LE JOURNAL

Ski SE Dit .info

Le journal communautaire de Val-David et ses environs
SEPTEMBRE 2016 – Vol. 43, nº 8 – 28 pages

Val-David
Un monde à part

le clin d'oeil municipal

Lire page 17

UN AUTOMNE ENTRE
plein air, bonne chère et musique

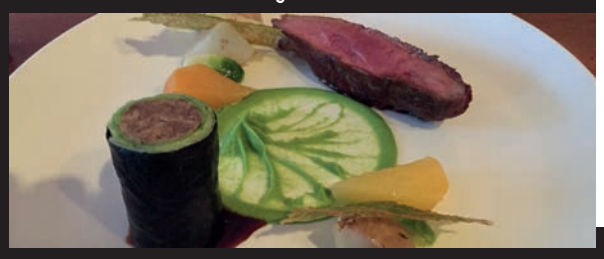
Sophie Morisset

Val-David soutient son journal communautaire
avec trois évènements emballants :

1er octobre, Théâtre du Marais :
Concert intime *Chante-moi une histoire*
avec Francesca & Dupéré :
les plus belles chansons de notre temps



16 octobre, Table des Gourmets :
Deux chefs, un grand dîner entre amis



29 octobre, auberge du Baril Roulant :
Un plat flabbergastant, une bière,
un show au bout du comptoir

Micro Brasserie
LE BARIL ROULANT

Serez-vous des nôtres ?

(Voir conditions gagnantes page 25)



Louise et Michel, 40 ans de métier (page 8)



1001 Visages à plusieurs faces (pages 14 et 15)



Elle fait du cinéma par ici (page 24)

Depuis 43 ans avec passion

www.mazdavaldavid.ca

GRANDE VENTE SURPLUS D'INVENTAIRE DU 15 AU 31 SEPTEMBRE

MAZDA CX-5
SKYACTIV GX FWD 2016.5

LOUEZ-LE À PARTIR DE 124$* AUX 2 SEMAINES 0 $ D'ACOMPTE
LOCATION 60 MOIS
TAUX D'INTÉRÊT DE 0.99%
CELA ÉQUIVAUT À 62$ PAR SEMAINE

*Offre valide sur modèle NVXK66AA50. Frais de transport et préparation inclus; taxes, frais et couleur perlée en sus. Détails chez Mazda Val-David.

LE GUIDE DE L'AUTO 50 2016



mazda
VAL-DAVID

1004, Rte 117
VAL-DAVID
819 322-3937
1 877 322-3937
www.mazdavaldavid.com

VENTES OUVERT LE SAMEDI

metro
L. Dufresne & fils

AU COEUR DU VILLAGE ET DES GENS !
2500, rue de l'Église VAL-DAVID 819 322-2030

LES PETITS POTS MAISON



Préparez vos délicieuses conserves de fruits, légumes marinades et sauces

TOUT EST À PORTÉE DE MAIN
Fruits et légumes de saison
Fines herbes fraîches, épices
Pots Mason et accessoires



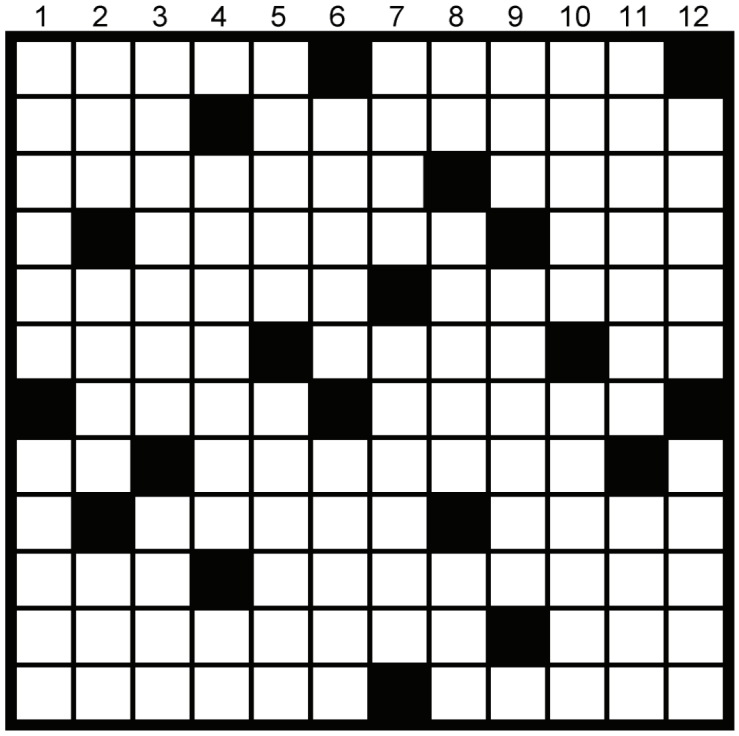
Sandra Mathieu

DEVINEZ OÙ A ÉTÉ PRIS CE CLICHÉ ESTIVAL. Si vous le savez, pouvez-vous nommer le mystère que ce lieu recèle? Réponse dans la prochaine édition du *Ski-se-Dit*.

EXCLUSIF - mots croisés

Solution p. 4

Auteur: Pierre L. Mongrain Info: verbicruciste@gmail.com



Horizontalement

1. Vipère au museau retrousse - Protège le bout de l'essieu.
2. Encolure - Absurde.
3. Groupe de quatre musiciens - Greffe.
4. Accidentel - Anion.
5. Tirer son origine - Relatif au toxicomane.
6. Qui ne coule plus - Gâteux - Étain.
7. De même - Grenade.
8. Zinc - Nettoyer une cheminée.
9. Régression - Kidnapping.
10. Sport de descente - Relatif à l'urine.
11. Petit cochon - Chlorure de sodium.
12. Écimer - Théorie que l'on défend.

Verticalement

1. Acquis - Écorce.
2. Pièce de monnaie noire - Pourvue de cinq doigts - Prêt-à-monter.
3. Penderie - Rigoler.
4. Terrier - Avec.
5. Origine d'un phénomène - Lésion cutanée.
6. Bourgade - Devenir mûr.
7. Méprisable - Abroger.
8. Argon - Lagune - Explicite.
9. Préfixe signifiant avant - Caméscope.
10. Graminée céréalière - Résidu brûlant du bois.
11. Foulure - À côté -
12. Languette - Monument monolithe.

LE JOURNAL Ski-se-Dit

DEPUIS 43 ans avec PASSION

Le journal communautaire de Val-David et ses environs

2496, rue de l'Église, suite 200
Val-David (QC) J0T 2N0
Téléphone : 819 322-7969
Courriel : **ski-se-dit@cgocable.ca**

LISEZ VOTRE *SKI-SE-DIT* EN LIGNE!
TAPEZ : ski-se-dit.info
Lisez « Entre les lignes », une page exclusivement disponible sur le site Internet.

Suivez-nous sur facebook

Année de fondation du journal *Ski-se-Dit* : 1973
Premier rédacteur en chef : Guy Leduc

Conseil d'administration :
Suzanne Lapointe, présidente
Jean-Patrice Desjardins, vice-président et secrétaire
Louise Duhamel, trésorière
Jocelyne Aird Bélanger, administrateure
Sandra Mathieu, administrateure

Chroniqueurs et invités :

Louise Arbique
Léon Bédard
Marc Blais
Isabelle Boudreau
Louise Duhamel
Sylvie Flament
Robert Lafontaine
Dominic Lamontagne
Sandra Mathieu
Gilles Matte
Sophie Morisset
Suzette Piédalue
Meg-Ann Sabados

Merci à nos collaborateurs, à nos reporters et à nos membres de soutien.

Rédacteur en chef : Michel-Pierre Sarrazin
Révision linguistique : Maryse Froment-Lebeau
Mise en page : Pixel Créatif 819 216-1436
Impression : Hebdo Litho
Coordination publicité : Michel-Pierre Sarrazin
Livraison commerciale : Agnès Guay, Louis Sarrazin
Webmestre : Jean-Patrice Desjardins
Pour toute réservation publicitaire : 819 321-9269 ou par courriel à l'adresse ci-dessus.

Vous voulez être publié-e?
Suivez ces instructions : envoyez votre texte de moins de 500 mots en format Word 12 points, police *Times* ou *Times New Roman* sans mise en page excessive, ni bordures, ni trames. Vous augmentez ainsi vos chances que votre texte soit choisi... Pour les photos, rappelez-vous : une bonne ou haute définition augmente la qualité de la reproduction. Merci de votre collaboration.

PROCHAINE DATE LIMITE POUR ENVOYER PHOTOS ET TEXTES : 19 septembre 2016
Note : la date de tombée est la date limite pour nous faire parvenir vos textes et photos (ne pas envoyer de courriels plus lourds que 3 meg, ils seront automatiquement rejetés).

PROCHAINE PARUTION : 13 octobre 2016

VOICI LES 93 POINTS DE DISTRIBUTION DANS LA RÉGION OÙ VOUS POUVEZ TROUVER UN EXEMPLAIRE PAPIER DE VOTRE JOURNAL *SKI-SE-DIT* : Val-David : Auberge du Vieux Foyer • Auberge Le Creux du Vent• Auto Value Val-David • Bibliothèque de Val-David • Bio Sattva • Bistrot C'est la Vie • Bistro des artistes • Bistro Général Café • Bistro Le Mouton Noir • Bistro Plein Air • BMR Eugène Monette Inc. • Boutique Jeux Après-Ski • Brasserie & bistro Le Baril Roulant • Bureau touristique La Petite Gare • Chalet Anne-Piché • Chalet Chanteclerc • Caisse Desjardins, succ. Val-David • Casse-Croûte du Parc • Centre d'exposition la Maison du Village • Chiropraticien, Dr. Charles St-Pierre • Clinique dentaire Dr Pitt • Coiffure Rita • Dépanneur Couche-Tard • Dépanneur des Vals Ultramar • École St-Jean-Baptiste • Fruits et légumes Val-David • Garage B. Grill et Fils inc. • Herboristerie La Clef des Champs • Institut de Beauté Marie-Denise Tremblay • Magasin Général • Mairie de Val-David • Kilomètre 42 • Lavoir Val-David • Lézarts Loco • Marchés d'été et d'hiver de Val-David • Mazda Val-David • Metro L. Dufresne et Fils • 1001 Pots • Pharmacie Familiprix Charland et Segard • Re/Max Étienne Savard • Restaurant Clémentine • Restaurant La Table des Gourmets • Restaurant Le Villageois • Restaurant l'Express Olé • Restaurant Jack Rabbit • Restaurant O Cèdre • Restaurant Le Petit Poucet • Restaurant Tim Horton's • Restaurant Station Val-David • Restaurant Subway • Rock & Ride • Simon Grondin, chirurgien dentiste • Soupes et desserts • Sous toutes les coutures • Toyota Ste-Agathe • Les Voiles Nord Sud • Yann & Cie • **Sainte-Agathe-des-Monts :** Bibliothèque Gaston-Miron • Bureau du Député Claude Cousineau • Bureau + Martin • Bureau touristique Saint-Agathe-des-Monts • Caisse populaire Desjardins • Centre de jardin La Jardinière • Couleur Café • Hyundai Ste-Agathe • La Colombe • Le Pommier Fleuri • Notaires Léonard, Pagé, Chalifoux, Piché • Metro Ste-Agathe • Pavillon Philippe-Lapointe, CSSS • Pharmacie Brunet • Restaurant des Monts • Restaurant Julio • Restaurant La Gourmandine • Restaurant La Maison 1890 • S. Bourassa Ltée fruits et légumes • Tacl • **Sainte-Adèle :** Clinique médicale Ste-Adèle • IGA Ste-Adèle • Optique Expert du Nord • Pharmacie clinique médicale • Pixel Creatif • Restaurant Coeur de Provence • **Val-Morin :** Bibliothèque • Boulangerie Aux Trois levains • Cal's pizza • Marché Ladouceur • Municipalité de Val-Morin • Restaurant de la Petite Gare • Théâtre du Marais

DROITS DE REPRODUCTION : Les articles de ce journal peuvent être reproduits à condition de l'être intégralement et sous réserve que leur provenance soit indiquée. Toute autre forme d'utilisation du contenu de ce journal est interdite sans autorisation expresse de la rédaction.

ATTENTION : Ne pas envoyer de courriels de plus de 3 meg S.V.P.

Fonds de stabilisation et de consolidation des arts et de la culture du Québec

Le *Ski-se-Dit* reçoit l'appui du ministère de la Culture et des Communications.

Journal membre de AMECQ Association des médias écrits communautaires du Québec

Tirage certifié AMECQ

LE JOURNAL EST DISTRIBUÉ PAR PUBLISAC, EN PLUS DE LA DISTRIBUTION EN VRAC DANS LES ENDROITS HABITUELS. L'HORAIRE CI-JOINT EST SUJET À CHANGEMENTS. VÉRIFIEZ TOUJOURS LA PROCHAINE DATE DE PARUTION EN PAGE 2 DU JOURNAL POUR ÊTRE À JOUR.

TOMBÉE (Date limite pour recevoir votre matériel en fonction de la prochaine parution)	**DISTRIBUTION** Publisac et kiosque
19 septembre	13 octobre
RELÂCHE (le journal n'est pas publié en novembre)	
14 novembre	8 décembre
26 décembre	19 janvier 2017
16 janvier 2017	9 février 2017

Si vous désirez que vos communiqués ou annonces soient publiés dans notre journal, vous devez tenir compte des dates de tombée (date limite pour nous envoyer votre matériel, toujours indiquée en page 2 du journal). Certains frais peuvent être exigibles (voir grille de tarification).

www.lesjeux.ca



Boutique de jeux et jouets

1175 rue de la Sapiniere,
Val-David 819-322-2205

Les Jeux

Porte ouverte

dans le cadre de la semaine de l'éducation somatique 2016

Découvrez l'approche de la Méthode Feldenkrais^MD
Lundi le 12 septembre à 13h
Réservez votre place !



La Méthode Feldenkrais^MD
Approche d'éducation somatique

Soyez conscients de vos mouvements, élargissez votre répertoire d'actions en réduisant l'effort, en priorisant l'aisance, l'efficacité et le confort.

Les cours hebdomadaires de
Gynmastique douce
Les lundis du 24 octobre au 5 décembre (7 semaines),
13h à 14h à Val-David

L'atelier Des os pour la vie
(Bones for life)
Les samedis 29 octobre, 12 et 26 novembre et 10 décembre,
14h à 16h à Val-David

Basé sur les principes de la Méthode Feldenkrais^MD, cet atelier développe souplesse et vitalité, stimule la force des os, améliore la posture, l'équilibre et la marche.

Chantal Martin
Massothérapeute et praticienne de la Méthode Feldenkrais^MD
514 606-7000 | 819 322-3081
chantalmartin.info@gmail.com | www.massagefeldenkrais.com

Bistro des artistes
VAL-DAVID

2489, rue de l'Église, local 102, Val-David J0T 2N0
Réservations par téléphone seulement | 819.320.0899
www.bistroartistesvaldavid.com

Le Rouge Tomate

Trouvez nos sauces à nos points de vente

metro L. Dufresne & fils
YANN & CIE Mets cuisinés pour emporter
BOURASSA Alimentation
& à Montréal
HERITAGE Kalamata
Sainte-Agathe

7, avenue de l'Église
Saint-Sauveur-des-Monts
QC J0R 1R0
Tél. : 450.227.3883

2035, rue Amherst
Montréal
QC H2L 3L9
Tél.: 438.382.7007

www.lerougetomate.com

COIFFURE Rita

Service personnalisé pour Elle et Lui

Schwarzkopf Professional
BIOLAGE
L'ANZA
Moroccanoil

Certificat-cadeau

2507, de l'Église, Val-David (Face au Métro)
819 322-5858
Heures d'ouverture
Mardi à jeudi 9h à 18h | Vendredi 9h à 20h | Samedi 9h à 16h

Joindre chaque mois nos 7 000 lecteurs pour 1 cent par lecteur, c'est payant. C'est aussi une façon de faire savoir à la communauté de Val-David que vous êtes là pour tout un chacun.

céramiques . marbres . ardoises . mosaïques
cera•mosa
COMPTOIR DE GRANIT
R.B.Q.: 8280520118
Michel Lavallée
1615, Rte 117, Val-David (Québec) 819-322-3332

• LES •
TROUVAILLES
de Blueloulou
Boutique • Cadeaux • Artisans
1284 Jean-Baptiste Dufresne, Val-David, QC, JOT 2N0
514.443.7472 • TROUVAILLES.BLUELOULOU.COM

Donnez une chance à nos 7 000 lecteurs de vous connaître...
Prenez une publicité dans notre beau journal!
Info : 819 322-7969
ski-se-dit@cgocable.ca


ASSEMBLÉE NATIONALE QUÉBEC
Claude Cousineau
Député de Bertrand
Président de la Commission de l'économie et du travail
Porte-parole de l'opposition officielle en tourisme
197, rue Principale Est, bureau 101
Sainte-Agathe-des-Monts, Québec J8C 1K5
tél.:819-321-1676 | sans frais.: 1-800-882-4757
télec.: 819-321-1680 | ccousineau-berr@assnat.qc.ca

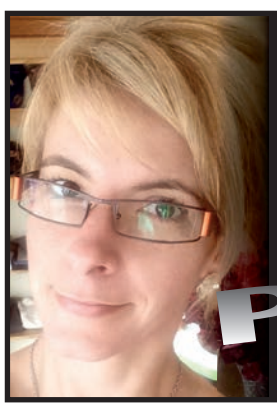
CPA ORDRE DES COMPTABLES PROFESSIONNELS AGRÉÉS DU QUÉBEC
Anne Monette, CPA
États financiers • Impôts • Tenue de livres
1271, rue Lavoie, Val-David (Québec) JOT 2N0
Tél./téléc.: 819 322-7247

#1
819-322-6182
TAXI DES VALS
VAL-DAVID • VAL-MORIN
Local et longue distance
Service rapide et courtois
Service aéroport
Livraison de colis
Réservation transport adapté
Sans Frais :1-888-322-6182
www.taxidesvals.info


Didier Girard
EBENISTE
SPECIALISTE EN ESCALIER ET AMOUREUX DU BOIS
Val-David, Québec cel. 514 602-3144
www.didiergirardebeniste.ca RBQ 5667-9079-01

Révision
Correction d'épreuves
Traduction
Maryse Froment-Lebeau
www.revisiondetextes.ca
fl.maryse@gmail.com
514 347-8634

