la collection d'été

659, rue Notre-Dame, Saint-Tite
confort.elegance@outlook.com

418 365-8596

Marques:
Montelle
Chantelle
Anita
Naturana
Amoena
ForeverNew
BeConfident
Patricia Lingerie
Bleuforêt
Black Sand
et plusieurs autres

Quelques améliorations au Parc de la rivière Batiscan

STÉPHANE LAROCHE

slaroc@icimedias.ca

SAINT-NARCISSE. Deux projets pourront se concrétiser au Parc de la rivière Batiscan au cours des prochains mois grâce à des subventions de 66 704 \$ accordées par le Programme d'aide financière aux infrastructures récréatives, sportives et de plein air (PAFIRSPA) du ministère de l'Éducation du Québec.

La directrice générale du Parc, Nicole Robert, explique que la plus grande partie du budget sera affectée à la mise à niveau du parcours dans les arbres pour les adultes.

« Il faut changer plusieurs plateformes. Même si on les a toujours très bien entretenues, plusieurs plateformes sont accrochées après des hêtres. La maladie du hêtre fait qu'elles sont de moins en moins sécuritaires. C'est encore très correct, il n'y a pas de problème, mais justement, on les change complètement pour que ce soit plus sécuritaire. »

On prévoit procéder à la mise à jour à la fin octobre, à la toute fin de la saison.

« On reçoit beaucoup de groupes scolaires, surtout du secondaire, en octobre. Ils aiment bien ça, le parcours dans les arbres ou la via ferrata. »

L'autre projet consiste en l'aménagement de deux abris pour les campeurs de passage.

« Quand on dit campeurs de passage, ce sont les gens qui viennent pour en moyenne deux, trois ou quatre nuitées. Dans le secteur Grand-Bassin, il y a des terrains de camping qui accueillent des tentes. C'est vraiment rustique. On va construire un petit abri à pique-nique avec des moustiquaires. S'il pleut, surtout pour les gens en



La députée de Champlain et présidente du Conseil du Trésor, Sonia LeBel et la directrice générale du Parc de la rivière Batiscan, Nicole Robert. (Photo: courtoisie)

tente, parfois c'est bien utile. On pense que ça va être bien apprécié. »

Ces abris seront installés entre la mi et la fin septembre. Un plus grand nombre de ces abris pourraient être construits dans le futur, selon les commentaires des visiteurs.

La MRC des Chenaux devrait faire savoir d'ici le début du mois de septembre si la demande de financement d'environ 24 000 \$ sera approuvée. Le Parc de la rivière Batiscan contribue aux projets à la hauteur de 10 %.

DERNIÈRE MINUTE

Si la saison 2024 se déroule bien, avec sa large part de beau temps et de chaleur, Mme Robert remarque une tendance auprès de la clientèle depuis l'an dernier.

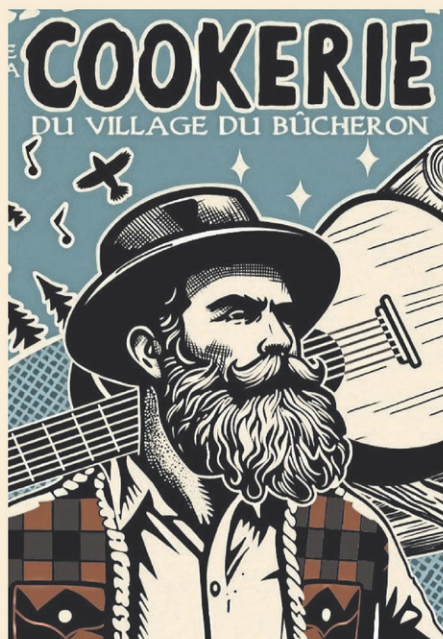
« La dynamique de réservation post-COVID est différente. Avant, les gens réservaient très longtemps d'avance. L'an passé, on a vu qu'un peu moins. Puis cette année, ça se démarque encore plus. La fréquentation est la même au final, mais les gens réservent à la dernière minute.

Pour tous nos collègues des parcs régionaux, c'est pareil. »

Dans un tel contexte, les prévisions météo peuvent faire toute la différence.

