

LA PRESSE TOURISTIQUE

Laurentides | Édition des Fêtes 2025 | GRATUIT

LA MAGIE DES FÊTES

Motoneige : s'adapter
pour mieux en profiter

Créer son panier
cadeau local

Sorties féeriques
pour les Fêtes

MÉDIALO®



On fait vibrer les montagnes et ton quotidien aussi

Côtez des adeptes de la glisse, des mordus de plein air, des organisateurs d'événements mémorables, des spécialistes des plaisirs de la table, des représentants créatifs, des techniciens hors pair, bref, des gens qui, comme vous, aiment bouger et se dépasser !

Postulez ici →



655 Ch. Louis-Dufour, Saint-Sauveur, QC J0R 1R3
450 227-4671 - 514 871-0101



sommets.com

Sprinter 4x4 vive l'esprit "Van Life"!

Options:

- Toit élevé
- Partition
- Marchepieds
- Prise 115 volts
- Groupe Confort
- Rails d'arrimage
- Groupe Privilège
- Plancher en bois
- Sièges pivotants
- Groupe Éclairage
- Groupe Commodité
- Barre protection avant
- Roues sport 17 pouces
- Éclairage antibrouillard
- Barre d'éclairage de toit

Prix: 115 241\$
- Rabais: 15 341\$
= *99 900\$



Franke Mercedes-Benz • Sainte-Agathe-des-Monts!

Version 2500 4X4 2024 démonstrateur avec 1 439km. Ouvert les samedis.

Mercedes-Benz



Franke Mercedes-Benz • 1751 rue Principale, Ste-Agathe-des-Monts • mercedes-benz-franke.ca • 1 888 480-9075

*© Mercedes-Benz Franke Sainte-Agathe. Inv. # 71232, Sprinter 4X4 2024. Prix vente 115 241\$ - rabais 15 341\$ = 99 900\$. Les prix indiqués n'incluent pas tvq, tps et l'immatriculation, d'assurance et d'enregistrement du véhicule. Les offres peuvent changer sans préavis. Taxe de luxe inclus dans le prix. Offre prend fin le 30 novembre 2025.

PLACE À LA MAGIE

L'hiver s'annonce doucement, un foulard et une tuque à la fois. Avec les premiers flocons arrive aussi l'ambiance unique qui illumine nos villages de toutes leurs lumières - c'est la magie du temps des Fêtes.

Cette magie provient en partie des marchés de Noël qui prennent place sur nos rues principales. À la recherche du cadeau parfait? Ces endroits regorgent de produits d'artisans d'ici qui ont toujours de belles histoires à raconter. En parlant à tous ces passionnés dédiés à l'organisation des marchés, j'en ai appris beaucoup sur l'importance de ces événements pour la communauté, pour tisser des liens avec nos commerçants et nos voisins.

Et si vous êtes déjà en pleine préparation de la période des Fêtes, on vous donne plein d'idées pour profiter de ce temps avec toute la famille: glissades, raquettes, patins, traîneau à chiens, cueillette de sapins de Noël... Il y a vraiment de quoi s'amuser et planifier un temps des Fêtes inoubliable.

Pour les adeptes de motoneige, notre chroniqueur vous partage ses trucs pour mieux planifier ses escapades, alors que nos hivers sont de plus en plus courts et ont de moins en moins de neige. Du côté de la chasse, on se penche sur le colletage du lièvre - une activité qui pourrait bien devenir une tradition lors de vos réveillons.

Dans les prochaines pages, on vous invite également à découvrir les artisans locaux de votre région, à entrer dans leur processus de création et leur univers unique. Parce que le temps des Fêtes, c'est aussi ça: offrir une histoire en cadeau.

Pour prendre soin de vous au mois de novembre, laissez-vous inspirer par quatre nouveaux rituels à intégrer dans votre quotidien pour apporter de la lumière dans les mois à venir.

Novembre est souvent perçu comme un mois sombre, annonciateur de températures plus fraîches, mais je suis persuadée que cette édition festive saura apporter une touche de magie à votre début d'hiver!

