

Le PAR...CHEMIN



Juin 2020



St-Eugène-de-Guigues

Les messages à faire paraître dans le journal doivent être envoyés par courriel à :

parchemin@st-eugene-de-guigues.qc.ca

Ou, apportés les au bureau municipal à l'attention de Émile Barrette.

Pour information contactez : Émile Barrette au (819) 785-2301

Prochaine date de tombée : le 26 Juin 2020 à 16h

Le Par...Chemin sur « Facebook »

<https://www.facebook.com/pages/Le-Par-Chemin-de-St-Eugene-de-Guigues/333138563533211>

www.facebook.com/Le-Par-Chemin-de-St-Eugene-de-Guigues-333138563533211

Par... Phemin

Les Étincelles de St-Eugène

Nouvelles de votre Club.

Juin 2020

- Est-ce que nous nous ennuyons de nos rencontres hebdomadaires ? Ne sommes nous pas comme de bons vieux retraités ? On s'occupe de nos petites affaires, notre maisonnée, notre cour, nos fleurs, nos petits potagers. On peut laver notre auto, même quand elle n'est pas sale, car on ne se promène pas tant que ça! On peut piquer de petites jasettes avec nos voisins immédiats de l'autre côté de la clôture. On peut prendre des marches, seul ou en compagnie, mais en respectant la distanciation.
- Dégustation de maïs : Chaque mois d'août, nous vous offrons un dîner de maïs habituellement. Nous ne sommes pas en mesure de dire si ce sera de même cette année. Mais ça regarde mal.
- Cotisations : Habituellement nos cotisations étaient basées sur la date d'entrée dans le Club. Nous avons modifié le tout cette année pour que toutes les cotisations viennent à échéance en septembre de chaque année. Normalement lors de la traditionnelle épluchette de blé d'inde vers le 20 août nous prévoyons collecter vos cotisations cette année, si les règlements concernant la Covid peuvent être terminés.
- Nous vous demandons de garder votre bonne humeur et surtout votre bonne santé pour nous revenir joyeux et fier d'avoir résister à la tentation de violer les règlements imposés par nos dirigeants qui ont fait, selon moi, un travail énorme, même s'il y a eu quelques erreurs de parcours. J'aime autant être à ma place qu'à la leur.

ON VOUS VEUT... ON VOUS ATTEND : MAIS PAS TOUT DE SUITE..

Lucien le \$\$\$

Juin 2020

Municipalité de Saint-Eugène-de-Guigues

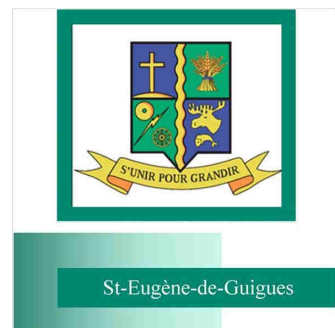
Modifications aux modalités de paiement des taxes

La municipalité de Saint-Eugène-de-Guigues informe ses citoyens, ses citoyennes et ses entreprises des mesures adoptées par le conseil municipal en lien avec les circonstances exceptionnelles liées au COVID-19.

À compter du 1er avril 2020 le taux d'intérêt sur les sommes impayés sur vos comptes de taxe est modifié et fixé à 0% jusqu'au 31 décembre 2020

Le Relai Écocentre Local est ouvert selon son horaire régulier, c'est-à-dire, les mercredis de 13h à 16 h et les samedis de 9h à 15 h.

Hugo Bellehumeur
Directeur Général
819-785-2301



Par... Phemin

VOTRE ÉGLISE

juin 2020

- Voilà qu'un autre mois est passé et tout ce que nous pensions terminé ou en voie de l'être ne s'est pas réalisé. Nous sommes encore en confinement, et les commerces commencent à ré-ouvrir graduellement.
- Le grand « conseil » des Évêques du Québec se creuse les méninges pour préparer l'ouverture de nos églises. Les premiers résultats de ces consultations viennent de sortir sur nos écrans. Ouais..je vous assure que ce sera bien différent d'avant la pandémie. Pas de servant, pas de contact d'aucune sorte. Du lavage de mains, de lutrins, de bancs, etc. Et que dire de la distanciation : 6 pieds signifie que deux bancs seront fermés sur trois. Seuls les couples ou familles vivant ensembles pourront se côtoyer dans un siège.
- Il semble que la quête sera chose du passé. Les fidèles déposeront eux-mêmes leur contribution dans un panier prévu à cet effet sur une table ! Vous rapporterez à la maison les prions utilisés. Il n'y aura qu'une seule lignée au centre de l'église pour la communion et le retour devra se faire par les allées des côtés. Il devra y avoir des marques sur le plancher pour indiquer les espacements de 6 pieds. Pour éviter les manipulations des poignées des portes celles-ci devront être laissées ouvertes si possible. Il n'y aura plus de bénitier, mais des produits pour le lavage des mains aux entrées de l'église. C'est ce que je sais pour le moment, et peut-être que ça changera en cours de route.
- Notre curé Rénal commente des capsules très souvent sur Facebook et nous fait vivre une messe les dimanches à TV-Témis à 10h30 depuis quelques semaines déjà. Je conviens que ça fait drôle de le voir un peu plus sérieux, mais il fait bien ça. Bravo à l'équipe qui a réussi à monter ce projet de main de maître.

