

PANIERES DE NOËL

Une distribution record qui arrive à point

PAGE 3



Plus de 120 000\$ d'amende à verser pour le Camping des Rives de l'Outaouais et son administrateur

(Photo Pixabay)

SALLE DE RÉDACTION

redaction-outaouais@inmedias.ca

Le Camping des Rives situé sur le chemin de Montréal O dans le secteur Masson-Angers est reconnu coupable de six infractions à la Loi sur la qualité de l'environnement (LQE), peut-on lire dans une récente communication ministérielle diffusée le 15 décembre.

Le ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs annonce par voie de communiqué qu'un jugement a été rendu le 20 octobre à l'endroit du camping en question et de son administrateur, Daniel Bérard.

Le Camping et son administrateur ont été reconnus coupables de six infractions à la Loi sur la qualité de l'environnement (LQE) et condamnés à verser un total de 121 402\$ d'amende et de frais. En tout, c'est 65 000\$ d'amende, plus des frais de 31 926 \$ qui devront être versés par l'entreprise, ainsi que 10 000\$ d'amende, plus des frais de 14 476 \$ qui devront être versés par M. Bérard.

DIFFÉRENTES INFRACTIONS

La liste des infractions survenues entre avril 2016 et juin 2020 pour lesquelles l'entreprise et son administrateur ont été reconnus coupables se décline ainsi :

- Un canal a été creusé entre le 20 avril et le 22 mars dans le littoral de la rivière des Outaouais sans avoir obtenu une autorisation à cet effet, contrevenant à l'article 22, deuxième alinéa, de la LQE.
- Des travaux de remblai en rive et au creusage d'un canal dans la rive de la rivière des Outaouais entre le 23 avril 2017 et le 22 mars 2018 sans avoir obtenu une autorisation contrevenant ainsi à l'article 22, premier alinéa, de la LQE.
- L'entreprise a prélevé de l'eau entre le 23 mars 2018 et le 17 juin 2020 afin d'exploiter un camping et a établi, modifié ou étendu une

installation de gestion des eaux, ainsi qu'à des travaux de remblai dans des milieux humides sans en avoir obtenu l'autorisation, contrevenant à l'article 22 de la LQE.

humides et hydriques entre le 23 mars et le 21 septembre 2018, contrevenant à l'article 22 de la LQE.

- L'entreprise a exploité un terrain d'amusement, une colonie de vacances, une plage publique, un parc de maisons mobiles, un terrain de camping ou tout autre terrain utilisé à des fins similaires sans qu'il ne soit desservi par un système d'aqueduc et d'égout autorisés par le ministre, contrevenant à l'article 33 de la LQE

Le Ministère a aussi demandé une ordonnance pénale de remise en état du site affecté par ces travaux. Cette requête sera entendue prochainement.

EN ATTENTE DE RÉPONSES

Au moment d'écrire ces lignes, ni le Ministère ou l'administrateur du Camping n'avait été en mesure de répondre à nos demandes d'entrevue. 🗨️

- Du côté de M. Bérard, il a été reconnu coupable d'avoir réalisé un remblai dans des milieux

Le 1^{er} février 2023, L'Info de la Basse-Lièvre publiera un cahier spécial



Publiez GRATUITEMENT

dans le journal de L'Info de la Basse-Lièvre une photo de votre bébé né en 2022 et présentez ainsi, à tous les lecteurs de votre région, votre nouveau trésor!

Attention, les places sont limitées.

POUR PARTICIPER :

- ★ Faites parvenir la photo de votre bébé avant le 18 janvier 2023, avec son nom, sa date de naissance, les noms et prénoms des parents, votre ville de résidence ainsi que votre téléphone, optionnel : votre employeur, au Journal L'Info de la Basse-Lièvre : par courriel au info@infodelabasselievre.ca

Veillez prendre note que le tirage aura lieu le 22 janvier 2023 parmi toutes les participations reçues entre le 30 novembre 2022 et le 18 janvier 2023. La photo sera publiée uniquement dans la région où demeure le bébé. Aucune photo par courrier.

in
médias

Les Spécialistes

DE VOTRE MAISON

PRÉVENEZ LES INFILTRATIONS D'EAU....

R.B.Q. : 5627-3758-01

Faites appel dès maintenant à mes services !

Je découvrirai les causes et je vous proposerai les solutions qui s'imposent (travail garanti).

- Imperméabilisation de fondation.
- Réparation de fissures.
- Remplacement de drain français.
- Remplacement du tuyau d'entrée d'eau et d'égout.
- Installation de systèmes septiques.
- Redressement de fondations.

EXCAVATION MARIO PERRIER

bur. : 819-281-7208 cell. : 819-665-8925

SABLIÈRE EMP

Les Lions distribuent plus de 300 paniers de Noël

SERGE CAZELAIS
JOURNALISTE DE L'INITIATIVE
DE JOURNALISME LOCAL
scazelais@inmedias.ca

Un nombre record de paniers de Noël ont été distribués dans les secteurs de Buckingham et de Masson-Angers le samedi 17 décembre. Au terme d'une année où l'inflation n'a cessé d'augmenter, des organismes et la communauté de la Basse-Lièvre se sont mobilisés afin de soutenir les personnes dans le besoin.

Aux yeux du président du Club Lions de Buckingham Jocelyn Fréchette, la mission des Lions est pleinement déployée durant ce week-end de décembre 2022.

« Notre mission consiste à apporter du bonheur dans le plus de foyers qui ont des besoins à ce temps-ci de l'année dans le secteur Est de Gatineau », explique M. Fréchette.

La demande est énorme durant cette période de Noël, un constat qu'on a pu faire tant à la Maison de la famille Vallée-de-la-Lièvre qu'à la Banque alimentaire de la Lièvre. M. Fréchette abonde dans le même sens.

« Avec la situation économique difficile qu'on vit et l'inflation, on a doublé le nombre de paniers de Noël distribués cette année, précise M. Fréchette. C'est 312 familles qui se sont inscrites cette année auprès de Maison de la famille alors que l'an dernier c'était 160 familles qui avaient reçu une assistance alimentaire pour la période des Fêtes.

Au retour d'un voyage de distribution de paniers, le conseiller municipal du district de Buckingham, Edmond Leclerc, salue le travail des Lions qui « donnent au prochain durant une année où il y a beaucoup d'inflation et de pression sur des familles qui ont de la difficulté à arriver ».

UNE LOGISTIQUE RÉGLÉE AU QUART DE TOUR

Assisté de son épouse Nicole Gauthier, le Lion Jacques Lareau s'affaire à tenir à jour les données logistiques de la journée. Il distribue des directives précises à chacune des nombreuses équipes. L'opération est de taille et la moindre inattention peut provoquer une chaîne de retard.

« Avec 312 livraisons effectuées, il faut une bonne coordination de toutes les équipes. On a reçu des noms et adresses, on a trié ça afin de mettre en place des routes de livraison qui se tiennent, par secteurs, par rues, par numéros de porte, puis par grosseurs de paniers », explique M. Lareau.

Un autre détail que le couple Lareau et Gauthier devait gérer est la dimension et le nombre de véhicules disponibles.

« Certains groupes arrivent avec une voiture, d'autres avec trois pick-up, note avec bonhomie M. Lareau. Dans une voiture, c'est six boîtes, alors que dans un pick-up on peut en mettre beaucoup plus. »

UNE COMMUNAUTÉ MOBILISÉE

« Un bénévole, je trouve ça tellement honorable », enchaîne avec beaucoup d'émotion M. Lareau.

Ce sont des gens qui ont de la compassion, qui sont capables de reconnaître qu'il y a des besoins et qui sont prêts à aider. »

Le président des Lions, Jocelyn Fréchette est enchanté par le nombre de bénévoles, tant pour la préparation des paniers la veille que pour la distribution. Il mentionne la présence de gens d'affaires, de nombreux commerçants, des pompiers, des cadets, d'élus locaux et de citoyens.

« Ça prend un village pour aider une famille. Les Lions ont lancé un appel à tous en disant qu'on avait besoin de bras et on voit la réponse aujourd'hui. »

Jocelyn Fréchette

Même son de cloche du côté du directeur général du Regroupement des gens d'affaires de la Basse-Lièvre, Mario Ouimet, qui était sur place afin de prêter main-forte.

« C'est une question de solidarité, déclare-t-il. On sait que les Lions amassent beaucoup d'argent pour aider les gens dans le besoin et la communauté le reconnaît et on le constate: il n'y a pas que des Lions aujourd'hui pour faire les livraisons. »

M. Ouimet note que les Lions ont acheté localement des denrées qui composent les paniers de Noël.

« Ça aussi c'est une manière de plus pour soutenir la communauté », conclut-il. 🇩🇪



Des bénévoles enthousiastes qui préparent une livraison de panier de Noël.

