

F FENPRO
PORTES ET FENÊTRES
VENTE INSTALLATION

**ESTIMATION
GRATUITE**

VOIR PROMOTIONS EN MAGASIN

- Remplacement de THERMOS
- 10 ans de garantie sur l'installation de portes et fenêtres

819 516-1117 | fenproinc@gmail.com
181-B, rue Principale à Saint-André-Avellin



APCHA



Madame Bé
clairvoyante et médium
45 ans d'expérience
Anciennement à CKCH

**Prochaine
consultation
à Gatineau:
12 septembre**

613 759-0502 | 514 928-9355
madamebe.ca

JTP1308-020

JOURNAL
touristique
PETITE NATION

JOURNAL
LES *Vallées*.ca
Petite-Nation et Lièvre

Judi 13 août 2020 • N° 21
journalles2vallees.ca

Suivez nous sur

RALLYE DÉFI :
une épreuve régionale au programme

PAGE 8



VOTRE CHOIX #1
RE/MAX
RE/MAX VISION

Agence immobilière

Secteur de la
Petite-Nation



Simon Lacasse
Courtier immobilier agréé

Robert Lacasse
Courtier immobilier

Michel Modery
Courtier immobilier

Sabrina Grisé
Courtière immobilière

ON S'OCCUPE DE TOUT



**ÇA VA BIEN ALLER
ON VEND PLUS**

d'immobilier

**PARCE QU'ON
EN DONNE PLUS**

819.428.4000

41 Principale, Chénéville
lapetite-nation.com

JTP1308-022



uniprix.com

Livraison
GRATUITE*

Commande
en ligne

Service
d'une
infirmière



E. Carbonneau, M. Milot et D. Savoie
Pharmaciens propriétaires

620, Ave Buckingham | 819 986-6000

156, rue Galipeau, Thurso | 819 985-2252

*Secteur à déterminer par le département de pharmacie.

JTP1308-021



LIQUIDATION



CHÉNÉVILLE

**PROPRIÉTÉ
VENDUE**



**FERMETURE
EN OCTOBRE**

ON DOIT TOUT VENDRE

AUCUNE OFFRE REFUSÉE ^{*RAISONNABLE}

AUSSI

- CADRES
- OUTILS
- ARTICLES DE NOËL
- BIJOUX
- POTS FLEURS



**VENTE SOUS
LA TENTE**

- MEUBLES
- VAISSELLES
- VÊTEMENTS
- TAPIS
- VALANCES

HEURES D'OUVERTURE : JEUDI AU SAMEDI : 10h à 17h | DIMANCHE : 10h à 14h



60, rue Albert-Ferland | 819 790-3230



Oméga La Nuit

de retour pour une deuxième édition



CLAUDIA
Blais-Thompson
Journaliste
claudia@journalles2vallees.ca

Le parcours pédestre nocturne, Oméga La Nuit, est de retour cet été dans une formule adaptée à la nouvelle réalité des mesures sanitaires.

Le sentier pédestre de 1,5 km propose aux visiteurs une expérience féérique en sons et

en lumières. Le spectacle audiovisuel met en valeur la faune et la flore québécoise. Durant le parcours d'environ 90 minutes, les visiteurs découvrent différents tableaux thématiques ; l'immense sculpture d'orignal, la Voie lactée, la diffusion d'un combat de cerfs, le marais illuminé et l'observatoire des loups figurent dans l'expérience permettant d'observer les beautés de la nature.

La passerelle dans les arbres ne sera pas accessible cette année par mesure de sécurité puisque la distanciation physique était difficile

à maintenir. Le spectacle d'opéra à la fin du parcours ne sera pas présenté afin d'éviter les rassemblements.

L'activité se déroule du jeudi au samedi soir. À partir de la dernière semaine du mois d'août, Oméga La Nuit est ouvert les vendredis et les samedis soirs, et ce, jusqu'au 10 octobre.

En raison du virus, des distributrices de savon désinfectant ont été installées à plusieurs endroits sur le sentier pédestre. Le port du masque est obligatoire pour les

personnes qui s'arrêteront au rez-de-chaussée de l'observatoire des loups et à la boutique de souvenirs.

Les intéressés doivent réserver leur plage horaire en se rendant sur le site web du Parc Oméga.

Hébergements

Il est possible de poursuivre l'expérience au parc animalier en réservant un hébergement. Pour les amateurs de camping, les tipis et les Wi-tentes sont appropriés pour se rapprocher de la nature.

Le sentier pédestre de 1,5 km propose aux visiteurs une expérience féérique en sons et en lumières.

DÉCOUVREZ NOTRE SENTIER PÉDESTRE ILLUMINÉ UNE EXPÉRIENCE SONS ET LUMIÈRES



Ouvert quelques soirs semaine
départ au crépuscule
Du 29 juillet au 10 octobre

Réservation et achat
en ligne obligatoire

parcomega.ca

Été occupé au Parc national de Plaisance

L'engouement pour le plein air occupe quotidiennement les employés du Parc national de Plaisance.

CLAUDIA Blais-Thompson
claudia@journalles2vallees.ca

Privées de voyages à l'international, nombreuses sont les personnes qui ont répondu à l'appel de la nature cet été. L'engouement hors du commun pour le plein air occupe quotidiennement les employés du Parc national de Plaisance.

Au moment de l'entrevue, les statistiques quant à la provenance de la clientèle n'avaient pas encore été comptabilisées. La directrice, Isabelle Croteau, était tout de même en mesure d'affirmer que la majorité s'exprime en anglais.

« Le pourcentage d'anglophones est beaucoup plus élevé que les autres années. On a vraiment l'impression qu'une autre partie de l'Ontario nous découvre. Il y a aussi beaucoup d'anglophones provenant de Montréal », raconte-t-elle.

En temps normal, la location d'embarcations nautiques est en grande partie utilisée par les gens qui réservent un emplacement de camping. Cette année, c'est plutôt les gens qui visitent le Parc national de Plaisance pour une journée qui tentent l'expérience.

« Les fins de semaine où il fait beau, il y a trois fois plus de gens qui viennent à la journée par rapport à l'année dernière. Les gens ont envie d'être sur l'eau puisqu'il fait beau et chaud. On loue les embarcations comme jamais », note Mme Croteau.

Elle souligne également que plusieurs d'entre eux découvrent pour la première fois les plaisirs des activités nautiques. « Ça me fait tellement plaisir de voir de nouveaux Canadiens qui viennent et s'approprient les parcs. C'est peut-être moins naturel pour eux d'être dans le bois. Il y a des gens qui essaient ça pour la première fois de leur vie et ils ont du plaisir. »

Ce besoin de reconnecter avec la nature est attribuable aux mois passés en confinement pendant tout le printemps incite les gens à être à l'extérieur. Ils se sont aussi réhabitués au fait de côtoyer d'autres personnes. On a aussi un été en or. »

Alors que les aires de pique-nique du Parc national de Plaisance sont aussi très recherchées, Mme Croteau indique que celle située près de la route 148 est un endroit moins achalandé.

« C'est un bel endroit tranquille près de la Baie de la Pentecôte », conclut Mme Croteau.