TRADUCTIONS TRADTEK INC.
Nicolas Giraldeau, trad. a.
Traducteur principal
514 524-0342
tradtek@cooptel.qc.ca


Infographie | Imprimerie
Impression numérique | Lettrage
Broderie | Sérigraphie | T-Shirts
Produits promotionnels
PIXEL créatif
Nathalie Daviault
1332, boul. Sainte-Adèle
Suite 120, Sainte-Adèle
T : 450 229-0395
C : 819 216-1436
pixelduocreatif.com

Institut Marlène

30 ans à vous servir avec plaisir
Quand la beauté rencontre le Mieux-Être
18, rue Principale Est
Ste-Agathe-des-Monts
(dans le local de Catimini Coiffure)
819 321-7121
info@institutmarlene.com
NOUVEAU Prenez rendez-vous en ligne: www.institutmarlene.com

Soli Terre
créateur de paysages
Gilbert Dionne
créateur de paysages
819·322·2876
Paysagiste CERTIFIÉ APPQ
Conception de plans et croquis
Réalisation d'aménagements paysagers
Services d'entretien horticole
www.soliterre.ca ▪ info@soliterre.ca

SOLUTION mots croisés

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	A	S	P	I	C	■	H	A	P	P	E	■
2	C	O	L	■	A	B	E	R	R	A	N	T
3	Q	U	A	T	U	O	R	■	E	N	T	E
4	U	■	C	A	S	U	E	L	■	I	O	N
5	E	M	A	N	E	R	■	A	C	C	R	O
6	T	A	R	I	■	G	A	G	A	■	S	N
7	■	I	D	E	M	■	B	O	M	B	E	■
8	Z	N	■	R	A	M	O	N	E	R	■	S
9	E	■	R	E	C	U	L	■	R	A	P	T
10	S	K	I	■	U	R	I	N	A	I	R	E
11	T	I	R	E	L	I	R	E	■	S	E	L
12	E	T	E	T	E	R	■	T	H	E	S	E


LE NOUVEAU SITE DU JOURNAL
Tout le journal et plus encore !
SKI-SE-DIT.INFO

CONSEILS SUR L'USAGE
sécuritaire des sacs à dos



À l'approche de la rentrée scolaire, vous serez nombreux à devoir choisir le meilleur et le plus beau sac à dos pour votre enfant. Voici neuf conseils pratiques qui vous aideront à faire le bon choix :

- Cherchez un sac avec des bretelles larges (environ sept centimètres);
- Privilégiez les tissus minces pour limiter le poids;
- Choisissez un sac à dos à deux bretelles pour équilibrer la charge, et encouragez votre enfant à les utiliser toutes deux;
- Placez les objets les plus lourds au fond du sac;
- Prenez un modèle avec une ceinture;
- Empêchez votre enfant de porter son sac à dos plus de 20 minutes à la fois;
- Choisissez un sac à dos de grosseur adéquate;
- Évitez les sacs à dos dépassant les épaules ou les hanches;
- Évitez les charges trop lourdes. Les enfants ne devraient pas porter des sacs pesant plus de 10 % de leur poids.

Pour en savoir plus, consultez le site Internet des Instituts de recherche en santé du Canada : http://www.cihr-irsc.gc.ca/f/47327.html

OFFRE D'EMPLOI

KELLY

CANADIAN TIRE

Canadian Tire et les services Kelly, partenaires en emploi, sont à la recherche de **15 candidat(e)s à temps plein** pour une période de 6 à 8 semaines. Pendant cette période, leur mandat sera de faire :

- la réception et la mise en place de la marchandise;
- de l'étiquetage;
- du travail général de manutention.

Au terme du mandat, les candidats auront la possibilité d'être choisis pour un poste à temps partiel ou à temps plein, et ce, dans différents domaines d'activités. Intéressé(e)? Vous devez remplir dans les plus brefs délais une demande d'emploi à laquelle vous joindrez votre curriculum vitae. Pour recevoir le formulaire ou pour toute autre question : **1-800-895-3559 • Courriel : 7822@kellyservices.com**

CONNAISSEZ-VOUS LES VILLAGES-RELAIS?
Une pause sur la route



Les villages-relais sont situés le long des routes nationales et touristiques reconnues. Ils offrent des services de qualité et des lieux d'arrêt agréables et sécuritaires accessibles en tout temps. Vous pouvez vous y arrêter notamment pour vous reposer, combler une fringale ou faire le plein d'essence. Avec un réseau de 40 villages-relais au Québec répartis dans 16 régions touristiques, vous en croiserez à des intervalles moyens de 80 km, soit environ un chaque heure de conduite. Les villages-relais s'engagent à respecter en tout temps une charte de qualité qui garantit des services essentiels et des heures minimales d'ouverture.

Sur la route, recherchez le panneau de signalisation bleu et les flèches directionnelles qui vous guideront jusqu'à un panneau d'information au cœur du village-relais. Sur ce panneau, vous trouverez la liste des commerces et lieux publics offrant des services de qualité.

Pour plus de détails

Vous trouverez tous les renseignements sur le site Web de la Fédération des villages-relais du Québec au www.villages-relais.qc.ca et sur les sites du ministère des Transports, de la Mobilité durable et de l'Électrification des transports au www.transports.gouv.qc.ca ou au www.quebec511.info. On y trouve notamment l'emplacement des villages-relais, les commerces et les lieux offrant les services et la charte de qualité.

Liste des villages-relais : ***Abitibi-Témiscamingue :*** Témiscaming, La Sarre • ***Baie-James :*** Chapais, Matagami • ***Bas-Saint-Laurent :*** Amqui, Dégelis, La Pocatière, Mont-Joli • ***Cantons-de-l'Est :*** Danville, Standstead, Stornoway, Weedon • ***Centre-du-Québec :*** Nicolet • ***Charlevoix :*** Baie-Saint-Paul, Saint-Siméon • ***Chaudière-Appalaches :*** La Guadeloupe • ***Côte-Nord :*** Rivière-au-Tonnerre, Forestville, Les Escoumins, Sacré-Cœur • ***Gaspésie :*** Cap-Chat, Chandler, Murdochville, Paspébiac, Pointe-à-la-Croix, Saint-Maxime-du-Mont-Louis, Rivière-au-Renard (Gaspé) • ***Lanaudière :*** Berthierville • ***Laurentides :*** Labelle, Rivière-Rouge • ***Mauricie :*** Yamachiche • ***Montérégie :*** Acton Vale • ***Outaouais :*** Maniwaki, Montebello • ***Québec :*** Deschambault-Grondines • ***Saguenay–Lac-Saint-Jean :*** Hébertville, L'Anse-Saint-Jean, La Doré, Lac-Bouchette, Saint-Fulgence.



DANS LE CADRE DE LA SEMAINE DE L'ÉDUCATION SOMATIQUE 2016 : Portes ouvertes



Chantal Martin vous invite à ses portes ouvertes le lundi 12 septembre à Val-David. L'éducation somatique s'adresse à des personnes de tous âges et vise l'apprentissage de la conscience du corps en mouvement. Venez découvrir les bienfaits de l'éducation somatique : meilleures posture, flexibilité et gestion du stress, équilibre accru, et plus encore.

La méthode *Feldenkrais* consiste en l'exploration de mouvements doux et agréables qui permettent d'apprendre à bouger avec plus d'aisance et d'efficacité et moins d'effort.

Les cours réguliers et l'atelier thématique *Des os pour la Vie* commenceront dans la semaine du 24 octobre.

Pour réserver votre place aux portes ouvertes, aux cours réguliers ou à l'atelier thématique, ou pour toute information, communiquez avec Chantal Martin : 819-322-3081 ou 514-606-7000 • chantalmartin.info@gmail.com • www.massagefeldenkrais.com

LE 25 SEPTEMBRE : Marche pour notre maison de soins palliatifs



Dr Mathieu Guilbault, médecin aux soins palliatifs de l'hôpital, Christian Gélinas, trésorier de la Fondation, et Dr Simon-Pierre Landry, président d'honneur de la marche citoyenne de Sainte-Agathe-des-Monts.

C'est en compagnie du Dr Simon-Pierre Landry, médecin chef du département de l'urgence, chroniqueur santé et président d'honneur de la marche citoyenne de Sainte-Agathe-des-Monts, que se tiendra la deuxième marche au profit de la fondation La Traversée afin de recueillir des fonds pour la mise en place de la maison de soins palliatifs prévue à l'été 2017. Cette marche aura lieu le 25 septembre de 9 h à 12 h au Camping Sainte-Agathe-des-Monts.

Plusieurs équipes formées de 10 marcheurs prendront le départ dans les municipalités des Laurentides. De l'animation et de légers goûters seront offerts aux marcheurs. Ayant suscité beaucoup d'enthousiasme l'an dernier, cette marche est devenue une activité annuelle. Il importe de rappeler que le soutien de la communauté à un tel projet est essentiel, car ce nouveau service n'existe pas encore sur le territoire des Laurentides (49 municipalités).

« Les sommes recueillies dans la région resteront dans la région pour accueillir les personnes en fin de vie dans cette nouvelle maison de soins palliatifs, et nous invitons les personnes de tous âges à venir marcher avec nous », souligne la présidente, Chantal Roussel. L'annonce officielle de l'acquisition de la maison de soins palliatifs se fera d'ici septembre.

Les personnes qui veulent s'inscrire à la marche peuvent le faire en allant sur le site internet de la fondation au www.fondationlatraversee.com, puis en cliquant sur le lien « Je marche pour La Traversée ». La contribution demandée par participant est de 100 $, et chacun peut vendre des porte-clés de La Traversée au coût de 20 $ pour récolter des fonds. Le public peut aussi faire un don de soutien à la marche directement sur le site internet. Notre objectif est de récolter 100 000 $ et de réunir 50 équipes par lieu de marche. Pour des renseignements supplémentaires, communiquez avec le coordonnateur de la Fondation, Paul Gervais, au 819-507-1979 ou par courriel : fondationlatraversee@gmail.com.





CHRONIQUE HORTICOLE

Le jardin en mouvement (libre)



Sylvie Flament

Lorsque vous avez conçu votre jardin, vous pensiez que les années suivantes, il correspondrait toujours à votre idée de départ. Mais souvent, après un an ou deux, un jardin ne ressemble plus à ce qu'il était au départ! Les jardins sont souvent plantés de plantes « envahissantes[1] » qui se ressèment, se propagent par leurs racines ou s'implantent d'elles-mêmes (on les nomme les importées). Ce n'est plus du tout ce que vous espériez : il y en a partout et vous ne savez plus quoi (en) faire! Pourquoi ne pas transformer cet inconvénient en une qualité?

Chaque année, changez de jardin en fonction des plantes qui repoussent n'importe où en les accordant avec votre état d'esprit du moment. Jouez des « heureux hasards » de la nature et transformez le jardin idéal en jardin en mouvement, tout en évitant cette lutte incessante qui transforme le jardinage en labeur. « Un jardin en mouvement est un jardin qui se renouvelle librement au fil du temps et où le jardinier infléchit sans pour autant délaisser ce dernier. […] Ne vous limitez pas aux emplacements assignés, mais adaptez-vous aux déplacements des plantes. Privilégiez les espèces heureuses et abandonnez les autres. […] Travaillez avec la dynamique naturelle et respectez l'esprit des lieux. » Que la plante soit ordinaire ou extraordinaire, mettez-la en scène. Le principe est simple : je veux, je ne veux pas; cette année, cette plante est jolie ici mais pas là; je la veux haute comme à son habitude ou plus basse, plus tard ou à sa date habituelle; de celle-ci, j'en veux plus ou j'en veux moins…

Les plantes « envahissantes » qui se ressèment sont en général faciles à arracher (myosotis, impatiens…); celles qui se reproduisent par leurs racines (lysimachie, cœur-saignant, chrysanthème…) le sont aussi la première année de leur croissance, surtout au début du printemps et par temps humide. Si vous souhaitez qu'une espèce haute reste plus petite que la norme, rabattez-la du tiers de sa hauteur environ deux semaines avant sa période de floraison. Elle restera petite, mais aussi, elle fleurira deux semaines plus tard. Ceci vous permettra d'assortir, par exemple, sa couleur bleue à celle, jaune, de son arrière-plan, qui fleurit normalement plus tard. Si vous observez, écoutez, sentez votre jardin, vous y déploierez les gestes appropriés, et il saura vous le rendre. « Pour faire un jardin, il faut un morceau de terre et l'éternité. »

[1] Toutes les paroles rapportées entre guillemets ainsi que l'aquarelle sont de Gilles Clément, l'un des plus célèbres paysagistes contemporains et l'« inventeur » des jardins en mouvement.

GENS D'ICI, GENS DE MÉTIER : Nicolas Giraldeau



Nicolas est un petit gars de la place, promotion 1980 de l'école Saint-Jean-Baptiste. Aujourd'hui père de quatre enfants – les jumeaux Alexis et Guillaume, 19 ans, Sylvie, 12 ans, et Mathieu, 6 ans –, il est en outre le fils du cinéaste Jacques Giraldeau et de Renée Larochelle, animatrice à Radio-Canada, tous deux décédés. Ils furent résidents de Val-David pendant de nombreuses années. Nicolas, nanti d'une maîtrise en linguistique, d'une maîtrise en informatique et d'un bac en sciences du langage, a lancé en 2011 sa propre entreprise de traduction, Tradtex, une activité qu'il décrit ainsi :

J'ai des clients, soit des agences de traduction ou des clients directs, à Montréal, Québec, Toronto, mais aussi aux États-Unis, en Grande-Bretagne et en Allemagne. On peut citer parmi ceux-ci : SNC-Lavalin et Hatch (firmes d'ingénierie) à Montréal, Prose Communication à Québec, MCIS Language Services à Toronto, ainsi que le gouvernement de l'Ontario. Je traduis de l'anglais au français. Mon domaine de prédilection est la traduction technique, en particulier l'ingénierie, mais je travaille dans plusieurs autres domaines : traduction juridique, traduction financière, publicité/marketing, RH, documents administratifs, communiqués de presse, événements culturels et artistiques, etc. Mon plus beau projet demeure la traduction de plans architecturaux pour un client américain qui se faisait construire une maison en Estrie et avait besoin de plans en français pour l'entrepreneur! Je suis membre agréé de l'OTTIAQ (Ordre des traducteurs, terminologues et interprètes agréés du Québec) depuis 2009.

Pas mal de chemin parcouru depuis l'école Saint-Jean-Baptiste! Pas mal de temps a passé, aussi, depuis que le petit Nicolas courait dans le bois, tout près de chez Marie-Claire Blais.

C'était un temps déraisonnable, mais plein de poésie. Il en reste toujours quelque chose...

POUR UNE ESTIMATION GRATUITE
de la valeur marchande de votre propriété, téléphonez-moi!



ANITA CHOQUETTE
B.Sc. Ed.Phy. Cert. Adm
Courtier immobilier
cell. : 819 324-7017
anitachoquette.ca
anitachoquette@gmail.com

Sutton HUMANIA AU-DELÀ D'UNE TRANSACTION, UNE RELATION
Groupe Sutton Humania
AGENCE IMMOBILIÈRE
Bur. : 819 322-9911
Mtl : 514 990-5704


BORD DE LAC
VAL-MORIN - 525 000 $ - Magnifique bord de l'eau de 150 pieds sur le prestigieux Lac LaSalle. Orienté plein sud. Maison de 3 étages , salon, sàm et cuisine à aire ouverte , 4ch . 1 bureau et salle familiale. Terrain de plus de 2 âcres. Havre de paix en pleine nature aux limites du parc régional Val-David-Val-Morin.


BORD DE LAC
STE-ADÈLE - LAC MILLETTE - 329 000 $ - Magnifique propriété ancestrale de 5 ch. - Terrain de 84 923 pc. Elle saura vous charmer avec ses boiseries, son majestueux foyer (combustion lente) et son architecture! Maison très bien entretenue et plusieurs rénos au fil des années.


SKI MONT-HABITANT
SAINT-SAUVEUR - CONDO SUR 2 ÉTAGES - 219 900 $ - Unité de coin. Clé en main. Lumineux. VUE sur le centre de ski. Au pied du Mont-Habitant, accès au Lac et au tennis. CCP occupe tout le dernier étage. Foyer au bois. 2 balcons plein sud. 2 places de stationnement. Distance de marche du village et à moins de 45 min de Mtl!


VENDEUR TRÈS MOTIVÉ!
VAL-MORIN - MAGNIFIQUE VUE - 234 900 $ - Chaleureuse et spacieuse maison de 4 ch., 2 salons, 2 foyers, 2 SdB sise sur un terrain de 27 728 pc. Vue superbe sur les montagnes! Secteur paisible où les enfants peuvent jouer en toute sécurité! Proche des grands axes routiers.


325$/mois**
VAL-MORIN - 211 600 $ - Charmante propriété, 3 ch. et logement au Rez de jardin (3 1/2). Et remise atelier chauffée avec poêle à bois. **Avec mise de fond de 5%, les paiements sont d'environ 950$ /mois moins la location de 625$, il vous reste environ 325$ / mois à payer pour l'hypothèque!


VENDEUR MOTIVÉ!
VAL-MORIN - 187 500 $ - Chaleureuse maison de 3 ch., salon et SàM à aire ouverte, foyer au salon et salle familiale au SS. Garage intégré. Très bien situé dans secteur paisible où les enfants peuvent jouer dehors en toute tranquillité! Proche des grands axes routiers.

Le journal Ski-se-Dit SEPTEMBRE 2016

PORTRAIT

QUARANTE CHANDELLES SUR UN NUAGE AUX FRAMBOISES : Clémentine, une belle histoire d'amour

Michel-Pierre Sarrazin

Bien peu de gens à Val-David connaissent le véritable parcours des patrons de Clémentine. Depuis l'ouverture de leur restaurant à Val-David en 2006, personne ne s'étonne plus de voir la terrasse et la salle à manger remplies à ras bord. Qui a déjà fréquenté cette table hautement classique sait à quoi s'en tenir. Chez Clémentine, c'est toujours très bon, c'est toujours copieux, et si on apporte son vin, tel qu'on le recommande, la facture est des plus raisonnables. Clémentine, c'est 40 ans d'expertise et des choix professionnels que Louise et Michel Beaulne assument encore aujourd'hui avec fermeté. Clémentine, c'est une tradition de la grande restauration au Québec, une de celles que les jeunes générations de restaurateurs voudraient reprendre : achat de produits locaux et régionaux et mise en valeur de la production agricole québécoise et des produits d'ici. Clémentine, c'est une histoire qui commence à Oka, en 1976...

