

Ski-se-Dit

Le journal communautaire de Val-David et ses environs | Avril 2007 - Vol. 41 n° 3 - 16 pages

Pour nous joindre : Messagerie : (819) 322-7969 • Télécopie : (819) 322-7904 • Courriel : ski-se-dit@cgocable.ca • Dépôt : boîte aux lettres au local, 2600 rue Monty. Tous les documents photo sont retournés sur demande. Par la poste : Journal Ski-se-Dit, 2600 rue Monty, Val-David, Qc J0T 2N0.

4368 con

Centre de service Val-David, 2462, rue de l'Église, Val-David Qc J0T 2N0 (819) 326-2883

Ce journal vous est livré à domicile grâce à

Desjardins
Caisse populaire de Sainte-Agathe-des-Monts

À NE PAS MANQUER dans cette édition...

- Budget Municipal
- Débat au Mouton
- Angelica de Mexico
- L'ombre de Jacques Giraldeau
- La fourchette au pouvoir
- Robert Lesage à toute vitesse
- Entrevue avec Josée Morasse
- Suzanne Bougie imagine...




Tapis
Préart
Bois
Céramique
Décoration

TAPIS EXPANSOL

240 Principale,
Sainte-Agathe-des-Monts
326-3220
www.couvreplancher.com

Réjean Paquin et Claude Dufresne
agents immobilier affiliés

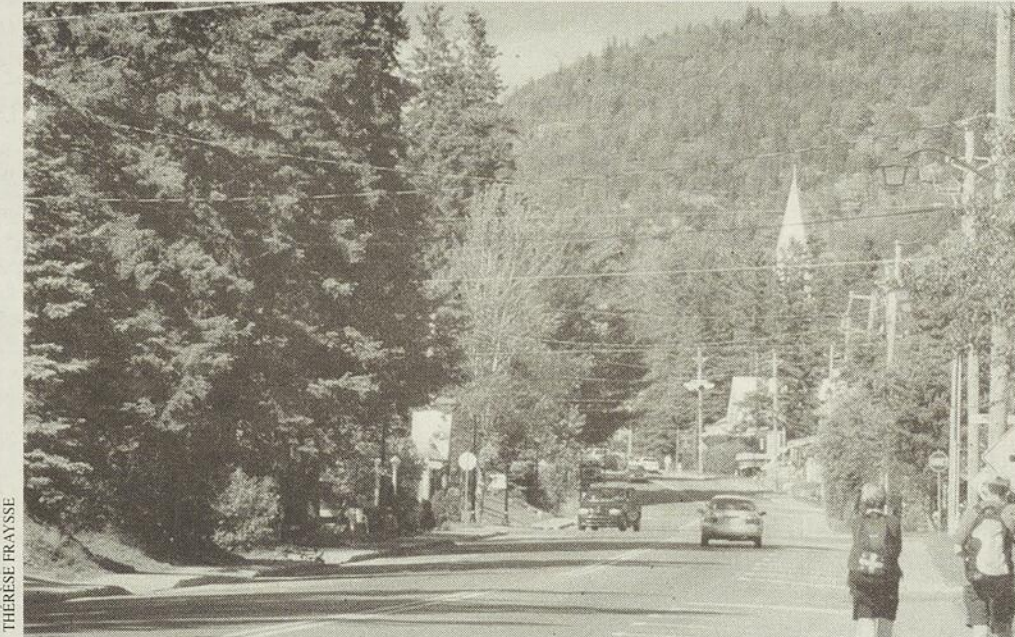
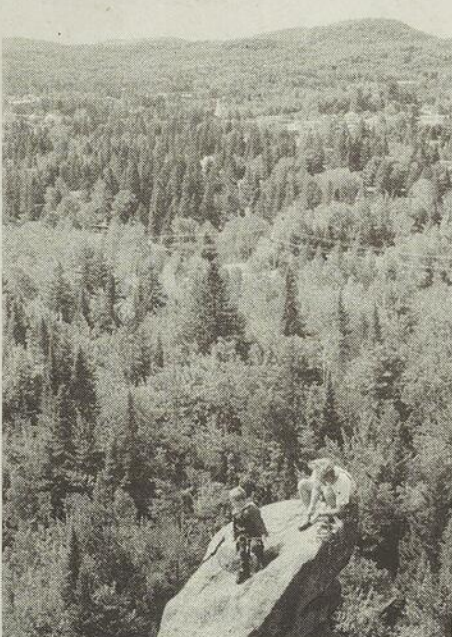


Sutton GROUPE SUTTON
LAURENTIDES
Courtier
immobilier agréé

(819) 322-6666
Bureau exclusif à Val-David
depuis 11 ans
pour mieux vous servir!

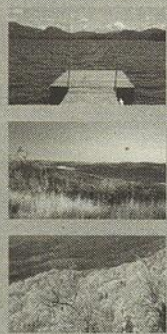
Carrefour du Village
2510, rue de l'Église, VAL-DAVID

PARC RÉGIONAL DUFRESNE VAL-DAVID/VAL-MORIN : ENTENTE POSSIBLE P. 2



THÉRÈSE FRAYSSE

Le mercredi 25 avril de 17 à 19 heures, à la bibliothèque municipale, **Thérèse Fraysse**, photographe de Val-David, lancera son beau livre d'images qui raconte les Laurentides en 200 photos, à sa splendide et unique façon. Choisis parmi des milliers de clichés réalisés sur plus de 10 ans, cet ouvrage très personnel est une œuvre d'intégration d'une photographe d'origine française qui jette sur le paysage laurentien un regard neuf, d'une grande sensibilité. Sortie en librairie : le 3 avril 2007 • Au Salon du livre de Québec : du 19 au 23 avril 2007 • Publié aux Éditions de l'Homme. La géographe et co-auteure Hélène Laperrière sera également présente au lancement.



Dernière étape à l'histoire de la photographie à l'ère électronique Québec, depuis 1985, elle participe à plusieurs expositions dans et en dehors des régions des Laurentides.

Dernière étape à l'histoire de la photographie à l'ère électronique Québec, depuis 1985, elle participe à plusieurs expositions dans et en dehors des régions des Laurentides.



PHOTOGRAPHES
Thérèse Fraysse
textes d'Hélène Laperrière

Les Laurentides

PHOTOGRAPHES
Thérèse Fraysse
textes d'Hélène Laperrière

Vues par Thérèse Fraysse

LES ÉDITIONS DE L'HOMME

Au coeur du village et des gens

2500, rue de l'Église
(819) 322-2030

METRO DUFRESNE

Machine pour retour des canettes | Boutique cadeaux | Bières importées | Carte La puce Bell/Cellulaire | Cartes de crédit acceptées | Développement de photos | Dépôt nettoyeur | Postes Canada

Commentaire

De petites nouvelles ET UNE INVITATION

Chers membres du Journal Ski-se-Dit

Déjà un an depuis notre dernière rencontre en assemblée générale. L'année fut très productive et positivement marquée, entre autres, par la venue de nouveaux collaborateurs. Ces derniers nous ont fourni une variété intéressante d'articles couvrant plusieurs domaines. On a pu, ainsi, diversifier les sujets traités au *Journal* tout en respectant notre orientation communautaire.

Nous avons presque doublé le nombre des membres cette année à l'occasion du *Rallye d'automne* et lors la campagne de recrutement pour le journal. Il faut aussi souligner le soutien remarquable de la **Caisse Populaire de Ste-Agathe-des-Monts/Val-David** qui, en acceptant de défrayer les coûts postaux, permet à chaque mois que le journal soit livré à tous les résidents de Val-David, directement dans leurs boîtes aux lettres. Ce qui a amélioré sensiblement le nombre de nos lecteurs et surtout des lecteurs assidus, de la première page à la dernière, à en juger par les commentaires que nous recevons !

Au cours de l'année qui vient, nous allons chercher à améliorer encore l'information et la présentation visuelle (oui, le caractère et les photos sont parfois petits, mais nous sommes contraints par l'espace et le coût de production : nous devons choisir entre une information la plus complète et la plus vivante possible et la grosseur de la typo !). Nous devrions vous offrir bientôt un site Internet vous permettant de télécharger les articles et de les imprimer en plus gros caractère, au besoin.

En attendant, toute l'équipe vous invite à l'assemblée générale annuelle du Journal, qui se tiendra le dimanche 22 avril 2007 à 10 h 30, au Chalet Dion. Il est important que vous veniez nous faire connaître vos impressions sur l'évolution de votre journal et vos suggestions pour la suite.

Au plaisir de vous y retrouver !
Suzanne Lapointe
Présidente du Conseil d'administration

RHOMBUS 7©

JEU CRÉÉ PAR PIERRE DEMMERLE,
DE VAL-DAVID, EXCLUSIVEMENT
POUR LE JOURNAL SKI-SE-DIT

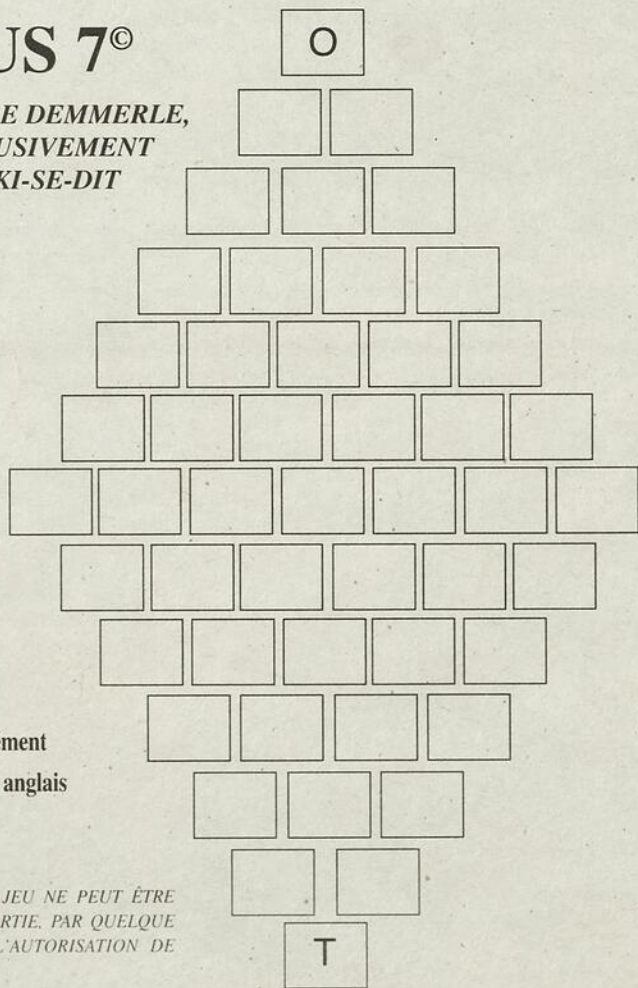
Jeu No 11

INDICES

Lune volcanique de Jupiter
Après l'as
Ça fait trois
Tournent sur une broche
Boit lentement
Ville de Vénétie
Dans les fenêtres
S'installe rouge vif
Démêle
Manque le m pour faire un élément
Abréviation extra-terrestre en anglais

Solution p. 10

© TOUS DROITS RÉSERVÉS. CE JEU NE PEUT ÊTRE REPRODUIT, EN TOUT OU EN PARTIE, PAR QUELQUE MOYEN QUE CE SOIT, SANS L'AUTORISATION DE L'AUTEUR.



PARC DUFRESNE : conciliation

Les auditions qui devaient débiter le 19 mars dernier au Tribunal administratif du Québec concernant l'expropriation par les Municipalités de Val-David et Val-Morin des terrains devant constituer le parc régional Dufresne ont été suspendues pour laisser place à une conciliation. Si nous acceptons une entente, de dire le Maire Pierre Lapointe dans un communiqué en date du 28 mars, c'est que nous

serons unanimement convaincus qu'il s'agit d'un bon règlement pour tout le monde. Les conciliateurs nous ont donné un aperçu de ce qui aurait ou non du poids devant un juge, suffisamment pour nous permettre de conclure qu'un procès n'aurait rien donné de mieux, sans compter tous les frais supplémentaires que cela entraînerait. Resté à savoir à combien se montera la facture! À suivre.

QUI suis-je?

Tu m'as laissée derrière un jour froid de janvier
Filant vers l'aventure et ses prés toujours verts...
Tu es parti si loin que j'ai pu t'envier,
Toi fuyant vers le Sud, moi figée dans l'hiver.

Mais quand j'y repense le moins, je suis bien obligée de me dire que tel est mon destin : voir les gens arriver, les regarder repartir, le sourire aux lèvres et le cœur ouvert, leur disant : « Vous êtes chez vous, chez nous! Salut et à la revoyure! ».
Toi, tu es trop jeune pour avoir connu tout ça, mais telle a bien été ma tâche pendant près d'une centaine d'années de dire bonjour et au revoir. Car tu vois, notre village est un si beau coin de pays qu'il a attiré, et qu'il attire encore, plein de monde qui préfère tout un train... d'activités comme les sports d'hiver, les longues marches en forêt, la belle nature. La

simplicité, quoi! Pas de tape à l'oeil, pas de grosses affaires qui déforment plus qu'elles n'enjolivent.

Toujours est-il que, vrai comme je suis là, je ne fus pas toujours là. Imagine-toi qu'à l'âge de 95 ans, on m'a fait disparaître parce que les gens n'avaient plus à passer par moi pour venir au village. Mais on s'est tant ennuyé de mes atours, de mes commodités qu'on a décidé de me ressusciter, comme disait le curé du temps, douze ans plus tard.

Plus belle que jamais, aujourd'hui je suis fière
De dire aux gens comme toi qui partent et
qui reviennent:
Je suis là pour rester, pour demain comme hier,
Et dis trois fois merci à ceux qui s'en souviennent.

La Petite Gare de Val-David par Richard Lauzon

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE DU JOURNAL 22 AVRIL 10 H 30 CHALET DION

BLOC TECHNIQUE

LE JOURNAL Ski-se-Dit

2600, rue Monty
Val-David (Qc) J0T 2N0
Téléphone : (819) 322-7969
Télécopieur : (819) 322-7904
ski-se-dit@cgocable.ca

Le journal communautaire *Ski-se-Dit* est publié une fois par mois, 10 fois par année. Il est tiré à 4000 exemplaires et distribué à Val-David, Val-Morin, Sainte-Agathe-des-Monts et Sainte-Adèle.

Conseil d'administration :
Suzanne Lapointe : Présidente
Thomas Dufresne : Vice-président
Anne-Marie Jean : Secrétaire
Nathalie Cauwet : Administratrice
François Rompré : Trésorier

Ont collaboré aux textes de cette édition :

André Berthelot
Suzanne Bougie
Nathalie Cauwet
Françoise Gilbert
Suzanne Gohier
Suzanne Lapointe
Richard Lauzon
Mathieu Papineau
Lucille Rocheleau
Jean-Guy Rousseau
Michel-Pierre Sarrazin
Diane Seguin
Dominique Béliveau
École St-Jean-Baptiste

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

Coordination :
Diane Seguin et Michel-Pierre Sarrazin

Mise en page :
Caméléon Publi-Design

Pour toute réservation publicitaire :
Diane Seguin (819) 322-7969

Impression : Hebdo Litho

Toute reproduction des publicités et idées originales incluses dans ces pages est interdite sans l'autorisation du Journal *Ski-se-Dit* de Val-David inc.

PROCHAINE DATE DE TOMBÉE :
16 AVRIL 2007

Note : la date de tombée est la date limite pour nous faire parvenir vos textes et photos (ne pas envoyer de courriels plus lourds que 3 megs, ils seront automatiquement rejetés).

PARUTION :
3 MAI 2007

Note : la date de parution correspond généralement au premier jeudi de chaque mois. Le journal est d'abord expédié par la poste aux résidents de Val-David puis mis à la disposition du public le week-end suivant dans quelques 60 commerces de la région. Pour devenir un point de distribution du *Ski-se-Dit*, il suffit d'en faire la demande au journal en laissant vos coordonnées au 819.322.7969.