Que Dieu nous garde loin du virus et nous laisse la SANTÉ.

Lucien.

Juin 2020

Rampes à bateaux

Coronavirus – Conseils et préventions



Mesures d'hygiène



Lavez fréquemment
vos mains pendant
20 secondes



Éternuez et tousssez
dans votre coude



Jetez vos mouchoirs
dès l'utilisation



Ne partagez pas les outils,
sinon, désinfectez-les
entre chaque utilisation

Assurez-vous de...



Planifier les tâches afin de
respecter la distanciation
physique de 2 mètres



Nettoyer régulièrement
les surfaces fréquemment
touchées



Rendre disponible de l'eau
et du savon

Ligne d'information COVID-19 :

1 877 644-4545

Pour joindre un inspecteur de la CNESST :

1 844 838-0808



NE PAS...

- se rassembler, à l'intérieur ou à l'extérieur.
- Camper dans les ZECS.

**SUR TERRE OU SUR L'EAU,
LES MÊMES MESURES S'APPLIQUENT !**

Par... Chemin



Coop

Bonne nouvelle 🥳 ! Nous ouvrirons le restaurant de la Coop dès jeudi le 28 mai 11 hres pour les commandes pour emporter SEULEMENT.

Coop St-Eu

**RESTO
DÉPANNÉUR**

HORAIRES D'OUVERTURE

A compter du 28 mai prochain et ce, pour la période estivale, le Resto-Dépanneur prendra l'horaire ci-dessous. Veuillez prendre note des nouvelles heures d'ouverture.
Merci de votre compréhension !

DÉPANNÉUR

LUNDI	8H00 à 10H30
MARDI	8H00 à 10H30
MERCREDI	8H00 à 10H30
JEUDI	8H00 à 10H30
VENREDI	8H00 à 10H30
SAMEDI	8H00 à 10H30
DIMANCHE	8H00 à 10H30

RESTAURANT

LUNDI	FERMÉ
MARDI	FERMÉ
MERCREDI	FERMÉ
JEUDI	11H00 à 10H00
VENREDI	11H00 à 10H00
SAMEDI	11H00 à 10H00
DIMANCHE	11H00 à 10H00

**15 PRINCIPALE SUD
ST-EUGÈNE-DE-GUIGUES
(819) 785-COOP
(819) 785-7657**

Voici quelques recommandations et règles que nous avons mis en place afin de favoriser la distanciation et le bon fonctionnement du resto-dépanneur :

- Nous favorisons les commandes par téléphone le plus possible. Lors de votre commande, laissez-nous votre nom et numéro de téléphone.
- Nous vous demandons d'utiliser la porte avant pour entrer et celle de derrière pour la sortie afin d'éviter d'être trop près les uns des autres et favoriser un meilleur contrôle.
- Une personne par famille SVP lorsque vous venez chercher votre commande.
- Vous devez laver vos mains en entrant dans l'établissement.
- SVP toucher à ce que vous avez besoin seulement.
- SVP suivre les flèches ou les cercles jaunes sur le plancher pour vous rendre à la caisse pour payer votre commande ou achats effectués au dépanneur.
- SVP veuillez attendre votre commande à l'extérieur, nous vous donnerons un moment afin de récupérer votre commande.
- Prenez note des heures d'ouverture du restaurant et du dépanneur, elles sont différentes.
- Nous ne servons plus de déjeuners jusqu'à nouvel ordre.
- Merci d'être patient et indulgent avec les gens qui vous servent.... on est tous dans une situation où nous devons nous adapter. Nous serons en rodage et ajustements afin de mieux vous servir et ce, pour les prochaines semaines.

Juin 2020



TRUCS ET ASTUCES

COMPOSTAGE DOMESTIQUE

Bien que le bac roulant pour la collecte des matières organiques soit obligatoire pour tous, il est toujours possible de continuer à valoriser chez soi ses matières organiques (résidus de jardinage et certains résidus de cuisine), en pratiquant le compostage domestique. C'est une pratique simple qui vous permet de valoriser chez soi ses matières organiques et c'est encore mieux pour l'environnement.

Pour plus d'informations, pour vous procurer un bac à compost ou pour une formation gratuite, contactez la MRC de Témiscamingue.