« On souhaite toujours qu'il fasse bien beau. Et que les météorologues arrêtent de faire peur aux gens avec une averse de 2 millilitres à 100 % de probabilité! On annonce ça comme si c'était le déluge! Les gens qui ont tendance à réserver à la dernière minute, c'est certain qu'ils se disent "On n'ira pas". »

Place à la musique à la Cookerie du Village du Bûcheron!



(Photo courtoisie)

GRANDES-PILES. La Cookerie du Village du Bûcheron présente une série de 22 événements musicaux jusqu'au 12 octobre.

Chaque jeudi et samedi soir, depuis le 22 juin, le restaurant accueille des artistes locaux pour des performances en direct, créant une atmosphère conviviale et festive. Plusieurs soirées auront aussi lieu les vendredis, de la mi-juillet à la mi-août.

Les soirées musicales mettent en avant une sélection variée de talents locaux naviguant du jazz doux aux rythmes entraînants de la musique folk, acoustique et intime, en passant par des sessions de musique traditionnelle et néo-trad.

On y verra notamment Jérôme Casabon, avec qui s'est conclue la saison dernière, V-Ro Duo, Alice & Jasmin, Jean-Do, Astheur et plusieurs autres.

Les soirées musicales de la Cookerie débutent à 19h. Il est recommandé de réserver à l'avance pour garantir une table. Ces soirées

ont toujours lieu sur la terrasse par soir de beau temps, ou à l'intérieur en cas de pluie.

Pour plus de détails ou pour effectuer une réservation: 819 538-5885.

DES NOUVEAUTÉS AU VILLAGE DU BÛCHERON

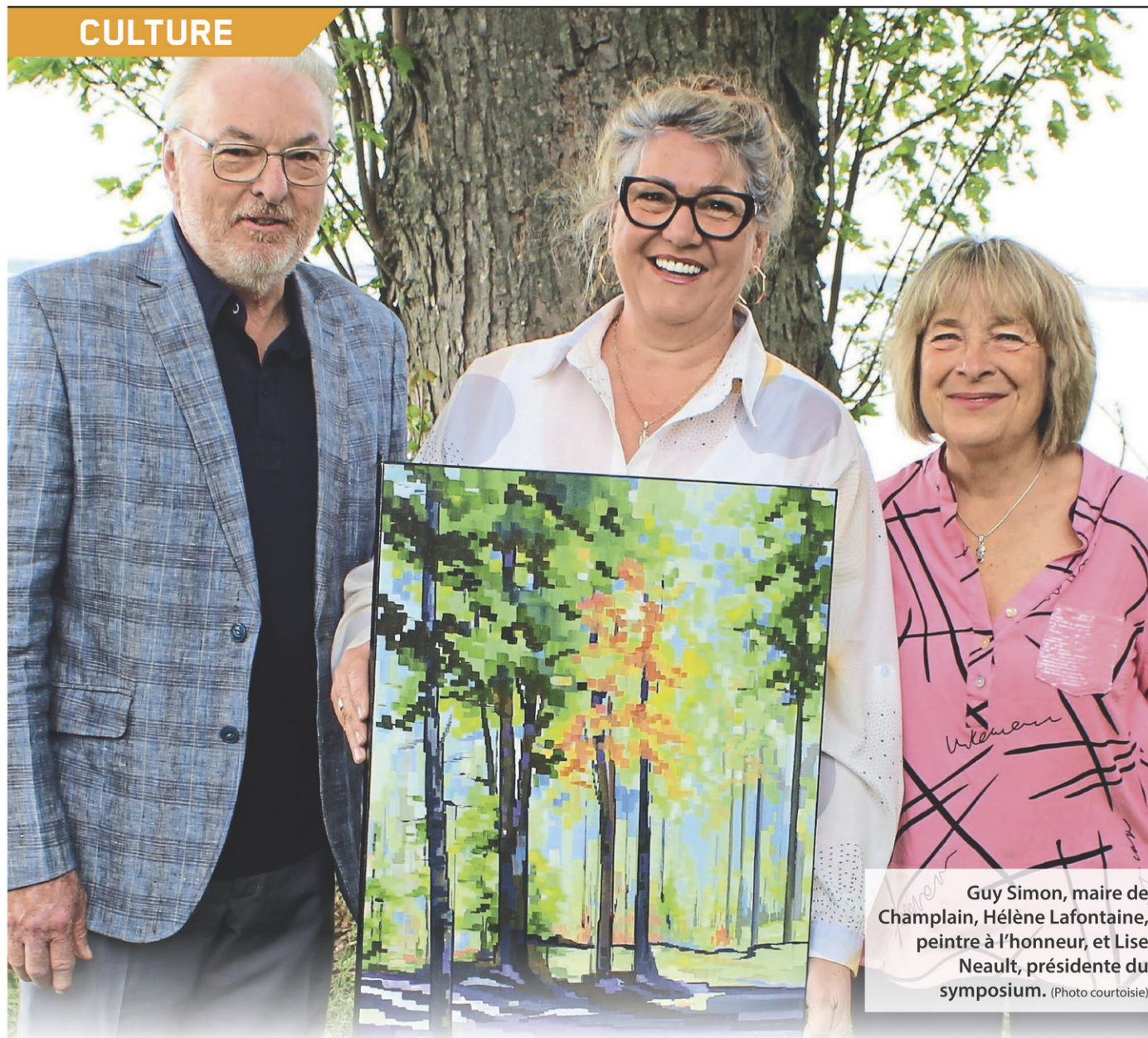
En parallèle, plusieurs nouveautés sont à découvrir au Village du Bûcheron cet été. Il y a notamment les jardins des grisettes où seront cultivées des plantes médicinales (calendula, mélisse, arnica, etc.) et des plantes tinctoriales (garance, coréopsis, pastel des teinturiers).

