

Depuis 37 ans



OPTIQUE

Josée Touchette

987, BOUL. DE PÉRIGNY, CHAMBLY
450 447-1895

optiquejoseetouchette.ca

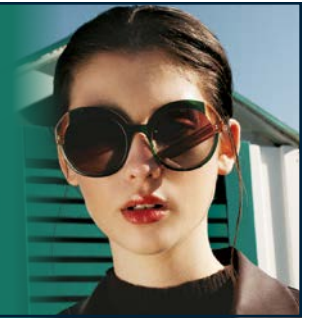
TROUVEZ LE **LOOK PARFAIT!**

FAITES VOUS PLAISIR...

Profitez d'une
deuxième paire à

50%

verres et monture
(certaines conditions s'appliquent)



1228014012-030523



RE/MAX
remax-quebec.com

YANNICK GINGRAS
Courtier immobilier
RE/MAX ÉVOLUTION
1055, BOUL DU SÉMINAIRE
BUREAU 302
ST-JEAN-SUR-RICHELIEU
514-892-7973
450-349-5868

*Immobilier
c'est mon domaine!*

yannickingras.com

HEBDOMADAIRE

LE JOURNAL DE CHAMBLY

Le mercredi 26 juillet 2023 | Volume 59 | # 13
20 pages | 30 247 exemplaires

M^E DANIEL CAYER
AVOCAT

Chambly
450 447.9977
dcayer@cayeravocats.com

1226012870-121022

**VENTE
SOUS LA
TENTE**
du 19 au 30 juillet
Détails en page 20

sports experts

l'endroit seulement!
CHAMBLY
725, avenue Sablery • 450 658-0561



Hausse des appels par erreur au 911

LA FAUTE AUX TÉLÉPHONES

(Photo : archives)

Page 3

FISSURE
FONDATION

Depuis 1975!
**SOLUTION DÉFINITIVE
SANS EXCAVATION**

514-FISSURE (347-7873) | INJECTION SUR STRUCTURE EN BÉTON
DIVISION: INJECTION TOMASSINI INC.

Certifié ISO 9001

www.fissure-fondation.com

1226012839-121022

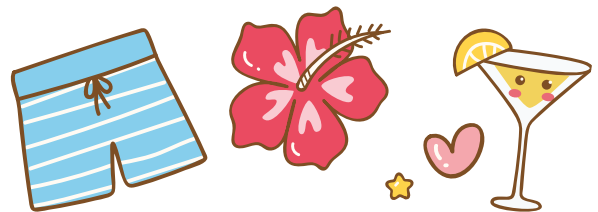
DÉCOR
LACELLE

Un service courtois et personnalisé
avec designer depuis plus de 50 ans.

450 658-4071 Place Chambly www.decorlacelle.com

1226013142-031122

Toute l'équipe vous souhaite de **BONNES VACANCES!**



**Il n'y aura pas
de publication le
2 août prochain.**

On se revoit le 9 août !

**Nos bureaux seront fermés
du 19 juillet au 2 août.**



HEBDOMADAIRE
LE **JOURNAL**
DE CHAMBLY

Suivez-nous durant les vacances
journaldechambly.com



Des téléphones intelligents qui surchargent le 911

Application trop sensible

Une nouvelle application sur les téléphones intelligents permettrait d'appeler automatiquement le 911 en cas de « détection d'accident ». Une sensibilité trop grande de l'appareil créerait une hausse importante des appels involontaires auprès des services de police.

Frédéric Khalkhal fkhalkhal@journaldechambly.com

En 2019, Google avait déjà testé un projet pilote aux États-Unis pour que notre téléphone puisse appeler seul le 911 lorsqu'il détecte un accident de voiture. À l'aide de ses capteurs, le téléphone pouvait ainsi contacter les urgences à la place du conducteur qui ne pourrait pas être en mesure de le faire.

Depuis avril 2023, les téléphones intelligents proposent ce service au Québec, ce qui cause bien des tracas aux centres d'appels 911. En effet, la Régie intermunicipale de police Richelieu-Saint-Laurent a enregistré, depuis avril 2023, une hausse moyenne d'erreurs d'appels logés au 911 de 40 %.

Les appels accidentels surviendraient lorsque les téléphones cellulaires sont placés dans une poche ou un sac en mouvement. La vibration activerait la fonction « Détection d'accident » et un appel serait automatiquement transmis au 911.

« Les conséquences de ces appels sont importantes. Ceux-ci amènent, entre autres, une surcharge sur les lignes des répartiteurs et pourraient causer des délais de réponse aux appels d'urgence fondés », s'inquiète la Régie.

Les désagréments sont tels que la Régie demande aux citoyens de « désactiver la fonction "Détection d'accident" dans les réglages de leur appareil ». Elle encourage tous les citoyens à procéder de la sorte tant que le réglage de la fonctionnalité ne sera pas revu. « Il y a actuellement un sentiment de surcharge



Une nouvelle fonctionnalité sur les téléphones portables surcharge les services du 911 avec des appels erronés. (Photo : EZFotos)

de travail auprès des répartiteurs. Par contre, il est important d'indiquer aux répartiteurs qu'il s'agit d'une erreur quand l'appel est fait, ou de répondre au répartiteur qui rappellera en numéro masqué si vous avez raccroché », rappelle la Régie.

Problème généralisé

C'est le même signal d'alarme que lance l'Association des centres d'urgence du Québec (ACUQ). « L'ACUQ demande au public de désactiver la fonction SOS urgence », d'indiquer sa présidente, Carole Raïche. Le problème est généralisé dans l'ensemble du Canada et engorgerait de 25 à 30 % les centres d'appels, selon Mme Raïche.

C'est parce que la fonction est activée par défaut, lors de la mise à jour de son appareil, qu'il est nécessaire de faire l'effort de la désactiver. La personne qui n'est pas au courant de cette fonctionnalité pourrait laisser son téléphone appeler par erreur le 911. « Nous avons signalé la situation au niveau provincial; il y a eu une lettre d'en-

« Cette fonctionnalité pose un vrai problème de sécurité publique et il n'y a pas beaucoup de monde qui en est informé. »

- Carole Raïche

voyée au Conseil de la radiodiffusion et des télécommunications canadiennes (CRTC), mais nos pouvoirs sont assez limités devant ces géants des communications. L'application en soi n'est pas mauvaise et pourrait apporter de bonnes choses, mais il est nécessaire de bonifier cette technologie pour qu'elle soit au point et devienne un outil plus performant. En attendant, cette fonctionnalité pose un vrai problème de sécurité publique et il n'y a pas beaucoup de monde qui en est informé. »

Désactiver la fonction

« Pour désactiver la fonction sur appareil Android : dans "Réglages", cliquez sur "Sécurité et urgence"; désactiver l'option "SOS d'urgence". Sur un appareil iPhone, dans "Réglages", cliquez sur "Sécurité et urgence"; désactiver les différentes options offertes. »

« Surtout, ne raccrochez pas. Informez simplement les préposés aux télécommunications qu'il s'agit d'une fausse alarme. Et si vous raccrochez par inadvertance, le centre d'urgence vous rappellera afin de s'assurer que vous n'êtes pas en danger. Si vous avez raccroché et qu'un numéro masqué vous rappelle, il est important de prendre l'appel », précise encore une fois la Régie.

Question aux lecteurs

Vérifiez-vous toutes les fonctionnalités de votre téléphone ou faites-vous confiance à votre appareil à chaque mise à jour?
journaldechambly.com

Un notaire S.V.P. inc.



POUR... • l'achat de ma maison
• mon testament • mon mandat de protection
• ma nouvelle hypothèque • me partir en affaires
• régler une succession • me conseiller et m'aider

• • • • •
Me Diane Lépine
Me Simon Charbonneau
Notaires et conseillers juridiques

• • • • •
630, rue Claude de Ramezay
Marieville (Québec) J3M 1J7
450 460-7101 • unnotairesvp.com

122601-4164-310523

Bijouterie Robert Auclair

Venez voir
nos diamants
à **50%**

**NOUS
ACHETONS
VOTRE OR!**
Même si brisé

Réparation de bijoux, changement de batteries

Place Chambly | Chambly | 450 658 9905

122601-4205-120723

Feux de forêt

Le tourisme affecté

La mauvaise qualité de l'air, engendrée notamment par les feux de forêt, a forcé des organismes tels Tourisme Montérégie et la Sépaq à revoir leur approche touristique.

Un texte de Jean-Christophe Noël
jcnol@journaldechambly.com

« J'ai dû réagir moi-même dans le cadre de quelques tournées depuis le début de l'été », confirme Frédéric Pichette, gestionnaire médias et marché d'agrément à Tourisme Montérégie.

Globalement, au Québec, des tournées touristiques ont été annulées. Au plus fort des feux de forêt, la zone d'interdiction à la forêt du Québec s'est chiffrée à 13 établissements, comptabilise la Sépaq. À ce jour, tous ces endroits sont redevenus accessibles. « Certaines journées, les panaches de fumée étaient plus importants. Ça a eu un impact sur les visites quotidiennes. Le phénomène a été passager », souligne Simon Boivin, porte-parole de la Sépaq.

Concrètement, en Montérégie, Frédéric Pichette en a ressenti les effets.

« Imaginez une soirée festive que l'on a montée depuis longtemps à des touristes. On leur prévoit un cocktail le 1^{er} juillet en terrasse pour qu'ils voient le soleil se coucher derrière la ville et la voir s'illuminer, avec feux d'artifice. Premièrement, avant qu'il ne pleuve, on ne voyait pas la ville du tout à travers le smog. Deuxièmement, les feux d'artifice ont été annulés », relate M. Pichette.