Visitez le site Internet de la MRC au www.mrcstemiscamingue.org
pour plus d'informations sur la gestion des matières résiduelles

Chronique animalière par Maude Dénommé

Le poulain

Tout le monde aime les animaux ainsi que leurs petits mais peu de gens savent comment les premières heures et les premiers mois se passent selon l'espèce. Le poulain a un parcours plutôt intéressant et particulier. Dans ce texte vous en saurez beaucoup plus sur les premières heures, les premiers jours ainsi que les premiers mois d'un poulain, de sa naissance jusqu'au sevrage.



Les premières heures

Le poulain commence évidemment par naître au terme d'environ 11 mois de gestation pour la jument. Puis, la rencontre entre le poulain et sa mère qui va le lécher le temps qu'il sèche pendant plusieurs minutes. Généralement, 30 minutes suivant la naissance du poulain, ce dernier va faire sa première tentative de marche sous les yeux de sa mère. Pas très stable du haut de ses grandes jambes il va ensuite aller faire sa première téter pour se procurer des éléments nutritifs essentielles à sa croissance. Comme le cheval dans la nature est une proie et non un prédateur, il doit pouvoir prendre la fuite même avec seulement quelques heures de vie. Environ 2 heures après sa naissance, le poulain peut marcher, trotter et galoper. Même si aujourd'hui, la plupart des poulains naissent dans un box sécurisé, ils ont gardé cette habitude instinctive. Entre 2 et 4 heures de vie, le poulain devrait expulser son premier excrément jaune et marron appelé méconium.

Les premiers jours

Après quelques jours au box, le poulain découvrira enfin le pré. Les poulains ont généralement beaucoup d'énergie à dépenser à l'extérieur du box et en profite énormément.

Juin 2020

Les premiers mois

Durant le premier mois, le poulain restera auprès de sa mère, mais au fur et à mesure qu'il devient plus courageux et plus confiant, il la quittera pour jouer dans les champs. S'il y a d'autres juments et d'autres poulains, il interagira avec eux. Les jeunes participeront à des simulacres de batailles, à décrocher des coups avec leurs pieds et à s'enfuir. Au cours du premier mois de vie, le poulain passe 90% de son temps à moins d'un mètre de sa mère et tête en moyenne 7 fois par heure. Puis progressivement, il se détache de sa mère en augmentant son temps passé à pâturer. La croissance est très rapide au début puisque le poulain peut prendre jusqu'à 3kg par jour. Son poids double au cours du premier mois et il pèse 3 fois son poids de naissance au 3^{me} mois. À partir du 3^{me} mois, la croissance du poulain ralentit jusqu'à généralement 1 an. Cette baisse de croissance est due au potentiel de croissance qui diminue et à la réduction de production de lait de la jument. À cette étape de vie du poulain, il passe d'une alimentation constituée uniquement de lait à une alimentation mixte avec l'herbe et le fourrage. À 6 mois, le poulain est rendu au sevrage. Le sevrage est le moment où le poulain cesse définitivement de boire le lait de sa mère pour ne plus consommer que de la nourriture solide. À l'état sauvage, ce phénomène se produit spontanément entre six mois et 1 an, mais chez les autres chevaux c'est le propriétaire ou l'éleveur qui décide du moment du sevrage. Il s'agit d'une étape délicate, qui doit être bien réfléchie, pour le bien-être du poulain comme de la jument. Le choix du moment et de la manière de procéder ne sont pas anodins et le poulain doit être correctement accompagné pour réaliser la transition sereinement. Au sevrage, le poulain a 80% de sa hauteur finale atteint.



Pour conclure, le poulain a un début de vie plutôt mouvementé jusqu'à ses 6 mois. Le mot poulain est attribué au jeune étalon de 1 an et moins puisque après il est nommé foal ou yearling. Le mot pouliche est pour les jeunes juments de moins de 1 an et est ensuite appelé yearling comme les futurs étalons.

Maude Dénommé

Par... Phemin



TÉLÉ BINGO

Canal 97 sur le câble

*** BONNE NOUVELLE ***

Votre télé-bingo se prolongera cet été !!

Soyez des nôtres chaque mercredi à 18h jusqu'au 29 juillet.

(Il n'y aura pas de bingo pour le congé de la fête du Canada, le 1^{er} juillet 2020).



L'équipe de TV Témis vous
souhaite une belle saison estivale.

