

Le nard

INFORMER + INSPIRER



Photo: Norly - Sébastien Fleurant

Crime organisé à Prévost

Les autorités tentent de calmer le jeu

Page 5

Lion Électrique
Le syndicat fait son entrée
Page 8

Cahier à conserver
Foodies
Pages 9 à 20

Hockey
L'Armada à Saint-Jérôme cet été
Page 25

VISITEZ NOTRE NOUVEAU SITE WEB



SENTRA MANIA
jusqu'au 31 juillet

Sentra S Plus 2024

Louez-la à partir de

124 \$* /2 semaines pendant 24 mois.
Acompte de 2 199 \$



Sentra S Plus

Belvedere
NISSAN
BRANCHÉ
SUR VOTRE EXPÉRIENCE

BELVEDERENISSAN.COM

>PN08310-54

LA NOBLESSE

325 Boul. Jean-Baptiste-Rolland Est, Saint-Jérôme



La Noblesse est d'abord et avant tout un complexe d'habitation offrant aux personnes préretraitées et retraitées un milieu de vie agréable qui favorise l'implication dans une vie communautaire dynamique et divertissante.

INCLUSIONS :

- » Téléphone
- » Câble
- » Internet
- » Eau chaude

SERVICES :

- » Dépanneur
- » Pharmacie
- » Bistro
- » Salle de billard
- » Salon de quille
- » Piscine
- » Balcon extérieur ou terrasse
- » Service médical
- » Grand jardin avec balançoire
- » Salle de conditionnement physique
- » Pétanque, bingo, jeu de palet, bridge, whist militaire
- » Stationnement intérieur
- » Rangement
- » Bibliothèque
- » Danse en ligne



LOGEMENTS DISPONIBLES

Pour plus d'information, contactez-nous au

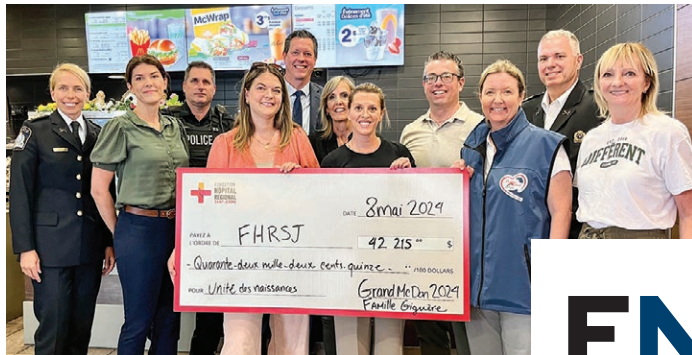
450.553.8000



Grand McDon

42 215 \$ pour soigner les enfants d'ici

Dans le cadre du Grand McDon, les restaurants McDonald's de la famille Giguère ont choisi de remettre les fonds amassés lors de la 22^e édition à la Fondation de l'Hôpital régional de Saint-Jérôme. La journée, bien que sous la pluie, fût un succès collectif remarquable et sans précédent avec un résultat de 42 215 \$ amassés pour les enfants d'ici. Tous les fonds amassés sont dédiés à l'unité des naissances de l'Hôpital régional de Saint-Jérôme afin de financer leur projet de réaménagement et de création de chambres d'isolement en néonatalogie pour les bébés nécessitant une hospitalisation avec isolement.



Programme Donnez au suivant

Une bourse pour une athlète de Saint-Coloman

Pour les 20 ans de collaboration entre la Fondation Aléo et Cascades, un total de 100 000 \$ en bourses et en services ont été remis à 24 étudiant-athlètes. Une bourse supplémentaire a été offerte dans le cadre du Programme *Donnez au Suivant*. Grâce à la Famille Gagnon, Vicky Roblain, de Saint-Colomban, a vu ses efforts récompensés par un soutien financier de 2 000 \$.



À surveiller

Le 12 juillet, Eclipse fera revivre Pink Floyd

Avec à sa tête le chanteur et guitariste de Saint-Jérôme Pascal Grand-Maison, le groupe Eclipse sera à la Place des Festivités de Saint-Jérôme pour présenter son spectacle hommage à Pink Floyd. Le groupe performe sur les scènes du Québec, du Canada et de l'Europe depuis plus de 25 ans. Sa formule de grande envergure *Pink Floyd: The greatest hits* est portée par les arrangements qui font la renommée du groupe. C'est à 20 h ce vendredi 12 juillet que vous pourrez revivre les belles années de ce groupe mythique.

Clinique de denturologie

Michel Allaire d.d.
Denturologiste



LE RÉGIME CANADIEN DE SOINS DENTAIRES (RCS) ENTRE EN VIGUEUR LE 1^{ER} MAI 2024.

Notre clinique de denturologie participe à ce régime.

Vous avez reçu votre trousse de bienvenue qui comprend la carte plastifiée de la Sun Life ?

Téléphonez-nous pour prendre rendez-vous.

Selon plusieurs critères, une partie de votre facture sera remboursée par le régime.

Stationnement gratuit disponible pour les patients
veuillez vous informer à la réception

3, rue de la Gare, Saint-Jérôme

450 432-3331

cliniquededenturologiemichelallaire.ca



FABRICATION DE PROTHÈSES DENTAIRES RÉPARATION EN 1 HEURE ET PLUS

PN09343

Julie-Ann,
future commis à la comptabilité



PLUS DE 16 PROGRAMMES D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES

Administration et commerce | Automatisation et fabrication
Automobile | Construction

RENTRÉE 2024

Inscris-toi dès maintenant!

formationcep.com



Centre de services scolaire de la Rivière-du-Nord
Québec

CEP Centre d'études professionnelles
SAINT-JÉRÔME



davidfrederique@hotmail.com

Jamais on aurait cru en arriver là. À un tel recul sociétal. À un retour en arrière dont nous mettrait pourtant en garde Simone de Beauvoir lorsqu'elle disait « il suffira d'une crise politique, économique ou religieuse pour que les droits des femmes soient remis en question ».

La crise politique et économique actuelle menace bel et bien le droit des femmes, mais aussi le droit des minorités sexuelles et de genre. Les personnes transgenres sont certainement les plus exposées à la stigmatisation et aux discriminations. À l'heure où l'on évoque de plus en plus l'importance de se doter de règles, de politiques, de cultures équitables, inclusives et ouvertes à la diversité, on assiste parallèlement à un discours homophobe, transphobe et discriminatoire de plus en plus visible. Tandis qu'on tente de défaire certains stéréotypes sexuels dans les écoles, on observe des propos haineux décomplexés envers les communautés LGBTQ+ dans toutes les sphères de la société.

L'homophobie papale

Il y a eu le vocabulaire homophobe du pape

dans un discours proclamé le 20 mai dernier au cours duquel il déplorait un excès de « pédés » dans les séminaires. Le Vatican a bien tenté, dès le lendemain, de nous convaincre d'une gaffe qu'il fallait lui pardonner. Nombreux sont les catholiques qui ont passé l'éponge, et ce ne sera pas la première fois ! N'en demeure pas moins que rien, dans les propos du souverain pontife, ne permet d'entrevoir une lueur d'espoir d'ouverture, d'inclusion, à une époque où nous en aurions grandement besoin. Quant au fait qu'une personnalité de sa trempe s'auto-rise aussi ouvertement des propos discriminatoires, d'autres Trump l'ont fait avant lui. Désormais, tout est permis !

Des regroupements inquiétants

Et puisque les plus hauts représentants du pouvoir se permettent des propos con-

d'enseignants pour les mettre en garde contre le nouveau programme de Culture et Citoyenneté Québécoise (CCQ) qui entrera en vigueur en septembre et qui « représente une menace pour l'intégrité de nos enfants ». Rédigée par le « Regroupement de parents vigilants » (inspiré par l'Association des parents vigilants créée par Éric Zemmour en France ?), la lettre évoque une « propagande LGBTQ+ ». Dans une vidéo d'appui, l'indigné principal de ce « regroupement » s'offusque que des drag queens puissent lire des histoires aux enfants, que la transidentité soit en progression ou que des groupes LGBTQ+ puissent « s'introduire dans nos écoles » ! Inutile de s'étendre sur les propos clairement rétrogrades et discriminatoires de cette personne qui déclare que « la vision de la sexualité véhiculée par le MEQ nous effraie ». Je me demande bien qui effraie qui...

fermé le seul établissement de prise en charge de mineurs trans. Les sénateurs français ont mis en place un groupe chargé de se pencher sur ce qu'ils appellent la « trans-identification des mineurs » et des groupes anti-trans se créent et occupent des tribunes dans des médias nationaux. Bref, parallèlement à une montée de l'extrême droite dans de nombreux pays, on constate une augmentation des mouvements anti-genres. Les trans sont une des cibles principales de ces mouvements. Les discours homophobes d'hier sont désormais actualisés dans les discours transphobes ouvertement diffusés dans les sphères politiques et médiatiques.

Le 17 mai dernier, à l'occasion de la Journée internationale contre l'homophobie et la transphobie, la Fondation Émergence organisait une « marche à reculons » pour souligner que, « lorsque les droits des personnes LGBTQ+ reculent, c'est toute la société qui revient en arrière ». Les membres de la communauté LGBTQ+ se font apostropher dans la rue et adresser des propos haineux, ce qui n'était pas le cas il y a quelques années. Les propos homophobes et transphobes sont affirmés sans retenue. Cette montée de l'intolérance doit nous inquiéter.

Temps sombre pour les trans

damnables selon les lois, mais visiblement acceptables aux yeux d'une société qui se fout désormais des règles de tolérance et de respect, la stigmatisation et l'exclusion se multiplient dans toutes les sphères de la société, usant des réseaux sociaux comme d'un formidable tremplin aux propos les plus discriminatoires. Récemment, des lettres étaient placées sur les pare-brises

Ailleurs dans le monde

Ces quelques exemples ne sont que la pointe d'un iceberg qui grossit et nous mène à la dérive. Aux États-Unis, plus de 500 propositions de lois anti-trans ont été soumises au cours des deux premiers mois de 2024. En Hongrie et en Russie, la transition sexuelle est interdite ou fortement empêchée depuis 2023. Le Royaume-Uni a

« Ce ne sont pas nos différences qui nous divisent. C'est notre incapacité à reconnaître, à accepter et à fêter ces différences », écrivait l'autrice afro-américaine, féministe et lesbienne Audre Lorde.

FESTIVAL ARTS SAINT-SAUVEUR 2024

Vivre l'art du 24 juillet au 4 août

<p>États-Unis GIBNEY COMPANY 24 juillet</p> <p>International SOIRÉE DES ÉTOILES 25 et 26 juillet</p> <p>Argentine SOCIAL TANGO PROJECT 27 juillet</p>	<p>Canada ALEXANDRA STRÉLISKI 28 juillet</p> <p>Canada ORCHESTRE MÉTROPOLITAIN avec Yannick Nézet-Séguin 31 juillet</p> <p>Canada BBOYZM 1 août</p>	<p>Canada CÔTÉ DANSE 2 août</p> <p>Allemagne GAUTHIER DANCE Dance Company Theaterhaus Stuttgart 3 et 4 août</p>
--	--	---

festivaldesarts.ca

Crimes et gangs au «Boy's Farm»

Les Prévostois ne seraient pas à risque

LUC ROBERT
luc@journalaccés.ca

La direction du CIUSSS de l'Ouest-de-l'Île-de-Montréal, qui chapeaute le campus Prévost (anglophone) des Centres de la jeunesse et de la famille Batshaw, assure que le crime organisé ne représenterait pas un danger imminent pour les usagers, intervenants et citoyens du secteur Shawbridge.

Le quotidien *La Presse* rapportait le mercredi 3 juillet dernier que deux ex-pensionnaires de l'endroit, retrouvés morts en Montérégie et en Ontario, auraient été tués par un même gang de rue, qui posséderait des racines dans l'enceinte prévostoise.

« Aucun événement violent »

« Le campus Prévost ne rapporte aucun événement où un intervenant a été à risque d'être poignardé par un jeune depuis les 30 dernières années. [...] Les jeunes impliqués dans des activités liées aux gangs de rue se dirigent plutôt à Montréal ou en Ontario, et non pas aux abords du campus Prévost. En 30 ans, aucun événement violent impliquant un de nos jeunes n'a été rapporté dans le voisinage », a relevé Mme Hélène Bergeron-Gamache,



Les autorités se veulent rassurantes au sujet de la possible présence du crime organisé à l'intérieur du Campus Prévost des Centres de la jeunesse.

conseillère-cadre, affaires publiques et institutionnelles, à la Direction des communications, des relations publiques et des affaires juridiques du CIUSSS de l'Ouest-de-l'Île-de-Montréal.

Cette dernière assure que des efforts sont mis en place pour prévenir les actes de violence et la présence de gangs organisés à ou autour de l'installation. « Nous travaillons étroitement avec de nombreux partenaires spécialisés dans les gangs de rue [experts du Service de police de la Ville de Montréal, or-

ganismes communautaires, etc.]. Ces derniers offrent des formations à nos équipes, afin de les aider à prévenir l'affiliation de nos jeunes avec des groupes criminalisés et sur les mesures à prendre lorsqu'un jeune est impliqué dans un tel groupe. »

« [De plus], nous portons une attention particulière aux indices qui indiquent qu'un jeune pourrait être sous le joug d'un gang de rue. Nous agissons également de façon proactive pour sensibiliser nos jeunes aux dangers entourant les groupes criminalisés et les tac-

tiques utilisées par ceux-ci pour les recruter. La sécurité de nos intervenants et de nos jeunes est une priorité », a-t-elle repris.

Armes non-détectées

Au CISSS des Laurentides, du côté franco-phonique, un projet-pilote pour le port de vestes anti-perçage est mis en place cet été. Est-ce que c'est aussi envisagé à Batshaw ? *La Presse* a relaté qu'il s'agissait aussi d'une doléance des intervenants syndiqués du côté anglophone. « Notre installation est munie de détecteurs de métaux portatifs et non pas de détecteurs de style "cadres de porte". Ce sujet n'a pas été soulevé par nos intervenants. [...] [Par ailleurs], puisque les couteaux en céramique ne sont pas détectés par les détecteurs de métaux, nous renforçons notre vigilance lors des fouilles, pour éviter que toute arme ou objets dangereux se retrouvent entre nos murs », a-t-elle précisé.

