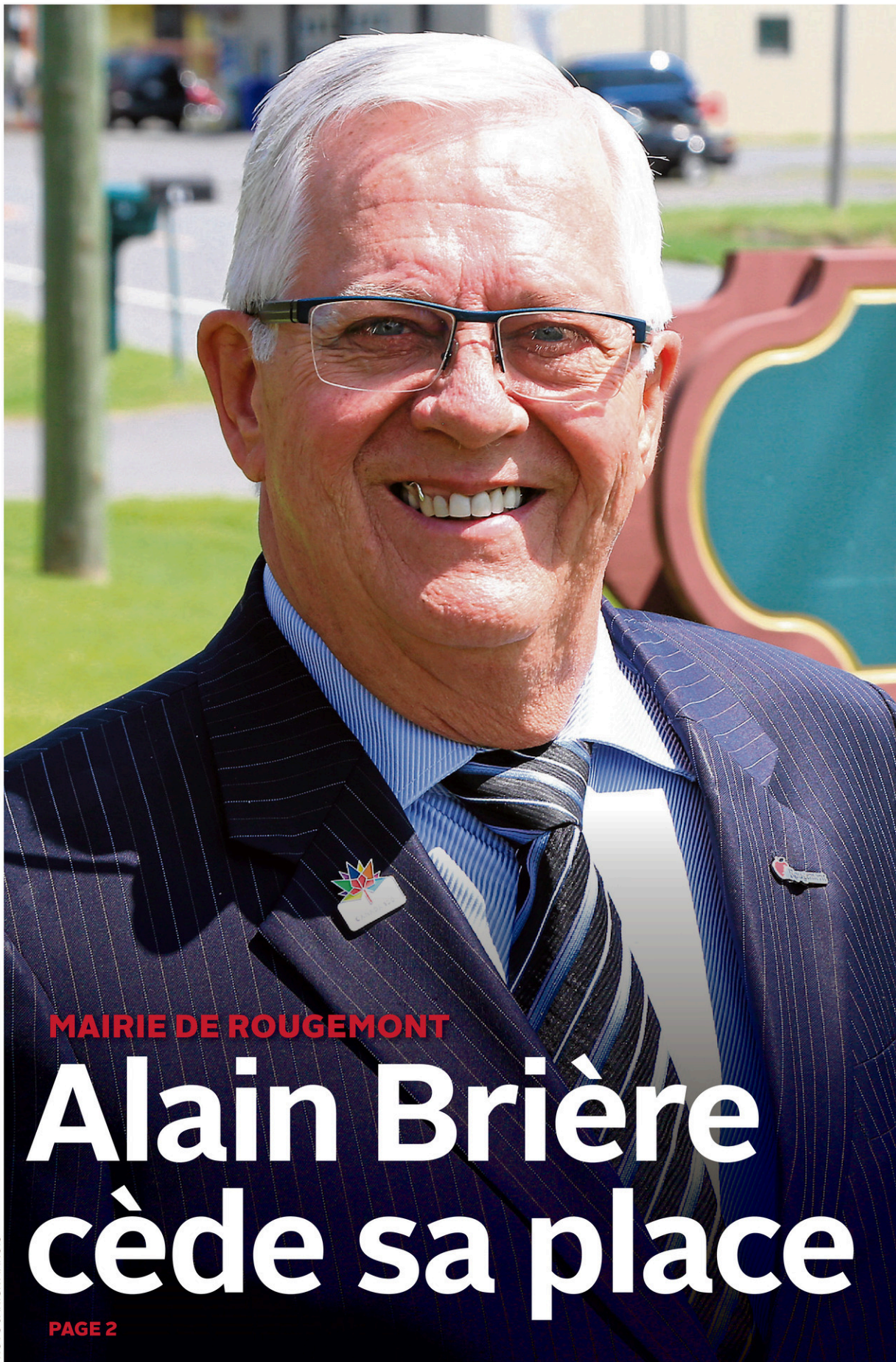


LA VOIX DE
ROUGEMONT



MAIRIE DE ROUGEMONT

Alain Brière cède sa place

PAGE 2

PHOTO JANICK MAROIS

BAR À CIDRE
AMENER LES
CONSOmmATEURS
AILLEURS
PAGE 4

**ASSOCIATION
DU MONT
ROUGEMONT**
FIDÈLE AU POSTE
DEPUIS 15 ANS
PAGE 15



PHOTO ALAIN DION

SECTION

Les
**WEEK-ENDS
GOURMANDS**
de Rougemont

À ne pas manquer au
centre de ce cahier

La distribution de *La Voix de l'Est*
aux portes de ROUGEMONT
aujourd'hui est une gracieuseté
de



Siège social: 116, rue Ouellette,
Marieville • 450 460-2134
Centre de services Rougemont:
991, rue Principale, Rougemont,
450 469-3164



CIDRERIE arista

BOUTIQUE ET DÉGUSTATION
CIDRE DE GLACE, CIDRES PLATS ET EFFERVESCENTS

HEURES D'OUVERTURE : Les samedi et dimanche de 10H à 17H
Du 9 septembre au 15 octobre 2017



252, PETITE-CAROLINE, ROUGEMONT
www.vinsarista.com 450.469.4926

Alain Brière tire sa révérence



MARIE-ÈVE MARTEL
marie-eve.martel@lavoixdelest.ca

« La politique municipale, j'ai aimé ça. Ça m'a ouvert des horizons. Mais il est temps de penser un peu plus à moi. » Après deux mandats à la tête du conseil municipal de Rougemont, Alain Brière cédera sa place en novembre prochain, avec le sentiment du devoir accompli.

C'est en 2006 que le futur maire et sa conjointe d'alors s'établissent au cœur de Rougemont, après avoir manqué l'opportunité d'acheter une résidence à Mont-Saint-Grégoire. Le couple a finalement eu un coup de cœur pour une jolie maison du rang de la Montagne. Et M. Brière ne regrette pas la tournure des événements. « Il n'y a pas de plus belle place que Rougemont! lance-t-il. Je suis un gars de nature, de campagne. Mon père était agriculteur. J'aime la nature, j'aime les pommes. Il y avait tout ce qu'il me fallait ici. »

Avant d'être élu maire, M. Brière, un banquier à la retraite et conseiller en sécurité financière à temps partiel, avait fait ses premières armes en politique municipale à Marieville, où il a siégé comme conseiller durant un peu plus d'un an à la fin des années 1990.

En 2008, il est approché pour se présenter à la mairie de Rougemont l'année suivante. Victorieux parmi trois candidats, et le seul à ne pas être Rougemontois de longue date, M. Brière attribue son élection au porte-à-porte et à son amour des gens. « Le monde, ça ne me fait pas peur, bien au contraire », lance-t-il, le sourire aux lèvres.



Après deux mandats à la tête du conseil municipal de Rougemont, Alain Brière cédera sa place en novembre prochain, avec le sentiment du devoir accompli. — PHOTO JANICK MAROIS

Il attribue toutefois le succès en politique à deux éléments clés : un personnel administratif compétent sur qui on peut toujours se fier et un conseil municipal unifié.

Réélu sans opposition en 2013, M. Brière a toutefois trouvé son second mandat beaucoup plus difficile que le précédent. La démission inattendue du conseiller Mario Côté, quelques mois à peine après le scrutin, les plaintes déposées à la Commission municipale contre les conseillers Jeannot Alix et Pierre Dion, de même que les plaintes déposées contre des employés municipaux, ont canalisé beaucoup d'énergie et de ressources qui auraient pu être investies dans de réels projets, déplore le maire.