Un petit bâtiment sera également construit pour accueillir, dès l'automne, des ateliers sur la valorisation des plantes utiles.

Par ailleurs, une palissade a été érigée à la bordure du terrain du Village du Bûcheron et plus de 800 pieds carrés ont été peints par des artistes québécois. La fresque représente les pratiques historiques d'exploitation forestière qui ont eu lieu sur la rivière Saint-Maurice.

■ Programmation musicale

- 19 juillet: Mauvaises Herbes
- 20 juillet: V-Ro Duo
- 26 juillet: Marie-Claire & Gabriel
- 27 juillet: Paul Meilleur
- 02 août: Pièce sur Pièce
- 03 août: Jonathan Normandin
- 09 août: Martine Jean
- 10 août: Alice et Jasmin
- 17 août: Maitée Périgny
- 24 août: Danny Armstrong
- 31 août: Les Biens Cuits
- 07 septembre: Trio des Piles
- 14 septembre: Jean-Do
- 21 septembre: Astheur
- 28 septembre: Jean-Sebastien Gasnier
- 05 octobre: Michel Lemay
- 12 octobre: Phil Roze



Guy Simon, maire de Champlain, Hélène Lafontaine, peintre à l'honneur, et Lise Neault, présidente du symposium. (Photo courtoisie)

35 artistes attendus au Symposium À marée haute

CHAMPLAIN. Le Symposium À marée haute est de retour pour une 13^e édition les 20 et 21 juillet de 10h à 17h sur le site patrimonial de l'église de Champlain.

L'événement attire chaque année quelque 3000 à 4000 visiteurs qui profitent du lieu pour découvrir l'art visuel sous toutes ses formes, pour apprécier le travail des artistes et pour en discuter avec eux.

Cette année, 35 artistes seront au rendez-vous pour y exposer leurs œuvres et pour peindre sur place. La moitié d'entre eux proviennent de la Mauricie et du Centre-du-Québec, alors que l'autre moitié arrivera des quatre coins du Québec.

Parmi tous les artistes peintres présents cette année, c'est Hélène Lafontaine, de Shawinigan, a été choisie par l'organisation

pour assumer le titre de peintre à l'honneur.

Spécialiste de la technique du pixélisme, Mme Lafontaine est déjà une adepte de ce symposium, un événement qu'elle apprécie particulièrement pour son cadre enchanteur et pour la qualité des artistes qui s'y présentent.