Rappelons que le campus Prévost reçoit aux environs de 85 jeunes, qui ont épuisé les autres ressources du système.

Du côté syndical, le conseiller Alexandre Prigent, du Syndicat canadien de la fonction publique (SCFP), n'a pas retourné nos appels avant l'heure de tombée.



Place des Festivités

12 JUILLET, 20 H

Eclipse

HOMMAGE À PINK FLOYD

13 JUILLET, 20 H

Alfa Rococo

13 JUILLET, 21 H 15

Brigitte Boisjoli



vsj.ca/ete

Ville de
SAINT-JÉRÔME

Une première dans les Laurentides

L'Hôpital de Saint-Jérôme acquiert un premier TEP scan

FRANCE POIRIER
france.poirier@journallenord.com

C'est le 2 juillet dernier que le CISSS des Laurentides soulignait la mise en service du premier TEP scan de la région à l'Hôpital de Saint-Jérôme.

Ce nouvel appareil d'imagerie en médecine nucléaire, à l'hôpital régional, est un ajout de service important pour la région des Laurentides. Le TEP scan permet la visualisation en 3D du fonctionnement de cellules du corps. À l'aide de cet appareil, on augmentera la capacité à détecter certains cas de cancer ou autres problématiques de santé.

Grâce à cette technologie, les personnes potentiellement atteintes d'un cancer pourront recevoir un diagnostic plus précoce, ce qui pourra faire toute la différence dans l'efficacité des soins et des traitements entrepris.

Plus de 4 300 examens annuellement

Ce projet de 11,3 M\$ permettra de réaliser annuellement plus de 4 300 examens. Le personnel a déjà été formé au bon fonctionnement de cet appareil. Ainsi, les équipes ont pu recevoir les premiers patients le 17 juin dernier.

L'ajout de ce nouveau volet au service de médecine nucléaire offre également une opportunité pour les Laurentides d'être encore plus attractives pour les professionnels de la santé. De plus, les tests et traitements offerts avec cet appareil seront appelés à se diversifier, et à s'intensifier, ce qui en fera un outil notable dans la lutte au cancer pour les médecins et pour le personnel de soins de la région.



PHOTO: Courtoisie

Services de proximité

« Il est crucial que la population des Laurentides ait un accès à des services de proximité, et ce, tout en bénéficiant d'une technologie de pointe. Le TEP scan permettra de développer une expertise locale de médecine nucléaire, tout en renforçant l'amélioration continue des compétences de nos équipes. Merci énormément à toutes nos équipes techniques et médicales qui ont travaillé d'arrache-pied depuis trois ans afin de mener à bien ce grand projet », a souligné Julie Delaney, présidente-directrice générale du CISSS des Laurentides.

« Cet ajout d'un tout premier TEP scan dans notre région permettra d'affiner les diag-

nostics, notamment dans certains cas de cancer. Ce sont des milliers de personnes de toutes les Laurentides qui n'auront plus à sortir de la région pour leurs examens diagnostiques. Chapeau à toutes les équipes impliquées dans ce projet depuis trois ans », a déclaré Youri Chassin, député de Saint-Jérôme et adjoint parlementaire du ministre de la Santé.

Lors de la mise en service officielle, on avait réuni des acteurs du CISSS des Laurentides liés à ce projet (voir la photo). On retrouvait Marie-Josée Lafontaine, directrice des services multidisciplinaires, de l'enseignement et de la recherche; Julie Delaney, présidente-directrice générale du CISSS

des Laurentides; Sylvain Pomerleau, président-directeur général adjoint du CISSS des Laurentides; Sheila Dupuis, coordonnatrice technique et agente de radioprotection; Janie Deschênes, directrice adjointe des services diagnostiques; D' Daniel Picard; Karine Lynch, chef de service de la médecine nucléaire, laboratoire vasculaire et électrophysiologie médicale; et Geneviève Labrèche, coordonnatrice régionale des soins respiratoires, de l'électrophysiologie, de la médecine nucléaire et du laboratoire vasculaire. Derrière au centre, on retrouvait Youri Chassin, député de Saint-Jérôme et adjoint parlementaire du ministre de la Santé.

Votre mécanicien de confiance
depuis 30 ans

AUTO + CLINIQUE
Saint-Jérôme

OUVERT
 LUND AU VEND: 8H À 18H
 SAMEDI : 8H À 12H

Pensez à l'entretien de votre voiture pour la saison estivale

153, St-Georges, Saint-Jérôme

450 565-4517

| AIR CLIMATISÉ | MÉCANIQUE GÉNÉRALE | MISE AU POINT
| FREINS | DIRECTION | SILENCIEUX | SUSPENSION

Vélo recyclés

L'écocentre fait des heureux parmi les nouveaux travailleurs



Laurence Vialle, responsable du comité de financement au RCS-Laurentides, a récupéré les vélos à l'écocentre.

Photo: Courtoisie



LUC ROBERT
luc@journalaccs.ca

L'écocentre de la MRC Rivière-du-Nord a légué six vélos pour aider à l'installation des nouveaux travailleurs de la santé, dans le secteur de Rivière-Rouge.

Dans les Laurentides, une pénurie de personnel en soins de santé sévit. Pour y remédier, certains hôpitaux, comme celui de Rivière-Rouge (l'Annonciation avant la fusion), embauchent des gens de la francophonie et d'autres régions. Ces personnes sont souvent logées à une certaine distance de leur lieu de travail et ont besoin d'aide pour leurs déplacements, car les transports en communs sont souvent inexistant.

À Rivière-Rouge, les nouveaux travailleurs ont opté pour la solution des vélos, cet été. Il s'agit du moyen de locomotion le plus rapide et le moins coûteux.

« Nous avons fait appel à la Police de Saint-Jérôme, afin de recevoir des vélos qu'ils récupèrent après des interventions et qui ne sont souvent pas réclamés. Ils nous ont mis en contact avec les gens de l'écocentre. Les nouveaux embauchés, provenant du Québec, de la France et de l'Afrique, pourront utiliser les vélos et cela limitera leurs dépenses en trajets », a prévu Mme Lise Boivin, présidente et instigatrice du mouvement RCS Laurentides.

« On veut leur faciliter la tâche et leur donner le goût de demeurer ici. »

- Lise Guérin

Reconnaissance

Les responsables du projet sont ravis de ce don. Il ne reste qu'à les réparer et à les acheminer vers les Hautes-Laurentides. « Le gouvernement voulait fermer l'urgence la

nuit, faute de personnel. Les gens se sont mobilisés et un moratoire a été instauré jusqu'au 19 août. Des gens ont été recrutés à tous les niveaux (une trentaine), des médecins aux infirmières, en passant par le personnel de soutien, pour passer au-travers de l'été », a souligné Mme Boivin, basée à Sainte-Adèle.

Pouvoir des vélos

RCS-Laurentides est le « Regroupement Citoyen pour la Santé » des Laurentides. L'organisme à but non-lucratif, créé en novembre 2023, s'engage à faire parvenir les vélos aux gens qui en ont besoin.

« RCS-Laurentides a à cœur la santé dans les Laurentides, région qui se peuple rapidement avec des gens plus âgés. Cela pèse sur le système de santé de la région et c'est la mission de notre organisme de réclamer un partage plus équitable et des services plus adéquats », a souligné dans une missive envoyée à la police de Saint-Jérôme par Mme Laurence Vialle, responsable du comité de financement au RCS-Laurentides.

À Rivière-Rouge, l'aide a été très bien reçue. « Nous avons été très heureux de recevoir l'appel de réception des vélos, lundi dernier. Dans les derniers jours, trois personnes d'Afrique sont arrivées. On veut leur faciliter la tâche et leur donner le goût de demeurer ici. On se croise les doigts, en espérant qu'il n'y aura pas de fermeture après la fin du moratoire », a soutenu Mme Lise Guérin, présidente du Comité citoyen de Rivière-Rouge.

Aussi membre du Comité du « Train de la séduction », elle est à l'origine de la pétition citoyenne déposée à l'Assemblée nationale et de la marche pour le maintien d'ouverture de l'urgence.

« On a aussi des gens qui ont réintégré le système pour aider. Récemment, on a investi le plus auprès de travailleurs de l'international. On essaie de leur faciliter la tâche, surtout que ce sont eux qui nous aident ensuite pour nos services médicaux. »

LE SPÉCIALISTE DU TRANSPORT À ST-JÉRÔME!

RIVIÈRE DU NORD
TAXI
450-327-2727

Réservez votre taxi pour l'aéroport de Montréal
Prévost, Saint-Colomban, Saint-Hippolyte, Saint-Jérôme et Sainte-Sophie

Rapide, Professionnel & Sécuritaire

AUTRES SERVICES OFFERTS

Transport adapté - Survoltage - Déverrouillage de portières - Livraison de colis

Le syndicat s'implante à Saint-Jérôme

FRANCE POIRIER
france.poirier@journalenord.com

Près de 300 travailleuses et travailleurs de Lion Électrique ont joint l'Association Internationale des Machinistes et des travailleurs et travailleurs de l'Aérospatiale (AIMTA). Le tribunal administratif du Travail du Québec confirmait la nouvelle le 26 juin dernier.

« C'est une grosse victoire pour ces travailleuses et travailleurs qui ont choisi le bon moyen de se faire respecter par leur employeur », affirme Pierre Grenier, président et agent d'affaires directeur du District 11 de l'AIMTA.

Courtisés depuis trois ans

La campagne de syndicalisation s'est étendue sur trois ans et, selon les dirigeants syndicaux, celle-ci a été confrontée à une vive opposition de la part de l'employeur.

« L'employeur a tout essayé pour empêcher ce groupe de travailleurs de rejoindre notre syndicat, mais leur volonté de gagner le respect et la justice au travail aura eu raison de leur tactique antisyndicale », raconte Éric Gagné, responsable du recrutement pour le District 11 de l'AIMTA.

De son côté, la direction n'a pas répondu à ces déclarations, se contentant de cette



Les quelque 300 travailleurs et travailleuses de l'usine de Saint-Jérôme se sont syndiqués.

réponse dans un courriel. « Les employés de production de l'usine de Saint-Jérôme ont fait le choix de s'associer à l'AIMTA et nous respectons ce choix », a souligné Patrick Gervais, vice-président, camion & affaires publiques - Canada chez Lion Électrique.

Syndiquer 100 % des usines de Lion

Le groupe syndical l'AIMTA vise maintenant la syndicalisation des travailleuses et des travailleurs de Lion Électrique de Joliet en Illinois. Il les invite à rejoindre le mouvement. Une campagne de syndicalisation

est d'ailleurs déjà en cours du côté des États-Unis, selon ce que nous rapporte le syndicat.

« Pour nous, il est hors de question de s'arrêter là, explique David Chartrand, vice-président général canadien de l'AIMTA. Nous avons déjà de nombreux sympathisants parmi les travailleuses et les travailleurs de l'usine de Joliet en Illinois et ils sont de plus en plus nombreux à vouloir imiter leurs consœurs et confrères du Québec. Notre objectif est de syndiquer l'ensemble des usines de Lion Électrique en Amérique du Nord. »

« Pourquoi choisir de se diviser quand on peut choisir d'être plus fort ensemble, se questionne M. Chartrand. Les travailleuses et les travailleurs de Lion Électrique ont non seulement la possibilité de faire partie d'une seule et grande famille syndicale, ils savent également qu'ils ont tout intérêt à le faire », conclut ce dernier.

Les 300 nouveaux membres de l'AIMTA réalisent l'assemblage des autobus et des camions électriques pour Lion.

RPA AUTONOMES ET UNITÉS DE SOINS EN LÉGÈRE PERTE D'AUTONOMIE





Chef maintenance poste cadre

Préposé(e)s aux bénéficiaires Serveurs

Bienvenue aux étudiants & retraités

POSTULEZ DÈS MAINTENANT :
579-202-1717 poste 1002 ou
sad-adjadm@bâtisseurs.ca
bâtisseurs.ca • 322, Chemin Notre-Dame, Sainte-Adèle

Formation sur place
Horaires flexibles
Une fin de semaine sur deux

Choisissez un milieu de travail stimulant!

> PN10556-2



« Autoroute de la mort »
**Le gouvernement
prend des mesures
pour améliorer la
sécurité sur la 50**

FRANCE POIRIER
france.poirier@journalenord.com

Au cours des prochaines semaines, différentes mesures seront prises pour améliorer la sécurité sur l'autoroute 50, communément appelée l'autoroute de la mort, à cause de ses nombreux accidents mortels. C'est ce qu'annonçait, le 5 juillet dernier, la vice-première ministre et ministre des Transports et de la Mobilité durable, Mme Geneviève Guilbault.

Ainsi avec la collaboration de la Sûreté du Québec, la surveillance policière sera accrue sur l'autoroute, particulièrement dans les zones les plus accidentogènes.

De plus, une campagne de sensibilisation sera aussi déployée par la Société de l'as-

surance automobile du Québec, en Outaouais et dans les Laurentides, pour inciter les usagers à adopter des comportements prudents au volant en respectant les limites de vitesse affichées, en évitant de prendre des risques inutiles et en s'arrêtant en cas de fatigue au volant. De plus, des radars photo mobiles pourront être installés d'ici la fin de l'année dans le corridor de l'autoroute 50.

Glissière de sécurité médiane

On analyse actuellement les 87 km de voies contiguës entre L'Ange-Gardien et Mirabel. On veut déterminer les sites où il sera possible de mettre en place une glissière de sécurité médiane pour séparer les voies. De plus, on veut évaluer si l'ajout d'éclairage est requis. Les premiers travaux devraient débuter à l'automne 2025.



Photo : Maison de Soma

FOODIES

GUIDE LAURENTIEN

par
nord ^{Le} accès
...