SPORTS MOTO THURSO
40 ANS D'EXPÉRIENCE
***  ***

**PRÉPAREZ-VOUS
POUR LA CHASSE!**

CARABINES



BROWNING

EN SPÉCIAL

3006 Levier BLR Silver



1399,72\$*

308 Levier BLR



1050,89\$*

3006 X-Bolt Hell's Canyon



1389\$*

300 Win Bar MK2 auto



1589,99\$*

270 Win X-Bolt Hunter



1059,99\$*

243 A-Bolt Micro synth



699\$*

7mm-08 auto Bar Camo



1589,99\$*

7mm-08 Micro synth



729,99\$*

308 Micro synth



699,99\$*

3006 X-Bolt Hunter équipé scope 4x16x50



1890\$*

6mm Browning Max synth



1549\$*

300 Max X-Bolt Hunter



1059\$*

28 Nosler Hell's Canyon



1589,99\$*

300 Win X-Bolt Max



1589\$*

Demandez pour notre service d'expert
(rodage, installation de monture et télescope)

Prix compétitifs

PIÈCES, SERVICES ET RÉPARATION DE CARABINES
★★★ **SALLE DE TIR EXTÉRIEURE SUR PLACE** ★★★

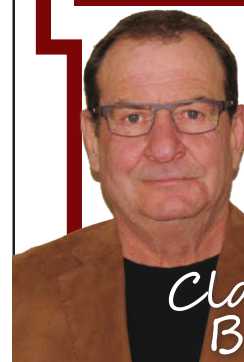
*Taxes en sus

696 Rang 7^e Ouest, Thurso ★ 819 985-2400

JTP1308-017

Inspection en bâtiment

Évaluez mieux votre achat ou votre projet !



*Claude
Bédard*

- En prévision d'une vente.
- Avant la prise de possession d'une construction neuve.
- Avant d'acheter une nouvelle propriété.

- Pour s'assurer de l'état d'une bâtisse.
- Pour identifier les travaux d'entretien (toiture, changement de fenêtres, balcon, etc.).

819 981-0504

inspectionsbedard.com

Maisons neuves ou usagées, inspectez!



JTP1308-016

RECETTE



CHEF GAËTAN
Tessier
Enseignant en cuisine
École hôtelière de l'Outaouais



Bagels maison

ENVIRON 12 UNITÉS

INGRÉDIENTS

- 525 g (3 1/2 tasses) de farine tout usage non blanchie
- 15 ml (1 c. à soupe) de levure instantanée
- 7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de sel
- 310 ml (1 1/4 tasse) d'eau tiède
- 250 ml (1 tasse) de miel
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile végétale
- 35 g (1/4 tasse) de garniture (sésame, pavot, chanvre etc.)

PRÉPARATION

1. Dans un batteur sur socle en utilisant le crochet à pétrir, mélanger la farine, la levure et le sel. Ajouter l'eau, la moitié du miel (125 ml) et l'huile. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule molle. Pétrir la pâte 5 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne lisse.
2. Former une boule avec la pâte et la déposer dans un bol propre et légèrement huilé. Couvrir d'un linge humide et laisser reposer dans un endroit tiède et humide 30 minutes.
3. Sur un plan de travail, former un gros rouleau avec la pâte et la séparer en 12 parts égales. Façonner chaque morceau de pâte en un boudin d'environ 23 cm (9 po) de longueur. Souder les extrémités du rouleau et faire rouler le joint sous la paume de la main pour les sceller ensemble. Réserver sur une surface farinée et couvrir d'une pellicule de plastique. Laisser reposer 15 minutes. Ne pas lever plus de 15 minutes, sinon la pâte gonflera trop au moment de la cuisson dans l'eau et la texture finale ne sera pas celle qui est recherchée.
4. Préchauffer le four à 450 °F. Tapiser deux plaques de papier parchemin. Parsemer chaque plaque de 15 ml (1 c. à soupe) de la garniture que vous avez choisie.
5. Entre-temps, dans une grande casserole, porter à ébullition 3 litres (12 tasses) d'eau et le reste du miel. Pocher trois à quatre bagels à la fois, 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils aient gonflé légèrement, en les retournant à mi-cuisson. Retirer les bagels à l'aide d'une écumoire et les placer sur les plaques. Parsemer du reste de la garniture choisie.
6. Cuire au four, une plaque à la fois, 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisser tiédir 15 minutes et déguster.
7. Vous pouvez les trancher et les congeler.

REPRENONS LA ROUTE ENSEMBLE

0% AU FINANCEMENT À L'ACHAT*

OPTIONS DE CRÉDIT DIFFÉRÉ OFFERTES†

GARANTIE À KILOMÉTRAGE ILLIMITÉ*

AVEC TOUTES LES NOUVELLES MAZDA 2020

CX-5 GX

ÉQUIVAUT À 85\$/SEM. PRIX DE DÉTAIL 32 000\$

• INCLUT LA TRACTION INTÉGRALE I-ACTIV •

À PARTIR DE 370\$ST/MOIS, LOCATION 48 MOIS ACOMPTE DE \$1 520, 20 000 KM/AN COMPRIS (8¢/KM EXCÉDENTAIRE)



HÂTEZ-VOUS.

TOUS LES MODÈLES SONT PRÉSENTEMENT EN STOCK. LIVRAISON IMMÉDIATE !



MAZDA3 GX

ÉQUIVAUT À 59\$/SEM. PRIX DE DÉTAIL 22 150\$

À PARTIR DE 258\$ST/MOIS, LOCATION 60 MOIS ACOMPTE DE 1 825\$, 20 000 KM/AN COMPRIS (8¢/KM EXCÉDENTAIRE)



CX-9 GS 7 PASSAGERS

ÉQUIVAUT À 105\$/SEM. PRIX DE DÉTAIL 41 950\$

• INCLUT LA TRACTION INTÉGRALE I-ACTIV • À PARTIR DE 457\$ST/MOIS, LOCATION 60 MOIS ACOMPTE DE 1 590\$, 20 000 KM/AN COMPRIS (12¢/KM EXCÉDENTAIRE)



CX-30 GX LE TOUT NOUVEAU

ÉQUIVAUT À 75\$/SEM. PRIX DE DÉTAIL 28 000\$

• INCLUT LA TRACTION INTÉGRALE I-ACTIV • À PARTIR DE 326\$ST/MOIS, LOCATION 60 MOIS ACOMPTE DE 1 890\$, 20 000 KM/AN COMPRIS (8¢/KM EXCÉDENTAIRE)



819 776-6700 • 961, BOUL. ST-JOSEPH • ARGUSMAZDA.COM

**Offre valable pour la location mensuelle d'un modèle Mazda3 GX 2020 (DVXK60CP00) de base neuve, d'une valeur de 22 150 \$, ce qui équivaut à 60 paiements mensuels de 258 \$, avec acompte de 1 825 \$. Limite de 20 000 km par an. Frais de 0,08 \$ par kilomètre excédentaire. #Offre valable pour la location mensuelle d'un modèle Mazda CX-30 GX 2020 (ZXXK80AA00)/Mazda CX-5 GX 2020 (NXXL80AA00)/Mazda CX-9 GS 2020 (QXSM80AA00) de base neuve, d'une valeur de 28 000 \$/32 000 \$/41 950 \$, incluant la traction intégrale i-Activ (d'une valeur de 2 000 \$/2 000 \$/3 300 \$), ce qui équivaut à 60/48/60 paiements mensuels de 326 \$/370 \$/457 \$, avec acompte de 1 890 \$/1 520 \$/1 590 \$. Limite de 20 000 km par an. Frais de 0,08 \$/0,08 \$/0,12 \$ par kilomètre excédentaire. ** à Les paiements ne peuvent être hebdomadaires et sont mentionnés à des fins informatives seulement. L'immatriculation, les assurances, les taxes et les frais RDPRM allant jusqu'à 88,12 \$ (incluant les frais d'agent pour l'inscription) sont en sus. La première mensualité, les frais RDPRM et les frais d'agent pour l'enregistrement sont payables à la livraison. Les offres peuvent être modifiées sans préavis. ▲Le taux annuel de financement à l'achat de 0 % est offert pour les Mazda 2020 neuves. Les termes peuvent varier selon le modèle. †Offert aux clients admissibles SAC par la Banque Scotia. L'offre peut être modifiée ou annulée sans préavis. L'offre est valable du 1er au 31 août 2020 ou jusqu'à épuisement des stocks. Achat ou location sur approbation du crédit. Visitez Argus Mazda pour tous les détails.