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

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

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

Ce journal est membre de :

AMECO Association des médias écrits communautaires du Québec

Tirage certifié AMECO

ATTENTION : depuis le 30 septembre 2006, les courriels adressés à notre ancienne adresse ne peuvent plus être relevés. Prenez bien note de la nouvelle adresse courriel du journal : ski-se-dit@cgocable.ca



FERMÉ EN AVRIL

Pizza four à bois
Spéciaux du midi
Tables d'hôte du soir

Face à l'église de Val-David
Tél: (819) 322-3104
www.legrandpa.com

LE JOURNAL

Ski-se-Dit

Soyez membre 10\$

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Courriel : _____

Téléphone : _____

Ski-se-Dit

2600, rue Monty, Val-David (Québec) J0T 2N0
Octobre 2006

ASSEMBLÉE MUNICIPALE Un budget et des experts

Par Diane Seguin

Le 13 mars avait lieu comme à chaque deuxième mardi de chaque mois, à 20 heures, à la salle communautaire de l'église, l'assemblée municipale du conseil, en présence cette fois d'une quinzaine de citoyens. Il semble que le débat télévisé des chefs ait eu raison des plus enthousiastes. Le sujet central de cette soirée a été la présentation du Rapport financier 2006 préparé pour la Municipalité par la firme d'experts comptables Amyot Gélinas. Ce document nous révèle essentiellement que Val-David comptait à la fin de 2006 quelque 4 439 résidents, soit une population croissante de 25%. La dette *per capita* était de 520 \$ (dette générale de 2,3 M\$). Le résultat indique un surplus d'opération de 46 284\$ sur un budget global de 4 263 373 \$. Les dépenses de fonctionnement ont été, par ordre d'importance : le transport (943 863\$), les loisirs et la culture (913 938\$), l'hygiène du milieu (860 407\$), l'administration (746 749\$), la sécurité publique (700 727\$), l'aménagement, l'urbanisme et le développement (287 540\$), santé et bien-être (3 207 \$). Le financement de la dette a coûté 181 333\$. Le poste Loisirs et culture est celui qui offre le plus grand écart avec l'année précédente et les prévisions budgétaire, avec un dépassement de plus de 280 000 \$.

Le dossier de la rue Faubert, âprement discuté aux dernières réunions municipales, est resté en attente de l'expertise d'une firme de consultants. À suivre, donc. Un autre sujet important, soit l'expropriation et l'obligation d'achat des terrains de M. Sylvain

Cousineau pour le Parc Dufresne, a été commenté par le maire Pierre Lapointe. Celui-ci a expliqué que les ressources professionnelles engagées jusqu'à maintenant pour mener à bien cette négociation sont constituées d'une firme d'ingénierie, d'un consultant en urbanisme, d'un expert en évaluation et d'une expertise pour l'aspect écologique. Quelques avocats encadrent ce dossier. Au moment d'aller sous presse, les nombreux représentants des deux camps débattaient toujours devant le médiateur. Précisons que la tâche de ce dernier consiste à mettre par écrit une proposition agréée par les deux parties, laquelle sera déposée ensuite devant un juge du tribunal administratif du Québec qui devra rendre son verdict.

Une bonne nouvelle : le site Internet du village et de la Municipalité va être refait complètement. Les consultants engagés sont Rouge Communications et Marketing de Mont-Tremblant (2 500\$ et les taxes) pour la conception graphique et Nuspec de Boisbriand pour la programmation (7 550\$ et les taxes). Le conseil a également fait état de l'engagement d'un autre expert, M. Jacques Morin, pour procéder à une étude de faisabilité concernant la résurrection du projet d'amphithéâtre acoustique à Val-David.

Les négociations débutent avec le syndicat des cols blancs de la Municipalité de Val-David pour l'élaboration de sa deuxième convention collective. Monsieur le maire Pierre Lapointe et le Directeur général André Desjardins sont les représentants des citoyens dans cette négociation.

DÉBAT POLITIQUE au Mouton Noir

Par Nathalie Cauwet

Parrainé par votre journal préféré, le Ski-se-Dit, un débat pré-électoral s'est tenu au Mouton Noir le vendredi 23 mars dernier.

Une soixantaine de citoyennes et citoyens de Val-David et des environs ont pu, à cette occasion, rencontrer trois des cinq candidats en lice dans le comté de Bertrand.

Madame Jocelyne Lavoie représentait Québec Solidaire, Monsieur Claude Cousineau le Parti Québécois et Monsieur Richard Savignac le Parti Vert. Manquaient donc à cette rencontre Monsieur Daniel Desjardins candidat du Parti Libéral ainsi que Monsieur Sylvain Charron candidat de l'ADQ. Ces deux derniers ayant refusés l'invitation.

Les trois candidats présents ont eu à exprimer leurs idées sur cinq thèmes concernant quelques problèmes que vit notre région et ont dû également répondre à certaines questions provenant de la salle.



MATHIEU PAPINEAU

L'exercice de style s'est fait dans une ambiance très amicale, ce qui différait grandement des débats politiques que l'on peut voir habituellement sur nos écrans. Le public a d'ailleurs relevé le fait et en a remercié les trois représentants de partis, qui eux-mêmes semblent avoir trouvé des pistes de travail et de solutions communes.

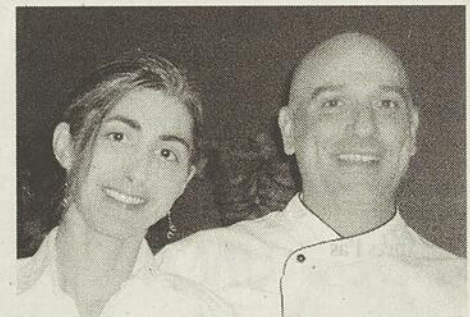
Petite anecdote, Monsieur Charron s'est quand-même rendu au Mouton Noir le samedi suivant, mais comme lui ont fait remarqué quelques-uns de nos concitoyens, alors présents : « Un jour trop tard, peut-être ?! »

Depuis nous connaissons tous le résultat des élections et ne pouvons qu'espérer que dans notre comté l'esprit d'alliance qu'ont manifesté les candidats présents à ce débat est toujours au goût du jour.

LAURÉAT RÉGIONAL

ENCORE UN SOMMET pour le Creux !

Le mercredi 21 mars dernier, dans une salle bondée au Théâtre de Saint-Sauveur, Bernard Zingre et son équipe de l'auberge restaurant Au Creux du vent, de Val-David, décrochaient à nouveau la timbale. Un quatrième prix prestigieux en un an pour ce chef sympathique et professionnel mais surtout, pour cette jeune entreprise, une percée vers la finale nationale des Grands Prix du Tourisme 2007 qui seront décernés le 4 mai prochain à Québec. Créés en 1985, les Grands Prix du tourisme québécois permettent de souligner les efforts et le dynamisme des entreprises qui oeuvrent dans le domaine touristique, tout en reconnaissant officiellement leur



contribution exceptionnelle au positionnement du Québec comme destination touristique de qualité.

Après avoir récolté la Table d'argent au même concours en mars 2006, puis le Prix d'excellence Agritour en avril et encore un certificat de la Chambre de commerce de Sainte-Agathe-des-Monts, en octobre, pour la Qualité du service à la clientèle, le Creux du vent reçoit cette fois la palme dans la catégorie Hébergement/Établissements trois étoiles. Un tour du chapeau en un tour de main pour une famille d'aubergistes restaurateurs de métier, d'origine suisse, qui ont choisi de s'établir à Val-David, pour notre plus grand bonheur...et celui de nos papilles! Le Creux du vent est l'une des quatre tables certifiées Aux Saveurs du Terroir dans les Laurentides, comme nous le montre le Guide de cet organisme distribué dans toute la francophonie. (M.P.S.)



POUR PROTÉGER nos marchés publics

Pour sa seconde assemblée annuelle, l'Association des Marchés publics du Québec a choisi Melbourne, dans les Cantons de l'Est, le 21 mars dernier. On y a statué, entre autres, sur la nécessité d'informer davantage les municipalités et les élus régionaux de l'importance de soutenir et d'encourager le développement des marchés publics au Québec, comme c'est le cas en Ontario. Diane Seguin, secrétaire du conseil d'administration de l'AMPQ et fondatrice des Marchés publics de Val-David et de Mont-Tremblant, a expliqué qu'il était nécessaire, pour soutenir une véritable agriculture régionale et une économie de nos terroirs, de maintenir un partenariat concret et à long terme avec les

municipalités où les marchés publics sont implantés ou désirent le faire. Par ailleurs, M. Laurent Pellerin, Président général de l'Union des Producteurs Agricoles, a annoncé aux membres de l'Association des Marchés publics du Québec qu'il leur accordait un soutien technique immédiat afin de collaborer à la structuration et au développement de l'association. Le Ministre de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, M. Yvon Vallières, de même que M. Jacques Proulx, de Solidarité rurale, ont également manifesté sur place leur appui et indiqué l'urgence d'agir pour accréditer et protéger nos marchés publics. (M.P.S.)

COIFFURE Rita

Service personnalisé pour Elle et Lui

Certificats-Cadeaux
2507, de l'Église, Val-David (Face au Métro)
819.322.5858

Heures d'ouverture
Mardi à Jeudi 9h à 18h • Vendredi 9h à 20h • Samedi 9h à 16h

nouveau
BIOLOGIE

L'ANZA

JOICO
L'ART DES CHEVEUX SAINS

Soli Terre

Gilbert Dionne
Horticulteur - Paysagiste

PLANS & CROQUIS
RÉALISATION & ENTRETIEN
D'AMÉNAGEMENTS PAYSAGERS

480, Montée Gagnon
Val-David (Qc) J0T 2N0
Tél.: (819) 322-2876
Téléco.: (819) 322-1583
Courriel : soliterre@val-david.net

BOULANGERIE

Bio-Artisanale

Café bio équitable - Détente - Salon thé

OUVERT DU MERCREDI AU DIMANCHE de 8 h à 18 h
1262, chemin de la Rivière, Val-David
Tél. : 819.322.3953 C. : lavagabonde@bellnet.ca

Pour réserver un ESPACE PUBLICITAIRE dans le journal Ski-se-dit, contactez Diane Seguin au 819-322-7969

Gens d'ici

ANGELICA FRANCO :
du Mexique à Val-David

par Jocelyne Aird-Bélanger

Si vous avez déjà dégusté un bon café au Bistro Plein Air en regardant, en été, les vélos filer ou encore en hiver, les skieurs de fond glisser le long de la piste cyclable, vous avez sûrement rencontré Angélica et reconnu son sourire engageant derrière le comptoir du café. Angélica, c'est la proprio de l'endroit, une des deux associées qui font marcher à l'année ce bistro depuis plus de neuf ans.

Étudiante en troisième année de Droit à Mexico, elle a un jour décidé avec quelques amies de venir à Ottawa lors de sa première visite au Canada dans le but d'apprendre le français et l'anglais. Finalement, elle a fait plus qu'apprendre la langue, elle a épousé le pays en mariant Jacques Fraser qu'elle a rencontré lors de ce voyage. Ils ont fondé une famille qui compte aujourd'hui trois garçons. L'espagnol, le français et l'anglais sont partie intégrante de leur famille puisque M. Fraser est professeur à la section de Trois Amériques à la Polyvalente des Monts à Ste-Agathe.

Après avoir travaillé à l'hôtel Far Hills à Val-Morin puis au Café Van Houte à Ste-Agathe, Angélica s'est lancée dans l'aventure en ouvrant elle-même un café avec deux associés dont l'un

s'est retiré de l'affaire depuis ce temps. Tenir un restaurant ouvert 7 jours sur 7, tous les jours de l'année sauf le 25 décembre, demande beaucoup de travail, on s'en doute bien. Mais il y a plus : Angélica a su donner à son café une atmosphère chaleureuse et détendue où se retrouvent aussi bien les résidents que les touristes.



L'été, la terrasse ne désemplit pas même avec le trafic soutenu et très bruyant des camions de toutes sortes. Le dimanche, place au Jazz ! Jacques est un passionné de jazz et c'est lui qui s'occupe d'organiser ces sessions publiques pleines de vie.

Résidant depuis 17 ans dans les Laurentides et travaillant depuis presque dix ans à Val-David, Angélica se considère très bien intégrée. Pourtant, il ne se passe pas une semaine sans qu'elle parle à sa mère ou aux membres de sa famille au Mexique. Elle retourne à l'occasion dans la région de Cancun où vivent maintenant ses parents. Sa vie de famille et sa vie professionnelle lui permettent de s'identifier aisément à notre milieu qu'elle connaît bien et qu'elle aime. Les gens qui ne cessent de la solliciter pour un souper collectif à un endroit ou encore une réunion ailleurs. Ils apprécient son implication et son accueil et ce sourire si chaleureux. Ils continueront à fréquenter son sympathique café. *Gracias Angelica y ¡ Buena suerte!*

NATHALIE ET ÉRIC DE CAMÉLÉON
À la fine pointe du métier

Depuis cinq ans qu'ils sont installés à Val-David, Nathalie Daviault et Éric Ménard* ont sensiblement révolutionné les communications dans notre village. Pas étonnant. Avec leur entreprise Caméléon publidesign, ils rassemblent rue Duquette tous les services professionnels d'une bonne communication intégrée. L'acquisition récente d'une deuxième imprimante numérique de 54 po. de large vient encore d'augmenter la capacité de Caméléon de fournir des services de graphisme et d'affichage frisant la perfection, plus rapidement.

L'équipe de cette petite entreprise ne manque pas de dynamisme. Elle est maintenant composée de quatre personnes à temps plein, avec Julie à l'infographie et Sylvie-à-tout-faire, là où on a besoin d'elle, sans parler des redoutables Camille et Maggie pour monter la garde.



Nathalie, dont la formation en dessin publicitaire/graphiste, en photocomposition, en imprimerie et en infographie est le fer de lance de la création chez Caméléon, a réalisé en quelques années plusieurs centaines de cartes d'affaires pour bon nombre des plus importants commerces de la région, tout comme des dizaines de dépliants, de panneaux publicitaires et autres productions graphiques originales, y compris le lettrage et le maquillage de véhicules de toutes dimensions, grâce surtout à son talent, à son inventivité et à sa force de travail peu commune. En cela complété par l'expérience et l'énergie d'Éric, ce couple dans la vie et au travail a prouvé qu'il pouvait créer pour ses clients, qu'ils soient institutionnels ou corporatifs, une image de marque et un style unique et représentatif, répondant à toutes les attentes.

Offrir un service complet allant de la création jusqu'à l'impression, avec rapidité et efficacité, telle est la devise de cette jeune entreprise qui a le double mérite de créer de l'emploi à Val-David et de participer à un développement plus harmonieux de la signalisation locale. Bien que le succès soit déjà une habitude chez Caméléon, Nathalie, Éric, Julie et Sylvie sont toujours prêts à relever de nouveaux défis créatifs. Mettez-les à l'épreuve. (MPS)

* Les plus anciens de nos concitoyens se souviendront que les Ménard sont présents à Val-David depuis les années vingt. Fernande Lavendure et Ulric Ménard, les grand-parents d'Éric, ont longtemps eu pignon sur rue en face de la Caisse populaire, dans la maison même où se trouve aujourd'hui le bistro Le Chevalier.

POUR UN AMÉNAGEMENT
équitable de la rue FaubertPar Le Comité citoyen pour la
sauvegarde d'Un monde à part

La municipalité de Val-David envisage de prolonger la rue Faubert depuis Dion en traversant la piste linéaire jusqu'à la rue Condor, créant ainsi un nouvel accès direct à la route 117 par Prédéal-Trudeau. Il s'agirait de la cinquième brèche à la piste linéaire dans les environs immédiats du village. Ce prolongement de la rue Faubert passerait par la propriété de l'homme d'affaires Jean-Jacques Keller du domaine K42. Selon M.Keller, les délais sont interminables pour prendre arrangement avec la municipalité dans ce dossier. C'est pourquoi il a érigé une muraille de pierres de près de 2 mètres de haut sur toute la largeur de la rue Faubert, entre l'entrée de ses terrains et la piste du P'tit train du nord.

De nombreuses familles de Val-David empruntaient ce sentier quotidiennement pour se rendre et revenir du travail, pour les courses au village, pour aller chercher leur courrier rue Condor, pour aller au Parc Dufresne, ou simplement pour prendre une marche et ce depuis de nombreuses années, alors que le sentier traversait un petit boisé.

Des résidents de Val-David s'inquiètent de l'augmentation importante de la circulation motorisée qui serait engendrée inévitablement dans tout le secteur avec cette nouvelle brèche dans la piste du P'tit train du Nord. Cela créerait en particulier la possibilité inquiétante pour les camions, y compris ceux de la carrière de sable, de passer dans ce secteur résidentiel pour accéder à la 117. Un Comité citoyen pour la sauvegarde d'Un monde à part a été mis sur pied et presse la municipalité de régulariser la situation équitablement pour la préservation de notre environnement naturel et dans l'intérêt de tous : les résidents de Val-David, les usagers de la piste linéaire, les propriétaires de la maison et des terrains vendus sur Faubert entre Dion et la piste linéaire, et M. Jean-Jacques Keller.