>PN11102-1

Célébrer

LA BOUFFE LAURENTIENNE

C'est l'été ! C'est le temps de faire son épicerie dans les marchés publics, de jaser avec le maraîcher du coin ou le producteur de fromage de la place. C'est le temps de sortir et d'essayer les restaurants, autant les institutions qui ont fait leurs preuves que les nouveaux qui offrent des plats audacieux. C'est le temps d'encourager sa communauté.

En passant par nos producteurs locaux pour nous nourrir, nous retrouvons cette connexion avec notre territoire et les gens qui l'habitent. En achetant leurs produits et en mangeant à leur table, nous permettons à nos voisins de grandir et de se nourrir à leur tour. En se rassemblant autour d'un projet communautaire, nous léguons aux futures générations un meilleur avenir et une meilleure santé.

Pour cette édition spéciale, on rencontre des chefs cuisiniers qui font rayonner la région des Laurentides partout au Québec. On vous parle des produits conçus ici et derrière lesquels se cachent une passion inépuisable et du travail acharné. On fait la connaissance d'artisans et de producteurs animés par leur travail, mais aussi par la rencontre avec la communauté. On se questionne sur l'autonomie alimentaire : comment l'atteindre ? Puis, on vous propose des recettes qui vous sortiront de votre zone de confort et qui vous feront découvrir des saveurs uniques aux Laurentides.

Bonne lecture, et bon appétit !



PHOTO MAISON DE SOMA



PHOTO MARIE-CATHERINE GOUDREAU



PHOTO NORDY - DAVY LOPEZ

CHEZ HUGO

HUGO & MYTIA PROPRIÉTAIRES

★ POUTINES ★ HOT DOGS ★ SMASH BURGERS ★ BAR LAITIER ★

Bienvenue

990, RUE LAMONTAGNE, ST-JÉRÔME 514-688-5525

SOUS LES OLIVIERS

40 variétés d'huiles d'olive et de vinaigres balsamiques de haute qualité!

La gourmandise est un très joli défaut!

Sherbrooke - St-Sauveur
Vaudreuil-Dorion - Saint-Bruno

SOUSLESOLIVIERS.CA

f @ d

Huile d'olive
EV
500 ml
souslesoliviers.ca

Ces fleurs qui apportent du bonheur

DANS L'ASSIETTE

Les fleurs apportent de la beauté dans nos paysages, sur nos terrains ou nos terrasses. Mais elles ont aussi le pouvoir d'ajouter du bonheur et de la beauté dans nos assiettes. En plus d'être belles, elles ont des bienfaits pour notre alimentation et notre santé.

Mijanou Dubuc se consacre à la culture de fleurs comestibles depuis quelques années. Elle en est à sa sixième année avec son entreprise Champ floral. Tout autour de sa maison à Mille-Isles, des fleurs inondent le terrain. On retrouve une quarantaine d'espèces de fleurs différentes. Certaines fleurissent durant une courte période, de deux à trois semaines, et d'autres durant tout l'été.

Les fleurs ont beaucoup de vitamines et minéraux qui sont très bons pour la santé, explique Mijanou, comme la capucine qui a beaucoup de vitamine C ou la tagète qui a une bonne quantité de potassium. Mais les bienfaits ne sont pas toujours visibles.



« Quand on se fait donner un bouquet de fleurs, on est souriants, ça nous rend de bonne humeur. C'est la même chose quand on se fait présenter un plat avec des fleurs. C'est beau, on a envie de manger, ça ouvre l'appétit. Ça fait un baume sur le coeur. La fleur amène beaucoup de bonheur, de beauté, de positif. Il y a tout ce côté qu'on ne saisit pas parfois, mais qui fait partie des bénéfices des fleurs »

Ses produits

Champ floral offre une gamme de produits transformés comme de la vinaigrette, de l'huile de tournesol, des fleurs séchées, de la confiture ou de la gelée florale. « Souvent, les gens m'appellent parce qu'ils souhaitent avoir des fleurs pour un gâteau ou pour un événement. Ils viennent dans le jardin et on se promène ensemble pour choisir les fleurs idéales pour leur occasion », rapporte-t-elle.



Photo: Archives

Depuis deux ans, elle offre des bouquets de fleurs comestibles. « Il y a une carte qui vient avec pour donner le nom des fleurs. Les gens peuvent par la suite aller sur le web pour voir ce qu'ils peuvent faire avec. » Chaque fleur a ses particularités et ses parties qui sont meilleures à manger.

Malgré les embûches, et les défis de l'agriculture biologique, Mijanou reste éblouie chaque jour par ce que les fleurs lui apportent. « C'est une passion que j'ai depuis toujours. Quand je me lève le matin, je les observe. Tout l'émerveillement que ça m'apporte, c'est ce que j'aime. Ce que la nature peut faire en si peu de temps, c'est impressionnant. [...] J'aime avoir cette connexion avec la nature, les deux mains dans la terre, dans le sol », conclut-elle.

Quelques idées pour intégrer les fleurs à son alimentation :

- Dans toutes les sortes de salades. On peut y inclure les pétales ou les fleurs au complet.
- Comme décoration dans les plats, autant pour les desserts que les plats principaux.
- Dans du riz.

Attention ! Si vous avez des allergies, comme au pollen, il faut introduire les fleurs en petite quantité et observer si vous avez une réaction, explique Mijanou. Même chose pour les enfants.

Champ floral offre aussi maintenant des visites de jardin avec dégustation. On peut réserver en ligne champfloral.com.

TEXTE MARIE-CATHERINE GOUDREAU

Boucannerie Belle-Rivière

Votre Boucherie charcuterie artisanale à Mirabel

Bière fumée BOUCANNEUX

8871, rue St-Vincent, Ste-Scholastique, Mirabel, Qc, J7N 2W5 / 450-258-3412 • www.boucannerie.com

Suivez-nous également sur www.facebook.com/BoucannerieBelleRiviere

HEURES D'OUVERTURES
Mardi au samedi de 9h à 17h

LA JOIE DU FROMAGE

Fromagerie Mirabel

Réunissez famille et amis autour de nos délices locaux, fromages frais et crème glacée Coaticook

+100 fromages fins

Produits québécois

Ouvert tous les jours

150 Boulevard Lachapelle, Saint-Jérôme, QC • (450)-438-5822

Le sarcasme et l'épicé

LA RECETTE DE JEAN PIQUANT

Avec plus de 65 000 abonnés sur Instagram, Jean-Philippe Béland alias Jean Piquant ne pensait pas que son personnage prendrait autant d'ampleur. Avec ses introductions du gars un peu blasé, il fait rire, tout en montrant des recettes que « *n'importe quel épais* » peut réaliser. Visite chez le créateur de contenu de Saint-Jérôme.

Il nous accueille avec Paul, son fidèle chat, toujours présent dans ses vidéos. « *Tout le monde aime la bouffe, tout le monde aime rire. Je ne suis pas un chef, ce serait insultant pour les chefs qui ont de la formation. Moi, ma ligne directrice dans ce que je fais c'est : n'importe quel épais est capable ! Si je suis capable, t'es capable* ».

L'amour de l'épicé et de l'absurde

« *J'ai toujours trippé sur la bouffe épicée et la bouffe en général. Puis, j'aime cuisiner ! Pendant la pandémie, je me suis découvert une passion pour la bouffe épicée* », explique-t-il. C'est en faisant des capsules sur YouTube qu'il a découvert qu'il y avait un engouement autour de son personnage.

Pourquoi Jean Piquant ? « *Je suis pas mal toujours dans l'humour et dans l'absurde. Je trouvais que Jean Piquant convenait bien. C'est le genre de gars un peu cheap des années 90 et j'aimais ça. Je me suis aligné sur ce nom-là et mes amis trouvaient ça drôle, un peu cave comme ils disaient. Et c'est resté* », raconte-t-il.

Pendant la pandémie, il a fait plus d'une vingtaine de vidéos qui étaient plus longues pour YouTube. « *C'est ben l'fun la pandémie, on a beaucoup de temps, mais après quand le travail a repris, j'ai mis ça un peu de côté* ».

Puis en octobre 2023, il recommence à faire des formats 90 secondes pour Instagram et TikTok. C'est sur TikTok que son succès a décollé. « *Il y a une vidéo qui a connu un bon succès, mon deuxième ou troisième vidéo de sauce BBQ aux pommes. C'est là que j'ai mis mon personnage de l'avant* », raconte Jean-Philippe. Par exemple, il dit dans la capsule, désabusé : « *Les pommes. Pourquoi qu'on irait là aux pommes ? Personne aime ça aller aux pommes !* » « *C'est un peu ça le personnage* ».

Se démarquer

Avec la quantité importante de contenus qu'on retrouve sur les réseaux sociaux, comment Jean Piquant fait-il pour se démarquer ? « *J'imagine que l'aspect humoristique y est pour beaucoup parce que des créateurs de contenus en cuisine, il y en a plusieurs. Je pense que le personnage désabusé et blasé de Jean Piquant fait que ça fonctionne. C'est un personnage, mais malheureusement, le ton reste pas si loin de moi que ça ! (rire) Quand je faisais des vidéos au début de 2020, les gens me faisaient remarquer que j'étais bête et stoïque. Mais ce n'était pas tant ma volonté. Alors je me suis dit, il y a de quoi de drôle là-dedans. Pourquoi l'éviter ? Mettons-le de l'avant. C'est un peu comme ça que ça a commencé* », explique-t-il.

« *Des gens diraient un alter ego qu'on essaie de mettre de l'avant. Oui, ça fait partie de moi, mais non, je ne suis pas comme ça dans la vie. Sinon, ce serait lourd pour tout le monde !* »



Suivez les recettes et aventures de [@jean.piquant](#) sur Instagram et TikTok !

Quelle est ta recette go-to que tu fais en semaine ?

Moi je suis dans le confort food, des recettes gourmandes. Mais en semaine, je surveille les calories parce que si je mangeais comme dans mes vidéos, je ne pourrais plus marcher, je serais immense. En dehors des vidéos, on mange bien et on essaie de s'entraîner : légumes, protéines, riz. Super de base, mais on rend ça l'fun. Faut pas avoir envie de brailler quand on mange.

Ta recette pour impressionner lors d'une date ?

Pour impressionner ma blonde, je lui ai fait une recette de spaghetti carbonara. J'ai fait mes pâtes moi-même. Peut-être qu'aujourd'hui elle dirait que ces pâtes-là n'étaient pas mangeables, mais bon, on sort encore ensemble aujourd'hui. Des pâtes maison, c'est toujours gagnant !

Ta recette de fin de semaine ?

En ce moment, avec ma blonde, c'est beaucoup la cuisine italienne. On aime faire nos pâtes maison. On fait des gnocchis, des penne, des spaghettis, mais moi je suis et serai toujours un gars de pizzas. Je me suis acheté un four extérieur et on fait nos pizzas. On cuisine ensemble avec ma blonde et c'est sûr que les amis aiment ça aussi.

TEXTE FRANCE POIRIER PHOTO NORDY - DAVY LOPEZ



Faire du fromage en famille

LES FROMAGIERS DE LA TABLE RONDE

Fondée en 1922, la ferme Alary à Sainte-Sophie a déjà 102 ans. En plus des vaches laitières, la ferme élève des cochons, des lapins, des poulets et des poules pondeuses, des moutons, des chèvres... « Pour les enfants, c'est plus l'fun. Juste les vaches, ça peut être ennuyant à s'occuper », explique Elizabeth Alary en riant. Elle fait partie de la quatrième génération d'Alary à travailler à la ferme. Certains de la cinquième génération s'impliquent aussi déjà, explique-t-elle.



Rien de moins que l'excellence!

989, rue Labelle
Saint-Jérôme J7Z 5N5
450 431-4494
WWW.MIYOKOSUSHI.CA



et plus encore!

Horaire :
dimanche au mercredi 11:00 à 19:00
jeudi au samedi 11:00 à 21:00



Depuis 2003, la ferme produit surtout du fromage, sous le nom des Fromagiers de la Table ronde. « C'était en grande partie le projet de mon oncle Ronald et de mon cousin Gabriel. On avait trop de monde qui voulait revenir sur la ferme. Construire la fromagerie, ça faisait de la place pour tout le monde », raconte Elizabeth.

100 % local

Quand la fromagerie a ouvert, « on était la seule ferme biologique au nord de Montréal. Donc il n'y avait pas de marché pour notre lait », raconte Ronald Alary. Transformer ce lait en fromage permettait donc de le valoriser. « On a commencé avec deux fromages. Avec les années, on est rendu à plus d'une dizaine », continue Ronald.

Au début, environ 20 % de la production de lait était transformée. Mais depuis quelques années, toute la production devient du fromage. Les quelque 65 vaches de la ferme produisent environ 1 000 litres par jour. De plus, la ferme est autosuffisante : tout ce que les vaches mangent est cultivé sur la ferme.

Les fromages sont vendus un peu partout au Québec, et même en Ontario, à Vancouver et à Edmonton. « Mais il y a des fromages qu'on garde exclusivement ici pour notre clientèle, en petite quantité. » Pour y goûter, il faut venir là où le lait devient fromage.

Du lait au grains

Après avoir enfilé des bottes, un sarrau et des filets pour les cheveux et la barbe, on entre dans la fromagerie. « Le matin, on a la traite de la veille, qui arrive vers 4 h du matin. [...] Puis vers 6 h, on reçoit la traite du matin », explique Elizabeth.

Le lait est d'abord pasteurisé à 63°C pendant 30 minutes. Il est ensuite refroidi entre 35 et 37°C selon les fromages. « C'est là qu'on va ajouter les ferments. »

Après avoir été caillé, le lait est coupé en grains. « Ce sont eux qui vont nous donner la croûte et le goût. » La plupart des fromages ont entre deux et cinq ferments, pour développer un goût riche et complexe.

Ensuite, il faut laisser maturer un peu. « On va attendre une à deux heures, selon les fromages. On va laisser les ferments travailler », explique Elizabeth. Puis on ajoute la présure. Extraite de l'estomac des petits ruminants, c'est « une enzyme qui fait cailler le lait. » Le lait gagne alors une texture gélatineuse qui rappelle le Jello.