**« Les natures d'expériences ont été modifiées. Il y a des activités irremplaçables. »
- Frédéric Pichette**

User de créativité

Des exemples comme celui-ci, Frédéric Pichette dit en avoir de nombreux depuis les dernières semaines. Il se



Le mont Rougemont est un lieu prisé par le tourisme sur le territoire. (Photo : archives)

doit d'user de créativité pour pallier le manque. « On essaie de divertir avec des activités culturelles intérieures, mais il y a des choses qu'il n'y a rien à faire », convient-il. Il fait notamment allusion à une levée de montgolfières. « Tout est annulé dans ce cas. Il n'y a pas d'option », conclut M. Pichette.

Il mentionne l'aspect plein air attri- buable à la Montérégie. « On aime

envoyer les gens grimper le mont Rougemont et la vue qui l'accompagne avec une dégustation de cidre. Ça fait partie de l'expérience de la Montérégie. Les natures d'expériences ont été modifiées.

Il y a des activités irremplaçables », rappelle-t-il. Sans sentir la clientèle frustrée par la situation, Frédéric Pichette y a noté de la déception et de l'inquiétude.



**Saint-Jean-
sur-Richelieu**

Brèche temporelle à L'Acadie

Laissez-vous transporter à
l'époque de la Nouvelle-France!

Visite libre les samedis et dimanches
du mois d'août, de 13 h à 17 h.



Québec

Entente de développement culturel

1450, chemin du Clocher | GRATUIT | SJSR.CA/EMOTIONS

Marina de Chambly

Vandalisme multiple

Jessica Lalande et Steve Ouellette ont reçu la visite indésirable de vandales dans la nuit du 15 juin alors qu'ils dormaient dans leur bateau à la marina de Chambly.

Un texte de Jean-Christophe Noël
jcnol@journaldechambly.com

Alerté par les bruits que faisaient les malfaiteurs se déplaçant d'un bateau à l'autre, Steve Ouellette a demandé à sa conjointe d'appeler la police. Puis, c'est leur bateau qui est devenu la cible des visiteurs nocturnes. « Quand il a essayé d'entrer, je l'ai pris par la gorge. Je ne l'ai pas tenu fort, car je voyais qu'il était jeune et je ne voulais pas avoir de problèmes », convient l'homme qui défendait sa propriété.

Arrivée des policiers

En peu de temps, les policiers sont arrivés. Steve Ouellette chiffre à « six minutes » le temps s'étant écoulé entre l'appel placé et la présence des forces de l'ordre sur les lieux. Sur place, ils ont procédé à l'arrestation de jeunes. Bien que Steve Ouellette parle de cinq jeunes, de son côté, la Régie inter-municipale Richelieu-Saint-Laurent



Steve Ouellette rapporte que six minutes se sont écoulées entre l'appel logé à la Régie de police et l'arrivée des agents. (Photo : Jean-Christophe Noël)

mentionne « deux individus en état d'ébriété » ayant été arrêtés.

Des méfaits ont été notés sur des embarcations amarrées à la marina.

Etienne Gagnon, gérant de la marina de Chambly, dénombre une vingtaine de bateaux touchés. Pour sa part, la Régie de police évoque « trois ou quatre événements » lui ayant été rapportés.

Une demande pour comparution par sommation a été faite par la Régie. La date demeure à déterminer.

« C'est quelque chose qui n'arrive jamais ou rarement. Je n'ai jamais vu ça en sept ans. »
- Etienne Gagnon

Renforcer la sécurité

Le couple ne se dit pas inquiet et voit l'événement comme en étant un isolé. « C'est quelque chose qui n'arrive jamais ou rarement. Je n'ai jamais vu ça en sept ans », confirme Etienne Gagnon. Des caméras de surveillance ont tout de même été ajoutées et le code pour franchir la barrière sur le quai a été changé.

Question aux lecteurs

Quelle mésaventure avez-vous vécue en bateau?

journaldechambly.com



BLANCHARD MINI-MOTEUR VENTE DE FERMETURE!

15% À 20%

DE RÉDUCTION SUR TOUT EN MAGASIN*

- Tracteur • Tondeuse • Chasse-neige • Scie à chaîne
- Souffleur à feuilles • Accessoires • Essence
- Vêtements • EPI



*sur le prix régulier, sur la marchandise en magasin, jusqu'à la fermeture le 30 septembre 2023



Du lun. au ven. de 8 h à 17 h • Sam. de 8 h à 12 h
1169, rang de l'Église, Marieville | 450 460-3033
www.blanchardminimoteur.com



1226014.194-050723

Autisme

Acceptés sur la glace

Le hockey mineur de Chambly propose du hockey adapté pour les jeunes souffrant d'autisme. Un succès au point que les dirigeants de la section souhaitent créer une équipe U21.

Julien Dubois
Initiative de journalisme local
jdubois@journaldechambly.com

Patrick Bélanger a le sourire. Les yeux qui pétillent aussi lorsqu'il parle de son fils, souffrant d'autisme léger et patinant sur la glace, et de ses parties de hockey. « À la base, je ne suis pas sportif moi-même, admet-il. Mais mon fils a immédiatement adopté les patins dès l'âge de quatre ans. » Aujourd'hui adolescent, le jeune garçon est un passionné et souhaite poursuivre l'aventure dans les arénas. Ils sont d'ailleurs plusieurs dans ce cas. À tel point que la section hockey adapté du hockey mineur de Chambly souhaite inscrire une équipe U18-U21 pour la saison prochaine. Pour cela, la ligue recherche encore des joueurs.

« Prendre conscience des règles du jeu et du respect des autres leur permet de vivre en équipe. »
- Patrick Bélanger



Les jeunes apprennent à leur rythme en priorisant le plaisir avant tout. (Photo : Courtoisie)

Pour aider son fils, Patrick Bélanger s'investit bénévolement, comme d'autres parents, dans l'équipe. Dans ce contexte, pas de compétition. « On veut leur dire de juste s'amuser! Les jeunes sont touchés à différents degrés par l'autisme et les conséquences peuvent être différentes. Mais le hockey leur permet d'améliorer entre autres leur motricité et leurs capacités à réfléchir. C'est aussi intéressant socialement. Prendre conscience des règles du jeu et du respect des autres leur permet de vivre en équipe. D'ailleurs, les débuts de saison sont parfois plus compliqués, car les jeunes ne se connaissent pas toujours. Il faut leur laisser le temps et réaliser l'apprentissage à leur rythme.

En saison, nous organisons une *pratique* le samedi et parfois un match le dimanche. On affronte des équipes de la région, comme Saint-Jean-sur-Richelieu. »

Répartis par niveaux

Justement, l'apprentissage se divise en plusieurs groupes. Patrick Bélanger les présente. « Le premier groupe est réservé aux jeunes de 6-9 ans. Ils découvrent la patinoire. C'est vraiment de l'initiation. Ensuite, le deuxième groupe est réservé aux jeunes plus avancés où l'on travaillera des domaines plus spécifiques comme le freinage ou le départ. Enfin, le dernier groupe est réservé aux joueurs à l'âge plus avancé et à un niveau un peu plus confirmé. »

Pour les règles, cela ne diffère pas totalement du hockey standard. Le bénévole poursuit. « L'équipement et les protections sont classiques. Notre principal souci est la sécurité des joueurs. Cette section est très importante, car ces jeunes ne sont pas acceptés dans les ligues de garage traditionnelles. De notre côté, nous ne refusons aucune personne autiste à condition qu'elle sache s'habiller et se comporter de manière autonome. »

Une nouvelle vie

Le hockey a amené beaucoup de nouvelles choses à Patrick Bélanger et sa famille. Même une jeunesse à vivre pour son fils. « On fait pas mal d'activités tous ensemble : *bowling*, Noël... On

rencontre d'autres familles qui vivent la même chose que nous et cela crée une certaine solidarité. Cela fait quatre ans que nous avons intégré la structure. On cherche encore du monde pour encadrer. »

Pour plus de renseignements, vous pouvez consulter le site hockey-chambly.ca. Inscriptions jusqu'au 20 août.

Question aux lecteurs

Quelle occupation favorisez-vous pour votre enfant souffrant d'une déficience?

journaldechambly.com

LE **JOURNAL**
DE CHAMBLY

1668, avenue Bourgogne, bureau 204
Chambly, QC J3L 1Z1
450 658-6516

BUREAU DE L'ADMINISTRATION
1488, rue Montarville, Saint-Bruno
QC J3V 3T5
450 441-5300

ÉDITEUR
Philippe Clair
pclair@versants.com

ADJOINTE ADMINISTRATIVE
Michèle Caya
mcaya@versants.com

DIRECTRICE VENTES ET
SOLUTIONS MÉDIAS
Anne-Marie Clair
amclair@journaldechambly.com

VENTES ET SOLUTIONS MÉDIAS
Julie Bisailon
jbisailon@journaldechambly.com

DIRECTEUR DE L'INFORMATION
Frédéric Khalkhal
fkalkhal@journaldechambly.com

JOURNALISTES
Jean-Christophe Noël
jcnoljournaldechambly.com

Julien Dubois
Initiative de journalisme local
dubois@journaldechambly.com

Frank Jr Rodi
redaction@journaldechambly.com
Alexandra Vieille
redaction@journaldechambly.com

Annie Verreault
redaction@journaldechambly.com

CORRECTEUR
Charles DuBois

INFOGRAPHISTES
Denis Kiopini
Christine Burke
Émilie Généreux Riendeau
Carole Bouvier

IMPRIMERIE
Transcontinental

DISTRIBUTION
Publi-Sac

30 247 exemplaires

RS RÉSEAU SÉLECT
PARTENAIRE PUBLICITAIRE

Initiative de journalisme local | Financé par le gouvernement du Canada

Canada

Défilé de la Fierté à Toronto

Un dossier pas réglé

En juin dernier a eu lieu le défilé de la Fierté à Toronto, plus gros événement du genre au pays. Des mouvements homophobes ont assombri l'initiative colorée.

Un texte de Jean-Christophe Noël
jcnol@journaldechambly.com

« Ça rappelle malheureusement l'importance d'une Fierté comme ça. Ce n'est pas juste une célébration. Avant tout, c'est une manifestation pour dire que l'on est là, que l'on existe, que l'on est valides », décrit le Chamblyen Rafaël Provost, directeur général (DG) de ENSEMBLE pour le respect de la diversité.