Le Comité citoyen pour la sauvegarde d'Un monde à part propose de rendre public le tronçon actuellement muré, et d'y redonner accès aux piétons, cyclistes et skieurs, tout en fournissant un accès pour véhicules à la maison qui y est déjà construite et aux terrains déjà vendus sans faire de brèche à la piste linéaire. Le Comité appuie la proposition de M. Jean-Marc Thibodeau d'aménager sur la rue Faubert un corridor piétonnier et cyclable sécurisé qui joindrait la



piste du P'tit train du Nord à celui qui existe déjà sur le chemin de la Rivière.

Le maire Pierre Lapointe a déjà expliqué publiquement qu'il avait l'intention d'agir dans ce dossier au plus tard en juin 2007 et la municipalité a commandé à la firme Traffic une étude d'impacts qui doit être déposée le 31 mars prochain. Si l'étude d'impacts prédit une augmentation de la circulation, cette augmentation serait inacceptable pour les résidents. Si, au contraire, l'étude ne prévoit pas d'augmentation de la circulation, alors à quoi bon engager tous ces frais pour ouvrir un nouvel accès à la 117 ?

Comme le maire le rappelait lors du dernier Conseil municipal, il a été décidé de donner la priorité aux cyclistes et piétons dans le cœur du village. Le Comité pour la sauvegarde d'Un monde à part souhaite ardemment que la rue Faubert et son sentier continuent de faire partie du cœur de Val David.

Pour plus d'informations :
819-322-7953, microvital@yahoo.ca

Remerciements

Nous tenons à exprimer notre profonde gratitude au personnel du CLSC de Sainte-Agathe-des-Monts qui a assisté avec dignité M. Jean Morin au cours de sa longue maladie.

Nos remerciements vont aussi à tout le personnel des soins infirmiers du CSS des Sommets qui a su, par sa présence, sa chaleur et son humanité apaiser les souffrances des derniers moments.

Son épouse Mme Claire Dufresne, ses enfants et leurs familles.

Le Pommier Fleuri
ÉPICERIE D'ALIMENTS NATURELS
LÉGUMES ET PRODUITS BIOLOGIQUES
37, rue St-Vincent, Sainte-Agathe-des-Monts (819) 326-7133

ASSEMBLÉE NATIONALE
QUÉBEC
CLAUDE COUSINEAU
Député de Bertrand
Porte-parole de l'opposition officielle
en matière d'Innovation
197, rue Principale, bureau 101
Sainte-Agathe-des-Monts (Québec), J8C 1K5
Téléphone: (819) 321-1676 ou (800) 882-4757
Télécopieur: (819) 321-1680

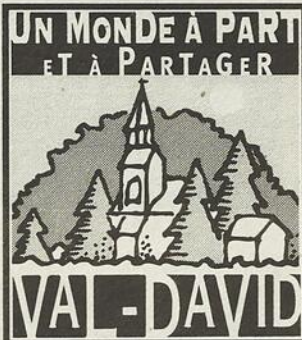
LES VOILES NORD SUD
L'atelier de couture
Annie Germain
Voiles et matériel de plein air, auvents
décoration: coussins, rideaux
et linge de maison
Lise Catafard
Retouches et altérations de vêtements
Cours de couture pour enfants, ados,
projets personnalisés
1857, Route 117, Val-David (819) 322-1297

Le clin d'œil

Avril 2007 - 5

Municipal

819.322.2900 • www.valdavid.com • info@valdavid.com

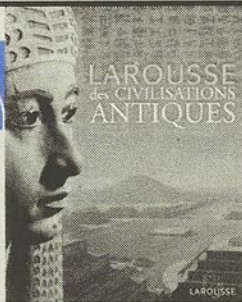


LOISIRS ET CULTURE

UNE CARTE gagnante

À compter du **5 juin prochain**, tous les usagers de la bibliothèque devront posséder et présenter leur carte d'abonnement au comptoir de prêt. Passez nous voir sans attendre pour obtenir la vôtre.

Chaque utilisation de la carte d'ici le 2 juin donnera droit à une chance au tirage d'un exemplaire du magnifique *Larousse des civilisations antiques*. Une valeur de plus de 80\$.



JOURNÉES de la culture

Des projets à soumettre pour les prochaines Journées de la culture en septembre? Ils doivent être déposés avant le **15 mai**. Les formulaires d'inscription sont disponibles au service Loisirs et

culture (bibliothèque municipale). Informations, détails et conditions sur www.culturepourtous.ca/journeesdelaculture.

L'ÉTÉ, C'EST FAIT pour jouer

Programmation

Surveillez votre boîte aux lettres, la programmation des activités de loisirs de l'été sera distribuée au cours de la semaine du 23 avril. Les inscriptions pour les résidents se feront les 11 et 12 mai prochain. Les non-résidents devront patienter jusqu'au 30 mai.



Soccer - Avis de recherche

Notre programme de soccer requiert l'implication de parents pour agir à titre d'**entraîneurs** ou **assistants** d'une équipe. Si l'aventure vous intéresse et que vous êtes disponible un à deux soirs par semaine, à raison d'une heure à chaque fois, communiquez sans plus tarder avec le service des Loisirs au 819.322.2900 poste 231.

ENVIRONNEMENT

SAUVER l'eau

Nous sommes tous, à divers niveaux, des acteurs qui ont un rôle à jouer et dont les activités personnelles et professionnelles ont un impact sur l'environnement en général et sur la qualité de l'eau en particulier. Plus souvent qu'autrement, c'est une simple question de choix. Encore faut-il les connaître.



protection de nos plans, cours et sources d'eau seront présentées.

Sur invitation spéciale, une quinzaine de citoyens et commerçants de Val-David profiteront, le 14 avril prochain, d'une journée complète au cours de laquelle une série de conférences portant sur la

Si vous souhaitez être du nombre, veuillez communiquer avec Suzanne Gohier au 819.322.2900 poste 230. Quelques places sont encore disponibles.



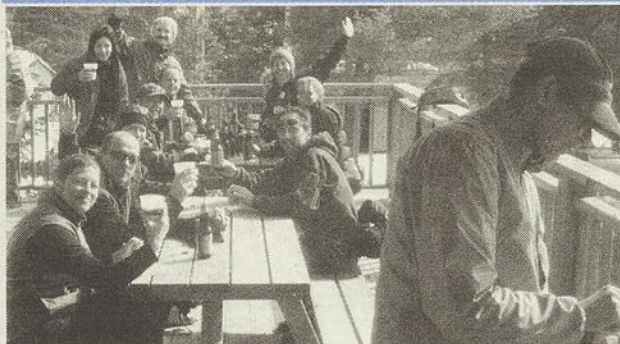
JOUR DE LA Terre

Dimanche le 22 avril, votre CCE vous donne rendez-vous à la petite gare, de 10h à 12h, pour une corvée de ramassage et autres activités récréatives. Prix de présence et goûter festif. À partir de midi et jusqu'à 21h, un **Festival** organisé par

LézArts vous offre danse, spectacles divers pour la famille et souper végétalien. Entrée 17\$ incluant le repas (12\$ à l'avance). Les moins de 16 ans sont bienvenus gratuitement pour la journée (3\$ pour le souper).

PARC RÉGIONAL DUFRESNE

FIN DE SAISON réussie



Les conditions météorologiques capricieuses de l'hiver n'ont pas empêché les skieurs et les raquetteurs de profiter pleinement du parc.

Pour terminer en beauté, malgré la pluie, les plus courageux ont participé le 10 mars dernier au premier *Rallye des neiges*. En fin d'après-midi et le lendemain, sous le soleil, la fête s'est poursuivie et tous ont pu profiter des talents de cuisiniers de nos pisteurs qui ont préparé les meilleurs *hot dogs* en ville. Le succès de cette journée nous a convaincus d'en faire un événement annuel.

Félicitations aux gagnants du rallye et merci à Mountain Equipment Co-op pour les prix et à Sleeman pour la fourniture de bière à prix d'ami.

TOURISME

DERRIÈRE LES portes closes

En raison de la baisse d'achalandage du printemps, le **bureau d'accueil touristique sera fermé** pour quelques semaines au lendemain de Pâques. Durant ce temps, le personnel s'affaire au renouvellement des outils promotionnels, avec tout ce que cela comporte de mises à jour et de rédaction. Pour eux, il s'agit d'une période très occupée. On prépare en grand la saison estivale qui suivra.

COMMENT JOINDRE les services municipaux

Rédaction : Suzanne Gohier

MAIRIE

2579, rue de l'Église, Val-David
Tél. : 819.322.2900
Télé. : 819.322.6327
info@valdavid.com

BIBLIOTHÈQUE

1355, rue de l'Académie, Val-David
Tél. : 819.322.2900 poste 233
Télé. : 819.322.6327
bibliotheque@valdavid.com

BUREAU D'ACCUEIL TOURISTIQUE

2501, rue de l'Église, Val-David
Tél. : 819.322.2900 poste 235
Télé. : 819.322.3204
tourisme@valdavid.com

Suite au verso

Pages réservées et payées par la Municipalité de Val-David.

AVRIL 2007

CAPSULES info

Le clin d'œil municipal

COMMUNAUTAIRE

0-5-30, combinaison prévention

0-5-30, c'est :
zéro tabagisme,



cinq fruits et légumes par jour



trente minutes d'activités physiques chaque jour



Val-David en santé, en collaboration avec l'Agence de santé et de services sociaux des Laurentides et le Centre de santé et de services sociaux des Sommets, met en place le programme 0-5-30. Ce programme s'adresse à tous : jeunes enfants, adolescents, adultes et personnes âgées.

Avec le soutien de la Municipalité, Val-David en santé développera un plan d'action vous invitant

à adopter quotidiennement trois habitudes de vie essentielles en vue de réduire le tabagisme ainsi que la fumée dans l'environnement, augmenter la consommation de fruits et légumes et encourager la pratique régulière d'activités physiques.

Les municipalités ont depuis toujours un rôle important à jouer dans la prévention des maladies. Déjà au 19^e siècle, l'éradication de plusieurs maladies contagieuses a été possible grâce aux municipalités responsables du traitement de l'eau et de la gestion des déchets. Aujourd'hui, cette alliance peut encore être bénéfique pour lutter contre le fardeau croissant des maladies chroniques en offrant aux citoyens des environnements sains et sécuritaires.

Une analyse du milieu sur les habitudes de vie, l'environnement et les ressources dont nous disposons à Val-David est déjà complétée. Le plan d'action qui s'en suivra implique des changements autant au niveau des habitudes individuelles que des environnements dans lesquels nous vivons pour soutenir l'adoption et le maintien de saines habitudes de vie.

UN LIEU vivant



En-dehors des heures réservées au culte et aux assemblées publiques du Conseil, la salle communautaire de l'église est utilisée régulièrement par nos organismes communautaires. Les familles y reçoivent souvent leurs visiteurs après un baptême, un mariage ou des funérailles et en apprécient la proximité.

Mais cette salle est également disponible en location pour les particuliers, les gens d'affaires et les artistes pour tenir des événements privés tels que réunions, formations, conférences, récitals, expositions, spectacles, etc.

Information et réservation : 819.322.2900 poste 222.



L'ÉTÉ EN Bretagne

Le programme d'échange intermunicipalités de l'Association Québec-France est un programme de développement et de rapprochement qui donne aux jeunes la chance de s'enrichir d'une expérience unique et inoubliable. Un jeune de Val-David, ou dont les parents habitent Val-David, est appelé à occuper un emploi d'été à Saint-Pierre Marc en Poulet, en Bretagne. En contre-partie, Val-David se prépare à recevoir un jeune Péréen qui occupera un poste d'animateur à l'un de nos camps de jour.

Pour être éligible, il faut également être étudiant et âgé entre 18 et 35 ans. À qui la chance? Information : 819.322.2900 poste 231.

SALON V.I.P.



Retraités, aînés, adultes en perte d'autonomie et leur famille sont conviés à participer au Salon V.I.P., organisé par la Table de concertation du soutien à domicile de la MRC des Laurentides, qui se tiendra **dimanche le 29 avril** prochain à la Polyvalente Curé-Mercure de Mont-Tremblant. Valorisation, Information, Prévention, tels sont les thèmes de ce salon qui accueillera des invités de marque, dont Dr Marc Paquin, praticien-consultant en gériatrie, monseigneur Vital Massé et le comédien-conférencier Marcel Leboeuf. Nombreux kiosques de renseignements sur les services, produits et activités offerts dans la région.

Entrée libre. Transport organisé gratuit, sur réservation avant le 20 avril en téléphonant au 1.800.717.9737 - Départ de Val-David à 8h35 et retour à 17h55. Dépliant disponible à la mairie, à la bibliothèque et au bureau d'accueil touristique.

À VOTRE SERVICE

Vous les connaissez bien ou moins bien, ils sont vos voisins ou ils viennent de plus loin, leur travail est de vous offrir les meilleurs services possibles au nom de la Municipalité : ce sont les employés municipaux. Nous avons choisi de vous les présenter, par groupe, d'un mois à l'autre, pour vous permettre de mieux connaître ce qu'ils font et ce qu'ils sont. C'est aussi une manière de reconnaître à quel point leur travail est apprécié.

Ce mois-ci :



Réjeanne Reid
Commis à la taxation

Réjeanne est notre petite dernière. Arrivée à l'été 2006 pour palier à un manque de personnel temporaire, elle est restée pour combler le poste de commis à la taxation. On l'apprécie autant pour son tempérament calme et généreux que pour ses compétences professionnelles.

Elle qui aime la musique a suivi toute jeune des cours de danse sociale. Et c'est comme dans une valse qu'elle s'est promenée plus tard entre St-Jérôme, Ste-Agathe et St-Jovite, où elle a servi la clientèle de la SAAQ avant de travailler pour la municipalité de Ste-Agathe-Sud et les villes de Lafontaine et de St-Jérôme. À Val-David, elle seconde maintenant le responsable des finances dans le traitement des taxes municipales. Émission des comptes, encaissement, mise à jour des dossiers de taxation, informations aux citoyens la tiennent très occupée. Mais c'est quand même toujours avec le sourire qu'elle vous répondra.

À l'adolescence, elle surprenait toute la famille par ses réalisations en couture et en pâtisserie, talent probablement hérité de sa mère. Aujourd'hui à son tour mère et grand-mère d'un petit garçon de trois ans et d'une petite-fille de quelques mois, elle parle avec tendresse des beaux moments passés avec eux. Quand ils auront l'âge, gageons que c'est elle qui les emmènera en camping et leur apprendra à pêcher.

Suzanne Gohier

Adjointe au maire et directrice des communications

Depuis bientôt un an que j'ai entrepris de vous présenter chacun des employés de la Municipalité, je savais bien que mon tour viendrait. Comme il est toujours plus facile de parler des autres que de soi-même, je laisse aujourd'hui la plume à France Paquette qui m'a spontanément offert le texte qui suit.

Vous l'avez peut-être aperçue appareil photo à la main à la recherche d'images mettant en valeur les beautés de Val-David. Les images et les mots sont une passion pour Suzanne qui cache un grand rêve d'écriture.

Le double rôle d'adjointe au maire et de directrice des communications va comme un gant à cette touche-à-tout en recherche constante d'harmonie qui s'applique par tous les moyens à créer des liens entre élus, citoyens et employés municipaux. Elle met ici à profit l'expérience acquise dans les domaines des assurances, de la publicité, du marketing, des mondes municipal et juridique, entrecoupée de formations en secrétariat, photo, ressources humaines et traduction, sans compter son implication dans les milieux scolaire et syndical et les années consacrées aux enfants.

Après trente ans dans la région de Montréal, le retour à Sainte-Agathe, sa ville natale, lui permet aujourd'hui de profiter pleinement de la nature et du grand air. Marche en forêt, ski de fond, raquette, bicyclette, nage, tous les moyens sont bons pour se fondre au paysage. Malgré la fraîcheur de l'eau, vous pourriez la surprendre traversant son petit lac à la nage dès la fin-mai jusque tard en automne. C'est peut-être là le secret de l'énergie qu'on lui connaît.



MÉLI-MÉLO

Abris d'auto

La date limite pour enlever les abris temporaires (toile et structure) est le **1er mai**.

Ventes de garage

Les ventes de garage sur le territoire de Val-David sont permises durant les fins de semaine de la Journée nationale de Patriotes et de la fête du Travail seulement, et ce, gratuitement. Cette année, ces dates sont : **19-20-21 mai et 31 août, 1 et 2 septembre**. Même en cas de mauvaise température, elles ne seront pas reportées. Seule exception à la règle : lors de la vente d'une maison, un certificat d'autorisation au coût de 50 \$ pourra être émis au vendeur.