ODE AU BEAU

« J'aime le beau. J'aime le beau à tous les points de vue », confie d'emblée le maire, quand on lui demande quelles ont été ses plus grandes réalisations.

Au cours de son règne, M. Brière s'est affairé à « mettre du beau » dans Rougemont. On doit à son administration la rénovation de la bibliothèque municipale et de la salle communautaire du 11, chemin de Marieville, mais également la construction d'une nouvelle caserne et du futur Centre des loisirs, qui devrait être achevé d'ici décembre.

« J'aime innover, restaurer. Il n'y aura plus rien à faire pour quelques années, à part améliorer ce qu'on a déjà. Ce que j'ai toujours voulu, c'est que ce soit beau, partout, tout

le temps », se targue-t-il.

Le développement de la municipalité, en lui donnant de la visibilité, notamment comme destination touristique, est aussi un fait d'armes que s'attribue l'élu.

« Dans mon ancienne carrière, j'étais réputé pour relever et développer des succursales bancaires qui marchaient moins bien. Quand ça allait au ralenti, on m'envoyait là », souligne M. Brière.

Mais l'élu l'avoue d'emblée, il disposait d'une matière première plus qu'intéressante pour travailler. « On a des entreprises florissantes qui font rayonner la municipalité. On a Lassonde, Robert Transport, des vignobles, des cidreries... pis on a une maudite belle montagne! »

Le maire est aussi fier d'avoir

pu réaliser son objectif de doter la municipalité d'une nouvelle source d'eau potable. « On a trouvé une source. Là, on est en mode permis », note-t-il.

En huit ans, Alain Brière a-t-il eu des regrets? « Aussi curieux que ça puisse paraître, je n'en ai aucun », répond-il.

Si M. Brière se retire de la vie politique à l'âge de 70 ans, cela ne signifie pas qu'il se retirera de la vie active. « Le bureau-chef au-dessus de mes épaules, illustre-t-il pour parler de son esprit, il ne veut pas arrêter. Mais j'aime ça. »

La porte n'est pas fermée à de nouveaux défis, laisse-t-il entendre. « Ça dépendra si on me fait une offre que je ne peux pas refuser! » pose-t-il comme condition.



Une division de Machinerie J. Viens et fils inc.

Machinerie J. Viens et fils inc.

Fabriqueur de cuve agroalimentaire • VIN • BIÈRE • CIDRE • LAIT • CHIMIQUE

110, chemin Marieville, Rougemont • 450 469.4219 • www.machineriejviens.com • www.raynoxinc.com









USINAGE

- Usinage CNC et conventionnel

SOUDEURE

- Soudure TIG – MIG – ARC
- Découpage au plasma
- Presse plieuse
- Reconditionnement de machines industrielle et agricole

SOCIÉTÉ D'HISTOIRE ET DE GÉNÉALOGIE DES QUATRE LIEUX

Le passé façon Mémoires vivantes



MARIE-FRANCE LÉTOURNEAU
marie-france.letourneau@lavoixdelest.ca

D'importants pans de l'histoire de Rougemont seront préservés en utilisant la tradition orale

grâce au projet « Mémoires vivantes », réalisé par la Société d'histoire et de généalogie des Quatre Lieux.

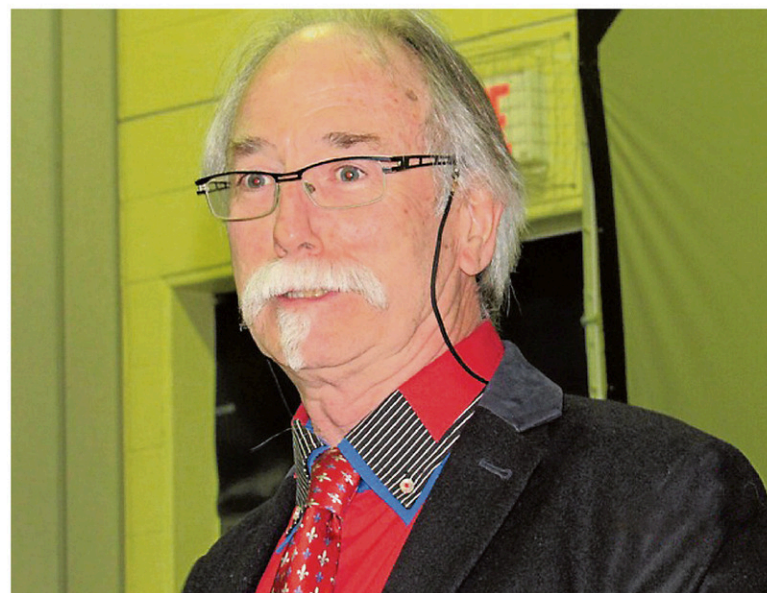
« On a fait un projet semblable à Ange-Gardien, il y a quelques années, et ça a été un grand succès », fait valoir le président de la Société d'histoire et de généalogie, Gilles Bachand.

Résumé simplement, le projet

consiste à interviewer des aînés en verve qui ont vécu et participé à certains moments marquants de la municipalité et de la société. Un montage est ensuite réalisé à partir de ces rencontres et enrichi de photos d'archives. Le résultat final est transféré sur DVD et transmis à la municipalité qui, comme la Société d'histoire qui le conserve dans ses archives, en met des copies



Le projet Mémoires vivantes permettra de conserver, par le biais de la tradition orale, des souvenirs de certaines époques marquantes de Rougemont, qui s'autoproclame la capitale de la pomme. — PHOTO FOURNIE PAR LA SOCIÉTÉ D'HISTOIRE ET DE GÉNÉALOGIE DES QUATRE LIEUX



Gilles Bachand, président de la Société d'histoire et de généalogie des Quatre Lieux. — PHOTO FOURNIE PAR GILLES BACHAND

à la disposition des citoyens qui le souhaitent, explique M. Bachand.

Pour les Mémoires vivantes de Rougemont, une dizaine de personnes témoigneront de certaines époques incontournables, comme celles des conserveries et des cidreries. « Il y a aussi l'époque des kiosques de pommes. Dans les années 1950-1960, c'était la folie ! », lance le président de la Société d'histoire et de généalogie.

Un volet sociologique est aussi prévu, alors que certains aînés traiteront, entre autres de ce qu'était le marché du travail il y a quelques décennies et de l'importance qu'a pu occuper la religion dans la vie familiale.

La Société d'histoire et de généalogie des Quatre Lieux est encore à la recherche de trois ou quatre citoyens qui aimeraient participer au projet en partageant leurs souvenirs, note M. Bachand.

LANCEMENT

Le projet a, à ce jour, pu compter sur une aide financière de la député d'Iberville, Claire Samson. La Société d'histoire et de généalogie souhaite aussi pouvoir profiter d'une aide

du gouvernement fédéral par le biais du Fonds Nouveaux horizons.

La réalisation de Mémoires vivantes nécessite un investissement de « quelques milliers de dollars », selon M. Bachand, essentiellement pour l'acquisition d'équipements (caméra, micros, éclairage). Sinon, l'ensemble du travail est le fruit de bénévoles.

Le tournage des premières entrevues se déroulera cet automne. En guise de lancement, une projection publique pourrait avoir lieu au printemps, avec la collaboration de la municipalité, avance Gilles Bachand.