(Photo L'Info de la Basse-Lièvre — Serge Cazalais)



Le Lion Jacques Lareau et son épouse Nicole Gauthier se sont occupés de la logistique de la journée. (Photo L'Info de la Basse-Lièvre — Serge Cazalais)



Le président du Club Lions de Buckingham Jocelyn Fréchette. (Photo L'Info de la Basse-Lièvre — Serge Cazalais)

Paniers de Noël des Lions

Les cadets s'impliquent dans l'assemblage et la distribution

SERGE CAZELAIS
scazelais@inmedias.ca

Au sein de cette salle grouillante de bénévoles, la présence et la bonne humeur de membres du Corps de Cadets 1573 Bassin-de-la-Lièvre s'est fait sentir.

La Capitaine Marie-France Forget, commandante du Corps de Cadets 1573 Bassin-de-la-Lièvre ne cachait pas sa fierté en nous parlant des membres de son personnel et de ses cadets qui ont participé activement à ces deux journées de préparation et de distribution de paniers de Noël.



La Capitaine Marie-France Forget (à gauche) avec son groupe de cadets.

(Photo L'Info de la Basse-Lièvre — Serge Cazalais)

« On s'implique comme on peut au sein de notre communauté, déclare la Capitaine Forget. On veut faire de bons citoyens de nos cadets, poursuit-elle. Des activités comme celle-ci qui regroupent toute la communauté constituent de belles opportunités de poser un beau geste pour tous et je suis contente et fière de mes cadets », conclut-elle. 🇩🇪

QUOI FAIRE dans la RÉGION

Samedi le 31 décembre à 19h
Steampunk Buckingham présente
La Soirée 2023 de la veille

salledesjardinsticketaccés.net

📍 45, chemin Donaldson
(Secteur Buckingham)



Samedi le 21 janvier à 20h
Maxime Martin

www.carrefourculturelestacade.ca

📍 Salle Desjardins
580, rue Maclaren E, Gatineau

Pour annoncer dans QUOI FAIRE, réservez auprès de Crystelle Bourguignon cbourguignon@inmedias.ca



Adoptez-moi!



Papillon

Allô, moi c'est Papillon! Je suis une chatte un peu timide, mais très affectueuse. J'aime beaucoup les caresses et me faire gratter le dessus de la tête! J'aurai idéalement besoin d'une famille sans chat ni chien, mais si une bonne introduction est faite je pourrais possiblement cohabiter avec des animaux calmes. J'ai hâte de trouver un foyer calme et aimant!

819 243-2004 spca-outaouais.org



Johanne Hamel prépare la nourriture qui sera offerte dans le cadre de l'activité « À Noël on se rassemble ». (Photo gracieuseté)

Solidarité durant le temps des Fêtes

L'événement « À Noël, on se rassemble » se tiendra le 25 décembre

SERGE CAZELAIS
scazelais@inmedias.ca

Après deux ans de pause, le 15^e événement « À Noël, on se rassemble » revient en présentiel. La population de Buckingham et des secteurs environnants est invitée à cette grande fête qui se déroulera le jour de Noël, le dimanche 25 décembre à partir de 17h à la Salle de Quilles King Pin de Buckingham, 210, rue Sauvé, Gatineau. La participation est gratuite.

« Noël, c'est synonyme de rassemblements, de partages et de party », indique d'emblée l'organisatrice de l'événement, Émilie Barrette.

Mme Barrette ne cache pas sa joie de pouvoir tenir à nouveau l'événement en présentiel alors qu'il avait fallu s'adapter à la situation des deux dernières années en livrant des repas chauds le jour de Noël.

« Des personnes vivent de la solitude et de l'isolement. C'est triste, surtout durant le temps des Fêtes », constate-t-elle en ajoutant que c'est cet aspect relationnel qui avait manqué à tout le monde lors des deux dernières années.

Aux yeux de Mme Barrette, il est important que les gens seuls aient un endroit où célébrer et sachent qu'à Noël ils vont pouvoir manger un bon repas traditionnel du temps des fêtes.

Plusieurs partenaires financiers soutiennent cette fête, ce qui permet de servir gratuitement aux participants un tel repas traditionnel de Noël. Les plats sont préparés avec amour et dévouement par deux bénévoles, précise Mme Barrette.

DEUX BÉNÉVOLES QUI PRÉPARENT LES PLATS

L'aide des bénévoles Carl Fontaine et Johanne Hamel est nécessaire à la tenue de l'événement.

« Johanne Hamel et Carl Fontaine ce sont des anges, confie Émilie Barrette. Ils font les courses, ils courent les spéciaux, ils cuisinent les tourtières, les boulettes, les desserts. Ils font ça bénévolement dans leur maison avec l'aide de leurs enfants. »

« Les aînés en particulier sont attachés aux traditions, ajoute Mme Barrette. Pour eux, le repas de dinde, les gâteaux aux fruits, ça fait partie de leurs souvenirs. »

En plus de bien manger, les participants vont pouvoir chanter et danser grâce à la présence d'un chansonnier.

Bien entendu, le père Noël sera un des invités d'honneur, lui qui aura terminé sa tournée mondiale de distribution de cadeaux. Il aura conservé ceux qu'il distribuera aux enfants présents à la fête.

TRANSPORT GRATUIT

Un service de transport sera également offert par des bénévoles aux personnes n'ayant pas de voiture, confirme Mme Barrette.

Pour participer à la fête, il suffit de confirmer sa présence au 819-775-1735 ou d'écrire à barrette_emily@hotmail.com.

Le siège social d'HEXO situé dans le secteur Masson-Angers.

(Photo L'Info de la Basse-Lièvre — Archives)



HEXO

Perte nette de 52,1 M\$ au dernier trimestre pour l'entreprise gatineoise

SALLE DE RÉDACTION

Redaction-outaouais@inmedias.ca

L'entreprise gatineoise de productions de produits de cannabis, HEXO, a eu une perte nette de près de 52,1 M\$ au 2^e trimestre se clôturant le 31 octobre, peut-on lire dans leur bilan financier rendu public le 15 décembre.

Selon le rapport, « le réalignement stratégique a produit d'importants résultats dans l'ensemble de l'entreprise, y compris des améliorations d'un trimestre à l'autre du BAIIA ajusté et une augmentation de la marge brute avant rajustements ».

La Société située dans le secteur Masson-Angers a enregistré une perte nette totale avant impôts de (57,1) M\$ au 1T2023, une amélioration par rapport aux pertes nettes avant impôts de (106,2) M\$ au quatrième trimestre de 2022 et de (117,4) M\$ au premier trimestre de 2022, respectivement.

Par communiqué, le président-directeur général de HEXO, Charlie Bowman, se dit positif pour les mois à venir.

« Nous voyons maintenant les résultats du réalignement stratégique que nous avons effectué au cours des deux derniers trimestres et avons réussi à réorienter la Société vers le succès à long terme. Mettre notre concentration au service de la gestion du bilan, du retrait des produits non rentables pour lesquels nos forces en matière de cultures de qualité n'étaient pas mises à profit, et opérer une expansion dans des occasions que nous savons gagnantes porte ses fruits dans l'ensemble de l'entreprise. »



CRYSTELLE BOURGUIGNON



L'info Petite Nation
MRC PAPINEAU

L'info Basse-Lièvre
>>> VOTRE BULLETIN

L'info de la Vallée
MRC VALLÉE-DE-LA-GATINEAU

L'Envol
MRC DES COLLINES

Contactez votre Stratège Médias
819.592.1370 • cbourguignon@inmedias.ca

MOT CROISÉ # 800

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

La réponse
à nos jeux

SOLUTION
DU MOT CACHÉ :
HÉRITAGE



La rue des Laurentides dans le secteur Masson-Angers.
(Photo L'info de la Basse-Lièvre — Serge Cazalais)

Masson-Angers

Une pétition lancée pour améliorer la rue des Laurentides

ALEX PROTEAU

aproteau@inmedias.ca

Des résidents du district de Masson-Angers revendiquent des travaux sur la rue des Laurentides et jugent que ceux-ci sont indispensables à la qualité de vie et à la sécurité des usagers.

Une pétition a été lancée à la fin du mois de septembre à cet effet. Elle a été déposée ce mois-ci à la séance du conseil municipal de la Ville de Gatineau. En date d'aujourd'hui, un peu moins d'une cinquantaine de citoyens l'a signé.

Son instigateur, Pierre Gagné, qui réside sur la rue en question, affirme dans la lettre que «le segment de rue situé entre la rue Neuville et la route 148 se désagrège de manière accélérée. Des années de réparations temporaires n'ont rien amélioré et, au contraire, laissent maintenant un tronçon structurellement faible, voire dénivélé. La circulation routière a augmenté de façon exponentielle avec le développement de notre secteur, et sa robustesse est mise à mal».

Dans sa missive, il évoque que la détérioration semble accentuée « par les

nombreux passages de poids lourds, dont ceux de la Carrière Sablière Dagenais, qui empruntent ce tronçon pour la livraison régionale et interprovinciale en passant par le traversier Bourbonnais pour atteindre l'Ontario».