200 \$ pour le signe +

Jeu Bonanza

CARTE BINGO : 8 \$

CARTE BONANZA : 4 \$



Bingo spécial

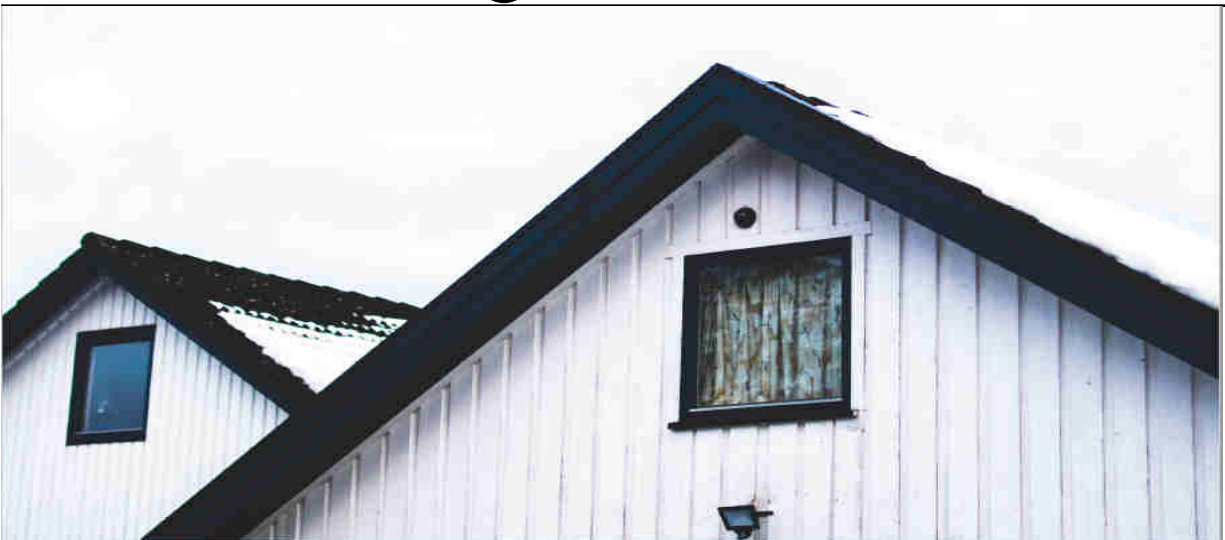
Gros lot de 1 500 \$

24 juin 2020 et 29 juillet 2020

Visitez temis.tv pour avoir la liste des points de vente.

18 ans et + #licence : LIC201808024827-01

Juin 2020



INSPECTION DES IMMEUBLES EN CONTEXTE DE PANDÉMIE

Malgré la pandémie de la COVID-19, les travaux en évaluation foncière se poursuivent. Dans un souci de maintenir un rôle d'évaluation juste et équitable, l'équipe de la MRC de Témiscamingue reprendra les inspections des immeubles résidentiels et agricoles dans les prochains jours.

NOUVELLES MESURES DE PROTECTION MISES EN PLACE

- Inspections extérieures uniquement, sauf en de rares exceptions.
- Respect des règles de distanciation et d'hygiène.
- Port d'équipement de protection selon la situation.
- Formulaires de déclaration à remplir par les propriétaires.

En vertu de la loi sur la Fiscalité municipale, les inspections peuvent être réalisées du lundi au samedi, de 8 h à 21 h. Sur demande, l'inspecteur doit exhiber une pièce d'identité de la MRC de Témiscamingue.

Pour toute question, contactez le service de l'évaluation de la MRC de Témiscamingue

☎ 819 629-2829, poste 201

Ou visitez notre site Internet

💻 mrctemiscamingue.org



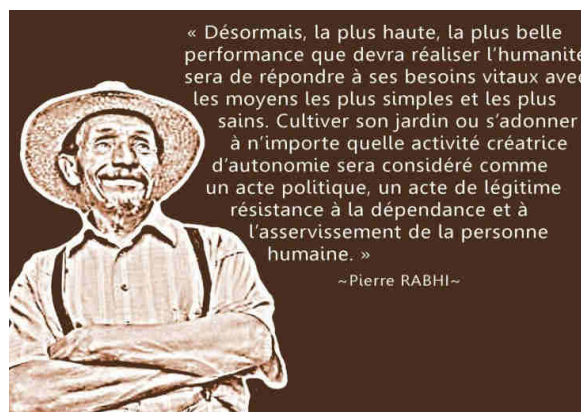
Restez à l'affût !

Le service de l'évaluation sera bientôt en mesure de recevoir des citoyens à ses bureaux, sur rendez-vous.

Par... Phemin

Chronique horticole: Du jardin à la table et jusqu'à dans nos assiettes...