Après un certain temps, on coupe le fromage. « Si on veut une pâte molle, on y va avec un grain plus gros. Donc le petit lait va rester à l'intérieur. Et si on veut une pâte ferme, on va couper plus petit et le grain va s'assécher », nous montre Elizabeth.

Par la suite, on brasse les grains et une fois qu'ils sont prêts, ils vont dans des moules puis seront égouttés ou pressés, selon la texture voulue.

La fleur de l'âge

Enfin, les fromages sont prêts à vieillir ! Ils sont donc entreposés dans un premier haloir, c'est-à-dire une salle d'affinage. Dès qu'on entre, un bouquet d'odeurs variées nous accueille. « Ici on est à 12,5°C et environ 97 % d'humidité. Ça va favoriser le développement de la croûte », explique Elizabeth.

Pour quelques fromages, dont le Rassembleu, le Fleuron et la Nymphé, on laisse la croûte se développer seule. Pour les autres, on lave la croûte deux à trois fois par semaine. Les pâtes molles passeront deux semaines ici. Les Ménéstrels, eux, restent six semaines, avant de changer de pièce.



« C'est rare que des clients vont arriver et ne rien trouver à leur goût. »

Dans le deuxième haloir, l'odeur est plus âcre, alors que les croûtes mûrissent. « Ici, on est à 90 % d'humidité. Déjà, c'est plus sec. Et on est autour de 10-11°C. »

Les Ménéstrel continuent de vieillir ici de six à huit mois sans trop d'intervention. « Les autres fromages vont faire un stop ici avant l'emballage. Ça va leur permettre de sécher un petit peu. »

Chaussure à son pied

Produire des fromages au Québec offre une grande liberté. « En France, quand tu es dans une région qui fait du comté ou du camembert, c'est ce que fait ta fromagerie. Ici, on n'a pas de barrière. Je peux faire du cheddar, comme je fais du bleu, ou un comté. Je n'ai pas de limite. »

Cela varie le quotidien des fromagers qui, admet Elizabeth, est parfois répétitif. Et ça permet aussi d'offrir une riche variété aux clients.

TEXTE SIMON CORDEAU PHOTOS SÉBASTIEN FLEURANT - NORDY

SUSHI HOSHI LES
Wok / Grill à volonté

500 Boul. des Laurentides,
Saint-Jérôme, QC J7Z4M2

Apportez votre vin
+ de 120 Choix au menu
Réservez: 450.438.6388

LIVRAISON/À EMPORTER **livro.ca**

SPN11158-1

JACK SALOON
★ RESTO-BAR WESTERN ★

ST-JÉRÔME
292 RUE DU PALAIS
450-432-4032

SAMEDI
STEAK-FRITES
À 14,99\$
CARNIVORE

VENDREDI
SPAGHETTI WESTERN
9,99\$
& CHANSONNIER

Ses inspirations de partout dans le monde

COLLIN STROHBACH

Né à Berlin, Collin Strohbach est un chef qui s'est promené à plusieurs endroits dans le monde avant de s'installer au Québec en 2013. On a discuté de son parcours, de sa place au Québec et de son métier actuel au restaurant Lola 45.

Un grand voyageur

Collin n'avait que 17 ans lorsqu'il a déménagé à Dubaï pour pratiquer son métier. C'était le début d'une carrière mouvementée, d'un mode de vie un peu nomade, mais surtout le début d'une grande passion qui allait le suivre toute sa vie.

Après avoir passé deux ans à Dubaï, celui-ci est allé en Suisse. Il a par la suite travaillé en Espagne. En France ensuite. En Angleterre. Et finalement, en 2013, il a déménagé au Québec, l'endroit où il vit encore aujourd'hui.

« Quand je suis arrivé à Montréal, il y a deux choses qui se sont passées. Un, ça faisait dix ans que je vivais une vie assez nomade et ça a énormément d'avantages : on voit toujours du nouveau. Mais aussi, le désavantage c'est qu'on reste souvent à la surface des choses. Donc, quand je suis arrivé ici, j'étais prêt à mettre mes racines à un endroit. De l'autre côté, j'étais tout de suite fasciné par Montréal, par l'audace dans la scène culinaire. Je trouvais que Montréal, c'était l'endroit qui méritait que je mette mes racines », souligne-t-il.

Une histoire d'amour avec le Québec

Collin parle beaucoup de son amour pour le Québec. Ayant connu plusieurs cultures et populations, il croit qu'il y a quelque chose de spécial avec cette province en particulier, surtout par rapport au monde culinaire. « J'ai passé 11 ans non-stop ici et des fois je me demandais si ça m'intéressait de découvrir d'autres cultures, mais dès que tu passes la frontière vers l'Ontario, par exemple, tu es beaucoup plus confronté à des chaînes de restaurants. Ici, c'est un peu le mélange entre les meilleures choses d'Amérique du Nord et d'Europe, et c'est assez clair que je ne trouverai pas ce mélange ailleurs », explique-t-il.

Celui-ci travaille maintenant au restaurant Lola 45, situé sur la rue Principale à Saint-Sauveur. Il se considère « très chanceux » de pouvoir y travailler, et apprécie également beaucoup la Ville de Saint-Sauveur. « Le succès ici est clairement partagé, donc ça fait en sorte que c'est une équipe qui a plus d'ancienneté, où les gens restent, et où on peut aussi professionnellement beaucoup mieux avancer qu'à d'autres endroits », dit le chef. « Juste depuis que je suis ici, en septembre dernier, je vois déjà l'évolution que ce restaurant a fait [...] et ça n'arrête jamais. On nous laisse jamais trop nous reposer sur nos lauriers. On a une belle dynamique », partage Collin.

Ce dernier a aussi participé à la dernière édition de l'émission *Les Chefs!*, une expérience qu'il considère comme très formative.

Des valeurs bien importantes

En tant que chef, Collin Strohbach croit que l'une des choses les plus importantes dans le métier est d'être respectueux. « Je suis quelqu'un qui aime que les choses soient faites d'une certaine manière. Mais ce que je désire ne doit jamais aller au-dessus du bien-être des gens



qui m'aident à réaliser [les tâches]. Des réactions colériques envers mes cuisiniers où après, le lendemain matin, ils se réveillent, ils n'ont vraiment pas de goût d'aller au travail et se faire encore gueuler dessus pendant 12 heures la journée... C'est vraiment important pour moi d'éviter ça », dit-il.

Lorsqu'il travaille en équipe, il croit que c'est bien plus productif et agréable pour tous de discuter normalement et avec respect. Celui-ci reconnaît que chaque personne vit son parcours de façon différente. « J'ai 20 ans de parcours, ça m'a pris du temps pour arriver là où je suis aujourd'hui. Il faut que je permette aux autres ce parcours-là aussi », soutient le chef. « Pendant la pandémie, on a aussi tous un peu repris conscience de notre environnement et de l'impact que nous, on a sur le monde. Et je réalisais pour moi qu'en cuisine, c'est l'endroit où je pouvais le mieux influencer mon environnement positivement, parce que c'est là où je sais comment », conclut-il.

TEXTE ALEXANE TAILLON-THIFFEAULT PHOTO NORDY - DAVY LOPEZ



L'Éclaté fait une différence dans la vie des gens un thé / smoothie à la fois en offrant des alternatives saines nutritives, délicieuses & rapides! Nous sommes de jeunes entrepreneurs en rétablissement qui offrons des boissons sans alcool pour rester bien hydraté tout en prenant soin de sa santé. Venez-nous encourager

41, rue de la Gare,
Saint-Jérôme
450-820-4831



PUB & BOUTIQUE
248 rue Godmer, Saint-Jérôme



Chez Hugo Burger Shop

UNE AMBIANCE RÉTRO, UN LOOK VINTAGE AU GOÛT DU JOUR

Posté fièrement devant sa terrasse, Hugo accueille les gens un à un pour leur souhaiter la bienvenue avec une franche poignée de main.

L'ancienne cantine Sonia de la rue Lamontagne à Saint-Jérôme a complètement changé de look avec l'arrivée des nouveaux propriétaires, Hugo David et Mytia Simard. Dès qu'on arrive dans le stationnement, on se sent dans un *diner club* américain avec la musique des années 50-60, ambiance recréée et pensée par Mytia. Hugo et Mytia veulent faire vivre une expérience à la clientèle et pas seulement du point de vue de la bouffe, mais aussi pour l'ambiance. Tout est pensé en fonction de ça.

Ancien propriétaire des restaurants La folie et La Bohème à Saint-Sauveur, Hugo a une vaste expérience en restauration. Il a aussi eu le restaurant Pepe Nero à Saint-Jérôme. « Quand Mytia m'a parlé du projet d'ouvrir une patate frite, on a commencé à en visiter. Puis on est arrivés chez Sonia, qui existait depuis 38 ans, mais ce n'était pas à vendre. On a cogné à la porte et on a eu des discussions. Ça s'est bien passé. Alors durant l'hiver, Mytia a commencé à dessiner et on a rénové », raconte avec enthousiasme Hugo.

Mytia recherchait ce look rétro, vintage, au goût du jour. « On a fait la transaction au printemps, mais ça faisait un an que les papiers étaient signés. Puis, on a fait des recherches pour les sauces, les friandises, etc. On voulait trouver le bon goût. On est super contents du résultat », ajoute-t-elle.

Des tests de goût

Le couple a fait des tests de poutine et de bouffe pendant six mois. « Il y a 30 ans, les gens ne connaissaient pas trop la poutine, alors que maintenant, ce sont tous des pros. Il y a des gens qui font le tour du Québec pour trouver la meilleure poutine. Ils nous le disent. L'ambiance est importante pour nous, la fraîcheur et le goût aussi », raconte Hugo.

« On voyage beaucoup et on s'est inspiré d'autres endroits. Le smash burger, les gaufres avec le bol de crème glacée : on a découvert ça en Angleterre et en Espagne. » Les petits détails du burger avec une touche personnalisée, comme des petites mayonnaises maison, c'est leur façon de se démarquer. « Je suis dans la restauration depuis 25 ans et Hugo depuis plus longtemps que moi. On savait que ça roulerait, mais pas comme ça ! On a fermé quatre jours pour que ce soit plus pratique pour servir les clients. On a fait ça par plaisir, c'est notre projet de retraite. On vient s'amuser ici parce qu'on n'est pas à nos premiers restaurants », explique Mytia.

La réponse a été immédiate

Quand ils ont ouvert au printemps, instantanément, ç'a explosé. « Notre ouverture était attendue. Après une semaine et demie, on a fermé. J'ai dit on arrête, on doit se repositionner, il y avait beaucoup de monde et on a dû se réorganiser pour bien les servir. On a

fait des ajouts pour être plus efficaces et quand on a repris, les gens étaient contents. On a bien fait de prendre un pas de recul », ajoute Mytia.

TEXTE FRANCE POIRIER
PHOTOS NORDY - DAVY LOPEZ

« Tout au long de l'hiver, j'ai dessiné les plans. Je savais que je voulais recréer cette ambiance que l'on retrouve en Californie par exemple. »

Chez Hugo Burger Shop

990 rue Lamontagne,
Saint-Jérôme

C'EST LE TEMPS DE T'INSCRIRE
Ensemble, créons l'avenir !

Centre de formation professionnelle des Laurentides

École Hôtelière des Laurentides

Sainte-Adèle

- Boucherie de détail
- Boulangerie
- Cuisine
- Tendances culinaires
- Pâtisserie
- Réception en hôtellerie
- Service de la restauration
- Sommellerie



Chef Richard Whittick, enseignant et Anie, élève



SPN11101-1

ecolehotelierelaurentides.com

Créateur d'avenir Centre de services scolaires des Laurentides Québec

Fromagerie ARTISANALE

Heures d'ouverture
Lundi - Samedi 9 h à 17 h
Dimanche 11 h à 16 h

Les Fromagiers de la Table Ronde
317, boul. Sainte-Sophie
Sainte-Sophie (Québec) J5J 2V1

450 530-2436
FROMAGIERSDELATABLERONDE.COM

PN11150-1

CUISINE BISTRO DU MARCHÉ

Déjeuner - diner - souper - bar

GARE 422 RESTO BAR 422, boul. Mgr Dubois, Saint-Jérôme
gare422.com 450-432-7776

PN11120-1

Brasser avec d'autres brasseurs

POUR SE RASSEMBLER ET PARTAGER SON SAVOIR-FAIRE

De plus en plus de microbrasseries offrent des bières « collab » : des bières brassées en collaboration avec d'autres brasseurs ou des producteurs locaux. Pour John Marcel Tremblay, cofondateur de la brasserie artisanale Herman à Prévost, et Jean-François Gravel, brasseur et copropriétaire de Dieu du Ciel!, c'est l'occasion de partager des savoir-faire.

Partager

« Le but premier, c'est le plaisir. C'est toujours le fun de se regrouper. Et ça fait une belle visibilité », souligne John. Échanger des connaissances brassicoles fait aussi partie des attraits. « Si on brasse avec Sir John [à Lachute] qu'on aime beaucoup ou avec Messorém [à Montréal] qui a des styles très différents de nous, ça permet d'apprendre des trucs et d'en donner », illustre-t-il.

Jean-François abonde dans le même sens. « J'en ai fait beaucoup avec Trou du Diable [à Shawinigan]. On se challenge parce qu'on a différentes approches. » C'est aussi l'occasion de sortir du cadre. Avec Tête d'allumette, à Kamouraska, il a brassé À demain le soleil : une scotch ale bouillie 5 h sur feu de bois. « Ce n'est pas quelque chose qu'on fait régulièrement : ça prend trop de temps ! [Rires] Donc on se paye la traite un peu. »

Par exemple, raconte John, 5e Baron à Gatineau brasse avec du moût de raisin. « On s'est appuyé sur leur expertise et on a essayé ça. » Herman vient d'ailleurs de brasser la Vitis, une IPA fermentée sur moût de Gewürztraminer.

Tisser des liens

John souligne que le milieu brassicole est « très fraternel ». « Plus la bière est bonne, partout, plus il va y avoir de gens qui vont vouloir en boire. Si quelqu'un essaie de la microbrasserie et prend une mauvaise bière, ça se peut qu'il arrête là », ajoute-t-il.