SANTÉ MENTALE

Pierre Gagné considère que sa santé mentale en souffre et qualifie le bruit «d'excessif», lorsque les camions passent près de son domicile.

«Soulignons que les vibrations, les bruits et les chocs sont fortement ressentis à l'intérieur de nos maisons. Ces nuisances sont d'une ampleur telle que notre qualité de vie s'en trouve affectée à plusieurs égards, notamment sur notre sommeil et notre quiétude dans la poursuite de nos activités journalières», indique-t-il.

LA VILLE RÉPOND

Invitée à commenter, la Ville de Gatineau affirme qu'elle procède à différents entretiens de réparation de la chaussée.

Elle indique également qu'un budget de financements est prévu pour le projet de réfection routier de la rue des Laurentides, entre le chemin de Montréal et la rue de Neuville.

Pour le moment, le projet est actuellement à l'étape des études d'avant-projet. Pour 2023, le financement prévu au Plan d'investissement volet maintien

présentementest pour la réfection de ce tronçon. La Ville procède à l'analyse des options d'aménagement pour ce projet. 🚧

Gatineau

Fini le stationnement de nuit en hiver dès le 17 décembre

LA RÉDACTION

redaction-outaouais@inmedias.ca

Depuis le 17 décembre à Gatineau, il est impossible de se stationner dans la rue à l'exception d'avoir un permis, là où la signalisation le permet, a annoncé la Ville de Gatineau.

Le règlement est en vigueur jusqu'à la fin mars.

On peut obtenir un permis au coût de 95\$ dans les cinq centres de services. Un est situé dans le secteur Masson-Angers.

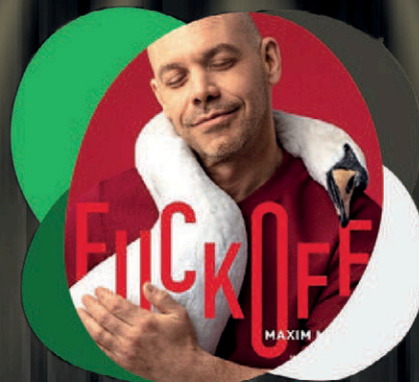
Dans le secteur Buckingham, il n'est pas demandé d'avoir un permis sur l'avenue Buckingham entre la rue Jean-XXIII et la rue Lamennais de minuit à 3h. Ceci s'applique qu'aux résidents de ces voies-là.

Le permis est transférable d'un véhicule à un autre et permet de se stationner sauf lorsqu'il y a un avis d'interdiction de stationnement en vigueur.

La population est invitée à s'inscrire au système de notification pour recevoir les avis d'interdiction de stationnement hivernal par courriel, téléphone ou message texte. 🚧

MAXIM MARTIN

21 JANVIER 20H00



SALLE DES JARDINS

CARREFOUR CULTUREL
ESTACADE

CALQ
Conseil des arts et des lettres du Québec

>X04416-7

Caroline Chénier des Serres Gatineau alors qu'elle veille sur ses plants de gingembre.

(Photo L'Info de la Basse-Lièvre — Serge Cazalais)

Une entreprise agricole de l'Outaouais qui se distingue

Caroline Chénier des Serres Gatineau remporte un prix d'excellence

SERGE CAZALAIS

scazelais@inmedias.ca

La productrice agricole et chef de l'entreprise Les Serres Gatineau, Caroline Chénier, a vu le fruit de son travail et de sa bonne gestion être reconnu. Elle a remporté un prix lors du 17^e concours *Tournez-vous vers l'excellence!* de La Financière agricole du Québec

produits principalement à son kiosque situé directement à la ferme au 1984 Boulevard Maloney E, Gatineau. Ils sont aussi présents à la coopérative de solidarité Le marché de l'Outaouais, dans quelques marchés et chez des restaurateurs.

L'autre corde à l'arc des Serres Gatineau est la transformation d'une partie de la récolte, notamment en sauce, pestos, ketchup, confiture.

« Pour la transformation, on récupère des excédents de production ou des fruits et légumes qui présentent des formes ou une apparence et qui habituellement ne se vendent pas, explique Mme Chénier. Ça fait partie de nos valeurs d'éviter le plus possible le gaspillage alimentaire. »

MORDRE PLEINEMENT À LA VIE

« C'est tellement gratifiant de faire pousser des légumes », exprime avec enthousiasme Mme Chénier.

Elle explique que même si la paye est moindre qu'à l'époque durant laquelle elle était fonctionnaire au gouvernement fédéral, le temps de qualité qu'elle passe avec sa famille, le sentiment de faire quelque chose qui a un sens et son positionnement dans la reprise d'une entreprise familiale compense largement.

« Je me paye amplement le matin, lorsque j'arrive dans mes serres, qu'il fait beau, que ça sent bon et que je récolte littéralement le fruit de ce que j'ai semé et que je peux le vendre directement à quelqu'un qui est content et nourrir la communauté »

Les Serres Gatineau sont une entreprise agricole de l'Outaouais qui se spécialise dans la production maraîchère, la transformation et la mise en marché de ses produits.

En lui décernant le prix *Tournez-vous vers l'excellence!* et une bourse de 2500\$, La Financière agricole du Québec a voulu reconnaître les qualités de gestionnaire de Caroline Chénier.

« Oui on fait pousser les légumes ou on élève des animaux, mais nous sommes surtout des gestionnaires d'entreprises », explique Mme Chénier.

« C'est bien important de connaître nos chiffres, nos données, de savoir ce qui se passe au sein de notre entreprise, ajoute-t-elle. C'est essentiel pour le bon fonctionnement et la réussite. »

Les Serres Gatineau cultivent ses plants, de la graine jusqu'à la récolte de plusieurs variétés de tomates, laitues, concombres, gingembre, haricots. L'entreprise effectue ensuite elle-même la mise en marché de ses

DERNIÈRE CHANCE DE PARTICIPER

SONDAGE LECTORAT

Le concours se termine le 2 janvier 2023.

in medias

Donnez-nous votre **opinion**

L'Info Basse-Lièvre
VOTRE BULLETIN

<https://form.jotform.com/sonemehebd/sondageinfodelabasselievre>



SCANNEZ-MOI

500\$

à gagner chez le marchand de votre choix!

*AUCUN ACHAT NÉCESSAIRE. Pour participer au concours, remplissez le sondage en scannant le code QR ou en vous rendant au <https://form.jotform.com/sonemehebd/sondageinfodelabasselievre>. Vous pourrez ainsi courir la chance de remporter un chèque-cadeau d'une valeur de 500\$ chez le marchand local de votre choix. Un seul tirage sera fait pour la région de l'Outaouais, soit pour L'Info de la Vallée, L'Info Petite Nation, le Journal l'Envol et L'Info de la Basse-Lièvre. Le tirage aura lieu le mardi 03 janvier 2023. Les participants doivent être âgés d'au moins 18 ans. Une seule participation par personne. Les employés du journal et leur famille ne peuvent participer à ce concours.

L'Info Basse-Lièvre
VOTRE BULLETIN

133-B, rue Joseph (secteur Buckingham), Gatineau
Québec J8L 1G1
819 568-7544
Annonces classées : 1 866-637-5236
infodelabasselievre.ca

Directeur administratif
Sylvain Lacasse
slacasse@inmedias.ca

Directrice générale
Chantal Roussel
croussel@inmedias.ca

Directrice finances/
ressources humaines
Katy Dufresne
kdufresne@inmedias.ca

Directrice aux ventes
Élise Léonard
eleonard@inmedias.ca

Coordonnatrice aux ventes
Stéphanie Richard
srichard@inmedias.ca

Stratèges médias
Mario Legault
mlegault@inmedias.ca

Crystelle Bourguignon
cbourguignon@inmedias.ca

Directrice de l'information
Marilou Séguin
mseguin@inmedias.ca

Rédacteur en chef
Alex Proteau
aproteau@inmedias.ca

Journalistes
Serge Cazalais
Juliette Pissard
Amadou Barry

Directrice web
Mélodie Rivest
mrivest@inmedias.ca

Gestionnaire de communauté
Jacob Chartrand
jchartrand@inmedias.ca

Directeur de l'infographie
Marc Cadioux
mcadioux@inmedias.ca

Infographistes
Julie Leclerc
Émilie Constantineau
Martine Cotton
Jessica Lacroix
Samantha Doirion
Tanya Laframboise

TIRAGE : 14 401 EXEMPLAIRES

RS RÉSEAU SÉLECT
MEMBRES PRODUCTEURS

Membre
hebdos
QUÉBEC

TIRAGE CERTIFIÉ
MÉTHODE REVUE

Publi Sac

Propriété de
In Médias inc.

Imprimé par
Transcontinental inc.

Distribué par PubliSac

Financé par le
gouvernement du Canada

Canada

Fréquentation en chute libre des musées en Outaouais en 2021

JULIETTE PISSARD

Jpissard@inmedias.ca

La région de l'Outaouais enregistre la diminution de la fréquentation de ses musées la plus drastique, avec une chute de -91 %, comparativement à leur moyenne entre 2015 et 2019, selon une récente enquête.