Bonne lecture et joyeuses Fêtes!

Marie-Catherine Goudreau
Rédactrice en chef | mcgoudreau@medialo.ca

Couverture : Pour l'hiver, le Sentier des cimes à Mont-Blanc s'illumine de toutes ses lumières avec Lumagica. Dès la tombée du jour, le parcours se remplit de créations scintillantes, d'animaux lumineux et d'installations grandioses. Une expérience idéale pour le temps des Fêtes qui marie nature, lumière et émerveillement, pour petits et grands.

Photo de couverture : Daniel Desmarais

SOMMAIRE

Laurentides | Fêtes 2025 | Gratuit

05 La magie des marchés de Noël

10 5 activités familiales en plein air durant les Fêtes

12 Devenir musher, le temps d'un instant

14 Le lièvre : une viande bio facile à colleter

16 Motoneige : s'adapter pour mieux en profiter!

20 Créer son panier cadeau local

22 Des sorties féeriques pour débiter l'hiver

24 L'art local au cœur des Fêtes

26 Hiver lumineux : des nouveaux rituels pour se ressourcer



LA PRESSE TOURISTIQUE

lapressetouristique.ca

250, rue Jacques Plante Bureau 101,
Repentigny, QC J5Y 0L2

www.medialo.ca

514 394-7156

ÉQUIPE DE LA PRESSE TOURISTIQUE

Rédactrice en chef :

Marie-Catherine Goudreau

Directrice de création :

Evelyne Rondeau

Éditrice régionale :

Audrey Darcy

Conseillers en solutions médias :

Nathalie Chalifoux

Sarah Carrière

Stéphanie Lomas

Émilie Clément

Joëlle Bélisle

Collaborateurs :

Sandra Mathieu

Geneviève Quessy

Mylène Laplante

Catherine Verdon

Michel Therrien

Julie Landry-Moreau

Patrick Roch

Auréli Tisseur

MÉDIALO

Président : Frédéric Couture

Vice-Présidente : Véronique Gauthier

Directeur de production : Cédric Juguet

Directeur de l'information : Alex Proteau

Publié par **Médialo inc.**

Impression : **TC Transcontinental**

Distribution : **Médialo inc.**

Plus de 100 points de dépôt



LA MAGIE DES MARCHÉS DE NOËL

La neige tombe doucement sur la rue éclairée de mille lumières scintillantes, tandis que le feu crépite et rassemble les gens. Chocolat chaud ou vin épicé réchauffent les cœurs, alors que des marchands souriants présentent avec fierté leurs créations. Êtes-vous de ces personnes qui attendent impatiemment l'arrivée des marchés de Noël chaque mois de novembre? En plus de l'ambiance féerique et de la magie qui y règnent, ces événements sont aussi une belle occasion de faire des trouvailles locales à mettre sur la table ou sous le sapin de Noël. **Par Marie-Catherine Goudreau**

Photo : IDÉ Saint-Eustache

Aujourd'hui, la population accorde une importance à offrir des produits locaux en cadeaux ou comme repas, affirme Jean-Nick Trudel, directeur général de l'Association des marchés publics du Québec, qui regroupe plus de 70 marchés d'été qui se transforment en marchés des Fêtes aux mois de novembre et décembre. Depuis la pandémie et dans le contexte économique actuel avec les États-Unis, les marchés publics et des Fêtes sont de plus en plus nombreux et populaires auprès des Québécois, dit-il.

«Les marchés sont des oasis d'achat local, très particuliers au Québec. On le sait que lorsqu'on va dans un marché public, tout provient d'ici, à quelques exceptions près. Il y a cette garantie», explique M. Trudel. Pour trouver un cadeau local, les marchés des Fêtes sont donc idéaux.

Des idées cadeaux

Alors que la saison des récoltes est terminée, les marchands vont diversifier leur offre et proposer des produits spécialement conçus pour ce temps de l'année: cannage, confiture, tartes, tourtières... «On retrouve de nombreux produits pour se faire plaisir ou à glisser sous le sapin», indique M. Trudel. Entre la fin des marchés publics et le début des marchés des Fêtes, il y a un gros travail de préparation du côté des producteurs, souligne-t-il.