Pour Jean-François, c'est aussi une façon de raffermir les liens entre les brasseurs. « Ça crée un happening et amène de l'attention. Et ça fait grandir le marché au lieu de se battre ensemble. »

Mais la collaboration peut aussi se faire avec des producteurs locaux sans lien avec la bière, souligne John. « On vient de brasser la Marrakech avec [la boulangerie de Piedmont] Merci la Vie. On a fait une saison de riz à laquelle on a ajouté des agrumes grillés qu'ils ont travaillé et du curcuma de leur jardin. J'habitais à Piedmont, j'allais souvent chez eux et eux venaient souvent au pub. On partage les mêmes valeurs. »

Aussi, diriger une microbrasserie occupe beaucoup. « Mon partner Fred et moi, c'est rare qu'on sort. Donc quand on va brasser à Québec, à Plessisville ou à Montréal, ça nous permet de tâter le poulx, de sortir et de prendre une bière avec des chums », illustre John.

Jean-François donne l'exemple de la Saison Umami. Brassée avec le restaurant Umami Ramen, elle utilise un ingrédient unique : le yuzu kosho, un condiment japonais. « On aime bien jumeler le culinaire avec la bière. »

TEXTE SIMON CORDEAU PHOTO STUDIO TANGIBLE

johnny
Depuis 1945

info@restaurantjohnny.com

603, rue Saint-Georges, Saint-Jérôme
450 436-1339

MICROBRASSERIE
LAURENTIDES
SHAWBRIDGE
Q.C. CAN.
CHARCUTERIES

UN RASSEMBLEMENT DIGNE
D'UN BON VIVANT !
TAPAS, CHARCUTERIES, PIZZA, BIÈRES

3023 boul. Curé-Labelle, Prévost, J0R 1T0 450-224-1776 microbrasserieshawbridge shawbridge.ca Microbrasserie Shawbridge

Conseils : Marika Milo aime le bon vin

Marika Milo travaille à la SAQ de Saint-Sauveur depuis 35 ans, dont 20 ans comme conseillère en vin. Elle est depuis peu coordonnatrice principale des opérations en succursale. « J'allais prendre ma retraite. Mais j'avais le goût d'un nouveau défi. »

Alors qu'elle a étudié en mode, Marika est arrivée à la SAQ par un heureux hasard. « En 1989, avec mon conjoint, j'avais un resto sur la rue Principale, ici à Saint-Sauveur. On venait chercher nos commandes de boisson à la SAQ, et j'ai fait application. Je suis restée là : ça n'a pas eu l'air de 35 ans », raconte-t-elle en riant.

« Quand c'est bon »

« Dans le Nord, à Saint-Sauveur, on a quand même une clientèle assez curieuse. Je suis aussi amie avec des conseillers à Sainte-Agathe et Sainte-Adèle, et les gens sont ouverts et aventuriers. Ils aiment ça essayer de nouvelles choses », soutient Marika.

Avec le temps, elle a aussi développé un « grand lien de confiance » avec les clients qui viennent lui demander conseil. « Si je goûte quelque chose et que je le mets dans mes coups de coeur, j'aime le faire découvrir. » Mais elle ajuste bien sûr ses conseils à chaque client.

« C'est quand même un plaisir, le vin. C'est convivial. Ce n'est pas supposé être ardu ou intellectuel. »

Elle dit souvent aux clients, un peu à la blague : « Vous êtes comme moi : vous aimez ça quand c'est bon ! »

Pour Marika, trouver un employé qui partage nos goûts permet de faire des découvertes, mais aussi de tisser des liens. « Les gens aiment développer des relations. C'est la même chose pour les restaurants. Les gens y vont pour le propriétaire ou pour le serveur », illustre-t-elle. Il en va de même pour les producteurs de la région, qui collaborent pour créer de nouveaux produits uniques, ajoute-t-elle. « On sort des maudites belles affaires au Québec. »

« Passionnée »

Même si elle s'occupe maintenant de la gestion de la succursale, Marika est « toujours autant passionnée » des produits. « Il y a les vins, les cidres, les prêts-à-boire. Il y a les nouveautés aussi. J'aime innover, voir ce qui se passe ailleurs, et attraper au vol les tendances qui passent. »




Elle compare affectueusement la SAQ à un « éléphant qui se déplace un peu moins vite ». « Donc ça prend des gens qui perçoivent les tendances et les amènent dans l'entreprise. »

Depuis 35 ans, le marché a beaucoup évolué, offrant des nouveaux produits : les vins natures, les vins oranges, des spiritueux québécois... « On fait tellement des belles choses, surtout localement. J'aime voir les gens bien travailler. J'ai toujours eu quelque chose pour les produits du Québec. Ça a pris du temps, mais on sort des maudites belles affaires », souligne Marika.

TEXTE SIMON CORDEAU PHOTO SÉBASTIEN FLEURANT - NORDY

Les coups vins de coeur de Marika

On a demandé à la sommelière Marika Milo de nous donner quelques coups de coeur de vins québécois.



Le Catherine, du vignoble Les Vents d'anges à Saint-Joseph-du-Lac


« C'est un joli blanc, frais pour l'été. C'est bien sur des sushis ou en apéro. Avec un poisson à chair blanche, et un petit trait de citron tout frais, ça serait vraiment chouette. »

Prix | 16,50 \$

Le Pinot Noir, du vignoble La Cantina à Oka

« C'est un joli pinot noir. On est un peu sur la cerise, aussi avec une touche épicée ou poivrée qui est l'un. Ça va bien avec des grillades, des charcuteries, ou une burrata aux tomates. Ou pour les amateurs qui ne boivent que du rouge, on le rafraîchit un peu. L'été, c'est gagnant. »

Prix | 26,20 \$

Le Gabrielle, du vignoble Rivière du Chêne à Saint-Eustache

« C'est le temps des rosées ! Il fait chaud. C'est parfait avec un plateau de charcuteries. On l'ouvre sur le bord de la piscine avec les amis ou on l'amène en pique-nique. C'est facile et bon. »

Prix | 16,10 \$

Le Z28, de la cidrerie d'Au Pied de Cochon à Mirabel

« C'est un cidre perlant super frais. La bulle est un peu moins puissante qu'un mousseux. Sur la langue, ça picote. Le Pomme à Chevreuil aussi est excellent. Parfait pour célébrer. »

Prix | 23,70 \$

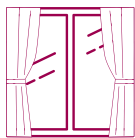




- LES INCLUSIONS -



7 ÉLECTOMÉNAGERS



HABILLAGE DE FENÊTRES ET
PORTE PATIO



WIFI



CABLÔDISTRIBUTION
DE BASE



EAU CHAUDE



BALCON PRIVÉ



UN CASIER DE
RANGEMENT



UN ESPACE DE
STATIONNEMENT
INTÉRIEUR

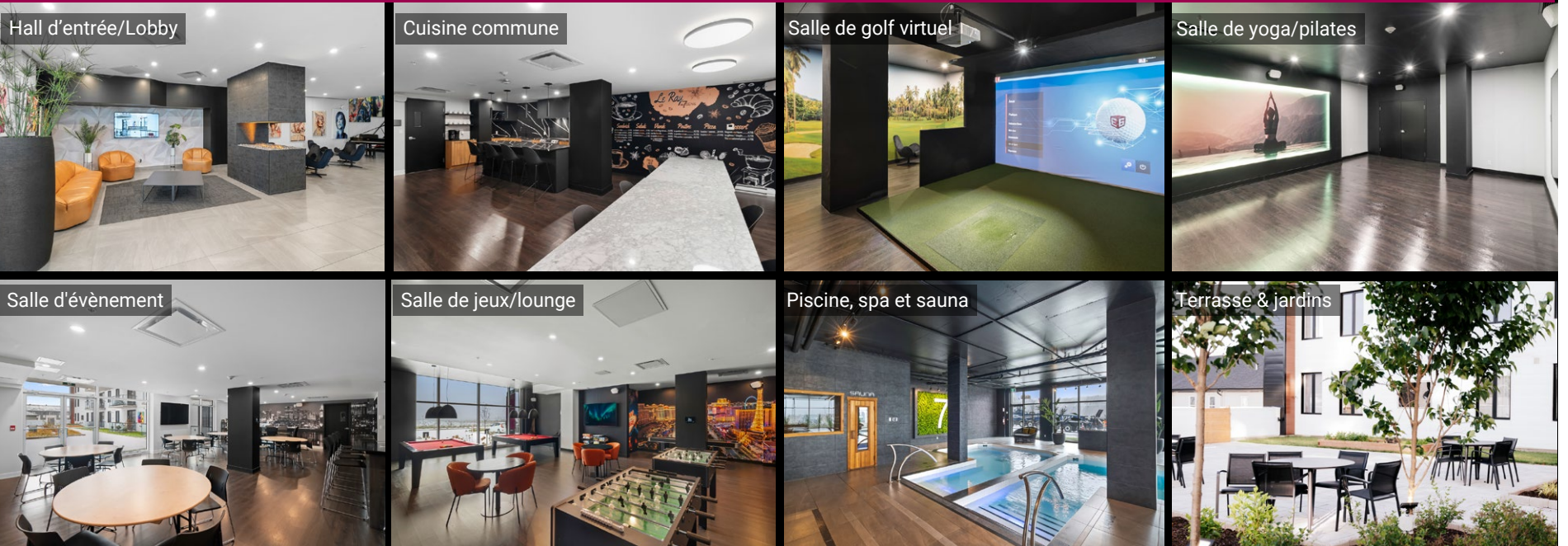


FOYER ÉLECTRIQUE
(PENTHOUSES SEULEMENT)



CHAUFFAGE ET
CLIMATISATION
MURALE

- LES COMMODITÉS -



Pour avoir plus d'informations:

579-477-7779 | location@le7sens.com | www.le7sens.com

Un projet réalisé par





Saint-Sauveur

Symposium de peinture

Un symposium de peinture se déroule du **12 au 14 juillet** prochains en bordure du parc Georges-Filion de Saint-Sauveur. « Venez célébrer les arts visuels, la reconnaissance du talent et de la créativité ainsi que l'utilisation judicieuse de la couleur. »



Saint-Jérôme | Brigitte Boisjoli

Le **13 juillet à 21 h 15**, l'artiste Brigitte Boisjoli est en prestation musicale à la Place des Festivités de Saint-Jérôme. « Avec *Mens-moi*, son dernier album paru en 2023, elle explore des thèmes plus intimes tels que le départ, la violence et l'amour inconditionnel. »



Sainte-Sophie

Les auteurs débarquent en ville

Amateurs de littérature, l'événement *Les auteurs débarquent en ville* se déroule le **13 juillet** prochain dès **10 h** à la Halte municipale ! « Les auteurs débarquent en ville pour venir parler de littérature avec toute la famille, petits et grands. »



Baril Roulant

Cristian Rosemary Trio

Le Cristian Rosemary Trio est en prestation musicale au Baril Roulant de Val-David le **14 juillet dès 16 h**. « Son répertoire incorpore plusieurs bossa nova classiques en portugais, mais aussi ses propres bossas écrites en français ou en espagnol. »



Théâtre du Marais | Louis T

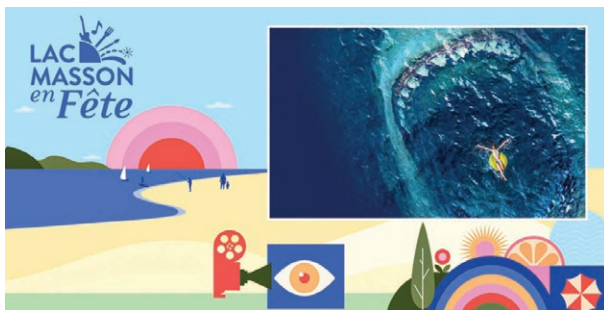
Le **13 juillet à 20 h**, c'est Louis T qui sera de passage au Théâtre du Marais de Val-Morin pour son spectacle *Mâle Alpha* (en rodage). « Animateur, débateur et chroniqueur, mais avant tout humoriste, il partage sa vision unique sur les enjeux de notre société. »



Théâtre Le Patriote

Alexandre Da Costa

Alexandre Da Costa est au Théâtre Le Patriote de Sainte-Agathe-des-Monts le **16 juillet à 20 h** dans le cadre du Festival Stradivaria. « Alexandre Da Costa vous invite à célébrer avec panache et élégance la magie de l'époque des grands bals viennois. »



Sainte-Marguerite-du-Lac-Masson Cinéma plein air

Un cinéma plein air aura lieu au parc Édouard-Masson de Sainte-Marguerite-du-Lac-Masson le **16 juillet à 20 h 30**. Le film présenté est *Mégalodon 1*. « Jonas Taylor est un ancien capitaine de la marine et un plongeur spécialisé dans les eaux profondes. »



Sainte-Adèle | Becky à la plage

Dans le cadre des P'tits jeudis ensoleillés à la Place des Citoyens de Sainte-Adèle, il y a le spectacle pour enfants *Becky à la plage* dès **10 h**, le **18 juillet** prochain. « Becky est une artiste multidisciplinaire : clown, échassière, acrobate, jongleuse, et plus encore. »



Saint-Sau Pub Gourmand

Matt Gibb & Sabb Ryna

Le **18 juillet** prochain dès **19 h 30**, le duo composé de Matt Gibb et Sabb Ryna est en prestation musicale au Saint-Sau Pub Gourmand. « Le duo vous éblouira par ses belles harmonies vocales et jeux de guitare impressionnants. »

ENVIE DE FAIRE UNE SORTIE CULTURELLE PROCHAINEMENT ?



On vous propose des événements de toutes sortes qui se passent bientôt dans les Laurentides !

Pour le **calendrier complet des événements**, visitez le site web du Journal.



CINÉMA



Nos belles-soeurs

Germaine Lauson, ménagère, gagne un million de timbres qui, croit-elle, lui permettront d'accéder au bonheur et à un nouveau monde auquel elle rêve depuis si longtemps. Sa joie et son plaisir font des jalouses.