Les volumineux

Grand ménage en perspective? La collecte saisonnière des volumineux n'aura lieu que le **11 juin**. Il vous faudra donc garder à l'abri les objets à mettre au chemin la veille de la collecte seulement.

Cependant, une collecte spéciale de **gros morceaux** (matelas, meubles, chauffe-eau, etc.) **SUR INSCRIPTION SEULEMENT**, aura lieu le **10 avril**. Pour en profiter, vous devez en faire la demande avant le 6 avril en téléphonant au 819.322.2900 poste 222. Il faudra nous indiquer votre adresse, votre numéro de téléphone et préciser les objets à ramasser.

NOUVEAU SERVICE de broderie professionnelle



Avec l'acquisition récente d'une super brodeuse, **Annie Germain** offre maintenant un service perfectionné de broderie à son atelier des *Voiles Nord Sud*. Les entreprises qui recherchent une plus grande visibilité (organismes publics ou privés, aubergistes, restaurateurs, etc.) peuvent ainsi se distinguer en faisant réaliser sur mesure et sur le support de leur choix une broderie personnalisée. Ce service est offert également aux particuliers qui désirent embellir un cadeau, souligner de manière originale un événement



(naissance d'un enfant, anniversaire, fête, etc.). La broderie s'appuie aujourd'hui sur les plus récentes techniques informatiques pour réaliser un travail de précision d'une grande beauté. Passez voir Annie et son étonnante machine!

Les Voiles Nord Sud « *Sous Toutes Les Coutures* »
1857 Route 117, Val-David - Tél. : 819 322 1297
Courriel : anniegermain@cogocable.ca

CAMPAGNE DE financement 2007

Le 8 avril prochain, nous lancerons la campagne de financement 2007 au profit de la communauté chrétienne Saint-Jean Baptiste de Val-David. Ce lancement aura lieu après la messe de Pâques, soit vers 10 heures. Plusieurs personnalités y seront présentes, dont monsieur le maire **Pierre Lapointe**, Président d'honneur, le député **Claude Cousineau** et plusieurs autres invités. Bienvenue à tous.

PARENTS UNIQUES des Laurentides

Le mardi 10 avril
Déjeuner-causerie, de 8 h 30 à 10 h 30. Différents sujets concernant les familles monoparentales et recomposées seront abordés. Pour confirmer votre présence : (819) 324-1004.

Le samedi 14 avril
Cours accrédité de réanimation cardio-respiratoire (RCR). Coût membre : 25 \$, non-membres : 50\$.

Le samedi 21 avril
Une sortie à **La cabane à sucre des Sportifs**, à Saint-Esprit est organisée par Parents Uniques. Les coûts seront réduits pour les familles membres.

Le lundi 23 et le samedi 28 avril
Cuisine collective végétarienne, de 8 h 30 à 15 heures, dans les locaux de Parents Uniques, au 14, rue Brisette, à Sainte-Agathe-des-Monts. 1\$/portion est demandé aux participants. Possibilité de gardiennage et de transport au besoin.

Pour plus d'info :
Nancy Désormeaux au (819) 324-1004.

ELLES REPRÉSENTERONT la région des Laurentides

à La Grande Finale internationale de La Dictée P.G.L.

Rose-des-Vents Charron-Cloutier de l'École Saint-Hermas de Mirabel et **Noémie La Haye-Caty** de l'École Terre-Soleil de Ste-Thérèse représenteront la région des Laurentides à La Grande Finale internationale de La Dictée P.G.L. qui aura lieu le dimanche 20 mai prochain à Montréal au Québec.

Ces deux jeunes championnes ont pris part à la finale régionale de la dictée qui a eu lieu le 17 mars dernier à l'École le Tremplin à Labelle, où 31 élèves de 5^e et de 6^e année provenant de 41 écoles

de la région ont mesuré leur connaissance de la langue française.

Rose-des-Vents Charron-Cloutier qui a réalisé une dictée sans faute, et **Noémie La Haye-Caty** représenteront la région dans la catégorie « classes francophones » à La Grande Finale.

Cette 16^e édition de La Dictée P.G.L. a rassemblé plus de 208 000 enfants répartis dans plus de 1 200 écoles au Canada.

LE CLUB OPTIMISTE VAL-DAVID/ VAL-MORIN

vous invite à venir faire un don de sang lors de sa collecte annuelle, le **vendredi 6 avril 2007**. Cette collecte se tiendra au gymnase de l'école Saint-Jean-Baptiste, au 2580, rue de l'Église à Val-David, de 13h30 à 19h30. Les besoins sont énormes, chaque jour des milliers de personnes ont besoin d'unité de sang. Nous vous reconnaissons comme des gens généreux, c'est pourquoi nous comptons encore une fois sur votre générosité.

Ai-je droit aux prêts étudiants ? Je déménage bientôt, puis-je faire mon changement d'adresse à un seul endroit ? Comment est-ce que je peux mettre fin à mon bail ? J'ai perdu ma carte d'assurance maladie, que dois-je faire ? J'ai un oiseau mort sur mon terrain, dois-je le ramasser ? Où dois-je aller pour me procurer mon certificat de naissance ? Je fais des rénovations sur ma maison, ai-je droit à des déductions d'impôt ? Je viens de perdre mon emploi, puis-je bénéficier d'une aide gouvernementale ? À combien est rendu le salaire minimum ?

« OUI, OUI, VOUS ÊTES AU BON ENDROIT ! »



Services Québec,
c'est LA porte d'entrée
aux services gouvernementaux :

Des réponses à vos questions sur plus de 3000 sujets.

www.servicesquebec.gouv.qc.ca
1 877 644-4545

Dans un bureau près de chez vous

Services
Québec

CITOYENS DE VAL-DAVID et céramiste

Par El Tiburon

On croise beaucoup de monde dans une journée. Ainsi, peut-être avez-vous rencontré le céramiste-potier David Camirand ? Nous pouvons remercier ce dernier pour le retour d'ateliers de poterie, ici-même dans la région. Certes, on compte nombreux artistes et artisans dans la communauté de Val-David. Or, on remarque une plus forte importance de la poterie due au retentissant succès de l'exposition de céramique *1001 Pots*. Celle-ci demeure la plus importante en Amérique du Nord et elle fêtera, l'année prochaine, son 20e anniversaire. Tout au long de ces années, la population, inspirée par le travail de ces artisans, en a peu à peu améliorée son appréciation. « À l'occasion d'une visite à *1001 Pots*, on apprend beaucoup sur la poterie. On apprend aussi à la démystifier. On comprend mieux l'effort déployé et le savoir-faire des artisans, par le biais de l'analyse de certaines caractéristiques

THOMAS DUFRESNE



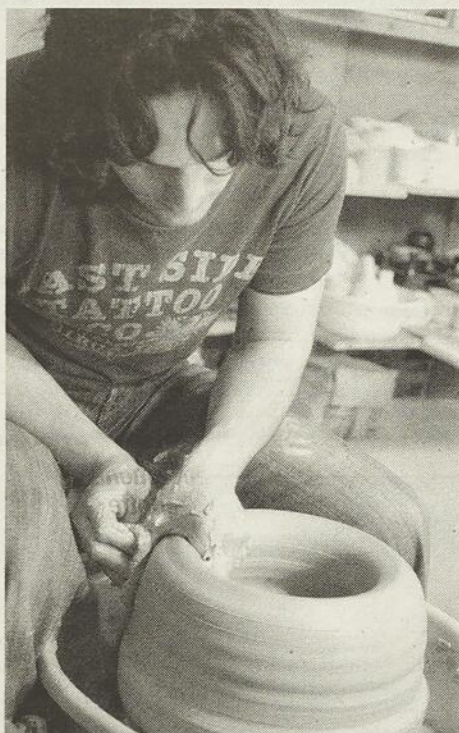
précises comme le choix de la forme, des glaçures et des textures », m'a expliqué David Camirand, lors de notre rencontre.

En outre, la communauté suit une évolution logique, car cela faisait plusieurs années que l'on ne retrouvait plus d'ateliers de céramique et personne, depuis Kinya Ishikawa, pour l'enseigner. Désormais, avec l'initiative de David Camirand, on peut compter sur le retour de cette discipline parmi les nombreuses activités culturelles offertes au public dans la région.

Par ailleurs, si l'on s'attarde un peu au parcours de cet individu, on s'aperçoit qu'il aime le public. Pendant quelques années, il s'est occupé de l'atelier de céramique pour le compte de la *Maison Emmanuel*, tout en travaillant et en participant à l'exposition *1001 Pots*. Aujourd'hui, il se dit très fier d'avoir ouvert les portes de son atelier pour offrir aux gens des cours d'initiation à la poterie. Quant à sa formation en enseignement, il m'a avoué : « Avec l'expérience que j'ai acquise quand j'ai travaillé pour la *Maison Emmanuel*, je suis en mesure de vraiment communiquer avec les gens et de mieux vulgariser mon art. Côté des gens atteints de déficiences intellectuelles améliore grandement le niveau de pédagogie. Ça oblige à être créatif dans sa manière d'enseigner » De plus, s'ajoute à cette expérience quatre années dans l'enseignement de la poterie.

Enfin, si le cœur vous en dit ce printemps, vous pourrez suivre les cours de poterie qui débutent le 23 avril, se donnent de jours (13h à 16h) comme de soirs (19h à 22h), en petits groupes de six.

L'atelier de monsieur Camirand est situé au 3796, 1er rang Doncaster, à quelques minutes du village. Les journées d'inscriptions et d'informations se tiendront les 14 et 15 avril, entre midi et 16 h. David Camirand participera également cette année à la 19e édition *1001 Pots*.



THOMAS DUFRESNE

ART et ados

Sylvie Beaudoin ouvre ce printemps une nouvelle session en art visuel destinée aux ados de 10 à 16 ans. Neuf semaines d'exploration « beaux-arts » et pratique de la perception visuelle, à compter de la semaine du 16 avril. Une visite porte ouverte de l'atelier et une inscription aura lieu la fin de semaine du 7 et 8 avril 2007 au 1706, chemin de la Gare, à Val-Morin, de 10 à 17 heures. Une exposition des travaux des étudiants de la dernière session sera présentée au même endroit. Bienvenue à tous!

Infos : (819)322-1047 et/ou www.magentablues.ca/beaudoin.htm



Art & Co

L'Envolée
de Sainte-Agathe-des-Monts
Ressource alternative en santé mentale

LES VOIX du cœur



Le vendredi 6 avril, L'Envolée présentera son spectacle bénéfique intitulé *Je m'aime* à la Salle J.-A. Ratelle de la Place Lagny, située au 2, rue Saint-Louis, à Sainte-Agathe-des-Monts. Un spectacle tout en chant et poésie. Sous la direction de Gilles Beauregard, cette chorale composée de personnes qui fréquentent notre organisme communautaire alternatif en santé mentale et de membres du personnel, permet de briser l'isolement, de regagner la confiance en soi et de vaincre les préjugés en regard de la maladie mentale.

Robert Rivest, André Davidson, Félix Leroux,

Jean-François Prud'homme, Lyse Madran, Dave Orenbach, Catherine Emmanuelle Delisle et quelques autres amis chanteurs ont accepté de se joindre à la chorale pour cet événement. Les fonds amassés lors de cette soirée aideront L'Envolée à continuer d'offrir des services et des activités de qualité. Les billets sont actuellement en vente au coût de 15 \$ On peut se procurer des billets (15\$) à L'Envolée même, au 100 rue Principale est à Ste-Agathe, au **Bistro du Chevalier**, au 2459, rue de L'Église à Val-David ou à la **Librairie d'Artagnan** du Petit Carrefour de Val-David, au 2510, de L'Église. Info : Patricia Fournelle, 819-326-5778.

ESCAPADE CULTURELLE ... et gratuite !

Par Nathalie Cauwet

Beaucoup de musées à Montréal ou en région, offrent des visites gratuites en différentes occasions. Quelques un sont répertoriés ici, mais la liste n'est pas exhaustive. N'hésitez donc pas à vous renseigner si vous voulez découvrir des trésors. Bonnes visites !

À Montréal :

Au Musée des Beaux-Arts, vous pouvez accéder gratuitement aux expositions permanentes qui contiennent plus de 30 000 objets présentés dans les sections des cultures anciennes, art européen, art canadien, art contemporain, arts décoratifs et archéologie méditerranéenne.

Passionné de films et de documentaires du terroir? Courez à la cinémathèque Québécoise,

l'entrée est libre pour les expositions, du mardi au vendredi, de 12 h à 21 h ainsi que le samedi et le dimanche, de 16 h à 21h.

Au Musée d'Art Contemporain l'entrée est gratuite tous les mercredis de 18 h à 21 h. Pour une échappée historique, le samedi, vous avez le choix entre le Musée Mc Cord ouvert tous les premiers samedis du mois de 10 h à 12 h, la Maison Saint-Gabriel qui vous accueille de 11h à 12h ou le Musée Stewart ouvert gratuitement chaque samedi du 2 décembre 2006 au 28 avril 2007.

Plus près de nous :

Situé à Saint-Jérôme, vous pouvez aussi visiter le musée d'art contemporain des Laurentides, sans oublier la Maison du Village de Val-David toujours prête à vous accueillir.

SYMPOSIUM INTERNATIONAL D'ART IN SITU 2007 VAL-DAVID

14 JUILLET AU 3 SEPTEMBRE

« LE VOYAGE »



Ouvert du jeudi au dimanche de 10 h à 18 h



FONDATION DEROUIN

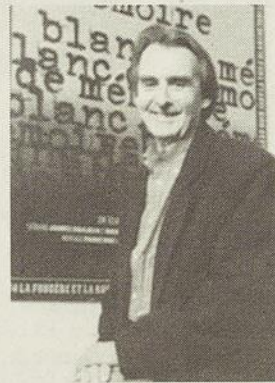
www.fondationderouin.com

Comité des arts et des lettres Québec

Culture

L'OMBRE FRAGILE DES CHOSES Un film de Jacques Giraldeau au Festival International du Films sur l'Art

L'OMBRE FRAGILE DES CHOSES est un film de 90 minutes réalisé par Jacques Giraldeau, qui fut longtemps cinéaste à l'Office national du film du Canada. Il est résident de Val-David depuis plus de trente ans.



Giraldeau, Jacques, prix Albert-Tessier 1996. Catégorie : Culturelle. Né le 16 juillet 1935, Montréal

associés, un organisme alors très vivant à Val-David.

Pénétrer dans l'œuvre de Jacques Giraldeau, c'est suivre notre évolution culturelle à travers le regard lucide et subtil d'un homme en constante recherche, qui consigne sur pellicule les grandes étapes de l'art moderne au Québec en s'interrogeant sans cesse sur le rapport qu'entretient le créateur avec le public, écrivent Julie Stanton et Claude Janelle, dans l'hommage qui lui est rendu au moment du Prix du Québec.

Sa filmographie témoigne des grands moments de notre histoire, du début de la Révolution tranquille à la fin du XXe siècle, à travers le prisme de l'art contemporain sans jamais faire fi du contexte social dans lequel il évolue. (J.A.B./M.P.S.)

Dans *L'ombre fragile des choses*, un narrateur découvre que les deux écoles qu'il a fréquentées dans son enfance sont démolies. Au même moment, il retrouve dans des papiers de famille les 26 carnets intimes d'une tante née en 1900, ainsi que 39 courts films en 16 mm intitulés *Petites médisances*, qu'il a tournés en 1953-1954 et qui sont considérés comme les premiers essais du cinéma direct. Le narrateur y montre le quotidien et se moque gentiment de ses concitoyens. Cinquante ans plus tard, ces films prennent un tout autre sens. C'est le point de départ d'un voyage dans le temps et la mémoire, à la recherche de l'ombre des choses, auquel se mêlent aussi des photos de l'album de famille et la correspondance de Marie-Claire Blais des années 1960 et 1970 (qui a elle-même vécu à Val-David dans les années soixante-dix). À ces histoires fragmentées qui se fondent dans la continuité du film viennent se greffer d'autres souvenirs, d'autres fragments de vie : les rendez-vous manqués à La Havane et à l'Isle-aux-Grues avec le peintre Évariste Quesnel, l'ami poète mort dans un accident, les poires d'Argentine, le tableau d'un ami peintre disparu, ainsi que des événements récents. L'ombre de ces choses, remarquablement soulignées par le montage de **France Dubé**, nous la parcourons du regard avec le cinéaste dans l'intimité de la mémoire, vécue ou évoquée par ces paysages que nous traversons chaque jour dans nos montagnes, et que la caméra caresse avec volupté.