L'Observatoire de la culture et des communications de l'Institut de la statistique du Québec publie tous les quatre mois une telle étude.

Dans son communiqué de presse, l'Observatoire de la communication et de la culture de Québec présente les résultats annuels les plus récents à propos du nombre d'entrées dans les musées, les centres d'exposition et les lieux d'interprétation.

En 2021, les régions qui ont obtenu les niveaux de fréquentation les plus bas de leur moyenne de 2015 à 2019 sont : l'Outaouais (- 91 %), la Mauricie (- 65 %), Montréal (- 63 %) et la Capitale-Nationale (- 58 %).

Selon l'Institut de la statistique du Québec, la fréquentation des musées dans l'ensemble du Québec est loin d'avoir atteint la moyenne d'avant la pandémie. De 2015 à 2019, 15,2 millions d'entrées avaient été enregistrées. Un nombre qui a complètement dégringolé durant la pandémie, avec seulement 3,5 millions de visiteurs en 2020. En 2021, on aperçoit une hausse de 70 % comparativement à l'année précédente avec 6,8 millions.

« Maintenant que la majorité des restrictions sont levées, il s'agit de voir si les visiteurs

seront de retour en 2022, notamment la clientèle scolaire qui pourrait demeurer prudente quelque temps. L'adaptation des musées à la crise pourrait aussi avoir entraîné des changements sur les pratiques muséales ou les habitudes des publics et provoquer des répercussions durables sur la fréquentation », peut-on lire dans le bulletin réalisé par Frédéric Boutin de l'institut de la statistique du Québec.

LA POPULARITÉ VARIABLE

Parmi les différentes catégories d'institutions muséales, celles qui ont enregistré le plus grand nombre d'entrées intra-muros en 2021 sont les musées de sciences (2,2 M) et les lieux d'interprétation d'histoire, d'ethnologie et d'archéologie (1,5 M).

Comparativement à la moyenne de 2015-2019, l'ensemble des institutions ont connu une baisse moyenne d'entrées de 55 % en 2021. Les musées de sciences ont subi une baisse moins prononcée (- 35 %), alors que les musées d'art forment la catégorie d'institution dont l'écart a été le plus élevé (- 72 %).

Les élèves ont déserté les musées

Autre fait saillant de l'enquête, la pandémie a entraîné des répercussions considérables sur la fréquentation de la clientèle scolaire qui sont toujours d'actualité en 2021.

Par rapport à la moyenne de 2015 à 2019, on assiste à une baisse de 83 % en 2021 comparativement à une diminution de 54 % pour la clientèle générale.

Là encore, la région de l'Outaouais a enregistré les plus fortes baisses de la fréquentation des groupes scolaires, avec -95 %.

Babillard

Envoyez votre court message avant 11h le lundi à : redaction-outaouais@inmedias.ca

CLUB VIE ACTIVE DE L'ANGE-GARDIEN

Les activités reprennent la semaine du 9 janvier, les inscriptions sont ouvertes. Voir les cours offerts sur la page Facebook du club.

WHIST MILITAIRE

La FADOQ St-Luc vous invite à son Whist militaire qui a lieu au centre communautaire de Buckingham (salle Eva-Boucher) tous les vendredis soirs à 19h, ainsi que les dimanches après-midi à 13h (ouverture des portes une heure avant le début). Les profits sont versés aux différents organismes locaux. L'activité est ouverte à tous et il n'est pas obligatoire d'être membre.

STEAMPUNK BUCKINGHAM PRÉSENTE

LA SOIRÉE 2023 DE LA VEILLE

JUN & JUICE • DUDE • RÉJEAN DESJARDINS
31 DÉCEMBRE • 19h
DANSE • LUNCH DE SOIRÉE • SURPRISES

**45, chemin Donaldson
(secteur Buckingham)**

**25\$
BILLET***

prévente jusqu'au 1^{er} décembre
Après le 1^{er} décembre : 30\$
**SALLEDESJARDINS
TICKETACCESS.NET**
*Nombre de billets limité



Hebdos Québec fait l'acquisition de Réseau Sélect

SALLE DE RÉDACTION

redaction-outaouais@inmedias.ca

Hebdos Québec, un regroupement de propriétaires d'hebdomadaires indépendants francophones dont fait partie In Médias, se porte acquéreur de Réseau Sélect, le plus grand réseau publicitaire pour la presse hebdomadaire francophone au Canada, propriété de TC Transcontinental depuis janvier 2012.

Ce faisant, TC Transcontinental cède l'ensemble des actifs de Réseau Sélect à l'association à but non lucratif qui compte principalement la plus importante maison de représentation de ventes publicitaires nationales pour la presse hebdomadaire francophone du Canada et un service d'annonces classées pour le Québec.

Fort de 75 médias membres répartis à travers la province, Hebdos Québec se dote de moyens essentiels et d'envergure pour optimiser sa gestion des coûts de représentation et son offre publicitaire nationale en marge de la transformation numérique et pour répondre aux nouvelles réalités du marché, indique-t-on.


« Le défi est de taille, mais il s'agit d'une opportunité en or pour notre association et nos membres de nous positionner avantageusement sur l'échiquier de représentation au niveau national, tant au niveau imprimé que numérique », de commenter le président du conseil d'administration d'Hebdos Québec, Benoit

Chartier. À cette fin, l'association se dotera d'un comité conseil formé de quelques membres de la trentaine de propriétaires indépendants d'hebdomadaires afin d'établir les nouvelles règles de fonctionnement de l'agence et d'en suivre le développement. Ce comité agira sous l'égide même du conseil d'administration d'Hebdos Québec.

« Nous sommes persuadés que la vente de Réseau Sélect à Hebdos Québec représente la meilleure avenue pour contribuer à la pérennité de la presse locale et régionale et maintenir un service de qualité pour les annonceurs, en favorisant la proximité avec les communautés qu'ils desservent », souligne le vice-président principal Québec et Atlantique chez TC Imprimeries Transcontinental, Pierre Deslonchamps.

M. Chartier ajoute qu'une telle acquisition permettra également à ces médias de mieux concurrencer les géants du Web, que sont notamment Facebook et Google, à l'heure d'une sortie de pandémie marquée par de nombreuses fermetures de commerces locaux et de changements dans l'écosystème entrepreneurial. « Nos membres seront davantage en mesure de relever plus efficacement leurs défis et enjeux d'entreprise de la presse écrite en lien avec la transformation numérique. »

À PROPOS DE RÉSEAU SÉLECT

Fondé en 1976, Réseau Sélect est un expert en audiences locales et en solutions médias avec plus de 115 publications dont le tirage total se chiffre à 3 millions d'exemplaires et plus de 10 millions de lecteurs combinés, sans compter plus de 14 millions de pages Web vues par mois. 

(Photo Adobe Stock)



UltraFibre
UltraRapide
UltraLocal

Pour en jaser avec nous 1 888 265-9839
ou visitez operationhv.ca

Offert là où la technologie le permet.

 **COGECO**

Votre connexion d'ici

COCKTAIL FESTIF À LA GRENADE

Envie de plonger vos papilles dans l'esprit des Fêtes? C'est simple : mettez votre musique de Noël préférée, puis dégustez ce délicieux cocktail coloré!

INGRÉDIENTS

- 2 c. à soupe de jus de grenade
- 1/2 tasse de vin mousseux
- Eau pétillante au citron
- 1 c. à soupe de graines de grenade
- 1 branche de romarin frais

PRÉPARATION

1. Dans une flûte à champagne, verser le jus de grenade et le vin mousseux. Allonger avec l'eau pétillante.
2. Garnir des graines de grenade et du romarin.



COMMENT RÉUSSIR SON BRUNCH DE NOËL?

Vous souhaitez recevoir pour Noël avec un délicieux brunch qui plaira à l'ensemble des invités? Voici quelques astuces qui assureront la réussite de votre réception!

COMMENCEZ LA VEILLE

Limitez le stress d'avoir à tout préparer le matin même en effectuant certaines des étapes le jour précédent. Vous pouvez, par exemple, laver et couper les fruits qui se conserveront bien au réfrigérateur. La crème fouettée et la crème pâtissière se font également très bien à l'avance. Vous souhaitez miser sur des portions individuelles et faciles à distribuer le jour J? Pensez à des verrines de yogourt et de baies auxquelles vous ajouterez du granola, par exemple. L'objectif est que vous n'ayez principalement que des plats à réchauffer le lendemain.

MISEZ SUR LA FRAÎCHEUR LOCALE

Faites confiance à votre boulangerie de quartier pour le pain, les croissants, les muffins ou les bagels qui accompagneront

vos repas. Optez pour une fournée fraîchement préparée le même jour ou informez-vous sur les produits congelés et prêts à mettre au four. Vos commerces locaux ont d'autres spécialités alléchantes? N'hésitez pas à les ajouter au menu!