Détestable moi 4

Gru, Lucy et les filles Margo, Édith et Agnès accueillent le petit dernier de la famille, Gru junior, qui semble n'avoir qu'une passion : faire tourner son père en bourrique. Mais Gru est confronté à un nouvel ennemi, Maxime Le Mal qui, avec l'aide de sa petite amie, la fatale Valentina, va obliger toute la famille à fuir.

Grand Eugène

Un nouvel album pour les journées chaudes d'été



Photo: Nordy - Davy Lopez



Photos: Felix Bouchard



MARIE-CATHERINE GOUDREAU
marie-catherine@journalaccs.ca

Le groupe Grand Eugène lance un tout nouvel EP qui arrive en même temps que le temps chaud, *Les vacances d'été*. Un mini-album parfait pour une trame sonore à vos journées de canicule.

Composé de Jeremy Lachance et de Melyssa Lemieux, de Sainte-Agathe-des-Monts, le groupe dream indie pop s'est formé un peu par le hasard de la vie.

« J'ai habité à Vancouver et je m'ennuyais beaucoup du Québec et de faire de la musique. Je me suis mis à composer des tunes que je trouvais qui fonctionnaient avec la vibe plus anglo, sans que ce soit en anglais. Finalement, je suis revenu au Québec après quelques temps et ces chansons sont restées sur mon Google Drive pendant des mois », explique Jeremy.

« Puis, Mel est venue voir un show de Niall Mutter avec qui je joue de la basse », poursuit-il. Les deux artistes se connaissent d'abord par des collaborations qu'ils avaient faites ensemble sur d'autres projets. « Elle m'a dit qu'elle voulait avoir un projet dans ce style-là. J'ai dit : "J'ai peut-être de quoi pour toi !" », raconte Jeremy. C'est ainsi qu'ils ont créé Grand Eugène et qu'ils ont lancé leur premier EP en 2023.

Grand Eugène a d'ailleurs été nommé pour le prix Félix Leclerc 2024.

Pêle-mêle

La composition et la création des chansons s'est faite de manière « assez évolutive ». Après avoir contacté des musiciens pour se joindre à eux, le duo créatif de Melyssa et Jeremy s'est davantage défini et assumé. « C'est Jeremy qui compose la base des chansons, et ensuite, on va les retravailler ensemble. C'est toujours intéressant le moment où on met ma voix, ça change plein d'affaires puisque c'est plus aigu et féminin. Ça crée de l'espace pour d'autres instruments », explique Melyssa. Après, la créativité des autres musiciens embarque et ceux-ci apportent leur touche. En spectacle, ils recherchent l'effet de groupe, de band. « L'énergie est là et il y a plus d'échanges. »

« On a déjà commencé à travailler sur le prochain album, et on prend un pas de recul en ce moment. Ça mijote. » - Melyssa Lemieux

Grand Eugène, c'est « très DIY » (do it yourself), tout comme la composition de leur dernier EP, qui s'est fait de manière assez « pêle-mêle ». « On a fait ça chez nous, dans un petit studio maison. Pour *Les vacances d'été*, on est allé dans un chalet pour certaines chansons. On a enregistré plein d'affaires là-bas. Ensuite, chacun a aussi enregistré des choses de son côté », explique Melyssa.

« L'approche DIY est ultra importante pour nous, sans pour autant sacrifier la qualité sonore finale. On pense que de créer comme ça, on the go, ça nous libère du stress de créer dans des studios à 700 \$ la journée à se dire qu'on doit absolument rentabiliser notre temps », affirme le groupe.

« L'approche DIY est ultra importante pour nous, sans pour autant sacrifier la qualité sonore finale. On pense que de créer comme ça, on the go, ça nous libère du stress de créer dans des studios à 700 \$ la journée à se dire qu'on doit absolument rentabiliser notre temps », affirme le groupe.

Définir le son Grand Eugène

On retrouve plusieurs collaborations dans cet album comme les chansons *Fait du sens* avec Niall Mutter ou encore *Les Heures* avec Dani Terreur. Pour celle-ci, Jeremy était à Paris lorsque l'opportunité de composer et d'enregistrer une chanson s'est présentée.

« Mel s'en venait et la journée qu'elle est arrivée, jet lag, elle est venue au studio et a enregistré sa voix. C'était vraiment cool », raconte Jeremy. Niall Mutter a aussi eu une grande influence sur la sonorité du groupe.

Même si les chansons se rapprochent toujours du dream pop et du indie rock, Melyssa et Jeremy aiment explorer différents styles de musique dans d'autres projets. « Dans ma vie, j'aime faire tout ! J'ai besoin de faire de la musique, d'apprendre une langue, de travailler dans un café... Je pense que ça se transmet dans la musique : j'aime tellement de styles. Si je pouvais, j'aurais un projet pour chaque style : country, folk, rock. Ça fait du bien, ça remplit de toucher à tout. C'est inspirant », explique Melyssa.

« Pour moi, créativement, ça me fait du bien d'avoir des limites. Je sais que Grand Eugène, c'est dans ce cadre-là. Et, bien qu'on peut

briser le cadre et aller ailleurs, avoir ces limites m'aide beaucoup à composer », renchérit Jeremy.

« J'ai l'impression que les deux premiers EP étaient une façon de dire : This is Grand Eugène. C'est notre son. Pour notre prochain album, je pense qu'on va se poser plus de questions sur le côté conceptuel de la chose », rapporte Jeremy. « On veut essayer d'autres choses, sortir de notre zone de confort pour que ce soit intéressant aussi musicalement et pas redondant. On a déjà commencé à travailler sur le prochain album, et on prend un pas de recul en ce moment. Ça mijote », ajoute Melyssa.

En spectacle, on peut s'attendre à quelque chose de « planant et dansant en même temps ». « Tu ne vas pas danser ta vie, mais tu vas définitivement bouger - un pas de danse non défini », souligne Jeremy. « On a du fun ensemble sur la scène et ça se transmet. »

Grand Eugène lancera son EP à L'Escogriffe le **12 septembre** prochain. Le groupe en profitera également pour présenter son premier vinyle, regroupant ses deux premières parutions : *Grand Eugène* en face A, puis *Les vacances d'été* en face B.

Vous pouvez écouter *Les vacances d'été* sur toutes les plateformes d'écoute en continu.



Rencontrez
René Richard Cyr,
Geneviève Schmidt,
Véronique DiCaire,
Debbie Lynch-White,
Pierette Robitaille et
Jeanne Bellefeuille

pour une séance de photos
et d'autographes (billet obligatoire).

VISIONNEMENT SPÉCIAL

AU CINÉMA CARREFOUR DU NORD
Dimanche 14 juillet

11h : rencontre des artistes et artisans

12h30 : projection **LES BELLES-SŒURS**

ACHETEZ VOS BILLETS

dès maintenant en visitant notre site web !
WWW.CINEMAST-JEROME.COM



59 bougies pour une ligue amicale d'adultes

LUC ROBERT
luc@journalaccs.ca

La Ligue de balle-molle Saint-François poursuit ses activités pour une 59^e campagne, au terrain de la Rivière-du-Nord à Prévost, sous le signe de la camaraderie entre les quatre formations inscrites.

Ainsi, les joueurs des Expos, des Blue Jays, des Cardinals et des White Sox déploient leurs efforts sportifs d'une à deux parties par semaine, du lundi au mercredi.

« Nous disputons des (programmes) doubles aux deux semaines les mercredis. La majorité du temps, ce sont des parties simples. Nous constituons une ligue sans prétention, avec des lanceurs de calibre C, qui viennent au terrain pour se changer les idées après leur journée de travail au bureau ou à la maison. Nous faisons preuve de sérieux, tout en mettant l'accent sur la détente. Un joueur qui lancerait son bâton écoperait par exemple d'une suspension aussitôt. Il y a moyen d'éprouver du plaisir, sans tout laisser aller à la discipline », a souligné M. Martin Prud'homme, président du circuit pour une quatrième campagne.

Les équipes de la ligue sont composées d'une douzaine de joueurs. Un dixième joueur (rover) permet à chaque club



Photo : selfie Martin Prud'homme

Le président Martin Prud'homme voit au bon déroulement des activités de la Ligue Saint-François.

d'évoluer avec quatre voltigeurs au champ extérieur, plutôt que trois.

« Ça nous prend 10 éléments par équipe pour disputer un match régulier, mais on peut amorcer la partie avec neuf joueurs quand même. On a parfois jusqu'à 13 joueurs qui se présentent, mais ça varie avec les vacances. Nous bénéficions également d'une liste de six réservistes chevronnés. On est content de les avoir parmi nous, parce que les

remplaçants deviennent rares de nos jours, peu importe la ligue. Les remplacements se font via notre site Internet. On peut même prêter un joueur à une autre équipe que la sienne, dans le besoin, en autant qu'un certain équilibre des forces soit maintenu au niveau du calibre. On veut garder l'ambiance plaisante. »

La Ligue Saint-François compte par ailleurs sur des officiels volontaires non-fédérés, pour poursuivre ses activités hebdomadaires.

« Nous aimons bien que nos joueurs évoluent dans un circuit sécuritaire. Nous possédons un bassin de quatre arbitres, qui se relaient : Robert Brière, Jocelyn Duchesne, Richard Séguin et Michel "Mike" Métayer effectuent du bon boulot. Mike est une légende locale : on le considère comme M. Baseball ici. Il a fait partie des fondateurs, en 1965, qui ont amorcé les activités de la ligue, à l'ancien terrain situé derrière l'école primaire Val-des-Monts. Il a ensuite participé au défrichage des arbres, qui ont permis la création du terrain Rivière-du-Nord. On lui doit beaucoup. Il arbitre encore sur les sentiers aujourd'hui, lors de nos parties. »

Les uniformes des joueurs de balle sont changés pour des neufs aux deux saisons, à la satisfaction des joueurs, dans une formule où les commanditaires défraient la moitié de la facture du fabricant.

« Sans être une ligue aussi forte et compétitive que celle du Domaine Laurentien, nous tirons quand même notre épingle du jeu. Vu qu'on n'a pas de tournoi à disputer, jusqu'à tout récemment, un club d'élite de la ligue était formé à partir des meilleurs éléments, pour être envoyé ensuite à Val-Barrette, près de Mont-Laurier, pour prendre part à un tournoi très fort de fin d'année. Les joueurs sortent aussi de bonnes performances en séries. Nous disputons ça en une seule journée, un samedi de septembre. Les positions 1 et 4 au classement de la saison s'affrontent, alors que les 2^e et 3^e composent l'autre duel. C'est beaucoup suivi et couru, grâce à notre méchoui de fin d'année. On a recréé une ambiance familiale exceptionnelle. »

M. Prud'homme a tenu à souligner les améliorations apportées par la Ville de Prévost au terrain, comme ses nouvelles toilettes et abreuvoir, ainsi que l'installation de filets de sécurité ajoutés.

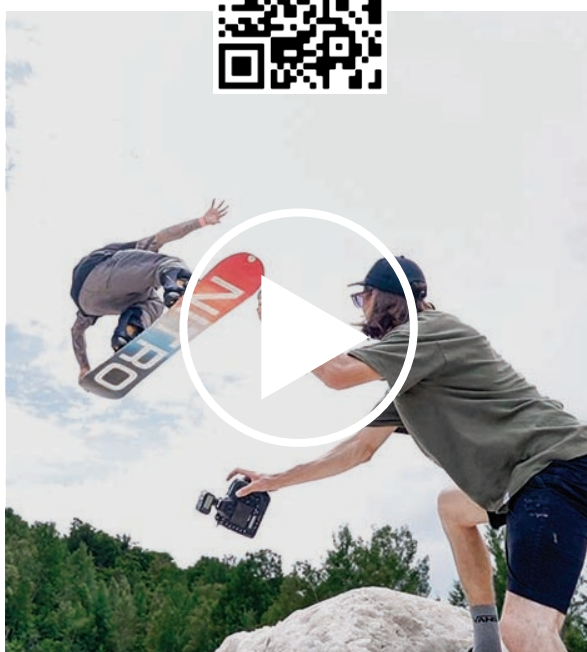
« Notre ligue se porte bien. Quand un joueur vient remplacer, on peut ainsi évaluer sa personnalité. La saison suivante, si un régulier tire sa révérence, on pourra accepter en priorité un remplaçant qui aura démontré son intérêt à jouer selon les règles de la ligue. C'est souvent comme ça que nos alignements sont révisés », a-t-il expliqué.

WEB EN EXCLUSIVITÉ



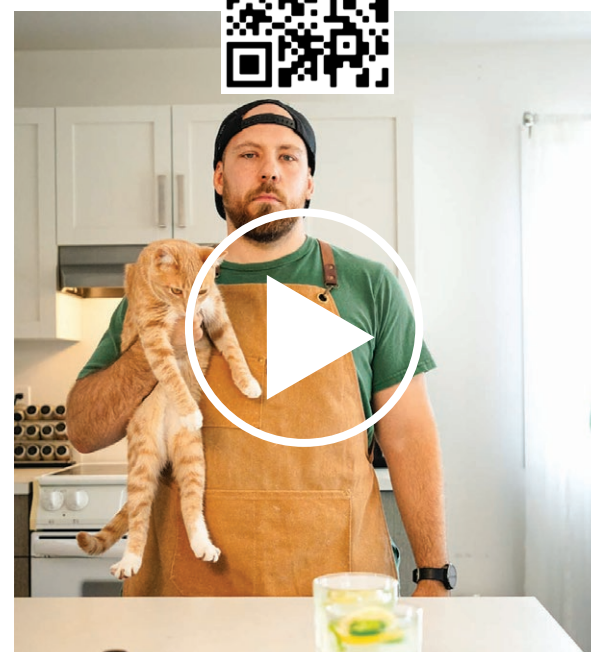
Pop-quiz musical This Side Up

Le groupe This Side Up a été fondé en 2001. Depuis, les quatre musiciens composant le groupe se promènent partout au Canada pour faire des spectacles dans différents bars et événements. Pour en apprendre un peu plus sur eux, regardez ce pop-quiz musical réalisé avec deux des membres du groupe !