«Dans les marchés, on retrouve tout le nécessaire pour cuisiner un repas des Fêtes d'exception. On pourra trouver des produits qui vont créer une distinction sur sa table: des produits forestiers, de la viande d'élevage, des noix, etc.», rapporte M. Trudel. Également, plusieurs artisans profiteront de ces marchés pour offrir des produits liés à la table ou qui font de beaux cadeaux d'hôte. Puis, il y a aussi plusieurs artisans qui offriront des produits soignés: napperons tissés, pièces de poterie. «Ces pièces ont une aura plus importante qu'un produit qu'on va retrouver sur une tablette d'épicerie», souligne-t-il.

On va aussi dans les marchés de Noël pour l'ambiance: on en profite pour prendre un chocolat chaud, boire un vin chaud, écouter la chorale de Noël, se réunir autour du feu, parler aux producteurs. «Ça fait partie du temps des Fêtes. On vient renouer avec certaines traditions», dit-il.

On fête Noël dans le Vieux-Saint-Eustache

Le Marché de Noël du Vieux-Saint-Eustache fête sa cinquième édition cette année. Il se déroulera sur deux week-ends, soit du 28 au 30 novembre ainsi que



Photo : Ville de Sainte-Agathe-des-Monts



du 5 au 7 décembre. Ce qui distingue ce marché, ce sont surtout ses maisonnettes de couleurs différentes qui donne une ambiance féerique à l'endroit, rappelant les marchés de Noël européens. À cela s'ajoutent des guirlandes lumineuses pour une touche de magie durant la soirée.

Le Marché de Noël est en quelque sorte une continuité du marché public de Saint-Eustache. «C'était une manière de dynamiser l'économie locale durant le mois de décembre», explique Anne-Marie Ratkiewicz, directrice générale de Tourisme Basses-Laurentides.

On y retrouve une quarantaine de kiosques. Ceux en agroalimentaire sont situés principalement à l'extérieur dans les jardins du manoir Globensky. Les choix sont nombreux pour préparer son repas des Fêtes: produits dérivés du miel, épices, huiles, vinaigres, canards, volailles, gaufres, champignons, produits laitiers, produits dérivés de la pomme, alcools, viennoiseries, desserts, etc. «Chaque exposant a son propre sapin de Noël qu'il décore chaque année. C'est une surprise à chaque fois!», dit Anne-Marie. Puis, au deuxième étage du manoir, on retrouve le Salon des artisans en métiers d'art, où l'on peut trouver des créations uniques comme du tricot, des bijoux, etc.

Au-delà des kiosques, il y a aussi de l'animation, un feu extérieur avec des chaises où se déposer, la présence du père Noël, une ferme pour les enfants et divers ateliers à l'intérieur du manoir. C'est un arrêt à faire cette année avant le temps des Fêtes!

20 ans pour le Marché de Noël de Sainte-Agathe-des-Monts

Le Marché de Noël de Sainte-Agathe-des-Monts fête sa 20^e édition cette année, les 6 et 7 décembre prochains. À l'époque, la Place Lagny venait d'être construite et la Ville souhaitait lui donner une vocation culturelle. «L'objectif était aussi de réunir les artistes et artisans des Laurentides pour leur offrir un espace de diffusion. Aujourd'hui, les objectifs restent les mêmes, mais on a ajouté des activités et de l'animation pour que ce soit agréable pour toute la famille», explique



« Notre objectif, c'est de mettre le Québec sur la table ou sous le sapin durant le temps des Fêtes. »

- Jean-Nick Trudel

Photo : IDÉ Saint-Eustache

Jacinthe Laurier Thibault, coordonnatrice aux activités et événements à la Ville de Sainte-Agathe-des-Monts.

Bien plus qu'une activité du temps des Fêtes, le Marché de Noël permet aussi de valoriser l'artisanat, d'encourager la vie communautaire, de célébrer les traditions et de favoriser l'achat durable, souligne M^{me} Laurier Thibault.