« C'est un grand privilège de pouvoir être représentant, pour une année, des artistes exposants, souligne-t-elle. Je suis honorée de faire partie de ce groupe. »

Hélène Lafontaine fera d'ailleurs tirer l'œuvre « Sérénité sylvestre » d'une valeur de 900\$. Les billets pour le tirage de sa toile seront en vente sur le site du symposium. « Quoi de mieux comme choix, pour moi, que de représenter cette belle nature dans cet environnement pittoresque, commente la peintre à l'honneur.

Pendant les deux jours de l'événement, le symposium sera par ailleurs agrémenté d'une animation constante avec musique d'ambiance et spectacles, gracieuseté de l'événement Phares sur Champlain.

Par ailleurs, la peintre et illustratrice trifluvienne bien connue Marie-Sol St-Onge sera aussi de la partie et fera une démonstration de son art le samedi à 13h. En cas de pluie, la présentation sera remise au dimanche 12h30.

Le dimanche après-midi, dans la sacristie de l'église, les visiteurs pourront prendre une pause à l'intérieur en assistant à une entrevue publique. L'animatrice Patricia Powers y recevra l'autrice bien connue Francine Ruel.

En cas de pluie, tous les artistes du Symposium À marée haute demeureront sur place, sous leur chapiteau. (M.E.B.A.)

Cinéma en plein air avec le cinéaste Martin Villeneuve

SAINTE-THÈCLE. Une soirée spéciale de cinéma en plein air aura lieu le 26 juillet à compter de 20h30 au Parc St-Jean Optimiste de Sainte-Thècle. Pour l'occasion, Tourisme Sainte-Thècle projettera le film primé « Les 12 travaux d'Imelda ». Le réalisateur Martin Villeneuve sera d'ailleurs sur place.

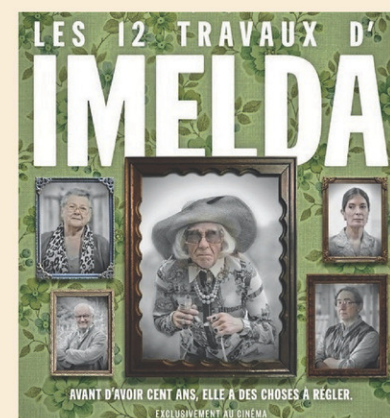
« Les 12 travaux d'Imelda » raconte les dernières années de vie de Mélanda « Imelda » Turcotte-Villeneuve, grand-mère des célèbres cinéastes Martin Villeneuve et Denis Villeneuve. Originaire de Sainte-Thècle, Imelda est dépeinte dans ce film avec beaucoup d'humour et de tendresse, incarnée à l'écran par Martin Villeneuve lui-même.

Le film a été acclamé dans plusieurs festivals internationaux. Il a remporté le prix du meilleur montage au Festival du Film de Whistler en 2022, le prix du meilleur acteur pour Martin Villeneuve au Festival du Film Canadien de Dieppe en 2023, et le prix du meilleur réalisateur au Canada China International Film Festival en 2023 Bande annonce (Wikipédia) (IMDb).

Le cinéaste Martin Villeneuve, présentera le film à 20h30 et participera à une session de questions-réponses après la projection, qui débutera à 21h. Les spectateurs pourront ainsi découvrir les coulisses de cette production touchante et humoristique qui célèbre l'esprit indomptable d'Imelda.

L'événement est gratuit et ouvert à tous. Les participants doivent toutefois s'inscrire au www.saintethacle.com. Ceux-ci seront invités à apporter leurs chaises pliantes, coussins et couvertures pour un confort optimal.

En cas de pluie, la projection sera reportée au lendemain soir.