AKAMP

Le AKAMP s'est déroulé du 27 juin au 3 juillet dernier au Versant Avila du Sommet Saint-Sauveur. C'est le seul parc d'été de snowboard et de freeski dans l'est du Canada, c'est pourquoi le Journal a décidé de le visiter et de vous en donner un aperçu !



Jean Piquant

Le Journal a rencontré le cuisinier et créateur de contenu Jean-Philippe Béland, aussi connu sous le nom de Jean Piquant, afin d'en apprendre un peu plus sur lui. Il a même concocté une limonade aux jalapeños !

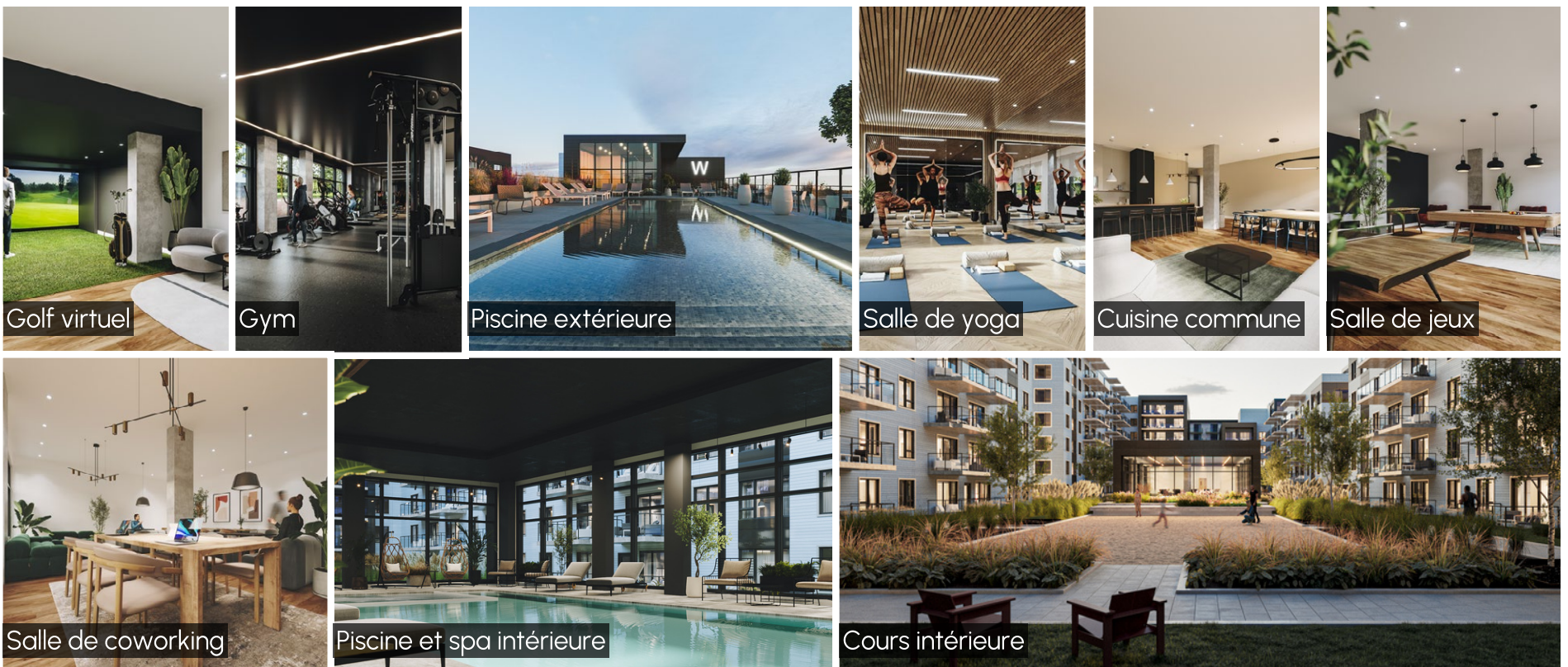
CONDOS À LOUER, CITÉ MIRABEL

L'UNICITÉ ENTRE UNE VIE ACTIVE, PROFESSIONNELLE ET FAMILIALE

- CONDO MODÈLE -



- LES COMMODITÉS -



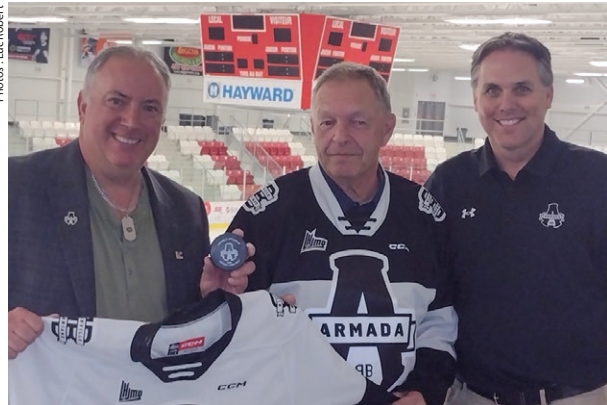
579-477-7779

location@espacew.com

www.espacew.com

Un projet réalisé par 

>PN10416-1



Guy Lamothe, président du CA de la Régie, Marc Bourcier, maire de Saint-Jérôme et Jean-François Trudeau, président de l'Armada de BLB.



Le maire Marc Bourcier et l'historien du sport jérômien, Yves Saint-Pierre, ont ressorti les coupures de presse des Alouettes dans la LHJMQ.



Le président de l'Armada, M. Jean-François Trudeau, espère faire le plein de partisans jérômiens en vue de la prochaine campagne à BLB.

Retour du junior majeur

Quatre parties serviront de test au marché de Saint-Jérôme

LUC ROBERT
luc@journalaccés.ca

La venue de l'Armada pour quatre joutes hockey hors-concours à Saint-Jérôme, en août et septembre prochains, servira les attentes des deux parties en présence : d'une part, la Ville testera le marché pour un éventuel retour dans la LHJMQ, alors que l'organisation de Blainville-Boisbriand (BLB) veut inciter des nouveaux partisans à franchir les tourniquets du Centre d'excellence Sports Rousseau.

Après une absence de plus de 52 ans sur le territoire, la Ligue de hockey junior Maritimes Québec (LHJMQ) reviendra dans la cité du curé Labelle les 16, 21 et 23 août, ainsi que le 13 septembre prochain à l'aréna régional de la Rivière-du-Nord, afin d'y tenir des rencontres pré-saison.

« On parle d'un retour temporaire, certes, mais qui sera néanmoins très apprécié des amateurs. C'est une occasion unique de voir à l'œuvre des jeunes talents qui cognent à la porte de la Ligue nationale, entre autres, Jonathan Fauchon (camp des Flyers), ainsi que Justin Carbonneau, Xavier Villeneuve, Mathéo Norbert et le Mirabellois Vincent Desjardins », a détaillé le maire de Saint-Jérôme, M. Marc Bourcier.

« Il s'agira d'un beau clin d'œil au passé des Alouettes (1969 à 1972) dans la LHJMQ, avec

un grand A semblable au logo de l'Armada. Parle-t-on d'un Retour vers le Futur ? Il est tôt pour le dire, mais Saint-Jérôme est ouverte à tout : quand des fortes rumeurs ont circulé à l'effet d'un déménagement possible à Longueuil, nous sommes entrés en communications avec l'ex-commissaire (Gilles) Courteau pour l'informer que Saint-Jérôme était prête à jouer l'entre-deux, comme les Coyotes de l'Arizona à Tempe. On va tester le marché. Il n'y a pas si longtemps, le hockey féminin de la Force de Montréal a fait salle comble un lundi soir ici. Saint-Jérôme a toujours été une ville de hockey et nous nous sommes rendus disponibles. La LHJMQ veut des villes ayant un cégep et une université sur leur territoire : c'est notre cas ici. On va analyser tout ça. Faudrait-il un agrandissement à l'aréna de la Rivière-du-Nord ? », a questionné le premier citoyen.

Force est d'admettre que le marché jérômien a aussi fait ses preuves avec des salles combles enregistrées lors du triste épisode de trois mois des Pétroliers du Nord, de passage à Saint-Jérôme lors d'un projet pilote semi-pro. « Les Panthères n'ont rien à craindre. Elles sont un bon client de la Régie », a pris soin d'ajouter le maire Bourcier.

Nouveau marché

D'autre part, la LHJMQ n'aurait plus à son cahier de charge l'obligation d'un minimum de 4 500 sièges requis pour transférer une franchise junior majeur vers un autre amphithéâtre. L'aréna régional de la Rivière-du-Nord ne compte toutefois que 1 100 sièges et une capacité légale limite

de 1 300 personnes debout. « Il n'y a plus de minimum de 4500 places assises nécessaires, mais un tel aréna disqualifierait la ville pour recevoir incessamment le tournoi de la Coupe Memorial. Ça se joue avec les locations de loges pour équilibrer un budget, de nos jours. Nous sommes à l'écoute pour trouver des partenaires (financiers) et maintenir les opérations à BLB. On verra pour la suite des choses », a signifié M. Jean-François Trudeau, président de l'Armada de Blainville-Boisbriand depuis juin 2023, soit depuis l'achat de l'ancienne franchise de Québecor.

Entre-temps, après avoir tenu un match à Sainte-Agathe l'an dernier, la « flotte » débarquera à Saint-Jérôme pour refaire le plein de partisans, afin de regarnir les gradins à Boisbriand.

« Nous sommes fiers de venir nous installer à Saint-Jérôme pour nos matchs préparatoires locaux. Saint-Jérôme fait partie intégrante de notre marché, et nous sommes ravis de tisser un lien particulier avec les Jérômiens et Jérômiennes. J'aimerais remercier la Ville, la Régie intermunicipale de l'aréna régional de la Rivière-du-Nord, ainsi que le Centre de services scolaire de la Rivière-du-Nord pour nous accueillir à bras ouverts », a-t-il ajouté, en se référant à la sollicitation des écoles du territoire, via le directeur général René Brisson.

La venue de l'Armada à l'aréna de la Rivière-du-Nord signifiera plus de travail aux préposés à l'équipement des Panthères, Pascal

Croisetière et Éric Hudon, qui devront sortir l'équipement des félins à quelques reprises du vestiaire pour faire place aux grands frères.

« L'Armada ne disposera pas d'un vestiaire attitré pendant un mois, mais seulement lors d'un horaire de soir de leurs parties. On a planifié l'espace nécessaire à l'Armada, sans nuire aux camps d'entraînement des Panthères, des Cheminots, de la Fédération de hockey mineur et des Sélects du Nord. On prouve que les trois municipalités de la Régie intermunicipale peuvent accomplir de belles choses ensemble », a spécifié le président du conseil d'administration de la Régie et maire de Sainte-Sophie, M. Guy Lamothe.

BILLETS ET HORAIRE

Les quatre parties seront présentées à **19 h le vendredi 16 août, le mercredi 21 août, le vendredi 23 août** et finalement le **vendredi 13 septembre** à l'aréna régional de la Rivière-du-Nord. Les billets, au coût de 10 \$ pour les adultes et 5 \$ pour les enfants, seront en vente en ligne dès le **1^{er} août, à midi**. Il sera également possible de se procurer 4 billets au coût de 25 \$. À noter qu'un tailgate party aura lieu avant le 4^e match.

200^e but volé

François Cholette s'inscrit une 2^e fois au livre des records

LUC ROBERT
luc@journalaccs.ca

Le Jérômien François Cholette a établi une nouvelle marque pour les buts volés dans la Ligue de baseball majeur du Québec (LBMQ), en réussissant vendredi 5 juillet son 200^e larcin en carrière.

Son plus proche rival parmi les joueurs actifs est son ex-coéquipier du Royal LePage Plus, Guillaume Ayotte, maintenant avec les Jets de Montréal. Il se situe à... 90 buts volés.

« Il a juste 32 ans et moi 39. Le temps dira s'il peut me rejoindre. En fait, le record de buts volés m'importe peu, bien qu'il soit plaisant à battre. C'est une belle marque à atteindre, mais c'est la colonne des victoires des Cardinaux qui m'importe. J'aurais pu égaliser le record dès le début du match à Granby, mais j'ai préféré attendre ma présence suivante sur les sentiers, pour placer un coureur en position de marquer au 2^e coussin. Je ne voulais pas risquer d'enlever le bâton des mains de notre frappeur à la première occasion. C'est un beau plateau, mais les records individuels ne m'allument pas trop. »



François Cholette a volé un 200^e but en carrière, le plus haut total de la LBMQ.

Lieu connu

Ironie du sort, le numéro 8 des Cardinaux a réussi son tour de magie face aux Guerriers de Granby, l'équipe qui l'a repêché et pour qui il a évolué dans la LBMQ en 2007 et 2008. Jean-Luc Désormeaux, du TPX de Saint-Jérôme, avait ensuite fait son acquisition le 15 novembre 2008, contre des choix au repêchage de 1^{er} et de 2^e tour. L'exploit des buts volés bouclera-t-il la boucle pour le joueur multi-positions ?

« Il y a une erreur sur le site Internet de la ligue. Je n'ai pas joué à Saint-Jean. J'évoluais à Granby parce que j'achevais mon bac à l'Université de Sherbrooke, pas très loin. Ça m'a rappelé des souvenirs d'établir cette marque au stade Napoléon-Fontaine. Et ça m'a aussi rappelé que j'ai vieilli (rires). J'avais prévu prendre ma retraite à 40 ans. Mais mes trois filles ont grandi : l'époque des couches et des biberons étant passée pour ma femme et moi, mes grandes font aujourd'hui du bénévolat pour les Cardinaux et veulent m'inciter à continuer. Je ne dis pas non, mais à mon âge, on prend les saisons une à la fois. »

Cholette se souvient de l'époque où chacun de ses larcins était souligné au parc Melançon de Saint-Jérôme. « C'était comique d'essayer mes pantalons au 2^e ou 3^e but, en entendant dans les haut-parleurs les moteurs V12 des formules 1, ou des extraits du Roadrunner. Je suis aussi devenu sage avec le temps. Dans la vingtaine, j'aimais moins évoluer au champ extérieur. Je suis avant tout un joueur de champ intérieur. Aujourd'hui, je l'accepte pour l'équipe », a poursuivi celui qui a bien pris d'être muté au champ-centre, pour faire place à Édouard Savoie à l'arrêt-court et à Pedro-Luis Hernandez au 2^e but, selon les occasions.