« Il y a encore énormément d'ignorance. »
- Rafaël Provost

Il rappelle que cette haine n'existe pas qu'aux États-Unis et que nous la retrouvons ici, chez nous. « C'est la preuve



Rafaël Provost reçoit encore des insultes relativement à son orientation sexuelle. (Photo : archives)

que les frontières sont minces. La haine est différente de ce qu'elle était avant : elle n'a plus de limites », estime le DG. Il en a d'ailleurs reçu dernièrement, de cette haine gratuite. Pas plus loin que dans le Vieux-Longueuil, Rafaël Provost a essuyé des insultes provenant d'un véhicule dont les passagers ont baissé leurs vitres pour cracher leur venin. « Ils m'ont traité de tapette en plein milieu de la rue. Ils ont ensuite accéléré et quitté », relate le Chamblyen. Malgré la confiance qui l'habite aujourd'hui, ces mots ont encore su frapper là où ça fait

mal. « Ça m'a ramené à une époque où c'était mon quotidien. Je me suis demandé « Pourquoi encore en 2023? ». On ne s'habitue jamais. C'est une micro-agression qui s'accumule. C'est violent chaque fois », rappelle Rafaël Provost.

Ce genre de comportement qu'il subit l'oblige à se questionner quand il quitte son domicile. « Je me pose la question, quand je vais sortir, à savoir si je peux assumer à 100 % mes couleurs selon l'endroit où j'irai », admet Rafaël Provost.

De vieux préjugés

Rafaël Provost tente ensuite d'expliquer le contenu de cette haine qui est attribuée à sa communauté. « Ils remettent en question notre existence. Ils pensent encore que c'est une maladie mentale. Tous les vieux préjugés des dernières décennies sont encore les mêmes. Il y a encore énormément d'ignorance », confirme M. Provost. Il nuance que ces gens sont une minorité. « Mais elle parle fort, cette minorité », ajoute-t-il.

Un événement grandiose

Rafaël Provost ne pouvait pas être de la partie lors du dernier défilé de Toronto. Il y était toutefois il y a trois ans. « C'est un événement qui est tellement grandiose. Montréal, c'est quelque chose, mais Toronto, c'est l'épicentre. C'est festif, c'est émotif, c'est tout un événement qui est nécessaire », décrit Rafaël Provost. Il souligne que la communauté du Québec y est bien représentée par ses contingents.

Question aux lecteurs

Pourquoi n'acceptez-vous pas l'homosexualité d'autrui?
journaldechambly.com





CENTRE DENTAIRE FAMILIAL DU RICHELIEU

DES SOINS TOUT EN DOUCEUR

Nous acceptons les urgences.

- **NOUVEAU:** Orthodontie
- Service complet de dentisterie générale et esthétique
- Confection de couronnes en un seul rendez-vous
- Chirurgie (dents de sagesse et greffe)
- Traitement de canal
- Service de prothèses
- Couronnes, facettes et ponts
- Traitement des gencives
- Plaque occlusale
- Blanchiment



Bienvenue aux nouveaux patients

ON AIME CE QUE L'ON FAIT

450 447-7776
1300, chemin des Patriotes
Richelieu
centredentairerichelieu.com

1226013828-050423

Bon été à la grandeur du Québec!

Mon bureau de circonscription est ouvert tout l'été pour vous aider.

Lundi au jeudi, de 9 h à 16 h 30.

Le vendredi, nous sommes en télétravail. Téléphonnez-nous!



YVES-FRANÇOIS BLANCHET
Député de Beloeil—Chambly et chef du Bloc Québécois



270, boulevard Fréchette
Chambly, Québec J3L 2Z5

450 658-0088 • 1 877 741-7802

yves-francois.blanchet@parl.gc.ca

f t i

1226014416-260723

Centre d'hébergement Sainte-Croix à Marieville

S'ouvrir à l'intérieur

Le centre d'hébergement Sainte-Croix à Marieville a inauguré récemment un jardin intérieur pour ses résidents. Une véritable bouffée d'air pour ces patients, dont certains sont atteints de troubles cognitifs.

Julien Dubois
Initiative de journalisme local
jdubois@journaldechambly.com

Un parterre avec des plantes, des fleurs, entouré de jeux et de tables de pique-nique. C'est le nouvel espace créé par le centre d'hébergement Sainte-Croix pour ses résidents. Isabelle Caron, directrice du programme de soutien à l'autonomie des personnes âgées du Centre intégré de santé et de services sociaux (CISSS) de la Montérégie-Centre, revient sur l'installation de cet espace et les conséquences sur le quotidien des résidents de la structure basée à Marieville. « Notre priorité est le bien-être des résidents. Grâce à cet espace, ils pourront passer du temps avec leur famille à l'extérieur ou bien se promener. »

« Ce jardin et ces fleurs leur amènent des souvenirs de leur vie d'avant. »
- Isabelle Caron

Le principal avantage de ce jardin est qu'il a été créé à l'intérieur de la résidence. « C'est idéal pour des résidents ayant des problèmes cognitifs, comme le trouble de la mémoire, poursuit Isabelle Caron. Les proches et le personnel



Les gestionnaires, les donateurs et les employés sont enthousiastes autour de ce nouveau jardin. (Photo : Julien Dubois)



Les résidents peuvent retrouver le goût du jardinage et apprécier leurs pousses au quotidien. (Photo : Julien Dubois)

savent que l'ensemble est sécuritaire. Les résidents peuvent sortir prendre l'air. Dans ce secteur de la Montérégie, ce sont souvent des personnes qui travaillaient beaucoup en extérieur. Passer des journées sans prendre le soleil devient difficile pour elles. Ce jardin et

ces fleurs leur amènent des souvenirs de leur vie d'avant. »

Un endroit où cultiver

Mais ce n'est pas tout. Un jardin extérieur est désormais accessible, où les résidents pourront s'asseoir autour d'une

table ou bien cultiver leur jardin. « Ils peuvent faire pousser des légumes, renchérit Isabelle Caron. C'est un lieu aussi pour s'évader. Vous ne pouvez pas imaginer la fierté qu'ils ressentent lorsqu'ils voient leurs légumes pousser. »

Ce projet a été rendu possible financièrement par des donations, dont celle de la Fondation Rouville. « On a voulu améliorer le cadre de vie des résidents, précisent en chœur les membres de la fondation.

C'est une cause qui nous touche. Un de nos membres a eu ses parents dans cet édifice durant trois ans. Une autre en a fait son devoir de retraite. Nous sommes des gens très actifs qui voulons nous impliquer. »

Question aux lecteurs

Quels sont les défis quotidiens que vous vous êtes fixés depuis que vous êtes à la retraite?
journaldechambly.com



Spectacles gratuits sur la terrasse les samedis et dimanches à 14 h.

Les jeudis 6@8

3 The Blues Dudes
10 Chantal Campeau
17 Bellacoustique
24 Patrice Massicotte
31 Stevancy

SALLE GABY BERNIER
(2^e étage)

SURVEILLEZ NOTRE PROGRAMMATION!

Marko Métivier
Geneviève Côté
Richardson Zéphir
Homage à Francis Cabrel
Soirées humour ou
impro chaque semaine !



DÉLIRES DÉLICIES
microbrasserie

Microbrasserie face au Bassin de Chambly

- Grande sélection de bières artisanales brassées sur place
- Palettes de dégustation
- Sangri-bière · Spiritueux Québécois
- Menu bistro et accompagnements

Musique - Humour - Jeux de société

ENFANTS ADMIS EN TOUT TEMPS ACCOMPAGNÉS D'ADULTE



1626, avenue Bourgogne, Chambly J3L 1Y7

450 593-3233 deliresetdelices.com

Camping Domaine du Rêve

Clin d'œil aux fondateurs



Denise et Michel Gingras les fondateurs du Domaine du Rêve. (Photo : Julien Dubois)

Le camping du Domaine du Rêve, à Sainte-Angèle-de-Monnoir, s'est doté d'une nouvelle aire de jeux. Elle a été baptisée « Le parc des fondateurs » en hommage à Michel et Denise Gingras, qui ont démarré le camping.

Julien Dubois
Initiative de journalisme local
jdubois@journaldechambly.com

Pour identifier les origines du camping, il faut remonter à 1967! « Montréal recevait l'Exposition universelle, raconte Yves Gingras, fils de Michel et Denise, les fondateurs du camping. L'idée était donc de recevoir des touristes étrangers. Lors de la construction de l'autoroute 10, du sable a été pris sur le territoire. Des lacs se sont formés. Mais personne n'est venu lors de l'événement planétaire. L'initiative d'un camping s'est installée par la suite. La mode commençait. »

Le projet d'une vie

Michel et Denise Gingras délaissent alors leur activité dans le détail de tabac pour se lancer dans la construction du camping. « Ils ont tout bâti de leurs mains, souligne Yves. Au début, ils ne savaient pas trop où ils s'embarquaient. Les gens sont venus année après année. Je vois encore ma mère installer le tuyau d'égout. Tout ce qu'il y a de plus de 35 ans ici, ils l'ont fait de leurs mains! »

Aujourd'hui, le camping du Domaine du Rêve reçoit 2 000 personnes par jour en

saison et emploie 57 personnes, ce qui fait de lui un acteur majeur dans l'économie du village. « Je tiens à préciser que tout a été construit sans aucune subvention du gouvernement, rappelle le fils de 61 ans. On a passé notre vie sur ce camping. L'hiver, on travaille trois mois dans le déneigement, mais pour le reste du temps, on prépare la saison. Aujourd'hui, cinq enfants sont prêts à prendre la relève. »

« Tout ce qu'il y a de plus de 35 ans ici, ils l'ont fait de leurs mains! »
- Yves Gingras

Le camping a certainement atteint sa superficie maximale puisqu'il se trouve entouré de terres agricoles. Néanmoins, Yves et son frère Claude ont tenu à rendre hommage à leurs parents pour leur investissement d'une vie en créant le parc des Fondateurs, dont la construction a nécessité 1,5 million de dollars. « On trouve des terrains de pickleball, des aires de jeux pour petits et grands, poursuit Yves Gingras. On a voulu faire plaisir à tout le monde. »

Question aux lecteurs

Que recherchez-vous quand vous allez au camping?