Biographie

Jacques Giraldeau fait ses débuts au cinéma en 1950. Réalisateur, chef opérateur, monteur, producteur et scénariste, il a marqué le cinéma québécois par plus de 165 films, courts, moyens et longs métrages et films d'animation. Le 13e FIFA lui rendait hommage en 1995. Le Prix Albert Tessier lui a été décerné en 1996 pour l'ensemble de son œuvre.

Souignons également qu'en 1979, le cinéaste réalisait à Val-David le troisième de cinq *Collages* sur la pratique des arts visuels au Québec. Ce film intitulé *La toile d'araignée*, traçait un portrait des Créateurs

Altitude

Les rendez-vous EN AVRIL

<p>8 avril Denis Chang-Emmanuel Kassimo-Andreas Oberg (Manouche international)</p>	<p>15 avril Jean Vanasse Trio</p> <p>22 avril Éric Harding Quartet</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------

Geneviève Oligny
La Lanterne de Collection
de la Préhistoire à aujourd'hui

Nathalie Rolland
Souffles

D'ombre et de lumière

Du 24 mars au 20 mai 2007

CENTRE D'EXPOSITION
La Maison du village

CENTRE D'EXPOSITION *la Maison du village*

Du 24 mars au 20 mai 2007, la Maison du Village présente sous le titre **D'ombre et de lumière** une exposition des œuvres de **Geneviève Oligny** et de **Nathalie Rolland**. **Geneviève Oligny**, avec cette exposition intitulée *La Lanterne de Collection : de la Préhistoire à aujourd'hui*, ressuscite une tradition millénaire en réalisant avec art ses lanternes de papier. Accompagnées d'anecdotes, ces œuvres lumineuses sont installées en un parcours poétique. L'artiste réside à Saint-Adolphe-d'Howard. Avec

Souffles, Nathalie Rolland utilise des matériaux ayant une vie antérieure. Les fibres sont recyclées en papier fait à la main et les feuilles d'arbres découpées deviennent porteuses d'un sens nouveau. Nathalie Rolland vit à Montréal. L'exposition a été inaugurée le samedi 24 mars sous la présidence d'honneur de **M. Pierre Lefebvre**, propriétaire de l'Auberge Le Rouet de 1957 à 2006. La Maison du village est ouverte du mercredi au dimanche de 11 à 17 heures.

EN AVRIL
Théâtre des Marais

1201, 10^{ème} Avenue, Val-Morin, J0T 2R0
819-322-1414 • theatredumarais@bellnet.ca
www.theatredumarais.com

<p>Judi 5 avril, à 19h30 CINÉ-MARAIS présente VOLVER, de Pedro Almodovar. Admission : 5\$</p> <p>Samedi 14 avril, à 20 heures LA PASSION DE NARCISSE MONDOUX de Gratien Gélinas, mise en scène de Martin Lavigne. Comédiens : Monique Chabot et Edgar Fruitier. Théâtre lecture. Résumé : Un retraité, veuf depuis peu, tente de conquérir une femme qu'il a aimée dans sa jeunesse. Après un séjour en Floride, d'où il lui envoie des cartes postales, il lui demande de l'aider à se présenter comme maire du village. Un témoignage d'amour, de passion et d'authenticité d'un auteur qui a touché notre conscience collective à travers ses œuvres. Admission : 25\$</p>	<p>Judi 19 avril, à 19h30 CONFÉRENCE AVENTURE CULTURE « Cambodge, Laos et Vietnam... au fil du Mékong » avec les globes trotteurs Lynda Paquette Martin Parent. RÉSERVATION REQUISE. Admission : 11, 50\$</p> <p>Dimanche 22 avril, à 14 heures CLASSIQUE ET BRIOCHES présenté par La Boulange aux Trois Levains Véronique Blais, claveciniste, et Isabelle Labrecque, soprano. Mini concert pour clavecin et voix, agrémenté de petites douceurs de la Boulange aux Trois Levains. Réservez tôt ! Admission : 12\$</p> <p>Samedi 28 avril, à 20 heures FÉLIX LEROUX Soirée Artistes d'Ici, présentée en collaboration avec Hydro-Québec. Félix Leroux et ses invités vous offrent des chansons originales en version acoustique qui vous transporteront dans une ambiance de fête et de rythmes ! Admission : 15\$</p> <p>Du 3 et 17 mai, à 19h30 CINÉ-MARAIS : SPÉCIAL CINÉMA D'ANIMATION Films d'animation de l'ONF dont : <i>The Danish Poet</i>, de Torill Kove (OSCAR 2007, meilleur court métrage), <i>Chaque Enfant</i>, de Eugene Fedorenko, <i>La Rue</i>, de Caroline Leaf, <i>Le Paysagiste</i>, de Jacques Drouin. Note, de Chris Hinton et plusieurs autres. Admission : 5\$. Aussi, collectif des réalisations des participants aux ateliers d'animation offert au CACI de Val-Morin. CONSULTEZ LE SITE WEB DU THÉÂTRE POUR LE PROGRAMME DÉTAILLÉ.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Le cinéma MAISON

Primeurs
AVRIL 07

	<p>3 avril Le bon berger Triller US</p>
	<p>Le petit monde de Charlotte Famille US</p>
	<p>10 avril Bobby - Drame US Guide de la petite vengeance Comédie Qc.</p>
	<p>17 avril Roméo et Juliette Drame Qc Congorama Comédie Qc</p>
	<p>24 avril Une nuit au musée Comédie US Sa majesté la Reine Drame Br.</p>

2510, de l'Église, Val-David - 819.322.2741

capélios

■ bureautique ■ comptabilité

Tenue de livres et service de payes
Bureautique - secrétariat - comptabilité
Récupération TPS/TVQ sur les immeubles

Geneviève Bériault
www.capelios.com
tél. 819-322-6253

Première consultation gratuite

GROUPE SUTTON LAURENTIDES
COURTIER IMMOBILIER AGRÉÉ

*Ayez l'esprit tranquille...
Confiez-moi la vente
de votre maison !*

France Rado
agent immobilier affilié

(819) 326-2244
frado@sutton.com

L'ATELIER Desjardins

MATÉRIEL D'ARTISTE •
COURS DE PEINTURE •
DÉBUT 6 NOVEMBRE

ENCADREMENT •
LAMINAGE •

114, rue St-Vincent
Ste-Agathe-des-Monts (Qc) J8C 2A7
Tél. : 819.326.7477 • Fax : 819.326.8344
www.atelierdesjardins.com • info@atelierdesjardins.com

UNE RECETTE de Suzanne

Pour nous préparer aux douceurs de l'été qui s'en vient, Suzanne Lapointe nous propose une de ses recettes si faciles à faire et toujours si savoureuses. Exclusivement pour les lectrices et lecteurs du Journal!

Tilapia à la californienne

Pour 2 personnes

Pour le poisson

Ingrédients

2 filets de poisson Tilapia
2 c. à thé de moutarde forte
1 oeuf battu
1/2 t. de pacanes hachées finement

Préparation

Badigeonner chaque filet avec la moutarde. Les tremper dans l'oeuf battu. Rouler les filets dans les pacanes hachées. Cuire au four 10 à 12 minutes à 180°C (350°F).

Pour la sauce

aux zestes d'oranges et au gingembre

Ingrédients

1 c. à table d'huile d'olive
1 poireau tranché mince
2 c. à table de sauce soya
1/2 de c. à table de gingembre en poudre
1 c. à table de jus d'orange concentré
1 c. à table de zeste d'orange

Préparation

Faire revenir les poireaux dans l'huile d'olive. Ajouter la sauce soya, le gingembre, le jus et le zeste d'orange. Laisser mijoter quelques minutes.

Pour les légumes d'accompagnement

Ingrédients

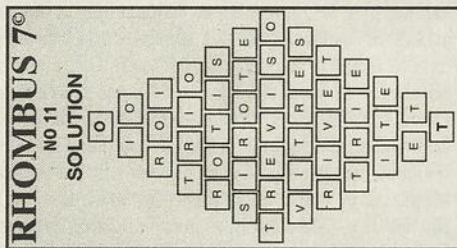
2 bok choys coupés dans le sens de la longueur
Quelques petits morceaux de gingembre frais
1 grosse patate douce, pelée et coupée en tranches minces
De l'huile de tournesol ou une autre huile neutre

Préparation

Cuire les bok choys à la vapeur avec quelques petits morceaux de gingembre frais. Griller les tranches de patate douce à la poêle dans 2 c. à table d'huile.

Dressage pour chacune des assiettes

Réchauffer les assiettes. Napper chaque assiette avec la moitié de la sauce. Y déposer les bok choys et les patates et placer le filet de tilapia délicatement par-dessus. Servir. Bon appétit!



LE POUVOIR de votre fourchette

Par Dominique Béliveau, Dt.P.,
Nutritionniste

Vos choix de consommation alimentaire ont un impact beaucoup plus grand que vous ne pouvez l'imaginer. Avez-vous réalisé qu'à chaque fois que vous achetez un aliment, vous avez le pouvoir d'exercer une influence tant sur l'environnement que sur les conditions de vie de millions de travailleurs qui ont cultivé, récolté et transformé votre nourriture?

Le commerce équitable : savoir se nourrir sans appauvrir

Le commerce équitable est un outil de développement de produits pour lesquels un juste prix est payé à des coopératives de producteurs et de travailleurs afin qu'ils puissent améliorer leurs conditions de vie. Ainsi lors de votre prochaine épicerie vous pourrez participer concrètement à améliorer le sort d'une partie de l'humanité en achetant des produits équitables tels que le café, le sucre, le thé, le cacao ou le chocolat par exemple. Recherchez le logo de certification de Transfair Canada « Certifié équitable/Fair trade certified » (voir le site www.transfair.ca).

Des choix alimentaires respectueux de l'environnement

Pour protéger la santé de la terre, appliquons la règle des « 3N » élaborée par l'auteure Laure Waridel dans son livre « L'envers de l'assiette » :

Naturel : L'agriculture biologique n'utilise pas de pesticides, ni d'engrais chimiques, ni de semences génétiquement modifiées. En augmentant votre consommation de produits biologiques, vous participez au développement d'un mode de culture qui respecte les sols et la biodiversité. Voici quelques trucs pour introduire davantage les aliments biologiques à votre quotidien :

- Dans les recettes, substituer la farine industrielle par de la farine biologique moulue au Québec.
- En saison, remplacer un fruit ou légume non bio acheté habituellement par l'équivalent biologique.
- Favoriser les sources de soja (tofu, boisson soya, huile), canola (huile) et maïs (et sous produits) biologiques.

Encore une fois, recherchez le logo qui garantit que le produit est bel et bien certifié biologique. Vous trouverez les différents logos de certification

biologique en visitant le site du Conseil des appellations agroalimentaires du Québec (CAAQ) au www.caaq.org.

Non-loin : On réalise de plus en plus que le contenu de notre assiette se mondialise. Avant de parvenir jusqu'à nous, nos aliments ont parcouru des milliers de kilomètres par avion, bateau ou camion, ce qui a généré de grandes quantités de polluants dans notre environnement. Pensez globalement et mangez le plus possible localement en choisissant des produits de votre région ou en participant à un projet d'agriculture soutenue par la communauté (ASC). Vous trouverez de plus amples informations en consultant le site de l'organisme Équiterre au www.equiterre.org/agriculture/paniersBios.

Nu : Les sacs de plastique utilisés pour transporter votre épicerie sont un problème pour l'environnement car ils sont non-biodégradables et fabriqués à base de pétrole, une ressource non renouvelable. On oublie que ces fameux sacs de plastique prennent quelques centaines d'années avant de se décomposer. Au Québec on en utilise d'énormes quantités, soit près de 36 millions à chaque semaine! Vous pouvez participer à réduire la production de déchets en choisissant des aliments ayant moins d'emballage et en remplaçant les sacs de plastique par des sacs de toile que vous pouvez réutiliser.

Saviez-vous que le bétail contribue davantage au réchauffement de la planète que l'ensemble des véhicules en circulation? En effet, selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), l'élevage bovin émet 18% de tous les gaz à effet de serre. De plus 33% des terres arables de la surface du globe sont utilisées pour nourrir tout ce bétail...et pendant ce temps un être humain sur 7 est sous-alimenté! Ainsi, lorsque vous choisissez de remplacer quelques fois par semaine un repas de viande par du tofu ou des légumineuses, vous participez non seulement à améliorer votre santé mais également celle de notre belle planète.

En mangeant simplement et consciemment, on permet à ce que chacun de nos choix puisse contribuer non seulement à l'amélioration de notre santé et celle de notre terre nourricière, mais également à une répartition plus équitable des richesses naturelles. Ainsi, comme le disait Gandhi : « Mangeons simplement, pour que d'autres puissent simplement manger... ».

Le Creux du Vent

FERMÉ DU 10 AU 19 AVRIL

MENTION LA TABLE D'ARGENT

Chambre de Commerce

PRIX GALA MÉRITAS "QUALITÉ DU SERVICE"

1430, de l'Académie Val-David
819.322.2280
www.lecreuxduvent.com

LAURÉAT RÉGIONAL Grands Prix du Tourisme 2007

Menu de Pâques

Salade printanière aux agrumes et sésame
ou
Roulade de légumes grillés et prosciutto
ou
terrines de chevreuil au porto

Crème de tomate au basilic

Lapin à la moutarde de Meaux
ou
Saumon au cerfeuil
ou
Jarret d'agneau confit au citron

Nid de chocolat à l'ananas
\$ 25.00

Ce menu sera servi du samedi 7 au lundi 9 avril
Midi et soir

Les tables d'hôtes gastronomiques seront également disponibles en soirée

TABLE aux Saveurs du Terroir CERTIFIÉE

PRIX d'EXCELLENCE 2006

Gîte & Massothérapie
du Mont-Césaire

Massage suédois, pierres chaudes, soins corporels.

SPÉCIAL SEMAINE (entre 8h et 14h) :
1h : 45\$ · 1h30 : 55\$ · 2h : 70\$

Sauna infrarouge : 20\$

Reçu FQM

2806, rue Beaulieu, Val-David
Information, Élisabeth 819.322.1247
www.gitemontcesaire.com

ordinateurs - accessoires
vente - service - réparation

INFORMATIQUE

m2informatique@b2b2c.ca
(819) 322-6401
1861, route 117, Val-David

CA

Tél./télé.: (819) 322-7247

Anne Monette
comptable agréée

États financiers • Impôts • Tenue de livres

1271, Lavoie, Val-David (Québec) JOT 2N0

Image de marque pour entreprise en démarrage, création, graphisme, publicité, illustration, infographie 3d, photographie...

Mordez la vie à pleines dents!

Piranha Design
piranhadesign.ca

(819) 322-6978
(819) 323-8388
piranhadesign@bellnet.ca

Julie Leclerc
Graphiste

EXIT
EXIT PREMIER INC.
Courtier immobilier agréé

Cell.: (819) 323-8557
Bur.: (450) 227-7220

26A, ave Filion
Saint-Sauveur (QC) J0R 1R0
www.exitlaurentides.com

France St-Onge
agent immobilier affilié

Plein air

ROBERT LESAGE en route vers la coupe du monde de télémark...

Par Mathieu Papineau

Saviez-vous que la région compte plusieurs athlètes de calibre international? Robert Lesage, le directeur de l'école de ski du Parc Dufresne en est tout un exemple! Ce dernier participe d'ailleurs à deux compétitions de télémark en Europe et pas n'importe lesquelles! En effet, ce citoyen de St-Adolphe-d'Howard prendra part, avec l'équipe nationale, du 16 au 19 mars, à la Coupe du Monde de télémark en Allemagne. Ensuite, du 20 au 25 mars, il continuera son parcours vers la Suisse pour le championnat du monde cette fois! Afin de souligner l'importance de ces événements, Robert a amicalement accepté de répondre à nos questions...



que c'est un sport complet, très cardio et demandant pour toutes les parties du corps. Et dès l'arrivée de la neige, c'est souvent à Tremblant qu'on va faire nos premières descentes, nos premiers parcours de compétition. Ensuite, durant tout l'hiver, on se fait un devoir, à la fédération, de visiter tous les festivals de télémark un peu partout dans la province pour promouvoir la discipline, on vient avec notre équipement, nos manteaux officiels, etc. Et plus près dans la région, j'ai aussi organisé à tous les jeudis soir une sortie télémark au

Mont Chantecler où j'ai donné des cliniques gratuites, on s'amuse et le tout a permis aux gens de partager avec d'autres cette belle passion. Ça m'a aussi aidé à perfectionner mon approche pédagogique de la discipline car j'ai l'intention d'obtenir mon niveau III sous peu. Cela me permettra de former d'autres moniteurs dans la région des Basses-Laurentides.