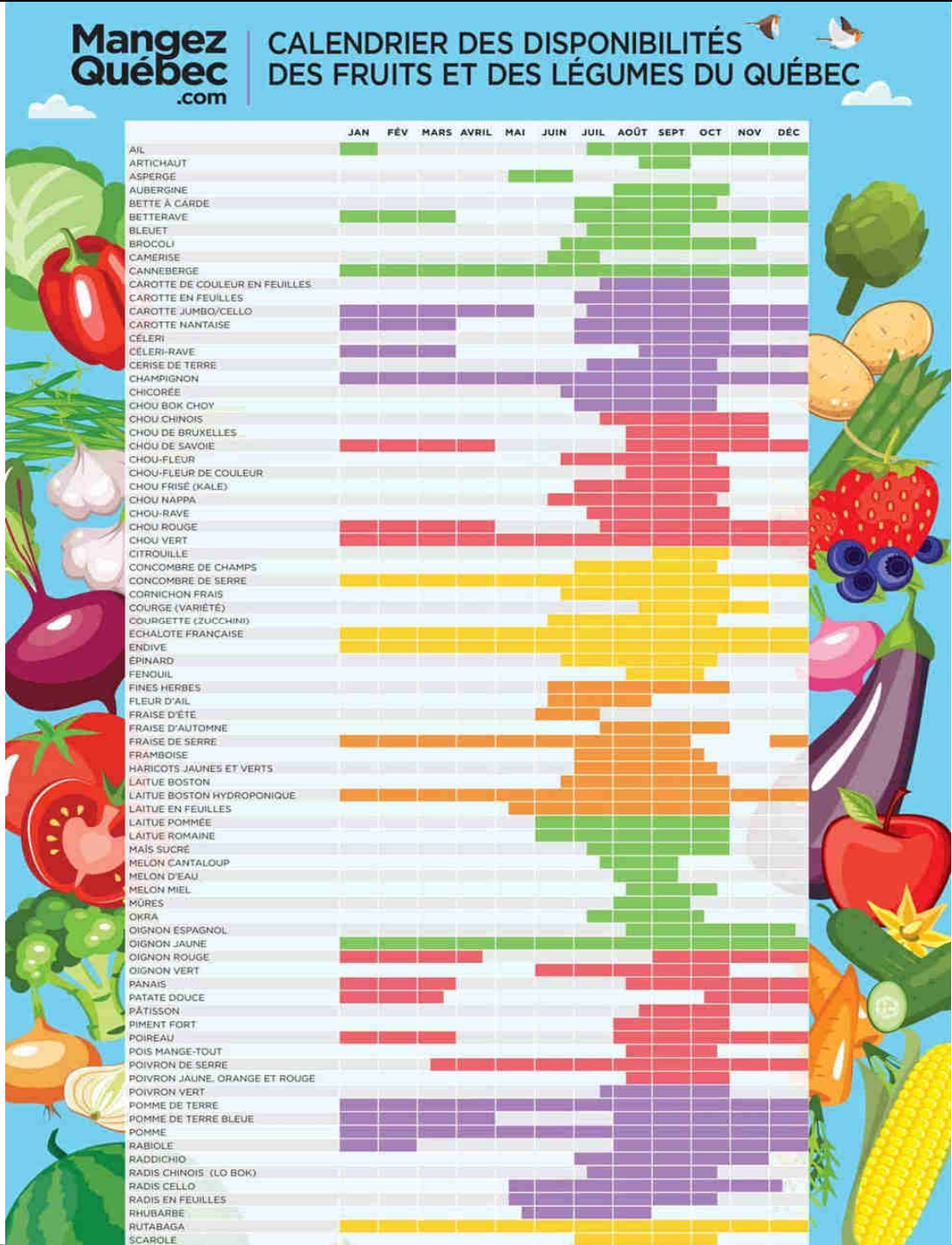
Je vous ai déjà parlé de Pierre Rabhi? Pierre Rabhi porte bien des chapeaux; entre autres celui de jardinier, agriculteur, activiste, écologiste, conférencier, écrivain et fondateur du mouvement Colibri. Il est la figure représentative du mouvement politique et scientifique de l'agro-écologie en France et je l'admire beaucoup! Voici deux de ses citations qui m'inspirent et qui font beaucoup de sens, selon moi, par les temps qui courent!



Bien avant qu'un fruit ou un légume se retrouve dans notre assiette, quelqu'un l'a fait pousser dans un jardin, dans un champ ou dans un verger quelque part dans le monde. Près de nous, au Québec, il y a un gars nommé Jean-Martin Fortier, agriculteur, fermier de famille, enseignant spécialisé dans les pratiques d'agriculture biologique. Jean-Martin est l'auteur primé du best-seller **Le Jardinier-Maraîcher**. Avec sa conjointe Maude-Hélène Desroches, il a co-fondé les Jardins de la Grenette en Estrie, une ferme maraîchère rentable sur -seulement un hectare. Reconnu à travers le monde comme une autorité sur la production maraîchère bio-intensive, il a inspiré des centaines de milliers de lecteurs avec son modèle d'agriculture à échelle humaine, écologique et rentable. Il s'est fait connaître du grand public lors de son passage à l'émission Tout le Monde en Parle en mars 2018. Le mois suivant, il a été le sujet de la série télévisée Les Fermiers saison 1, sur la chaîne Unis TV, et en octobre de la même année, le journal Les Affaires lui a consacré sa page couverture, sans compter les nombreux articles parus dans pratiquement tous les médias québécois depuis une dizaine d'années. La saison 2 fut présentée à Unis TV l'année d'ensuite. C'est également lui que le milliardaire André Desmarais a choisi et embauché pour développer un modèle de ferme expérimental, la Ferme des Quatre-Temps à Hemmingford, qui ambitionne de créer 100 exploitations sur de petites surfaces en 10 ans. L'été passé, le **Cinéma Sous les Étoiles** tenu au Parc du Centenaire de Saint-Eugène-de-Guigues a présenté son film Le Kit du Jardinier Maraîcher. Les gens présents lors de la projection du film semblent avoir bien apprécié. Jean-Martin Fortier a inspiré de nouveaux agriculteurs de petite surface.