La Société d'histoire et de généalogie des Quatre Lieux ne manque pas de projets. Éventuellement, elle aimerait que les Mémoires vivantes soient complétées dans les quatre municipalités de son territoire. Cela signifie ainsi que semblable exercice devrait être réalisé à Saint-Paul-d'Abbotsford et à Saint-Césaire.

À plus court terme, des panneaux à caractère historique devraient par ailleurs faire leur apparition au printemps à Saint-Césaire, souligne Gilles Bachand.



• Pizzas • Poulets • Sous-marins • Pâtes • Frites
• Brochettes • Poutines • Riz

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

RESTAURANT
KORO

On apprend,
on bricole,
on chantonne
et on gigote.

Nous sommes accompagnés
d'éducatrices qui ont à cœur
notre mieux-être nous permettant
ainsi de nous développer
harmonieusement afin de devenir
les adultes de demain...

À l'installation
Pomme Câlins,
il fait bon aller s'amuser

Centre de la petite enfance
mamie pom

160, rue
Amédée-Côté,
Rougemont
450 469-4762
www.mamiepom.com



5219859

LE LOYAL TERRASSE

Un bar à cidre avec
vue sur la montagne

KARINE BLANCHARD
karine.blanchard@lavoixdelest.ca

Découvrir le cidre de pomme dans une ambiance conviviale avec vue sur le mont Rougemont. Cette nouvelle expérience, c'est l'idée de deux amis de longue date, Claudie Mailloux et Dominic Deshaies, qui viennent d'ouvrir le premier bar à cidre au Québec.



L'une des copropriétaires du Loyal Terrasse, Claudie Mailloux. — PHOTO JULIE CATUDAL

« Les microbrasseries, c'est un beau modèle. Il y en a beaucoup. Ça a dynamisé l'économie régionale. C'est un peu ce modèle-là qui manquait pour les cidres », affirme Dominic Deshaies, copropriétaire du Loyal Terrasse, le premier bar à cidre à voir le jour au Québec, selon lui. « On travaillait tous les deux à la terrasse St-Ambroise à Montréal et on se disait que ce serait le *fun* d'avoir la nôtre », raconte sa collègue, diplômée en marketing.

Le duo a voulu reproduire l'ambiance des microbrasseries en mettant en vedette sous un même toit des produits locaux. « On était toujours en transit. Tu passes, tu t'arrêtes et tu repars. On trouvait qu'il manquait un endroit où t'arrêter et t'asseoir pour prendre un verre. On voulait casser le côté champêtre », mentionne M. Deshaies.

Une visite chez nos voisins américains, plus précisément dans l'état du Vermont où le cidre de pomme est plus populaire qu'au

Québec, les a convaincus de se lancer dans l'aventure. Désormais, ils font découvrir aux gens le jus de pomme alcoolisé en faisant valoir que « oui, on peut boire une pinte de cidre ! », indique M. Deshaies, un étudiant en anthropologie.

UN SECRET BIEN GARDÉ

Le Loyal Terrasse — baptisé en l'honneur des loyalistes qui ont planté leurs pommiers à Rougemont pour produire leur cidre au début des années 1800 — est un secret bien gardé dans le chemin Marieville. Annexé à la Pomme-raie d'Or, le bar à cidre offre aux visiteurs l'occasion de déguster des produits locaux au cœur des vergers avec vue sur la montagne.

Les cidres disponibles — tous en fût pour servir un produit offrant encore plus de fraîcheur, affirme M. Deshaies — proviennent des cidreries Michel Jodoin, Lavoie, du chemin des Sept et de la cidrerie Milton. « On n'est pas là pour leur faire compétition, insiste

M^{me} Mailloux. On est là pour faire découvrir leurs produits ! »

En plus des verres ou des pintes de cidre à la cerise, rosé ou houblonné, les clients peuvent découvrir cinq produits du coup sur une palette de dégustation. « Le cidre est un trésor caché dans la région. On fait découvrir aux gens un produit, du plus traditionnel au moins conventionnel. On les amène ailleurs ! », affirme la jeune femme.

Le Loyal Terrasse en est à ses débuts. Ouvert depuis les vacances de la construction, le bar à cidre connaît une bonne réponse jusqu'à présent. « La clientèle est charmée, affirme Claudie Mailloux. Les gens ne se doutent pas qu'il y a une nouvelle terrasse avec une telle ambiance. » Cette ambiance décontractée et sans prétention plaît à tous, dont les familles qui s'y arrêtent avec leurs enfants.

Avis aux intéressés. Le bar à cidre est ouvert du jeudi au dimanche, de 11 h à 23 h, jusqu'à la fin octobre.



Le Loyal terrasse est le premier bar à cidre à ouvrir ses portes au Québec. Situé au cœur des vergers de Rougemont, il offre aux visiteurs la chance de découvrir plusieurs cidres locaux. — PHOTO JULIE CATUDAL

GARAGE Alain Barré,
propriétaire
Réal Barré Inc.

**ANTIROUILLE
PNEUS
ENTRETIEN PRÉVENTIF
MÉCANIQUE GÉNÉRALE**

V.I.P. STOP CENTRE DU PNEU
Signature

www.garagerealbarre.com

nokian
TYRES

250, rang de la Montagne, Rougemont
Tél. : 450 469-2252 - Téléc. : 450 469-2016



5213757

Les
**WEEK-ENDS
GOURMANDS**
de Rougemont

Autocueillette, animation, découvertes gourmandes :
Les Week-ends gourmands célèbrent leur 15^e anniversaire !

Du 9 septembre au 15 octobre prochain, Rougemont vous attend pour célébrer le 15^e anniversaire de ses Week-ends gourmands! Fondé en 2002 par un groupe d'entrepreneurs rougemontois, cet événement convivial et rassembleur est toujours resté fidèle à sa mission: faire découvrir à ses visiteurs la merveilleuse région de Rougemont et ses entreprises agro-touristiques, en particulier la pomme et ses sous-produits.

Le plein air des épicuriens

Que ce soit pour une activité énergisante en famille ou une sortie en couple, Rougemont saura répondre à vos attentes. Grâce à ses quelque 30 vergers et entreprises agro-touristiques participantes, il y en a pour tous les goûts et tous les âges, du plus petit au plus grand. De l'anima-

tion familiale, en passant par les mini-fermes, les visites guidées, les dégustations des produits du terroir, les randonnées en tracteur, les balades dans les vergers, les pique-niques et même la visite d'une savonnerie artisanale, tout est mis en place pour vous faire vivre des moments de pur bonheur au cœur d'une nature généreuse!

De précieux partenaires

Organisé par le comité des Week-ends gourmands composé de Francis-Hugues Lavoie, président; Marie-Pier Jodoin, vice-présidente; Isabelle Robert, David Labonté, Marc-André Bourgeois, Caroline-Josée Beaulieu, administrateurs ainsi que d'Éric Fortin et Michel Arsenault, membres d'office, représentant la Municipalité, l'événement bénéficie de l'appui de la Municipalité de

Rougemont, de Desjardins, de Lassonde et de plusieurs autres partenaires. «Depuis les tout débuts, la collaboration de nos partenaires est essentielle à la réussite des Week-ends gourmands. La trentaine d'entrepreneurs qui prennent part à l'événement se joignent à moi pour leur adresser nos plus chaleureux remerciements», déclare le président, M. Francis-Hugues Lavoie.