VARIEZ LES BOISSONS

Donnez un peu de « pep » à votre brunch en l'accompagnant d'un mimosa, d'un Bellini, d'un cidre pétillant ou encore d'un vin blanc léger. Vous pouvez aussi aromatiser les cafés avec votre liqueur favorite. Pour combler les enfants, le chocolat chaud ou le jus de fruits frais sont des choix gagnants!

Pour la touche finale, n'oubliez pas de décorer votre table avec quelques accessoires (bougies, serviettes, etc.) festifs.



Besoin d'idées-cadeaux peu importe la saison, Théo Récréo a ce qu'il vous faut!

Plusieurs marques pour tous les goûts!

Théo Récréo

501, boul. des Ruisseaux, Mont-Laurier • 819 623-9445

Chez Théo Récréo, on découvre cette passion jeune!

CANARD RÔTI

Vous servez de la dinde année après année pour les Fêtes? Ce Noël, brisez la routine avec élégance en préparant ce canard rôti parfaitement assaisonné : vous en aurez l'eau à la bouche!

INGRÉDIENTS

- 1 canard entier d'environ 2,5 kg
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes françaises, pelées
- 1 citron, coupé en quartiers
- 1 pomme, coupée en quartiers
- Quelques branches de thym frais
- 1 tasse de miel
- 2 c. à soupe de mélasse
- 3 c. à soupe de jus d'orange
- 1 c. à soupe de sauce soya
- 2 c. à thé de poudre d'ail
- 2 c. à thé de poudre d'oignon
- Sel et poivre



PRÉPARATION

1. Retirer les abats de la cavité du canard, s'il y a lieu. Assécher sa peau à l'aide de papier absorbant, et le laisser à découvert toute une nuit au réfrigérateur.
2. Préchauffer le four à 300 °F. Avec un couteau, quadriller le gras des poitrines, en prenant soin de ne pas atteindre la chair. Saler uniformément l'extérieur et l'intérieur du canard. Farcir la cavité avec l'ail, les échalotes, les quartiers de citron et de pomme ainsi que le thym. Refermer la cavité avec de la ficelle de boucher ou des cure-dents.
3. Déposer le canard dans un plat à cuisson, poitrine vers le haut, et enfourner une heure. Retourner la volaille poitrine vers le bas et enfourner une autre heure. Retourner une dernière fois, et enfourner à nouveau une heure.
4. Pendant ce temps, verser le reste des ingrédients dans une petite casserole et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter environ 10 minutes, jusqu'à ce que la laque épaisse.
5. Une fois les 3 heures de cuisson terminées, retirer le canard du four, et augmenter la température à 400 °F. Badigeonner le canard de laque, et enfourner 10 minutes. Laquer à nouveau, puis cuire un dernier 10 minutes.
6. Laisser reposer au moins 15 minutes, puis présenter sur une grande assiette garnie de feuilles de houx et de fruits frais.



Joyeuses Fêtes!



Profitez de cette saison de réjouissances pour célébrer vos réussites et savourer pleinement chaque moment que vous apportera la période des Fêtes.

Horaire des Fêtes

26 et 27 décembre	Fermé
28 au 30 décembre	Horaire régulier
2 et 3 janvier	Fermé

Profitez de nos services en tout temps :
• services mobiles
• desjardins.com
• guichets automatiques
• 1 800 CAISSES

 **Desjardins**
Caisse du Cœur-des-vallées



125 ans de Fiabilité, de Croissance et d'Innovation



Toute l'équipe d'ERCO Mondial vous offre ses meilleurs voeux de santé, de bonheur et de joie à l'occasion du temps des Fêtes. Que cette période de réjouissances et de festivités se déroule en toute sécurité.

Joyeuses Fêtes et que l'année 2023 soit des plus prospères !

Nous sommes fiers de fêter notre 125^e Anniversaire.

Merci à nos employés, employées, retraités et retraitées, nos partenaires et la communauté d'avoir contribué au succès de ERCO Mondial !

CAROTTES RÔTIES PARFUMÉES AU THYM

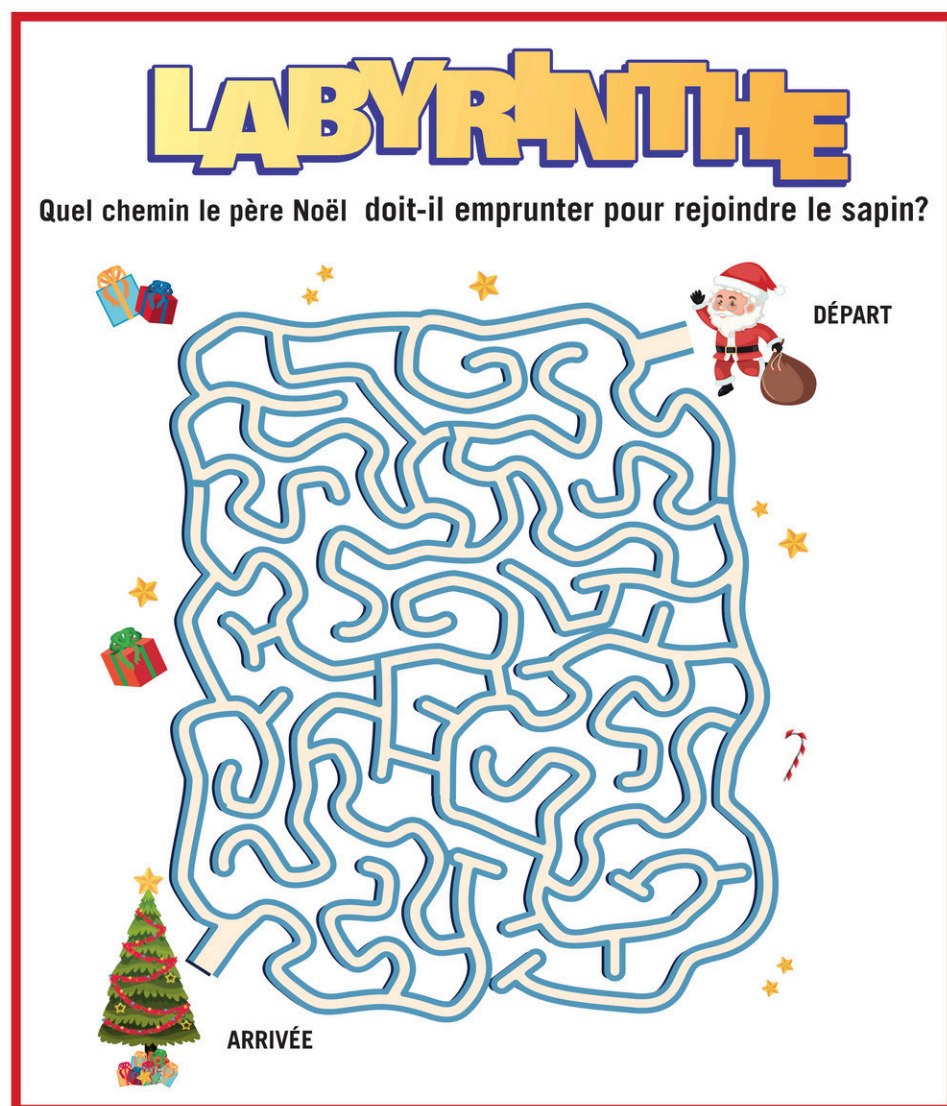
Vous cherchez un accompagnement raffiné pour rehausser vos repas des Fêtes? Ces carottes rôties au four ont tout pour plaire!

INGRÉDIENTS

- 16 carottes fines, avec leurs fanes
- 1/4 tasse d'huile d'olive
- 1 c. à thé de poudre d'ail
- 1 c. à thé de poudre d'oignon
- 4 branches de thym frais
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 425 °F. Bien laver les carottes, et les éplucher si la pelure semble trop épaisse.
2. Couper les fanes en conservant environ 2 cm au bout de chaque carotte. Les déposer dans un plat allant au four, puis ajouter l'huile d'olive, les épices et les feuilles de 3 branches de thym. Saler et poivrer, puis bien mélanger avec les mains ou des pinces pour bien enrober chaque carotte.
3. Enfouir environ 20 minutes, en retournant les carottes à la mi-cuisson. Déposer dans une assiette de service et décorer d'une branche de thym.



Nos plus sincères vœux de santé et de bonheur!

Me Anne Philippe
aphilippe@pmegatineau.ca

Me Jade Berthel-Peddle
jberthelpeddle@pmegatineau.ca

PME INTER
NOTAIRES

GAGNÉ ISABELLE PATRY LAFLAMME & ASSOCIÉS, NOTAIRES s.e.n.c.r.l.

