

OÙ MANGE-T-ON AU TÉMIS?



Grosses prises et grandes émotions



Se cultiver en s'amusant!



MOTO SPORT VILLE-MARIE
VENTE ET SERVICE : 819 629-2393

MS170  **289⁹⁵ \$**

STIHL

1132, ROUTE 101
DUHAMEL-OUEST
www.motosportvillemarie.com

ChamPoux
ÉLECTRIQUE INC. ⚡

RBO: 5608-5616-01

Électricité/Plomberie/Climatisation/Réfrigération

819 629-2573 78, rue St-Anne, Ville-Marie, Qc, J9V 2B7

ARMOIRES DISTINCTION Plus

- ARMOIRES DE CUISINE
- VANITÉS DE SALLE DE BAIN
- AMEUBLEMENT COMMERCIAL
- Comptoirs de cuisine/salle de bain
- Portes et fenêtres FENPLAST

68, des Oblats Nord
VILLE-MARIE
Tél. : 819 629-3342
Télex. : 819 629-2532
Courriel : distinctionplus@cablevision.qc.ca

Francis Lacasse,
propriétaire

www.armoiresdistinctionplus.ca # R.B.Q. : 2968-1343-18

CHRONIQUE SAVEUR



Bernard Flebus

Bernard Flebus est un touche-à-tout. Reconnu dans la région principalement pour ses talents culinaires, il a mis sur pied la Foire gourmande de l'Abitibi-Témiscamingue et du Nord-Est ontarien en collaboration avec Line Descôteaux. Aujourd'hui, il est propriétaire de la charcuterie Extrem' Boreal.

Portrait de relève témiscamienne ANNE BARRETTE

Je me souviens d'Anne, encore enfant, dans le kiosque de Fromage au Village avec ses parents, Hélène Lessard et Christian Barrette, à la Foire gourmande. Elle était déjà à l'aise pour parler de ses produits devant une foule gourmande et curieuse. Aujourd'hui, c'est une actionnaire du Fromage au Village! Voici un petit entretien avec elle, pour mieux connaître son parcours.

Au départ, Anne Barrette se prédestinait à une carrière en radio diagnostic à Ahuntsic après un an de stage à Val-d'Or. « Pendant mon stage à Val-d'Or où je me sentais vraiment bien, j'ai rencontré Éric Vachon, propriétaire du Mike's. Il m'a fait une proposition d'affaires, car il trouvait que j'avais un potentiel entrepreneurial. » Après discussion avec ses parents, Anne est convaincue que la fromagerie correspond au style de vie qu'elle recherche. Pour s'assurer que c'est bien ce qu'elle voulait, elle est partie dans le Grand-Nord pour pratiquer la radiologie avant de faire un changement de carrière. Là-bas, elle a une leçon de vie : « Nous sommes tous uniques, mais nous nous ressemblons tous. »

« Quand j'ai embarqué dans la fromagerie, on a fait un plan de développement de cinq ans avec mes parents. Mes parents avaient une routine, mais leurs pantoufles grossissaient quand même! » raconte la jeune entrepreneure. Le projet d'une nouvelle usine allait les sortir de leur zone, et Anne a eu son mot à dire dans l'élaboration des plans. « Travailler avec ses parents est vraiment un gros défi, car en plus du lien d'affaires, il y a la relation

familiale qu'il faut à tout prix maintenir. Ce n'est pas toujours facile à gérer, car les mauvais coups sont durs à digérer, mais nos victoires ont un effet positif multiplié. »

Le fait d'avoir été impliquée à un jeune âge dans les activités de l'entreprise familiale a amené Anne à avoir une éthique de travail. « Le plus dur dans cette aventure, ça a été d'apprendre le travail de ma mère [Hélène Lessard], car je n'avais jamais eu la chance de la remplacer avant de devenir actionnaire de la compagnie », raconte-t-elle. « J'aime beaucoup l'ambiance à la fromagerie, on rit beaucoup en production, on est une équipe tissée serrée, j'aime travailler avec les employés. » Elle sourit aussi lorsqu'elle pense qu'Auberte Duquette était là avec elle. La jeune entrepreneure adore coopérer avec d'autres entreprises, ce qui lui vient de ses parents qui sont très impliqués dans le milieu.

Il reste que tout n'est pas rose d'être en affaires au Témiscamingue. Le transport de marchandises est un véritable défi permanent et les normes de production sont rendues très élevées et en constante augmentation dans la province pour rester compétitives avec le marché américain et européen. Mais ça

n'empêche pas Anne Barrette de rêver. Elle souhaite développer de nouveaux produits, aller plus loin du côté biologique. Elle vise aussi le marché de Toronto pour la vente de produits, et non pour y travailler bien évidemment. « Ici, quand tu



as fini de travailler, les activités sont plus avantageuses, j'aime connaître mon épicer, d'où vient mon lait. Depuis la Covid-19, je suis encore plus convaincue d'avoir fait le bon choix. En fait, je m'ennuie seulement d'un restaurant asiatique en ville! » dit-elle en terminant.

EXTREM' BOREAL

CHARCUTERIE EUROPÉENNE


SAUCISSON SEC
**PAPRIKA FUMÉ
ET PIMENT FORT**
DRY SAUSAGE
SMOKED PAPRIKA AND HOT PEPPER


SAUCISSON SEC
NATURE
DRY SAUSAGE
NATURE


SAUCISSON SEC
AIL ET VIN ROUGE
DRY SAUSAGE
RED WINE AND GARLIC


LA PORCINETTE
THE PORCINETTE

FABRIQUÉ AU TÉMISCAMINGUE
À LORRAINVILLE AVEC AMOUR

MADE IN TÉMISCAMINGUE
IN LORRAINVILLE WITH LOVE

UN ÉTÉ AUX SAVEURS D'ICI

Marjorie Gélinas

Au printemps 2020, en plein cœur de la crise sanitaire, l'Union des producteurs agricoles (UPA) a lancé le mouvement *Mangeons local plus que jamais!* sur les réseaux sociaux pour inviter les Québécoises et Québécois à consommer de bons produits frais et locaux. Pour David Prince, responsable des communications et de la vie syndicale à la Fédération de l'UPA d'Abitibi-Témiscamingue, le mouvement a également été mis en place dans un but éducatif, pour pallier le fait que les journées portes ouvertes dans les fermes du Québec ne pouvaient pas avoir lieu en raison de la pandémie.

Ce mouvement de solidarité a été soutenu par une publicité, diffusée à la télévision et sur le Web, pour laquelle Marie-Ève Janvier, fidèle collaboratrice de l'UPA, a prêté sa voix. Cette année, l'UPA est fière de s'associer à la comédienne et animatrice originaire de la région, Édith Cochrane, la nouvelle ambassadrice du mouvement *Mangeons local plus que jamais!* pour l'Abitibi-Témiscamingue.

Une [application mobile](#), disponible sur l'App Store et Google Play, a été créée

et connaît un grand succès depuis son lancement. Les gens peuvent y découvrir plusieurs producteurs agricoles qui agissent dans la vente à la ferme, l'autocueillette, les marchés publics et l'agrotourisme. Cet outil numérique possède aussi sa version Web. Il permet de s'approvisionner en produits locaux, de planifier une virée gourmande à travers les magnifiques régions du territoire québécois ou encore des circuits d'une journée que l'on peut réaliser en famille.

La fédération régionale de l'UPA d'Abitibi-Témiscamingue est fière de compter sur la collaboration de Goûtez AT pour faire rayonner ce mouvement de solidarité envers nos agriculteurs. Chaque semaine, les consommateurs peuvent acheter des produits régionaux en ligne grâce au site Web www.goutezat.com.

Kasscroust sur la route

En plus des activités prévues pour faire connaître le mouvement *Mangeons local plus que jamais!* l'UPA conviait les familles à plonger dans l'univers de l'agriculture québécoise en jouant à *Kasscroust sur la route* au Marché public de Ville-Marie le 15 juillet

dernier. Ce jeu géant transpose sur le terrain l'univers fantastique du jeu vidéo *Kasscroust* lancé par l'UPA en décembre 2020.

L'activité, animée par l'équipe de la fédération régionale de l'UPA d'Abitibi-Témiscamingue, proposait aux familles de s'affronter amicalement en testant leurs connaissances agricoles. Les participants étaient récompensés de cadeaux à l'effigie du jeu et de ses personnages loufoques. Des groupes du Camp de jour de Ville-Marie ont aussi été s'amuser au Marché public avec les membres de l'équipe qui ont pris beaucoup de plaisir à discuter avec les enfants sur des sujets variés touchant les domaines de l'agriculture et de l'agroalimentaire.