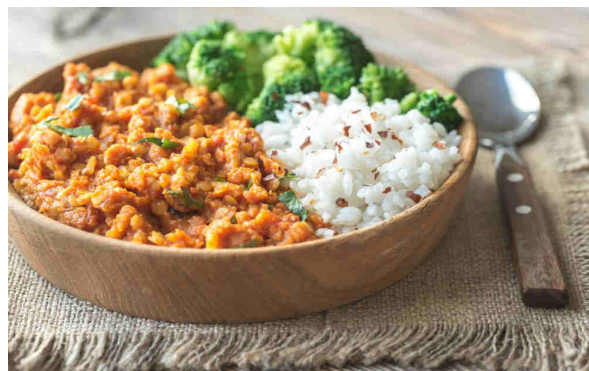
Alors bonne lecture, bon jardinage et bon appétit!
Andrea Weber, horticultrice.

Juin 2020



Par Chemin
Chronique horticole: Du jardin à la table et jusqu'à dans nos assiettes...(Suite)

RHUBARBE



AU JARDIN

Catégorie : Vivace à grand développement, utilisée comme plante ornementale ou bien comme plante potagère. Le plant de rhubarbe a une durée de vie 20 ans et plus. Multiplication : par **semis au printemps**, mais l'achat de plants ou par division des pieds existants est préférable ; on prélève alors des éclats sur les talles les plus importantes qu'on replante aussitôt. Cultivars/variétés à choisir : Les variétés à tiges vertes sont les plus acides; les variétés à tiges rouges sont les plus douces et souvent les plus appréciées et les variétés à tiges vert et rouge sont à mi-chemin entre les deux autres. Récolte : Il faut que la plante soit bien enracinée, donc habituellement la troisième année, avant de vraiment commencer une récolte importante. Vous pouvez récolter jusqu'au deux tiers des pétioles, laissant les autres pour que la plante puisse refaire ses forces. La récolte se fait à la fin du printemps, quand les feuilles arrivent à leur pleine longueur avant la floraison.

EN CUISINE

Contrairement à ce qu'on croit, la rhubarbe est un légume (botaniquement parlant), raison pour laquelle son goût fortement acidulé se prêterait mieux à des mets salés, même si on la mange le plus souvent en dessert chez nous au Québec. Voici une recette pour la cuisiner hors des sentiers battus :

Curry aux lentilles et rhubarbe

Ce dont vous avez besoin:

1 c.à.soupe d'huile / 1 oignon émincé / 1/2 poireau tranché / 250ml bouillon de légumes / 250 g de lentilles / 1 branche de rhubarbe coupée en dés / 1/2 c.à.thé de graines de cumin / 1 c.à.thé de curcuma en poudre / 1 c.à.soupe de cassonade / quelques feuilles de coriandre pour décorer

Ce que vous devez faire:

Ici, on fait revenir la rhubarbe dans l'huile avec les lentilles, les poireaux et l'oignon, ainsi que des épices indiennes comme le curcuma et le cumin. Le bouillon est ajouté pour former une espèce de purée. On ajoute la cassonade pour couper un peu l'acidité de la rhubarbe. Laisser mijoter environ 30 minutes. On sert cet excellent repas végétarien sur du riz, accompagné de brocoli tendre! Bon appétit!

Juin 2020

Chronique horticole: Du jardin à la table et jusqu'à dans nos assiettes...(Suite)

ASPERGE



Il y a un moment en mai, quelque part entre le début de l'apparition des fleurs du cerisier et de la floraison du pommier, qu'apparaissent dans nos jardins, les premières tiges d'asperges. Dans les épiceries, on retrouve l'asperge attachée en bottes de six ou douze selon l'épaisseur des tiges. L'asperge est un des premiers légumes à récolter au printemps. Elles s'inscrivent parmi les rares légumes vivaces dans nos jardins. On les plante une seule fois, au printemps, puis elles reviennent d'elles-mêmes d'année en année. Les jeunes pousses des tiges se consomment tôt au printemps.