M.P. : Présentement, as-tu un commanditaire ?

R.L. : Mon seul commanditaire est Daniel Lachance à Tremblant, c'est lui qui prépare mes skis et trouve le matériel dont j'ai besoin pour mon entraînement et mes courses. L'équipe canadienne nous fournit les manteaux et bien évidemment le programme d'entraînement.

M.P. : Que fais-tu présentement au centre de ski du Parc Dufresne?

R.L. : Je suis directeur de l'école de ski et j'ai accepté ce poste car j'ai vu tout le potentiel que peut nous offrir ce magnifique parc pour l'enseignement du ski de fond et du télémark ainsi que pour la promotion du plein air en général. On a en effet un terrain approprié à tous les niveaux de skieurs de fond et adapté autant pour le pas de patin que pour le pas classique. Les superbes montagnes avoisinantes nous permettent quant à elles de se familiariser avec le télémark en dévalant les nombreux sentiers hors-piste. Même si cette année était la première édition de l'école de ski, on est quand même bien satisfait de la saison qu'on a eue malgré le peu de neige qu'a reçu la région. On a aussi plein d'idées d'activités de plein air pour la prochaine saison comme du camping d'hiver ou des sorties de ski nocturne à la lampe frontale.

M.P. : Remarques-tu un engouement spécial face au télémark depuis quelques années?

R.L. : Oui, depuis deux ans on voit de plus en plus d'adeptes de la discipline et je crois que ça s'explique par le fait que les gens veulent relever des nouveaux défis, avoir de nouvelles sensations et c'est justement ce que le télémark leur permet. C'est un sport très complet qui fait travailler d'autres muscles que ceux habituellement sollicités en ski alpin. Et ça permet surtout d'apprécier à nouveau les pistes vertes qu'on avait cessé d'emprunter depuis plusieurs années. Notre mandat à la fédération c'est justement de démystifier l'idée que le télémark est un sport difficile, on veut tout faire pour le rendre accessible et prouver aux gens que le moindre d'eux ils sont en forme, le télémark leur est possible. Mais c'est sûr que c'est un sport demandant physiquement, ça peut d'ailleurs se comparer à la natation à ce niveau.

M.P. : Quel est l'équipement de base qu'on doit se procurer pour pratiquer le télémark?

R.L. : Les deux seules pièces indispensables pour le télémark sont les fixations et les bottes. Pour ce qui est des skis, tu peux aisément utiliser des anciens skis alpins, ce n'est pas obligatoire du tout d'acheter des skis de télémark. D'ailleurs, les skis que je vais utiliser à la coupe du monde sont des skis alpins de type « World Cup », ce sont des skis très rigides qui me permettent d'être encore plus agressif dans le parcours. Le plus dispendieux à acheter seront les bottes et il y a deux modèles disponibles : la traditionnelle botte de cuir que l'on peut trouver pour environ 150\$ et la botte de plastique ou de carbone qui se détaille habituellement à plus de 300\$. Si ce que vous recherchez en télémark est le plaisir et la détente des sentiers hors-piste, vous pouvez aisément choisir la botte de cuir. Si par contre c'est la performance que vous comptez atteindre, sachez que c'est la botte rigide que vous devriez favoriser. Une bonne fixation de base se marchande quant à elle à environ 150\$.

M.P. : Où peut-on suivre les résultats de tes courses et où doit-on aller pour en apprendre davantage sur le télémark?

R.L. : www.telemarkski.org (résultats des courses)
www.telemarkquebec.qc.ca ou 514-252-3089
www.telemarkskicanada.ca
www.fis-ski.com/fr
www.daniellachanceskiservice.com ou 819-425-8985
www.leparcdufresne.qc.ca ou 819-322-6999

Depuis l'écriture de cet article et au moment de mettre sous presse, nous savons que Robert Lesage a pu terminer et se classer lors de toutes ses épreuves...

M.P. : Depuis combien de temps pratiques-tu le télémark?

R.L. : Ça fait onze ans que je pratique le télémark et c'est le ski de fond qui m'y a amené.

M.P. : Depuis quand prends-tu part aux courses de la Fédération Internationale de Ski (FIS)?

R.L. : C'est ma 5e année en compétition sur le circuit provincial, je suis allé deux fois avec l'équipe canadienne dans l'ouest canadien et j'ai aussi participé en 2005 aux championnats du monde en Norvège.

M.P. : À quoi ressemble le calendrier des courses et comment l'équipe nationale est-elle composée?

R.L. : Les coupes du monde se déroulent à chaque année alors que les championnats du monde se produisent tous les deux ans. Plusieurs courses ont aussi lieu dans le circuit provincial tout au long de la saison. L'équipe canadienne de télémark est d'ailleurs composée presque essentiellement d'athlètes québécois, nous sommes très forts dans cette discipline.

M.P. : Comment dois-tu te préparer pour la saison de télémark?

R.L. : C'est une préparation qui débute dès l'arrivée de l'automne. Les entraîneurs nous fournissent un programme d'entraînement qu'on va suivre deux fois par semaine, il y a beaucoup de mise en forme, notamment de la course à pied car il ne faut pas oublier

Restaurant

Les Muses

Petit déjeuner
8h à 10h

Le Midi
Table d'hôte
12h à 13h30

Ouvert
Tous les soirs du dimanche au jeudi

Table d'hôte
de fine cuisine
à compter de
39\$ Taxes et service en sus

Brunch de Pâques
35\$ Taxes et service en sus

Brunch
Tous les dimanches
à compter de 11h30
29\$ Taxes et service en sus

Hôtel
La Sapinière
Val-David (Québec)

1244, chemin de la Sapinière, Val-David
RÉSERVATIONS
819-322-2020
800-567-6635

www.sapiniere.com

Thomas Dufresne

Photographe

Portrait, casting, événements, objets, bijoux, corporatif, retouche numérique, passeport, cours privés et plus...

Téléphone : 819.324.7049
thomas_dufresne@sympatico.ca

RESTAURANT

AUBERGE
du
VIEUX FOYER

VAL DAVID

À tous les dimanches

Brunch 17⁵⁰\$

Les mardis soirs

Moules et frites

15⁹⁵\$

à volonté

3167, 1^{er} rang Doncaster, Val-David
(819) 322-2686 • 1 800 567-8327

ESPACE
NATURE

MAISONS DE CAMPAGNE

VAL-DAVID

ÉCO-PARC
IMMOBILIER DU CERF

Info : (819) 322-6787

www.espacenature.ca

Entrevue exclusive avec Josée Morasse Nouveau chef exécutif de La Sapinière

Une chef créative ET ÉNERGIQUE

par Michel-Pierre Sarrazin

Retour aux sources

Dernière-née d'une famille de forestiers de douze enfants de Saint-Léonard de Portneuf, **Josée Morasse** effectue ces jours-ci un retour attendu dans les Laurentides, au prestigieux poste de chef exécutif de l'hôtel *La Sapinière*. Après des études en agro-économie à l'Université Laval, cette jeune chef au caractère bien trempé a fait ses classes en Europe puis, il y a une dizaine d'années, elle s'installe dans les Laurentides pour occuper successivement des postes en cuisine au *Château Mont-Tremblant*, au *Chantecler*, à l'*auberge Saint-Denis* et il y a trois ans, comme sous-chef à *La Sapinière*, aux côtés de **Daniel Saint-Pierre**. Elle quittera pour prendre les commandes des cuisines réputées de l'auberge *North Hatley*, détruite par le feu il y a quelques mois, puis du *Ripplecove*, d'aussi bonne réputation, avant de revenir à ses anciennes amours : les Laurentides.

C'est une belle région, bien active sur le plan culinaire, dit-elle avec conviction. Et puis, elle adore les installations de *La Sapinière*, véritable vaisseau amiral de l'art culinaire : c'est une des cuisines les plus vaste et les mieux équipée que j'ai vue. Pour un chef, c'est extraordinaire. Six chambres froides, un fumoir, qu'on va réactiver, de l'espace... on peut servir jusqu'à trois cent couverts sans problème. Et surtout, surtout, nous avons une belle brigade, avec en autres une chef pâtissière hors-pair, **Marie-Josée Lacombe** (déjà présentée dans ces pages).

Chef, Josée Morasse va pouvoir imposer son style, une approche plus féminine de la cuisine (elle a fait un stage chez Hélène Daroze, à Paris, qui a aussi une approche très personnelle de la fonction de chef exécutif). Le traditionnel chef solitaire et autoritaire, ce n'est pas sa tasse de thé : elle partage les tâches, les idées, l'expérience, dans une atmosphère de cuisine familiale (c'est là que ça commence, dit-elle, à la maison, en cuisinant autour de la table et en faisant la vaisselle ensemble après). Ainsi, elle espère réaliser tranquillement son rêve de créer une véritable école de cuisine.

Compagnonnage

Nous travaillons selon le système du compagnonnage, explique-t-elle. Tout le personnel régulier s'entoure de deux apprentis : sous-chef de jour, sous-chef de soir, moi, Marie-Josée en pâtisserie, nous avons chacun nos apprentis. Chaque compagnon guide et conseille son apprenti. Nous avons reçu une formation pour ce faire, en collaboration avec Emploi Québec. Il faut deux années en cuisine pour former un apprenti. Ce que j'aime faire, c'est impliquer la brigade. J'ébauche la carte, comme en ce moment (une toute nouvelle carte, avec des produits régionaux) et on en discute avec l'équipe en cuisine. C'est un échange, tout le monde travaille ensemble pour construire un menu qu'on va avoir du plaisir à servir. Quand j'étais sous-chef, j'aimais ça être consultée. C'est plus stimulant quand on a une perception du menu ou du plat et qu'on peut l'exprimer.



Josée Morasse et son équipe en cuisine : de g. à dr., debout à l'arrière : Jonathan Pelletier, cuisinier; Jonathan Dufour, cuisinier; debout, au centre : Martin Milaire, sous-chef de jour; Marie-Josée Lacombe, chef pâtissière; Kathy Normandin, apprenti-pâtissière; Marie-Ange Nolet, plongeuse, Marie Chantal Giroux, cuisinière; assis : André Lamarre, cuisinier, Josée Morasse, chef, Rémi Lafrenière, sous-chef de soir.

Les produits de la région d'abord

Avec Josée Morasse, l'hôtel *La Sapinière* (qu'elle préfère appeler «auberge», parce-qu'elle trouve que cela convient mieux à son allure) retrouve ses racines val-davidoises puisque d'entrée de jeux, la chef se tourne résolument vers les produits du terroir laurentien. Elle est catégorique : j'appartiens à ce courant de pensée qui dit qu'on doit acheter le plus près possible de chez soi. Il faut encourager l'économie régionale, ça a des répercussions sur tout le monde qui nous voisine.

Quand un produit est bon à un endroit, c'est là qu'on va le chercher. Mais il faut toujours pousser pour développer. Où qu'on soit. En restauration, il faut constamment ajuster le tir. Justement, ici, on va proposer des tables d'hôtes moins chères en début de semaine, pour rejoindre la clientèle locale. Pour l'intéresser à nos produits régionaux, bien cuisinés, à des prix abordables. En plus, *La Sapinière* est ouverte sept jours sur sept. Lorsque les restos ferment en début de semaine, nous on reste là pour accueillir tout le monde.

L'hôtel fait partie du réseau des Auberges champêtres et c'est, selon Josée, ce qui fait son charme. Même si la table d'hôte propose cinq services et la table du chef sept, avec les vins assortis, même si les prix vont de 39 \$, pour la table d'hôte en début de semaine, 52 \$ pour la table d'hôte régulière et pour le grand service avec la

table du chef à 75 \$. On est encore dans le domaine du gastronomiquement raisonnable. Et il y a aussi les brunchs qui sont très populaires et qui permettent de goûter la cuisine du chef.

J'essaie de faire affaires avec des fournisseurs locaux. Tout le monde a besoin de vivre et la bonne compétition, c'est sain. Ça force tout le monde à se forcer, dit la Chef en souriant.

Josée Morasse est venue rencontrer nos producteurs artisans aux **Samedis du marché le 31 mars dernier**. Elle choisit quelques bons produits, dont le **Wapiti de la Ferme Wa-Roux**. Le nouveau menu de *La Sapinière* est en place depuis le 1^{er} avril. Avant-goût du menu de printemps, quelques entrées : les rillettes de saumon fumé maison à la ciboulette, guacamole et pommes gaufrettes • le parmentier d'agneau du Québec, salsa de maïs et de poivrons, jus à l'ail rôti • l'escalope de foie gras poêlée, chutney de fruits de saison, cressonnette d'herbe. Quelques plats principaux : Ris de veau confits puis poêlés, cipollinis fondants au balsamique • Pétoncles rôtis, orzo à la betterave, sauce acidulée aux épinards • Cailles farcies aux abricots macérés au Grand Marnier et au fromage de chèvre, polenta crémeuse • Éventail de cerf des Appalaches et queue de homard, flan de courges musquées, jus aux herbes. Et attendez de voir les desserts!



LES SAMEDIS du Marché de Val-David

LE SAMEDI 21 AVRIL 2007
à l'école Saint-Jean-Baptiste (Face à la mairie), de 10 h à 13 h

Une rencontre en direct avec plus de 40 producteurs artisans, encore plus de nouveautés, toujours les meilleurs produits des terroirs Laurentiens. Unique!

Info : Diane Seguin (819) 322. 6419 ou www.dianeseguin.com

LE ROUET nouveau départ

France Chabot, la nouvelle patronne de l'auberge Le Rouet, est une femme d'action peu ordinaire. Assistée de quelques membres de sa famille, elle compte donner à ce bel établissement un second souffle, inspiré de la qualité et de la générosité de son précédent propriétaire, **Pierre Lefebvre**. Nous vous la présentons dans le prochain numéro du *Ski-se-Dit*.

Le Rouge Tomate



Pâtes fraîches • Sauces
Fromages • Saucisses • Mets cuisinés
Table d'hôte le midi

OUVERT 7 JOURS
Lundi au samedi de 10h à 18h
Dimanche 12h à 17h

1346, Route 117, Val-David
819.322.3884

(819) 322-7995
2434A, de l'Église
Val-David Qc
J0T 2N0

Pazzazz

Petit café • Grands spectacles

CAFÉ

pazzazzcafe@bellnet.ca



Soleil des Monts Esthétique & Spa

Salon de Bronzage

Hélène Mousseau
Esthéticienne



- ✿ Maquillage permanent
- ✿ Soins anti-âge, masque collagène
- ✿ Épilation
- ✿ Perçage corporel avec suivi

118 B, rue Principale, #5, Sainte-Agathe-des-Monts
819.324.8655

33^e Altitude

...LES DIMANCHES
de 14 h à 17 h



**BISTRO
PLEIN AIR**
SPORT • BAR

2510, rue de l'église, Val-David
322-7348

Homage à maman



Suzanne Yvonne Maggi-Zawilski
Épouse de feu Karol Zawilski
Née le 15 juin 1920 à Lyon, France
Décédée le 11 mars 2007
à Ste-Agathe-des-Monts

Mes souvenirs de toi maman sont nombreux et heureux.

Je me souviens de notre première sortie au cirque au Forum où tu t'es élancée sur le gardien à la barrière pour ne pas être séparée de tes enfants! Nous avions, Jan et moi, 4 et 6 ans.

À 5 et 7 ans, nous allions pour la première fois en France voir Mémé et Pépé à Grasse. C'était un voyage organisé avec un arrêt à Londres où un guide devait nous prendre en main jusqu'à Paris en passant par la Manche. Nous n'avons jamais vu le guide. C'est toi qui a mené le groupe au complet à bon port.

À 7 et 9 ans, nous te suivions sur plusieurs kilomètres à bicyclette jusqu'à la piscine... comme des canetons suivent leur maman. Des fois, tu venais nous chercher à l'école en bicyclette aussi. Nous te trouvions bien originale et étions un peu gênés... aucune autre maman ne faisait cela!

L'hiver, nous faisons du ski en famille toutes les fins de semaine, tu nous avais montré comment.

C'est toi qui m'a donné mes premières leçons de conduite et, un jour, tu m'as demandé de me garer entre deux voitures dans un stationnement. J'ai braqué et je me suis trompée de pédale. Je suis entrée à toute vitesse entre les deux voitures, heureusement, sans égratigner ni l'une ni l'autre et en freinant finalement! Nous étions livides toutes les deux... mais tu as réussi à en rire et tu as continué à me donner des leçons.