On peut également découvrir le jeu *Kasscroust* dans sa version numérique originale au www.kasscroust.ca. Il s'agit d'une façon tout à fait ludique de découvrir le monde de l'agriculture, de prendre conscience de tout



le travail nécessaire à la production des aliments qui se retrouvent sur nos tables et ainsi d'en saisir la valeur réelle.



Service Take-out
nous prenons les commandes
de 11h à 20h

Suivez notre page



819 629-2917



Wilson
Chevrolet Buick GMC

Venez visiter
notre site Web :
www.wilsonchevrolet.ca

100, ave. Wilson New Liskeard (Ont.)
(En face du McDonald's)

Tél. : 1 800 613-7697

Ron Desjardins et Richard Beauchamp
Service : Justin Breault

LA COMÉDIE DE RETOUR À LA FROMAGERIE

Moulay Hicham Mouatadid | Journaliste de l'Initiative de journalisme local

Depuis le 14 juillet dernier, le Fromage au Village reprend « Les Mercredis, c'est la Comédie à la Fromagerie » avec un tout nouveau spectacle : « De village en fromage ». Frédéric Fournier, originaire de Saint-Eugène-de-Guigues a écrit un spectacle déambulatoire se déroulant autour de la fromagerie. « Notre objectif est de faire découvrir l'histoire de Lorrainville et du Témiscamingue. Donner une autre occasion aux visiteurs/touristes de déguster nos fromages », fait savoir la propriétaire de la fromagerie, Hélène Lessard.

Les spectacles se déroulent entièrement à l'extérieur.

Les représentations se tiendront les mercredis 21 et 28 juillet ainsi que les 4 et 11 août à 16 h. « Nous souhaitons que Fromage Au Village devienne un arrêt incontournable touristique durant l'été », indique-t-elle.

La fromagerie souligne que le spectacle « De village en fromage » mise sur l'histoire de Lorrainville et des personnages colorés, le tout emballé dans une belle dose d'humour. Pour chacune des stations, un lien est fait avec un des fromages

de Fromage Au Village et est goûté par les spectateurs. « Je crois qu'un des défis maintenant est de respecter les mesures sanitaires, elles varient régulièrement donc il faut bien suivre! Un autre défi consiste à donner le goût aux gens de venir nous voir, c'est encore plus difficile dans le contexte de pandémie », a-t-elle déclaré.



Frédéric Fournier, jeune auteur derrière les textes de ce spectacle, est diplômé de Lionel-Groulx en interprétation théâtrale et a écrit plusieurs contes poétiques s'inspirant de la région et de Montréal. Il a publié *Cor à contes* aux éditions du Quartz en 2020.

« Venez découvrir Lorrainville à travers de beaux personnages et des moments marquants de sa petite histoire », exprime madame Lessard. « C'est une heure enrichissante et surtout divertissante! »

LA MAISON DARVEAU UN PATRIMOINE À PRÉSERVER

Moulay Hicham Mouatadid | Journaliste de l'Initiative de journalisme local

Dans une lettre adressée au journal Le Reflet, madame Ginette Darveau a manifesté sa préoccupation concernant une maison faisant partie du patrimoine du Témiscamingue. Située au 38, rue Principale à Nédélec, elle est connue sous le nom de Maison Darveau et possède une valeur historique et architecturale, car, selon madame Darveau, on en fait mention dans un livre publié en 2014 par la société d'histoire du Témiscamingue *Lumière sur un patrimoine méconnu*.

« Je crois que cette maison devrait être préservée pour l'histoire qu'elle représente. Elle est le témoin du courage et de la résilience des bâtisseurs du Témiscamingue qui ont construit des habitations dans des conditions très difficiles », estime-t-elle. « Certains, comme mon grand-père, ont même eu la persévérance d'en faire une œuvre d'art. »

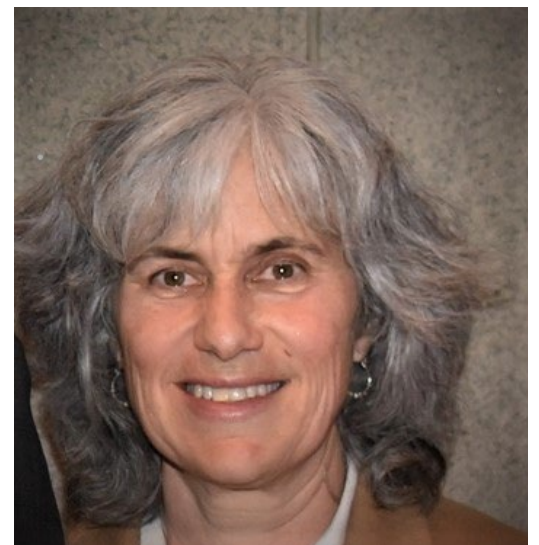
Une rareté dans la région

Il s'agit d'une demeure qui est aussi mentionnée dans un rapport de la commission témiscamienne publié en 2012 dans lequel on recommande de la citer. « Ce type de maison est une rareté dans la région et je crois qu'il est important de préserver notre patrimoine bâti », explique-t-elle. Cette maison reste unique dans les yeux de la petite-fille du concepteur et son bâtisseur a participé au développement et à l'histoire du Témiscamingue.

À la recherche de la vocation

Cette maison presque centenaire a été construite par un pionnier du Témisca-

mingue est actuellement en vente à Nédélec. Madame Darveau affirme avoir fait une demande, sans succès, auprès de la municipalité de Nédélec afin que la maison soit citée, ce qui lui donnerait un statut légal qui permettrait à la municipalité de s'assurer que le propriétaire préserve la valeur de son bien. « J'aimerais que les autorités responsables de la conservation



du patrimoine trouvent une vocation pour cette maison et qu'on puisse la restaurer et la préserver pour les générations futures. Elle pourrait faire partie d'un circuit patrimonial et être un attrait touristique comme le Domaine Breen de St-Bruno-de-Guigues », souhaite madame Darveau. « Je pense que nous devons avoir du respect pour les pionniers et pour le patrimoine bâti du Témiscamingue. En préservant leurs œuvres, nous nous souviendrons de leur histoire », a-t-elle conclu.

EXPOSITIONS

BIENNALE INTERNATIONALE D'ART MINIATURE



Édition retrospective
15^e anniversaire
Adulte 5\$ | Enfant 2\$

Du 4 juin au
5 septembre 2021

135
œuvres

53
artistes

11
pays

HEURES D'OUVERTURE

Tous les jours
de 10h à 17h



Centre d'exposition du Rift -
42 rue Ste-Anne, Ville-Marie (QC)
819 622-1362



THÉÂTRE

| RIFT.TICKETACCES.NET | LERIFT.CA | 819 622-1362 |

Rift

Partenaire du RIFT

La programmation
Automne 2021

eriff.ca

Dates de mise en vente
pour les spectacle de
septembre seulement!

Prévente aux membres :
11 août à midi

Vente pour tous :
18 août à midi

rift.ticketacces.net

CINÉMA

Cette semaine



déconseillé aux jeunes enfants

RAPIDE ET DANGEREUX 9
La saga
Action

MER 21 JUIL @ 19H30
JEU 22 JUIL @ 19H30
V.O. en anglais

ACHETER UN BILLET



BÉBÉ BOSS 2
Une affaire de famille
Animation

VEN 23 JUIL @ 19H30
SAM 24 JUIL @ 19H30
DIM 25 JUIL @ 13H30
MER 28 JUIL @ 19H30

ACHETER UN BILLET



déconseillé aux jeunes enfants

LE GUIDE DE LA FAMILLE PARFAITE
Comédie dramatique

VEN 30 JUIL @ 19H30
SAM 31 JUIL @ 19H30
DIM 1^{ER} AOUT @ 19H30
MER 4 AOUT @ 19H30

ACHETER UN BILLET

ON SORT AU RESTO?

Marjorie Gélinas

Alors que le Témiscamingue a déjà bénéficié d'une offre variée et constante en matière de restauration, il semble que la région ait vu cette offre diminuer au cours des dernières années. Dans un contexte où le Témiscamingue déploie en ce moment une vaste campagne de charme à travers la province et au-delà afin d'attirer de nouveaux arrivants et des touristes dans notre pittoresque région, Le Reflet s'est interrogé à savoir où peut aller manger tout ce beau monde.