Chaque année, le marché a une nouvelle thématique, créée par une artiste agathoise. « Même si tu viens au marché chaque année, il y a toujours de nouvelles surprises. Les décors sont uniques », explique la coordonnatrice. Cette année, la thématique est interactive et tourne autour de l'histoire d'une bernache...

À l'extérieur du site, on retrouvera quelques commerçants et toute l'animation, puis beaucoup d'artisans seront à l'intérieur de la Place Lagny. Bijoux, tricot, savons, créations en bois : c'est un endroit idéal pour faire ses achats de Noël. Des organismes communautaires seront également sur place pour vendre des produits faits à la main, pour amasser des fonds.

En plus des produits d'artisans et quelques produits alimentaires, il y a plusieurs activités et animations. Notamment, il y aura de la tire sur la neige, des calèches, la visite du père Noël et de ses lutins, des musiciens et des certificats-cadeaux. Sur place, les gens peuvent déguster un chocolat chaud ou profiter du feu extérieur. Nouveauté cette année: il y aura une chorale! Il y aura également un « grand arbre à souhait », construit par une employée de la Ville. « On va inviter les gens à inscrire un souhait sur un flocon et l'accrocher ensuite à l'arbre », rapporte M^{me} Laurier Thibault.

« Le Marché de Noël représente une vitrine pour nos artisans de la région. Ils peuvent se faire connaître, parler avec les gens et avoir accès à un bassin de personnes. Le marché joue aussi un rôle dans l'économie locale et renforce les liens entre les citoyens. Je pense que ça devient aussi un lieu de rencontre entre les générations », conclut-elle.

NOUVEAUTÉ!

LUMAGICA

LE SENTIER DES CIMES S'ILLUMINE

Porté par le savoir-faire de MK Illumination



>1304438

31 MARCHÉS DE NOËL À VISITER

Par l'équipe de rédaction



Photo : Sébastien Provost

MARCHÉ DE NOËL DE MIRABEL

Quand : 22 novembre au 14 décembre
Où : Centre Culturel du Domaine-Vert Nord



Photo : Michel Allaire

MARCHER NOËL À SAINT-JÉRÔME

Quand : 5 au 7 décembre
Où : Centre-ville de Saint-Jérôme



Photo : Ville de Sainte-Thérèse

LE VILLAGE DE NOËL DE SAINTE-THÉRÈSE

Quand : 27 novembre au 14 décembre
Où : Place du Village

MARCHÉS DES FÊTES DE L'USINE ROLLAND À SAINTE-ADÈLE

Quand : 15 novembre
Où : Usine Rolland

MARCHÉ DE NOËL DE SAINTE-MARGUERITE-DU-LAC-MASSON

Quand : 22 et 23 novembre
Où : Hôtel de ville de Sainte-Marguerite-du-Lac-Masson

MARCHÉ DE NOËL DE L'ABBAYE D'OKA

Quand : 22, 23, 29 et 30 novembre
Où : L'Abbaye d'Oka

MARCHÉ DE NOËL DU VIEUX-SAINTE-EUSTACHE

Quand : 28 au 30 novembre et 5 au 7 décembre
Où : 230, boulevard Arthur-Sauvé, Saint-Eustache