C'est donc à un rendez-vous gourmand incontournable que vous convient les Week-ends gourmands du 9 septembre au 15 octobre prochain. Et n'oubliez pas, les vergers et producteurs maraîchers vous attendent également à bras ouverts en semaine. Venez les rencontrer en grand nombre!

Pour plus d'information, composez le 1 888 969-2309, visitez le www.weekendsgourmands.com

ou la page Facebook de l'événement au [facebook.com/weekends.gourmands.de.rougemont](https://www.facebook.com/weekends.gourmands.de.rougemont)



CET AUTOMNE,
VENEZ
RE-DÉCOUVRIR
CE FRUIT
DÉFENDU ET
SUCCOMBER
AU CHARME
QU'EST CE
DIVIN NECTAR
À LA CIDRERIE

**MICHEL
JODOIN**



VISITE - DÉGUSTATION
BOUTIQUE - SENTIER
OUVERT À L'ANNÉE
7 JOURS SUR 7
WWW.MICHELJODOIN.CA
INFO@MICHELJODOIN.CA

Les
**WEEK-ENDS
GOURMANDS**
de Rougemont

Les vergers de Rougemont vous invitent à croquer

Activité familiale par excellence, l'autocueillette de pommes bien croquantes et juteuses conjugue

à merveille plein air et plaisir. À l'occasion des Week-ends gourmands, une quinzaine de vergers

vous donnent rendez-vous chez eux pour cueillir leurs fruits bien mûrs. Certains vous proposeront même une balade en tracteur ou une dégustation de leurs délicieux produits. Les enfants, quant à eux, se réjouiront de caresser les animaux de la mini-ferme et de s'amuser dans un labyrinthe de maïs.

Histoire de bien préparer votre visite, nous avons réuni pour vous quelques informations sur la culture des pommes. À ce propos, saviez-vous que près de la moitié des pommes cultivées au Québec le sont dans la Vallée du Richelieu, délimitée, entre autres,

par Rougemont, St-Hilaire, St-Paul-d'Abbotsford, et Ange-Gardien? Cette région est particulièrement propice à la culture de la pomme en raison du microclimat créé par les montagnes environnantes qui produisent des courants d'air chaud et empêchent les gels au printemps. Les pomiers, aménagés au bas des montagnes, sont ainsi mieux protégés des aléas de Dame nature.

La Vallée du Richelieu regroupe, à elle seule, plus d'une centaine de vergers, dont de nombreux à Rougemont. Une multitude de variétés de pommes y sont cultivées. Voici la description de ces

différents types de pommes accompagnée de leurs principales qualités.

Les pommes estivales

D'abord, sachez que la saison des pommes débute à la fin juillet avec la cueillette des pommes d'été. La première à être cueillie, entre le 20 et le 25 juillet, est la **Vista Bella**. Il s'agit d'une pomme croquante, juteuse, acide et moyennement sucrée.

La **Jersey Mac** est aussi une pomme hâtive de gros calibre de couleur rouge foncé avec une chair blanche. Son fruit est cro-



LE POTAGER
Mont-Rouge
HALTE GOURMANDE

**En famille
ou entre amis,
c'est le verger à visiter!**

- Cueillette de fruits et légumes
- Produits cuisinés sur place
- Jus de pommes et œufs frais

**Activités
sur place :**

- balade
- aire de jeux
- labyrinthe de maïs
- trampoline géant
- aire de pique-nique sous chapiteau



**Samedi
9 septembre
de 14 h à 15 h**

**Atelier culinaire
avec
Giovanni Apollo,**
chef, animateur
télé et chroniqueur
radio

**BEAU TEMPS,
MAUVAIS TEMPS**



**154, rang de la Montagne, Rougemont
450 94POMME, #302
pmrhaltegourmande.ca**

DÉPANNEUR

Mila

Servi*EXPRESS

ESSO



GRAND CHOIX DE BONBONS



Dépanneur complet

Essence

Produits surgelés

Brevages

Repas express

Loterie

MAINTENANT RÉNOVÉ



200 La Grande-Caroline, Rougemont • 450 469-5754

la pomme avec eux!

quant et très ferme, juteux, peu acide et sucré.

Troisième à être cueillie, la **Melba** est une variété ancestrale, que l'on cueille au milieu du mois d'août.

C'est du 25 au 30 août que la Paulared et la Sunrise arrivent à maturité. Le fruit de la **Paulared** est croquant, juteux, acide et moyennement sucré.

Quant à la **Sunrise**, c'est l'une des meilleures variétés hâtives à se procurer. Son fruit est croquant, sucré, peu acide et juteux.

Les pommes d'automne

La première à faire partie des variétés automnales est la Lobo. Produisant de gros fruits, la **Lobo** est excellente à croquer et délicate dans les tartes car elle garde sa forme même lorsqu'elle est cuite. Son fruit est croquant, juteux, moyennement acide et moyennement sucré.

C'est cependant avec la **McIntosh** que débute la véritable saison des pommes. Prête à être cueillie à partir du 12 septembre, il s'agit de la pomme la plus cultivée et la plus vendue au Québec. Croquante et juteuse, elle possède toutes les qualités qui font d'elle un fruit irrésistible qu'on retrouve dans toutes les recettes. Son acidité et son taux de sucre élevé en font un fruit très intéressant pour les producteurs de cidre.

Croquante, sucrée et peu acide, la **Spartan** se cueille à compter du 20 septembre tout comme la Honeycrisp et la Gala. Avec sa forme joflue et son teint du plus beau rouge, elle est absolument craquante.

Très prisée par la nouvelle génération de consommateurs et par le marché asiatique, la **Honeycrisp** est exceptionnellement croquante et juteuse. Elle doit son nom au fin goût de miel qui la caractérise. Sa chair est de belle couleur crème et peu sensible à l'oxydation.

Juteuse, croquante et très ferme, la **Gala** possède une chair jaune.

Ce fruit a une peau lisse et fine, qui résiste cependant bien aux meurtrissures.

Caractérisée par une chair très blanche d'un goût exceptionnel, la **Cortland** est prête à être cueillie entre le 25 septembre et le 1^{er} octobre. Idéale pour la cuisson, particulièrement pour la fabrication des tartes, elle est aussi excellente à croquer et parfaite pour confectionner des salades car sa chair ne brunit pas.

C'est au début d'octobre que l'**Empire** se laisse cueillir. Sucrée et peu acide, elle se distingue par sa coloration rouge foncé et



DU 9 SEPTEMBRE AU 15 OCTOBRE 2017

sa chair de couleur crème. Très prisée par les consommateurs, c'est une pomme très ferme, qui se meurtrit moins facilement que

les autres variétés.

Le temps des pommes se clôture avec la **Golden Russet**, une va-

riété ancestrale, délicieuse et très ferme, à la peau dorée.

Source: Pommes Qualité Québec

OUVERT À L'ANNÉE

DEUX GÉNÉRATIONS DE PASSION!

DES PRODUITS LOCAUX PRIMÉS DE GRANDE RENOMMÉE

DOMAINE DE LAVOIE

DE-LAVOIE.COM

VIGNOBLE ET CIDRERIE

Envie d'explorer le monde viticole et cidricole? Venez vivre l'aventure au Domaine de Lavoie!