AU JARDIN

Catégorie : Vivace de longue durée; environ 20 ans. Les asperges se cultivent de préférence dans un sol sableux et bien drainé. **Multipliation :** par semis au printemps ou par l'achat de griffes prêtes à planter. Les griffes sont le résultat de la semence d'une graine après un an. Il faut deux ans avant que celle-ci ne produise une asperge d'un calibre satisfaisant. Les deux premières années, la plante se développe et prend de la maturité.

Cultivars/variétés à choisir : **Mary Washington** donne une bonne récolte d'asperges de grosseur moyenne. Hâtive, vigoureuse et de bonne qualité. Le cultivar **Guelph Millenium** hybride 100% mâle (ne donnant pas de graines) qui, après quatre saisons de culture complète, se voit donner le meilleur rendement. **Viking** une des variétés d'asperges les plus résistantes et les plus productives.

Récolte : Après deux ans, il est possible de récolter pendant environ dix jours, et après quatre ans, cela est faisable pendant 20 à 25 jours. Finalement, le plant atteint sa pleine croissance au bout de cinq ans, c'est-à-dire où la récolte se fait pendant environ 35 jours. La récolte de l'asperge est saisonnière. Celle-ci commence vers le mois de mai et se termine environ un mois et demi plus tard, selon la température.

Après la récolte, le plant développe un magnifique feuillage bien joli dans l'aménagement paysager.

EN CUISINE

Tarte à la ricotta et asperges

Ce dont vous avez besoin:

1 pâte à tarte ou pâte feuilletée

500 g de fromage ricotta frais

250ml de pesto au basilic

1-2 bottes d'asperges

Sel & poivre au goût

Ce que vous devez faire:

Préchauffer le four à 375 F. Abaisser la pâte, et déposer dans un moule à tarte amovible rectangulaire. Faire cuire la pâte pendant quelques minutes au four avec des pois de cuisson. Pendant ce temps, mélanger la ricotta et le pesto, assaisonner au goût. Retirer la pâte du four, y déposer la ricotta et les asperges. Retourner au four pendant 15 minutes. Un vrai délice!

Chronique horticole: Du jardin à la table et jusqu'à dans nos assiettes...(Fin)

FRAISE



Les fraises représentent l'un des plaisirs fruités de l'été et celles du Québec ont une réputation mondiale! Le secret? Nuits fraîches et journées chaudes. Que ce soit dans un jardin, dans des jardinières suspendues ou des pots sur le patio, leur culture est à la portée de tous.

AU JARDIN

Catégorie : Vivace exigeant le plein soleil et une terre qui se draine bien. À la plantation, il faut veiller à ce que le collet du jeune plant soit au niveau du sol. S'il est trop enfoncé, il risque de pourrir. Les fleurs sont très sensibles aux gelées. En cas de risque de gel, il est important de protéger les plants. Multipliation : Par semis, par stolons prélevés sur les plants matures ou par achat de plants à racines nues (moins chers que l'achat des plants en pots). Leur durée de vie est d'environ 3 ans. Après cette période, la production de fraises décline. Cultivars/variétés à choisir : Il existe deux types de fraisiers : ceux qui donnent une abondante récolte sur une période de 3 à 4 semaines en juin-juillet, et ceux qui produisent moins à la fois, mais de façon continue jusqu'aux premières gelées de l'automne. Récolte : Pour cueillir des fraises « propres », on applique sur le sol de la paille. Le paillis aide aussi à conserver l'humidité du sol et à limiter l'émergence des mauvaises herbes. Les fraisiers sont gourmands en eau et doivent être arrosés régulièrement, surtout durant la période de formation des fruits. Il est conseillé de couper régulièrement les stolons (tiges rampantes émises par le pied principal) car ils épuisent la plante, au détriment de sa fructification. Les stolons coupés sont acile à faire enraciner dans des pots. Récoltez les fraises le matin, vous profiterez de fraises plus goûteuses et parfumées!

EN CUISINE

Crème glacée aux fraises

Ce dont vous avez besoin:

2 tasses de fraises coupées en quartiers / 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique / 5 cuillères à soupe de miel, divisé / 2 tasses de lait de noix de coco (pas le sans gras) / 1/2 tasse (125 ml) de lait d'amandes non sucré / 1 cuillère à thé et demi d'extrait de vanille / une pincée de sel

Ce que vous devez faire:

Placez le bol de votre sorbetière dans le congélateur quelques heures avant de commencer. Préchauffer le four à 375 °F. Dans un bol, combinez les fraises, le vinaigre balsamique et 1 cuillère à soupe de miel. Transférer dans un plat pyrex et faire cuire 10 minutes au four. Mélanger les fraises et faire cuire un autre 10 minutes. Transférer les fraises dans le bol à nouveau et écraser avec un pile-patates ou dans le mélangeur. Mettre de côté pour refroidir. Mettre le lait de coco, le lait d'amandes, 3 cuillères à soupe de miel, l'extrait de vanille ainsi que le sel. Ajouter les fraises avec son jus. Mélanger dans votre sorbetière pour 20 minutes. Transférer dans un contenant hermétique au congélateur pour au moins 4 heures avant de servir.