Lorsque j'avais 17 ans, tu es venue me reconduire avec papa à mon travail d'été à Ottawa dans notre petit bateau moteur de 16 pieds... au lieu d'y aller en voiture!

Tu nous cuisinait toutes sortes de plats succulents et tu passais souvent tes samedis à préparer croissants et pâtisseries.

Pendant mes premières années d'école, tu t'asseyais à mes côtés tous les soirs pour les devoirs. Tu étais patiente et encourageante.

À 11 ans, tu m'as montré à coudre et voyant que j'y prenais goût, tu m'as fait suivre un cours donné par la compagnie Singer où nous devions produire un vêtement. Tu étais présente et tu m'as aidée jusqu'au défilé.

À mes 16 ans, tu m'as proposé de travailler avec toi à ton bureau pour l'été. Cela m'a fait comprendre le travail que tu faisais et m'a montré comment tu étais débrouillarde et efficace. Tu me répétais sans cesse l'importance d'un travail bien fait. Je crois que, par ton exemple, tu m'as donné le goût de me surpasser.

Quand je ne savais plus ce que je voulais faire de ma vie, tu m'as aidée à trouver un chemin à suivre qui m'a menée à d'autres chemins qui ont fait de moi ce que je suis devenue.

Merci ma maman! Je t'aime.
Christina

Le Chapiteau bleu

Le samedi 21 avril à 19 heures, à l'église de Val-David, le spectacle du cirque *Le Chapiteau bleu*, animé par **Martin Lefebvre** et **Myrienne Parent**, mettra en vedette une vingtaine d'élèves de 4 à 12 ans dans leur prestation de fin d'année. Le spectacle comprendra également des numéros professionnels. Infos : (819) 322-3776.



Le 15 février dernier, 18 élèves de l'école St-Jean-Baptiste participaient à une course régionale de ski de fond à Saint-Jérôme. Tous les élèves participants avaient été entraînés par nos enseignants d'éducation physique **Monique Laporte**, **Annick Deslongchamps** et **Sébastien Lavigne**. De plus, nos athlètes avaient bénéficiés de l'entraînement parascolaire de **Stephen Novosad**.

C'est donc des enfants sportifs et motivés qui se sont dirigés vers Saint-Jérôme. Notre jeunesse a fait honneur à nos villages de Val-David et de Val-Morin par leur efforts, leur persévérance, leur esprit sportif et par leurs résultats. En effet, alors que certains élèves se sont relevés après avoir fait une chute et ont réussi à terminer le parcours, d'autres ont démontré beaucoup de courage en concourant face à des opposants aguerris.

Nous tenons à féliciter tous les élèves qui ont participé à cette compétition et plus particulièrement **Charles Bellefeuille** qui s'est classé second et **Tobin Novosad** qui a ravi la troisième place dans la catégorie des non affiliés. Chez les filles, **Fannie De Alcalá** s'est aussi classée troisième chez les non affiliés. De plus, plusieurs élèves se sont classés parmi les vingt premières positions. Ce fut, au final, une expérience très enrichissante que nous répèterons l'an prochain.

NATHALIE ET KATERINE ne prêchent pas dans le désert

Le mois dernier, nous vous avons parlé de **Nathalie Meunier** et de **Katerine Joly**, nos deux drôles de filles de Val-David et d'Ivry qui préparent leur course au *Trophée La Rose des Sables*. En fait, elles ont déjà commencé la course... au financement de leur exploit, en organisant une foule d'activités. En voici un premier aperçu : **le dimanche 29 avril 2007**, de 16 à 20 heures, au resto-bar *Les Deux Richard*, au 92, rue Principale à Sainte-Agathe-des-Monts, souper spaghetti avec prix de présence. Les billets (15\$) sont en vente au *Bistro Boomerang*, 51A, rue Principale et aux *Deux Richard*. Il y aura également un tirage d'une valeur de 12 995 \$ (5 prix offerts par *Pierre Tremblay—Les Bois NPE*, dont le premier prix sera un sauna extérieur sur mesure! Du café équitable fourni par *Annie Gaudet*, de *Couleur Café*, sera également vendu pour soutenir la cause, à compter d'avril. Les entreprises qui commanditent actuelle nos deux Roses des sables : *Les Bois NPE*, *Caméléon Publi-Design*, *Couleur Café*, *Resto-bar Les Deux Richard*, *le Bistro Boomerang Café*, *Paqé Sports Canada*. Un excellent départ sur les chapeaux de roues.

STAGE DU PROGRAMME NATIONAL de certification des entraîneurs

« Introduction à la compétition - partie A »
C'est le temps de vous inscrire!!

Loisirs Laurentides tiendra très bientôt un stage théorique intitulé « Introduction à la compétition - Partie A » (anciennement niveau 1) dans le cadre du Programme national de certification des entraîneurs (PNCE). Le stage théorique **Introduction à la compétition - partie A** formera l'entraîneur dans les champs de connaissance suivants: Introduction au programme _ entraîner de façon éthique _ élaboration d'une séance d'entraînement _ soutien à l'athlète en situation d'entraînement ou de compétition : nutrition. L'horaire du stage est le suivant : Lieu : Saint-Jérôme, Heures : samedi de 8 h 30 à 17 heures, dimanche de 8 h 30 à 16 heures. Pré-requis : Avoir 16 ans avant la date du stage. Coût : 65\$. Les personnes intéressées doivent se manifester le plus tôt possible en prenant contact avec **Mad. Chantal Marsan** au (450) 436-405.

Également, nous referons en collaboration avec la direction de la polyvalente des Monts notre activité pour <adolescents>. C'est une expédition scientifique dirigée par **Jean-François Giasson** professeur à la polyvalente et **Sandrine Desaulniers**, géographe. Elle a lieu sur deux jours et nos jeunes sont initiés au camping sauvage et aux techniques de mesure de qualité de l'eau. Cette année nous ajoutons, en collaboration avec **COGECO**, une équipe de jeunes pour faire un film sur l'expédition <adolescents> et sur l'ensemble des activités du nettoyage des berges du club Optimiste. Un gros merci à tout le monde particulièrement les membres du club Optimiste et les nombreux bénévoles, passionnés de l'environnement, qui m'accompagnent tout au long de ce merveilleux projet.

Jean-Guy Rousseau Coordonnateur des berges

LES BERGES 2007 toujours plus

Pour la septième année consécutive, le club Optimiste de Val-David/Val-Morin reprend son activité : «Nettoyage des berges». Voilà une belle occasion d'honorer un des plus beaux bijoux de notre territoire: la rivière du Nord. A chaque année, nous pouvons compter sur la collaboration de partenaires indispensables. D'abord les municipalités de Val-Morin, Val-David et de Ste-Agathe autant les élus que les employés municipaux ; les groupes communautaires qui recrutent nos jeunes comme les scouts de Ste-Agathe, Cri du cœur et la maison des jeunes de Ste-Agathe. Je tiens à les remercier car sans eux le projet ne connaîtrait pas un succès aussi important.

Cette année, l'activité traditionnelle du nettoyage des

berges, se tiendra le samedi 2 juin. Si vous désirez vous inscrire appelez **Micheline Chalifour** au 321-2534. En plus, cette année en collaboration avec les écoles **Ste Marie** et **St Jean-Baptiste** nous ferons la plantation de petits arbustes en bordure de la rivière. Un groupe se rendra à Val-Morin au parc **Legault** et l'autre groupe ira au parc **Dion** pour re naturaliser les berges de la rivière du Nord et du ruisseau **Doncaster**. Cette opération va réduire l'érosion des berges qui est un facteur de dégradation de la qualité de l'eau de la rivière. Cette activité initiée par **A.B.R.L.NORD** se tiendra le 17 mai sur tout le bassin versant de la rivière, de Ste-Agathe à Lachute. Nos jeunes de Val-David/Val-Morin participeront ainsi à ce grand mouvement de protection de la rivière du Nord.



Eugène Monette inc. OUVERT 7 JOURS

MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION • VENTE & PRÉPARATION DE POUTRES

au centre de la rénovation

Depuis toujours
LIVRAISON GRATUITE

1-800-265-3833

VAL-DAVID
2650, 1 Rg, Doncaster
819-322-3833

STE-MARGUERITE
310, Ch. Ste-Marguerite
450-228-2526





Herbes, thés et épices biologiques

Présents dans notre communauté depuis 1978!

Infusions Capsules Teintures Huiles Onguents et plus...	Marché Métro Dufresne Val-David Pharmaprix Éthier-Normand Val-David Rouge Tomato Val-David Pommier Fleuri Ste-Agathe Boutique des Becs-Fins Val-David
------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Équitable • Sans OGM • Non irradiés • Non fumigés

819-322-1561 www.clefdeschamps.net





UN REGROUPEMENT attendu

Une nouvelle association de gens d'affaires verra bientôt le jour à Val-David/Val-Morin. Mise sur pied dans le but de créer un lien humain, professionnel et reconnu entre les commerces, les bureaux de professionnels, les travailleurs autonomes et les créateurs d'événements sur le territoire des deux municipalités, *Partenaires en affaires* souhaite devenir un interlocuteur actif et représentatif auprès des instances municipales et régionales. L'organisme désire ainsi contribuer à la reconnaissance et au rayonnement des deux villages dans la région et ailleurs au Québec en unifiant et en coordonnant les efforts de ses membres pour une promotion solidaire et une visibilité coordonnée. Voici les premières énoncées de principe proposées par les fondateurs du mouvement :

Objectifs

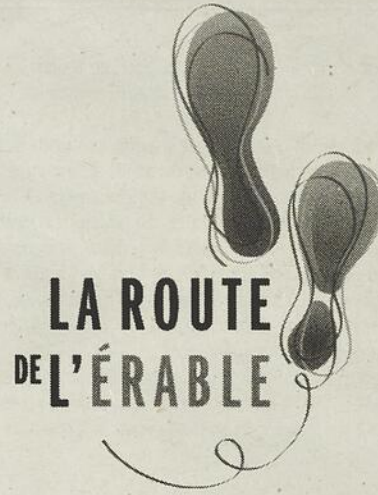
- Favoriser, l'échange et la communication entre les membres de l'association.
- Offrir des occasions de rencontres et créer un réseautage dynamique et actif.
- Amener les gens d'affaires à s'associer pour faire de Val-David et de Val-Morin des lieux de qualité, où les résidents ont accès à des services et des commerces impeccables et où l'accueil des touristes est dynamique et originale.
- Accueillir les nouveaux résidents et gens d'affaires en leur offrant une information objective et pertinente et en les intégrant à la vie professionnelle du village.
- Offrir des avantages exclusifs à ses membres (formation, rabais, etc.)

Constitué en organisme à but non lucratif (OBNL), *Partenaires en affaires* aura son assemblée de fondation le **6 juin 2007** prochain lors d'un coquetel dînatoire offert par les initiateurs du projet à l'Auberge Restaurant *Le Creux du Vent*. C'est au cours de cette assemblée que seront élus les membres du conseil d'administration et promulgués les statuts et règlements de l'organisme. Moins formellement, cette première réunion sera l'occasion pour ceux que le projet intéresse d'échanger points de vue et idées. Pour assister à cette rencontre, il faudra s'inscrire à l'avance. On peut le faire par la poste en remplissant le coupon ci-dessous ou en s'adressant à l'un ou l'autre des fondateurs : **May Rousseau** (*Village du Père Noël*) (819) 322-2146 • **Bernard Zingre** (*Le Creux du vent*) (819) 322-2280 • **Diane Seguin** (*Les Marchés agro de Val-David*) (819) 322-6419 • **Geneviève Vena**, **Patrice Hamel** (*Boulangerie La Vagabonde*) (819) 322-3953 • **Claude Lévesque** (*Roc n Ride*) (819) 322-7978.

Pour s'inscrire

Je désire devenir membre de Partenaires en affaires Val-David/Val-Morin Entreprise et organisme
 Nom de l'entreprise : _____ Travailleur autonome
 Nom de la personne-contact : _____
 Adresse complète _____
 Téléphone : (____) _____ Télécopie : (____) _____ Cellulaire : (____) _____
 Courriel : _____

Retour : Partenaires en affaires 987, rue Morin, Val-David (Qc) J0T 2N0 • Courriel : ski-se-dit@cgocable.ca



La Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ) lance ce printemps la toute première et inédite *Route de l'érable*, une manière originale et savoureuse de rendre les produits de l'érable accessibles toute l'année. Une trentaine d'établissements de Montréal, Québec, Charlevoix, les Laurentides et la Montérégie participent à ce parcours gourmand où le sirop, le beurre d'érable, la tire et les flocons d'érable entrent dans la compositions de plats divers. Dans les Laurentides, les participants sont :

Le Restaurant Au Petit Poucet 1030, route 117, Val-David, 819 322-2246

Cette maison traditionnelle est non seulement connue à Val-David mais dans tout le Canada. On y vient pour déguster le fameux jambon à l'érable, les tartes au sucre et à l'érable, la tire, offerts en tout temps. Et dans la boutique adjacente, le client peut se procurer une multitude de produits de l'érable allant du sirop d'érable au jambon et aux tartes. Chaque matin, pour le petit-déjeuner, on accueille les visiteurs avec du sirop d'érable et des crêpes.

Chez Bernard Épicerie-Traiteur

411, rue Principale, Saint-Sauveur, 450 240-0000
 Épicerie traiteur, ce petit café resto séduit avec ses spécialités à l'érable comme la vinaigrette et la sauce framboise-érable, le confit d'oignon au vinaigre balsamique et sirop d'érable, la tarte au sirop d'érable, le trio de crème brûlée (sirop d'érable, vanille et café). Le propriétaire Bernard Minguy offre sur place une kyrielle de produits de l'érable et propose à ses clients, comme mets à emporter, une cuisse de canard confit et un magret de canard fumé servis tièdes sur mesclun avec vinaigrette framboise-érable.

Crêperie Catherine

113, ch. Kandahar, Mont-Tremblant, 819 681-4888
 La Crêperie Catherine se révèle un endroit incontournable lors d'une visite sur le sentier pédestre de Tremblant, que ce soit pour le petit-déjeuner ou pour l'après-ski. François, un client habitué, recommande la crêpe au beurre d'érable comme dessert, avec du sucre à la crème authentique. Divin!

Restaurant l'Eau à la Bouche, Hôtel & Spa l'Eau à la Bouche 3003, boul. de Sainte-Adèle, Sainte-Adèle, 450 229-2991

Membre de la prestigieuse chaîne des Relais & Châteaux, haut lieu de villégiature de la région des Laurentides, l'hôtel est aussi et avant tout une grande table. La chef Anne Desjardins concocte des recettes avec les produits de sa région, dont ceux de l'érable. Parmi quelques-unes de ses spécialités, citons l'étagé de sablés bretons, la glace érable maison, les pommes poêlées au Val Ambré, le gâteau quatre-quarts tiède au beurre d'érable, les ananas caramélisés au sirop d'érable, le sorbet minute ananas-érable.



CTRL-ALT-MAT Par Mathieu Papineau

Bonjour chers lecteurs,

Suite à cinq ans de développement et surtout après plus de cinq milliards de dollars, **Microsoft** vient de finalement lancer sa toute dernière version de **Windows** que l'on appelle « **Vista** ». Face à ces gros chiffres et cette longue attente, cette nouvelle version de Windows censée être la plus révolutionnaire produite par le géant de l'informatique mérite donc un commentaire de ma part. De plus, plusieurs d'entre vous étant toujours sous l'emprise de Microsoft se demandent s'il en vaut la peine de faire le grand saut? Je vais donc passer en revue quelques-unes des nouvelles fonctionnalités offertes par ce

« nouveau » système d'exploitation et jugez par vous-même s'il est urgent d'opérer cette transition...

Faisant partie de la liste des nouveautés, **Windows Vista** m'offre enfin un support interne pour la reconnaissance vocale! N'est-ce pas merveilleux! Qui n'a pas un jour rêvé de pouvoir commander à son ordinateur de vérifier ses courriels pour lui? Ainsi, grâce à un « OUVRIER - COURRIEL » bien vocal, mon logiciel préféré de messagerie pourra maintenant démarrer automatiquement! Le tout est assurément plus rapide qu'un « clic » sur l'icône du bureau! Et dire qu'en 1996 IBM **OS/2** m'offrait déjà cette possibilité...