- Boutique • Terrasse • Visite guidée incluant dégustation et verre sérigraphié •
- Dégustation • Salle de réception •

Suivez nous sur Facebook et Instagram

100, rang de la montagne, Rougemont, 450 469-3894
Communication par texto disponible: 438 349-3410

Venez déguster les saveurs d'ici et découvrir notre magnifique verger!

LA POMMERAIE D'OR

à en tomber dans les pommes

- Autocueillette de pommes
- Comptoir de dégustation
- Mini-ferme
- Parc pour enfants
- Labyrinthe de maïs
- Aire de pique-nique
- Produits locaux

<p>OPTION DE DÎNER</p> <p>à 10\$ incluant soupe, sandwich, dessert et breuvage</p>	<p>BALADE DANS LE VERGER, slush aux pommes</p>	<p>NAVETTE GRATUITE vers le vignoble du Domaine de Lavoie (seulement les fins de semaine)</p>	<p>Forfaits pour les écoles et CPE</p>
--	---	--	---

Ouvert 7 jours de juillet jusqu'à Noël

173, chemin Marieville, Rougemont
450 469-2345

DU 9 SEPTEMBRE AU 15 OCTOBRE 2017

Cueillez l'occasion, savourez Rougemont !



229

23 25

CH. DU MOULIN

21

11

19

1

14

RANG DE LA MONTAGNE

RANG DES DIX TERRES

18

12

?

CH. MARIEVILLE

30

20

16

7

3

112

LÉGENDE

- | | | |
|------------------------------------|---|---------------------|
| Visite guidée | Animation | Autocueillette |
| Aire de pique-nique | Boutique et/ou comptoir vente de produits | Balades en tracteur |
| Aire de jeux et/ou jeux gonflables | Dégustation de produits | Sentiers pédestres |
| Mini-ferme | Restauration | Hébergement |
| | Information touristique | Essence |

Les
WEEK-ENDS GOURMANDS
de Rougemont



- 1 ABBAYE CISTERCIENNE**
471, RUE PRINCIPALE • 450 469-2880
ACCÈS AU VERGER EN VOITURE - ACCÈS À L'ÉGLISE ABBATIALE
- 2 AURÉLIE SAVONNERIE ARTISANALE**
1320, RANG DOUBLE • 450 469-2340
DÉCOUVERTE DE PRODUITS
- 3 BALZA RESTO-GRILL**
175, RUE JOSÉE • 450 947-1886
- 4 CANTINE SIMONE**
1087, RUE PRINCIPALE • 450 469-0029
- 5 CIDRERIE ARISTA**
252, RANG PETITE CAROLINE • 450 469-4926
- 6 CIDRERIE MICHEL JODOIN**
1130, RANG PETITE CAROLINE • 450 469-2676
CAMION DE RUE
- 7 CONSTELLATION BRANDS QUÉBEC, INC. - VIN**
175, CH. MARIEVILLE • 450 469-3104
- 8 COTEAU ROUGEMONT VIGNOBLE ET CIDRERIE**
1105, RANG PETITE CAROLINE • 450 469-3090
- 9 DÉPANNEUR ROUGEMONT - BAR LAITIER**
454, RANG GRANDE-CAROLINE • 450 469-9999

- 10 DÉPANNEUR MILA**
200, RANG GRANDE-CAROLINE • 450 469-5754
- 11 DOMAINE CARTIER-POTELLE**
277, RANG DE LA MONTAGNE • 450 469-2000
- 12 DOMAINE DE LAVOIE**
100, RANG DE LA MONTAGNE • 450 469-3894
- 13 LA CIDRERIE DU VILLAGE VERGERS BERNARD DUBÉ**
509, RUE PRINCIPALE • 450 469-3945
- 14 LA FRUITERIAIE DES GADBOIS**
501, RUE PRINCIPALE • 450 469-3842
- 15 LA GOURMANLISE**
1258, RANG DOUBLE • 450-469-3470
- 16 LA POMMERAIE D'OR**
173, CHEMIN DE MARIEVILLE • 450 469-2345
- 17 LE FRUIT DÉFENDU RESTAURANT, AUBERGE**
1342, RANG DOUBLE • 450 469-1222
- 18 LE POTAGER MONT-ROUGE HALTE GOURMANDE**
154, RANG DE LA MONTAGNE • 450 469-2093
CUEILLETTE LÉGUMES ET CITROUILLES
- 19 POMME ATOUT**
59, RANG DE LA MONTAGNE • 450-469-4139

- 20 SI HENRI SAVAIT**
530, RUE PRINCIPALE • 450 469-4505
- 21 TARTOPOM**
330, RANG DE LA MONTAGNE • 450 469-3780
- 22 TERRASSE ROUGEMONT INC.**
545, RANG GRANDE CAROLINE • 450 469-3244
- 23 VERGER ANTOINE ET GERMAINE TANGUAY**
345, RANG DE LA MONTAGNE • 450 469-5437
- 24 VERGER DANIELLE**
1169, RANG PETITE CAROLINE • 450 469-4358
- 25 VERGER DU MOULIN (CARTE INTERACTIVE)**
480, CHEMIN DU MOULIN • 450 947-1072
- 26 VERGER LA VIEILLE GRANGE**
1245, RANG DOUBLE • 450 469-4087
- 27 VERGER FLANEUR**
1161, RANG PETITE CAROLINE • 450 469-4358
- 28 VERGER PAUL JODOIN INC.**
1125, RANG PETITE CAROLINE • 450 469-4358
- 29 VERGER RÉJEAN AUTHIER**
1166, RANG GRANDE CAROLINE • 450 469-3344
- 30 VERGER TROIS POMMES**
470, RUE PRINCIPALE • 450 469-0858

Les
**WEEK-ENDS
GOURMANDS**
de Rougemont

Fruits et légumes : la récolte est abondante !

Reconnue avant tout pour ses spectaculaires vergers débordant de belles pommes croquantes et juteuses, la municipalité de Rougemont est aussi très prisée pour sa production maraîchère. Outre les pommes, vous êtes invité, tout au long des Week-ends gourmands, à cueillir ou à vous procurer en kiosque les nombreux fruits et légumes qui s'offrent à vous en cette saison d'abondance. En voici un aperçu :

Les fraises d'automne : La saison des fraises qui, il y a quelques années encore, se déroulait uniquement en juin, se prolonge jusqu'à l'automne. Vous pourrez donc faire l'achat de ces petits fruits rouges et sucrés dans différents kiosques.

Les poires : La culture des Beautés Flamandes, une variété de

grosses poires bien juteuses, est répandue dans la région. Récoltez-les dans les différents vergers ou achetez-les en kiosque.

Les prunes : Certains agriculteurs cultivent également les prunes. Faites-en l'achat en boutique.

Les citrouilles : À l'approche de l'Halloween, les citrouilles se font irrésistibles. Laissez-vous séduire par ce gigantesque fruit orange, qui fait la joie des enfants, tout en faisant les délices des grands. Cueillez-les en famille. Plaisir et fous rires garantis !

Les tomates : Savourer les tomates en sandwich, en sauce ou en croquant dans leur belle chair rouge est un des petits plaisirs de la vie dont on ne se lasse pas. Durant les Week-ends gourmands, vous pourrez

vous approvisionner en tomates directement dans les champs des producteurs ou en kiosque.

Les courges : Il en existe une multitude de variétés tout aussi bonnes à manger qu'agréables à regarder. À Rougemont, les courges ne demandent qu'à être cueillies et cuisinées pour vous faire profiter de leur saveur !