La propriétaire de La Shed qui tourne, Suzanne Ryan.

CLAUDIA Blais-Thompson
claudia@journalles2vallees.ca

Une petite maison grise de la rue Notre-Dame à Montebello accueille depuis deux semaines une boutique et l'atelier de la céramiste-potière Suzanne Ryan.

Sous les yeux curieux des passants, l'artiste travaille ses pièces. Malgré la pluie, les gens s'arrêtent pour regarder Mme Ryan à l'œuvre. Celle qui cumule plus de 40 ans d'expérience arrive de Lachute. Elle avait envie d'avoir pignon sur rue. Son choix

s'est arrêté sur Montebello en raison de la beauté de la municipalité, mais aussi pour son aspect touristique.

« Neuf jours par année, j'ouvrais mon atelier aux gens. Le reste du temps, c'est moi qui sortais pour aller vendre dans des salons et des expositions. J'étais fatiguée. Je cherchais depuis longtemps un endroit touristique. »

Un cours de poterie au Centre culturel de Lachute à 14 ans lui a donné la piqure. Elle se souvient du petit pot qu'elle avait alors réussi à créer. Un objet qu'elle garde précieusement après toutes ces années.

« J'ai vraiment aimé ça. Au début des années

80, je suis allée au Cégep du Vieux Montréal en techniques céramique. J'ai fait de la poterie de 14 à 20 ans et j'ai arrêté pendant presque 20 ans. À mes 40 ans, j'ai recommencé et je n'ai depuis jamais arrêté », raconte-t-elle.

Nombreux projets

Mme Ryan aimerait transmettre ses connaissances à la population. Elle avoue toutefois que le port du masque et l'espace restreint de son atelier ne favoriseront pas les formations cette année. La tête remplie de projets, la céramiste-potière souhaite organiser des marchés de potiers, mais aussi

des soirées raku. Cette technique de cuisson rapide permet aux invités de repartir avec leurs pièces.

« Je ne suis pas encore installée, mais l'année prochaine j'aimerais vraiment faire des soirées raku pour le public. Les gens vont choisir une pièce que j'aurai déjà faite, mais pas décorée », indique-t-elle.

En attendant de pouvoir partager ses talents avec le public, l'artiste se concentre sur sa boutique et sur une nouvelle production. Inspirée par la mer, le paysage montebellois saura certainement souffler un vent de créativité chez la potière.



MUNICIPALITÉ DE
LAC-SIMON

**POUR L'EAU, L'AIR ET LA
VERDURE AU CŒUR DE LA
PLUS BELLE NATURE...**

LE LAC SIMON VOUS OFFRE DE TOUT POUR VOS VACANCES À L'ANNÉE !

ÉTÉ



- Attractions touristiques (Belvédère Denis-Papin, le lac des étoiles, le rocher Manitou)
- Plage municipale
- Débarcadère et station de lavage pour bateau, VTT, canots et kayaks
- Mini-putt (18 trous), terrains de tennis, pétanque et pickleball
- Piste cyclable et le sentier pédestre du chemin du Parc
- Parcours de circuits rustiques d'activités physiques aménagés en pleine nature
- Vélo (circuit jusqu'à 42 kilomètres)

HIVER



- Pistes de ski de fond et de raquettes
- Sentiers de motoneiges
- Patins sur glace (sentier en forêt)
- Glissades

**TOUT CECI
ET PLUS!!**



849, CHEMIN DU TOUR-DU-LAC À LAC-SIMON | 819 428-3906 | LAC-SIMON.NET

Le COBALI rappelle l'importance des bonnes pratiques de navigation

Parmi les bonnes pratiques de navigation, on retrouve le nettoyage des embarcations pour lutter contre la propagation du myriophylle à épi. (Crédit : COBALI)

CLAUDIA Blais-Thompson
claudia@journalles2vallees.ca

Le Journal Les 2 vallées rapportait dernièrement un achalandage important sur les plans d'eau et les campings dans la région. Le Comité du bassin versant de la rivière du Lièvre (COBALI) profite de cette occasion pour rappeler aux plaisanciers l'importance d'adopter de bonnes pratiques de navigation afin de limiter l'impact social et environnemental de leurs activités.

Les embarcations nautiques sont souvent les vecteurs des espèces envahissantes, notamment le myriophylle à épi. Selon l'organisme, nettoyer

son embarcation « avant de changer de plan d'eau est l'arme la plus efficace contre la propagation d'espèces exotiques envahissantes comme le myriophylle à épi, l'écrevisse à taches rouges ou le cladocère épineux. »

Afin de limiter la propagation du myriophylle à épi, il est fortement recommandé d'éviter de circuler dans les zones infestées. « Des bouées et des panneaux sont parfois installés pour signaler ces endroits », indique la responsable des communications au COBALI, Caroline Collin.

L'organisme conseille de choisir le bon plan d'eau pour le bon bateau « afin de limiter les effets dommageables des vagues sur les rives et la remise en suspension des sédiments que l'on retrouve au fonds du plan d'eau. »

La troisième pratique mise sur la conduite des usagers. En effet, il est recommandé de garder ses distances et réduire sa vitesse près des autres usagers et dans les zones peu profondes afin de limiter les vagues. Un départ et une arrivée effectués de façon perpendiculaire sont à privilégier.

La dernière pratique rappelle aux usagers de ne pas déverser de polluants comme l'huile, l'essence, les eaux usées et les ordures, mais plutôt d'utiliser des moyens adéquats pour les disposer.

« On parle assez souvent des règles de sécurité à observer à bord d'une embarcation, mais on oublie malheureusement que cela doit aussi aller de pair avec des pratiques respectueuses de l'environnement et des autres usagers des

plans d'eau. Le COBALI ainsi que ses partenaires, notamment les associations de lacs, travaillent régulièrement à rappeler ces bonnes pratiques environnementales et sociales de navigation dans le but qu'éventuellement elles deviennent un réflexe chez les plaisanciers. Tous souhaitent pouvoir bénéficier, aujourd'hui et dans le futur, de l'incalculable ressource que sont nos lacs et nos rivières. Pour cela, il faut en prendre soin dès maintenant, peu importe l'usage qu'on en fait », explique la directrice générale du COBALI, Janie Larivière.

Dans le but d'aider les plaisanciers, l'organisme rend disponible sur son site web une carte interactive recensant et situant les différentes stations de nettoyage d'embarcation.



L'arrêt avant l'chalet

Venez visiter notre boutique gourmande

- Le plus grand choix de saucisses et de bières de micro bien froides sous un même toit en Outaouais
- 50 fournisseurs de l'Outaouais : fromages, charcuteries, boulangerie, pâtisserie, savons et plus!
- Fier distributeur de produits québécois : sauces BBQ, sauces piquantes, épices de Cru, etc
- Accessoires de cuisine

Nos Bubble Tea et la crème glacée Le Bilboquet : Ça c'est une bonne idée!

746, avenue de Buckingham à Gatineau | 819 617-6178
Visiter notre boutique en ligne sur notre page 



Programme triple au Rallye Défi 2020

Une épreuve régionale, un Rallye Sprint et un Rallye X sont prévus les 12 et 13 septembre à Montpellier.

Crédit photo : Clément Tavernier

CLAUDIA Blais-Thompson

claudia@journalles2vallees.ca

L'expérience du Rallye Défi sera différente cette année. En raison de la pandémie, les organisateurs de l'événement proposent un programme triple comprenant une épreuve régionale, un Rallye Sprint et un Rallye X.