Les Témiscamiens savent à quelles portes aller cogner, comme en témoigne Shallen Bélanger-Julien. « L'offre me plaît. Je ne suis jamais déçue : les dîners du Cimonak, les déjeuners de La Gaufrière, la poutine de La Gauloise, les salades du Ste-Anne. Les restaurants mexicains de Laniel (La Kabane du Panache) et Notre-Dame-du-Nord (Las Rebelas) sont un méchant plus pour la diversité de la région », affirme-t-elle. Elle déplore toutefois la problématique des heures d'ouverture. « Ce qui est dommage, c'est plutôt les horaires : fermé les dimanches et lundis, fermé pour vacances, météo.... Je vérifie toujours sur Facebook avant de me déplacer, mais je crois que les

gens finissent par se tourner vers des restos plus constants comme le restaurant du Motel Louise et le Roi d'la patate. »

Pour les « locaux », l'option du prêt-à-manger est aussi très intéressante et plusieurs commerces de la région ont développé une offre absolument extraordinaire selon Chloé Beaulé-Poitras. « Pour les familles, qui n'ont pas nécessairement envie de cuisiner, il existe des alternatives comme les repas préparés de la Boucherie Fruits et Légumes de Guigues. Les côtes levées d'Anik Rochon, co-propriétaire du Marché Bonichoix Neveu de Laverlochère, sont dignes de mention. » La Station Ville-Marie, la boucherie Le Gourmet, le Provigo de Ville-Marie et la Station-service Laroche de Fabre, pour ne nommer que ceux-là, sont aussi des commerces qui offrent des repas prêt-à-manger variés et délicieux.

Là où le bât blesse, c'est lorsque des touristes cherchent une bonne table ou un endroit où ils peuvent se délecter des formidables produits locaux qui font la fierté du Témiscamingue. Sabrina Vadeboncoeur, originaire de la région de Montréal et établie depuis quelques années

au Témiscamingue, témoigne : « Lorsque ma famille de Montréal est venue me visiter, ils m'ont fait comme commentaire qu'il n'y avait pas de variété en termes de restaurants ici... et ils ont malheureusement raison. Si nous voulons des sushis, du Thaïlandais, du chinois (autre que le jeudi), nous devons aller à Rouyn. Ici, notre fort, c'est le *fast food*. Même moi et mon *chum*, quand on veut de la variété, on va à Rouyn. Il y a beaucoup de choix en Abitibi. Ce serait intéressant que les gens viennent nous visiter et qu'ils aient le choix de manger ce qu'ils souhaitent ici, au Témis. »

Ce que les consommateurs ignorent parfois, c'est que la restauration, surtout lorsqu'on souhaite offrir une cuisine recherchée et raffinée, est un domaine très difficile. « Tout le monde veut plus d'offres, indique Louis-Joseph Beauchamp, co-propriétaire de Chez le Lièvre, mais peu sont prêts à offrir! Se lancer dans la restauration, c'est aussi sacrifier sa vie sociale et familiale. De moins en moins de gens sont prêts à ce sacrifice, surtout que le salaire n'est vraiment pas représentatif du sacrifice! »

Interrogée à ce sujet, la préfète de la MRC de Témiscamingue, Claire Bolduc, observe qu'il y a peu de « bonnes tables » dans la région, surtout en ce moment. « Les tables

d'exception ont eu des temps difficiles et la pandémie, ainsi que la pénurie de main-d'œuvre que nous subissons présentement ont été catastrophiques pour plusieurs restaurateurs. » On pense entre autres à la Table Champêtre de L'Éden Rouge qui manque à sa clientèle. « Les restaurateurs, lorsqu'ils développent leur offre, doivent s'interroger à savoir quelle est leur clientèle la plus stable », indique-t-elle. Ainsi, la préfète de la MRC de Témiscamingue croit que l'offre pourra se développer si nous réussissons à maintenir l'attention sur le Témiscamingue. Madame Bolduc affirme cependant que les restaurants familiaux de la région répondent à la demande. Elle mentionne entre autres le restaurant Rendez-vous des Quinze à Notre-Dame-du-Nord et indique également que le meilleur club sandwich du Témiscamingue est servi au restaurant L'Étoile de l'Est de Moffet.

La région accueillera-t-elle éventuellement d'autres tables d'exception? Seul l'avenir le dira. « C'est l'œuf ou la poule », mentionne Claire Bolduc. En effet, plus notre région attirera de nouveaux résidents et de visiteurs, plus il y aura de restaurateurs qui souhaiteront venir s'établir ici pour augmenter l'offre de restauration dans la région. Et vous, où mangez-vous, lorsque vous sortez au resto?



Eugène traiteur, auparavant l'Auberge Chez Eugène, sur la rue Notre-Dame Nord à Ville-Marie

POUR D'AUTRES NOUVELLES

WWW.JOURNALLEREFLET.COM

le Reflet
témiscamien

Fiabilité • Aventure • Évasion

668, ROUTE 101 SUD, GUIGUES (QC) J0Z 2G0

AGRIMAX 819 728-2323
WWW.AGRIMAX.CA

DES COMMERCES ANCRÉS DANS LE PAYSAGE TÉMISCAMIEN

Dominique Roy

La chronique estivale 2021 présente des entreprises d'ici, en affaires depuis tellement d'années qu'elles font maintenant partie intégrante de l'identité témiscamienne. La riche histoire de notre territoire, c'est aussi celle de ces commerces qui font partie de notre vitalité et de notre dynamisme économique.

DE LA BEURRERIE LAFRENIÈRE AU GROUPE LACTALIS

L'usine Lactalis, située au 9, rue Lafrenière, à Laverlochère, est un moteur économique important pour la région et, bien sûr, pour la municipalité.

En 1927, Armand Lafrenière fonde la Beurrerie Lafrenière. Plus tard, il initie ses enfants au métier de beurrier. Trois de ses fils démontrent un vif intérêt pour cette entreprise familiale. En 1970, Roger, Ronald et Normand achètent donc l'usine de fabrication alors que leur père prend sa retraite de façon partielle, assurant la présidence de celle-ci jusqu'en 1978.

En 1979, la famille Lafrenière vend le tout à Labatt qui devient ensuite une division d'Ault Foods. Parmalat prend les rênes en 1997. En 2011, le Groupe Lactalis devient l'actionnaire majoritaire de Parmalat pour finalement être l'acquéreur principal.

Au fil des ans, l'entreprise connaît une grande expansion. Au milieu des années 1960, la Beurrerie Lafrenière fait l'acquisition des beurreries présentes ici et à là sur le territoire de l'Abitibi-Témiscamingue. Elle fait aussi l'acquisition de la laiterie Dallaire de Rouyn-Noranda en 1974 et de la fromagerie de Thornloe en 1982.

Quelques faits saillants

Dans le livre *Laverlochère*, produit par la Société nationale des Québécois d'Abitibi-Témiscamingue, Armand Lafrenière fournit quelques chiffres tirés de son rapport annuel de 1942. On peut y lire qu'un total de 157 623 livres de beurre ont été moulées, une valeur de 53 661,07 \$. Le lait nécessaire à la fabrication provient de 112 agriculteurs et plus précisément de 1203 vaches. Le rapport mentionne également que la Beurrerie Lafrenière a reçu une subvention gouvernementale totalisant 0,06 \$ la livre de gras pour la période de 6 juillet au 31 décembre 1942, la somme totale de

cette subvention s'élevant à 4 750 \$. « Monsieur Lafrenière est d'avis que la sécheresse de l'été dernier a diminué beaucoup la production; qu'en temps normal, elle aurait aisément atteint 200 000 livres. » Cette quantité de livres de beurre, autrefois produite annuellement, correspond, en 2021, à l'équivalent de deux bonnes journées de production. Il faut dire que les équipements se sont modernisés depuis l'arrivée de l'automatisation et de la robotisation.