Du 9 septembre au 15 octobre, venez cueillir vos fruits et légumes en pleine nature dans une ambiance conviviale à souhait et profitez-en pour savourer les nombreux produits du terroir qui s'offrent à vous. Cidres, jus de pommes, confitures, gelées, tartes, beignes, etc. ne sont que quelques-uns des délices qui vous attendent !



Venez visiter notre vignoble de Rougemont
et vous aurez droit à une


DÉGUSTATION GRATUITE POUR 2 PERSONNES*

Profitez de votre visite pour découvrir notre **NOUVEAUTÉ FIZZ**

Un judicieux assemblage de pommes et de framboises de notre verger de Rougemont.

Offert en format pratique de 4 cannettes de 355ml. Disponible à notre vignoble de Rougemont et à la SAQ.



 Produit distribué à la SAQ.
Code: 13430413

coteaurougemont.com

GRATUIT

SUR PRÉSENTATION DE CE COUPON

Dégustation de nos
produits valide
pour 2 personnes*

* Chaque dégustation inclut 3 produits différents.
Une valeur de 10\$ pour 2 personnes.

Valide jusqu'au 31 décembre 2017.



**VIGNOBLE
ET CIDRERIE
COTEAU
ROUGEMONT**

1105 chemin de La Petite-Caroline,
Rougemont, QC.



DU 9 SEPTEMBRE AU 15 OCTOBRE 2017

Tartopom

Verger et érablière en transition
BIOLOGIQUE

- Autocueillette de pommes et de poires
- Produits du terroir

330, rang de la Montagne,
Rougemont
450 469-3780



www.tartopom.ca



5223909

Les vignobles et cidreries de Rougemont trinquent à votre santé !

Lors des Week-ends gourmands, partez à la découverte des vignobles et cidreries de Rougemont. Au total, trois vignobles-cidreries et trois cidreries vous attendent, coupe à la main! Prenez part aux visites guidées et aux dégustations de vins et de cidres du Domaine de Lavoie, du Domaine Cartier-Potelle et de Coteau Rougemont et laissez-vous désaltérer par la fraîcheur des cidres de la Cidrerie du Village, de la Cidrerie Michel Jodoin et de la Cidrerie Arista!

Des vins et des cidres qui se démarquent

«Nos vignobles et cidreries permettent d'ajouter à l'offre touristique. Ils proposent des produits innovateurs et de grande qualité, qui se démarquent. Plusieurs d'entre eux ont d'ailleurs remporté des prix nationaux et internationaux et deux des vignobles de Rougemont, soit le Domaine de Lavoie et Coteau Rougemont, figurent dans le top cinq des plus grosses entreprises du genre au Québec. De plus, la Cidrerie Michel Jodoin a été une des premières, il y a déjà quelques décennies, à redonner ses lettres de noblesse au cidre, après que cette boisson ait connu des années difficiles. Aujourd'hui, la popularité du cidre est en pleine croissance. Axée sur la découverte et l'originalité, la nouvelle génération de consommateurs apprécie beaucoup cette bois-

son, en particulier les cidres prêts-à-boire, en format individuel», affirme M. Francis-Hugues Lavoie, président des Week-ends gourmands.

Un avenir prometteur

Et, comme le confirme M. Lavoie, également directeur des opérations au Domaine de Lavoie et à La Pommeraie, le cidre est voué à un avenir prometteur. «À Rougemont et dans la Vallée du Richelieu, nous bénéficions d'un microclimat idéal pour la production du cidre et nos nuits fraîches font en sorte que les pommes conservent leur acidité

et leur fraîcheur. Ce qui a pour résultat de donner des cidres plus rafraîchissants, très intéressants en bouche. Ce n'est d'ailleurs pas sans raison que les cidres de glace comptent parmi les produits les plus appréciés des amateurs.»

Envie de trinquer? De faire de belles découvertes? Ne manquez pas les visites guidées et les dégustations des vignobles et cidreries de Rougemont. Et pourquoi ne pas vous arrêter pour déguster votre pique-nique sur place en sirotant un vin blanc ou un cidre mousseux!

Aurélie

savonnerie artisanale




Découvrez les nombreux bienfaits de nos produits

- Savon au lait de brebis
- Soins pour détente musculaire
- Produits de massage et exfoliant

1320, rang Double, Rougemont 450 469-2340
www.aureliesavonnerie.com

5214639

Balza
RESTO-GRILL

SPÉCIAUX DU MIDI | TABLES D'HÔTES
| DÎNERS | CUISINE GRECQUE,
MÉDITERRANÉENNE ET ITALIENNE
FRUITS DE MER ET GRILLADES



- Parc de stationnement et possibilité de se stationner dans la rue
- Accepte les réservations
- Idéal pour les groupes
- Commandes pour emporter
- Service aux tables et terrasse

Fermé
exceptionnellement
le 12 septembre



175, rue Josée, Rougemont
450 947-1886
www.balzarestogrill.wordpress.com

5213760

Les
**WEEK-ENDS
GOURMANDS**
de Rougemont

Les Crêpes gourmandes : Rougemont au temps des fleurs!

Des paysages à couper le souffle, une multitude de pommiers en fleurs et de belles découvertes agro-touristiques, voilà ce que proposera aux visiteurs, en mai prochain, pour sa deuxième édition, l'événement «Les Crêpes gourmandes».

Tout aussi magnifique au printemps

Organisée par le comité des Week-ends gourmands, l'activité a connu un beau succès à l'occasion de sa première édition, au printemps dernier. «Notre objectif est de démontrer aux gens que Rougemont est une région

magnifique à visiter tout au long de l'année. C'est aussi une occasion de faire valoir la municipalité en dehors du temps des pommes. En mai dernier, pas moins de onze établissements ont servi des crêpes aux visiteurs en les invitant à contempler les pommiers en fleurs et à déguster des produits du terroir», explique le président des Week-ends gourmands, Francis-Hugues Lavoie.

Consultez les réseaux sociaux

Ce dernier spécifie que la date du week-end où se déroule l'événement est déterminée environ deux semaines à l'avance selon

la floraison des pommiers. «C'est certain que l'activité a lieu en mai, mais selon les fluctuations de la température, ça peut varier d'une semaine ou deux. Alors, nous invitons les gens à consulter le site Internet et la page Facebook des Week-ends gourmands. Ils y trouveront toute l'information nécessaire à leur visite», explique M. Lavoie. «Et, en plus d'y déguster de succulentes crêpes, les gourmands et gourmets découvriront une foule de produits tous plus intéressants les uns que les autres.»



Bienvenue à la Cidrerie du Village

La Cidrerie du Village **Dubé** VERGERS BERNARD DUBÉ

Nos cidres

MOUSSEUX Joie d'Automne Montérégien	TRANQUILLES Notre cidre Tranquille Le cidre du Verger La douce évasion
DE GLACE Folie de glace Le coup de Foudre	JUS MOUSSEUX L'effervescent

509 Principale, Rougemont • 450 469-3945
www.lacidriereduvillage.com



DÉPANNEUR ROUGEMONT

Station-service
Bar laitier
Coin jouets
Panier cadeau
Bonbons à profusion
Coin repas



**454, rue Grande-Caroline
Rougemont
450 469-9999
dep.rougemont@outlook.com**

Propriétaires
Mélanie Desnoyers et
David Labonté

Suivez-nous



Les Crêpes gourmandes, voilà l'occasion toute choisie pour admirer la beauté printanière de Rougemont, alors que les pommiers débutent leur entreprise de séduction, qui s'achèvera à la fin d'octobre, lors des dernières semaines d'autocueillette.