MARCHÉ DES FÊTES DE MONT-TREMBLANT

Quand : 28 au 30 novembre
Où : Hôtel de ville de Mont-Tremblant

MARCHÉ DE NOËL DE LABELLE

Quand : 28 au 30 novembre
Où : Centre communautaire de Labelle

MARCHÉ DE NOËL DE LAC-SUPÉRIEUR

Quand : 29 novembre
Où : Halte de la Nature de Lac-Supérieur

SALON DES ARTISANS DE VAL-DAVID

Quand : 29 et 30 novembre
Où : Salle Athanase-David et pavillon Maurice-Monty

MARCHÉ DE NOËL DE NOMININGUE

Quand : 29 et 30 novembre
Où : Gare de Nominuingue

MARCHÉ DE NOËL ETSY LAURENTIDES

Quand : 5 au 7 décembre
Où : Centre communautaire de Rosemère

MARCHÉ DE NOËL DE SAINTE-AGATHE-DES-MONTS

Quand : 6 et 7 décembre
Où : Place Lagny

MARCHÉ DE NOËL DE SAINT-COLOMBAN

Quand : 6 et 7 décembre
Où : Parc Phelan

MARCHÉ CRÉATIF DE FERME-NEUVE

Quand : 6 et 7 décembre
Où : Pavillon des quilles

MARCHÉ DE NOËL DE MONT-LAURIER

Quand : 6 décembre
Où : Espace Théâtre

MARCHÉ DE NOËL DE SAINTE-ADÈLE

Quand : 6 et 7 décembre
Où : Place des citoyens

FÉRIA DES FÊTES ET MARCHÉ DE NOËL DE VAL-MORIN

Quand : 6 au 7 décembre
Où : Église de Val-Morin

MARCHÉ DE NOËL DE LA CONCEPTION

Quand : 7 décembre
Où : Municipalité de La Conception

PETIT MARCHÉ DE NOËL DE SAINTE-MARTHE-SUR-LE-LAC

Quand : 7 décembre
Où : Centre communautaire de Sainte-Marthe-sur-le-Lac

MARCHÉ DE NOËL DE VAL-DAVID

Quand : 13 et 20 décembre
Où : École Saint-Jean-Baptiste

Pour la liste complète des marchés, consultez notre article en ligne sur lapresstouristique.com



1302390

MARCHÉ DE NOËL DE MONTEBELLO

28-29-30 NOVEMBRE
5-6-7 DÉCEMBRE

Entrée Gratuite!

- Village illuminé
- Plus de **40 artisans** et **producteurs locaux**
- Boutiques du village ouvertes
- Spectacles **GRATUITS**
(L'expédition «Hommage aux Cowboys Fringants, Carotté, Les Grands Hurlleurs, Le Rêve du Diable»)
- Dimanches en **famille**:
Père Noël, maquillage & alpagas

NOELMONTEBELLO.CA

Desjardins Caisse de la Petite-Nation et du Libère VALNET LAUZON Fairmont LE CARREU-MONTEBELLO

Desjardins Caisse Pierre-Le Gardeur présente

Marché de Noël de L'Assomption

Métiers d'arts • Produits du terroir
Animations festives

**DU 27 NOVEMBRE
AU 23 DÉCEMBRE 2025**

www.marchedenoeldelassomption.ca

L'ASSOMPTION Ville de culture et de patrimoine COLLEGE de l'Assomption CÉGEP DE LANAUDIÈRE et L'Assomption Théâtre Hector-Charland

1303389

OSJM ORCHESTRE SYMPHONIQUE DES JEUNES DE MONTRÉAL LOUIS LAVIGUEUR

20 décembre 2025
16 h | ÉGLISE DE ST-DONAT

Présenté par la Fondation Elaine et Réal Raymond

OSJM, propulseur de talents depuis 50 ans

CONCERT DE NOËL

Notre invité : **JUSTIN SAULNIER**

Entrée gratuite avec contribution volontaire.
Les portes ouvriront une heure avant le concert.

OSJM.ORG | 514 645.0311

Paroisse St-Donat Québec

1304397

5 ACTIVITÉS FAMILIALES EN PLEIN AIR DURANT LES FÊTES

Les Fêtes, c'est le moment parfait pour s'évader en famille et profiter des joies de l'hiver. Que ce soit en dévalant les pentes en tube, en s'élançant sur un parcours d'hébertisme enneigé, en patinant sur des sentiers glacés, ou encore en explorant les forêts à ski de fond ou en raquettes, les Laurentides regorgent d'activités qui feront briller les yeux des petits comme des grands. Ne reste plus qu'à croiser les doigts pour un Noël tout blanc!
Par Sandra Mathieu



Le Domaine Pays d'en Haut

Photo : Domaine des Pays d'en Haut



Via ferrata hivernale à Tyroparc

Photo : Tyroparc

1 Glissade sur tube

Rien de mieux que la glissade sur tube pour retomber en enfance et vivre des moments inoubliables avec la marmaille. Le Québec n'a rien à envier aux autres territoires où l'hiver est roi et les options sont nombreuses pour passer du temps en nature bien installé sur une chambre à air!