Le quartier général s'installera au Manoir Montpellier pour ces activités qui se dérouleront les 12 et 13 septembre. L'épreuve régionale, comptant pour le Championnat de l'Est

canadien, et le Rallye Sprint se tiendront le samedi. Les apprentis pourront tenter leur chance le dimanche avec la tenue du Rallye X à la Carrière Lirette

Le nouveau comité organisateur, le Club Automobile Défi Outaouais (CADO), a pris la décision d'organiser l'événement sous cette formule en raison de la demande des compétiteurs. Si en temps normal les gens se rassemblent en grand nombre lors de cette fin de semaine, aucune zone pour accueillir les spectateurs n'est prévue cette année. Pour y assister, il faudra prêter son temps en tant que bénévole.

« Au départ, on annulait. On a décidé de faire le rallye parce que les compétiteurs nous appelaient pour nous demander d'en faire au moins une activité régionale », raconte le coordonnateur au CADO, Louis Montpellier.

Par ailleurs, plusieurs règles sanitaires devront être respectées. « Les équipages devront porter leur masque en tout temps lorsqu'ils travailleront sur les voitures. Les pilotes et les copilotes peuvent enlever leur masque à l'intérieur de la voiture puisqu'ils ont un casque avec un baklava », poursuit M. Montpellier.

L'an dernier, 23 équipes avaient participé aux 21 épreuves de vitesse. Cette année,

les équipages à un parcours réduit de 140 km, comparativement à 225 km lors de la précédente édition.

« Les compétiteurs seront très heureux de pouvoir rouler. Ce sera le premier rallye au Québec depuis le Rallye Perce-Neige à l'hiver. Au national, c'était trop incertain pour s'embarquer dans les dépenses importantes. Les commanditaires ne sont pas au rendez-vous non plus », souligne M. Montpellier.

Saint-Émile-de-Suffolk, Chénéville, Mulgrave-et-Derry, Saint-Sixte, Ripon, Lac-Simon, Duhamel et Montpellier vont accueillir les voitures durant l'événement.

ACHETEZ PLUS, ÉCONOMISEZ PLUS

RECEVEZ JUSQU'À **300\$** DE **RABAIS ADDITIONNEL** 

† Sur modèles admissibles. Voir dernière page ou contactez-nous pour plus de détails.

ÉCONOMISEZ 25% à l'achat d'électroménagers  



 **CES ÉLECTROMÉNAGERS SONT RÉSISTANTS AUX TRACES DE DOIGTS**

- 1 RABAIS DE 250 \$ MAINTENANT 849 \$ RÉG. 1099\$ 21,53 \$/MOIS**
Lave-vaisselle avec commandes dissimulées. Panier de troisième niveau. Filtration double puissance. Cycle PowerBlast^{MC}. 47 dBA. MDB8959SKZ
- 2 RABAIS DE 100 \$ MAINTENANT 499 \$ RÉG. 599\$ 12,65 \$/MOIS**
Four à micro-ondes à hotte intégrée. Capacité de 1,9 pi³. Fonction de croustillage double. 400 pi³/min. 950-Watts. YMMV4207JZ
- 3 RABAIS DE 350 \$ MAINTENANT 1599 \$ RÉG. 1949\$ 40,55 \$/MOIS**
Cuisinière à commandes frontales avec four autonettoyant. Capacité de 6,4 pi³. Convection véritable EvenAir^{MC} avec troisième élément. Préchauffage rapide. Tiroir réchaud. YMES8800FZ
- 4 RABAIS DE 400 \$ MAINTENANT 1399 \$ RÉG. 1799\$ 35,48 \$/MOIS**
Réfrigérateur à portes françaises avec congélateur inférieur. Capacité de 19,6 pi³. Balconnets Strongbox^{MC}. Tablette rabattable. Refroidissement rapide. MFB2055FRZ

Ameublement BrandSource Desrochers

229, Rue Principale, Plaisance, 819-427-5111
67, Rue Turgeon, Ste-Thérèse, 450-435-5222



EN SAVOIR PLUS →
fr.brand sourcedesrochers.ca

JTP1308-019

Le Centre d'action culturelle accueillera de nouveau le public



Le Centre d'action culturelle de la MRC de Papineau est déménagé à Montebello en juin.

CLAUDIA Blais-Thompson
claudia@journalles2vallees.ca

Le Centre d'action culturelle de la MRC de Papineau (CAC) sera en mesure d'accueillir à nouveau le public dès le 20 août dans ses nouveaux locaux à Montebello.

L'organisme culturel s'est installé au sous-sol de l'Hôtel de Ville il y a un peu plus d'un mois. Après avoir remué boîtes et objets d'art, l'équipe travaille déjà sur la première exposition qui se tiendra dans les nouveaux lieux. Il s'agira du deuxième volet d'un projet lancé durant le confinement. L'initiative *Que créez-vous en cette période de confinement?*

invitait les créateurs de l'Outaouais à répondre à cette question en se filmant et en partageant leur œuvre.

« Nous sommes en train de travailler sur le deuxième volet qui sera une exposition, raconte la directrice générale du CAC, Émilie Laverdière. Ce sera notre première dans notre nouvel espace à Montebello. Cette exposition sera matérielle et ce sera possible de la visiter. Nous travaillons également sur une version virtuelle de cette même exposition. Celle-ci sera diffusée au mois de septembre en différentes capsules. »

L'exposition collective, *Confin'art*, présentera le travail d'une quinzaine d'artistes réalisé durant le confinement du 20 août au

27 septembre.

Le poids du virus

S'assurer du respect des consignes sanitaires mises en place par le gouvernement ajoute certainement un poids aux organismes. Pour le CAC, la situation force l'équipe à développer de nouvelles façons de diffusion.

« Nous allons voir comment ça va se dérouler en termes de visiteurs et comment nous pouvons gérer ça. Nous n'avons pas de personnel supplémentaire pour le volet sanitaire. Pour le volet de la diffusion des arts visuels, ça ajoute un poids. Tout le monde qui est dans l'événementiel vit de l'incertitude. Pour n'importe quel organisateur ou gestionnaire, ce n'est pas évident », souligne Mme Laverdière.

Déménagement dans l'église

Selon cette dernière, Montebello a mis sur pied un comité pour le projet de transformation de l'église Notre-Dame-de-Bonsecours. Toujours en élaboration, le projet doit notamment élaborer comment l'espace intérieur sera aménagé tout en répondant aux besoins du CAC et des autres utilisateurs du lieu patrimonial.

« Actuellement, c'est la Fabrique de Notre-Dame-de-Bonsecours qui voit au projet de réfection de l'église. Lorsque la réfection sera terminée, la bâtisse sera léguée en bonne et due forme à la municipalité. La municipalité est très proactive, elle veut le projet et elle est à l'écoute des besoins du centre. Tout le monde veut bien faire les choses. »

ÉVÉNEMENT FORMULE GAGNANTE Honda

FABRIQUÉE AU CANADA. INSPIRÉE PAR DES CANADIENS.[^]

[^]Avec des pièces locales et importées.