Le 17 mai 1999, lors d'une conférence de presse à Laverlochère, Aliments Parmalat inc. annonce en grande pompe l'obtention de son certificat d'enregistrement à la norme internationale ISO 9002. Michel Guimond, directeur général de l'entreprise à cette époque, souligne avec fierté qu'il s'agit de la première usine du groupe Parmalat Canada à recevoir cette distinction reconnue internationalement. Dans *La Frontière* du 26 mai 1999, le journaliste Ghyslain Loiselle rapporte

les paroles de monsieur Guimond : « Notre système qualité répond aux exigences de la norme ISO 9002 depuis la prise des commandes jusqu'à l'entreposage et l'expédition aux clients, en passant par la réception des produits laitiers et leur transformation. » L'article mentionne également que l'usine de Laverlochère s'était fixé l'objectif d'accroître sa production de 40 % avant l'an 2000, but qui a même été dépassé. Cette certification fait aussi l'objet d'une résolution lors de la séance ordinaire du 19 mai 1999 de la MRC de Témiscamingue; le conseil tenant à rendre hommage à cette entreprise de la région qui transforme une vaste gamme de produits industriels, dont le beurre et différentes catégories de poudre de lait. Dans cette résolution, on y apprend que les achats en région de produits laitiers sont évalués à 32 M\$ et que l'entreprise compte 61 employés. Le slogan de la compagnie à cette époque : « La passion d'être les meilleurs ».

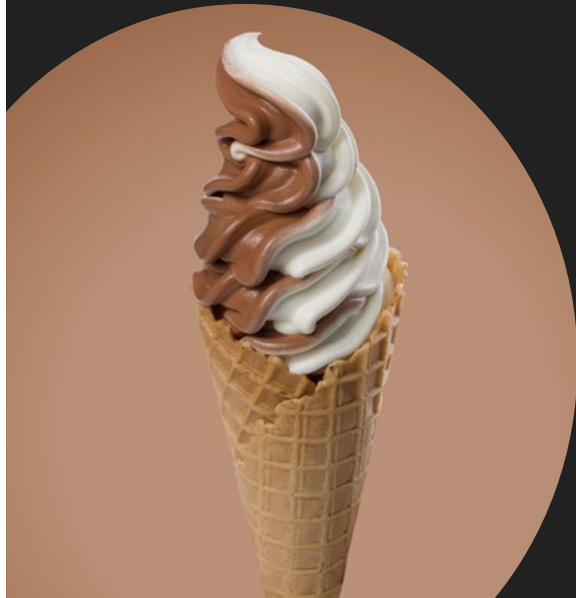
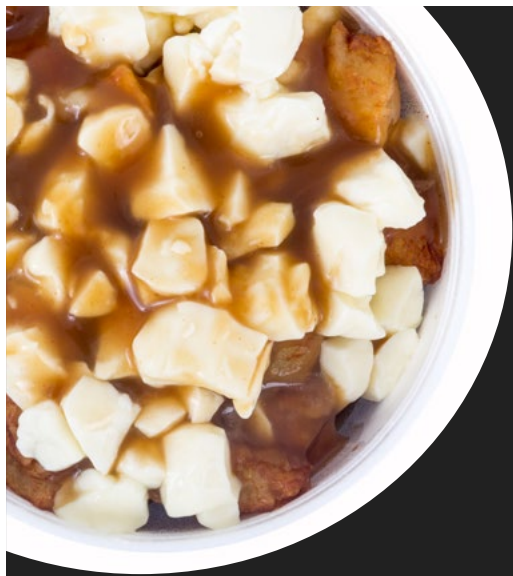
Aujourd'hui

Le Groupe Lactalis, multinationale française aujourd'hui propriétaire de l'usine de Laverlochère-Angliers, occupe le 1^{er} rang mondial des produits laitiers, le 3^e rang mondial des produits laitiers bios et le 18^e rang mondial en agroalimentaire. En 2020, les chiffres précisent que Lactalis employait environ 85 000 salariés, dans 51 pays, répartis dans 266 sites industriels à travers le monde. Son chiffre d'affaires : 21,1 milliards d'euros.

Ici, à l'usine de Laverlochère-Angliers, c'est l'équivalent de 4 millions de litres de lait par semaine qui y subissent une transformation. Près de 8 millions de kilos de beurre, principalement de marque Lactantia, et environ 23 millions de kilos de poudre de lait sont fabriqués annuellement. La qualité est toujours au rendez-vous avec la certification HACCP (un système de travail qui assure la sécurité alimentaire dans tous les aspects du processus de transformation) maintenant en place chez Lactalis Laverlochère.



Photo : Courtoisie



CONCOURS GOURMAND!

Journée de la Crème glacée – 19 juillet 2021
Journée de la Poutine – 20 juillet 2021

Le Reflet vous gâte, 2 fois plutôt qu'une!

Grâce à notre commanditaire :



Nous ferons 2 gagnants le vendredi 23 juillet à 10 h!
Prix n°1 : 4 grosses crèmes glacées
Prix n°2 : 4 grosses poutines

Participez en grand nombre sur le site Web du journal Le Reflet!

Mot clé : Gourmandise

** Les prix sont non échangeables, non modifiables et non monnayables*



CAMPAGNE D'ADHÉSION À LA CHAMBRE DE COMMERCE

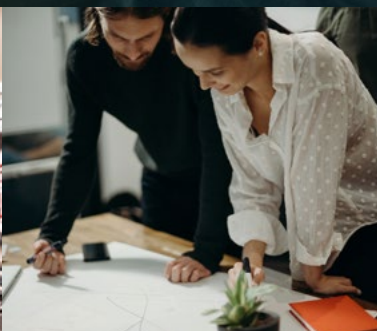


JeSuis Témis-Accord
La voix des entrepreneurs du Témiscamingue

- Vous êtes entrepreneur?**
- Vous dirigez une entreprise?**
- Vous croyez à une chambre de commerce forte au Témis?**
- Vous avez à coeur le développement économique du Témis?**

Inscrivez-vous en ligne
www.jesuistemisaccord.com

info@cctemisaccord.com • 819 629-8432



**Même vacciné,
on doit se protéger.**



**Continuons d'appliquer les mesures sanitaires
pour se protéger et protéger les autres.**

[Québec.ca/coronavirus](https://quebec.ca/coronavirus)

ZOOM

SUR LES ENTREPRISES D'ICI

Le Reffet a à cœur le développement de notre magnifique région et est fier de vous partager, une fois par mois, les nouvelles et les bons coups des entreprises d'ici.

Atelier Catherine

Au Marché public de Moffet, de délicieuses pâtisseries sont disponibles régulièrement. Il s'agit de celles confectionnées par l'Atelier Catherine, une pâtisserie artisanale opérée par madame Catherine Tokarz-Leduc, pâtissière et artisane. À en juger par les commentaires des clients, ces desserts valent un déplacement à Moffet. Une autre belle découverte à faire au Marché public de Moffet.

L'Éden Rouge

L'Éden Rouge offre cet été des ateliers gourmands. Le 25 juin dernier, la fraise était à l'honneur avec la Ferme Nordvie. Des accords bouchés et breuvages ont été servis et une mini conférence sur la production et la transformation de la fraise a eu lieu. Puis, le 9 juillet, c'est en collaboration avec Barbe Broue Microbrasserie qu'un atelier a eu lieu, lors duquel la bière était célébrée. Pour le 30 juillet prochain, l'équipe de L'Éden Rouge prépare un atelier surprise pour célébrer l'été. Suivez leur page Facebook pour plus d'information.

SQDC

Une toute nouvelle succursale de la Société québécoise du cannabis (SQDC) a ouvert ses portes à Ville-Marie le 5 juillet dernier. Située au 38, rue des Oblats Nord, la SQDC accueille la clientèle 7 jours sur 7 et les conseillers qui y travaillent peuvent renseigner et conseiller les consommateurs qui s'y présentent.

La Gaufrrière

Le 3 juillet, Hélène Gauthier, propriétaire du restaurant La Gaufrrière de Ville-Marie, célèbre ses 25 ans en restauration. Elle profitait également de l'occasion pour dévoiler l'identité des nouveaux propriétaires de l'établissement : Sylvain Morrissette, le chef du restaurant depuis maintenant sept ans et sa conjointe Karine Guimond.

Dépanneur du Rond-Point

Le dépanneur d'Angliers est opéré par de nouveaux propriétaires depuis mai 2021. En effet, alors que les résidents de la municipalité ont craint de ne plus avoir accès à ce service, Angela Jean et Francis Prince ont repris la barre du commerce, qui occupe une place importante au cœur du village d'Angliers.