Les 12 Travaux d'Imelda. (Photo courtoisie)

ANNONCES CLASSÉES

1 866 637-5236

annoncesclassées@hebdos.com

424 - Astrologie

Ana Médium, spécialiste des questions amoureuses depuis 25 ans. Le secret des rencontres positives, la méthode pour récupérer son ex et des centaines de couples sauvés durablement, réponses précises et datées. Tél. : 450-309-0125

955 - Pièces accessoires

Pièces auto neuves à prix économiques, livraison gratuite partout au Québec. Offre limitée : utilisez le code PROMOTIONNEL 139990 pour profiter de 100\$ de réduction sur vos prochaines commandes. Appelez maintenant au 1-877-646-0154. SUPRA-Z.CA

448 - Lavage nettoyage

NETTOYAGE tapis, fauteuil tissu/cuir. «Shampoing intérieur véhicule, à domicile». 819-719-1672

TEL-JEUNES
1 800 263-2266

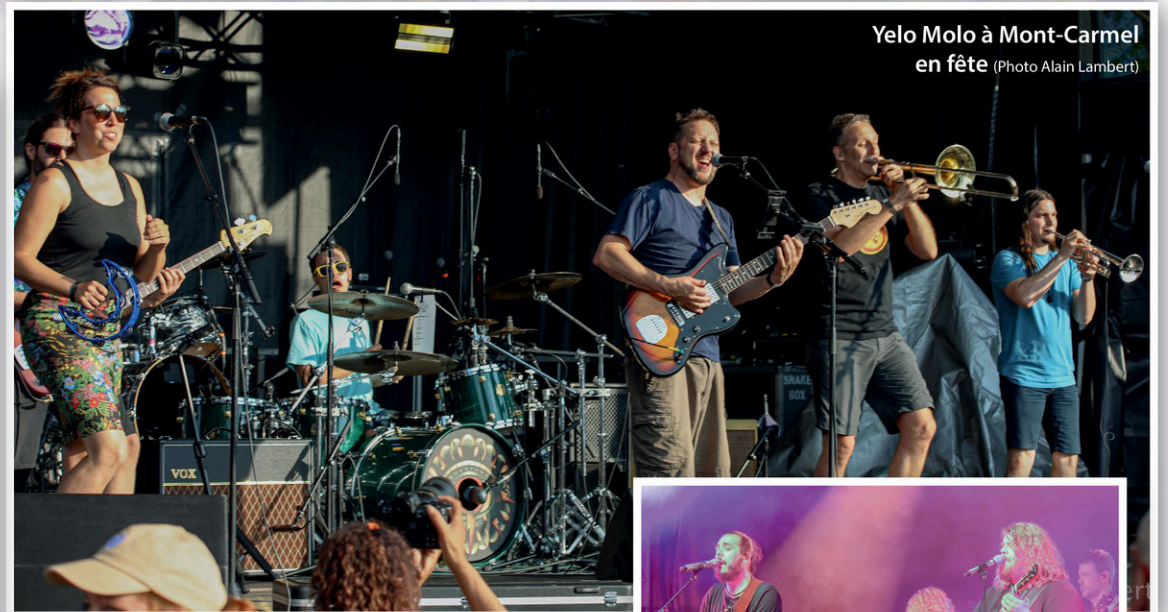
Mont-Carmel en fête attire les foules!



L'organisation a même battu son record de participation avec une foule estimée à 5800 personnes pour le spectacle d'Éric Lapointe le dimanche. (Photo Alain Lambert)



Sara Dufour à Mont-Carmel en fête (Photo Alain Lambert)



Yelo Molo à Mont-Carmel en fête (Photo Alain Lambert)



Les 2 Frères à Mont-Carmel en fête (Photo Alain Lambert)



C'était la fête à Notre-Dame-du-Mont-Carmel du 12 au 14 juillet à l'occasion de la 15^e édition de Mont-Carmel en fête. Le party mousse a fait le bonheur des enfants. (Photo Alain Lambert)

AVIS PUBLIC

AVIS DE CLÔTURE D'INVENTAIRE

Par les présentes, avis est donné que, à la suite du décès de Serge BROUSSEAU, en son vivant domicilié au 1571 rue Principale, Batiscan, province de Québec, GX1 1A0, survenu le 31 octobre 2023, un inventaire des biens du défunt a été rédigé par le liquidateur successoral, Louis SAUVAGEAU, devant M^e Yannick PEPIN, notaire, conformément à la loi. Cet inventaire peut être consulté par les intéressés, à l'étude de « MALLETT S.E.N.C.R.L. », sise au 505 rue des Forges, bureau 120, Trois-Rivières, province de Québec, G9A 2H6.