110, rue Georges, unité 13, Gatineau (secteur Masson-Angers)
819 617-9031

>X04485-1

Aux gens d'affaires
Pour 2023, nous vous souhaitons
Beaucoup de succès, de créativité et de dynamisme
Et beaucoup de plaisir dans votre travail
Très belle année à vous

À la population
Les fêtes nous offrent une occasion de nous rapprocher
Des personnes avec qui nous partageons des valeurs
Des affinités ou des amitiés
Nous vous souhaitons ainsi qu'à votre famille
De vivre ces doux moments ou des amitiés

Vœux du
Le Regroupement des GENS D'AFFAIRES de la Basse-Lièvre
Buckingham • Masson-Angers • L'Ange-Gardien

Nous vous remercions pour votre support envers nos commerces, industries et professionnels en favorisant l'achat local.

>X04485-1

BISCUITS ÉTOILÉS À LA GELÉE DE POMMETTES

Mignons comme tout, ces biscuits sont parfaits au dessert, en collation... ou pour offrir au père Noël le soir du 24 décembre!

INGRÉDIENTS

- 150 g de beurre non salé à température pièce
- 1/2 c. à thé d'extrait de vanille
- 1/2 tasse de sucre en poudre
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 1/2 tasse de farine
- 1/4 tasse de gelée de pommettes

PRÉPARATION

1. Dans un batteur sur socle, crémér le beurre et l'extrait de vanille. Ajouter le sucre en poudre, et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. Ajouter le sel et la farine, et mélanger à nouveau en raclant régulièrement les côtés du bol, jusqu'à ce que la préparation ait une texture sablonneuse.
2. Verser la préparation sur une pellicule plastique déposée sur une surface plane. Replier la pellicule plastique vers le centre, et appuyer fermement avec les mains afin de créer une boule de pâte ferme. S'assurer que la pellicule est hermétique, et réfrigérer de 1 à 4 heures.
3. Préchauffer le four à 350 °F. Abaisser la pâte à environ 5 mm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce en forme d'étoile, façonner 20 biscuits, et les déposer sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, en prenant soin de bien les espacer. Pour la moitié des biscuits, créer une ouverture ronde au centre à l'aide d'un 2e emporte-pièce. Cuire au four 10 minutes, et retourner la plaque de 180 degrés à la mi-cuisson.
4. Laisser refroidir complètement les biscuits. Déposer une c. à thé de gelée de pommettes sur un biscuit plein, et déposer un biscuit troué par-dessus. Appuyer légèrement afin de sceller le tout.



Portions :
10 biscuits

>X04497-1

Éric et son équipe vous souhaitent de Joyeuses Fêtes à vous, clients et amis!

CENTRE D'ALIGNEMENT BUCKINGHAM

993, GEORGES, GATINEAU
819 986-3089
www.alignmentbuckingham.com

À l'occasion de ce temps des Fêtes, recevez, au nom de toute l'équipe chez Papiers White Birch, S.E.C. Papier Masson WB, nos vœux de santé et bonheur en toute sécurité!

Papiers White Birch^{MC}
S.E.C. PAPIER MASSON WB



L'équipe du Centre Action Générations des Aînés de la Vallée-de-la-Lièvre vous souhaite un merveilleux temps des Fêtes et une année 2023 remplie de santé, de joie et de paix.

CENTRE Action Générations
DES AÎNÉS DE LA VALLÉE-DE-LA-LIÈVRE

MOCKTAIL AU PAMPLEMOUSSE ET À LA GRENADE

Durant cette période de festivités, préparez ce joli cocktail sans alcool acidulé pour trinquer à volonté. Santé!

INGRÉDIENTS (2 COCKTAILS)

- 8 glaçons
- 2 oz de jus de pamplemousse frais
- 2 oz de sirop simple
- 8 oz d'eau pétillante au pamplemousse
- 1 demi-pamplemousse, coupé en rondelles
- 2 c. à soupe de graines de grenade

1 oz = 30 ml

PRÉPARATION

1. Séparer les 8 glaçons dans 2 jolis verres à cocktail. Diviser le jus de pamplemousse, le sirop simple et l'eau pétillante également dans les 2 verres.
2. Garnir de rondelles de pamplemousse et de graines de grenade.



COCKTAIL « PALAIS DES GLACES »

Combinant plusieurs ingrédients des cocktails tropicaux populaires, ce délice bleuté et glacé réchauffera à coup sûr l'ambiance de votre party!

INGRÉDIENTS (2 COCKTAILS)

- 2 oz de crème de coco
- 2 c. à soupe de noix de coco sucrée râpée
- 12 glaçons
- 2 oz de jus d'ananas
- 2 oz de curaçao bleu
- 2 oz de rhum blanc

PRÉPARATION

1. Tremper le rebord (environ 2 mm) de 2 verres à cocktail dans la crème de coco, puis dans la noix de coco râpée. Réserver.
2. Dans un robot mélangeur, verser la crème de coco restante, les glaçons, le jus d'ananas, le curaçao et le rhum. Mélanger à la puissance maximale pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à ce que le tout soit homogène. Verser dans les verres décorés.



MATHIEU LACOMBE
DÉPUTÉ DE PAPINEAU
MINISTRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS
MINISTRE RESPONSABLE DE LA JEUNESSE
MINISTRE RESPONSABLE DES RÉGIONS DE L'OUTAOUAIS ET DE L'ABITIBI-TÉMISCAMINGUE

ASSEMBLÉE NATIONALE DU QUÉBEC

Joyeuses Fêtes!

☎ 819 986-9300
✉ Mathieu.Lacombe.Papi@assnat.qc.ca

>X04470-1



DE LA PART DE NOTRE FAMILLE À LA VÔTRE:
Joyeux Noël!

MERCI D'ACHETER LOCAL

BARRACUDA
 piscines • spas • béton

Le magasin sera fermé
 du 18 décembre 2022 au 18 janvier 2023
 819.617.4343 999, rue Dollard, Gatineau

info@piscinesbarracuda.com • www.piscinesbarracuda.com

PISCINES EN FIBRE DE VERRE • PISCINES EN BÉTON • VENTE DE SPAS
 VENTE DE SPAS DE NAGE • BÉTON DÉCORATIF • ANALYSE D'EAU

>X04492-1

POINT à POINT



Joyeuses Fêtes

Stéphane Lauzon

Député fédéral
 Argenteuil-La Petite-Nation

Stephane.lauzon@parl.gc.ca

>X04492-1

Toute l'équipe vous souhaite de

Joyeuses Fêtes



metro
PLUS

Buckingham

Depuis 41 ans dans votre communauté!

Heures d'ouverture pour le temps des fêtes

Tous les jours de 8 h à 22 h à l'exception :

24 décembre	8 À 17 h	31 décembre	8 À 17 h
25 décembre	FERMÉ	1 ^{er} janvier	FERMÉ
26 décembre	8 À 22 h		



metro.ca | 180, chemin Lépine | Gatineau | Secteur Buckingham | 819 986-5761

16- mercredi 21 décembre 2022 • L'Info-Basse-Lièvre » VOTRE BULLETIN



LAFLEUR &-FILS



Toute notre équipe vous souhaite un heureux temps des Fêtes et une merveilleuse année 2023.

Santé, joie et succès!

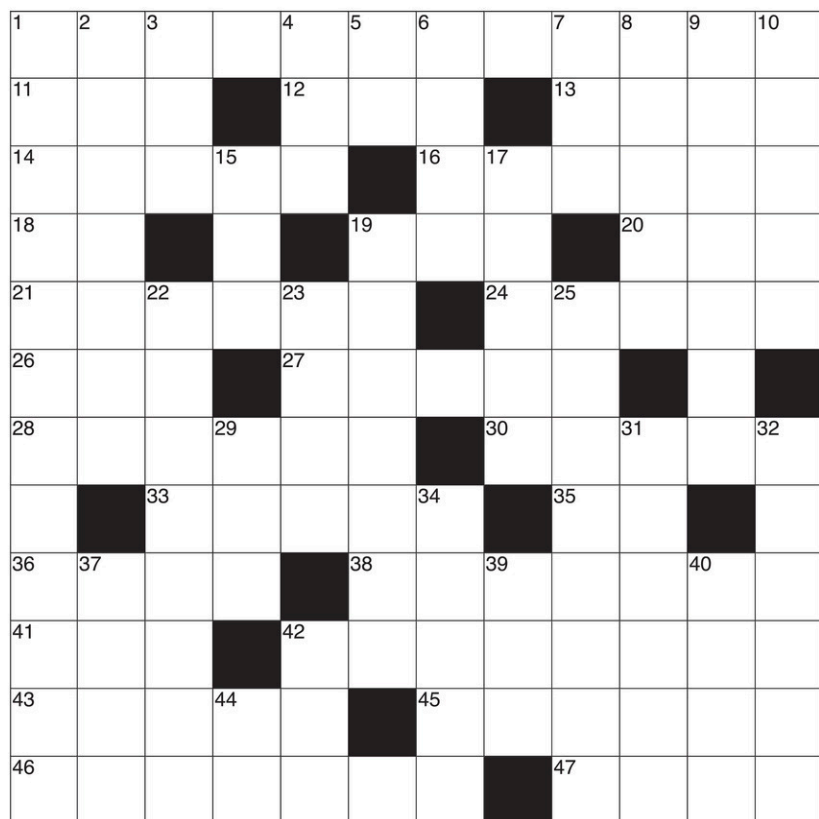


Pause Détente



>X01171-108

MOTS CROISÉS



HORIZONTELEMENT

- Petit gâteau sec.
- Balle qui fait le point.
- Dépouillée.
- Enlevé de force.
- Image de la Vierge.
- On essaie de ne pas les crever quand on fait des œufs au miroir.
- Sélénium.
- Longueur d'une enjambée.
- Dissimulés.
- Boule.
- Difficulté cachée.