LVL Global

C'est avec enthousiasme que l'équipe du Rift a annoncé, le 6 juillet dernier, l'identité de son nouveau partenaire majeur pour les trois prochaines années, soit l'entreprise LVL Global. Ces partenariats établis avec des entreprises témiscamiennes permettent au Rift de poursuivre sa mission de faire rayonner la culture partout sur le territoire. Rappelons que c'est l'entreprise Paquin Ford qui était, jusqu'à tout récemment, le partenaire majeur du Rift.

Vous avez une bonne nouvelle entrepreneuriale à nous transmettre?

Écrivez-nous à reflet@journalreflet.com!

ACTUALITÉS



LA JOURNÉE INTERNATIONALE DE LA MALBOUFFE UN RAPPEL À L'ORDRE ALIMENTAIRE

Moulay Hicham Mouatadid | Journaliste de l'Initiative de journalisme local

La Journée internationale de la malbouffe a été créée à l'origine pour fêter le plaisir de manger sans se sentir coupable. Cette journée célébrée le 21 juillet, née aux États-Unis, est une tradition célébrée par plusieurs sociétés afin de se permettre une alimentaire sans restriction durant cette journée-là.

Au Témiscamingue, le Centre intégré de santé et de services sociaux de l'Abitibi-Témiscamingue (CISSS-AT) affirme ne pas avoir de données comparatives quant à la qualité de la consommation chez la population à travers les saisons, mais prétend que la qualité des aliments est probablement plus élevée l'été. « Nous n'avons pas de données sur ce sujet, mais c'est possible avec l'offre plus grande de fruits et légumes frais et locaux. Il y a des démarches en sécurité alimentaire comme des jardins communautaires et collectifs pour augmenter la consommation de fruits et légumes frais », affirme-t-on.

Le jardinage en Abitibi-Témiscamingue

La malbouffe et les enjeux de l'alimentation préoccupent de plus en plus les spécialistes de la nutrition, c'est pourquoi ils invitent les gens à mieux privilégier les bonnes habitudes alimentaires et viser des approches plus saines et santé. « La présence de marchés publics et de paniers de légumes auprès

de producteurs locaux peut aussi inciter la population à consommer plus de légumes frais et locaux. Nous avons aussi remarqué que le jardinage est en forte croissance en Abitibi-Témiscamingue », fait savoir l'équipe du CISSS-AT.

L'impact de la pandémie

Le contexte de la COVID-19 a impacté nos habitudes nutritives et alimentaires sur plusieurs niveaux. D'ailleurs, c'est ce que confirme un sondage de l'INSPQ. « Un sondage de l'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ) mené en janvier 2021 démontre que certains groupes de la population ont rapporté une diminution de la qualité de leur alimentation tandis que d'autres groupes cuisinent davantage et consomment plus de fruits et légumes et moins de malbouffe (vous pouvez consulter le sondage [ici](#)) », souligne le CISSS-AT.

Mieux manger

Trouver son équilibre alimentaire est un défi à surmonter afin de préserver la santé individuelle et collective, mais surtout pour mieux vivre et maintenir un esprit vital et sain. « Ce qu'il faut retenir, c'est que ne pas manger du tout de produits de la malbouffe excessivement. On peut se faire plaisir occasionnellement à condition de manger des aliments sains le reste du temps », rappelle l'équipe du CISSS-AT.

FÉLIX B. DESFOSSÉS ET SON AMOUR POUR LE TÉMISCAMINGUE

Dominique Roy

En août 2019, Félix B. Desfossés obtenait le poste d'animateur de l'émission de radio Région zéro 8, de la chaîne ICI Première de Radio-Canada. Il s'agit d'une émission quotidienne d'affaires publiques dont le mandat est de couvrir l'actualité de l'Abitibi-Témiscamingue. Au fil de ses entrevues, l'homme originaire de Beaudry y a ainsi découvert un Témiscamingue effervescent, dynamique et d'une richesse incomparable. Le vendredi 18 juin, il y animait sa dernière émission afin de relever de nouveaux défis. L'animateur-journaliste a accepté avec joie et fierté de partager ses souvenirs les plus marquants du Témiscamingue alors qu'il était à la barre de Région zéro 8.

Des rencontres marquantes

Bien sûr, l'animateur a rencontré de nombreuses personnalités témiscamiennes. Les femmes d'ici sont pour lui un véritable coup de cœur. Fortes, fonceuses et leaders sont les mots qui lui viennent à l'esprit quand il repense à ses entrevues. « Que ce soit Claire Bolduc (préfète de la MRC), Émilise Lessard-Therrien (députée solidaire), Marie-Pier Valiquette (directrice du Musée de la gare), Chloé Beaulé-Poitras (anciennement de TV Témis), Émilie B. Côté et Amélie Cordeau (Le Rift), Blanche Leblanc (pionnière de la chanson), Michelle Beaulieu (pionnière de la musique, aujourd'hui citoyenne de Rouyn-Noranda), Karen Lachapelle du Reflet et j'en oublie plusieurs... toutes sont incroyables! »

Parfois, il y a de ces entrevues qui tissent des liens particuliers. Félix B. Desfossés parle de Témiscamiens qu'il considère maintenant comme des

amis : Marie-Pier Valiquette avec qui il a l'intention de continuer à travailler sur différents projets, Yves Bertrand avec qui il partage une passion pour les collections, Guillaume Gonzalez dont une passion pour la musique les unit, Clifton Polson et Darrell McBride avec qui il a le goût de jouer de la musique. Il mentionne Louis-Joseph Beauchamp et sa blonde, Nadia Lachance, de Chez le Lièvre, à Laverlochère, qui l'ont profondément marqué par leur douceur, leur accueil, leur passion et leur talent ainsi que Tiffany Aubé et Stéphanie Legrand, les propriétaires du nouveau restaurant Piquan-T Las Rebelas à Notre-Dame-du-Nord.

Des moments « faits saillants »

La visite du Musée Reva à Duhamel-Ouest fait partie de ses moments forts. « C'est Chloé Beaulé-Poitras qui m'y avait amené pour un reportage. Ce musée en pleine nature est un lieu absolument magique et unique dans le monde où je suis retourné régulièrement. C'est un secret bien gardé et souhaitons qu'il demeure bien préservé! » Il y a aussi sa première rencontre avec le chanteur Dumas. « Je faisais le vernissage d'une expo sur l'histoire de la musique au Témis à la galerie du Rift et lui jouait au Théâtre du Rift ce soir-là. Je l'ai invité au 5 à 7, il m'a invité à son spectacle, puis Guillaume Gonzalez a fait une petite soirée chez lui, et c'est là qu'on s'est mis à parler de musique ensemble et que ça a

cliqué! L'idée d'un balado est née, puis c'est devenu la chronique musique de Région zéro 8! »

Le diplômé de l'UQAM en communication, profil journalisme, est aussi



premier livre d'histoire du Témiscamingue, écrit en 1937 par le légendaire Augustin Chénier, pour réaliser que, selon lui, le développement minier de Noranda allait être bénéfique pour l'avenir du Témiscamingue. Les cartes de l'époque situent Rouyn au Témiscamingue. Le livre officiel du 50^e de l'Abitibi, paru en 1964, ne fait aucune mention ni de Rouyn ni de Noranda! Comme si les villes jumelles, qui avaient alors environ 40 ans, n'avaient jamais existé! C'est difficile de concevoir notre région comme ça aujourd'hui, mais pourtant, c'est bel et bien le cas! »

Au Témiscamingue, Félix B. Desfossés s'y sent chez lui. Il perçoit ce territoire comme une région à part entière qui possède son propre écosystème social. « J'y vois une région avec

un passionné d'histoire et celle du Témiscamingue l'intéresse particulièrement. Pour lui, il s'agit d'un territoire beaucoup plus grand que ce que l'on peut imaginer. Il fait partie de ceux qui croient fermement que Rouyn-Noranda se situe au Témiscamingue puisque les deux territoires partagent le même bassin versant ainsi que la même circonscription électorale provinciale. Il ajoute que Rouyn et Noranda n'étaient pas considérées comme des villes de l'Abitibi avant les années 60. « Mes grands-parents, qui se sont installés à Cloutier dans les années 30, disaient être du comté de Témiscamingue. Il faut relire le tout

un puissant désir d'exister, de s'affirmer et de recevoir des services au même titre que tous les citoyens du Québec. Je réalise que vivre au Témiscamingue nécessite une touche de plus de courage, d'entêtement et d'énergie qu'ailleurs. C'est aussi mon coup de cœur régional : je rêve d'y avoir une maison ou un chalet un jour. J'y vais régulièrement pour le plaisir d'y aller. Je suis en amour avec le lac Témiscamingue. » Incontestablement, le slogan du Témiscamingue colle parfaitement à la peau de l'animateur de radio. Avec Région zéro 8, il a vite compris que le Témiscamingue, c'est bel et bien « Là où on vit ».