Lorsque Michel Beaulne, de Val-David[1], rencontre Louise Lalonde, d'Oka, il sait que cette patineuse experte qui remporte tous les concours sera la compagne de sa vie. Et lorsque Louise prend la décision d'accrocher ses patins pour devenir pâtissière, par amour pour le beau Michel sans doute, elle s'inscrit dans une tradition familiale qui remonte à sa grand-mère, Clémentine Léger, laquelle faisait les gâteaux de noce de toute la région, à Oka. La pâtisserie, Louise, inspirée par sa grand-mère, en fera un tremplin pour créer des merveilles comme son fameux nuage aux framboises, mais aussi pour tailler une place aux femmes de sa génération parmi l'aréopage des chefs remarqués et remarquables du Québec des années 1970.

1976. Ouverture du premier restaurant Clémentine à Oka, en face de la marina. Le chef Michel Beaulne, qui a déjà du métier puisqu'il a tenu cuisine et géré bars et hôtels à Montréal, est aussitôt dans la mire des chroniqueurs et des médias. Sa cuisine, sur les berges du lac des Deux Montagnes, est perçue comme révolutionnaire. Il faut savoir qu'au milieu des années 1970, il n'y a qu'une grande cuisine dans les restaurants du Québec : la cuisine française. Qu'on soit client des Halles, de La Saulaie, de Chez Bardet, de Chez Delmo, de Desjardins, de Chez la Mère Michel, de Pauzé ou de tous ces beaux restaurants où l'on mange de la sole de Douvres et du rôti de bœuf Wellington, accompagnés des grands crus de Bourgogne et de Bordeaux, on ne s'attend pas à ce que Michel Beaulne inscrive sur sa carte : des légumes frais et des fruits cueillis dans la région d'Oka, des viandes et des volailles que lui fournit la ferme avicole de La Trappe d'Oka (cailles, faisans, canards bien élevés par les trappistes), sans parler des fromages, déjà fameux. Le chef Michel, avec de tels produits, décide alors de donner à la cuisine gastronomique d'ici un nouvel élan : foie gras, œufs de cailles, lapin et foie de lapin à sa façon, le tout accompagné de vins de Dunham ou de cidres de haut niveau. Chez Clémentine, on découvre la cuisine du Québec, une grande cuisine dont Michel et Louise seront aussitôt les ambassadeurs passionnés. Le premier « converti » est le chef Jean Soulard, à Québec, aussitôt suivi par Serge Bruyère, qui transforment leur carte pour travailler avec des produits du Québec. Le mouvement est lancé. En quelque 10 ans, une tendance nouvelle apparaît. Michel et Louise sont invités au James Beard Club[2] de New York pour présenter à cette auguste assemblée d'experts de tout le pays « La Cuisine régionale du Québec ». Ainsi naîtra, en 1989, le concept de la cuisine régionale (l'expression est d'abord adoptée au Québec, alors que nos deux chefs, de retour d'une tournée exhaustive en France, ont constaté que la réputation gastronomique de la France repose, précisément, sur le concept de cette cuisine des régions : Loiseau dans le nord, Ducasse dans le sud; chacun met sur sa table ce qu'il trouve autour de lui, avec, bien sûr, un art et une maîtrise qui font courir les foules).





1976 : premier resto à Oka



1995 : deuxième resto à Hudson



2016 : troisième resto à Val-David

La cuisine régionale, Louise et Michel en sont convaincus, c'est l'avenir de la restauration au Québec. Ils frappent à toutes les portes, ils bousculent les ministres et les grands patrons, jusqu'à créer une table de concertation avec la Société des chefs, cuisiniers et pâtissiers du Québec, le MAPAQ, l'Union des producteurs agricoles, le ministère du Tourisme et bon nombre de producteurs agricoles enthousiastes. C'est ainsi que cette appellation est bientôt encadrée par un protocole désignant 18 régions agroalimentaires, avec leur profil de produits spécifiques désignés et leurs chefs restaurateurs représentatifs. Des années de dévouement et de bénévolat pour Michel et Louise, mais un combat essentiel qui fait prendre conscience aux Québécois de la richesse de leur terroir. Ainsi, avec quelques grands restaurants qui mettent leurs produits à leur carte, les producteurs stimulés se développent : des cidres, des fromages, des bières, des élevages, des cultures. Une nouvelle industrie apparaît, premiers pas d'une production *made in Québec* qui fait aujourd'hui le tour du monde. Michel et Louise, dans leur restaurant d'Oka, récoltent prix et médailles. Ils refusent des clients, leur restaurant est devenu une référence. Lorsque Danièle Mazet-Delpeuch vient au Québec, en 1987, c'est Michel et Louise qui préparent avec elle un menu inspiré des produits du terroir québécois.

La célèbre cuisinière « particulière » du président François Mitterrand est elle-même une ardente défenseure de la cuisine régionale, jusqu'à bouleverser les mœurs culinaires de l'Élysée[3].

1990. C'est alors qu'arrive la crise d'Oka. Le restaurant de Michel et Louise est au cœur du territoire en litige. Soixante-dix-huit jours d'une guerre politique intense, qui oppose les Mohawks au gouvernement de Robert Bourassa, puis de Brian Mulroney, entre le 11 juillet et le 26 septembre. Soixante-dix-huit jours où Clémentine est mis en quarantaine par les évènements : la traverse d'Oka est fermée, le restaurant se vide. La clientèle fuit, la peur est partout. L'armée canadienne débarque avec des chars et des armes automatiques. Pour nos restaurateurs, c'est la fin. Heureusement, leur réputation au pays et outre-frontière est telle qu'ils ne manquent pas de travail. Ils gèrent de grands banquets pour l'American Culinary Federation, supervisent les grandes tables des fêtes du 350e anniversaire de la ville de Montréal, en 1992. Sur tous les fronts, ils poursuivent leur combat pour la cuisine québécoise, à la télévision et dans les médias.

Mais la perte de leur restaurant est une blessure qui ne se referme pas. Le couple de chefs a besoin du bruit des casseroles! Alors, retour aux sources! Ils achètent une maison à Hudson, non loin de celle de grand-maman Clémentine, et ouvrent un nouveau resto. Ce sera à nouveau le succès, appuyé par une vie publique des plus actives. Pendant 11 ans, ils raffinent leur pratique, cumulent les honneurs et les responsabilités.

Anecdote : Louise, après s'être vue refuser l'accès aux cuisines du fameux restaurant parisien Le Procope (fondé en 1686!), et ce, parce qu'elle est une femme, décide de changer les choses : elle lance avec Rollande Desbois et les femmes les plus en vue de la profession l'Alliance des femmes professionnelles des métiers de bouche, un organisme auquel se joindront bientôt d'autres femmes chefs réputées des Laurentides, comme Louise Duhamel et Anne Desjardins.

Ainsi, après avoir publié deux livres de recettes, animé de grands dîners aux quatre coins du pays, rempli leur restaurant d'Hudson pendant au-delà d'une décennie, Michel décide qu'il est temps de prendre ses distances avec la profession. Il veut se retirer à Val-David, où il a toujours eu une maison (son oncle, Raoul Beaulne, a tenu en face de l'église, pendant quelques décennies, le Rendez-vous des campagnards, aujourd'hui le Jack Rabbit).

Mais... comment rester tranquille quand on a brassé des affaires toute sa vie? En 2006, la tentation de reprendre du service est trop forte. Michel et Louise achètent le bar un peu glauque en face de la Caisse populaire (les sœurs de Sainte-Anne leur ont promis la vie éternelle simplement pour ce geste!) et ouvrent le dernier Clémentine de cette héroïque lignée, avec toujours à leurs côtés Patrick Mainville, chef adjoint, qui est arrivé chez Clémentine à Oka à l'âge de 14 ans et qui ne l'a jamais quitté.

Clémentine, rue de l'Église, a fêté ses 40 ans le 15 août dernier. Il n'y a pas beaucoup de restaurants au Québec qui tiennent la route aussi longtemps. Chef Michel Beaulne est toujours aux commandes, avec chef Louise Beaulne à ses côtés. À Val-David depuis 10 ans. Et tous les samedis matin, Michel et Louise déjeunent au Marché d'été. Au milieu des producteurs, de ceux qu'ils considèrent comme le sel de la terre. Une histoire d'amour qui a fait, depuis, bien des petits. On pourrait même commencer par : Il était une fois, une grand-mère qui savait faire des gâteaux...

1 Michel, fils d'Aldéric Beaulne et d'Yvette Duquette, est né montée Predeal-Trudeau, à Val-David.

2 La James Beard Foundation est une association à but non lucratif basée à New York et nommée en l'honneur de James Beard. Elle vise à promouvoir l'art culinaire en récompensant des œnologues, des journalistes et des auteurs de livres de cuisine.

3 Inspiré par sa vie, le cinéaste Christian Vincent la fera revivre en 2013 dans son film *Les Saveurs du palais*, avec Jean d'Ormesson et Catherine Frot dans les rôles principaux.



Question de TROUVER DES RÉPONSES

Baignade coûteuse
Jusqu'à la saison dernière, les résidents de Val-David qui désiraient se baigner au lac des Sables pouvaient se procurer un laissez-passer saisonnier pour 10 $. Cet été, il fallait débourser 80 $ pour la même carte. Même chose pour les camps de jour : les non-résidents doivent payer des frais d'entrée, plus les taxes, plus les frais pour un moniteur, et pendant les vacances de la construction, il faut ajouter un montant additionnel à cela. Questionnée à ce sujet, la direction générale de la Municipalité de Val-David précise n'avoir obtenu aucune directive concernant ces changements. Elle se dit déçue de cette nouvelle politique alors que la collaboration pour divers services municipaux était auparavant de mise, sinon encouragée. Il en va de même pour les activités culturelles, comme les visites en autobus, alors que des frais supplémentaires sont imposés aux participants qui ne sont pas résidents de Sainte-Agathe-des-Monts. On est en droit de se demander si on devra bientôt s'attendre à payer plus cher dans les commerces agathois si on n'est pas résident...

Passage interdit
M. Pemberton-Smith, propriétaire de vastes terrains adjacents au parc régional Val-David–Val-Morin et surnommés mont Iceberg, nous a prévenus par communiqué qu'il avait pris la décision de fermer les pistes de ski de fond qui passent sur sa propriété, soit à l'est du chemin du Lac-La Salle et face au lac Lavallée, tant et aussi longtemps qu'un accord ne sera pas signé entre ses avocats et ceux de la Municipalité. On ne s'entend pas sur le processus de dédensification (dézonage) de ces terres. Avis à tous les skieurs : ça risque d'être long, passez ailleurs!

Passages piétonniers
M. Hudon, citoyen de Val-David, nous a fait part de ses multiples démarches concernant la signalisation rue de l'Église, qu'il trouvait déficiente. Depuis, la Municipalité a ajouté des passages pour piétons au coin de la rue Dion et au coin du chemin de la Rivière, ce qui améliore grandement la situation, répondant ainsi aux inquiétudes de notre lecteur. Quant à savoir si les citoyens s'y conforment, ça...

BRUNCH-BÉNÉFICE AU PROFIT de Parents uniques

Parents Uniques des Laurentides
Depuis 1983

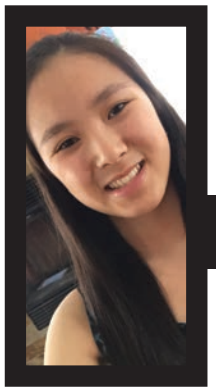
Le samedi 24 septembre 2016, de 9 h à 14 h, à la salle communautaire de Val-David, au 2490, rue de l'Église.
Prix d'entrée : 12 $ par personne
Chanteur et animation
Pour information : 819-324-1004



Parents uniques regroupe les hommes et les femmes chefs de familles monoparentales et recomposées et leur fournit le soutien nécessaire pour vaincre les difficultés occasionnées par leur situation. L'organisme vise ainsi à briser l'isolement que vivent les parents et à favoriser l'entraide. Créer des liens entre eux leur permet de développer un sentiment d'appartenance au milieu où ils vivent. Parents uniques des Laurentides s'est aussi donné comme mandats d'offrir un accueil aux membres, de les informer sur les ressources existantes, de valoriser la famille monoparentale et recomposée, de soutenir le rôle parental, de susciter une réflexion mutuelle chez les parents, de les aider à développer des attitudes positives et aussi à se divertir.

NOUVEAU !
dès le 21 août
4 nouveaux circuits
Sainte-Agathe-des-Monts vers Cégep Saint-Jérôme
Adapté au calendrier scolaire du cégep.
Un horaire mieux ajusté aux trains de banlieue
Semaine et week-end
l'inter des Laurentides
TRANSPORT INTERMUNICIPAL
TaCL TRANSPORT ADAPTÉ ET COLLECTIF DES LAURENTIDES
TAXIBUS
SUPPORTS À VÉLO
Embarque ton vélo sur le bus !
Horaire disponible dès maintenant
1.877.604.3377 | 819.774.0485
transportlaurentides.ca

Le journal Ski-se-Dit SEPTEMBRE 2016



UN CŒUR AVEC du poil autour

Chronique Pitou, Minou et nous

Meg-Ann Sabados, 14 ans

Initialement, les animaux de compagnie étaient considérés comme des outils ayant des rôles spécifiques à accomplir pour les besoins de l'homme. Aujourd'hui, le lien qui unit ces petites bêtes et les humains a indéniablement évolué… pour le meilleur! Voici donc ce que représentent les animaux de compagnie dans nos vies!

Les chiens peuvent considérablement améliorer le mode de vie de gens réellement dans le besoin, comme une personne handicapée, un enfant autiste ou un individu atteint de cécité. Ils sont dressés pour effectuer des tâches dans le but de faciliter le quotidien de ces gens, comme ouvrir une porte, saisir des objets, tirer le fauteuil roulant et même faire progresser les interactions sociales avec son entourage, dans le cas des enfants autistes.

Les animaux de compagnie jouent un rôle bénéfique dans le développement de l'enfant. En effet, les chiens et les chats savent se montrer de bons confidents autant que de merveilleux complices, sans oublier le fait qu'ils sont des facteurs de sécurité, d'apaisement et de stabilité pour le jeune maître. De plus, les enfants côtoyant un animal auraient 30 % moins de risques de développer des infections respiratoires et feraient aussi moins d'infections de l'oreille comme l'otite.

Saviez-vous qu'être en compagnie d'animaux a de nombreux effets positifs sur le moral des humains? En effet, leur présence diminuerait le niveau de stress – réduisant ainsi l'anxiété –, baisserait la pression artérielle et la fréquence cardiaque et serait même bonne pour l'estime de soi. Les animaux sont tellement bénéfiques pour les humains que l'association Therapeutic Paws of Canada a créé des salles dans des universités telles que McGill et Concordia surnommées *Paws Room* (Salles de pattes) qui sont consacrées à la détente en compagnie de ceux-ci.

En conclusion, les chiens et chats nous sont d'une aide irremplaçable tant pour faciliter des vies que pour en apaiser. Mis à part ces tâches, Pitou et Minou ne nous procurent que de l'affection, du bonheur et de la joie à profusion! Quant à vous, chers lecteurs, n'oubliez pas ce que disait Brigitte Bardot, actrice de cinéma, chanteuse française et créatrice de la fondation dédiée à la protection des animaux qui porte son nom : « Un chien, un chat, c'est un cœur avec du poil autour. »

KIM



Il est jeune et plein d'enthousiasme. Le cinéma, il est tombé dedans quand il était petit. Papa était cinéaste, il a donc eu sa première caméra à l'âge de 7 ans. Coup de foudre. Kim, qui a 16 ans aujourd'hui, a réalisé pour le Marché d'été de Val-David trois courts vidéos qu'on peut voir sur le site marchedete.com. À part ça, il habite à Rio de Janeiro, Paris et Genève, quand il n'est pas à Val-Morin, chez son tuteur. À Rio, avec sa maman Brésilienne et son papa Français, ils vivent sur un bateau que papa a construit avec quelques arbres de la forêt amazonienne. Sinon, comme tous les jeunes, Kim a le regard de ceux qui ont la vie devant eux. Il voit loin. Si la chance lui sourit, il étudiera le cinéma à l'Université McGill, c'est ce qu'il veut. En général, Kim sait ce qu'il veut. Alors, si vous avez besoin d'un petit vidéo de chez vous vu par un drone, faites-nous signe. On en parlera à Kim.



Vos prothèses dentaires sont-elles inconfortables?



Venez découvrir les implants dentaires, leurs applications et leurs bénéfices

Je vous invite à assister à une séance d'information gratuite pour répondre à toutes vos questions concernant les implants dentaires. Qu'il vous manque une seule dent ou que vous soyez porteur de prothèses dentaires, je serai en mesure de bien vous informer sur les solutions appropriées et de vous guider dans le bon choix d'implants dentaires.

Dr Simon Grondin

DATE DES SÉANCES
Lundi 26 septembre 2016 à 10h et à 18h30

RÉSERVATION OBLIGATOIRE
Les places étant limitées, svp confirmez votre présence au 819 320-0265.

LIEU
2510, rue de l'Église, bureau 7 • Val-David

DENTISTERIE GÉNÉRALE • PROTHÈSES • IMPLANTOLOGIE • TRAITEMENT DE CANAL • ESTHÉTIQUE • URGENCE

Simon Grondin
CHIRURGIEN-DENTISTE

819 320-0265 | dentistesimongrondin.com
2510, rue de l'Église, bureau 7 | Val-David (Québec) J0T 2N0

EXPRESSION ARTISTIQUE et marché public





MURALE ÉPHÉMÈRE : le 30 juillet 2016

Sous l'œil ravi des citoyens et des exposants, M. Raymond Auclair, administrateur, et M. Michel Trottier, directeur général de la Caisse Desjardins de Sainte-Agathe-des-Monts, partenaire du Marché, inauguraient le samedi 30 juillet dernier, en compagnie de Mme Nicole Davidson, mairesse de Val-David, la murale éphémère peinte au sol par Fabienne Nozerand (au centre), artiste muraliste. L'œuvre réalisée à l'entrée du Marché d'été de Val-David souligne le rapprochement naturel entre le milieu artistique de Val-David et les producteurs artisans de notre région qui se donnent rendez-vous chaque samedi de l'été au cœur du village depuis 16 ans. Mme Diane Seguin, fondatrice de l'OBNL Marché d'été de Val-David et PDG des Marchés publics des Laurentides, a commandité ce projet.