La réputation du [Domaine des Pays d'en Haut](http://domainedespaysdenhaut.com) à Piedmont n'est plus à faire, étant le plus grand centre de manège sur neige au monde. Les glissades en chiffres : 80 pistes, 13 zones de glisse, cinq choix d'embarcation, 80 mètres de dénivellation verticale et 15000 remontées à l'heure! Des abonnements de saison sont également disponibles pour les familles accros aux sensations fortes! domainedespaysdenhaut.com

2 Aventure en hauteur

Les entreprises de tourisme d'aventure rivalisent de créativité pour offrir aux familles des expériences en hauteur, même en hiver! Adeptes d'adrénaline, attachez

vos ceintures avec d'la broche, les sensations fortes sont à votre portée! Que vous optiez pour tenter la tyrolienne, la via ferrata ou le parcours aérien, sachiez-vous que vous pouvez offrir la nature en cadeau? Découvrez les différents forfaits chez les membres accrédités d'[Aventure Écotourisme Québec](http://aventureecotourisme.com).

Située à Sainte-Agathe-des-Monts, Tyroparc propose une [via ferrata hivernale](http://tyroparc.com). L'expérience de deux heures consiste en une activité hybride entre la randonnée pédestre et l'escalade. Vous progresserez sur la paroi rocheuse équipée de prises métalliques et d'un câble d'acier destinés à faciliter la progression et optimiser la sécurité des utilisateurs. Les parcours présentent différents niveaux de difficulté et sont encadrés par des guides certifiés. Sur votre parcours en ligne de vie continue, en plus des échelons et des poignées, vous traverserez des poutres de bois et différents types de ponts vous permettant ainsi de compléter votre ascension. Pour les plus petits qui ne peuvent participer à la via ferrata (40 kg minimum), la randonnée en raquette suivie de la tyrolienne est une option géniale! tyroparc.com

Détentrice d'un certificat en journalisme, d'une majeure en communications et d'une licence en management touristique, **Sandra Mathieu** a fait de la planète son terrain de jeu! Elle multiplie les voyages, les aventures et les découvertes ici et ailleurs. Elle a fait des Laurentides son camp de base et elle affectionne particulièrement nos belles régions québécoises où elle aime sortir de sa zone de confort. Elle partage ses rencontres et ses péripéties en mots et en images pour informer, inspirer, faire réfléchir ou tout simplement pour donner le goût de bouger!



Photo : Zoom Multimedia

Le parc régional de la Montagne du Diable

3 Patinage sur sentiers glacés

Les sentiers glacés en nature ont la cote! Les petits comme les grands raffoleront de ces moments en plein air à peaufiner leurs prouesses sur lames. Une belle occasion de pratiquer vos figures de patinage artistique, parfaire vos habiletés au hockey ou encore simplement pour vous balader en nature dans un paysage givré.

Le parc John-H.-Molson à Saint-Sauveur est un lieu enchanteur proposant un sentier de patinage en forêt, illuminé en soirée, ainsi qu'une patinoire à bande et une surface glacée pour tous les âges et types d'activités. Une aire de glissade et un sentier de raquette sont aussi aménagés dans le parc. Un chalet chauffé permet d'enfiler ses patins et de se préparer à l'abri du froid et du vent. vss.ca

4 Ski de fond

Êtes-vous plus de type courte sortie d'initiation en famille ou longue randonnée avec nuit en refuge avec vos ados en quête d'aventure? Nos belles régions du Québec sont autant de terrains de jeu pour explorer le territoire en ski de fond. Vous n'avez pas d'équipement? Pourquoi ne pas en louer? Qui sait, vous y prendrez peut-être goût!