BRETON
Construction

RBQ : 8355-9633-45

Alex Breton
819 629-7868
info@bretonconstruction.ca

**PLUS QUE
DE LA TOITURE**

Construction • Rénovation • Réparation de solage • Excavation • Infiltration d'eau des fondations • Toiture • Solage ifc

journalreflet.com • Le Reflet témiscamiens • Le mardi 20 juillet 2021 • 11

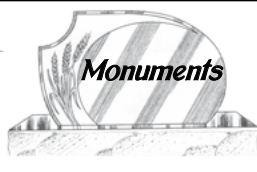
GAUTHIER

Lettrage et monuments

- Vaste choix de couleurs de granite, dessins, formes et lettrages
- Réparation et lettrage dans les cimetières du Témiscamingue québécois et ontarien

739, Route 101 Nord
(chemin de Guigues) Ville-Marie

Téléphone :
819 629-2100

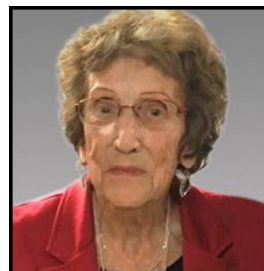


Lettrage
Frans Gauthier



COOPÉRATIVE
FUNÉRAIRE
DU TÉMISCAMINGUE www.maisonrobertetfils.com

Ville-Marie : 819 622-0321
Témiscamingue : 819 627-9636
Sans frais : 1-866-723-2491



Madame Madeleine Fortin

La Coopérative funéraire du Témiscamingue vous informe du décès de Madame Madeleine Fortin, de Ville-Marie, âgée de 86 ans, épouse de feu Charles-Émile Paquet survenu le 14 juillet 2021. Elle laisse dans le deuil ses enfants : Lise (feu Jacques Cormier), Lucille (Pierre Parisé), Michel (Lucie Roy), Nicole (Yves Gagné), Mario (Norvie Castillo), Gérald, Ghislain (Guylaine Jacques). Elle laisse également ses 14 petits-enfants, 24 arrière-petits-enfants et 1 arrière-arrière-petite-fille, ainsi que son frère Charles-Émile Fortin (Thérèse Bourque) plusieurs beaux-frères, belles-soeurs, neveux, nièces, ainsi que plusieurs parents et amis. Elle est partie rejoindre son époux Charles-Émile Paquet, ses parents Omer Fortin et Anna Bolduc.

La famille de Madame Madeleine Fortin invite parents et amis à se joindre à elle pour se recueillir, le vendredi 23 juillet de 14h à 17h et de 19h à 21h à l'école de Moffet. Le samedi 24 juillet, le salon sera ouvert de 11h à 14h30. Les funérailles auront lieu le samedi 24 juillet à 15h, à l'église St-Romuald de Moffet. Dans le respect des mesures sanitaires imposées par le gouvernement du Québec, la distanciation physique et le port du masque seront obligatoires en tout temps. Veuillez noter qu'une limite maximale de 50 personnes est autorisée au salon funéraire, par contre il est possible d'effectuer une rotation lors de l'exposition.



COOPÉRATIVE
FUNÉRAIRE
DU TÉMISCAMINGUE www.maisonrobertetfils.com

Ville-Marie : 819 622-0321
Témiscamingue : 819 627-9636
Sans frais : 1-866-723-2491



Monsieur Alain Beauregard Douaire

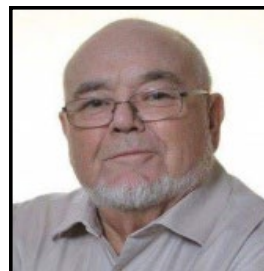
C'est avec une très grande tristesse que nous vous informons du décès de Monsieur Alain Beauregard Douaire, de Béarn, âgé de 36 ans, survenu le 8 juillet 2021. Il laisse dans le deuil son fils Frédéric, ses parents : Claire Beauregard et Rodrigue Douaire, ses frères : Dominique (Cara Cameron) et Hugo (Sabrina Godin); son amie de cœur Roxanne Gauthier ainsi que ses enfants. Il laisse également ses neveux et nièces : Nicholas, Abigail, Cameron, Elliot, Élodie et Liam; la mère de son fils Mylène Falardeau de même que plusieurs oncles, tantes, cousins, cousines et de nombreux amis passionnés d'auto.

Les funérailles ont eu lieu le vendredi 16 juillet dernier à l'église St-Placide de Béarn.



COOPÉRATIVE
FUNÉRAIRE
DU TÉMISCAMINGUE www.maisonrobertetfils.com

Ville-Marie : 819 622-0321
Témiscamingue : 819 627-9636
Sans frais : 1-866-723-2491



La famille de Monsieur Albert Prévost désire remercier tous les parents et amis qui lui ont témoigné des marques de sympathie, soit par l'assistance aux funérailles, l'envoi de fleurs, d'offrandes de messe ou de dons lors du décès de Monsieur Albert Prévost, de Notre-Dame-du-Nord, âgé de 80 ans, époux de Denise Morel, survenu le 28 décembre 2020. Un merci spécial à la chorale. Nous vous demandons de considérer ces remerciements comme étant une marque de reconnaissance personnelle.



COOPÉRATIVE
FUNÉRAIRE
DU TÉMISCAMINGUE www.maisonrobertetfils.com

Ville-Marie : 819 622-0321
Témiscamingue : 819 627-9636
Sans frais : 1-866-723-2491



Monsieur Roland Bergeron

La Coopérative funéraire du Témiscamingue vous informe du décès de Monsieur Roland Bergeron, de Ville-Marie, âgé de 93 ans, époux de Pauline Fournier, survenu le 9 juillet 2021. Il laisse dans le deuil son épouse : Pauline Fournier après 70 ans de mariage, ses enfants: Marie-Paule (Yves Renaud), Lise (Jacques Dénomme), Ghislain (Lucie Laplante), Denis (Estelle Julien), Jocelyne (Magella Barrette) et Christian (Joan Turcotte); ses 26 petits-enfants; ses 40 arrière-petits-enfants; également ses sœurs : Anne-Marie, Claudine et Lyna; ses frères : René, Germain, et Charles de même que ses beaux-frères, belles-sœurs, neveux, nièces, autres parents et amis. Il est parti rejoindre ses fils : Luc (Diane Vachon) et Claude (Lorraine Haché), ses parents Ida Pelletier et Louis Bergeron ainsi que ses frères et sœurs : Rolande, Léonide, Robert, Gilles et Joseph.

Les funérailles ont eu lieu le vendredi le 16 juillet dernier à l'église Notre-Dame-du-Rosaire de Ville-Marie



COOPÉRATIVE
FUNÉRAIRE
DU TÉMISCAMINGUE www.maisonrobertetfils.com

Ville-Marie : 819 622-0321
Témiscamingue : 819 627-9636
Sans frais : 1-866-723-2491

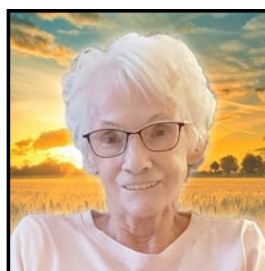


La famille de Madame Carmen Leblanc désire remercier tous les parents et amis qui lui ont témoigné des marques de sympathie, soit par l'assistance aux funérailles, l'envoi de fleurs, d'offrandes de messe ou de dons lors du décès de Madame Carmen Leblanc, domiciliée à Notre-Dame-du-Nord, âgée de 76 ans, épouse de feu Marcel Robert, survenu le 5 avril 2021. Un merci spécial à la chorale. Nous vous demandons de considérer ces remerciements comme étant une marque de reconnaissance personnelle.