- Pays basque et liberté.
- D'une grande chaîne.
- Personnage de Lafontaine.
- Ragoût de lièvre.
- Leur maître était Jupiter.
- Titane.
- Femelle du sanglier.
- Contusions.
- Prénom.
- Se mangent le matin.
- Fourvoyé.
- Détaché.
- Redis.
- Grandes divisions.

VERTICALEMENT

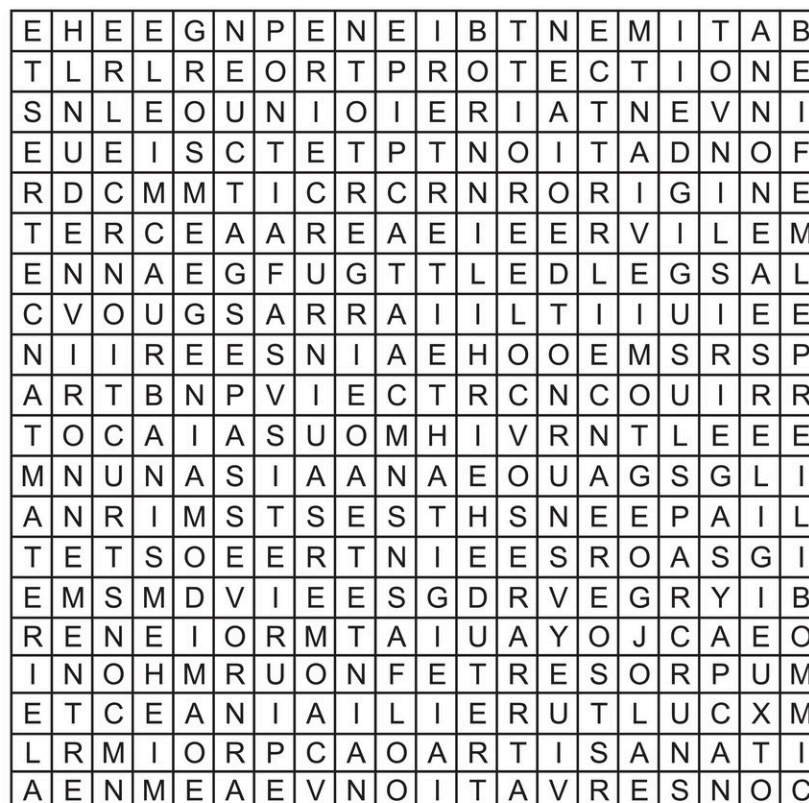
- Négligence dans les manières.
- Consent.
- Nouveau.
- Page.
- Possédé.
- Précédemment.
- Qui n'est pas cuit.
- Obsédé.
- Ébloui.
- Entrelace des fils.
- A navigué jusqu'au mont Ararat.
- Vipère des montagnes.

- Appareil horaire.
- Infirmité.
- Inaccoutumé.
- Première.
- Cri de douleur.
- Enfreindre une loi.
- Petits récipients.
- Vin blanc sec.
- Récepteur.
- Monnaie nippone.
- Partie amont d'un glacier.
- Pour désigner.
- Après le do.

#800

MOT CACHÉ THÈME : PATRIMOINE / 8 LETTRES

- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|------------------------------|------------------------|---------------------|--|----------------------------------|------------------------|----------------------|--|-------------------|---------------------------|--------------------|---------------------|------------------------------|--------------------------------------|---|--|-------------------------------|-----------------------|--------------------|
| A
AGRICOLE
AMÉNAGEMENT
ANCÊTRE
APANAGE
ARCHITECTURE
ARCHIVES
ARTISANAT | B
BÂTIMENT
BIEN | C
COLLECTION | D
DOMAINE | E
ÉDIFICE
ÉGLISE
ENVIRONNEMENT | F
FAMILLE
FONDATION | G
GÉNÉRATION | H
HISTOIRE | I
IDENTITÉ
IMMOBILIER
INVENTAIRE | J
JOYAU | L
LEGS
LIVRE | M
MAISON | N
NATUREL | O
ŒUVRE
ORIGINE | P
PARC
PASSÉ
PAYSAGE | R
RELIGIEUX
RESTAURATION
RICHESSE | S
SAUVEGARDE
SITE
SUCCESSION | T
TERRAIN
TRÉSOR | U
URBANISME | V
VALEUR |
|--|------------------------------|------------------------|---------------------|--|----------------------------------|------------------------|----------------------|--|-------------------|---------------------------|--------------------|---------------------|------------------------------|--------------------------------------|---|--|-------------------------------|-----------------------|--------------------|



Les Entreprises Médicales de l'Outaouais
Votre partenaire de la santé

AIDE À LA
MOBILITÉ RÉDUITE

- QUADRIPORTEURS
- FAUTEUILS ROULANTS
- DÉAMBULATEURS
- LÈVE-PERSONNE
- MONTE-ESCALIERS • ASCENSEURS

Service de livraison
Prenez rendez-vous

www.lesemo.com | 819 205-9111
131 boul Gréber, Gatineau J8T 3R1

Vente, location
et réparation de
produits médicaux



>X04425-3



Comment améliorer sa marque employeur?

Dans un contexte de pénurie de main-d'œuvre, les entreprises ont tout intérêt à mettre en place des stratégies gagnantes pour attirer l'attention des meilleurs candidats. Voici donc quelques pistes pour faire de la vôtre un employeur irrésistible!

QU'EST-CE QUE LA MARQUE EMPLOYEUR?

La marque employeur est une notion abstraite. Grosso modo, elle correspond à l'image qu'une entreprise développe pour attirer des employés et les retenir. Pour ce faire, elle mise sur des actions qui répondent à leurs attentes et qui favorisent leur bien-être.

QUELS ASPECTS SONT ASSOCIÉS À LA MARQUE EMPLOYEUR?

Pour que les chercheurs d'emplois aient envie d'envoyer leur CV à une entreprise en particulier, cette dernière peut notamment faire la promotion des aspects suivants

dans ses publicités, sur son site Web et sur les pages de ses réseaux sociaux :

Ses conditions de travail favorisant la conciliation travail-famille (horaires flexibles, télétravail, vacances, etc.);

Ses activités originales de consolidation d'équipe (team building);

Son implication dans des projets bénéfiques pour la société ou l'environnement (commandites d'événements, participation à des campagnes de financement, etc.);

Les valeurs éthiques qui orientent ses décisions;

Le sentiment d'appartenance et la camaraderie des membres de son équipe.

Par ailleurs, retenez que vos employés actuels sont des ambassadeurs de choix de votre marque. Si ceux-ci sont heureux

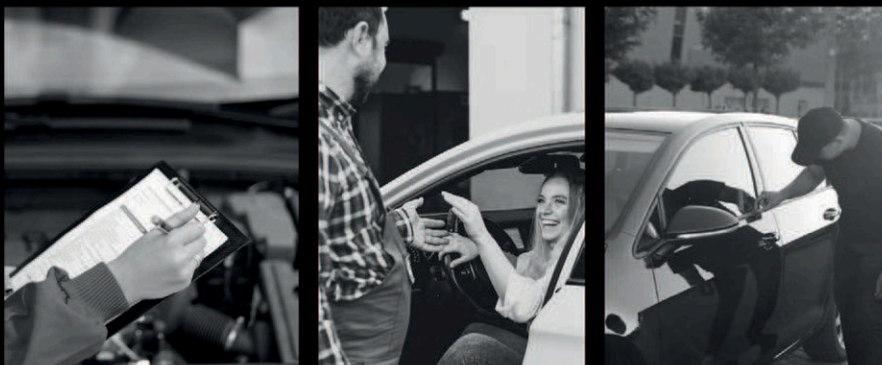
de travailler pour vous, ils auront envie que leurs contacts professionnels se joignent à votre équipe. Vous pouvez donc les encourager à partager et à commenter positivement vos offres d'emploi sur leurs réseaux sociaux (LinkedIn, Facebook, etc.).

Bref, de nos jours, le salaire n'est plus le critère le plus important aux yeux des chercheurs d'emplois. En gardant cela en tête, vous pourrez réfléchir à ce qui vous distingue de la concurrence et mettre ces caractéristiques à l'avant-plan. À vous de jouer!