Journaldechambly.com



JAZZ BROSSARD

RÉSIDENCE PRIVÉE POUR RETRAITÉS

L'élégance qui inspire la vitalité

Beauté des lieux et services distinctifs



Découvrez le Jazz Brossard

- **Situé au cœur de Solar Uniquartier** et à distance de marche du Quartier DIX30 et du REM
- **Nombreuses aires communes** ultramodernes
- **Service exclusif!** Le Centre Multi-Services vous permet de prendre rendez-vous avec une grande variété de services professionnels à même la résidence



Communiquez avec nous pour une visite personnalisée.

450 766-0579

✉ location@jazzbrossard.ca

500, rue des Éclaircies, Brossard

JazzBrossard.ca

Des appartements et des services



Recette de Stefano Faita

CÔTES LEVÉES BBQ FAÇON SUD-OUEST

Préparation : 15 minutes | Temps de cuisson : 3 heures

INGRÉDIENTS

- 15 ml (1 c. à soupe) de piment chipotle en poudre
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre d'ail
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre d'oignon
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde sèche
- 15 ml (1 c. à soupe) de cumin moulu
- 15 ml (1 c. à soupe) de coriandre moulue
- 30 ml (2 c. à soupe) de cassonade
- 15 ml (1 c. à soupe) de poivre noir fraîchement moulu
- 15 ml (1 c. à soupe) de sel ou au goût
- 1,8 kg (4 lb) de petites côtes levées de dos de porc
- 1 bouteille de sauce barbecue du commerce, au choix

PRÉPARATION

1. Pour préparer la marinade à frotter, mélanger dans un bol le piment chipotle en poudre, la poudre d'ail, la poudre d'oignon, la moutarde sèche, le cumin, la coriandre, la cassonade, le poivre et le sel.
2. Frotter les côtes levées des deux côtés avec ce mélange. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 2 heures ou jusqu'à 24 heures.
3. Préchauffer le four à 150 °C (300 °F). Tapisser une plaque de cuisson d'une double couche de papier aluminium assez grande pour envelopper les côtes levées.
4. Déposer les côtes levées sur la plaque, côté os vers le bas. Envelopper les côtes dans le papier aluminium et bien sceller. Cuire au four jusqu'à ce qu'un couteau pénètre facilement les côtes, soit de 2 heures 30 minutes à 3 heures. Les côtes doivent être très tendres, sans toutefois se défaire complètement de l'os.
5. Déballez soigneusement les côtes et les égoutter en réservant le jus de cuisson. On peut conserver les côtes et le liquide réservé au réfrigérateur 1 jour ou 2 avant de les faire griller. (Le jus réservé peut être ajouté à la sauce barbecue si désiré.)
6. Au moment de griller la viande, préchauffer le gril du barbecue à intensité moyenne. Déposer les côtes sur le gril. Les badigeonner de sauce barbecue en les retournant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes et grillées, environ 10 minutes.



Savouriez l'été à la maison!

COURGETTES FARCIES VÉGÉ TOMATES ET PARMESAN

Préparation : 10 minutes | Temps de cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

- 4 courgettes coupées en deux et vidées
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 225 g (1/2 livre) de haché végétal Vegeat
- 1 oignon rouge haché finement
- 1 gousse d'ail haché
- 2 tomates italiennes coupées en dés
- Au goût, basilic frais haché
- 180 ml (3/4 tasse) de fromage cheddar râpé
- 80 ml (1/3 tasse) de fromage parmesan râpé
- 125 ml (1/2 tasse) de sauce tomate du commerce
- Au goût, sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Déposer les courgettes coupées sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin.
2. Cuire au four à 200 °C (400 °F) 15 minutes.
3. Pendant ce temps, dans une poêle antiadhésive, chauffer la moitié de l'huile. Faire dorer le haché végétal 5 minutes (ou jusqu'à belle coloration). Assaisonner, puis réserver.
4. Toujours dans la même poêle, chauffer le reste de l'huile. Attendre les oignons et l'ail de 2 à 3 minutes. Ajouter les tomates et le basilic. Mélanger. Retirer du feu. Ajouter le haché végétal cuit, le cheddar et la moitié du parmesan. Mélanger délicatement.
5. Garnir les moitiés de courgettes d'un peu de sauce tomate. Ajouter le mélange de haché. Saupoudrer du reste de parmesan.
6. Faire griller (dorer) sous le gril 5 minutes.
7. Servir accompagné d'une salade de roquette pour un repas complet.

SECRET DE CHEF

Donnez une belle coloration à votre haché végétal : il aura le look d'une vraie viande en plus d'un goût caramélisé.

LES MARCHÉS
LAMBERT

Chambly
3500, boul. Fréchette
450 447-0330

Carignan
2369, chemin de Chambly
450 572-1001

Richelieu
450, boul. Richelieu
450 658-1831

Une tradition d'excellence en alimentation depuis 1873



MINI-BURGERS BEYOND MEAT BBQ

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
Un paquet de galettes Beyond Burger
30 ml (2 c. à soupe) d'oignon blanc, haché finement
2 grosses gousses d'ail, hachées finement
500 ml (2 tasses) de sauce BBQ
15 ml (1 c. à thé) de sel
15 ml (1 c. à thé) de poivre
Sauce piquante, au goût
Un paquet de mini-pains à hamburger
60 ml (2 c. à soupe) de relish sucrée
6 tranches de fromage américain végétal
6 tranches de fromage cheddar végétal
45 ml (3 c. à soupe) de beurre végétal fondu

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
2. Dans une poêle de taille moyenne, chauffer l'huile d'olive à feu moyen vif. Placer les burgers dans la poêle. À l'aide d'une cuillère ou d'une fourchette de bois, écraser les burgers jusqu'à l'obtention d'une texture semblable au bœuf haché. Ajouter l'oignon et l'ail. Cuire jusqu'à ce que l'oignon soit translucide (environ 4 minutes).
3. Ajouter la sauce BBQ, le sel et le poivre, et la sauce piquante, au goût. Réserver.
4. Sur une petite plaque à pâtisserie peu profonde, déposer les moitiés inférieures des pains, côte à côte. Tartiner uniformément de relish sucrée. Ensuite, ajouter une tranche de fromage américain, une portion du mélange Beyond Burger et une tranche de fromage cheddar.
5. Placer les moitiés supérieures des pains sur chaque mini-burger et badigeonner de beurre végétal.
6. Cuire au four pendant 7 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu. Servir immédiatement.

Recette de Josée Di Stasio

BROCHETTES DE POISSON CROUSTILLANTES

Préparation : 15 minutes | Temps de cuisson : 6 minutes

INGRÉDIENTS

450 g (1 lb) de filets de saumon sans peau
330 g (3/4 lb) de filets de turbot
8 à 12 brochettes de bois (trempées dans l'eau 15 minutes)
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
5 ml (1 c. à thé) de paprika doux
Au goût, sel et poivre fraîchement moulu
1 L (4 tasses) de croustilles nature ou au sel et vinaigre

PRÉPARATION

1. Retirer la partie grise du saumon. Couper des lanières de saumon de 3/4 cm (1/4 po) sur la longueur. Couper des lanières de turbot de 1,5 cm (1/2 po) sur la longueur.
2. Rouler chaque lanière sur elle-même de manière à former des spirales. Embrocher 3 à 4 spirales par brochette, en alternant le saumon et le turbot. Piquer deux brochettes en même temps pour faciliter la manipulation.
3. Badigeonner d'huile d'olive et assaisonner de paprika et de poivre. Si vous salez, allez-y avec modération, les croustilles étant déjà salées.
4. Préchauffer le barbecue à intensité moyenne-élevée.
5. Écraser les croustilles dans un sac de plastique refermable à l'aide d'un rouleau à pâte ou de la base d'une casserole, pour obtenir 250 ml (1 tasse) de chapelure. Ajouter la chapelure de croustilles sur chaque brochette des deux côtés et secouer légèrement pour enlever le surplus.
6. Faire cuire sur une feuille de cuisson prévue pour le barbecue ou une feuille de papier aluminium doublée. Faire cuire de 3 à 5 minutes de chaque côté. Servir avec une mayonnaise citronnée ou un bon tzatziki maison ou du commerce ainsi que des crudités taillées finement qu'on aura laissé frissonner dans un bol d'eau glacée environ une heure.

SECRET DE CHEF

On peut préparer les brochettes jusqu'à 4 heures d'avance sans la chapelure. On les conserve au réfrigérateur, bien emballées.

Le temps de cuisson peut varier selon l'épaisseur des filets de poisson et de l'intensité du barbecue.

Pour faciliter la manipulation lors de la cuisson, utiliser deux tiges de bois par brochette en les insérant dans les spirales et en les espaçant d'environ 2 cm (3/4 po).

Pour la cuisson au four, préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Mettre les brochettes sur une plaque tapissée de papier parchemin et faire cuire de 3 à 4 minutes de chaque côté, au centre du four.



1226014313-260723

IGA

LES MARCHÉS
LAMBERT

Chambly
3500, boul. Fréchette
450 447-0330

Carignan
2369, chemin de Chambly
450 572-1001

Richelieu
450, boul. Richelieu
450 658-1831

Une tradition d'excellence en alimentation depuis 1873

JEUX N° 827

MOTS CROISÉS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
12								13		
14						15				
16			17		18					
19		20		21				22	23	
		24	25				26	27		
28	29					30				
	31				32			33		
34					35		36		37	38
39				40					41	
42			43				44			
45									46	

HORIZONTALEMENT

- Traiter avec rudesse.
- Considérés.
- Grande surprise.
- Plante aquatique.
- Plante de la famille des rosacées.
- Prénom de Pacino.
- Tour d'une mosquée.
- Fourmilière.
- Ligne de conduite.
- Signifie égal.
- En outre.
- Avances dans l'eau.
- Qualité d'une couleur vive.
- Souscrit à une idée.
- Bronzées.
- Résine d'odeur fétide.
- Spaghetti.
- Grand plat provençal.
- Sodium.
- Parcelle de terrain.
- Rouge violacé.