Déjà recordman

François Cholette n'en est pas à sa première marque fracassée dans la LBMQ. Le 18 juillet 2022, il était devenu le premier joueur du circuit Daniel Bélisle à atteindre la marque des 500 coups sûrs en carrière. Deux années plus tard, il en affiche 554, à 39 ans. Dany Girard (45 ans), à 530 coups sûrs et Stéphane Pouliot (47 ans) à 528 coups sûrs, tous deux actifs à Thetford Mines, le suivent dans cette colonne, qu'il domine encore.

Récents succès

Les Cardinaux viennent actuellement au 4^e rang de la division Louisville Slugger, avec un dossier de 9 victoires et 11 défaites, à 2 gains du 3^e rang et des Jets de Montréal. « Je pense qu'on vient de connaître une séquence de 7 victoires à nos 10 derniers départs. J'adore les vibrations ressenties dans l'abri et l'entourage de l'équipe. Lors du dernier match à Granby, 19 joueurs des Cards se sont présentés au stade malgré la distance et les blessures. La venue d'Édouard Savoie a stabilisé tant notre attaque que notre avant-champ. Avec Jean-Pierre Maria à la barre du club, tous les espoirs sont permis pour que nous surprenions des adversaires en 2^e portion de saison et dans les éliminatoires », a achevé l'entrepreneur en construction.

Les Cardinaux évolueront ce **vendredi soir, 12 juillet, à Acton Vale dès 20 h**, avant de recevoir Thetford Mines, le **dimanche 14 juillet à 18 h**, à Saint-Colomban. Saint-Jean-sur-Richelieu suivra au terrain Gaffney-Kennedy, le **mardi 16 juillet à 20 h**.

PETITES ANNONCES CLASSÉES

Profitez également de la parution GRATUITE de votre annonce sur VosClassees.ca.

Heure de tombée : lundi 15h
Heures d'affaires du service téléphonique : lundi au vendredi 8h30 à 16h30
Mode de paiement :

À NOS ANNONCEURS : Assurez-vous que le texte de votre annonce est exact dès sa parution, sinon il faut nous en aviser immédiatement. En cas d'erreur, notre responsabilité se limite uniquement au montant de l'achat de la première semaine de parution de votre annonce. Toute discrimination est illégale.

Offrez-vous des extras

- ✓ Encadré Couleur
- ✓ Titre centré
- ✓ Caractères gras

Informez-vous auprès de votre téléconseiller

Vos Classees

Un seul numéro 1-866-637-5236	IMMOBILIER 100 à 299	MARCHANDISE 300 à 399	SERVICES 400 à 599	EMPLOI ET FORMATION 600 à 799	ÉVÈNEMENTS SPÉCIAUX 800 à 899	VÉHICULES 900 à 999
--------------------------------------	-------------------------	--------------------------	-----------------------	----------------------------------	----------------------------------	------------------------

205 - Logement
appart à louer

4-1/2, St-Jérôme, 5 minutes Carrefour, rez-de-chaussée, idéal retraité, immeuble tranquille, 1,200\$. Non-fumeur, pas d'animaux. Enquête de crédit obligatoire. 514-213-3580

324 - Articles chasse
et pêche

ARMES de chasse René. Achète fusils et carabines. Détient permis de la SQ, GRC, SIAF. Possibilité de me déplacer. Remet un reçu. René Fournier 514-713-2310

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

446 - Peinture
décoration

À bon prix peinture intérieure/ extérieure, réparation de plâtre. 35 ans d'expérience. François. 450-712-1836

484 - Services divers

CORMIER CONSTRUCTION
Ouvrage général béton/ ciment. Fissures solage. Briques. 35 ans d'expérience. Estimation gratuite! 514-212-6577

585 - Serv.financier

SERVICES FINANCIERS
57. Besoin d'argent? Sans enquête de crédit. APPELEZ-NOUS! 438-858-8037

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

ESPACE PUBLICITAIRE

450.227.7999

Le **nard** atelier@journalaccs.ca

POUR TOUT ACHETER ET TOUT VENDRE, près de chez vous

DIFFICULTÉ À ÉCRIRE VOS TEXTES?

Laissez Mimi Legault vous aider :

- lettres • discours • c.v.
- corrections
- travaux scolaires
- autobiographies

mimilego@cgocable.ca

R


RICHELIEU INTERNATIONAL

CLUB RICHELIEU ST-JÉRÔME

Case postale 71, Saint-Jérôme
clubrichelieustjerome@hotmail.com
450 436-5331, poste 7169225

26 **nard** INFORMER + INSPIRER

Mercredi 10 juillet 2024 | journalenord.com



AVIS PUBLIC
Adoption de modifications à des règlements de la Commission scolaire Sir-Wilfrid-Laurier

COMMISSION SCOLAIRE SIR-WILFRID-LAURIER
SIR WILFRID LAURIER SCHOOL BOARD

AVIS PUBLIC est par la présente donné que les modifications aux règlements suivants ont été adoptées à la séance ordinaire du conseil des commissaires de la Commission scolaire Sir Wilfrid-Laurier tenue le **26 juin 2024** :

- Règlement n° BL2000-CA-05 : *Jour, heure et lieu des séances ordinaires du conseil des commissaires de la Commission scolaire Sir-Wilfrid-Laurier;*
- Règlement n° BL2008-CA-15 : *Jour, heure et lieu des séances ordinaires du comité exécutif de la Commission scolaire Sir-Wilfrid-Laurier.*

Ces règlements entrent en vigueur à la date de publication du présent avis et ils sont disponibles sur le site Web de la commission scolaire au www.swlauriersb.qc.ca dans la section « Politiques, procédures et règlements » du menu déroulant « Conseil des commissaires ».

Fait à Rosemère (Québec)
Le 2 juillet 2024
M^e Giovanna Ortona, secrétaire générale par intérim

>PN11147-1

Emplois

Electro Composites
solid HV bushings solution



Mouleur (euse)

- Opérer une presse verticale ainsi que son système d'injection de résine époxy. Installation de moule en presse, finition des pièces produites et préparation des accessoires de moulage. Suivre des gammes et instructions de fabrication ainsi que comprendre un dessin technique. Quart de soir.

TÂCHES ET RESPONSABILITÉS :

- Effectuer l'injection de pièces en époxy en respectant les procédures et les fiches de routes
 - Effectuer la mise en route et la fermeture des divers équipements d'injections
 - Démontez et nettoyez le matériel utilisé pour l'injection (Buses, tuyaux, etc.)
- Remplir les formulaires, AQ-10 et suivis de production pour les pièces injectées
 - Retirer du moule des pièces moulées
 - Installer au four des pièces moulées

Pour postuler, visitez careers.hubbell.com ou contactez le département des ressources humaines au 325, Rue Scott, St-Jérôme QC J7Z 1H3.
Pour renseignements : 450-565-7961.

>PN11151-1



ST. JEROME, QUEBEC



MONT GABRIEL
RESORT NATURE
EST. 1936

EST À LA RECHERCHE DE CANDIDATS(ES) POUR COMBLER LES POSTES DE :

PRÉPOSÉ À LA BOUTIQUE DU GOLF
OPÉRATEUR - GOLF
PRÉPOSÉ À LA MAINTENANCE

Envoyez votre cv à Jessica Croteau :
jcroteau@montgabriel.com
450 227-7983 poste 226

>PN11087-1

VISITEZ NOTRE SECTION EMPLOIS LOCAUX

Le nord journalnord.com

Le nord 36 avenue Filion, St-Sauveur JOR 1R0 | 450 438-8383 | journalnord.com

PROPRIÉTAIRE Josée Pilotte | OPÉRATIONS ET ADMINISTRATION Josée Ménard, Claire Labelle, Antoine Gascon | DIRECTEUR ARTISTIQUE Cédric Leblanc | INFOGRAPHIE Marie-Ève Lapointe, Daniel Berthier | NOUVELLES TECHNOLOGIES ET MULTIMÉDIA Antoine Gascon | CHEF DE PUPITRE France Poirier | JOURNALISTES Simon Cordeau, Luc Robert, Marie-Catherine Goudreau, Aurélie Moulon | DIRECTEURS DE COMPTE Kenny Carrier, Camille Vaillancourt

Le Journal Le Nord est publié tous les mercredis à 23 450 exemplaires et distribué gratuitement à Prévost, Saint-Jérôme, Saint-Hippolyte, Sainte-Sophie, Saint-Colomban, Saint-Canut. Le contenu rédactionnel, photographique et publicitaire du Journal Le Nord ne peut être reproduit en tout ou en partie sans autorisation écrite de l'éditrice. Le Journal Le Nord exclut expressément toute responsabilité quant au contenu des annonces soumises par son client, dont notamment mais non limitativement toutes atteintes aux droits d'auteur, droits de l'image et autres sources de propriété intellectuelle. Dans l'éventualité de quelques poursuites en dommages ou autres à l'encontre du Journal Le Nord relativement auxdites annonces soumises par le client, ce dernier s'engage à tenir Le Journal Le Nord indemne et à prendre faits et cause en sa faveur.

Financé par le gouvernement du Canada |  Québec  

 **PEFC**
PEFC01-31-106

Certifié PEFC

Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.

www.pefc.org

13^e Anniversaire
YVAN CORBEIL



Ton départ laisse toujours un grand vide dans mon cœur qui ne se comblera jamais.

Tu me manques énormément
Ton épouse Micheline xx

>PN11161-1

Cadioux, Nathalie
1973 - 2024



À Saint-Jérôme, le 3 juillet 2024, est décédée à l'âge de 51 ans, Mme Nathalie Cadioux.

Elle laisse dans le deuil son conjoint M. Robert Sonier, ses filles : Anne-Marie Sonier, Alexandra Sonier; sa mère Mme Francine Cadioux, son neveu, ses nièces, autres parents et amis.

La famille recevra les condoléances le jeudi 11 juillet 2024 de 18 h à 21 h et le vendredi 12 juillet 2024 dès 9 h à la

Résidence funéraire Desrosiers et Fils Inc., 10 de Martigny Est, Saint-Jérôme.

Les funérailles auront lieu le vendredi 12 juillet 2024 à 11 h à l'église St-Pierre (520 boul. Bourassa, Saint-Jérôme, J7Y 1X9)

>PN11165-1

Depuis 1959
DESROSIERS & FILS INC.
Résidence Funéraire

Bouchard née Beaudry, Marie-Jeanne
1921 - 2024



À Saint-Jérôme, le 25 juin 2024, est décédée à l'âge de 102 ans, Mme Marie-Jeanne Beaudry, épouse de feu Marcel Bouchard.

Elle laisse dans le deuil ses enfants : feu Monique, Micheline, Huguette (feu Ghislain Lamarche), Jean-Pierre (feu Jovette Desjardins), feu Gisèle (Rémi Deschambault), feu Claude, Claudette (Marc Bourcier); ses petits-enfants : Martine, feu Julie, Michel, Annie, Karl, Éric, David, Mathieu et leurs conjoints (es); ses arrière-petits-enfants ainsi que Christine et Serge Beaudry, neveux, nièces, autres parents et amis.


La famille a reçu les condoléances le samedi 6 juillet 2024 à la Résidence Funéraire Desrosiers & Fils Inc.

Les funérailles ont eu lieu le samedi 6 juillet 2024 en l'église cathédrale. L'inhumation au cimetière de Saint-Jérôme.

>PN11144-1

Depuis 1959
DESROSIERS & FILS INC.
Résidence Funéraire

Henri Ricard
1947 - 2024



À Saint-Jérôme, le dimanche 23 juin 2024, à l'âge de 77 ans, est décédé Monsieur Henri Ricard fils de feu Germain Ricard et de feu Marie-Jeanne Perreault.


Il laisse dans le deuil son épouse Yolande Constantin, ses fils : Stéphane (Claudine) et Jérôme; ses petits-enfants : Yvon (Roxane), Sébastien (Sabrina), Coralie (Marc-André); son arrière-petit-fils Gabriel, frères et sœurs, beaux-frères et belles-sœurs, neveux et nièces ainsi que plusieurs autres parents et amis.

La famille recevra vos condoléances le samedi 13 juillet de 13h00 à 16h30 à la :

Maison Trudel Inc. SECTEUR SAINT-ANTOINE, 801, boulevard des Laurentides, Saint-Jérôme, QC. J7Z 3E6 450-438-1234 www.maisontrudel.com

Une cérémonie aura lieu le samedi 13 juillet dès 16h30 au salon.

>PN11142-1

 **MAISON TRUDEL**
SERVICES FUNÉRAIRES



Club ROTARY
St-Jérôme

APPELEZ-NOUS AU 450 327-5597
ROTARYST-JEROME.COM

Ronald Lécuyer
1943 - 2024



Le 19 juin 2024, à l'âge de 81 ans, est décédé M. Ronald Lécuyer.

Il laisse dans le deuil son amie Diane Cartier, sa fille Josée, son petit-fils Olivier, sa sœur Huguette (feu Léopold Denis), ses frères : Claude (feu Emilienne Beaulne), Gilles (Jeannine Paquette) et Robert (France Lapierre); ses neveux et nièces, parents et amis.

Selon ses volontés, le tout se déroulera dans l'intimité.

>PN11143-1

 **Crématel**
Simplement la crémation

CONTACTEZ NOUS
450.227.7999

Automne 2024

FORMATIONS TEMPS PARTIEL

**5\$
DE L'HEURE**

- Gérer la page Facebook de son entreprise
- Créer et gérer un site Web avec WordPress
- Créer du contenu efficace avec Canva
- Créer des sondages et quiz en ligne
- Initiation à l'intelligence artificielle
- Soudage au GMAW - MIG sur acier
- Conversation anglaise
- Formation de formateurs



INSCRIPTION :
SAERDN.CA

SAE SERVICE AUX
ENTREPRISES
de la Rivière-du-Nord

Avec la participation financière du ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale

Centre
de services scolaire
de la Rivière-du-Nord
Québec