BONI 1000\$⁺

À LA LOCATION OU FINANCEMENT SUR MODÈLES CIVIC 2020 SÉLECTIONNÉS

CR-V 2020



Version EX-L illustrée

LOCATION À PARTIR DE **0,99%**^{*} JUSQU'À 36 MOIS

BONI 1000\$⁺ JUSQU'À

À LA LOCATION OU FINANCEMENT SUR MODÈLES CR-V 2020 SÉLECTIONNÉS

CIVIC 2020



Version Touring illustrée

LOCATION À PARTIR DE **0,99%**^{*} JUSQU'À 48 MOIS SUR MODÈLES CIVIC 2020 SÉLECTIONNÉS

INFORMEZ-VOUS SUR NOS OFFRES DE FIDÉLITÉ AMÉLIORÉES

1255, BOUL. LA VÉRENDRYE O. 819 568-4646 GATINEAUHONDA.COM




*Taux de location à partir de 0,99% jusqu'à 48 mois/36 mois applicable sur les modèles Civic Berlins et Coupés 2020 neuves (à l'exception des versions Si) sur les modèles CR-V 2020 neuves. † Le Boni de 1 000 \$ (déduit du prix de vente négocié après l'application des taxes) est disponible aux clients au détail admissibles à la location ou au financement d'un modèle Civic Berlins ou Coupé 2020 sélectionné (à l'exclusion des modèles Civic à hayon et Type R 2020) ou d'un modèle CR-V 2020 neuf sélectionné (1-1000 \$ sur la version EX-L, 750 \$ sur les versions LX, Touring et Black Edition, 0 \$ sur la version Sport), sur approbation de crédit par l'entremise de Services Financiers Honda (SFH). Le Boni peut être combiné aux taux de financement à la location ou à l'achat par l'entremise de SFH et peut être modifié ou retiré en tout temps. ‡ L'offre de réduction du taux du programme de fidélisation bonifiée s'adresse aux clients admissibles qui détiennent un compte de location ou de financement courant auprès des Services Financiers Honda (SFH)/Services Financiers Acura (SFA), ou qui ont délégué un tel compte auprès de SFH/SFA qui est venu à échéance au cours de la dernière année (365 jours). L'offre ne peut être transférée ni cédée à aucune autre personne. La réduction du taux du programme de fidélisation est uniquement offerte sur les véhicules Honda neuves et non-immatriculés comme suit : (i) jusqu'à 2% : Fit, Civic, Clarity, Insight, Accord; et (ii) jusqu'à 1,5% : HR-V, CR-V, Odyssey, Passport, Pilot, Ridgeline. *† Certaines conditions s'appliquent. Offres d'une durée limitée et sujettes à changements ou annulation sans préavis. Offres valides sur les véhicules neufs seulement. Offres valides seulement pour les résidents du Québec. Le concessionnaire peut devoir commander ou échanger un véhicule. Jusqu'à épuisement des stocks. Voyez Gatineau Honda pour plus de détails.

LOCATION ! LOCATION ! LOCATION !



90, rue Ferland à Chénéville à l'intersection des routes 315 et 321

(Directions : Lac-Simon, Duhamel,
Montebello et Tremblant)

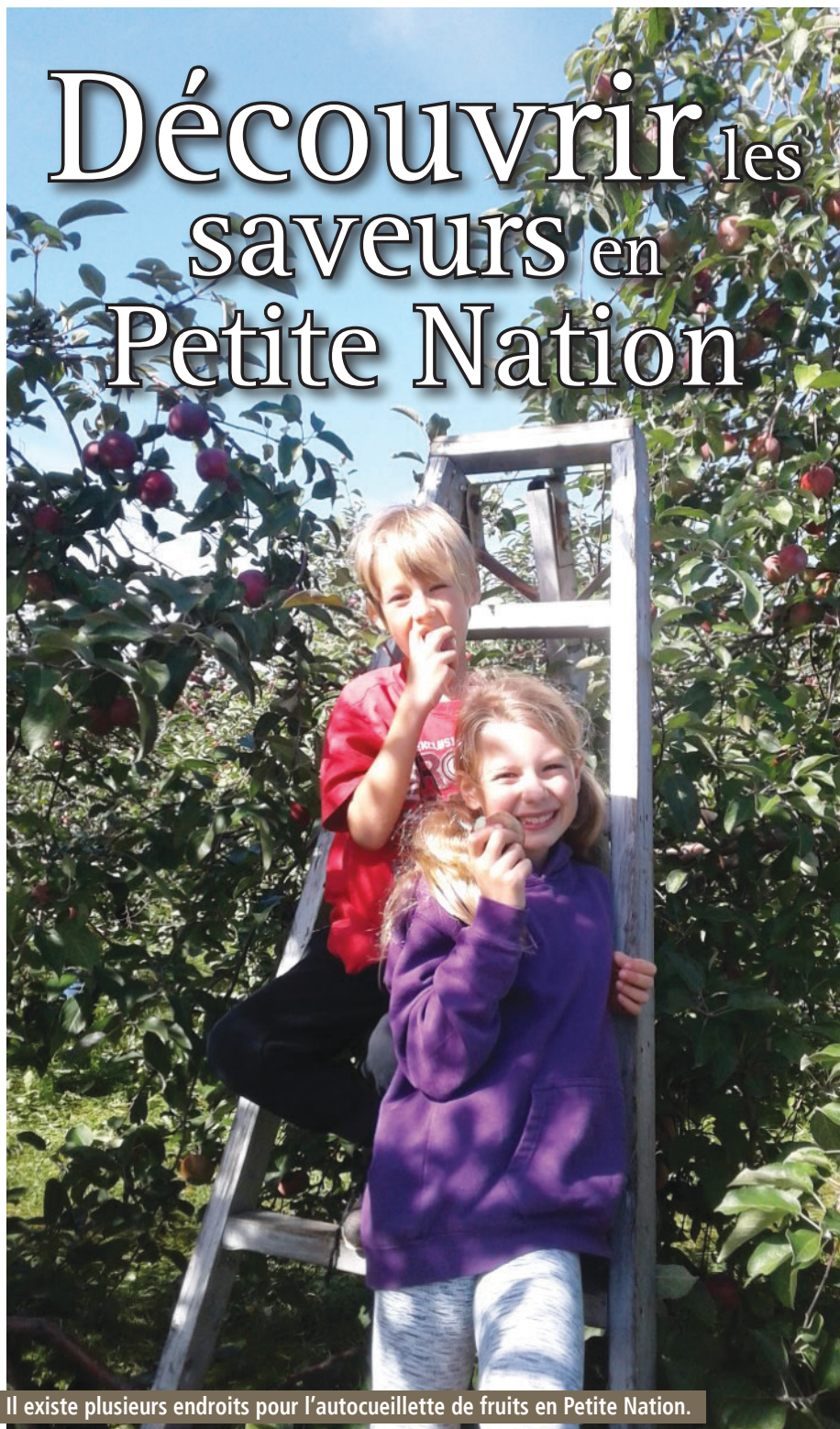
- Espace de qualité, excellent emplacement, bien situé, stationnement facile d'accès
- Entretien de haute qualité
- Les unités peuvent être augmentées ou diminuées (dans les limites des services)
- Convient aux professionnels : Architectes, concepteurs, arpenteurs, institutions financières, assurances, comptables, médecins et paramédicaux.

**Il y a plusieurs locaux disponibles
avec des superficies
qui varient de 325 pi² à 1280 pi²**



**Contactez le 819 205-5581
ou le ndaoust@dsr.legal
pour toutes demandes
d'informations supplémentaires.**

Découvrir les saveurs en Petite Nation



Il existe plusieurs endroits pour l'autocueillette de fruits en Petite Nation.

ANDRÉANE Sabourin

Agente de développement rural
volet Agricole, MRC de Papineau

L'engouement pour les produits locaux n'a jamais été aussi fort que cette année, et c'est tant mieux!

À mesure que l'été avance, les récoltes se multiplient et, avec elles, l'abondance de produits du terroir. C'est le moment idéal pour découvrir la région autrement, en savourant ses produits locaux, en découvrant ses fermes, boutiques du terroir et autres sources de délices gourmands. Avec 52 arrêts possibles proposés par la Promenade Gourmande en Petite Nation,

de Val-des-Bois à Boileau, en passant par Montebello, il est certain que vous trouverez la sortie qui saura charmer vos papilles!