TABLE À PART : les 6 et 13 août 2016

Pour sa première édition, la rencontre montagne et gastronomie organisée par Diane Seguin sous le titre *Table à part* a ravi les participants. Le 6 août, c'est la chef Louise Duhamel qui a composé un menu succulent et original avec des produits du marché, servi au chalet Anne-Piché du parc régional Val-David–Val-Morin, alors que le 13 août, c'est le chef Sébastien Houle et sa brigade qui ont préparé le repas, cette fois commenté sur place par le producteur d'agneau Jonh-William Faille, de la Ferme des petits cailloux, à Franklin.

Les participants des deux soirées ont exprimé avec enthousiasme leur souhait de renouveler l'expérience, au point que Diane Seguin envisage d'organiser dès cet automne et l'hiver prochain de nouvelles rencontres plein air et gastronomie à Val-David. Mme Seguin désire, par ces évènements soutenus par les Marchés de Val-David, créer de nouvelles occasions de rapprochement entre amoureux de la bonne chère et de la nature et partisans de l'agriculture locale et régionale.



LA FERME À L'ÉCOLE

Les 29 août, 12 septembre, 3 octobre, 24 octobre et 14 novembre 2016

Dans le même ordre d'idée, Diane Seguin a mis au point une série de rencontres cet automne avec les étudiants en cuisine de l'École des métiers de la restauration et du tourisme de Montréal, sous le titre La ferme à l'école. Ce projet permet d'inviter des producteurs et des transformateurs de nos marchés à rencontrer les étudiants en cuisine, qui préparent ensuite un repas avec leurs produits, et d'offrir une petite conférence sur le sujet et le repas gratuit aux 25 personnes qui s'inscrivent au restaurant de l'école. L'objectif est, encore là, de rapprocher les producteurs et les futurs chefs de la production fermière artisanale du Québec. Voir le site marchedete.com pour plus de détails.

École des métiers de la restauration et du tourisme de Montréal

Les Marchés DE VAL-DAVID





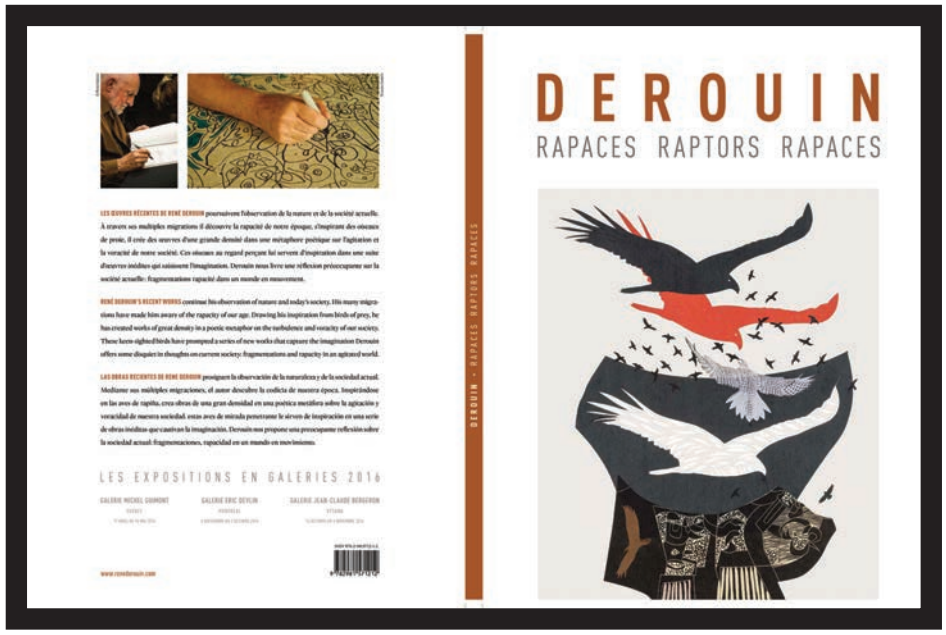


Le journal Ski-se-Dit SEPTEMBRE 2016



Voici la maquette d'un nouveau projet de murale de l'artiste René Derouin en cours de réalisation à la bibliothèque de la ville de Mont-Tremblant. Ce projet monumental, soutenu par la Ville et Loto-Québec, sera réalisé *in situ* par le groupe MU, de Montréal, un organisme fondé en 2007 par Élizabeth-Ann Doyle et Emmanuelle Hébert.

Tout comme la démarche du concepteur de cette œuvre peinte sur la tour du bâtiment, celle de MU est inspirée de l'idée que l'art dans la rue la transforme en musée à ciel ouvert et renoue les liens essentiels entre le citoyen et l'art de son temps. On voit, sur l'autre photo, la tour qui portera l'empreinte de l'artiste. Le thème des oiseaux est actuellement au centre de la démarche de René Derouin, qui publie en trois langues son livre mémoire intitulé *Rapaces*, une réflexion sur la société actuelle à travers l'observation des oiseaux.



LE MOUVEMENT ET LA DENSITÉ
L'ESPÈCE EN SURVIE
LA TERRE COMME PROIE
SOCIÉTÉ DE RAPACES
Ma réflexion sur la société actuelle à travers l'observation des oiseaux me fait découvrir des mondes parallèles, sans scrupule, sans éthique et sans morale, une société de RAPACES. Nous comprenons mieux le sens de l'austérité que l'État veut nous imposer, comme si nous étions les coupables, nous, les citoyens, de ces abus de la rapacité, alors que les États nationaux se font dépouiller de leurs pouvoirs et de leur argent, une nouvelle société vient de naître sous nos yeux.

En étudiant les oiseaux de proie dans leurs mouvements et leur agilité, je fais le lien entre ces deux mondes. Chez les RAPACES, c'est dans leur nature de chasser la proie pour leur survie, tandis que chez l'homme, c'est une idéologie dominante qui élimine tous les acquis de nos sociétés, la société de droit et la démocratie, le pays, la famille et les enfants à qui je dédicace ce livre. Nous sommes menacés autant par les changements climatiques que par la société des RAPACES, ce sont les mêmes personnes qui nous imposent l'austérité.

René Derouin, artiste multidisciplinaire

ESPACE RHIZOMES : Expositions


Une création de la mosaïste Sophie Bélisle.

À la galerie Espace Rhizomes de Val-Morin, les œuvres empreintes de poésie et de mouvement de l'artiste Chrystine Proulx sont présentées jusqu'au 11 septembre dans son exposition *Entre réalisme et chimères*.

Puis du 17 septembre au 9 octobre, Sophie Bélisle, une artiste de Val-Morin, présentera le fruit de son travail en mosaïque de verre. Elle a adapté la technique du vitrail dans un souci de récupération des retailles de verre, et sans la toxicité du plomb, qu'elle remplace par un adhésif et un coulis. Ainsi, des matériaux récupérés ont une nouvelle vie vibrante de beauté colorée et changeante au gré de la lumière du jour. L'artiste réalise même les encadrements de bois de ses œuvres. Le vernissage de son exposition aura lieu le 17 septembre prochain de 13 h à 17 h. Pendant les Journées de la culture, les 1er et 2 octobre, Sophie Bélisle animera un atelier à l'extérieur de la galerie.

La galerie est ouverte les samedis et dimanches de 13 h à 17 h. On trouvera davantage d'information sur le site Internet : www.espacerhizomes.com.



ATELIER de l'île



L'Espace Atelier de l'île exposera les *Œuvres récentes* de Michèle Campeau, du 10 septembre au 7 octobre 2016. Le vernissage aura lieu le 17 septembre de 16 h à 18 h.

Michèle Campeau est une artiste professionnelle originaire de Val-David. Elle est d'abord reconnue pour son imagerie intimiste, toute empreinte de la beauté des Laurentides et de l'âme de Val-David. Elle s'illustre ensuite par son talent d'artiste et sa maîtrise de plusieurs techniques et disciplines de l'estampe, mais elle est aussi très appréciée comme maître imprimeur, un statut rare dans le milieu de l'art contemporain québécois. Elle a régulièrement mis ses connaissances en sérigraphie, en eau-forte et en bois gravé au service de nombreux artistes du Québec, parmi lesquels Jocelyne Aird-Bélanger, Bonnie Baxter, Kittie Bruneau, Paul Cloutier, Geneviève Joost, François Morelli et Armand Vaillancourt, mais en particulier René Derouin, qu'elle assiste depuis plusieurs années. Elle présentera les résultats de ses récentes explorations dans une série d'œuvres imprimées sur papier St-Armand, où on retrouve la profondeur du symbolisme, les teintes chaudes et les textures organiques qui caractérisent ses créations. Michèle Campeau accueillera elle-même le public et présentera son travail à l'Atelier de l'île le 30 septembre dans le cadre des Journées de la culture 2016. Entrée libre. Contactez l'Atelier de l'île pour une visite guidée par l'artiste.

CINÉMATHÈQUE MÉLIÈS

PRIMEURS
SORTIES DE SEPTEMBRE



6 SEPTEMBRE

Insaisissable 2 / Now You See Me 2 *Suspense*

Ma mère et moi / The Meddler *Comédie*



13 SEPTEMBRE

Capitaine America : La guerre civile / Captain America: Civil War *Action*

La conjuration 2 / The Conjuring 2 *Horreur*



20 SEPTEMBRE

L'État libre de Jones / Free State of Jones *Drame*

Les tortues Ninja : La sortie de l'ombre / Teenage Mutant Ninja Turtles: Out of the Shadows *Action*



27 SEPTEMBRE

Agence de renseignement / Central Intelligence *Comédie*

Warcraft : Le commencement / Warcraft *Action*



4 OCTOBRE

X-Men: Apocalypse *Science-fiction*

Au nom de ma fille *Drame français*

NOUVEAUTÉS

La Cinémathèque Méliès est maintenant un organisme à but non lucratif (OBNL). Vous pouvez nous aider à conserver une belle cinémathèque à Val-David même si vous ne louez pas souvent de films. Passez prendre votre carte prépayée ici avant d'aller chez Metro ou chez Familiprix : une habitude à prendre qui aide tout le monde, et sans vous coûter un sou de plus.

CINÉMATHÈQUE MÉLIÈS

2501, de l'Église, Val-David - 819 322-2741

THÉÂTRE DU MARAIS

LA SAISON D'AUTOMNE, c'est maintenant!

Quelques spectacles affichent déjà complet, d'autres sont à quelques billets de l'être. Réservez maintenant pour entrer dans l'automne 2016 en musique.

SEPTEMBRE

Vendredi 9 et samedi 10, 20 h – LA GANG À PART – *Le show de toilette* | 20 $ – 18 $ | *Humour* – Catégorie présentée en collaboration avec Réjean Paquin, agent immobilier Sutton – Humania.

Samedi 17, 20 h – BOB WALSH | 40 $ – 38 $ | *Blues* – Catégorie présentée en collaboration avec Mathieu Patoine, sculpteur ébéniste. *Peu de billets disponibles*

Dimanche 18, 14 h – ENSEMBLE PARIS-MONTRÉAL | 35 $ – 33 $ | *Musique* – Catégorie présentée en collaboration avec Mathieu Patoine, sculpteur ébéniste.

Samedi 24, 20 h – SALLY FOLK | 30 $ – 28 $ | *Chanson* – Catégorie présentée en collaboration avec CIME FM, le Metro Dufresne de Val-David et Subaru Sainte-Agathe. *Peu de billets disponibles*

Dimanche 25, 14 h – NATALIE CHOQUETTE – *Diva by night* | 125 $ | *Opéra* – Spectacle-bénéfice présenté par la Fondation du Théâtre du Marais. Bulles et grignotines vous seront servies. Reçu fiscal de 60 $.

OCTOBRE

Samedi 1, 20 h – Hors programme : FRANCESCA & DUPÉRÉ – Spectacle-bénéfice pour le journal *Ski-se-Dit* | 50 $ | *Toute l'information au www.ski-se-dit.info*

Dimanche 2, 14 h – LES VEUVES JOYEUSES | Gratuit | *Jeune public* – Spectacle présenté dans le cadre des Journées de la culture par la Municipalité de Val-Morin. Sans réservation ni billet. Premiers arrivés, premiers servis.

Samedi 8, 20 h – MARIE-PIERRE ARTHUR | 30 $ – 28 $ | *Chanson* – Catégorie présentée en collaboration avec CIME FM, le Metro Dufresne de Val-David et Subaru Sainte-Agathe.

Vendredi 14 et samedi 15, 20 h – RICHARD SÉGUIN | COMPLET | *Chanson* – Catégorie présentée en collaboration avec CIME FM, le Metro Dufresne de Val-David et Subaru Sainte-Agathe.

Vendredi 21, 20 h – CHARLOTTE CARDIN | 25 $ – 23 $ | *Découverte* – Catégorie présentée par Hydro-Québec, en collaboration avec Service-station Communications. *Peu de billets disponibles*

Dimanche 23, 14 h – CORDÂME | 35 $ – 33 $ | *Musique* – Catégorie présentée en collaboration avec Mathieu Patoine, sculpteur ébéniste.

Vendredi 28, 20 h – ARIANE MOFFATT | 42 $ – 40 $ | *Chanson* – Catégorie présentée en collaboration avec CIME FM, le Metro Dufresne de Val-David et Subaru Sainte-Agathe. *Peu de billets disponibles*

Samedi 29, 20 h – CLAUDE PRÉGENT et ALAIN LECOMPTE | 35 $ – 33 $ | *Chanson* – Catégorie présentée en collaboration avec CIME FM, le Metro Dufresne de Val-David et Subaru Sainte-Agathe.

Ouverture de la billetterie pour la saison hiver-printemps : 18 octobre à 10 h.

Informations et réservations au 819-322-1414, au www.theatredumarais.com ou à la billetterie du Marais. Suivez-nous également sur les réseaux sociaux! Facebook, Twitter, Instagram et +

CHRONIQUE CINÉMA

Louise Arbique et Marc Blais



Les Meilleures Intentions (Den Goda viljan)
Durée : 5 h 55 (version télé) • 3 h 02 (version cinéma) • Genre : drame • Origine : Suède • Année : 1992 • Acteurs : Samuel Fröler, Pernilla August, Max Von Sydow, Ghita Nørby • Réalisateur : Bille August • Scénariste : Ingmar Bergman • Langue : Suédois avec sous-titres français et anglais.

À VOIR ABSOLUMENT!
Les Meilleures Intentions (Den Goda viljan) est un film suédois diffusé initialement sous forme de mini-série en quatre parties en décembre 1991 à la télévision suédoise.

Résumé
1909, Suède. Le jeune Henryk Bergman étudie la théologie. Il rencontre Anna, apprentie infirmière d'origine bourgeoise. Ils ont tous les deux un coup de foudre dès le premier regard. Mais, la famille d'Anna ne l'entend pas de cette oreille et interdit cette union. Cependant, l'amour et la détermination du couple franchissent tous les obstacles. Ils s'épousent. Henryk obtient un poste de pasteur au nord de la Suède. Ils s'y installent. Anna, qui a été élevée dans le luxe, doit s'adapter à ce mode de vie simple et exigeant.
Henryk vit un rêve. Jamais il n'aurait cru qu'une femme comme Anna accepterait de l'épouser, lui qui n'a connu que la misère et le rejet.

Notre opinion
Si, au départ, Bergman, nous fait baigner dans la même prémisse que *Roméo et Juliette*, c'est-à-dire un couple qui s'aime malgré leurs familles, rapidement, il nous entraîne dans la suite des choses. Anna et Henryk n'ont rien en commun, sauf la beauté de leurs âmes. Et c'est ce qu'ils voient chez l'un comme chez l'autre. Néanmoins, une fois le coup de foudre passé, il faut apprendre à vivre avec la personnalité et l'éducation de l'être aimé. Et c'est là tout le défi, car Henryk ne croit pas qu'il est destiné à un tel bonheur. Mais Anna nous prouve que la volonté est plus forte que le destin.

Mot de la scénariste
Ce film contrevient à plusieurs règles hollywoodiennes dont celle-ci : généralement, le début du film annonce la fin. Mais Ingmar Bergman nous amène ailleurs. Sa première scène nous annonce le drame que vit Henryk et l'histoire nous montre le chemin qu'il devra parcourir pour faire éclater son armure de colère et accepter le bonheur.
Le scénario d'Ingmar Bergman est basé sur des éléments autobiographiques.

Bille August, réalisateur danois très estimé de Bergman, met en scène, filme et dirige les acteurs avec une sensibilité et un art consommés.
August est le seul réalisateur à avoir remporté deux Palmes d'or.

Prix
Festival de Cannes 1992 : Palme d'or (Bille August) et Prix d'interprétation féminine (Pernilla August) • C'est la première fois dans l'histoire du Festival de Cannes qu'un couple (Bille et Pernilla August) est récompensé pour le même film dans deux catégories différentes • Le fait que le film ait d'abord été diffusé à la télévision l'a empêché de concourir pour les Oscar.

Du même réalisateur :
1978 : *Honning måne* • 1983 : *Zappa* • 1984 : *Buster's World (Busters verden)* • 1984 : *Twist and Shout (Tro, håb og kærlighed)* • 1987 : *Pelle le conquérant (Pelle erobreren)* Palme d'or [*VHS] • 1992 : *Les Meilleures Intentions (Den Goda viljan)* [*DVD] • 1994 : *La Maison aux esprits (The House of the Spirits)* [*DVD] • 1996 : *Jerusalem* • 1997 : *Smilla (Smilla's Sense of Snow)* • 1998 : *Les Misérables* [*DVD] • 2001 : *A Song for Martin (En Sång för Martin)* • 2004 : *Return to Sender* • 2007 : *Goodbye Bafana* [*DVD] • 2012 : *Marie Krøyer* • 2013 : *Night Train to Lisbon* [*DVD] • 2014 : *Stille hjerte*

* Disponible à la Cinémathèque Méliès.

Source : Wikipédia



1001 Visages, ÉDITION 2016

Le festival **1001 Visages de la caricature** nous reviendra les 8, 9 et 10 octobre prochains, toujours dans la municipalité de Val-David, à la salle communautaire de l'église. En plus de l'exposition de caricatures, plusieurs caricaturistes performeront en direct, pour le grand plaisir des amateurs de dessin. D'autres artistes du domaine de la caricature éditoriale sont aussi attendus lors de cette fin de semaine qui sort de l'ordinaire.