COOPÉRATIVE
FUNÉRAIRE
DU TÉMISCAMINGUE www.maisonrobertetfils.com

Ville-Marie : 819 622-0321
Témiscamingue : 819 627-9636
Sans frais : 1-866-723-2491



Madame Renée Ricard

La Coopérative funéraire du Témiscamingue vous informe du décès de Madame Renée Ricard, de Saint-Bruno-de-Guigues, âgée de 77 ans, épouse de feu Roger Leblond, survenu le 9 juillet 2021. Elle laisse dans le deuil ses enfants: Guy (Isabelle Laramée), Marc, Martin (Line Cardinal) et Serge (Claudie Charrette), ses 13 petits-enfants ainsi que ses 3 arrière-petits-enfants; ses frères : Georges (Diane Audet), Denis et Claude (Line Boissonneault); ses beaux-frères : Richard Leblond et Réal Guimond ainsi que plusieurs neveux, nièces, autres parents et amis. Elle est partie rejoindre son époux Roger Leblond, son petit-fils Michaël, son frère Rémi et sa belle-sœur Thérèse.

Les funérailles ont eu lieu jeudi le 15 juillet dernier à l'église de St-Bruno de Guigues.



CENTRE LAITIER

INDUSTRIEL
Équipements complets de ferme laitière

RÉSIDENTIEL
Traitement d'eau • Pompes à eau

104, rue Ontario, Notre-Dame-du-Nord
Tél. : 819 723-2256 www.centrelaitier.com



engineering for a better world

COMMERCIAL
Centre de location d'outils

RÉCRÉATIF
Spas et Gazebos
Quais sur roue et flottants
Élévateurs à bateau
QUAIS

VOTRE JOURNAL est un TRAVAIL D'ÉQUIPE

Initiative de journalisme local
Local Journalism Initiative **Canada**

Le Reflet témiscamien inc. reconnaît l'aide financière du gouvernement du Canada, qui lui est accordée par l'entremise de l'Initiative de journalisme local, pour appuyer dans ses activités journalistiques.

Karen Lachapelle, Présidente-directrice générale
Amy Lachapelle, Directrice adjointe
Mylène Falardeau, Coordonnatrice
Moulay Hicham Moutadid, Journaliste de l'Initiative de journalisme local
Micaël Caron, Graphiste
François Hénault, Webmestre
Claudie Hamelin, Réceptionniste et conseillère publicitaire
Marjorie Gélinas, Révision et correction
Ann-Marie Gélinas, Comptabilité

Journalistes pigistes :
Nadia Bellehumeur
Catherine Drolet-Marchand
Francis Prud'homme
Dominique Roy
Bianca Sickini-Joly
Lucie Charest

PETITES ANNONCES

5\$ RÉGULIÈRE

8\$ Surlignée en JAUNE

10\$ ENCADRÉE



non-remboursable et non échangeable

Heure de tombée JEUDI 12 H

Logements à louer

2 1/2 situé au 11, rue Saint-Gabriel Sud à **Ville-Marie**. Non chauffé, pas d'animaux, références demandées. 375 \$/mois, libre le 1^{er} août. Pour information : **819 732-2893**.

Maison à vendre

Maison de 1 étage, située au 55, rue Notre-Dame-de-Lourdes à **Ville-Marie**, face à la cour d'école. 3 chambres à coucher, grand salon, grande salle à manger, 1 salle de bain et cabanon à l'extérieur. 125 000 \$, négociable. Pour information : **819 622-0398**.

Divers à vendre

Chaloupe Abitibi en fibre de verre, de 16'. Avec remorque et moteur Mercury, 25 forces HP. 1 750 \$. Pour plus d'information : **819 747-2003** ou **438 375-7636**.

Tondeuse de 18". Prix : 80 \$. Pour information : **819 629-3350**.

Recherche

Vieilles **bouteilles** de liqueur de marque Alouette et Pontiac de Ville-Marie. Je paie très bon prix. Appelez Johnny. Tél. : **514 449-4969** ou johncdufresne@gmail.com.

Ferme Bovine : pelle à fumier, pic à balle ronde, mangeoire à balle ronde, abreuvoir, mangeoire avec enclos pour veaux, barrières robustes de 10' à 20', poteaux de cèdre, poteaux de fer, rouleaux de broches barbelées, rouleaux de broches quadrillées, fendeuse à bois, échelle. Pour plus d'informations : **819 747-2003** ou le **438 375-7636**

Facebook : **IMMEUBLES ÉRIC JULIEN** 819 629-3066

Location résidentielle et commerciale • Espace disponible

POUR CONSULTER
NOTRE GRILLE HORAIRE



Votre journal dans votre casier postal

Abonnement annuel de **75\$ + taxes**

Revient à seulement 1⁵⁰\$ / semaine



Contactez-nous

✉ reflet@journalreflet.com

☎ 819 622-1313



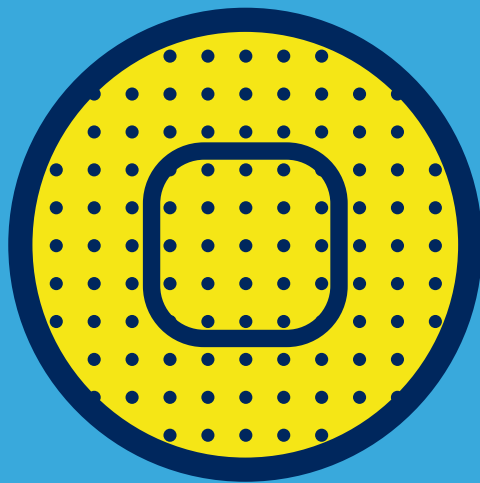
Ma région

Ma musique

Ma radio



La voix du Témiscamingue



**La 2^e dose du vaccin
est essentielle.**



**L'effet combiné des deux doses assure une meilleure protection
contre la COVID-19, pour une plus longue durée.**

Assurez-vous de recevoir la 2^e dose de votre vaccin.

GUIDE DE CHASSE ET DE PÊCHE

UN TRAVAIL DE PASSION

Moulay Hicham Mouatadid | Journaliste de l'Initiative de journalisme local

L'un des métiers les plus passionnés est celui du guide de chasse et pêche. Le professionnel de ce dans ce secteur accompagne et guide les clients dans les excursions de chasse et de pêche et leur indique les endroits propices afin de leur assurer de bonnes prises. « C'est certain que le meilleur de ce métier, c'est de pouvoir vivre sa passion chaque jour. Pour moi, c'est ça qui est le plus important du point de vue professionnel : de faire un métier qui te fait tripper et qui fait que tu as hâte de te lever chaque matin pour commencer ta journée. Guide de chasse et pêche, c'est un job rempli d'aventures, de nouveaux défis, d'imprévus et surtout exempt de routine. Tu passes chacune de tes journées en plein air, à découvrir de nouveaux paysages et moi, c'est vraiment ce qui me fait vibrer », raconte d'entrée de jeu Tristan Gagnon, originaire de Béarn, qui travaille comme guide chasse et pêche pour Effords Hunting Adventures.

Les avantages du métier

Il s'agit bien d'un métier qui est bien réglementé, mais surtout, qui doit respecter tout un arsenal juridique et réglementaire. Le guide s'assure qu'aucune infraction à la loi n'est commise et il met en place des mesures de sécurité pour le bon déroulement des activités. Autrement, ceux qui exercent de ce métier jouissent pleinement des différentes pratiques et missions qu'ils exercent.

« On a la chance de voir une quantité incroyable de poissons et de gibiers tout au long de notre saison et ça aussi, c'est vraiment trippant. Tu rencontres aussi toutes sortes de gens, qui parfois deviennent de véritables amis. Outre tout le côté nature, un autre avantage que plusieurs aimeraient est le fait de ne pas avoir l'impression d'avoir de patron. Que tu sois guide indépendant ou que tu travailles dans une pourvoirie, tu vas passer l'entièreté de ta journée, seul avec tes clients, et c'est toi qui décides du plan de la journée. On a une grande liberté d'action dans ce métier », a-t-il poursuivi.

Des défis à gérer

Outre ses connaissances sur la réglementation et les techniques de chasse et pêche, la formation du guide lui permet l'identification de la faune. Plusieurs défis auxquels fait face le guide diffèrent d'un contexte à l'autre. « En n'étant pas guide indépendant et en travaillant pour des

pourvoiries, c'est sûr que je n'ai pas la tâche de trouver de la clientèle, de faire de la promotion, de gérer le transport et l'approvisionnement, qui sont dans les plus grands défis d'une pourvoirie », explique monsieur Gagnon. « En tant que guide, nos plus grands défis sont principalement reliés avec la météo et les bris mécaniques. On doit constamment s'adapter à la météo, que ce soit la température, le vent ou la pluie, à la chasse comme à la pêche. Pour les bris mécaniques, étant donné qu'on travaille en milieux éloignés, on ne dispose souvent pas de tous les outils et matériaux qu'on voudrait. On doit donc faire avec ce qu'on a sous la main et surtout utiliser beaucoup le système « D » (pour Débrouillard) », a-t-il ajouté.