VERTICALEMENT

- Donne un nouvel essor.
- Invalidé.
- Frappe.
- Eau-de-vie de canne à sucre.
- Inaction.
- Traditions.
- Épreuve.
- Recommande.
- Malaises.
- Première page.
- Diminution d'un conduit.
- Partie d'une baguette.
- Titre.
- Augmentent le volume.
- État de calme.
- Meurtri.
- Respirer avec peine.

- Nettoyer à l'eau.
- Muse de la Poésie.
- Il dessine sur la peau.
- Monnaie nippone.
- Loi islamique.
- La Chine s'y trouve.
- Allongé.
- Lève le camp.
- Père de l'aviation.
- Bourricot.
- Monnaie moldave.
- Du verbe aller.
- Cobalt.

RÉPONSE DU N° 827

R	A	B	R	O	U	R	L	V	S	
E	B	A	H	I	S	S	E	M	E	N
L	O	T	U	S	S	P	I	R	E	
A	L	M	I	N	A	R	E	T		
N	I	D	I	O	L	E	I	S		
S	C	I	T	E	M	N	A	G	E	S
E	C	L	A	T	A	D	H	E	R	E
P	A	T	E	S	T	I	A	N	A	
A	R	E	L	I	E	D	E	V	I	N
R	I	N	C	E	R					
T	A	T	O	U	R	L	V	S		

SUDOKU



RÉPONSE DU N° 827

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

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

HOROSCOPE

Signes chanceux de la semaine : **Sagittaire, Capricorne et Verseau**

SEMAINE DU 23 AU 29 JUILLET 2023



BÉLIER (21 MARS - 20 AVRIL)
Vous aurez besoin de vous refaire une beauté pour être mieux dans votre peau. De nouveaux vêtements vous mettront en valeur et ils seront utiles pour vos nouvelles fonctions au travail. Vous devrez impressionner de nouveaux clients avec votre prestance.



TAUREAU (21 AVRIL - 20 MAI)
Au retour des vacances, vous aurez droit à une promotion qui réglera vos dettes. Plusieurs heures supplémentaires auront le mérite d'améliorer votre situation financière. Évitez de négliger votre santé et prenez également soin de votre douce moitié.



GÉMEAUX (21 MAI - 21 JUIN)
Charismatique, vous entraînez quelques personnes avec vous pour faire de belles activités. Vous vous retrouverez au centre de toute l'attention et on admirera votre franc-parler. Vous réaliserez un exploit, vous recevrez des éloges et on vous applaudira.



CANCER (22 JUIN - 23 JUILLET)
Vous appréciez les moments en famille. Vous êtes la personne qui réussira à rétablir la paix entre certains de vos proches qui entretiennent un conflit depuis trop longtemps. Vous pourriez accomplir un geste héroïque et sauver quelqu'un d'une fâcheuse position.



LION (24 JUILLET - 23 AOÛT)
Si vous avez déménagé dernièrement, prenez le temps de découvrir les environs et vous ferez de belles découvertes. Les déplacements seront nombreux et vous pourriez jouer au taxi avec les enfants. Le téléphone et d'autres messages ne cessent de vous distraire.



VIERGE (24 AOÛT - 23 SEPTEMBRE)
L'été est le moment idéal pour renégocier votre salaire et vos conditions de travail. Le patron vous fera une offre que vous ne pourriez refuser si vous proposiez vos services ailleurs. Si vous êtes dans les affaires, la clientèle pourrait s'accroître considérablement.



BALANCE (24 SEPTEMBRE - 23 OCTOBRE)
Une période de grands rebondissements! Vous aurez droit à quelques belles surprises également. Vous participerez à des activités plus passionnantes les unes que les autres. Laissez-vous guider par le plaisir et la joie de vivre en excellente compagnie ces jours-ci.



SCORPION (24 OCTOBRE - 22 NOVEMBRE)
Il faudra faire attention à ce que vous partagez sur vos réseaux sociaux. Un conflit avec un ami vous permettra de découvrir son vrai visage et d'ainsi retrouver de meilleurs échanges avec vos vrais amis. Les activités sportives auront aussi la cote avec ceux-ci.



SAGITTAIRE (23 NOVEMBRE - 21 DÉCEMBRE)
Vous serez responsable de l'organisation d'un évènement qui attirera l'ensemble de vos amis et sera un immense succès. Il est possible d'attendre quelques personnes qui se laissent désirer. Vous découvrirez de nouvelles amitiés qui sont d'une autre origine.



CAPRICORNE (22 DÉCEMBRE - 20 JANVIER)
En solo, en couple ou avec des associés ou des membres de la famille, vous exécuterez la première pelletée de terre d'un important projet. Si vous êtes en vacances, ne vous étonnez pas de recevoir l'appel du patron pour une urgence qu'il n'arrive pas à régler sans vous.



VERSEAU (21 JANVIER - 18 FÉVRIER)
Même si vous êtes déjà en vacances, vous ne vous empêcherez pas d'avoir d'excellentes idées pour les suivantes. Vous pourriez aussi décider de suivre une formation afin de vous offrir de nouvelles perspectives de carrière.



POISSONS (19 FÉVRIER - 20 MARS)
Ne craignez pas les changements, ils ne peuvent que vous être favorables. Une belle escapade romantique ou une aventure en famille vous permettra de conclure des vacances chargées de souvenirs plus merveilleux les uns que les autres.

À LA SEMAINE
prochaine!

La SPCA de la Montérégie débutera bientôt des travaux sur son bâtiment

Complet

La SPCA de la Montérégie débutera bientôt des travaux majeurs sur son bâtiment qui est « irrécupérable ». Une pression financière supplémentaire pour le refuge qui est en capacité maximale.

Annie Verreault
averreault@versants.com

Jack accueille chaleureusement les visiteurs qui franchissent le seuil de la porte de la Société pour la prévention de la cruauté envers les animaux (SPCA) de la Montérégie. Jack, qui a atterri au refuge après le décès de son maître, devra bientôt déménager. Tout comme les cinquante chiens et les nombreux chats qui séjournent à la SPCA, il devra être délogé temporairement, s'il est toujours en attente d'une nouvelle famille, en raison des travaux de restauration majeurs sur le bâtiment qui débiteront sous peu.

« Irrécupérable »

Le bâtiment qui accueille la SPCA depuis 1996 doit subir des travaux majeurs dans les prochains mois. « Le bâtiment actuel est irrécupérable et doit être remplacé », informe Linda Robertson, la fondatrice de la SPCA sur la Rive-Sud.

Le bâtiment était autrefois un chenil qui a fait faillite. Étant une reprise de finance, la SPCA a pu acquérir le bâtiment à moindre coût. Pour débiter les travaux, la SPCA est toujours en attente de certains permis.

Capacité maximale

Les travaux permettront de réaménager l'espace, un besoin criant pour la SPCA de la Montérégie, qui est présentement complète. Le refuge a une capacité maximale d'animaux dont les employés peuvent s'occuper. « Ici, on ne tue pas les animaux, mais on doit leur donner un bon niveau de vie. Ce n'est pas une prison », affirme Linda Robertson.

Linda Robertson confie que ce dont la SPCA a le plus besoin présentement, ce sont des adoptions. Certains sont laissés à la porte du refuge, d'autres arrivent en taxi et « même par Fedex », nous confie la fondatrice, qui croyait avoir tout vu.

La fondatrice du refuge explique que les abandons sont constants tout au long de l'année, et pas seulement à la suite du 1^{er} juillet.

Certains animaux arrivent au refuge alors qu'ils ont déjà un âge avancé. « Les



Deux frères sont arrivés à la SPCA à la suite du décès de leur maître. (Photos : Annie Verreault)

vieux chiens, il y a peu de chances qu'ils ressortent », ajoute Linda Robertson.

Générosité de ses membres

Les dons des membres de la SPCA ont permis de couvrir jusqu'à présent les deux tiers des dépenses liées à la restauration des lieux. Un soutien qui est salué par la fondatrice : « Les gens sont super généreux », affirme-t-elle. Outre les dons en argent, les membres donnent également des couvertures ou des jouets pour animaux. Malgré cette générosité,

il reste toujours un montant significatif à débiter par le refuge pour couvrir les coûts des travaux. Celui-ci devra se tourner vers des prêts hypothécaires.

Financement

Ne recevant aucune subvention du gouvernement, la SPCA de la Montérégie compte sur la générosité de ses membres ainsi que sur ses campagnes de financement pour subvenir à ses besoins financiers.

Parmi ces activités de financement, la SPCA de la Montérégie organise chaque année une vente de livres. Cette année, la vente, qui a eu lieu les 9 et 10 juin, a permis à l'organisme de récolter 8 698 \$. Une aide financière bien accueillie par le refuge.

Comment aider?

Outre les dons financiers, il existe plusieurs façons de venir en aide à la SPCA de la Montérégie. La SPCA invite les citoyens à devenir bénévole ou famille d'accueil pour les animaux dans le besoin. Pour ceux qui ne peuvent pas accueillir d'animaux à la maison, il est possible de parrainer un animal et ainsi lui venir en aide d'une façon différente.