MÉCANICIEN·NE-INSPECTEUR·TRICE SAAQ

OFFRE D'EMPLOI



TES RESPONSABILITÉS ET TÂCHES

- Tu effectues la vérification visuelle des principaux systèmes des véhicules lourds et légers.
- Tu produis ton rapport en fonction du résultat de l'inspection et des modifications ou réparations à faire, s'il y a lieu.
- Tu fais la vérification photométrique des vitres des véhicules.

CE QU'ON A À T'OFFRIR

- Un poste de 40 h/semaine, de jour.
- Un salaire de base commençant à 23,82 \$ l'heure et allant jusqu'à 30,96 \$ l'heure.
- Des vacances: 6 % dès ton embauche!
- D'autres avantages non négligeables comme un régime d'assurance, des REER, la possibilité de faire des heures supplémentaires et plus encore!

FAIS PARVENIR TON CV À
INFO@SEGUINDAoust.COM



LES **job**ans in médias lesjobins.ca

Nom de l'entreprise : **MANOIR LE BUCKINGHAM**
INFIRMIER(ÈRE) AUXILIAIRE
PRÉPOSÉ(E) AUX BÉNÉFICIAIRES

www.lesjobins.ca
Coordonnées :
mpatry@manoirlebukingham.ca



Une autre victoire par KO pour Alexandre Gaumont

SERGE CAZELAIS
scazelais@inmedias.ca

Le boxeur originaire de Buckingham, Alexandre Gaumont, a eu besoin de moins de trois rounds pour venir à bout de son adversaire, le Mexicain Pablo Polanco Fernandez (9-12, 3 KO). Le combat s'est déroulé dans le cadre d'un gala organisé par Eye of the Tiger Management le 16 décembre dernier au centre Gervais Auto à Shawinigan.

Le boxeur originaire de Buckingham a fait fléchir les genoux de son adversaire à deux reprises. C'est à 1 :45 minutes du troisième round que l'arbitre a pris la décision de mettre fin au combat, confirmant la victoire de Gaumont.

« C'est une grosse victoire, ça a bien été, déclare le pugiliste. Nous sommes contents du résultat. »

Cette victoire est d'autant plus satisfaisante que l'identité de son adversaire n'avait été confirmée que quelques jours avant le combat.

Le fait d'affronter un boxeur au style différent de celui pour lequel il s'était préparé l'a forcé à produire un effort de concentration additionnelle.

« C'est une surprise parce que nous ne l'avions pas tellement étudié », révèle Gaumont qui s'attendait à faire face à un adversaire au style assez différent que celui qu'il a affiché sur le ring.

« Chaque fois que je le frappais, il reculait beaucoup et il se faisait plus petit », note celui qui avoue avoir dû effectuer quelques ajustements après que lui et son entraîneur aient pu noter certaines caractéristiques que l'adversaire manifestait durant les deux premières rondes.

Si durant le premier round il avait tendance à reculer, l'expérience de Pablo Polanco Fernandez l'a conduit à s'ajuster. Durant le deuxième round, il s'accrochait à Gaumont.

« Je n'avais pas eu le temps de me préparer du tout pour ce type d'adversaire, mais heureusement j'avais déjà rencontré des boxeurs qui ressemblent à ça alors je savais un peu quoi faire, confie-t-il.

Au troisième round, avec les conseils de mes entraîneurs, ça a bien été », conclut Alexandre Gaumont.

Le boxeur originaire de Buckingham conserve ainsi une fiche parfaite de 6-0 et 4 KO depuis qu'il évolue chez les pros.

UN GALA À GATINEAU EN 2023

Le groupe Eye of the Tiger Management qui s'occupe de la carrière d'Alexandre Gaumont organisera un gala de boxe le 8 septembre 2023 à Gatineau, au Casino du Lac-Leamy. La carte des boxeurs à l'affiche sera annoncée ultérieurement. 📅

Alexandre Gaumont victorieux à Shawinigan le 16 décembre dernier.
(Photo gracieuseté — Eye of the Tiger Management)



Parcs nationaux du Québec

24 journées d'accès gratuit cet hiver

SALLE DE RÉDACTION
redaction-outaouais@inmedias.ca

Du 28 décembre 2022 au 14 mars 2023, il sera possible d'accéder gratuitement aux parcs nationaux, a annoncé le 19 décembre le gouvernement du Québec.

Cette mesure est effectuée afin de promouvoir la pratique d'activités de plein air et de donner

la chance à tous de profiter des richesses de notre territoire québécois. Normalement, il en coûte généralement 9,25 \$ par jour à un adulte pour accéder à un parc national de la Société des établissements de plein air du Québec (Sépaq), et l'entrée est gratuite pour les jeunes de 17 ans et moins.

« En plus de stimuler les activités touristiques en région pendant la saison froide, cette mesure permettra aux Québécois et à nos visiteurs de s'approprier notre magnifique hiver et de

découvrir toutes les activités qu'il est possible de faire pendant cette saison », a indiqué en point de presse la ministre responsable du Sport, du Loisir et du Plein air, Isabelle Charest.

FAITS SAILLANTS

La Sépaq invite les intéressés à réserver leur journée gratuite en ligne jusqu'à 30 jours afin de s'assurer une admission dans leur parc national préféré à la date ciblée.

Les journées d'accès gratuit varient d'une

semaine à l'autre de façon qu'elles soient le plus accessibles possible au plus grand nombre en fonction des différentes réalités individuelles.

La mesure gouvernementale offre l'accès gratuit aux parcs nationaux à certains moments, mais pas à l'ensemble des activités tarifées des établissements ni à la location d'équipement.

Pour connaître le calendrier prédéfini, consultez le site internet de la Sépaq. 📅

ANNONCES CLASSÉES



RÉSERVEZ UNIQUEMENT PAR TÉLÉPHONE À CE NUMÉRO
1 866 637-5236

Heures d'affaires du lundi au vendredi
de 8h30 à 12h • 13h à 16h30

À NOS ANNONCEURS : assurez-vous que le texte de votre annonce est exact dès sa parution, sinon il faut nous en aviser immédiatement. En cas d'erreur, notre responsabilité se limite uniquement au montant de l'achat de la première semaine de parution de votre annonce. Toute discrimination est illégale.

Offrez-vous des EXTRAS

- Encadré
- Titre centré
- Couleur
- Caractère gras

*ESCOMPTE pour plusieurs parutions et plusieurs journaux.

HEURE DE TOMBÉE
Lundi 11 h 00
(pour la parution du mercredi)

Profitez également de la parution GRATUITE de votre annonce sur VosClasses.ca

VISA MasterCard Géré par TC-MEDIA

205 Logements / appartements à louer

4-1/2, grand, entrées laveuse/ sècheuse. Près de tous les services, rue Galipeau, Thurso. Pas d'animaux. Non-fumeur. Libre 1 janvier. 819-328-3769

245 Chambre à louer

CHAMBRE meublée, câble, wifi, internet. Idéal personne tranquille. Libre. 819-983-1438

424 Astrologie/occultisme

Ana Médium, spécialiste des questions amoureuses depuis 25 ans. Le secret des rencontres positives, la méthode pour récupérer son ex et des centaines de couples sauvés durablement, réponses précises et datées. Tél.: 450-309-0125

585 Services financiers divers

"SOLUTIONS À L'ENDETTEMENT. Restez à la maison! Tout se fait en ligne. Trop de dettes? Reprenez le contrôle. Il y a toujours une solution. Laissez-nous vous aider. Pour une consultation gratuite à Gatineau communiquez avec Sylvie Drozdowski, (819-246-4444/310-3328) MNP Ltée, Syndics autorisés en insolvabilité. Bureau principal Ottawa."

FINANCEMENT Brisson. Prêt hypothécaire privé. Financement automobile. Aucun cas refusé. Léger dépôt. 1-866-566-7081

605 Emplois divers

FEMMES de ménage demandées à temps plein/ partiel, pour faire ménage dans motel. Très bon salaire. 514-506-2919

635 Coiffure/beauté/esthétique

RECHERCHE coiffeur(se) avec auto pour résidence personnes âgées autonomes centre d'accueil, hôpitaux. Clientèle assurée. 514-766-3553, 1-800-448-3553



Joyeuses Fêtes

À nos fidèles lecteurs et annonceurs

Nous vous remercions pour votre soutien indéfectible au cours de l'année écoulée. Sans vous, notre journal imprimé et notre site Web n'existeraient tout simplement pas : c'est grâce à votre appui que nous sommes en mesure de vous livrer au quotidien les nouvelles locales qui vous concernent et vous intéressent.

Pour l'année à venir, nous renouvelons notre engagement à traiter les enjeux qui touchent le plus notre communauté. Autrement dit, vous pouvez compter sur nous pour obtenir une couverture pertinente et complète des sujets importants pour vous.

En cette période de réjouissances, votre fidélité est assurément le plus précieux des cadeaux – nous vous en sommes profondément reconnaissants! À vous tous, nous adressons nos vœux les plus chaleureux pour Noël et la nouvelle année.