Encore plus intéressant est l'inclusion du système **DRM** (digital rights management system) dans le noyau même du système d'exploitation. Qu'est-ce à dire pour le commun des mortels? Que tout futur achat sur le web de fichiers musicaux ou vidéos sous **Windows Vista** implique que votre machine **Vista** sera bel et bien la seule au monde qui pourra effectivement lire ces mêmes fichiers! En effet, de cette manière, Microsoft m'interdit de faire une copie de sauvegarde illégale de ma propre musique. Encore mieux, elle m'empêche de l'écouter sur mon **iPod** ou autres baladeurs numériques! Merci Microsoft de te soucier de mon confort et de restreindre mon écoute musicale

à mon simple ordinateur de bureau!

Une autre brillante nouveauté de **Vista** concerne le matériel que je pourrai installer et qui sera supporté dans mon ordinateur. Dorénavant, je sais que tout périphérique (carte de son, carte vidéo, etc) que j'ajoute dans mon ordinateur doit provenir d'une compagnie qui a signé des *ententes* avec le géant Microsoft, je ne voudrais sûrement pas soutenir une compagnie de pièces informatiques qui n'a pas le poids pour *discuter* avec Microsoft, n'est-ce pas?

J'allier presque oublier LA nouvelle fonction révolutionnaire de **Vista** : la recherche ultra-rapide de fichiers! En effet, **Vista** me propose maintenant un outil intégré de recherche de documents, d'images ou de courriels. Qui n'a pas un jour rêvé de pouvoir retourner dans le temps afin de consulter un vieux courriel datant de plusieurs années? Cela m'est enfin rendu possible, merci *big brother* de m'aider à voir plus clair dans ma tonne de fichiers! D'ailleurs, je préfère déjà cet outil aux prédécesseurs comme **Spotlight** (outil de recherche intégré à **MacOS**) ou **Google Desktop** (outil de recherche **Windows**).

Et pour convaincre le plus grand des sceptiques que je suis, on m'annonce que **Windows Vista** est censé être la version de **Windows** la plus rapide qui soit! Super! Et pour profiter de cette accélération, rien de plus

simple, je n'ai qu'à changer mon processeur (3GHz et+), me procurer plus de 512Mo de RAM et obtenir une carte vidéo dernier-cri!

Pour toutes questions ou commentaires, n'hésitez surtout pas à me contacter à l'adresse électronique suivante : ctrl.alt.mat@gmail.com

Infos du mois

Sites web :

Recherche : www.ticketpilot.ca : Planifier vos vacances vous-même et faites des économies en achetant vos billets d'avion via ce site web

Outil : www.speedtest.net : un outil graphique qui permet de se renseigner sur la vitesse de votre connexion internet et qui s'avère utile pour diagnostiquer certains problèmes de lenteur de téléchargement

Art/divertissement : www.bistromoutonnoir.com : le site web du bistro de Val-David où l'on peut consulter l'impressionnant calendrier de spectacles à venir ainsi qu'une section de photo-souvenirs de ces mémorables soirées. Aussi, venez voir vos Canadiens durant les séries sur l'écran géant!

Enfants/famille : www.petitmonde.com : le magazine Web des parents où l'on retrouve l'esprit communautaire au sein des forums de discussion

LNF Le Noir Foncé SUSHI TAPAS COCKTAIL
 1337, de la Sapinière, Val-David
 TERRASSE • LIVRAISON (819) 322-7891
 OUVERT 7 JOURS DE 10 H 30 À 22 H

Florianne Monette
 Massage suédois
 Détente thérapeutique
 bébé • femme (enceinte) • homme
 certificat cadeau • reçu d'assurances
 F.Q.M.
 Val-David 819.217.5013

LE MOUTON NOIR
 CAFÉ BISTRO
 2301, rue de l'Église, Val-David (Qc) J0T 2N0 (819) 322-1571

Voyage



Le sourire était de rigueur chez ces dix Valdavidois invités par André Berthelet à goûter sa réputée margarita! De gauche à droite : Marie-Christine Gabillet, Philippe Bélisle et Denise Dumas, la famille Galien (Anaïs, Karine et Éric), nos collaborateurs André Berthelet et Françoise Gilbert, et Micheline et Rita Loisselle

Au cours des dernières années notre collaborateur André Berthelet nous a parfois entretenus dans ce journal des attraits d'une région du Mexique qu'il visite annuellement depuis longtemps. Elle est beaucoup moins connue que les plages très fréquentées que sont Mazatlan, Puerto Vallarta,

Manzanillo, Ixtapa-Zihuatanejo, Acapulco, Playa del Carmen et Cancun. C'est la région du lac de Chapala, 6000 pieds d'altitude. Elle est située à 45 minutes du centre-ville de Guadalajara, deuxième ville en importance du Mexique, avec ses 6 millions d'habitants, après sa capitale Mexico. La

Val-David en bas... DE LA CARTE!

rive nord du lac, enclavée dans la Sierra Madre occidentale, accueille des milliers d'étrangers venus d'Europe, des États-Unis et du Canada. On y recense plusieurs villages de différentes dimensions qui allient l'intérêt d'une situation géographique et climatique exceptionnelle à celle de la vie en milieu bien authentiquement mexicain : Chapala, San Antonio Tlayacapan, Ajijic, San Juan Cosala, El Chante et Jocotepec. Vrai dépaysement garanti.

Le 2 mars dernier, une colonie de quelques-uns de nos concitoyens s'étaient donné rendez-vous pour une margarita (le réputé cocktail national à base de téquila, liqueur d'oranges et jus de lime). Au menu: salsa, mousse de coriandre et arachides « japonaises »... du Mexique! En plus d'André Berthelet, notre reporter municipal, s'y trouvait Françoise Gilbert, ancienne présidente du c.a. du journal et collaboratrice actuelle à la santé. On les retrouve sur cette photo entourés d'autres concitoyens partis profiter de la vie facile et sécuritaire qu'offrent le soleil permanent et le ciel bleu du lac de Chapala. « J'aime l'hiver, nous confie André Berthelet, mais j'apprécie aussi, à mon âge, pouvoir déterminer moi-même la fin des jours froids... Dans mon cas c'est à la mi-janvier que ça se situe... »

C'est un parcours en voiture de 5000 kilomètres qui sépare Val-David du « raquet club » de San Juan Cosala. Amateur de tennis passionné, Berthelet retrouve avec plaisir, à trois pas de chez-lui, des dizaines de sportifs qui se donnent quotidiennement rendez-vous sur les dix « courts » autour desquels sont regroupées deux cents maisons appartenant à des « expatriés » ou des « Tapatios » (nom que se donnent les résidents de Guadalajara) fortunés. Ceux-ci, rebutés par la fraîcheur du climat (28 le jour et 15 la nuit!), mettent assez souvent leurs maisons en location pendant les mois d'hiver. Le sous-sol de San Juan est parcouru par des courants d'eaux thermales qui sortent de terre à 46 degrés et alimentent la piscine du club de tennis et celles qui se trouvent dans les jardins de plusieurs résidences. Notre concitoyen a le sentiment que chaque hiver passé sous ce climat bienfaisant prolonge significativement sa vie. Il n'est pas exceptionnel d'y retrouver des octogénaires en pleine forme qui y pratiquent allègrement leurs activités préférées, tennis ou golf inclus. La revue National Geographic a déjà qualifié le climat de la région du lac de Chapala d'un des plus beaux du monde.

IMAGINEZ...

Par Suzanne Bougie

Imaginez... Vous venez d'escalader un sentier pentu bordé de roches dans tous les tons d'ocre et d'orangé. Au tournant d'un énorme pic rocheux, le souffle vous manque: des centaines de mètres plus bas, vous apercevez le reflet argenté du Rio Grande sillonnant à travers le canyon verdoyant des *Boquillas*; plus loin, du côté du Mexique, se découpe la *Sierra del Carmen*, une muraille d'une centaine de kilomètres de longueur aux strates de gris, de rose, de saumon et de crème. La pleine lune pâlit juste au-dessus en retardant son coucher. Derrière vous, les montagnes rocheuses et arides du parc national du *Big Bend* émaillent tout le panorama au-delà du camping qui vous loge. Ça et là, des buttons se dressent comme d'anciennes

pyramides égyptiennes. Vous vous dites que l'instant ne peut pas être plus magique lorsque, soudain, sur un rocher tout près vient se percher un troglodyte des canyons s'égosillant à tout rompre pour livrer son chant du matin! Puis, c'est le tour du troglodyte des rochers d'apparaître. Deux minutes, deux primeurs!

Sous un ciel d'un bleu acier, les cactus en fleurs vous accompagnent dans votre descente au coeur du canyon. Vous entendez et voyez des Mexicains traversant en chaloupe ou à cheval le cours d'eau faisant office de frontière pour tenter de vendre des objets aux quelques randonneurs touristes qui circulent. Vous vous approchez de l'eau cascade et y trempez les mains. Vous venez de toucher au Rio Grande, à peine plus large à ce point-ci que le ruisseau Doncaster traversant Val-David (mais ô combien plus long de milliers de kilomètres...) Traversant le sol aride, ce fleuve mythique dessine un long ruban de verdure et permet, entre autres, à des graminées géantes d'y croître. Les parois du

canyon s'élèvent au-dessus de vous comme l'enceinte d'une cathédrale alors que des urubus noirs planent dans une spirale d'air chaud. Et qui rencontrez-vous lors de la remontée? Un couple de Québécois, bien entendu!

Imaginez... vous êtes enfin en Arizona, après avoir roulé bosse et carrosse pendant plus de 8000 km à force d'aller à gauche et à droite à la recherche d'oiseaux rares et de mille et une découvertes; vous avez contemplé la nuit dernière un ciel criblé d'étoiles comme seul le permet l'air sec d'ici; vous vous êtes pointé à l'aube pour admirer un lever de soleil splendide; et vous venez de sortir des entrailles de la terre après avoir vaincu votre petit côté claustrophobe!

Pour la toute première fois, vous vivez une expérience presque mystique en explorant cette face cachée de la croûte terrestre: voûtes étagées sombres et mystérieuses, stalactites et stalagmites laiteuses (totems grandement ouvragés ou minces pailles creuses), rideaux de

glace figés aux tons caramel, échos répercutés des gouttelettes artistes à l'oeuvre, pans millénaires de glace suintante, vaste plancher de boue conservant les empreintes des deux spéléologues amateurs ayant découvert les cavernes *Kartchner* en 1974... L'apothéose: haute comme un édifice de cinq étages, voici *Kubla Khan*, large colonne sculptée, goutte à goutte, pendant plus de 200 000 ans... En silence, vous contemplez toute cette beauté. Non, vous n'aviez pas imaginé à ce point... Une grande humilité vous habite devant cette nature grandiose.

Et dire, qu'il vous reste encore à découvrir le Grand Canyon... Finalement, oui, ça vaut la route, les efforts, l'inconfort, les frustrations et l'ennui parfois. Oui ça vaut la peine de faire tourner des ballons sur son nez... en autant que vous ne perdiez pas le NORD! Là où vous attend La Petite Gare, la sécurité, la stabilité, le vrai foyer!

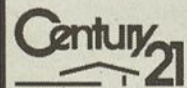
Manon Desjardins B. Sc.

Agente immobilière affiliée

B'adresse en immobilier!

Tél.: 450-660-3332

www.manondesjardins.com



CENTURY 21 Opt/Immo Inc.

Courtier Immobilier Agréé



159 900\$

Vendue en 7 jours!
96% du prix demandé

Proche du boulevard, à moins d'une heure de Montréal et de Mont-Tremblant, à proximité des centres de ski et de la piste cyclable. Faites vite!

Pour les remises certaines conditions s'appliquent

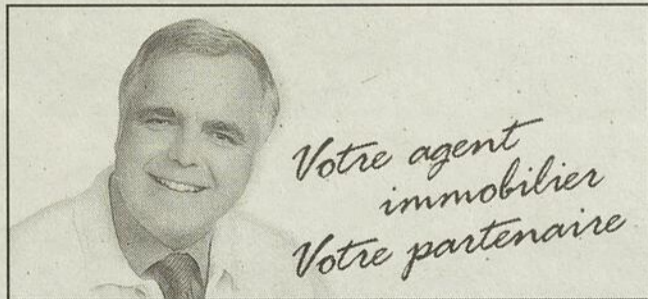
PROMOTION

Acheteurs :

- Recherche gratuite et efficace!
- Remise jusqu'à 500\$ de vos frais de notaire.

Vendeurs :

- Estimation gratuite!
- Remise jusqu'à 500 Air Miles, à la vente.



*Votre agent
immobilier
Votre partenaire*

Alain Guénette B.Sc.

Agent immobilier affilié

(819) 322-1404

alain100@sympatico.ca

ACHAT - VENTE - COMMERCE - ETC

La Capitale Laurentides Courtier inc.*

Courtier immobilier agréé

* Franchisé autonome et indépendant de Réseau immobilier La Capitale inc., franchiseur



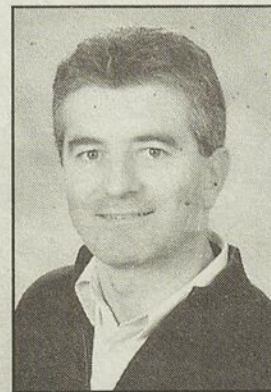
1147, boul. Ste-Adèle, Sainte-Adèle
(Québec) J8B 2N6

Bur. : (450) 229-2957

1 800 665-4248

Sutton

groupe sutton laurentides
courtier immobilier agréé
www.sutton.com



Jacques Marenger
agent immobilier affilié

Bur.: (819) 322-9911 • Fax: (450) 229-7798

jmarenger@sutton.com

 **Familiprix**

Caroline Éthier et Jean Normand

Venez voir nos **nouveaux
comptoirs de cosmétiques**
et nos produits en promotion

HEURES D'OUVERTURE

Lundi au vendredi de 8h30 à 20h
Samedi et dimanche de 9h à 17h



1291, rue Dufresne, Val-David • 819 322-3232 | Livraison à domicile gratuite sur semaine

Clinique Dentaire Val-David

Dr Jean-François Pitt
Chirurgien-dentiste

(819) 322-9999

HEURES D'OUVERTURE

Lundi et mercredi : 10 h à 20 h • Mardi et jeudi : 8 h30 à 17 h

2496, rue de l'Église, Val-David, Qc J0T 2N0



*Boutique des
Bees-Fines*



**Volaille
Charcutier
Traiteur**

819-322-1288
www.becs-fins.com

*En avril,
enseuillez votre menu
avec nos produits fins*

Café Union • Huiles d'olives
Moutardes raffinées • Chocolats onctueux
Miel d'Anicet • Sels parfumés
Sardines, thon, maquereau
en boîte haut de gamme

*Venez voir nos produits. Il nous fera plaisir de vous conseiller.
Au plaisir de vous servir! Nicole, Rachel, Julie*

**1065, route 117
Val-David**

Roc & Ride sports de montagne

Nous serons fermés jusqu'au 12 avril,
mais fin prêts à vous accueillir pour la
saison de vélo à partir du vendredi
13 avril.

2444 de l'Église, Val-David • (819) 322-7978


Apportez-nous vos vélos pour leur mise au point annuelle!
Service de mécanique professionnel



 **RE/MAX**
RE/MAX Ste-Adèle Inc.
Courtier immobilier agréé
Franchise indépendant et autonome de RE/MAX Québec inc.
Succ. Val-David
2442, de l'Église, Val-David (Qc) J0T 2N0
Tél.: 819-322-3666 / 450-229-6666 poste 246
Fax: (819) 322-2175
etienne.savard@remax-quebec.com
Étienne Savard
Agent immobilier affilié
www.etiennesavard.com

 **Val-Mode**
Vêtements et accessoires
Lorraine Bigras
Propriétaire
Tél : (819) 322-1117 Téléc : (819) 322-1116
2511, rue de l'Église Val-David (Québec) J0T 2N0

L'ACHAT LOCAL EST PROFITABLE À TOUS!
CLOUTIER & FILS EXCAVATION
1310, route 117, Val-David, 819 322-1421
PIZZA NIKO'S
950, Route 117, Val-David, 819 322-3422
Faites-vous connaître avec Ski-se-dit.
4 000 lecteurs assidus, chaque mois.
819.322.7969 • ski-se-dit@cgocable.ca

 **Cameleon**
PUBLI-DESIGN
1184, rue Duquette, Val-David • www.cameleonpublidesign.com
819.322.1436
IMPRESSIION NUMÉRIQUE GRAND FORMAT (SUR PLACE)
GRAPHISME • IMPRIMERIE • TRANSFERT À CHAUD
LETTREGE • ENSEIGNE • BANNIÈRE • AFFICHE
BRODERIE • SÉRIGRAPHIE
Une équipe de créatifs - Des idées plein la tête