Partez à la rencontre des producteurs et productrices

Malgré les diverses consignes sanitaires, il est tout à fait possible de visiter plusieurs entreprises. Que ce soit pour s'approvisionner en vue d'un pique-nique ou d'un barbecue, ou pour faire une activité de découverte en famille, il y en a pour tous les goûts en Petite Nation!

Que vous cherchiez des fruits et légumes, des fromages locaux, de la viande, des produits transformés ou même des fleurs coupées, il y a un kiosque à la ferme qui saura répondre à vos besoins!

Vous pouvez trouver la liste complète sur le site touristique Petite Nation au petitenationoutaouais.com. Vérifiez bien les jours et heures d'ouvertures avant de vous présenter directement à la ferme.

Si vous voulez rencontrer plusieurs producteurs à la fois, la visite d'un marché public est une option intéressante. Les samedis de 9h à 14h, jusqu'à la mi-octobre, la Coopérative Place du Marché à Ripon vous en fera découvrir plus d'une dizaine. Les dimanches de 11h à 15h, c'est le tout nouveau marché public de Papineauville au parc Henri-Bourassa qui vous permettra de faire de belles découvertes et le plein de produits locaux.

Essayez l'autocueillette

L'autocueillette ne se limite pas aux pommes. Raisins, citrouilles, poires, prunes et petits fruits sont disponibles à plusieurs endroits sur le territoire selon la saison.

Osez essayer l'autocueillette de raisins de table chez Grappes et Délices ou encore de citrouilles à la ferme St-Lap ou au Verger Croque Pomme, où vous trouverez en plus des pommes, des prunes, courges, et framboises selon la saison.

Pour la cueillette de petits fruits, on peut se rendre au Domaine du Mont-Vézeau (fraises et framboises), à la ferme Les Fruits de la Terre (framboises et bleuets), ou à la Bleuetière et ranch KDJ (bleuets). Pour les pommes, les vergers Wilmont et Bonsecours pourront vous accueillir. N'oubliez pas de vérifier la disponibilité des fruits avant de vous présenter sur place.

La présente chronique n'offre qu'un bref aperçu de la variété des plaisirs gourmands disponibles sur notre territoire. Pour en découvrir plus et pour toutes les adresses des entreprises citées, explorez la Promenade Gourmande sur petitenationoutaouais.com.

Petite Nation
Revenez sur terre

Laissez-vous séduire PetiteNationOutaouais.com

Deux vins québécois pour bien terminer la saison estivale



JULIEN Crosnier

Enseignant en service de la
restauration et en sommellerie
École hôtelière de l'Outaouais

Bonjour chers lecteurs, le mois de juillet est maintenant derrière nous. J'espère que vous en avez bien profité pour visiter notre belle province qui offre tellement de beaux endroits.

La Petite-Nation est évidemment une région incontournable pour les vacances. Elle regorge de magnifiques lacs et rivières à explorer. Si vous montez vers Duhamel, vous pouvez faire un arrêt au Marché Serge Perrier, un magasin d'alimentation assez surprenant.

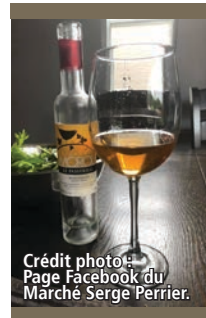
Cette entreprise, sous l'impulsion de Katia Perrier, a commencé à se spécialiser dans les vins québécois. Donc, en plus d'y découvrir plusieurs bières de microbrasserie, vous pourrez y acheter des vins de partout de la province; que ce soit proche comme ceux du Domaine Mont-Vézéau, en passant par ceux de la vallée d'Oka ou de beaucoup plus loin.

J'ai donc eu la chance de découvrir certains produits disponibles dans ce magasin que je ne connaissais pas.

Le premier vin est un rosé aromatisé d'Hemmingford, Le chat Botté. Habituellement, je ne suis pas trop fervent de ces nectars souvent trop sucrés qui ne goûtent quasiment plus le raisin. Mais cette fois-ci, je l'ai dégusté sur mon patio, un soir de canicule. Je ne m'attendais à rien et j'ai été surpris qu'après le premier verre, j'avais le goût d'en prendre un autre.

Ce vin rosé doux aromatisé au pamplemousse est élaboré à base de Frontenac gris. Il présente un bel équilibre entre l'acidité rafraîchissante, le sucre et l'amertume du pamplemousse rose. Au nez, vous aurez bien sûr des notes de pamplemousse. En bouche, la minéralité et le fruit seront présents. Il sera parfait pour accompagner vos salades estivales, un repas léger, en apéritif, en cocktail ou en sangria. Ce vignoble propose d'autres cuvées, n'hésitez pas à découvrir leurs vins rouges et blancs.

Le deuxième vin, Le Passerillé, est complètement différent. Le vignoble Morou,



Crédit photo :
Page Facebook du
Marché Serge Perrier.

Le Passerillé du vignoble Morou est digne de certains grands vins du vieux continent selon notre chroniqueur

créé en 1987 à Saint-Cyprien-de-Napierville en Montérégie, est un des plus anciens du Québec. Les propriétaires ont eu l'idée folle de vinifier du Vidal, cépage courant au Québec, mais en utilisant la technique européenne du passerillage.

Cette technique vinicole est utilisée dans certaines régions viticoles pour enrichir le raisin en sucre par concentration. Ils font donc déshydrater les raisins à l'air pendant quatre mois, pour arriver quasiment à un raisin séché que vous pouvez trouver dans les magasins pour créer vos desserts. Mais là, au lieu de faire de la pâtisserie, ils ont vinifié ces raisins et laissé reposer ce vin pendant sept ans en cuve.

Le résultat est tout simplement incroyable,



Le Chat Botté Pamplemousse 2017 est parfait pour accompagner vos repas légers en période estivale.

Code SAQ : 13374685

digne de certains grands vins du vieux continent. Pour ceux qui aiment les vins sucrés comme les vendanges tardives ou cidres de glace, vous devez essayer ce petit bijou. Vous vous doutez bien que tout ce travail a un prix, soit 27,99\$ pour une bouteille de 200 ML. Toutefois, vous goûterez un produit québécois unique et exceptionnel. Vous pourrez déguster des notes de caramel, pomme et poire. Je vous le conseille particulièrement avec un foie gras ou du chocolat noir, l'accord sera parfait.

Vous pourrez découvrir ces deux bouteilles et plusieurs autres, dont de nombreux vins rouges de partout chez Marché Perrier. N'hésitez pas à essayer leurs bavettes marinées qui sont tout simplement divines.

Prochaine sortie: éclaboussante



Accès journalier gratuit
pour les 17 ans et moins.

sepaq.com/lacsimon



Centre touristique
du Lac-Simon

JTP-1308-008



Geneviève de Ferme et Forêt dorlote ses érables. Stéphanie dit :

<< Mmm, délicieux ! >>



Les 12 marchés publics offrent une expérience unique, mais tous partagent le même objectif : vous offrir des produits frais, savoureux et de grande qualité, en plus de rencontres enrichissantes avec les producteurs.

croquezoutaouais.com

**Croquez
l'Outaouais!**

JTP-1308-013

Une marina à Thurso au printemps prochain

CLAUDIA Blais-Thompson
claudia@journalles2vallees.ca

Dès le printemps prochain, les plaisanciers pourront profiter d'une nouvelle marina à Thurso située près du traversier, au sud de la rue Galipeau.

La Ville a signé un partenariat de cinq ans avec l'entreprise du secteur Masson-Angers, Poirier Marine. Dans les cartons depuis quelque temps, le maire, Benoit Lauzon, estime que ce projet est nécessaire pour répondre à une demande de plus en plus grande.