Juin 2020



Réouverture partielle de la bibliothèque publique

Le personnel de la bibliothèque est heureux de vous informer que nous rouvrirons le service à la population à compter du **5 juin 2020 à 19h**.

Tel que recommandé par le ministère de la Culture et des Communications et de la santé publique, seul le service de prêt sans contact sera disponible. De même, des dispositions ont été prises afin que les usagers puissent facilement respecter les consignes sanitaires et la distanciation physique, pour leur protection personnelle et celle des autres.

Retour des livres

Vous êtes donc invité à venir remettre les livres que vous avez actuellement en votre possession ; un endroit dédié à cet effet sera clairement indiqué à votre arrivée.

Prêt des livres

Le prêt sans contact suppose que vous pourrez circuler dans la bibliothèque mais en respectant la distanciation du 2 mètres. Nous vous conseillons fortement d'utiliser le service de prêts PEB. C'est le moment idéal pour vous familiariser à faire une demande en ligne dans le catalogue à mabiblio.quebec.

Dans le site mabiblio.quebec, sous la rubrique **Quoi de neuf**, vous trouverez un procédurier qui vous explique comment faire une réservation ou une demande de PEB (demande spéciale). Aussi, dans l'espace **YouTube**, vous pouvez visionner une capsule vidéo, si vous préférez.

Voici l'horaire du service de prêt sans contact :

Vendredi de 19h à 20h30

Pour toute information complémentaire, vous êtes invité à contacter la bibliothèque aux coordonnées suivantes :

Lorraine Falardeau, responsable de la Biblio d'Eugélit
Cell :819-629-1483

Au plaisir de vous revoir bientôt!

Juin 2020

dim.	lun.	mar.	mer.	jeu.	ven.	sam.
	1	2 	3	4	5 Biblio 19 h à 20:30h 	6
7	8 Conseil Municipal	9 	10	11	12 Biblio 19 h à 20:30h 	13
14	15	16 	17	18	19 Biblio 19 h à 20:30h 	20
21	22	23 	24	25	26 Biblio 19 h à 20:30h 	27
28	29	30 				

Juin 2020

Juillet 2020

dim.	lun.	mar.	mer.	jeu.	ven.	sam.
			1	2	3 Biblio 19 h à 20:30h 	4
5	6	7  compostable	8	9	10 Biblio 19 h à 20:30h 	11
12	13 Conseil Municipal	14  	15	16	17 Biblio 19 h à 20:30h 	18
19	20	21  compostable	22	23	24 Biblio 19 h à 20:30h 	25
26	27	28 	29	30	31 Biblio 19 h à 20:30h 	

Merci à tous nos commanditaires

 Desjardins	 <i>Club de l'Âge d'Or Éducation populaire Cercle de Fermières</i>
 COCO neige <i>Déneigement et sablage (819) 629-9919 Claude [COCO] Fournier</i>	 Temis.tv LA TÉLÉVISION DU TÉMISCAMINGUE EN ONDES 24/24 SUR LE WEB ET SUR LE CÂBLE TEMIS.TV / CANAL 97
 LE P'TIT PARADIS.com CAMPING St-Eugène-de-Guigues Qc. 819-785-2432 <i>Cabines \$45+</i> MINI-GOLF PUBLIQUE VR, WiFi, YouTube, Google+, etc.	Votre carte professionnelle 55 \$ /an (minimum 10 parutions)
 N. VACHON 304 Lac Cameron St-Eugène-de-Guigues (QC) J0Z 3L0 Tél.: (819) 785-2124 Cell: (819) 629-7631 Fax: (819) 785-2224 n.vachon@hotmail.com Licence RBQ no: 8000-4385-61 (9002-7939 Québec inc)	GASTON RÉNOVATION enr.  Rénovation de tout genre, intérieur et extérieur (819) 785-2102 St-Eugène de Guigues J0Z 3L0
 Studio 15 (819) 290-4745 4 Rue des Scouts, Notre-Dame-du-Nord (anciennement Photo-Mania) Beauté et esthétique professionnelle avec Claudia Godmaire Pose de cils Rehaussement (lash lift) et teinture de cils Soins professionnels de la peau Épilation Pédicure - Manucure Maquillage Bronzage par pulvérisation (spray tan) Pose d'ongles <i>Votre beauté, nous en prenons soin!</i>	 ASSEMBLÉE NATIONALE DU QUÉBEC Émilise Lessard-Therrien Députée de Rouyn-Noranda-Témiscamingue