Bien connu pour ses dessins éditoriaux dans les quotidiens *La Presse* et *Le Soleil*, ainsi que pour de nombreuses autres publications et recueils de ses caricatures, **André-Philippe Côté** sera l'invité d'honneur en 2016. La réputation de cet artiste n'est plus à faire puisqu'il est l'un des caricaturistes les plus lus au Québec. Les **1001 Visages** auront aussi la chance d'avoir la visite exceptionnelle de **Serge Chapleau**, créateur de la populaire émission *Ici Laflaque* en ondes depuis 2004, le dimanche 9 octobre en après-midi.

Plusieurs autres professionnels de la caricature et du dessin en direct ont également confirmé leur présence sur les lieux. Des artistes de Toronto, de Beauce, d'Angleterre et d'autres régions du Québec seront présents.

Consultez la programmation complète dans le prochain numéro de *Ski-se-Dit*.

Pour toute information
Robert Lafontaine, 1001 Visages
Tél. : 819-326-3144 ♦ 819-321-7677
1001@1001visages.com

LE SAVIEZ-VOUS?
Caricature
Le mot « caricature » vient de l'italien *caricatura*, qui réfère à une attaque, une charge.

LE PREMIER CARICATURISTE AU CANADA
Wolfe est ridiculisé par les caricatures d'un de ses subordonnés!
Les toutes premières caricatures à être reconnues au Canada sont celles du **brigadier-général George Townshend** (1724-1807), qui accompagne le **général James Wolfe** à Québec. Caricaturiste habile, Townshend se divertit pendant le siège en faisant circuler des dessins satiriques qui ridiculisent Wolfe, pour qui il n'éprouve que du mépris. Plus tard, pendant le siège de Québec en 1759, Townshend assume temporairement le commandement de l'armée quand Wolfe est tué à la bataille du 13 septembre et que le deuxième en grade, Robert Monckton, est blessé. À son retour en Angleterre, au mois d'octobre, il est vivement critiqué sur la place publique à cause de son manque de respect envers un héros mort pour la patrie. Toutefois, cette controverse acerbe est de courte durée et ne l'empêche pas de gravir les échelons. Townshend finit par accéder au rang de maréchal, point culminant d'une carrière couronnée par les honneurs. Fait à noter, c'est « le caricaturiste » Townshend qui signera les documents de capitulation.

LE PREMIER JOURNAL DE CARICATURE AU QUÉBEC
La devise du tout premier journal humoristique au Québec, *LA SCIE* (1863) était : « Le rire fustige l'abus ».

EN PRISON POUR SES CARICATURES
Le caricaturiste québécois **Jean-Baptiste Côté** fut emprisonné à cause d'une de ses caricatures. Côté travaille pour le premier journal humoristique au Québec, *LA SCIE*. Il devient une légende de la caricature politique. Il s'attaque à l'élite politique et à la fonction publique avec tant d'ardeur que, en 1868, après avoir représenté un fonctionnaire « au travail », il est arrêté et jeté en prison. Il est le premier et le seul caricaturiste canadien à obtenir cette distinction. Le chanceux!

LE PREMIER CARICATURISTE OFFICIEL D'UN QUOTIDIEN CANADIEN
Lorsque le *Montreal Star* embauche **Henri Julien** en 1888 pour dessiner les actualités, il devient le premier journal à avoir son propre caricaturiste politique. Julien est aussi le premier dans son domaine à pouvoir exposer à la Galerie nationale du Canada (aujourd'hui le Musée des Beaux-arts du Canada). Une des rues de Montréal porte son nom.

UN PRIX NATIONAL POUR LES CARICATURISTES
Au Canada, les caricatures sont devenues tellement convaincantes qu'en 1949 les **National Newspaper Awards** décident d'honorer ceux qui expriment clairement une idée, dessinent bien et défendent les intérêts du public d'une manière remarquable. Le premier lauréat est **Jack Boothe** (1910-1973) du *Globe and Mail*. À l'époque, il est le caricaturiste politique le mieux payé au Canada.

LE CRÉATEUR DU SALON INTERNATIONAL DE LA CARICATURE DE MONTRÉAL
Ironie du sort, **Robert LaPalme** confectionnait des crucifix avant de devenir le caricaturiste éditorial réputé pour ses attaques cinglantes contre le premier ministre **Maurice Duplessis** durant la Grande Noirceur. Robert LaPalme est responsable du Pavillon de l'humour de l'Expo 67. Il fonde aussi le Salon international de l'humour en 1963, salon qui se tiendra à Montréal pendant plus de 25 ans!

UNE CARICATURE DEVIENT L'EMBLÈME DU FLQ
Le **Front de libération du Québec** s'inspirera d'une illustration du caricaturiste **Octave-Henri Julien** (1852-1908) pour son emblème. Une de ses études de la vie rurale des Canadiens français représente un fermier âgé, armé d'un fusil, sa pipe entre les dents, déterminé à défendre sa terre. C'est cette image qui est reprise et adaptée par le FLQ dans les années 1960 comme symbole de la révolution armée.

ANIMATION DE CARICATURES EN 3D
Et Dieu créa… Laflaque, émission de télévision créée par **Serge Chapleau**, est un élément d'importance dans l'histoire de la caricature canadienne à cause de sa combinaison de caricature politique et d'animation graphique en 3D. L'émission suit les aventures de Gérard D. Laflaque alors qu'il interagit avec des célébrités et des politiciens canadiens. Mais cette façon de faire s'inspire d'une longue tradition du commentaire et de la satire… Pensons aux *Guignols de l'info* en France, par exemple. Guignol et son ami Gnafron symbolisent « l'esprit frondeur du peuple ».

Texte mis en forme par Marc Pageau.



Serge Chapleau

- associé à *La Presse* depuis 1996
- un humour sarcastique différent des autres, l'ingrédient de son succès
- expose pour la première fois à 1001 Visages
- chapeau, Chapleau !


Yves Demers

Yves Demers
- monsieur Wow!
- inventif comme pas un
- expert en généralités
- dessinateur hors pair
- passe ses dimanches dans les grandes surfaces à admirer les matériaux
- lauréat de nombreux prix à l'ISCA (International Society of Caricature Artists)



André-Philippe Côté
- invité d'honneur de 1001 Visages en 2016
- qui ne l'a pas connu à ses débuts dans la défunte revue *Safarir*?
- le talent lui sort par les oreilles
- a publié des BD géniales, *Docteur Smog, Baptiste le clochard, Castello* et autres
- publie régulièrement un recueil annuel de ses caricatures
- expose également des toiles
- lauréat de nombreux prix prestigieux



Wes Tyrell
- ses dessins frisent l'autodérision
- dynamique et sympathique président de l'ACC (Association des caricaturistes canadienne)
- magnifique style graphique unique et très coloré
- illustrateur de magazines
- style flamboyant, il a le look d'une vedette

Serge Chapleau
- Chapleau, celui qui occupe l'espace médiatique du Québec depuis les années 70?
- créateur de la populaire émission *Et Dieu créa… Laflaque*



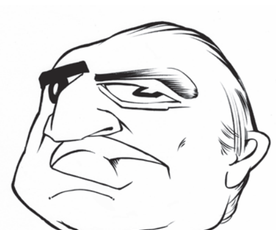
Aislin
- 50 ans à titre de caricaturiste éditorial à la *Gazette*
- aussi passionné par la caricature qu'à ses débuts
- a fait le tour du monde des salons de la caricature
- un humour mordant, grinçant, sans compromis
- une véritable encyclopédie vivante
- lauréat de plusieurs prix prestigieux



Métyvié
- populaire animateur de la mémorable émission *Fais-moi un dessin*
- pigiste au *Journal de Montréal*
- très présent dans les publications régionales
- guitariste dans un groupe de blues
- a réalisé des BD dans diverses publications
- dessine ses caricatures en direct en très grand format



Alma Roussy
- caricaturiste en direct
- une des rares femmes à pratiquer ce métier
- elle a travaillé dans des trains, des autobus, des bateaux de croisière, sur des lieux publics… il ne lui reste que la lune
- elle est active en tant qu'illustratrice et muraliste



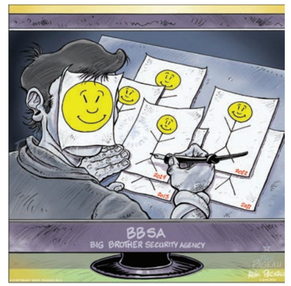
Ferg Gadzala
- doyen des caricaturistes dans le Vieux-Montréal
- caricaturiste en entreprises
- une ressemblance exceptionnelle des modèles croqués en direct
- diplômé de l'École des Beaux-Arts de Québec
- lauréat de prix à l'ISCA et à l'ACC



Sue Dewar
- seule femme à occuper un poste de caricaturiste éditoriale à temps plein au Canada
- attitrée au *Toronto Sun*
- a créé un *strip* quotidien de 3 cases qui a connu un grand succès : *Us and Them*
- sa victime préférée était Brian Mulroney
- après les attentats de *Charlie Hebdo*, elle réalise que la liberté d'expression est fragile



David Chavez
- le côté sympathique de ses caricatures en direct est très prisé du public
- technicien hors pair qui trafique tous ses crayons et outils de travail
- réalise la majorité de nos affiches
- épate la galerie avec ses tours de magie
- un gaucher qui n'a pas la main gauche



Marc Pageau
- spécialiste de la BD du Québec
- rigoureux webmestre de 1001 Visages
- caricaturiste en direct, illustrateur et auteur de BD
- cadet de l'air et pilote d'avion dans une autre vie
- ardent défenseur de la langue française



Evelyne Arcouette
- illustratrice de très grand talent
- a ouvert une boutique AmuZmur avec ses dessins rigolos
- excellente pour mettre en vente des produits dérivés de ses illustrations
- spécialiste des détails, elle prend des jours à réaliser ses illustrations
- internationalement reconnue



Lafontaine
- fondateur de 1001 Visages
- chef d'orchestre du Festival de la caricature
- aquarelliste, rédacteur d'articles, rassembleur
- caricaturiste en direct
- biologiste dans une autre vie



Leatherbarrow
- nous vient de Liverpool, en Angleterre
- style unique, explosif, à son image
- a travaillé en Angleterre, en Inde, et il nous arrive de Chine
- mordu de karaté



McKay
- caricaturiste attitré du *Hamilton Spectator* en Ontario depuis 1997
- première visite à 1001 Visages
- diplômé de l'Université d'Ottawa en histoire et science politique
- très présent sur les médias sociaux
- fier de son origine écossaise, il n'hésite pas à porter son kilt

1001 Visages

LA GRANDE BEAUTÉ DE LA PETITE ÉCHELLE : *Small is (still) beautiful*



Dominic Lamontagne[1]
de Sainte-Lucie-des-Laurentides

E. F. Schumacher nous le disait déjà il y a 40 ans dans *Small is Beautiful*[2] : « Les gens ne peuvent être eux-mêmes qu'au sein de petits groupes, d'une taille convenable. »

Alors que nous sommes plus de sept milliards à nous partager la Terre, la notion de « taille convenable » demande à être définie ou redéfinie, en particulier lorsque vient le moment de choisir à qui nous voulons confier la tâche de nous nourrir. La tentation peut être grande de croire qu'il faut s'en remettre à la production de masse pour espérer pouvoir nourrir tout le monde convenablement. En vérité, plus nous serons nombreux à produire de la nourriture, moins nous risquerons d'en manquer. Encore faut-il permettre sur une grande échelle la production à petite échelle d'aliments sains et goûteux, récoltés, abattus et transformés à la ferme. Encore faut-il trouver des artisans qui savent toujours comment faire.

Le plus grand danger de l'industrialisation de l'agriculture est la perte de savoir-faire. Si l'éleveur de poulets ne sait plus comment les abattre, si le producteur laitier ne sait plus comment faire du beurre, et si les enfants ne savent plus d'où viennent les œufs, assurément, nous nous sommes égarés quelque part en chemin.

Au Québec, depuis une soixantaine d'années, la tendance est de déshabiller la petite ferme vivrière pluriproductrice pour habiller la grande ferme spécialisée monoproductrice. Par conséquent, notre agriculture tend aujourd'hui à ne pas reconnaître le statut particulier de la petite ferme artisanale et de l'artisan agricole. La loi québécoise oblige tout entrepreneur agricole, peu importe sa taille, à se rallier à une vision industrielle et productiviste de l'agriculture.

La ferme industrielle québécoise moyenne produit 875 000 douzaines d'œufs et 250 000 poulets par année. Ailleurs, là où les artisans en ont le droit, ils choisissent en général d'en produire beaucoup moins. Bien sûr, le prix de ces aliments produits de façon artisanale sera plus élevé que celui des aliments produits de façon massive. Mais c'est précisément là leur véritable valeur. Les bas prix des produits québécois dans les supermarchés reposent sur notre ignorance des coûts véritables de notre agriculture dirigée. Accepter de payer plus pour de meilleurs aliments, c'est choisir de donner la priorité à son alimentation. Comme le disait Michael Pollan dans le documentaire *Food Inc.*, chercher le plus bas prix possible, lorsqu'il s'agit des aliments que nous mangeons, ce n'est peut-être pas la décision la plus intelligente. Il serait plus sage de chercher à faire des économies ailleurs.

À mon humble avis, plus la distance est courte de la ferme à la table, moins les intermédiaires sont nombreux entre votre aliment et vous, plus vous êtes en mesure de savoir ce que vous mangez exactement. Aujourd'hui, il est monnaie courante de s'en remettre à d'autres pour produire les aliments qui nous nourrissent. Mais pourquoi est-il si difficile d'admettre que nous pouvons vouloir nous en remettre à des producteurs qui nous ressemblent? Et pourquoi est-il si difficile de devenir ces producteurs à qui des Québécois voudront s'en remettre?

Je ne réclame la tête de personne, je ne demande la place de personne, je veux simplement que ceux qui le désirent puissent participer et goûter à la grande beauté de l'agriculture pratiquée à toute petite échelle. *Small is beautiful* plus que jamais, puisque nous savons désormais que notre avenir en dépend.

[1] Dominic Lamontagne est l'auteur du livre La Ferme impossible (Écosociété), un vibrant plaidoyer pour le retour aux petites fermes, préfacé par Joël Salatin, élu par le TIME magazine comme l'un des plus grands agriculteurs innovateurs au monde. Dominic est également conférencier et fondateur de En pleine gueule, une entreprise vouée à la promotion de l'autonomie alimentaire et de la gastronomie responsable.

[2] L'économiste britannique Ernst Friedrich Schumacher a publié en 1973 l'ouvrage Small is Beautiful, classé parmi les cent livres les plus importants depuis la Seconde Guerre mondiale. L'ouvrage a été traduit en une centaine de langues.

Votre CORPS est-il optimal?



LA CHIROPRATIQUE NE SOIGNE PAS QUE LES MAUX DE DOS!

Elle permet à la structure maîtresse de votre corps (la colonne vertébrale) de bien fonctionner afin que 100% de l'énergie vitale circule à travers votre système nerveux pour vous permettre d'être optimal!

Offrez donc à votre corps le plus beau cadeau qui soit et permettez-moi de vous offrir UNE SANTÉ OPTIMALE ENTRE BONNES MAINS!

Dr. Charles St-Pierre
chiropraticien



5-2510, rue de l'Église | Val-David, Québec J0T 2N0
819 322-5214 | **www.stpierrechiropratique.com**



Nous vous avons cuisiné de délicieux plats!
COMMANDEZ-LES DÈS MAINTENANT SUR NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE :

ÉTAPE 1 : FAITES VOTRE CHOIX
CHAQUE SEMAINE un nouveau menu inspirant : entrées, plats, desserts...
mis en ligne dès le SAMEDI matin.
Vous avez jusqu'au MERCREDI suivant pour faire votre choix.

ÉTAPE 2 : COMMANDEZ
Trois options pour faire votre commande :
- **En ligne :** deusentremetteurs.com
- **Par téléphone :** 819-325-2420
- **Par courriel :** deusentremetteurs@gmail.com

ÉTAPE 3 : EFFECTUEZ VOTRE PAIEMENT
Méthodes de paiement acceptées
Paiement sécurisé en ligne : cartes de crédit ou de débit
Argent comptant au moment de la livraison

ÉTAPE 4 : LIVRAISON
Tous nos plats sont livrés entre 16 h et 19 h le LUNDI soir suivant la commande.
(Val-David, Val-Morin, Sainte-Agathe, Sainte-Adèle)

À table, c'est prêt!

Cuisine de marché, locale & familiale
819-325-2420 | deusentremetteurs.com

Val-David
Un monde à part



BILLET DE LA *mairesse*

À Val-David, nous avons une réputation de gens préoccupés par un environnement sain et propice à l'activité physique, nous nous soucions de protéger la nature et nous trouvons important de valoriser de bonnes habitudes alimentaires. C'est aussi pourquoi personne n'a vraiment été surpris quand notre municipalité est devenue la première de notre MRC des Laurentides à introduire le compostage à la grandeur de son territoire. Nous avons choisi d'être proactifs en ce domaine avant de nous le faire imposer dans moins de 5 ans.

Pour certains, ces nouvelles manières de faire ne vont pas sans un certain inconfort devant le changement annoncé. Pensez seulement au recyclage quand il est apparu dans nos existences… Pour ma part, le principe est devenu réflexe et affaire de conscience sociale. Je suis absolument incapable de jeter dans la poubelle quelque chose qui se recycle. Par contre quand certains visiteurs, non encore convertis, viennent chez moi je m'empresse de les informer sur ce qui se doit d'être récupéré en souhaitant qu'ils reproduisent le même comportement à leur résidence.

Pour ce qui est du compost, je n'ai pas l'intention de devenir le poisson-vidangeur de la poubelle! Je placerai donc le contenant juste à côté de la vraie poubelle. Ce qui ne m'empêchera pas de continuer à faire du compost domestique. J'ai trop de bonheur à le récolter et à l'utiliser. C'est l'émotion face à un petit miracle, à chaque fois.

Et je n'aurai plus à me désoler d'avoir à jeter les restes de viande, les boîtes de pizza souillées et tout ce que je ne pouvais mettre dans mon composteur domestique comme les trop grandes quantités de feuilles mortes, à l'automne. Dès ce mois de septembre, vous et moi aurons la possibilité de mettre dans le bac brun tout ce que le compostage permettra de sauver de l'enfouissement.