URGENT BESOIN DE PROPRIÉTÉS À VENDRE. ÉVALUATION GRATUITE !! Disponible 7 jours sur 7

* VENDU EN 11 JOURS
AU-DESSUS DU PRIX DEMANDÉ! *



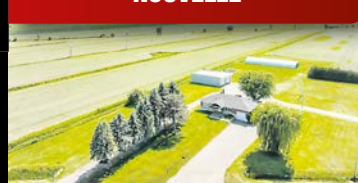
Marieville, 1088 du Pont

* ST-IGNACE-DE-STANBRIDGE *



Magnifique ferme! Plus de 32 000 pc! Aucun voisin à l'arrière! Grand garage détaché avec pl chauffants! Rénos majeures effectuées! Faut voir!

* NOUVELLE *



Marieville, situé sur plus de 45 000pc! Grand plain-pied bien entretenu au fil des ans! Garage double détaché + un attaché(chauffé) Près de tous les services!

* BORD DE L'EAU NAVIGABLE *



Carignan, magnifique propriété entièrement rénovée! Une cuisine à faire rêver! À aire ouverte! 2 salles de bain complètes! S-sol aménagé!

*** PRESTIGE ***



Cottage très spacieux! À aire ouverte! 3 garages! Syst. de géothermie! Piscine creusée! Une rareté!



* BÂTIMENT COMMERCIAL *



Chambly, parfait pour bureau de notaire, avocats, ou co-working! Plusieurs stationnements! Excellent potentiel!

* VENDU EN 17 JOURS *



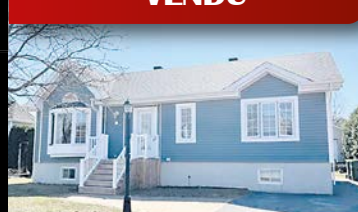
Chambly, 866 av Salaberry.

* VENDU *



Marieville, 3153 des Cèllets

* VENDU *



St-Mathias, 32 des Féliers.

* À QUI LA CHANCE *



Richelieu, secteur très paisible! À aire ouverte avec plafond cathédral! Ultra-lumineuse! Une cour de rêve avec piscine creusée! À pied de l'école primaire et parc!



Vous voulez vendre ou acheter,
CONFIEZ-MOI VOS PROJETS!

Yannick Gingras

Courtier immobilier



Re/Max Évolution

1055, boul du Séminaire – bureau 302
St-Jean-sur-Richelieu J3A 1R7
491, Ste-Marie # 4 Marieville J3M 1M4
Tél. : 450 349-5868

514 892-7973
yannickingras.com



DES

cocktails parfaits

POUR PROFITER DE L'ÉTÉ !

LAIT FOUETTÉ AUX FRAISES DU QUÉBEC

- INGRÉDIENTS** (Pour 2 portions)
- 200 g de fraises fraîches, équeutées et coupées en tranches
 - 2 c. à soupe de sucre
 - 1 c. à thé d'extrait de vanille
 - 2 tasses de crème glacée à la vanille
 - 1/2 tasse de lait

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger les fraises, le sucre et la vanille. Laisser macérer pendant 1 heure.
2. Verser les fraises dans un robot mélangeur, en prenant soin d'en conserver quelques-unes pour la garniture. Ajouter la crème glacée et le lait. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture uniforme.
3. Verser dans de jolis verres et garnir de tranches de fraises.



Les fraises d'ici, on les aime nature, en confiture, en tarte, en gelée et, bien sûr, en lait fouetté!

QUELS COCKTAILS DÉGUSTER CET ÉTÉ POUR SE RAFRAÎCHIR?

La saison estivale rime avec de délicieux moments passés à savourer des boissons rafraîchissantes dans votre cour ou sur une terrasse. Cet été, profitez des beaux jours pour déguster ces cocktails seul, en couple ou entre amis!

- **Limonade alcoolisée** : la limonade est un incontournable de la saison chaude. Une version alcoolisée au bourbon, par exemple, se consomme avec ou sans glaçons. Envie de bulles? Optez pour une limonade pétillante à la vodka!
- **Sangria** : blanche ou classique, la sangria a tout du cocktail festif estival. Si vous la préparez vous-même, variez les saveurs en remplaçant quelques fruits et en utilisant un vin différent (mousseux, blanc, rosé, etc.)!
- **Glace irlandaise** : ce cocktail simple ne contient que deux ingrédients, soit de la crème irlandaise et de la crème glacée. Mousseux et bien froid, il est parfait pour les journées de grandes chaleurs!
- **Daiquiri** : revisité de multiples façons, le daiquiri figure parmi les boissons alcoolisées les plus bues dans le monde. Aux fraises, à la lime, au citron, à la poire... vous n'avez pas fini de goûter les déclinaisons de ce classique!
- **Mimosa** : ce cocktail compte parmi les moins caloriques et se déguste à tout moment de la journée, en commençant par le déjeuner. Outre le traditionnel mélange de jus d'orange et de champagne ou de mousseux, vous pouvez vous laisser tenter par une version crémeuse aux fraises, une rafraîchissante au melon d'eau et à la menthe ou bien une autre à base de votre sorbet favori.



Cette page est présentée par :

Yannick Gingras

Courtier immobilier



RE/MAX Évolution

1055, boul du Séminaire – bureau 302
St-Jean-sur-Richelieu J3A 1R7
491, Ste-Marie # 4 Marieville J3M 1M4
Tél. : 450 349-5868

514 892-7973

yannickgingras.com



Tranquilli-T



DES

cocktails parfaits

POUR PROFITER DE L'ÉTÉ !

MOCKTAIL FRAIS AU MELON D'EAU ET AU PAMPLEMOUSSE

Agréablement acidulé, ce cocktail sans alcool se déguste idéalement au bord de la piscine... ou au coin du barbecue!

INGRÉDIENTS (Pour 4 mocktails)

- 2 tasses de cubes de melon d'eau sans pépins, divisées
- 1 tasse de jus de pamplemousse
- 4 c. à soupe de sirop simple
- Eau pétillante aromatisée au pamplemousse, pour allonger
- 8 tranches de lime
- 4 branches de romarin frais

PRÉPARATION

1. Dans un petit bol, réduire en purée grossière une tasse de cubes de melon d'eau à l'aide d'un pilon ou d'une fourchette. Répartir la purée dans 4 grands verres.
2. Ajouter le quart du jus de pamplemousse et 1 c. à soupe de sirop simple dans chaque verre. Mélanger à l'aide d'une cuillère.
3. Remplir les verres d'eau pétillante aromatisée au pamplemousse. Diviser les cubes de melon d'eau restants dans chaque verre, puis décorer de tranches de lime et d'une branche de romarin.

Pour faire le sirop simple, il suffit de mélanger 1 tasse d'eau avec 1 tasse de sucre dans une petite casserole et de cuire à feu moyen, en remuant souvent, jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous, soit de 3 à 5 minutes. Ce sirop se conserve au moins deux semaines au réfrigérateur.



CAÏPIRINHA

Envie d'exotisme à peu de frais? Une gorgée de ce délicieux cocktail brésilien vous transportera « illico » sur une plage de Rio de Janeiro!

INGRÉDIENTS (Pour 4 cocktails)

- 4 limes juteuses, coupées en rondelles puis en quartiers
- 6 c. à soupe de sucre ou de cassonade
- 8 onces de cachaça
- 1/2 tasse de jus de lime
- 1 lime, coupée en tranches
- Feuilles de menthe (facultatif)
- Tranches de carambole (facultatif)

PRÉPARATION

1. Diviser les quartiers de lime dans 4 petits verres. Ajouter 1 1/2 c. à soupe de sucre dans chaque verre, puis écraser le tout à l'aide d'un pilon en essayant de faire ressortir le plus de jus possible de la lime.
2. Ajouter 2 onces de cachaça et le quart du jus de lime dans chaque verre. Bien mélanger avec une cuillère.
3. Garnir chaque verre d'une tranche de lime. Si désiré, ajouter des feuilles de menthe et des tranches de carambole.

En vente dans toutes les SAQ, la cachaça est une boisson brésilienne faite à base de jus de canne à sucre.

Cette page est présentée par :

Yannick Gingras
Courtier immobilier



RE/MAX Évolution

1055, boul du Séminaire – bureau 302
St-Jean-sur-Richelieu J3A 1R7
491, Ste-Marie # 4 Marieville J3M 1M4
Tél. : 450 349-5868

514 892-7973

yannickgingras.com



Tranquilli-T



Richelieu

S'évader les mercredis

La résidence Notre-Dame-de-Richelieu lance sa programmation estivale *Les beaux mercredis de l'été*. Une fois par semaine, une animation est proposée aux résidents mais aussi au grand public.

Julien Dubois
Initiative de journalisme local
jdubois@journaldechambly.com

Une conférence démarre sous le chaiteau face à l'édifice de la résidence Notre-Dame-de-Richelieu. Mercredi, 14 h 30, le rendez-vous sera une habitude désormais jusqu'à la mi-septembre.

Les résidents ainsi que le grand public pourront assister à une conférence ou à un concert, voire entendre un artiste.

Pour l'ouverture de la saison, c'est Elisabeth Lefebvre, d'Agro-passion, entreprise basée à Marieville, qui est venue faire part de son expérience sur les insectes bénéfiques pour les cultures. « On a voulu une programmation utile, variée et permettant à des acteurs locaux de se mettre en valeur, explique Charles Vanasse, directeur du



La conférence sur les « insectes bénéfiques » a ouvert la programmation 2023. (Photo : Julien Dubois)

centre. Évidemment, on vise un public de personnes âgées vu l'horaire, mais tout le monde est bienvenu. »

Ambiance lors des concerts

En tout, ce sont onze spectacles qui rythmeront l'été dans ce coin de Richelieu pour une deuxième an-

née consécutive. Charles Vanasse est convaincu du bien-fondé de ces événements. « Quand les groupes de musique commencent à jouer, la scène est remplie, sourit-il. Cette initiative est née lors de l'après-COVID. On voulait faire sortir le monde et c'est comme cela que cette idée est venue. »

Après la conférence sur les insectes, une harpiste, un humoriste et un ensemble de cuivres se succéderont en juillet, des concerts et une conférence se dérouleront en août avant que l'Atelier lyrique de Chambly et un clown ne concluent cette saison.