« C'est un service demandé par la communauté. On sait qu'il y a de plus en plus de plaisanciers au Québec. Les gens n'ont pas toujours l'emplacement pour garder leur bateau à la maison. Il faut leur donner ce service-là. C'est un projet de développement extrêmement important pour la Ville de Thurso. C'est une demande qu'on a des citoyens et sur laquelle on travaille depuis environ deux ans. Le développement de la rivière des

Outaouais est important pour nous. »

Selon la demande produite auprès du ministère de l'Environnement, la marina comprendra 99 places et moins. Située à l'entrée du Parc national de Plaisance, Thurso souhaite établir un partenariat avec le parc pour offrir une carte d'accès à ceux qui loueront un espace d'embarcation. Par ailleurs, les plaisanciers de passage pourront accoster grâce à l'implantation d'emplacements spécifiques.

« Stratégiquement, Thurso est bien positionné pour les plaisanciers. Ici, ils peuvent aller vers Gatineau ou vers Montebello. Ça donne une belle opportunité. La marina sera bien située pour le développement en Outaouais. C'est la première phase du projet de développement pour la rivière », poursuit M. Lauzon.

Le propriétaire de Poirier Marine, Jean-Louis Poirier, affirme avoir investi 400 000 \$ dans le projet. Cette somme pourrait augmenter selon la demande. De son côté, Thurso n'a pris aucun

engagement financier pour ce projet.

Le promoteur a bon espoir d'attirer

entre 20 et 50 plaisanciers pour la première année du projet.



Rendre visite à Guy Lafleur à Thurso

La Ville de Thurso rend hommage à l'ancien joueur de hockey Guy Lafleur devant les bureaux de la mairie. Inaugurée en 2013, la statue de bronze à l'effigie du joueur étoile vaut le détour.

La statue de 2,5 mètres a été créée par l'artiste Jean-Raymond Goyer. Fréquemment, les gens se rendent au 161, rue Galipeau afin d'immortaliser un moment avec le « Démon

blond » natif de Thurso.

Afin de financer le projet, une quinzaine de statuettes en bronze et des rondelles à l'effigie du célèbre hockeyeur ont été mises en vente. Plusieurs partenaires financiers ont également contribué à la réalisation du projet.

L'aréna municipal et une rue portent aussi le nom de Guy Lafleur.

Evolugen

Faites de la sécurité une priorité!

ATTENTION!

Soyez vigilants lorsque vous pratiquez des activités récréatives à proximité des barrages. Les conditions de l'eau peuvent changer rapidement. Restez à l'écart des barrages et respectez les panneaux et signaux d'avertissement.

infolalievre@evolugen.com | 1.877.986.4364
evolugen.com

JTP1308-012

@RETENIR!

bonhomme.ca

Notre site web vous sauve du temps et des dollars:

Téléchargez notre circulaire
Explorez les produits vedette
Démarrez votre projet en ligne
Découvrez nos fournisseurs
Abonnez-vous à notre infolettre

2761, Route 148
700, rue Dollard

PAPINEAUVILLE
BUCKINGHAM

819.427.6264
819.986.7155

JTP1308-015



Douze marchés publics en Outaouais, dont trois sur le territoire des vallées de la Petite-Nation et de la Lièvre, permettent aux gens d'acheter des produits locaux et frais.

L'été, c'est la période d'abondance. Le moment de l'année privilégié pour découvrir les produits d'ici et ce que le terroir a de meilleur à nous offrir.

Cette année en particulier, avec la COVID-19 qui nous a bien rappelé l'importance d'accroître notre autonomie alimentaire, achetée localement n'aura jamais été aussi important. La bonne nouvelle est que mettre plus de produits locaux dans votre assiette n'aura jamais été si facile. En effet, grâce au nouveau répertoire en ligne Croquez l'Outaouais!, il est possible de trouver, en un clic, les produits agroalimentaires d'ici.

Ses objectifs : rassembler, en un lieu, les entreprises agroalimentaires d'ici et offrir une cartographie qui permet de voir quel produit

est offert et où. « Croquez l'Outaouais!, c'est la référence pour trouver vos produits agroalimentaires locaux, mais aussi pour appuyer les producteurs et les transformateurs d'ici et découvrir les nouveaux services qu'ils ont mis en place en ces temps de pandémie », affirme la directrice de la Table agroalimentaire de l'Outaouais, Geneviève Grossenbacher.

Une autre façon d'acheter localement est par l'entremise des 12 marchés publics répartis sur tout le territoire de l'Outaouais. Trois sont installés sur le territoire des vallées de la Petite-Nation et de la Lièvre, soit à Papineauville, Ripon et L'Ange-Gardien. Malgré les diverses mesures sanitaires mises en place pour assurer notre sécurité, ils demeurent les meilleurs endroits

pour s'approvisionner en produits locaux de tous les genres. On parle ici de fruits et de légumes, bien sûr, mais aussi de viandes, d'œufs, de sirop d'érable, de miel, de produits transformés tels que des vinaigrettes, des confitures et plus encore. Les découvertes gourmandes seront au rendez-vous jusqu'en septembre et même plus!

Depuis le début de la saison, les consommateurs sont au rendez-vous et il faut que cela continue. Pour les producteurs et les transformateurs de la région, les marchés publics sont des endroits privilégiés pour vendre leurs produits, mais aussi pour garder un lien étroit avec les consommateurs. « Le marché public, c'est la continuité de nos activités de production et de transformation; nous y commercialisons

nos produits cultivés, élevés et transformés avec passion, et nous y établissons un lien de confiance avec nos clients. C'est cette proximité qui est précieuse pour les entreprises ainsi que pour les consommateurs », précise le président du conseil d'administration du Marché Wakefield et propriétaire de la Ferme Lève-Tôt, Richard Williams.

Liste des marchés publics de la région

Nous sommes choyés, en Outaouais, avec les 12 marchés publics. À eux seuls, ils regroupent plus d'une centaine de producteurs et de transformateurs, ce qui vous offre une abondance de produits frais, locaux et de qualité.

En ce temps d'abondance, c'est le temps de Croquez l'Outaouais à pleines dents!

PARC NATIONAL DE PLAISANCE

Prochaine aventure :
**la découverte
des milieux humides**

Camping | Prêt-à-camper | Sentiers de randonnée
Location d'équipement | Activités de découverte

Credit photo : D.Bouffard, Sépaq

sepaq.com/plaisance
1 800 665-6527

 Sépaq
Parc national
de Plaisance



**La Résidence Château Saint-André
est à la recherche d'une SERVEUSE
afin de se joindre à sa dynamique équipe!**



DESCRIPTION ET TÂCHES:

- ✓ Servir les repas des résidents
- ✓ Responsable de la propreté de la salle à manger
- ✓ Aider à la plonge
- ✓ Assister à la confection d'aliments froids

Si vous désirez un emploi à temps partiel de jour (25 à 30 heures par semaine), envoyez-nous votre CV par courriel à james@chateausaintandre.ca

20, rue du Ruisseau, Saint-André-Avellin
819 983-1819 | chateausaintandre.ca

Le Parc Henri-Bourassa bougera finalement cet été

Chansonnier
Yanik Pépin



EN SPECTACLE LE
MERCREDI 19 AOÛT À 19H

Humoriste de Ripon
Simon Lavergne



ANIMATEUR D'UNE SOIRÉE D'HUMOUR LE
MERCREDI 26 AOÛT À 19H.

Chansonnier
Danny Richard



EN SPECTACLE LE
MERCREDI 9 SEPTEMBRE À 19H

CLAUDIA Blais-Thompson
claudia@journalles2vallees.ca

La municipalité de Papineauville profite de la nouvelle étape de déconfinement permettant les rassemblements de 250 personnes pour proposer une programmation de spectacles au parc Henri-Bourassa.

Comme les deux années précédentes, le public est invité à apporter sa chaise pour s'installer devant la scène où les artistes locaux coloreront le centre-ville. Dans le respect des règles sanitaires, tous les mercredis soirs seront animés jusqu'au 11 septembre.