Donné ce 12 juillet 2024
Louis SAUVAGEAU, liquidateur /
PAR: MALLETT S.E.N.C.R.L.
M^e Yannick Pepin, notaire

>30886-2

SPORTS

En remplacement de la Classique internationale de canots

Vers une compétition nautique à la fête du Travail



L'ACCQ et l'ACRQ veulent organiser une compétition pour la fête du Travail.

(Photo L'Hebdo - Patrick Vaillancourt)

PATRICK VAILLANCOURT

pvaillancourt@icimedias.ca

SPORTS. L'Association des coureurs en canots du Québec (ACCQ), conjointement avec l'Association des coureurs en rabaska du Québec (ACRQ), a émis un communiqué de presse afin de faire part de leur intention d'organiser une course de canot et de rabaska de trois étapes entre La Tuque et Trois-Rivières « pour préserver la belle tradition durant la fête du Travail et pour le bien du sport. »

La Classique de canots n'est aucunement associée avec la démarche.

Une première rencontre s'est tenue le 30 juin dernier afin d'évaluer les avenues possibles.

« Actuellement, nous avons la confirmation des équipes de sécurité et des ententes avec les partenaires. D'autres confirmations sont attendues prochainement », fait valoir le communiqué signé par les deux associations.

Le comité organisateur est à la recherche

de bénévoles et de financement. Une conférence de presse est prévue jeudi pour dévoiler plus de détails entourant le Défi provincial canot et rabaska.

Le comité organisateur est formée de Martin Saint-Laurent (président), Thina Pham (communications), Shirley Trudel (relations), Thierry Dufour (trésorier), Jonathan Lachance (sécurité), Alex Bordeleau (relation avec Hydro-Québec), et de Christian Charrette, Dave Petit et Philippe Lecours à titre de directeurs de course.

Réfection du terrain de balle et de tennis à Batiscan



Le maire de Batiscan, Christian Fortin, et la députée de Champlain et présidente du Conseil du Trésor, Sonia LeBel. (Photo: courtoisie)

STÉPHANE LAROCHE

slaroche@icimedias.ca

BATISCAN. Le Programme d'aide financière aux infrastructures récréatives, sportives et de plein air du ministère de l'Éducation du Québec défraiera les deux tiers du projet de 261 000 \$ visant la réfection complète du terrain de balle et de tennis adjacent au centre communautaire à Batiscan.

Le maire de Batiscan, Christian Fortin, se réjouit du montant de 173 372 \$ accordé au projet dont la plus grande partie est dédiée au terrain de balle.

« C'est l'infrastructure qui avait besoin de plus d'amour. Le terrain de balle a 45 ans. Pour la municipalité, la qualité des infrastructures, c'est important. Au niveau des loisirs et du sport, ça rendait difficile l'organisation des activités vu les infrastructures qui avaient besoin de mises à jour importantes. On parle de clôture, lumineuse, tableau de marquage, estrades, etc. C'est un beau projet. »

L'aide accordée est de 173 372 \$. La

municipalité n'aura qu'à financer environ 87 000 \$.

« C'est le tiers à déboursier. C'est quand même très intéressant pour nous. Sur chaque dollar, on débourse 33 sous. C'est très acceptable. Ce sont des bonnes nouvelles pour notre communauté. »

Le terrain de tennis fera également l'objet de travaux, mais moins majeurs.

« Ce sont des petits travaux de mise à jour de certains équipements. Il y avait la question de la surface qui était à corriger. La patinoire a été refaite en 2012, mais il y avait un petit enjeu au niveau de la surface pour les joueurs de tennis. »

Les travaux pourraient débuter bientôt. Leur réalisation ne causera pas d'impact négatif sur les activités prévues et en cours.