« On a voulu une programmation utile, variée et permettant à des acteurs locaux de se mettre en valeur. »
- Charles Vanasse

Les beaux mercredis de l'été, tous les mercredis à 14 h 30 à la résidence Notre-Dame-de-Richelieu, 460, 1^{re} Rue, Richelieu.

Question aux lecteurs

Quels événements vous attirent l'été?

journaldechambly.com



CONCOURS

PÉDALO

Huis clos sur mer, pour oreilles averties

À GAGNER

1 PAIRE DE BILLETS

POUR : la pièce de théâtre Pédalo

QUAND : vendredi le 18 août 2023 à 20 h 30

OÙ : Théâtre de Rougemont

Pour participer, inscrivez-vous au

journaldechambly.com / onglet concours avant le 8 août midi.

INSCRIVEZ-VOUS TOUS LES JOURS !

Tirage le 8 août à 13 h.

LE **JOURNAL**
DE CHAMBLY

La vente de bières de microbrasseries n'est pas en baisse à Chambly

Ville gauloise de la bière

Alors que les ventes de bières n'ont jamais été aussi basses au pays, les fûts des microbrasseries de Chambly continuent de couler à flots.

Annie Verreault
averreault@versants.com

« On ne le ressent pas du tout. » Devant la baisse des ventes de bières au pays, la réponse est unanime chez les propriétaires de microbrasseries à Chambly. Statistique Canada affirme que « le volume de ventes de bières par personne s'établit à un creux record ». L'entité gouvernementale recense une diminution des ventes de bières de 2,8 % pour l'année 2021-2022, atteignant la statistique la plus basse jamais enregistrée.

Changement d'habitude

Que ce soit pour boire une pinte devant un spectacle de musique ou savourer un plateau de dégustation en profitant du soleil, les consommateurs privilégient une expérience sur place. « L'avenir des microbrasseries est là », considère Sylvain Bouchard. Le sommelier chez Unibroue croit que les gens ont toujours envie de boire des bières de microbrasseries, mais que l'expérience tend à changer. Sylvain Bouchard mentionne également que les consommations des gens ont changé devant la diversification de l'offre des produits à boire : spiritueux, prêt-à-boire, cocktails. Toutefois, selon le sommelier, cela touche davantage les gros producteurs de bières; les petits brasseurs continuent de croître.

« Les gens boivent moins, mais dépensent plus », remarque Anik Cormier, propriétaire de la microbrasserie Délires & Délices à Chambly. Elle ajoute que les gens favorisent des produits de qualité, mais en plus petite quantité, même si ceux-ci sont plus dispendieux. Elle remarque également que « les gens commencent à avoir une expertise gustative », ce qui amène les brasseurs à produire des bières de qualité et à s'assurer de répondre aux attentes de leur clientèle.

Anik Cormier note également une hausse de la demande pour des produits à faible teneur en alcool ou sans alcool : « On ne veut pas s'enivrer en microbrasserie, on veut déguster. »

La vie dure pour les canettes

« Les temps sont plus difficiles pour ceux qui font des canettes », remarque Anik Cormier. Sylvain Bouchard soutient que « ce n'est pas viable que tout le monde veuille vendre dans les IGA du Québec. Le marché ne suivra pas l'offre ».

Anik Cormier couve le projet de mettre les bières que son entreprise brasse en canette. Le projet, qui devrait voir le jour l'an prochain, n'est toutefois pas

destiné à la vente en épicerie. Devant la forte compétition, elle désire privilégier la vente sur place ainsi que chez de petits commerçants locaux.

Miser sur le local

« L'avenir, c'est les pubs », affirme Anik Cormier. Louis Monty-Tremblay, le copropriétaire de la Croisée des chemins, va dans le même sens : « La meilleure façon pour les brasseurs de tirer leur épingle du jeu, c'est de viser sur le local. » Il affirme que les consommateurs ont un sentiment de fierté quand les produits proviennent de leur communauté. C'est là où se trouve la différence, selon Sylvain Bouchard : « Les brasseries de Chambly vendent dans les brasseries. »



La Croisée des chemins brassera ses bières sur place d'ici quelques mois (Photos : Annie Verreault)

La Montérégie est la région qui compte le plus d'entreprises brassicoles au Québec, avec ses 61 microbrasseries. Elle est également connue pour son tourisme brassicole. La ville de Chambly accueille chaque année le festival Bières et Saveurs, soit le plus important rassemblement brassicole au Québec où il est possible de goûter de nombreuses bières artisanales.

Évolution

Le monde brassicole est en continuel mouvement, ce qui amène les brasseurs à se réinventer tout en leur offrant des possibilités créatives intéressantes. Anik Cormier note le développement des houblons et des levures québécoises. La propriétaire de microbrasserie chérit le projet de produire des bières entièrement québécoises, un projet qui pourrait bientôt se réaliser grâce à la rapidité à laquelle se développe l'industrie.

Pour Sylvain Bouchard, le moteur des microbrasseries est la nouveauté et la découverte. « Il faut avoir des nouveautés, c'est important de rester actif », ajoute-t-il. Le sommelier note qu'Unibroue a sorti une nouvelle gamme de produits différente de ses produits habituels pour s'adapter à l'arrivée de petites microbrasseries et à l'augmentation de l'offre.

Marché économique

L'inflation affectera-t-elle la vente des bières de microbrasseries? « Les gens

vont continuer de boire de la bière », affirme Sylvain Bouchard. Louis Monty-Tremblay renchérit : « Les gens ne coupent pas en premier dans une chose qui leur fait du bien. » Le copropriétaire de la Croisée des chemins affirme cependant que l'inflation touche tout le monde, eux y compris. « On s'adapte », affirme-t-il. Il a pensé La Croisée des chemins de cette façon : « On offre un menu abordable pour que les gens ne se ruinent pas quand ils viennent. »

Sylvain Bouchard remarque que ce ralentissement économique amène les consommateurs à se tourner vers des valeurs sûres, ce qui, selon lui, explique le succès d'Unibroue.

Les conséquences de la pandémie

Les répercussions de la pandémie se font toujours sentir chez les commerçants. Les dettes encourues durant la pandémie les ont forcés à repousser de



La terrasse de Délires & Délices accueille des chansonniers de la région durant la saison estivale Annie Verreault averreault@versants.com

quelque temps certains projets. Délires & Délices, qui fêtera ses sept ans en septembre, affirme être « reparti à zéro au moment de la pandémie ». La microbrasserie profitera de cette année pour payer ses prêts avant de se lancer dans de nouveaux projets. La situation est semblable à La Croisée des chemins, la microbrasserie ayant dû s'endetter pour survivre durant la pandémie.

AVIS PUBLIC



AVIS D'APPEL D'OFFRES Services professionnels en planification et développement stratégique d'espaces industriels

La Municipalité régionale de comté de La Vallée-du-Richelieu (MRCVR) demande des soumissions pour des services professionnels en planification et développement stratégique d'espaces industriels pour un mandat dont les travaux doivent être terminés le 30 septembre 2024.

Les personnes et les entreprises intéressées par cet appel d'offres doivent se procurer les documents de soumissions en s'adressant au Service électronique d'appels d'offres (SEAO) en communiquant avec un(e) des représentant(e)s par téléphone au 1 866 669-7326 ou au 514 856-6600, ou en consultant le site Internet www.seao.ca. Les documents peuvent être obtenus au coût établi par le SEAO.

La date limite pour la réception des plaintes formulées en vertu de l'article 21.0.4 de la Loi sur les contrats des organismes publics (RLRQ, c. C-65.1) est le 14 août 2023 et la date limite pour y répondre est le 28 août 2023.

Les accords intergouvernementaux suivants s'appliquent : ALEC, ACCQO.

Les documents de soumissions devront être déposés au plus tard à **11 h, le 31 août 2023**, conformément aux exigences inscrites dans les Documents d'Appel d'Offres et à l'heure du réseau informatique de la MRCVR, à l'adresse suivante : 255, boulevard Laurier, bureau 100, McMasterville, Québec, J3G 0B7.

Les soumissions seront ouvertes publiquement à 11 h 01, ce même jour, en salle de la MRCVR à l'adresse précitée. Seules les soumissions déposées et reçues à la MRCVR avant la date et l'heure limite seront considérées.

La MRCVR ne s'engage à accepter ni la plus basse ni aucune des soumissions reçues, et n'assume aucune obligation de quelque nature que ce soit envers le ou les soumissionnaires.

Pour tout renseignement supplémentaire concernant cette soumission, veuillez communiquer, **uniquement par écrit**, avec Denis Laplante, directeur du Service du développement durable, par courriel à l'adresse suivante : dlaplante@mrcvr.ca.

DONNÉ À MCMASTERVILLE, CE VINGT-SIX (26) JUILLET (07) DEUX MILLE VINGT-TROIS (2023).

Evelyne D'Avignon
Directrice générale et greffière-trésorière

Michael Foisy

Vers le Japon

Le plongeur de haut vol chamblyen Michael Foisy amasse des sous afin de participer aux Championnats du monde des sports aquatiques, au Japon, dans la discipline plongeon de haut vol se déroulant à Fukuoka.

Un texte de Jean-Christophe Noël
jcnol@journaldechambly.com

De retour de Floride, où il a participé à la Coupe du monde, Michael Foisy met maintenant le cap vers le pays du soleil levant.

En Floride, il s'était blessé dès sa première journée lors d'un atterrissage à l'eau d'un saut de 27 mètres, compromettant le reste de sa compétition. « La force de l'impact a été si forte que mes jambes sont parties des deux côtés, en *split*. Je me suis étiré l'aîne gauche », décrit le sportif. Il a tout de même pu se hisser au 25^e rang. Ce positionnement lui a permis de se qualifier pour les mondiaux en plongeon de haut vol. Foisy aura l'occasion de briller, les 25 et 26 juillet, dans le cadre de l'événement s'échelonnant du 14 au 30 juillet.