Visionnez les capsules vidéo des entreprises participantes!

Afin de souligner le 15^e anniversaire des Week-ends gourmands, de promouvoir l'événement ainsi que les entreprises qui y participent, une dizaine de capsules vidéo ont été produites. Ces capsules, de moins d'une minute chacune, peuvent être visionnées en ligne, sur le site Internet des Week-ends gourmands (www.weekendsgourmands.com) ou sur sa page Facebook.

Vous y découvrirez des entrepreneurs fiers de leur région, de leur équipe et de leurs produits, qui ne demandent qu'à partager leur passion avec vous!

Choisir Desjardins c'est s'unir pour assurer la vitalité de notre communauté



Parce qu'être membre de votre Caisse Desjardins de Marieville-Rougemont, c'est aussi soutenir des initiatives qui sont porteuses de bénéfices pour vous et vos proches.

116, rue Ouellette
Marieville (Québec) J3M 1A5

991, rue Principale
Rougemont (Québec) J0L 1M0

450 460-2134 ou 1 877 460-2134 | 



Desjardins
Caisse de Marieville-Rougemont

**Centre Agricole
Bienvenue Inc.**

- Pulvérisateur à vergers, vignes, framboisiers...
- Sécateurs manuel, pneumatique et électronique
- Escabeaux, paniers, sacs à cueillir
- Détaillant de produits phytosanitaires, d'engrais chimiques et bien d'autres...

1115, Petite Caroline, Rougemont • 450 469-4945 • Téléc. : 450 469-2048
info@agricbienvenue.com

5213754

FUTUR CENTRE DES LOISIRS

Un important commanditaire annoncé sous peu



PASCAL FAUCHER
pascal.faucher@lavoixdelest.ca

Tout s'annonce pour que la facture des Rougemontois soit plus petite que prévu pour le nouveau Centre des loisirs.

Le maire Alain Brière a confirmé à *La Voix de l'Est* qu'un important commanditaire se joint à l'aventure. «L'objectif de 150 000 \$ (en fonds recueillis) devrait être atteint assez rapidement», a-t-il indiqué.

Ce montant inclut la somme de 40 000 \$ déjà annoncée par la Caisse Desjardins de Marieville-Rougemont, première institution à participer à la construction du bâtiment devant remplacer l'ancien Centre des loisirs Omer Cousineau, datant de 1986 et considéré vétuste.

Le coût total de la construction, évalué à 1 784 412 \$, sera donc défrayé comme suit: un emprunt de 900 000 \$ sur 20 ans, une subvention de 500 000 \$ du Programme d'infrastructures Canada et 225 000 \$ pigés dans le fonds de roulement de la municipalité.

«L'objectif de 150 000 \$ (en fonds recueillis) devrait être atteint assez rapidement.»

— Le maire Alain Brière

Le reste devait aussi être pris dans les coffres de Rougemont, mais il sera donc amassé sous forme de commandite. Au moment où nous l'avons joint, M. Brière ne pouvait dévoiler le nom du mystérieux commanditaire, puisque toutes les ficelles n'ont pas encore été attachées, dit-il.

SQUELETTE

Le nouveau Centre des loisirs pourrait porter le nom de ce commanditaire. Quoiqu'il en soit, la construction du bâtiment se poursuit sans trop de retard. L'échéancier du 31 décembre 2017 devrait être respecté, dit l'urbaniste Damien Sanschagrin, directeur des Services techniques de Rougemont.

Les fondations sont terminées et remblayées et la structure d'acier sera montée cette semaine. «C'est le squelette du bâtiment», dit M. Sanschagrin. Environ deux semaines sont prévues pour cette étape.

C'est Constructions Bâtiments Québec qui s'occupe du chantier du rang de la Grande-Caroline, sous la supervision de l'architecte Stephan Barcelo. Le futur Centre des loisirs pourra accueillir 275 personnes et sera équipé d'une salle de cours, d'une cuisine, d'une terrasse, d'un vestiaire et de quatre salles de bain. Il s'agit du plus grand chantier de l'histoire de la municipalité.



Entre-temps, les fondations sont terminées et la structure d'acier sera montée cette semaine, indique le directeur des Services techniques de Rougemont, Damien Sanschagrin. — PHOTO ALAIN DION

Paulymark

Manufacturier de carton pour emballages, boîtes, imprimeurs et plus

La qualité de nos produits vient de la qualité de nos employés.

Bravo à toute l'équipe!

340, rue Grande-Caroline
Rougemont
450 469-3705
www.paulymark.com

5213764

ASSOCIATION DU MONT ROUGEMONT

Conservation et éducation en tête de liste



JEAN-FRANÇOIS GUILLET
jean-francois.guillet@lavoixdelest.ca

L'été a été plutôt occupé pour les membres de l'Association du mont Rougemont (AMR), qui célèbrera ses 15 ans cet automne. En plus de boucler la seconde phase de l'initiative de conservation et de restauration d'une quinzaine d'hectares en montagne, l'AMR planche sur un projet éducatif destiné aux écoles de la région.

Des dizaines de bénévoles ont été à pied d'œuvre au cours des derniers mois pour que soit couronnée de succès l'opération de restauration des milieux naturels sur 15 sites en montagne. « On a réalisé tous nos objectifs cet été. Nos équipes ont planté près de 380 arbres et 160 arbustes. Au total, le projet a nécessité jusqu'ici environ 500 heures de bénévolat sur deux ans. [...] On peut dire qu'il y a une très belle mobilisation », a indiqué Pierre Pontbriand, coordonnateur pour l'AMR.

En fait, l'Association est née d'une volonté de conscientiser la population à l'importance de préserver l'environnement. « Il y a plus de 300 propriétaires de terrains dans la montagne. Il y a une quinzaine d'années, il y a eu une coupe à blanc sur un des sites. C'était inconcevable que ça arrive à nouveau. Alors des gens d'ici, notamment le

fondateur [de l'AMR] Paul Thibault, ont décidé de se regrouper pour sensibiliser la population et les propriétaires à propos des milieux naturels et d'utiliser correctement la montagne, entre autres en aménageant des sentiers », a expliqué la présidente de l'organisation Angelina Lagacé.

Aujourd'hui, l'AMR compte près de 130 membres, dont 80 propriétaires de terrains dans la montagne représentant environ 70 % de sa superficie. Une fête soulignant les 15 ans de cette « belle réussite » doit avoir lieu à la fin octobre au vignoble et cidrerie Coteaux Rougemont. « C'était important d'avoir le plus de membres possible, alors on a choisi cette [période] pour laisser le temps aux pomiculteurs de terminer leurs récoltes », a indiqué M^{me} Lagacé.

AIDE FINANCIÈRE

L'AMR, comme bien des organismes sans but lucratif (OSBL), réussit à réaliser des projets par le biais de subventions gouvernementales. C'est le cas de l'initiative de conservation et de restauration, dont le coût global avoisine jusqu'ici 64 000 \$. L'OSBL a notamment pu boucler son budget grâce à une enveloppe de 31 708 \$, octroyée par Ottawa l'an dernier via le programme de financement communautaire ÉcoAction. « On a un très beau projet entre les mains. Au total, on a visité 50 sites. Alors, il reste du travail [de restauration] à faire. Et on espère avoir les fonds nécessaires pour continuer », a fait valoir M. Pontbriand.