« On souhaiterait commencer le plus rapidement possible, peut-être dans les prochaines semaines, mais ça ne viendra pas mettre en péril les activités qui sont déjà planifiées. Il faut tenir compte de tous ces éléments-là, le camp de jour qui est là actuellement et encore pour quelques semaines. »

Défi des Demois'Ailes : 102 000 \$ remis aux maisons d'hébergement

SANDRA LACROIX

sandralacroix@icimedias.ca

DÉFI. Le 10 juillet dernier, à l'aréna de Saint-Boniface, la fébrilité était palpable alors que les 40 Demois'Ailes étaient sur le point de commencer le défi pour lequel elles s'entraînent depuis novembre dernier, soit parcourir 750 kilomètres de course à pied à relais. Cinq jours plus tard, elles ont accompli leur mission et complété les derniers kilomètres de cet impressionnant défi.

Dimanche, c'est avec le sourire aux lèvres qu'elles ont atteint le fil d'arrivée, et ce, malgré une météo capricieuse, chaleur, humidité et pluie en bonus. Fières et avec le sentiment du devoir accompli, elles ont annoncé le montant total récolté pour cette 12^e édition : 102 000 \$, qui sera remis aux maisons d'hébergement de la région.

Chacune des Demois'Ailes devait courir soit 5 km ou 10 km toutes les huit heures environ, ce qui totalise une distance d'environ 50 km ou 100 km de course chacune, soit plus de deux marathons en quatre jours. L'option du 50 km est une nouveauté pour cette 12^e édition. « Cette alternative propose un défi d'une grande envergure pour nos participants en 2024! », avait lancé la présidente du défi, Audrey Michaud, quelques minutes avant le grand départ.

En cinq jours, elles ont couru 750 km à travers la région : Nicolet, Sainte-Monique, Trois-Rivières, Cap-de-la-Madeleine, Shawinigan-Sud, Lac-à-la-Tortue, Saint-Georges-de-Champlain, Pointe-du-Lac et Saint-Boniface.

EN SOUTIEN AUX MAISONS D'HÉBERGEMENT

D'année en année, les Demois'Ailes soutiennent les fondations des maisons Le Far, De Convivance, La Séjournelle et la Nacelle venant en aide aux femmes victimes de violence conjugale. Les maisons se disent d'ailleurs très reconnaissantes de leur implication depuis toutes ces années. Les dons recueillis serviront à augmenter la qualité de vie des femmes qui ont besoin de recourir aux services des maisons.

Dans les 12 dernières années, ce sont près de 500 femmes qui se sont jointes à l'équipe et qui ont réussi à remettre la somme de 800 000 \$.



**PRIX SPÉCIAL
SUR**

NS6010

À VITESSE SANS CABINE

- 58 forces, 4x4, diesel, transmission à vitesse 12x12
- Aussi disponible en version 45 ou 50 forces, avec cabine, avec transmission HST

CANADA

***PROMOTION
CHARGEUR
GRATUIT**



SÉRIE CK20

FINANCEMENT

0%*

DISPONIBLE
JUSQU'À
84 MOIS



- 25 à 40 forces
- Moteur diesel
- 4 roues motrices
- Avec ou sans cabine
- Transmission à vitesse ou HST

SÉRIE CS 21 À 25 FORCES



- Moteur diesel
- Transmission HST
- 4 roues motrices
- Options de tondeuse
- Chargeur avant
- Excavatrice arrière

FINANCEMENT

0%*

DISPONIBLE

*Offre valide sur certains modèles jusqu'au 31 juillet 2024. Ne peut pas être combiné avec d'autres offres. Rabais et/ou financement basé sur l'achat d'équipements neufs définis dans la promotion. Financement sujet à l'approbation du crédit. Certaines conditions s'appliquent. Détails en magasin. EX.: Pour une transaction de 24000\$, un acompte de 4000\$ sera versé et un montant de 20000\$ pourra être financé à un taux de 0%/60 mois, les paiements s'établiront à 333.33\$/mois. **Les prix/rabais affichés sont en dollars canadiens, des frais additionnels tels que taxes transport, montage, livraison pourraient s'appliquer. Photos à titre indicatif.

« Le seul concessionnaire reconnu au Québec certifié pour la 16^e année consécutive »



Équipements

Gagnon inc.

Avec vous depuis plus de 55ans!

101, boul. Est, Maskinongé

819 227-2245

yvon.gagnon@equipementsgagnon.ca

www.equipementsgagnon.ca



5

FIVE PAW

Programme d'excellence
des concessionnaires.