Comme c'est souvent le cas dans le sport élite au Québec, Michael Foisy doit user de créativité pour financer son déplacement. « Plongeon Canada ne paie pas tout. J'ai beaucoup de dépenses de mon côté », admet-il. Pour le Japon, le déplacement devrait coûter 8 000 \$ au plongeur. De ce montant, Plongeon Canada paie 4 000 \$. Si Foisy accumule un certain nombre de points au Japon, Plongeon Canada financera entièrement son déplacement.

Dans les trois derniers mois, il lui en a coûté approximativement 10 000 \$ pour plonger et compétitionner.

Entraînement

Michael Foisy s'entraîne une fois par semaine au Stade olympique sur la plateforme de 20 mètres. Entretemps, il s'entraîne à Boucherville sur les plateformes de 1 et 3 mètres.

Il arrivera le 19 juillet au Japon en vue de sa compétition. L'athlète se dit stressé à l'aube de celle-ci. Afin de se préparer pour les championnats, il a dû s'expatrier une fois de plus en Floride afin d'y apprendre deux nou-



Michael Foisy fait du plongeon de haut vol depuis seulement quatre ans. (Photos : courtoisie)

veaux plongeurs, qu'il exécutera en sol nippon. La Floride est l'un des rares endroits au monde détenant une plateforme permanente de 27 mètres. « Ça a super bien été. Je pense que je suis prêt pour le Japon », confirme le vingtenaire. Sinon, c'est à même des falaises qu'il doit faire ses répétitions d'une hauteur de 27 mètres.

Jeux olympiques

Lysanne Richard, plongeuse de haut vol chamblyenne, avait mentionné au journal en 2019 la possibilité que le plongeur de haut vol fasse partie des Jeux olympiques de 2024, à Paris. « Je ne suis pas sûr que ce sport sera des Jeux de 2024. Par contre, la Fédération internationale de natation (FINA) travaille vraiment fort pour pouvoir l'ajouter. Sinon, ça va probablement être aux Jeux de 2028, à Los Angeles », affirme Michael Foisy, qui a fréquenté l'école Sainte-Marie, à Chambly, au primaire.

« *Plongeon Canada ne paie pas tout. J'ai beaucoup de dépenses de mon côté.* »
- Michael Foisy

Début tardif

Enfant, Michael Foisy a fait du plongeon traditionnel jusqu'à 13 ans. Il faisait parallèlement du rouli-roulant et s'est alors consacré à cette discipline. C'est à l'âge de 23 ans qu'il s'est remis au plongeon. Cette fois, dans des conditions plus extrêmes. « C'est là que j'ai compris que c'est vers ça que je voulais m'*enligner* », confirme l' amateur de sensations fortes.

Il est entré en contact avec la Chamblyenne Lysanne Richard, plongeuse de haut vol notoire. « Depuis, je m'entraîne avec son *coach*, Stéphane Lapointe », relate le Chamblyen, qui a débuté les compétitions il y a environ deux ans.

Question aux lecteurs

Quel athlète de sport extrême vous fascine?

journaldechambly.com



Michael Foisy a fait du rouli-roulant pendant une quinzaine d'années avant de s'attaquer au plongeon de haut vol.

MOTS-CROISÉS EN LIGNE

un nouveau
mots-croisés
TOUS LES JOURS

Visitez notre site Web au
journaldechambly.com/mots-croises

LE JOURNAL
DE CHAMBLY

La Classique Claude Raymond 2023

Trois Chamblyens

Trois joueurs de baseball de Chambly ont participé à la célèbre Classique Claude Raymond 2023, à Saint-Jean-sur-Richelieu, qui s'est déroulée du 6 au 9 juillet derniers.

Un texte de Jean-Christophe Noël
jcnobel@journaldechambly.com

Parmi les 91 joueurs de 14 ans sélectionnés à travers le Québec, trois Chamblyens ont eu la chance de participer à la 8^e édition de la Classique Claude Raymond 2023.

Elliott Beaucaire, Marc-André Charron et Alexandre Dufort, qui ont fait leurs débuts au sein de l'Association de baseball amateur de Chambly, ont fait partie des élus de l'événement se déroulant au stade Richard Lafontaine.



Elliott Beaucaire a été nommé joueur de l'année dans la catégorie moustique au gala méritas de la Rive-Sud à sa première saison de baseball en 2019. (Photos : courtoisie)

Elliott Beaucaire

Depuis son jeune âge, Elliott Beaucaire a de fortes habiletés sportives. D'abord joueur de soccer, il a dû faire un choix entre deux sports dans lesquels il excellait. Il s'avère qu'il a fait le bon, puisqu'il



Eric Charron, père de Marc-André Charron, a été repêché par les Expos de Montréal en 1999, en 24^e ronde.

a été en nomination pour le joueur de l'année dans la catégorie moustique au gala méritas de la Rive-Sud à sa première saison de baseball en 2019. L'élève-athlète au programme sport-études de baseball à l'école secondaire de Mortagne était surpris de sa sélection dans l'équipe verte. Celui que l'on surnomme « Red Pepper » se démarque au bâton et il est un excellent voleur de buts. « Adolescent de peu de mots, il était tout sourire sur le terrain lors de la Classique », décrit Claudine Ayotte, mère du joueur en question.

L'élève surpasse le maître

Marc-André Charron suit les traces de son paternel, Eric, qui a été repêché par les Expos de Montréal en 1999, en 24^e ronde. Depuis que Marc-André a l'âge de 9 ans, père et fils ont eu l'occasion de participer à cette même édition. Eric Charron est l'entraîneur de l'équipe rouge et Marc-André joue pour l'équipe bleue.

« On peut dire que l'élève surpasse le maître, puisqu'il a lancé six des sept manches dans l'affrontement l'opposant à l'équipe rouge », mentionne cette fois Claudine Ayotte. Marc-André a d'ailleurs été couronné joueur du match pour sa

« Marc-André souhaite me battre. Il me surpasse au même âge. Le reste est à suivre. » - Eric Charron

performance. Y a-t-il une rivalité entre eux? « Marc-André souhaite me battre. Il me surpasse au même âge. Le reste est à suivre », affirme Eric Charron.

Un honneur ne vient jamais seul

Alexandre Dufort est un joueur qui connaît du succès depuis ses débuts comme membre du programme Rallye Cap. L'élève-athlète des Spartiates de l'école secondaire Fadette n'en est pas à sa première participation à un événement de cette envergure. Le talent du joueur de l'équipe orange l'a conduit aux championnats provinciaux et canadiens de baseball en 2022. Tout comme son coéquipier Marc-André, il est un lanceur de qualité. Il a été désigné à cette position lors d'un match décisif qui a permis à son équipe de remporter l'or l'an dernier.

Expérience mémorable

Lorsqu'on demande aux trois adolescents ce qu'ils ont le plus apprécié de cette expérience, « c'est de revoir des amis de différentes organisations », répond Alexandre Dufort. « Moi, c'est d'avoir lancé contre mon père et de me rendre en demi-finale », rétorque Marc-André Charron. Quant à Elliott, fidèle à lui-même, il sourit, un sourire fendu jusqu'aux oreilles.

Ces trois athlètes poursuivent leur saison régulière au sein de la même équipe du baseball élite du Haut-Richelieu, les Pirates. Eux, qui ont eu l'occasion de serrer la main du célèbre ancien lanceur des Expos Claude Raymond, tenteront de s'en inspirer afin de poursuivre leur progression vers les plus hauts sommets.



Alexandre Dufort a participé aux championnats provinciaux et canadiens de baseball en 2022.

Commentaires de l'entraîneur

L'entraîneur des Pirates AA, Simon Dupuis, parle des aptitudes permettant à Elliott Beaucaire, Marc-André Charron et Alexandre Dufort de participer à la Classique Claude Raymond 2023.

« Elliott est un joueur rapide et complet, autant au champ extérieur qu'à l'avant-champ, et une excellente première moitié de saison au bâton. Marc-André est un lanceur efficace avec un peu plus de finesse qui contrôle parfaitement les trois lancers. Alexandre, son premier atout, c'est qu'il est un lanceur explosif avec un excellent contrôle de sa balle rapide », décortique-t-il en finissant.

VOTRE JOURNAL FAIT RELÂCHE !

PAS D'ÉDITION LE 2 AOÛT

Bonnes vacances!



HEBDOMADAIRE
LE JOURNAL
DE CHAMBLY
journaldechambly.com

sports experts®

1 endroit seulement!
CHAMBLY
725, avenue Salaberry • 450 658-0561

LA VENTE SOUS LA TENTE

19 AU 30 JUILLET

JUSQU'À
50%
DE
RABAIS*

+ DE 1000 CHAUSSURES
VÊTEMENTS, HOMMES-FEMMES ET ENFANTS

Marchandise sélectionnée (saison antérieures)

Nouvelles marques que nous distribuons localement:




**LIQUIDATION
DE KAYAK
ET DE
PLANCHE
À PAGAI**

À partir de
399⁹⁹\$

**MANTEAUX
D'HIVER**

**20%
à
70%**

**VÊTEMENTS
PRÊT-À-PORTER**

**20%
à
70%**



velec^{MC}

1000\$ DE RABAIS
JUSQU'À ÉPUISEMENT DES STOCKS

SUR NOS MODÈLES CITI

Prix Promo **1999\$** *CITI 350
Prix réulier **2999\$** *CITI 350

CHAMBLY • 725, avenue Salaberry • 450 658-0561

Sur notre prix original et avant taxes. Excluant les produits à prix déjà réduit et autres marques et modèles sélectionnés. Certains magasins franchisés Sports Experts® peuvent avoir offert des produits à un prix moindre que notre prix original. La sélection de produits et les prix de liquidation peuvent varier. Cette promotion est en vigueur du 19 au 30 juillet 2023 seulement au magasin Sports Experts® de Chambly, de Chambly. Cette offre ne peut être jumelée à aucune autre offre promotionnelle. ©FGL Sports Ltée. 1435-SE-02/23