Je continuerai donc à composter pour mon jardin, mais je ne compliquerai pas la vie de mes invités à choisir ce que j'utilise pour mon compostage domestique ou pour le bac brun, ce sera déjà un succès de les voir utiliser le petit contenant à cet effet…

Nicole Davidson







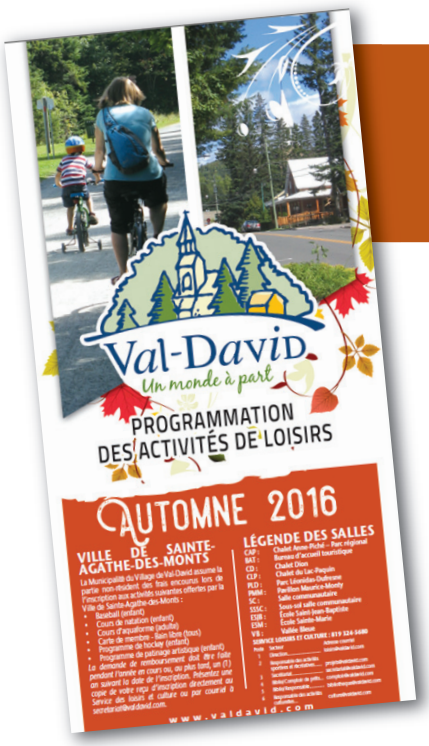
UN ÉTÉ SENSATIONNEL *POUR NOS JEUNES!*

MERCI aux grands …

- Merci spécial à **Mystral** pour sa passion et **Sol** pour son énergie qui ont su rendre le camp de jour magique!
- À **André Paquet** et son équipe de parents/entraineurs hors pair et dévoués.

MERCI aux commanditaires…

- **Tim Hortons** pour l'équipement et les médailles des Timbits 3-4 ans et 5-6 ans.
- **BMR Eugène Monette, centre de ski Vallée-Bleue, Clinique dentaire de Val-David, Familiprix, Marché Métro Dufresne, Ultramar/Bonisoir** pour les chandails.
- **Marché Gariepy** pour le succulent blé d'Inde.
- **Casse-croûte du parc** pour les hot-dogs.



NOUVELLE PROGRAMMATION DES LOISIRS *AUTOMNE 2016*

AVEZ-VOUS REÇU votre programmation des loisirs par la poste?

Aussi disponible sur valdavid.com

Pour tout connaître sur les cours, activités et événements qui vous sont offerts à Val-David cet automne!



Téléchargez votre GUIDE DE RÉFÉRENCE SUR LES MATIÈRES RÉSIDUELLES www.valdavid.com

ACTION DE GRÂCE:
Mairie fermée le 10 octobre
Bibliothèque fermée le 11 octobre

PROCHAINE SÉANCE PUBLIQUE DU CONSEIL MUNICIPAL
Mardi 13 septembre à 19h30
Salle communautaire (église), 2490, rue de l'Église

Val-David Info
Restez informé, inscrivez-vous à notre infolettre sur www.valdavid.com

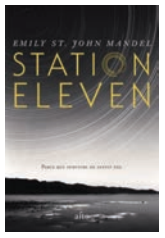
Val-David
Un monde à part

ESPACE *BIBLIO*

NOUVEAUTÉS



ESTHER, UN AMOUR DE COCHON
Steve Jenkin & Derek Walter



STATION ELEVEN
Emily St-John Mandel



RIQUET À LA HOUPPE
Amélie Nothomb



CHER MONSIEUR M
Herman Koch



SMOOTHIES POUR LES PETITS
Irina Pawassar



VIVRE HEUREUX DANS UN PETIT ESPACE
Dominique Loreau

CONFÉRENCE « CAFÉ & BRIOCHES »
Dim. 11 sept | 10h30 - 11h30
Pour que chantent les huards : causerie multimédia.
Avec Éric Loiseau
Inscription avant le 7 sept. (places limitées)



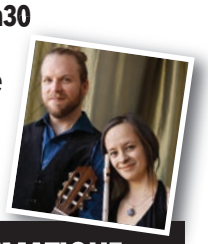
LES GÉNIES EN HERBE
Tous les merc. dès le 14 sept. | 13h - 15h
Venez vous amuser autour de jeux de connaissances!

ATELIER D'ART DÉCORATIF EN VITRAIL ÉCHANGE SUR L'ENVIRONNEMENT
Jeudi 15 sept. | 13h - 15h
Avec Élise Lalumière
Inscription obligatoire (max. 20 personnes)



GROUPE DE LECTURE
Sept. à mai,
tous les 3e jeudis du mois | 18h30 - 21h30
Sortie de groupe prévue en juin
Inscription au 819 324-5680, poste 6

DUO BEIJA-FLOR
Dim. 2 oct. | 10h30 - 11h30
(Journées de la culture)
Avec Marie-Noëlle Choquette & Charles Hobson
Inscription avant le 28 sept. (places limitées)



EXPOSITION THÉMATIQUE - SEPTEMBRE
Le temps des conserves & la rentrée littéraire.

À NE PAS *MANQUER*



Jusqu'au 2 octobre
LE TEMPS... NOUS
Exposition
Sam. 10h-16h | Dim. 12h - 16h
Espace fresque (église)

Jusqu'au 8 octobre
MARCHÉ PUBLIC D'ÉTÉ
Tous les samedis | 9h - 13h
rue de l'Académie



À NE PAS *MANQUER*



10 septembre
BOUGE-TOI-DE-LÀ
Parc Dion | 15h - 21h

Les beaux dimanches à Val-David

11 septembre
ATELIER DE SCULPTURE
Avec Mireille Dubreuil
Parc Léonidas-Dufresne | 13h
Pierre à savon, outils et masques incl.
Apportez un petit couteau (max 15 pers.)



Jusqu'au 18 septembre
& 30 sept. au 2 oct.
ALLÉE DES CRÉATEURS
Les fins de semaine | 10h - 18h
Au cœur du village

les journées de la culture
20E ANNIVERSAIRE

30 sept., 1er & 2 oct.
Voir la programmation complète sur la page suivante

1er octobre
JOURNÉE NATURE & CULTURE
Sam. | 11h - 15h
Animation, maquillage d'automne, spectacle pour enfants, chasse aux pommes, œuvre d'art, etc.
Apportez votre pique-nique!



1001 VISAGES DE LA CARICATURE

8 au 10 octobre
FACES À FARCES
Sam. 8 oct. | 11h - 19h
Dim. 9 oct. | 12h - 17h
Lun. 10 oct. | 11h - 15h
Salle communautaire (église)
www.1001visages.com

les journées de la culture
20E ANNIVERSAIRE

CIRCUIT CULTUREL

LANTIER / VAL-DAVID / VAL-MORIN

Le samedi 1er octobre, lors des **JOURNÉES DE LA CULTURE**, laissez-vous transporter d'une activité culturelle à l'autre entre Lantier, Val-David et Val-Morin. De belles découvertes s'offrent à vous!

10 H 00 Départ de Lantier – Mairie

10 H 25 Départ de Val-David – Mairie

10 H 45 **Causerie autour de l'œuvre *Faire lien* avec Nathalie Levasseur** – Théâtre du Marais et bibliothèque, Val-Morin

11 H 45 **Exposition de Sophie Bélisle et rencontre avec l'artiste** – Galerie Espace Rhizomes, Val-Morin

12 H 15 Départ vers Val-David – Galerie Espace Rhizomes, Val-Morin

12 H 30 **Pique-nique poétique avec Nathalie Levasseur et Soufïa Bensaïd** – Parc des amoureux, Val-David

Une princesse vous berce sur un territoire adjacent éphémère et souverain de 2 m carré qui se parcourt en hamac (Soufïa Bensaïd). Pendant ce temps, tressez des liens en prenant le thé avec l'artiste Nathalie Levasseur.

13 H 45 **Expositions de Kittie Bruneau et Normand Ménard** – Centre d'exposition de Val-David

14 H 30 Embarquement vers Lantier – Petite gare, Val-David

15 H 00 **Danse et percussions africaines avec le groupe Samayon** – Parc du citoyen, Lantier

16 H 00 Retour vers Val-David et Val-Morin

Apportez votre lunch et embarquez dans l'autobus, c'est gratuit!

Pour inscription avant le 29 septembre
secretariat@valdavid.com ou 819 324-5680, #3

Val-David
Un monde à part

Val-Morin

Lantier
Un dynamisme naturel!

MRC DES LAURENTIDES

VOTRE BAC BRUN ARRIVE EN SEPTEMBRE

SAVIEZ-VOUS QUE

- Près de 45 % du contenu d'une poubelle normale est composé de matières compostables?
- Le bac brun est un complément au compostage domestique. Les viandes, poissons, produits gras et sucrés, papiers et cartons souillés d'aliments pourront enfin être valorisés dans votre bac brun.
- La Politique québécoise sur la gestion des matières résiduelles prévoit interdire complètement l'enfouissement des matières organiques en 2020.

DISTRIBUTION
SEMAINE DU 12 SEPTEMBRE



- 1 bac brun de 240L par propriété
- 1 mini bac de cuisine
- Dépliant : LE GUIDE PRATIQUE
- Autocollant sur les matières acceptées et refusées à coller sur votre bac de cuisine
- 20 sacs de papier compostables

DÉBUT DE LA COLLECTE
29 ET 30 SEPTEMBRE

SELON VOTRE SECTEUR

MATIÈRES ACCEPTÉES
DANS LE BAC BRUN

AUCUN EMBALLAGE OU SAC DE PLASTIQUE NE SERA ACCEPTÉ DANS LE BAC BRUN

RÉSIDUS ALIMENTAIRES
- Nourriture (cuite, crue ou avariée)
- Café (grains, marc et filtre)
- Viande, poisson et os
- Etc.

PAPIER ET CARTON SOUILLÉS
- Assiette ou verre de carton souillé
- Carton souillé d'aliments (pizza, etc.)
- Essuie-tout et papier mouchoir
- Etc.

RÉSIDUS VERTS
- Feuilles mortes et résidus de jardin
- Rognures de gazon séchées
- Etc.

AUTRES MATIÈRES ACCEPTÉES
- Cendres froides – après 4 semaines
- Cigarette, cigarillo (sans filtre)
- Litière de petits animaux
- Etc.



TRUCS ET ASTUCES

- Placez un peu de papier journal ou de carton dans le fond du bac roulant brun au cas où il y aurait des liquides.
- Entretien du bac brun : saupoudrez un peu de bicarbonate de soude et nettoyez-le régulièrement avec un peu d'eau et du vinaigre blanc.
- Pour éviter les odeurs : intercalez ou recouvrez les résidus de couches de papier journal ou de résidus verts secs, si désiré.
- Pour éloigner les petits animaux : appliquez une crème au menthol (Vicks) autour du couvercle. Vous pouvez aussi attacher le couvercle avec une corde élastique (à enlever le jour de la collecte).
- Faites vider votre bac roulant brun à toutes les collectes, même s'il contient peu de matières, surtout durant la période estivale.

VOUS AVEZ DES QUESTIONS?

Municipalité du Village de Val-David

819 324-5678, poste 4238 | environnement@valdavid.com | www.valdavid.com

Val-David
Un monde à part

LE PROPRE DE L'ART : Des savons et des cosmétiques haut de gamme signés Les Savonnières



Dans la vie, il y a savon et... savon. Les Savonnières de Val-David sont plutôt du côté vrai savon. Leur atelier, sis au 2485, rue de l'Église, fourmille de petits trésors à faire fondre le cœur des dames. Nous parlons ici de produits 100 % naturels. De cosmétiques exclusifs, de produits pour la peau et les petits problèmes qu'elle peut avoir. Et puisqu'on confectionne tout sur place, cet automne, Les Savonnières offriront des ateliers de fabrication de savons et de cosmétiques naturels. Unique dans les Laurentides. Pour renseignements : Dominique ou Pascale, synergiesoinsnaturels.ca • 819-320-0173

ÉLOGE aux grands pins



Isabelle Boudreau
lac Doré, Val-David

Avec leurs branches majestueuses, les grands pins centenaires s'estiment heureux d'avoir survécu au développement intempestif autour du lac Doré.

Témoins du passé, ils régnaient sur le lac et protégeaient en silence une eau limpide et pure.

Heureux de voir le mont Condor transformé en parc, une nature épargnée pour l'instant.

Tristes de voir leurs frères les pins et leurs cousines les épinettes se faire élaguer parfois jusqu'à une mort certaine, ou encore tomber sous le coup des scies et des haches.

Leur ombre bénéfique sur le lac rafraîchit le bord de l'eau et limite les éclosions de fleurs d'eau d'algues bleu-vert, mal chronique qui affecte le lac Doré depuis 2011. Leurs racines bienveillantes retiennent le phosphore dont se nourrissent ces algues.

Lorsque le vent tourbillonne autour du lac, les grands pins nous enchantent de leur douce symphonie et, en écoutant bien, nous entendons leur message de vie et d'espoir. Il suffit de s'arrêter un peu et de prêter l'oreille.

J'habite sous l'ombre d'un grand pin. Je ne pourrais imaginer le lopin de terre que j'occupe sans sa beauté et sa force. Chaque jour, il m'inspire, comme il a su inspirer Georges Audet dans son œuvre intitulée *Le grand pin*.



LE JOURNAL Ski-se-Dit SEPTEMBRE 2016

MENU TOUT POMME…
sans tomber dans les pommes!



Louise Duhamel
Chef, enseignante et résidente de Val-David

Quand j'étais chef de mon restaurant, je m'amusais à créer des menus qui déclinaient un produit saisonnier de l'entrée jusqu'au dessert. La pomme du Québec est un ingrédient de premier choix pour ce genre d'exercice. Elle offre un éventail gustatif très intéressant, que ce soit par ses différentes couleurs, ses textures ou ses niveaux d'acidité. Je vous mets au défi de faire ce genre d'exercice, c'est très amusant. Voici un exemple de menu tout pomme, à vous de l'essayer ou de créer le vôtre. Pour un début de repas, je suggère des amuse-bouche (genre canapés) dont la base sera une tranche de pain d'épices poêlée au beurre et nappée d'une purée de pomme bien acide sur laquelle vous déposerez un morceau de foie gras poêlé et bien assaisonné. Autre suggestion : garnissez des biscuits sablés au fromage cheddar de petits dés de pomme caramélisés au sirop d'érable et d'un morceau de truite fumée et citronnée. Belle entrée en matière!

En guise de potage, une purée fine de rutabaga et de pomme, garnie d'un sauté de dés de pomme assaisonnés de cari indien, et sur laquelle trône une quenelle de crème fraîche acidulée par l'ajout de quelques gouttes de vinaigre de cidre fera très bien l'affaire. Suave!

Comme entrée, vous pourriez servir un gros pétoncle poêlé sur une purée de panais et de pomme légèrement vanillée. Si, de plus, vous accompagnez ce plat d'un jus réduit de canneberges séchées et de gin québécois Piger Henricus, je vous garantis tout un émoi à la table! Vous avez de la livèche fraîche sous la main? Ajoutez-en un soupçon en garniture pour créer un petit je-ne-sais-quoi.

On aime le porcelet de lait de chez Gaspor. C'est pourquoi je suggère, comme plat de résistance, l'échine de porcelet rôtie à point et nappée d'un caramel fait d'une réduction de jus de pomme montée au beurre et parfumée de zestes de citron. Cette viande s'accompagnera bien de l'amertume de quelques rapinis garnis de noix de pin grillées.

Pour la suite, pourquoi ne pas servir une salade composée de pommes rouges et vertes, taillées minces comme une feuille de papier, puis mélangées à quelques feuilles de mâche, de cresson ou de roquette et bien touillées avec une huile de noix et du vinaigre de cidre? Garnissez-la de quelques brisures de fromage bleu persillé, comme le Rassembleu des Fromagiers de la Table ronde. Des noix légèrement torréfiées ajouteraient du croquant à cette étape du repas.

Ce festin automnal doit bien avoir une fin. Voici donc la recette d'un gâteau de pommes fondantes. Ce gâteau est lié avec un appareil qui ressemble à celui du clafoutis. Un délicieux dessert si vous l'accompagnez d'un caramel au beurre salé. Celui confectionné par Thierry Rouyé, chef de la Table des Gourmets, est excellent. Vous en trouverez au Marché d'été. Bon appétit!

Gâteau moelleux de pommes fondantes

(6 à 8 portions)

6	pommes
80 g (3 oz)	de farine tout usage
5 ml (1 c. à thé)	de levure chimique (poudre à pâte)
1 pincée	de sel
1 pincée	de muscade
2	œufs entiers
60 g (2 oz)	de sucre d'érable
100 ml (⅜ tasse)	de lait
5 ml (1 c. à thé)	d'essence de vanille naturelle
30 g (1 oz)	de beurre fondu

- Préchauffez le four à 200 °C (400 °F).
- Tamisez ensemble la farine, la levure chimique, le sel et la muscade.
- Battez les œufs avec le sucre d'érable jusqu'à ce que le mélange mousse et blanchisse. Ajoutez le beurre fondu, le lait et la vanille. Fouettez de nouveau puis ajoutez progressivement au mélange de farine, sans cesser de battre, comme pour un appareil à crêpes.
- Pelez et épépinez les pommes, coupez-les en deux, puis tranchez-les finement à la mandoline, avec le disque éminceur de votre robot ou à la main.
- Versez les pommes dans la pâte et enfoncez-les-y sans les remuer pour qu'elles soient bien enrobées de pâte.
- Beurrez et farinez un moule de 20 cm (8 po) de diamètre. Versez-y la préparation et répartissez les pommes pour qu'elles se chevauchent bien à l'horizontale. Faites cuire au four 35 à 40 minutes. Vérifiez la cuisson au centre. Laissez refroidir le gâteau dans le moule. Démoulez et servez nappé de caramel au beurre salé.

NOTE : Il faut démouler le gâteau à la température de la pièce pour qu'il se détache bien du moule. Si le gâteau est trop froid, il risque de coller au moule à cause du beurre qui aura figé.

PORTES ouvertes
à l'écovillage Terre de la Réunion
LE DIMANCHE 2 OCTOBRE 2016





C'est le **dimanche 2 octobre** prochain à partir de 13 h 30 qu'aura lieu la journée portes ouvertes annuelle de la Terre de la Réunion, ce village écologique en développement de 12 résidences et d'un pavillon commun situé à la limite de Val-David et de Sainte-Lucie-des-Laurentides, sur le 1er rang de Doncaster.