Les festivités ont débuté la semaine dernière avec le groupe *Trio ADN*. *Les Mélo-man*, Yanik Pépin, Marc Bélanger et Danny Richard prendront également place sur les planches de la scène du parc Henri-Bourassa. Le 26 août, une soirée d'humour sera animée par Simon Lavergne. Ce dernier accueillera des humoristes de la relève lors de cette soirée *open mic*. La municipalité jongle

toujours avec l'idée d'offrir une soirée ciné-parc ou un cinéma à l'extérieur pour y présenter le film *Sonic*, le vendredi 11 septembre.

Dès que le gouvernement a autorisé les rassemblements de 250 personnes, le coordonnateur des loisirs et de la culture à Papineauville, Patrick Chartrand, a passé quelques appels pour pencher sur cette programmation. « Je pense qu'en une heure, une heure et demie, tout le monde avait été rejoint. »

Ce dernier est confiant de ne pas dépasser la limite autorisée par les autorités de la Santé publique. Bon an mal an, une centaine de personnes participent aux festivités.

« Il faudrait plus que doubler le nombre de participants. Avec la limite de 50 personnes, on n'aurait pas pu le faire. À 250, ça nous donne suffisamment de latitude pour une petite programmation. »

La programmation complète peut être consultée sur le site de la municipalité. En cas de pluie, l'événement sera annulé.

ALIMENTS NATURELS

 **Veda Balance**

SMOOTHIE Spécial 5,99\$

- Jus et fruits frais
- Super vitaminés • Énergisants

2, rang Ste-Julie Est à Saint-André-Avellin • 819 983-1727
alimentsnaturelsvedab.com



Chaleur Durable
Technologie de granules et de bois

Découvrez le chauffage économique et flexible

Grâce aux fournaises à l'air chaud à bois et aux granules de la série Caddy par PSG



 **Caddy**
par PSG

BOIS CADDY
PF01015
1 000 - 2 500 pieds carrés
310 000 BTUH

3, rue Principale, suite 80, Saint-André-Avellin
819 983-6555 | chaleurdurable.com | 

RENDEZ-VOUS SUR MESURE

INSCRIVEZ-VOUS AU KIA.CA/RDVSURMESURE

L'ÉVÉNEMENT
**LE RETOUR DES
ESCAPADES**

NOUS PAYONS JUSQU'À VOS
**6 PREMIÈRES
MENSUALITÉS**
SUR MODÈLES 2020
SÉLECTIONNÉS
VALEUR ALLANT
JUSQU'À 4 500 \$^A

AUSSI PEU QUE
+ 0 %
FINANCEMENT^B

JUSQU'À
84
MOIS
SUR MODÈLES 2020
SÉLECTIONNÉS

**SORENTO** EX+ V6 TI 2020

NOUS PAYONS JUSQU'À VOS

**6 PREMIÈRES
MENSUALITÉS**

+

0 %
FINANCEMENT^BJUSQU'À
84
MOIS

L'OFFRE INCLUT

TRACTION INTÉGRALE
DYNAMAX^{MD}APPLE CARPLAY[®]
ET ANDROID AUTO^{MCI}INTERFACE MULTIMÉDIA
DE 7 PO AVEC CAMÉRA
DE REcul^{*}**FORTE** EX 2020NOUS PAYONS
JUSQU'À VOS**6 PREMIÈRES
MENSUALITÉS**^A

L'OFFRE INCLUT

INTERFACE MULTIMÉDIA
DE 8 POAPPLE CARPLAY[®]
ET ANDROID AUTO^{MCI}CAMÉRA DE REcul^{*}**SPORTAGE** LX TI 2020AUSSI PEU
QUE**0 %**
FINANCEMENT^BJUSQU'À
84
MOIS

L'OFFRE INCLUT

APPLE CARPLAY[®]
ET ANDROID AUTO^{MCI}INTERFACE
MULTIMÉDIA DE 8 POJANTES EN ALLIAGE
DE 17 PO

5 ANS / GARANTIE 100 000 KM
/ ASSISTANCE ROUTIÈRE KM ILLIMITÉS^B

GARANTIE COMPLÈTE • GARANTIE SUR LE GROUPE MOTOPROPULSEUR • 100% TRANSFÉRABLE • ASSISTANCE ROUTIÈRE PARTOUT EN AMÉRIQUE DU NORD

Aylmer  | PLATINE

500, ch. McConnell • 819 682-1444 • aylmerkia.com

Gatineau 

1299, boul. la Vérendrye • 819 561-6669 • gatineaukia.com



Le pouvoir de surprendre

Ces offres sont accessibles à tout particulier qualifié qui prend possession d'un modèle Kia 2020 neuf sélectionné du 1er au 31 août 2020. Une commande du concessionnaire peut être requise. Des conditions s'appliquent. Les offres comprennent les frais de transport et préparation jusqu'à 1 895 \$, les droits spécifiques sur les pneus neufs (15 \$) et la surcharge sur le climatiseur (100 \$ lorsque applicable). Les frais de peinture (250 \$ lorsque applicable), les frais de permis, les assurances, l'immatriculation et les taxes applicables sont en sus. ^ALe financement est disponible à tout particulier qualifié sur les modèles 2020 sélectionnés neufs, sur approbation de crédit. Exemples applicables au financement : L'offre de financement est disponible sur le modèle Sorento EX+ V6 TI (SR75LL) 2020/Sportage LX TI (SP75BL) 2020/Forte EX TVI (FO843L) 2020 neuf au prix d'achat de 45 155 \$/29 705 \$/22 755 \$ au taux de 0 %/0 %/0,99 % pour 84/84/60 mois, basée sur 84/84/60 paiements mensuels de 538 \$/354 \$/389 \$. Acompte de 0 \$. Le coût de l'emprunt est de 0 \$/0 \$/566 \$. ^BKia paiera au maximum les six premiers mois des paiements de financement, taxes comprises, par l'entremise des prêteurs participants sur approbation de crédit (« annulation des paiements ») ou fournira une alternative de crédit sous forme de chèque ou de réduction du prix négocié du véhicule après les taxes (« Crédit »). Les véhicules suivants sont admissibles à cette offre : modèles 2020 Forte, Forte5 et Sorento. Les montants maximaux payables par Kia sont plafonnés selon le véhicule, la version et de l'option choisie entre l'annulation des paiements ou le crédit. Le plafond des plafonds maximaux s'étend de 1 800 \$ (sur la Forte LX BM 2020) à 4 500 \$ (sur le Sorento SX V6 2020). Le montant maximal disponible sous forme de chèque ou pour la réduction du prix est inférieur au montant maximal disponible via l'annulation des paiements. Si l'option d'annulation des paiements est choisie, le client reprendra les paiements après la période d'annulation de six mois et il sera tenu de faire tous les paiements restants de la période du contrat de financement. Si les paiements sont plus élevés que le plafond maximal pour ce véhicule, le client a le choix entre payer la différence entre les paiements reçus et le plafond de l'annulation de paiement ou accepter un montant moins élevé comme crédit soit sous forme de chèque ou de réduction du prix négocié du véhicule après les taxes. Si le montant total des six paiements mensuels est inférieur au montant maximal, la différence ne sera pas créditée au client. Les offres sont disponibles sur les véhicules livrés du 1er au 31 août 2020 et ne peuvent être combinées à d'autres offres. Les offres sont sujettes à changement ou peuvent être annulées sans préavis. ^CL'assistance routière illimitée n'est disponible que sur les modèles 2017 et au-delà. Les renseignements publiés dans cette annonce sont réputés être véridiques au moment de leur parution. Visitez Aylmer Kia ou Gatineau Kia pour tous les détails.