PROJETS

En plus de ses activités de restauration, l'AMR est impliquée dans plusieurs initiatives de sensibilisation. Notamment depuis plusieurs années dans le programme SEM'AIL, piloté par le Biodôme de Montréal. Le projet, lancé en 1999, consiste principalement à amener les jeunes dans la montagne pour planter de l'ail des bois, ainsi que de promouvoir la protection de cette espèce en déclin au Québec.

Malgré la période estivale bien remplie, l'Association peaufine actuellement un nouveau projet de sensibilisation, prônant l'immersion des jeunes en pleine nature. « On est pas mal sollicités par des écoles de la région, entre autres à Saint-Césaire, Marieville et Rougemont, pour faire des activités avec les élèves. Mais on ne veut pas offrir quelque chose qui existe déjà ici parce qu'il y a beaucoup d'offres en termes de projets éducatifs, mais peu d'entre eux permettent aux jeunes d'aller sur le terrain pour passer à l'action. C'est ce qu'on veut proposer », a indiqué le coordonnateur de l'AMR.

Un chargé de projet devrait être embauché sous peu pour développer le programme. Une enveloppe d'environ 8000 \$ a été consentie en ce sens à l'AMR par les trois MRC regroupant les municipalités autour de la montagne : 3350 \$ (Rouville), 1750 \$ (des Maskoutains) et près de 3000 \$ (La Vallée-du-Richelieu). M. Pontbriand souhaite que le programme soit complété d'ici juin 2018, afin que les écoles puissent l'intégrer au calendrier dès la prochaine rentrée scolaire.



L'AMR mène une foule de projets de sensibilisation et de conservation dans le mont Rougemont. — PHOTO ARCHIVES LA VOIX DE L'EST

EXCAVATION MICHELALIX INC.

EXCAVATION DE TOUS GENRES
Terre • Sable • Gravier • Pierre concassée

- Pépinière - Mini-pelle - Terrière - Marteau hydraulique
- Plaque vibrante - Service de démolition - Fosse septique

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

555, rue Principale, Rougemont
Cell.: 514 821-2050 • Bur.: 450 469-2050/450 469-4663

TRANSPORT F. LUSSIER INC.
TRANSPORT GÉNÉRAL - GENERAL CARRIER

76, chemin Marieville, Rougemont
450 469-2523

Vous aimeriez créer votre propre entreprise ou devenir travailleur autonome?

La MRC de Rouville offre un programme à la hauteur de vos ambitions!
La mesure de Soutien au travail autonome (STA) vous offre le soutien technique et financier pour avancer dans votre projet.

OSEZ VOUS LANCER!

Avec la participation financière de Québec

450 460-2127
info@mrcrouville.qc.ca
www.mrcrouville.qc.ca



Municipalité de
Rougemont

CONSEIL

Le conseil municipal terminera bientôt son mandat 2013-2017. Ce dernier est fier des réalisations qui ont été faites au cours des quatre dernières années, particulièrement la rénovation de la bibliothèque municipale, la recherche en eau potable et la construction du nouveau centre des loisirs qui devrait s'achever à la fin de l'année. En augmentant la qualité de ses services, c'est aussi la qualité de vie des citoyens qui augmente et c'est un enjeu important pour le conseil.



Alain Brière



Jeannot Alix



Michel Arseneault



Éric Fortin



Normand Lacroix



Pierre Dion



Bruno Despots

ÉQUIPE MUNICIPALE

Depuis 2011, l'équipe municipale n'a subi que très peu de changement. Soucieuse d'offrir aux Rougemontois un service de qualité, la petite équipe de la municipalité travaille de concert afin de faire avancer la municipalité et satisfaire les citoyens.



Dans l'ordre habituel, à l'arrière : Étienne Sénécal et Jonathan Dalpé, journaliers à la voirie; Sylvain Patenaude, coordonnateur à la voirie; Kathia Joseph, directrice générale; Thomas Gagné, superviseur des eaux; Damien Sanschagrin, directeur des services techniques. À l'avant : Marie-Elaine Thibault, réceptionniste; Caroline-Josée Beaulieu, coordonnatrice des loisirs; Alain Brière, maire; Caroline Tétrault, responsable des finances; Maude Boivin, inspectrice municipale. Absent sur la photo : Patrick Brodeur, directeur du service incendie.

LE NOUVEAU CENTRE DES LOISIRS

Grâce à une subvention de 500 000\$ du Programme d'Infrastructures Communautaires 150, la Municipalité est fière de voir le projet de nouveau centre des loisirs prendre forme. Au cours de l'automne, les citoyens verront le nouveau centre s'ériger et l'ouverture officielle devrait être réalisée fin 2017.

Au final, la construction du nouveau centre coûtera un peu moins de 2 millions de dollars. Il s'agit d'un des plus grands investissements de la municipalité au cours des dernières années et assurément son plus grand au niveau des bâtiments municipaux dédiés aux citoyens. La Municipalité est heureuse de pouvoir compter sur l'appui de Desjardins qui sera un partenaire important du projet, d'ailleurs la terrasse extérieure et la grande salle porteront le nom de l'institution financière.

La mission du Service des loisirs est de promouvoir le loisir et offrir aux citoyens de Rougemont des activités pour tous. Avec le nouveau centre des loisirs, la Municipalité sera à même de répondre encore mieux à sa mission. Il permettra aussi d'offrir des locaux adéquats à toute sa clientèle, notamment le camp de jour qui a vu passer son nombre d'enfants d'une cinquantaine il y a cinq ans, à plus de cent au cours des trois dernières années.

Chaque année, de nombreux bénévoles sont nécessaires afin d'assurer des activités de qualité, n'hésitez pas à vous impliquer en contactant la Municipalité! Un grand merci à tous les bénévoles qui chaque année donne sans compter pour permettre des activités dans toutes les sphères de la municipalité.

270, la Grande-Caroline, Rougemont
Téléphone : 450-469-5225



AGROTOURISME

Capitale de la pomme, Rougemont ne saurait tant rayonner sans les producteurs et artisans du terroir. Connue d'abord pour le doux fruit qu'est la pomme, Rougemont est maintenant reconnu grâce à ses nectars. Cidre, cidre tranquille, cidre de glace, poiré, brandy de pommes, vin, vin de glace, etc. Les choix ne manquent pas et savent plaire à tous. La qualité des produits est aussi un gage de confiance!



SERVICE INCENDIE - CASERNE 53

Le Service incendie compte 22 pompiers, dont 5 officiers. Les pompiers de Rougemont agissent aussi à titre de premiers répondants, permettant ainsi de porter assistance rapidement lors d'accident ou d'appel logé au 9-1-1.

De plus, avec l'achat de deux nouveaux camions (poste de commandement et pompe-échelle) au cours des trois dernières années, la flotte de véhicules du service incendie est complète en matière de protection incendie.



61, chemin de Marieville,
Rougemont QC J0L 1M0
450 469-3790
450 469-3484
www.rougemont.ca

HEURES D'OUVERTURE

Du lundi au jeudi :

8 h 30 à 16 h 30
(fermé de 12 h à 13 h)

Vendredi :

8 h 30 à 12 h

SÉANCES DU CONSEIL : TOUS LES PREMIERS LUNDIS DU MOIS
(sauf exception)