L'impact de la COVID-19

Le contexte de la pandémie a eu un impact léger sur le métier du guide, mais chaque localité et chaque province a géré la situation à sa manière et suivant la réglementation de ses autorités sanitaires. « C'est certain que la Covid a eu un impact sur la pourvoirie. En fermant les frontières

internationales, le gouvernement a coupé les pourvoiries de la majorité de leur clientèle, qui au Québec est principalement américaine. Bien des pourvoiries n'avaient donc aucune saison et ont dû fermer leur porte », précise le guide chasse et pêche pour Effords Hunting Adventures. « À la pourvoirie de pêche où je travaille au Labrador, la clientèle est principalement québécoise, j'ai donc eu la chance d'avoir une saison malgré la Covid. Mais dans la pourvoirie de chasse où je travaille à Terre-Neuve en revanche, la clientèle est principalement américaine, nous n'avons donc eu aucune saison en 2020. Les guides ont dû se trouver du travail ailleurs. On se croise toujours les doigts pour l'automne 2021... »

Chose certaine, malgré la pandémie qui sévit, Tristan se considère privilégié de travailler dans son domaine et surtout, de vivre de sa passion.



HISTOIRES DE PÊCHE

Marjorie Gélinas

Le samedi 17 juillet dernier a eu lieu la 3^e édition du [Tournoi de pêche au doré Écotone Ville-Marie](#). Des nouveautés ont été ajoutées au populaire tournoi de pêche cette année, dont le Prix Roudy Lemay, remis à l'équipe ayant pris le premier doré de la journée, ainsi que le trophée du Tournoi de pêche au doré Écotone Ville-Marie, une création de Jean-François Maillet. L'événement a attiré de nombreuses équipes de pêcheurs. En tout, ce sont 276 personnes qui sont allées taquiner le poisson sur le lac Témiscamingue par une magnifique journée chaude et ensoleillée.

Les inscriptions et la mise à l'eau des embarcations avaient lieu de 5 h à 8 h. Une station de lavage était disponible sur place pour les gens qui n'avaient pas pu préalablement laver leur bateau. Les organisateurs du tournoi procédaient également à l'inspection des viviers avant que les pêcheurs puissent patienter dans la Baie des Pères en attendant le coup de départ, donné à 8 h.

Les émotions ne se sont pas fait attendre puisque le premier doré de la journée a été pris à peine 8 minutes après le début du tournoi. Les gagnants du Prix Roudy Lemay, Jérémie Barrette et Jessica Richard, étaient toujours dans la marina lorsque le poisson a mordu à l'hameçon. Roudy Lemay lui-même est venu faire son petit clin d'œil lors de cette belle journée puisque c'est à bord de son ancienne embarcation que l'équipe gagnante du prix se trouvait pour participer au tournoi. C'est d'ailleurs avec beaucoup d'émotion que les membres de l'organisation du tournoi ainsi que Martin Drolet, propriétaire de BMR Ville-Marie, commanditaire du prix de 1000 \$, ont remis leur récompense aux gagnants. Rappelons que le Prix Roudy Lemay a été créé par l'équipe du Tournoi de pêche au doré Écotone Ville-Marie en hommage à un grand amateur de pêche témiscamien, décédé tragiquement en mars 2020.

Le plus gros doré de la journée, d'une longueur de 26 pouces et pesant 6 livres, a été attrapé par l'équipe formée par Marjolaine Brault et Normand Lefebvre. Leur prix, d'une valeur de 1000 \$,

comprenait un plateau repas pour 4 personnes de Eugène Traiteur, ainsi que des VFI et une glacière (bien garnie) identifiés « Plus gros doré 2021 ».

En tout, c'est plus de 30 000 \$ en prix qui ont été distribués. La soirée de remise de prix habituelle ne pouvait malheureusement pas avoir lieu en raison des mesures sanitaires en place. L'absence de rassemblement était une condition de la Santé publique pour l'autorisation de la tenue de l'événement. La remise des prix s'est tout de même faite sur place, à la Marina de Ville-Marie, ainsi qu'en Live Facebook. Ainsi, les gens pouvaient demeurer dans



C'est à bord de l'ancienne embarcation de Roudy Lemay que le premier doré du tournoi a été pêché, faisant de Jérémie Barrette et Jessica Richard les tout premiers gagnants du Prix Roudy Lemay.

les environs, sans se rassembler, pour pouvoir récupérer leur prix en personne.

L'équipe formée par Stéphane Gagnon, Marc Quenneville et Tommy Quenneville s'est classée en 2^e position du tournoi, et a remporté une chaloupe ainsi qu'un moteur commandités par Scie et Marine Ferron. Enfin, les grands gagnants du Tournoi de pêche au doré Écotone Ville-Marie 2021 sont Cedric Girard et Maude Lamarche, qui ont participé à l'événement en famille, accompagnés de leurs enfants. Ils se sont mérités 4000 \$ à dépenser en magasin ainsi que 2000 \$ en argent comptant, offerts par OK Pneus Écotone Ville-Marie.

C'est avec beaucoup de plaisir que l'équipe d'Écotone Ville-Marie a une fois de plus organisé et coordonné le déroulement de cette journée, qui fut une grande réussite, et c'est avec optimisme que l'on peut s'attendre à une 4^e édition du tournoi à l'été 2022.



Le Québec,
c'est un havre de paix.
Profitez-en.

SUBARURN.COM



LA NOUVELLE OUTBACK 2022

208 paiements
à partir de

92 \$*

par semaine
taxes en sus

Location de

48

mois

Prix de détail suggéré de

33 426 \$

Transport, préparation et frais
d'administration inclus, taxes en sus



Avec un acompte de 2 600,00 \$. Montant total exigé avant le début de la location : 3 095,13 \$ (taxes incluses).

Location basée sur une allocation annuelle de 20 000 km avec kilométrage additionnel de 0,10 \$ le km.



Votre Concessionnaire Subaru en Abitibi-Témiscamingue

1145, RUE SAGUENAY, ROUYN-NORANDA. (819) 762-7200



* L'offre de location s'applique au modèle illustré, la Outback 2.5i Commodité 2022 (ND2 CP), à transmission automatique, dont le prix de détail suggéré est de 33 426 \$ (taxes en sus). L'offre de location comprend 208 paiements de 92 \$ (taxes en sus) par semaine pour un terme de 48 mois avec 2 600 \$ en comptant initial. Le premier paiement de 92 \$ est requis à la signature du contrat. Le montant total exigé avant le début de la location est de 3 095,13 \$ (taxes incluses). La location est basée sur une allocation annuelle de 20 000 km. Des frais de 0,10 \$/km seront facturés pour les kilomètres excédentaires. Les frais d'inscription au Registre des droits personnels et réels mobiliers, les frais de transport et de préparation, les droits spécifiques sur les pneus neufs et les frais d'administration sont inclus. Le permis de conduire, l'immatriculation (prix varie selon le client) et les assurances sont en sus. Le concessionnaire peut louer à prix moindre. L'offre et les spécifications techniques peuvent changer sans préavis. Le financement est offert sous réserve de l'approbation de crédit des Services Financiers Subaru par TCCI. L'offre est en vigueur jusqu'au 31 juillet 2021. Certaines conditions s'appliquent. 1. EyeSight™ est un système d'assistance au conducteur qui peut ne pas fonctionner dans certaines conditions. Il incombe en tout temps au conducteur d'adopter une conduite sécuritaire et prudente. L'efficacité du système dépend de nombreux facteurs, tels que l'entretien du véhicule ainsi que les conditions météorologiques et routières. Consultez le Manuel du propriétaire pour les détails de fonctionnement et les limites. 2. Les cotes de sécurité sont attribuées par l'Insurance Institute for Highway Safety (IIHS). Visitez le www.iihs.org pour connaître les méthodes de tests. Visitez votre concessionnaire Subaru participant pour tous les détails. Outback et Subaru sont des marques déposées.