À cette occasion, vous pourrez visiter la montagne et sa magnifique forêt d'érables au sommet qui entoure les trois résidences déjà construites, dont la première maison certifiée neutre en carbone au Québec (Novoclimat 2.0 et demande *Leed Platine* déposée). Ce sera l'occasion d'en apprendre davantage sur le projet, de rencontrer ses membres, de visiter certaines résidences et d'échanger des idées sur les modes de construction écologique. Une présentation du projet aura lieu en après-midi suivie d'un goûter avec les invités.

Le but de cette journée est de présenter une autre façon de « vivre ensemble ». Il est possible de préserver l'intimité de chacun en créant de magnifiques lieux de vie privés intégrés à l'environnement, tout en stimulant une cohésion sociale et une collaboration entre tous, au moyen de projets créatifs en commun et d'espaces de vie partagés.

La vie communautaire se développe autour de potagers et de jardins réalisés en permaculture. L'écovillage propose un nouveau modèle de microsociété où chacun fait partie d'un voisinage organisé et contribue à sa manière, avec ses qualités propres, au mieux-être de la collectivité où il vit, tout en recevant de celle-ci le soutien et la stimulation qu'il recherche.

La Terre de la Réunion est un ensemble résidentiel privé à but non lucratif qui regroupe des personnes ayant une conscience écologique et une envie de créer un village en harmonie avec la nature environnante. C'est un collectif d'individus vivant selon un principe d'équité et de partage. Les membres participent activement au développement de la vie communautaire au cœur du projet, et par leurs initiatives, ils contribuent aussi à stimuler celle des villages avoisinants.

Des lots sont toujours disponibles dans le projet; leur emplacement exact est indiqué sur le site internet. Pour vous y rendre, vous devez emprunter le chemin de la Réunion, situé 400 mètres après la limite séparant Val-David de Sainte-Lucie-des-Laurentides, sur le 1er rang de Doncaster. Vous trouverez les détails du trajet dans la section *Contact* du site internet.

POUR TOUTE INFORMATION SUR LA JOURNÉE ET LE PROJET, VISITEZ LE SITE WWW.TERREDELAREUNION.COM I 514 708-1944

UNE JOURNÉE CHEZ LES LÉGUMES (4) : Sans oublier les purins…



La récolte.

Sylvie Flament

– Salut, le monde du Potager! lance en se réveillant le comique du jardin, Poireau. On peut dire qu'il a fait chaud, cette saison, et que les Légumes, aussi bien qu'*Homopotagicus*, ont travaillé fort!
– Tu as raison, intervient Piment, quelle belle récolte depuis déjà la mi-août!
– Et ça n'arrête pas! Une année très prolifique! renchérit la Bette.
– Tout ça grâce à l'apport, entre autres, de purins variés, se permet d'ajouter madame Je-sais-tout : Courgette.
– Ah! C'est ce liquide nauséabond dont *Homopotagicus* nous a régulièrement arrosés, n'est-ce pas? dit doucement Haricot.

Kale, notre compagnon anglophone, ne peut s'empêcher de ricaner :

– Les salades sont-elles beautiful? Yes, les salades sont beautiful! So… What's « pourin »?

Comme ils s'y attendaient tous, la réponse vient de Courgette, qui se lève pompeusement :

– Chers amis, chers compagnons de mes étés, le purin est une macération, une décoction, une infusion, une émulsion… bref, un mélange d'eau et de feuilles de plantes fraîches ou séchées préparé de diverses façons. Tous naturels et bio, les purins nous renforcissent et nous font grandir (purins de rhubarbe, de camomille, de pissenlit, d'ortie, de consoude, de verge d'or…), ils luttent contre les insectes indésirables (purins d'ail, de tomate, de rhubarbe, d'absinthe, de fougères, de tanaisie, de cèdre, cendre de bois…) et contre les champignons (purins de prêle, d'hysope, de tomate, de tanaisie, de ciboulette…). Et l'odeur caractéristique dont tu parlais, Haricot, indique que le purin est prêt!
– Hé, hé! Y'a aussi l'émulsion de poisson et d'algues qui nous a rapidement apporté l'azote dont nous avons manqué en juin; et vu l'odeur, comme répulsif, c'est parfait! s'esclaffe la Bette.
– Moi, je profite bien du potassium apporté par le purin d'ortie ou la cendre de bois, se remémore Tomate en rougissant.
– Moi aussi! Moi aussi! Moi aussi! entend-on de part et d'autre du jardin. C'est Piment, Aubergine, Concombre et Courge qui exaltent en chœur leur amour du potassium.

Voulant conclure, la docte Courgette s'exprime ainsi :

– Remercions nos alliés, *Homopotagicus* et ses potions magiques, les insectes pollinisateurs et autres insectes bénéfiques, la Lune, le Soleil et la Pluie, qui nous donnent une si belle récolte!

C'est pourtant Poireau le fou qui aura ce soir le dernier mot :

– RÉGALEZ-NOUS ET NOUS VOUS RÉGALERONS!

Ça roule avec DOMINIQUE TREMBLAY ET PHILIPPE GAGNON

L'ALBUM LÉGENDAIRE EST MAINTENANT DISPONIBLE EN LIGNE





Le musicien et compositeur Dominique Tremblay s'est éteint le 18 juin 2015 à l'âge de 72 ans.

L'homme au célèbre violon d'acier avait lancé, avec Philippe Gagnon, l'album *Ça roule* en 1971. C'est dans un train qui les amenait en tournée dans l'Ouest canadien avec Robert Charlebois que Dominique Tremblay et Philippe Gagnon rencontrèrent Janis Joplin. Ce fut un véritable coup de foudre, et c'est cette dernière qui leur suggéra de réaliser un album qui symboliserait la naissance d'un *Eastern Sound*. La musique du duo Tremblay-Gagnon remettait au goût du jour le folklore québécois en l'adaptant à tous les courants, allant même jusqu'à l'*underground* avec la pièce « Ça roule avec les tranck'n'steel ». Le disque *Ça roule* établit un pont entre le « Lindberg » de Charlebois-Forestier et le renouveau de la musique traditionnelle québécoise. On peut écouter l'album sur le site www.dominiquetremblay.com.

Offre spéciale 45e anniversaire

À l'achat de la version numérique du disque *Ça roule*, il sera possible de se procurer la version vinyle du ballet *La Scouine*, œuvre commandée par les Grands Ballets canadiens. Sur la pochette de ce vinyle en édition limitée sont reproduites les gravures illustrant chacun des tableaux du ballet, réalisées par des artistes de Val-David, dont René Derouin, Pierre Leblanc et Bonnie Baxter. Comme il n'en reste que 25 exemplaires dans les voûtes, ce disque est devenu un véritable objet de collection. Il est possible de commander l'album sur le site dominiquetremblay.bandcamp.com pour seulement 20 $, livraison incluse.

Dominique Tremblay

Dominique Tremblay a fait des études au Conservatoire de Montréal et travaillé comme violoniste et altiste au sein de l'Orchestre symphonique de Québec et occasionnellement au sein de celui de Montréal. Dans les années 80, la poésie l'a inspiré. Il a mis en musique les Gaston Miron, Michèle Lalonde, Raoul Duguay, Michel Garneau, Gilbert Langevin, Yves-Gabriel Brunet et Paul Chamberland. D'autres de ses œuvres ont fait danser le Ballet Eddy Toussaint et les Grands Ballets canadiens.

Ski-se-Dit HAUTE COUTURE

Durant le camp de jour (ados) de Lise Catafard, qui enseigne l'art de coudre à son atelier Sous toutes les coutures, au 1857, route 117, l'activité annuelle des « robes de papier » est devenue un *must*. C'est ainsi qu'avec quelques numéros du journal *Ski-se-Dit*, nos étudiantes imaginent et fabriquent des robes éphémères, mais ô combien charmantes.

« Je ne peux pas enlever cette activité, explique Lise, les jeunes s'en parlent d'une année à l'autre et regardent les vidéos des années précédentes pour s'inspirer. Elles ont toujours très hâte à cette journée! Je n'aurais jamais pu imaginer que ça marcherait autant, mais c'est tellement créatif et motivant! Et puis, devenir mannequin d'un jour, ce n'est que du plaisir! »



Le Journal Ski-se-Dit

SEPTEMBRE 2016

KATIA SHANNON :
Elle propose les Laurentides sur un plateau d'argent





Les visiteurs de Fantasia. Rangée du fond : Belinda King, Janis Mc Gavin, Craig Anderson, Doug Bayne, Gary Doust, Douglas James Burgdorff. Rangée du devant : Craig D. Foster, Bryan Moses et Tori Pope.

Elle a le look d'une star italienne. Pourtant, elle vit par moments à Val-David, quand elle n'est pas en train de manger un sandwich à la sauvette à Cannes ou à Los Angeles, entre deux rencontres de producteurs et six rendez-vous cordés serrés. Katia est chargée de projet au Bureau du cinéma et de la télévision des Laurentides (BCTL). Elle remplace Marie-Josée Pilon, commissaire en titre, qui supervise de loin sa tête chercheuse no 1, Katia Shannon. Chercheuse de quoi? De productions cinématographiques et télévisuelles.

Le cinéma et la télévision, c'est une grosse affaire. Pour les Laurentides, les retombées se chiffrent en millions de dollars. Et en ce moment, ça tourne par chez nous : *La petite fille qui aimait trop les allumettes*, GPA Films, réalisateur : Simon Lavoie, lieux de tournage : Saint-Faustin–Lac-Carré et Harrington; *He's Out There*, Sony-Screengems, lieux de tournage : Wentworth-Nord, Harrington, Mirabel et Prévost; *De père en flic 2*, Cinémaginaire, réalisateur : Émile Gaudreault, lieu de tournage : Val-David.

Le Bureau du cinéma et de la télévision des Laurentides a pour mission de promouvoir le territoire des Laurentides à des fins cinématographiques, télévisuelles et publicitaires et de faciliter l'accueil des équipes de tournage. Il agit comme agent de liaison entre la production et les autorités concernées avec comme objectif le développement économique régional. C'est ce qu'il fait depuis 20 ans, avant même l'existence du Bureau du cinéma du Québec. Méchante machine : depuis 1997, le BCTL a été associé à plus de 435 tournages, lesquels ont généré des retombées économiques évaluées à plus de 90 millions de dollars, en plus de positionner les Laurentides au premier rang pour les tournages effectués à l'extérieur de Montréal.

Pour Katia, tout ça est du quotidien. Son portfolio sur nos belles montagnes contient plusieurs dizaines de milliers de photos, des coins de pays, des belles routes en forêt, des maisons, des hôtels, des lacs, bref, tout ce qu'un cinéaste peut avoir envie d'utiliser pour son film.

Mais pourquoi les Laurentides? Parce que c'est près de Montréal, où sont situés les services techniques et les principaux fournisseurs (voir à ce propos le site studiosmtl.com), mais en même temps assez loin pour avoir la paix quand on veut tourner une scène. Car, explique Katia, faut savoir qu'une équipe de tournage, c'est du lourd. Des dizaines de personnes, même pour un film à petit budget, des tonnes de matériel, des conditions extrêmes qui coûtent cher. Pas question de perdre du temps. Et puis, des horaires de fou, tournage à n'importe quelle heure, dans toutes sortes de conditions. Un monde à part, en somme. À Val-David, le site est clôturé, et l'hôtel qui sert de camp de base, pratiquement reconstruit par l'intérieur. Imaginaire oblige.

Naturellement, tout cela a des effets très positifs sur le commerce local : location de propriétés, traiteurs pour nourrir une armée, logements, matériaux de construction, etc. Le travail de Katia, c'est de résoudre un maximum de problèmes de ce genre quand un tournage s'annonce. Elle doit convaincre la production que les Laurentides sont le choix idéal pour faire un film avec des monstres (par exemple *X-Men*, budget de 300 millions, tournage à Montréal et dans la région en 2017: ce n'est pas gagné d'avance!, dit-elle), ou trouver des conditions idéales pour des vedettes habituées au meilleur.

Ceux qui ont lancé le BCTL étaient assez visionnaires, précise Katia. Ils ont été parmi les premiers, sinon les premiers au monde à développer une importante photothèque permettant de monter des dossiers visuels qu'ils peuvent fournir à distance aux producteurs. Avant le Web, ça faisait la différence. Aujourd'hui, Katia et sa collègue Juliette Lacasse doivent monter au créneau : dans le cadre du récent Festival international de films Fantasia, elles ont accueilli en tournée de familiarisation deux délégations de producteurs provenant des quatre coins du monde. Objectif : leur faire découvrir le potentiel cinématographique de notre région.

Cela dit, derrière ces demoiselles passionnées par tout ce qui touche au cinéma et derrière la formidable énergie qu'il faut déployer pour amener les grands producteurs chez nous, il y a des complices : Développement économique Canada, le ministère de la Culture et des Communications, les huit MRC des Laurentides, ainsi que plusieurs autres partenaires de l'industrie. En janvier 2012, le BCTL a remporté le prix Hector-Fabre, décerné par le ministère des Relations internationales et de la Francophonie. Ce prix est remis aux deux ans à des organismes régionaux qui mettent de l'avant des projets qui assurent le rayonnement international d'une région du Québec. Nul doute qu'avec Katia Shannon et Juliette Lacasse à bord, notre grande région, aux yeux des maisons de production du monde, ne manque ni de beauté, ni de classe, ni de potentiel. (MPS)

[1] Précisons que les parents de Katia sont dans le domaine depuis longtemps. Ils transplanteront prochainement, coin de l'Église et de la Sapinière, leur bureau de production nommé ID Vision Films. Daniel Shannon et Isabelle Depelteau sont également les initiateurs d'ImageMobile.ca qui transporte Val-David sur tous nos téléphones cellulaires.



PARTENAIRES

LA COLLECTE DE FONDS ANNUELLE DU JOURNAL : Si vous aimez le *Ski-se-Dit*, c'est le moment!



Depuis quelques années, Suzanne Lapointe, présidente du conseil d'administration du journal *Ski-se-Dit*, se dévoue sans compter pour collecter des fonds permettant de tenir ce journal debout. Avec l'aide, bien sûr, de ses collaborateurs au CA et des amis du journal, le plus ancien journal communautaire au Québec, rappelons-le, créé il y a 43 ans par Guy Leduc et Yvan Lapointe pour faire la promotion du ski au mont Plante.

Contrairement à la majorité des grands diffuseurs de nouvelles (bonnes ou mauvaises), *Ski-se-Dit* se spécialise dans la bonne nouvelle, ou dans la nouvelle tout court. Inutile, croyons-nous, d'ajouter des drames à ceux qui font les manchettes ailleurs. Au fond, notre journal est un casseur de rumeurs et un montreur-de-val-david-et-val-morin-en-rond. Plusieurs de nos annonceurs ont compris qu'il vaut mieux placer leur publicité dans un journal lu par quelques milliers de lecteurs assidus plutôt que d'être noyés dans la rumeur générale. Et à ce que nous en savons, ils ne s'en plaignent pas. Cela dit, éditer un journal coûte cher, de nos jours, même lorsqu'il s'agit d'un journal communautaire où le bénévolat est roi. C'est pourquoi, chers lecteurs, Mme Lapointe vous propose cette année encore de donner un coup de main en consacrant quelques dollars au service de la bonne nouvelle. Voici comment faire pour soutenir votre journal local en octobre prochain.

Pour participer à notre collecte de fonds, vous pouvez :

- vous inscrire à l'un de nos trois évènements-bénéfice; ou
- investir 150 $ et ainsi obtenir votre carte de membre et un laissez-passer pour nos trois évènements-bénéfice, soit :



SAMEDI 1ER OCTOBRE au Théâtre du Marais, à 20 h

Un fabuleux concert intime avec Francesca Gagnon, la voie d'Alegria, et, au piano, René Dupéré, l'auteur des grandes musiques du Cirque du Soleil, qui participent gracieusement à cette campagne de financement pour le journal. Ces deux complices de la chanson, avec un sens de la musique qui donne des frissons, reprennent les grandes chansons de notre époque, depuis Brel jusqu'à... tout ce qui les inspire chez les plus grands. Un spectacle bouleversant!

Cette activité seulement : 50 $

DIMANCHE 16 OCTOBRE, dès 11 h 30 : le grand dîner gastronomique des Chefs à la Table des Gourmets

Nos invités sont reçus par le chef Thierry Rouyé et son équipe en cuisine, avec, au piano, un chef d'un grand restaurant de Montréal invité de Thierry. Au menu : un grand dîner fraternel cinq services avec l'équipe du journal. Une tradition pour les vrais amateurs de ski... se dit!

Cette activité seulement : 85 $

SAMEDI 29 OCTOBRE à 18 h à l'auberge du Baril Roulant

Un plat, une bière, une chanson, une soirée chaleureuse, sans façon, sous le signe de la bonne humeur et du plaisir simple de partager un bon moment ensemble.

Cette activité seulement : 45 $

Les collectes de fonds de Suzanne ont ceci de bien qu'elles sont synonymes de belles rencontres, de bons moments bien en chère et en vins, et qu'elles vous donnent la certitude de faire un geste formidable pour maintenir l'information ouverte et permanente sur Val-David et Val-Morin. Avec notre nouveau site Web, nous traitons de plus en plus l'information au fur et à mesure qu'elle devient utile à la communauté. En y songeant bien, investir une moyenne de 4 sous par jour pour être informé toute l'année, c'est un bon calcul, non? Merci d'y penser.

Pour réserver un laissez-passer ou pour plus de renseignements : Suzanne Lapointe, 819-321-9207

Points de vente des billets pour chaque évènement :

- Les jeudis au Metro, de 16 h à 18 h;
- Les samedis et dimanches au kiosque rouge devant l'église;
- Au Théâtre du Marais, par tél. au 819-322-1414 et en personne;
- Sur le site Web du journal, ski-se-dit.info, par PayPal.

Modes de paiement acceptés :
comptant, chèque, cartes de crédit





LE JOURNAL Ski-se-Dit SEPTEMBRE 2016

LES ASTERS, ces marguerites d'automne



RICHARD LAVERTUE

Sophie Morisset
Directrice de projet
Fleurs sauvages du Québec

Vous connaissez les marguerites blanches du début de l'été et les marguerites jaunes des chauds mois de juillet et août, mais connaissez-vous les « marguerites mauves » de l'automne? Les asters sont des espèces de fleurs qui font partie de la même famille que les marguerites : les astéracées, aussi appelées composées. Selon le site spécialisé VASCAN, il y aurait une vingtaine d'espèces d'asters au Québec, mais la plus spectaculaire est sans doute l'aster de Nouvelle-Angleterre. C'est le plus coloré et le plus florifère des asters d'Amérique du Nord. C'est aussi le dernier à demeurer en fleur à l'automne.

On commence à voir apparaître ses fleurs d'un mauve éclatant dans les champs et sur le bord des routes au mois d'août, mais on les observe en plus grand nombre en septembre et octobre. Comme l'aster de Nouvelle-Angleterre est une plante de grande taille qui peut parfois prendre l'air d'un arbuste, les grosses touffes violettes qu'il forme le long des routes sont facilement identifiables. Certains individus prennent une couleur rosée; il y en aurait même des blancs, mais ils sont beaucoup plus rares.

L'aster ponceau et l'aster de New York sont les deux asters poussant au Québec qui lui ressemblent le plus. L'aster de Nouvelle-Angleterre s'en démarque par la grosseur de ses capitules, l'abondance de ses rayons, sa couleur éclatante, son feuillage fourni, la présence de poils et ses feuilles qui embrassent la tige.

Pour en connaître davantage sur les différentes espèces d'asters qui fleurissent au Québec vers la fin de l'été et à l'automne, visitez le site Web fleursduquebec.com.

Quelques faits intéressants

- Trois espèces d'asters font partie de la liste des espèces floristiques menacées au Québec : l'aster d'Anticosti, l'aster du golfe du Saint-Laurent et l'aster à rameaux étalés;
- L'herbe à poux est membre de la famille des asters;
- Les asters sont des plantes nectarifères qui fournissent de la nourriture à de nombreux insectes.

En résumé
L'aster de Nouvelle-Angleterre
Symphyotrichum novae-angliae
Famille : Astéracées
Plante : indigène au Québec, vivace
Fleur : La fleur est composée d'une multitude de petites fleurs qui forment un capitule à rayons mauves, roses et parfois blancs et d'un disque (cœur) jaune qui devient pourpre avec le temps. La fleur mesure entre 2 et 5 cm de diamètre.
Feuilles : Les feuilles sont minces, lancéolées au bout pointu ou légèrement arrondi et d'une longueur de 4 à 12,5 cm. Les feuilles poilues sont disposées en alternance sur la tige et embrassent cette dernière. Leur marge est entière (sans aucune dent).
Tige : La tige est dressée, rougeâtre et recouverte de poils et se divise en plusieurs branches. Elle mesure généralement entre 50 et 150 cm, mais peut atteindre jusqu'à deux mètres de hauteur.
Statut au Québec : en sécurité
Floraison : d'août à octobre
Habitat : Peu capricieux, l'aster pousse dans les champs, les terrains incultes, les bois, à l'orée des bois et sur le bord des routes.

LézARTS LOCO

CENTRE DE CRÉATION, DIFFUSION ET FORMATION

1287, J.-B.-Dufresne, Val-David I 819 322-6379
lezarts.loco@gmail.com www.lezartsloco.org

Vendredi 16 septembre à 17 h
Match d'improvisation, théâtre et danse, avec Cassiopée danse
Après une pause santé, Cassiopée danse nous revient avec le premier match d'impro de l'année. Riches en couleurs et en rebondissements, ces matchs alliant mots et mouvements dans une danse aux confins du délire sont toujours un incontournable pour tous les fidèles spectateurs… et les nouveaux qui ne craignent pas la dépendance…
Billets : 10 $ à la porte.

Vendredi 23 septembre à 19 h 30, dans le cadre des VEndReDIsLOquÉs
Les filles du Rouet :
Entre contes et chansons…
Les filles du Rouet chantent, mais jouent aussi de la flûte et s'accompagnent à l'autoharpe. Elles aiment les chansons à répondre, mais privilégient les complaintes et les chansons lentes.
Billets : 10 $ en prévente au Général Café, ou 12 $ à la porte.

Vendredi 30 septembre à 20 h et samedi 1er octobre à 20 h
***Enfant de l'amour*, autoportrait en théâtre**
Écrit et interprété par Isabelle Safi Villeneuve, accompagnée au piano par Marc Poelhuber.
L'auteure raconte des souvenirs en laissant la parole à l'enfant plutôt silencieuse qu'elle était. Sans règlement de comptes, sans procès, sans morale, simplement une présence attentive à l'existence et aux situations parfois étonnantes.
Billets : 15 $ en prévente au Général Café et au LézArts Loco, 18 $ à la porte.
Réservations : 819-322-6379 ou 514-291-3296

Vendredi 7 octobre à 17 h
Les 5 à 7 d'artistes
Rencontres conviviales entre artistes où se créent des sympathies et, à l'occasion, des projets inattendus. Vers 18 h 30, un artiste invité nous entretient brièvement de son travail de création. Artiste invité à confirmer. Bienvenue aux artistes de toutes disciplines. Entrée libre.

LézArts Loco est fier de contribuer à la qualité de la vie artistique de Val-David en vous offrant à la gare UN PIANO DE RUE… Ce piano est celui d'un membre fondateur de l'organisme, John Sobol, qui nous en a fait don. Utilisez-le pour le plaisir de tous… et prenez-en soin!!!

MUSICIENS recherchés



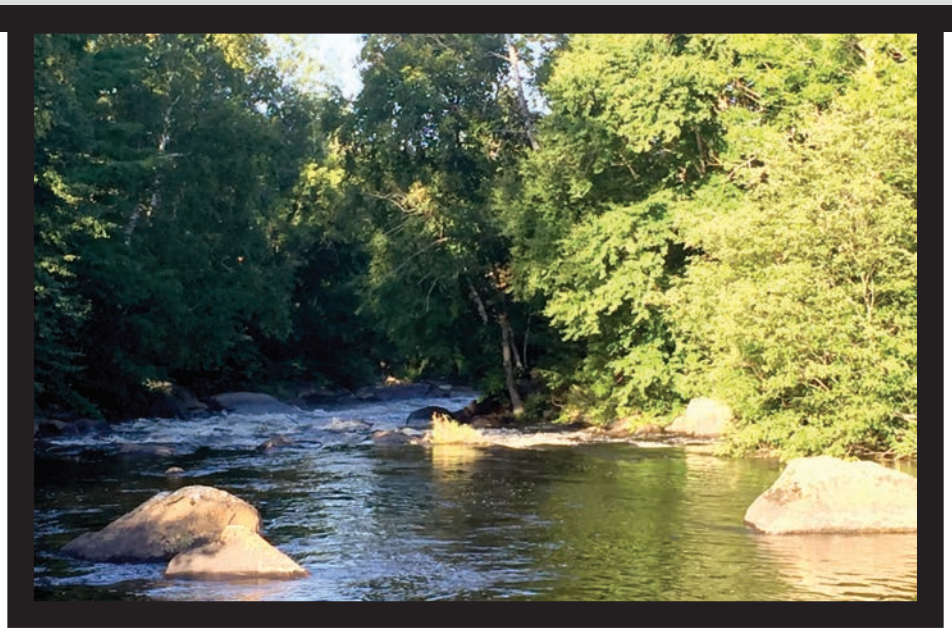
L'Orchestre symphonique des Basses-Laurentides est en recrutement pour la saison d'automne 2016. Nous avons besoin de cordes, de vents, de percussions, etc.

Si vous êtes prêt à relever le défi, joignez-vous à nous lors de notre prochaine répétition.

Et à compter du 11 septembre, les répétitions auront lieu tous les dimanches matin de 9 h 45 à 12 h 30 à la Maison du citoyen et Place de la culture de Boisbriand. Pour plus d'informations, contactez-nous à l'adresse courriel osbl.infos@gmail.com ou par téléphone au 514-806-4758.

ÉCHOS DE VAL-MORIN :
La rivière du Nord : une belle rivière à assainir

Léon Bédard



« Des milliers de tributaires, de sources, de ruisseaux et de petits lacs alimentent la rivière du Nord, la plupart surgis du sol comme s'ils dataient de la Création, et forment un réseau hydrographique qui relie et nourrit toute la région des Basses-Laurentides. Ironiquement, la Nord coule plus au sud que toutes les autres rivières des Laurentides. Elle est aussi la moins navigable et creuse son lit à plus haute altitude […] »

Telle est la rivière du Nord, comme la décrit Joseph Graham dans *Nommer les Laurentides : La petite histoire des cantons du nord*[1]. À partir de sa source principale du lac Brûlé, juste en amont de Sainte-Agathe-des-Monts, elle descend jusqu'à la rivière des Outaouais, à Saint-André-d'Argenteuil. On la dit longue de 137 km. On ne compte plus les villes et villages qu'elle arrose… et qui en profitent.

Là, précisément, se pose le problème provoqué par l'ouverture des cantons du nord à la colonisation et au développement depuis l'arrivée des Européens en Nouvelle-France et surtout depuis la dernière centaine d'années.

Si le peuplement et l'essor économique de nos régions ont entraîné l'aménagement de routes, ils ont aussi nécessité, en même temps que la construction des villes et des villages, celle d'infrastructures de toutes sortes, notamment pour le contrôle et le traitement des eaux usées. Les populations ont grandi, l'activité humaine s'est intensifiée. Pour ajouter au problème, les pluies se sont intensifiées en raison du phénomène des changements climatiques. Et les infrastructures de traitement des eaux usées et de surverses ne suffisent plus à la tâche.

> «[…] Le Québec s'est scandalisé l'automne dernier du "flushgate", puis des déversements d'eaux d'égout à Trois-Rivières et à Saint-Hyacinthe. Ce ne sont pas des événements isolés. Chaque année, chaque mois, chaque semaine, des eaux d'égout débordent dans les cours d'eau. Cela, en dépit des 8 milliards investis par Québec pour l'assainissement des eaux usées depuis 1978. Selon le Vérificateur général du Québec, il y a eu plus de 1000 déversements d'eaux d'égout par temps sec en 2011 au Québec. Pourtant, ces déversements sont strictement interdits et devaient être éliminés en 2007, selon la Politique nationale de l'eau. Et c'est sans parler des débordements par temps de pluie, de fonte des neiges ou en cas d'urgence, qui sont permis et se comptent par dizaines de milliers. Ces déversements passent par des "ouvrages de surverse". C'est un point d'un réseau d'égout où l'eau usée, au-delà d'un certain débit, passe tout droit au lieu d'aller vers l'usine de traitement […] »
>
> Extrait de *La Presse*, 14 juillet 2016, par Charles Côté

La rivière du Nord est un milieu très sensible aux crues d'eaux usées à cause de son faible débit, selon les spécialistes en environnement appelés pour l'examiner. Elle peut facilement être polluée lors de grosses pluies, qui provoquent des surverses dans les réseaux d'écoulement.

Un récent dossier de *La Presse*, sous la signature du journaliste Charles Côté, a exposé qu'il a fallu le coup de fouet d'un groupe de citoyens de Val-Morin, riverains du lac Raymond – celui-ci étant un élargissement de la rivière du Nord –, pour appliquer un début de remède à cette pollution invasive reliée aux débordements trop fréquents des ouvrages d'assainissement des eaux.

Réunis au sein de l'Association de protection de l'environnement du lac Raymond et de la rivière du Nord (APELRRIN), ces citoyens ont obtenu en 2009 une injonction permanente de la Cour supérieure ordonnant à la municipalité de Sainte-Agathe-des-Monts une mise à niveau de son usine de traitement des eaux usées et le contrôle des surverses.

Le projet a été lancé peu après l'émission de l'injonction. Tous les travaux ainsi que la mise en service ont été complétés au printemps 2016 : ils avaient débuté dès 2010 avec l'engagement des professionnels chargés des études d'ingénierie.

Une « bénédiction » pour Val-Morin

Le maire de Val-Morin, Guy Drouin, a qualifié de « bénédiction » la mise en service de la nouvelle usine de traitement des eaux de Sainte-Agathe-des-Monts. « Nous devons saluer le sérieux avec lequel l'administration municipale de Ste-Agathe élue en 2009 a traité ce dossier, a dit M. Drouin. Il nous faut aussi souligner l'excellente collaboration du maire de Ste-Agathe, M. Denis Chalifoux, dans ce dossier, particulièrement pour les actions passées et à venir concernant le contrôle des ouvrages de surverses, a poursuivi le maire Drouin. Identifier le problème, le circonscrire, trouver la solution qui s'imposait, coordonner les actions des spécialistes des trois niveaux de gouvernement concernés n'était pas une mince tâche », a-t-il ajouté.

Guy Drouin a rappelé que plusieurs écueils ont surgi en cours de route, notamment dans le processus d'appels et d'examen des soumissions. Il fallait aussi composer avec les contraintes administratives posées par les nombreux intervenants fédéraux, provinciaux et municipaux impliqués. Tout cela a entraîné des délais inévitables.

« L'important, a conclu récemment M. Drouin, demeure que la qualité de l'eau de la rivière du Nord s'est améliorée depuis la mise en opération de la nouvelle usine d'épuration de Ste-Agathe au printemps 2016. À Val-Morin, nous avons noté cette amélioration et nous en savons gré aux présents élus de Ste-Agathe et au maire Chalifoux. Leur collaboration dans ce dossier a été exemplaire, ce qui nous a permis d'ouvrir à l'été 2016 la plage du lac Raymond. »

Un début de solution

Pour Val-Morin, la nouvelle usine de Sainte-Agathe-des-Monts n'est que le début d'une solution qui doit avoir une suite. Diverses autres sources de pollution restent à être identifiées et circonscrites. Il faut aussi tenir compte des fuites de fosses septiques mal entretenues ou désuètes le long de la rivière du Nord, des eaux pluviales contaminées notamment par le réseau routier et d'autres sources comme les matières fécales animales (bernaches, canards, chiens, etc.). C'est pourquoi Val-Morin est à mettre en place un programme qui permettra de combattre l'ensemble des sources de pollution.

Le rêve que caresse le maire Drouin est que la magnifique rivière du Nord soit un jour totalement assainie à partir de sa source au lac Brûlé jusqu'à la rivière des Outaouais. Elle sera à nouveau un lieu de baignade, de canotage et de récréation accessible tout le long de ses 137 km. Il ne fait pas de doute pour le maire Drouin qu'une rivière du Nord propre sera un puissant moteur du développement récréotouristique des Laurentides.

[1] Éditions Main Street, 2008, traduction de Michelle Tisseyre.

ltdg's
La table des gourmets
RESTAURANT
Menus midi : 16,50$ à 22$
Brunch : 5$ à 14$
Soir : 8$ à 35$
La grande cuisine, ça n'a pas de prix!
2353, rue de l'Église à Val-David | Réservations : 819 322-2353
www.tabledesgourmets.com

DECOUVREZ L'APPLICATION
VAL-DAVID PLUS
ÉVÉNEMENTS
CULTURE
RESTAURANTS
HÉBERGEMENT
ET BIEN PLUS!
Téléchargez maintenant
Available on iTunes
Google play
Présenté par IMAGE MOBILE.ca
Pour plus d'info : www.valdavidplus.com · 514 242-2699

affiliées à :

Familiprix



Maxim Charland
et **Véronique Segard** pharmaciens

T **819 322.3232** F **819 322.6434**
1291, rue J-B Dufresne, Val-David, Qc J0T 2N0
Lun. au vend. : 9 h à 20 h | Sam. : 9 h à 17 h | Dim. : 10 h à 17 h

---

clinique
DENTAIRE
VAL-DAVID

DR JEAN-FRANÇOIS PITT
Chirurgien-dentiste

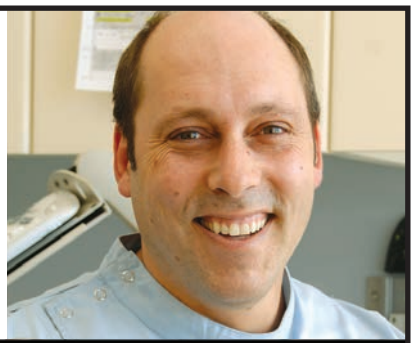
Heures d'ouverture
Lundi et mercredi : 10 h à 20 h
Mardi et jeudi : 8 h30 à 17 h

Dentisterie familiale - Esthétique - Chirurgie - Ponts - Traitement de canal
Service d'implants et denturologie Benoît Hébert

2350, rue de l'Église, Val-David 819-322-9999

Avec plus de quinze ans d'expérience, M. Hébert offre ici même à Val-David une gamme complète de services en denturologie.

Consultation, fabrication, réparation et entretien de prothèses.



BENOÎT HÉBERT, D.D, DENTUROLOGISTE

CLINIQUE DENTAIRE VAL-DAVID
DR JEAN-FRANÇOIS PITT, chirurgien-dentiste
2350, rue de l'Église, VAL-DAVID | 819 322-9999



RE/MAX
RE/MAX Laurentides inc
BUREAU EXCLUSIF À VAL-DAVID
2515, de l'Église, Val-David
Tél.: (819) 322-3666
www.etiennesavard.com
Étienne Savard
Courtier immobilier

L'ACHAT LOCAL EST PROFITABLE À TOUS!

CLOUTIER & FILS EXCAVATION
1310, route 117, Val-David, **819 322-1421**

PIZZA NIKO'S
950, Route 117, Val-David, **819 322-3422**

Faites-vous connaître avec Ski-se-Dit.
4 000 lecteurs assidus, chaque mois. 819 322-7969 • ski-se-dit@cgocable.ca

---

WINDOWS - MAC - LINUX
iPHONE - iPAD - ANDROID

CTRL-ALT-MAT
Services informatiques
info@ctrl-alt-mat.com
450-675-4693

MARCHÉ de Qualité Agroalimentaire

SEIZIÈME SAISON

MARCHÉ D'ÉTÉ de Val-David

TOUS LES SAMEDIS
de 9 h à 13 h
Au coeur du Village
Du 28 mai au 8 octobre 2016

Plus de 80 producteurs et transformateurs artisans de notre région et du Québec
Unique dans les Laurentides

RUE DE L'ACADÉMIE (EN FACE DE L'ÉGLISE)

• qualité • authenticité • traçabilité

www.marchedete.com



L'ENDROIT PAR EXCELLENCE POUR LES AMATEURS DE BIÈRE !

La plus grande gamme de BIÈRES IMPORTÉES, SPÉCIALISÉES et de MICROBRASSERIES du Québec

Plus de 300 variétés pour satisfaire les plus fins connaisseurs !

metro
L. Dufresne & fils

AU COEUR DU VILLAGE ET DES GENS !
2500, rue de l'Église VAL-DAVID 819 322-2030

SERVICE DE COMMANDES ET LIVRAISON À DOMICILE
Disponible du lundi au vendredi
Appelez-nous pour plus d'information
LIVRAISON