On craque pour la municipalité de Morin-Heights qui offre 130 km de pistes de ski de fond et de raquette. Plus de 65 km de ces sentiers sont tracés mécaniquement et sont réputés pour leur aspect étroit et vallonné, ce qui accentue le caractère rustique et intime. Parmi eux, les pistes Triangle, Salzbourg et du chalet Bellevue se distinguent en formant une boucle de 14 km. À noter: exception faite du Corridor Aérobie et d'autres courtes sections de sentiers, le réseau est tracé en une voie seulement et pour en assurer la sécurité, la direction à prendre est indiquée. Il est possible d'y faire la location de skis de fond. morinheights.com

5 Raquette

La raquette est sans conteste une activité accessible aux familles. Vous pouvez trouver le sentier qui convient à votre niveau grâce au répertoire Balise Québec (baliseqc.ca). On peut y effectuer des recherches selon la région, le niveau de difficulté et la longueur du sentier. S'il y a peu de neige ou que le sentier est glacé ou bien tapé, on peut aussi opter pour la randonnée avec crampons de marche dans les sentiers désignés.

Le parc régional de la Montagne du Diable à Ferme-Neuve possède un réseau de sentiers de raquette de 80 km pour profiter de randonnées d'hiver inoubliables! Une occasion de découvrir la forêt protégée de la Montagne du Diable. Pourquoi ne pas prolonger le plaisir et programmer un séjour de raquette accompagné de nuits en refuges et/ou en camping rustique. parcmontagnedudiable.com

Bonne exploration!

Vous êtes à la recherche de plus d'endroits pour pratiquer vos activités préférées ou en découvrir de nouvelles? Les associations touristiques régionales, les fédérations de plein air, les parcs régionaux du Québec et la Sépaq sont autant de bonnes ressources pour dénicher des terrains de jeu accessibles aux familles! Aussi, le programme Circonflexe vous permet de louer gratuitement l'équipement. De son côté, le programme Accès nature donne accès aux parcs régionaux gratuitement (réservation en ligne au toutlemondedehors.ca).

● **BALADES EN TRAÎNEAU (SLEIGH RIDE)** ●

● Tour historique de Saint-Sauveur ●

● Corporatifs ●

● Taxi hippomobile ●

● Balades en carriole (chuckwagon) ●

● **Occasions spéciales :** ●

● Fêtes d'enfants | Carrousel de poney ●

● Miniferme | Mariage ●

Le P'tit Vallon

Pour informations, contactez Karine Major au **450 602-2383**

Pour réservation écrire à pvallon@hotmail.com

> 1303481

PLEIN AIR
Pays-d'en-Haut

Planifiez votre hiver

» pleinairpdh.com

> 1282237

DEVENIR MUSER, LE TEMPS D'UN INSTANT



Il y a des expériences qui marquent à jamais. Devenir musher, même pour quelques heures en fait partie. Guidé par une meute de chiens aussi puissants qu'affectueux, on plonge dans une aventure où l'adrénaline monte en intensité, la nature éblouit et une complicité animale hors du commun nous saisit. **Par Mylène Laplante**

Être musher, c'est avant tout une question de passion : celle des chiens, évidemment, mais aussi celle de la nature et des grands espaces. C'est un métier avec lequel on apprend à respecter la forêt qui nous entoure. C'est aussi trouver un équilibre entre le plaisir de l'humain et le bien-être des chiens.

Aujourd'hui, le traîneau à chiens est à la fois un sport d'endurance, un attrait touristique populaire et un héritage culturel précieux. Bien avant de devenir une activité récréative hivernale, il était un mode de vie. Utilisé par les peuples autochtones pour le transport, la chasse ou les déplacements quotidiens, le traîneau est profondément enraciné dans l'histoire nordique.

Vivre l'expérience au Québec

Le Québec regorge de centres qui proposent des expériences de traîneau à chiens, allant de l'initiation douce à l'aventure immersive. Mais comment choisir ? À qui faire confiance ?

C'est cette question qui m'a mené chez Kinadapt, une entreprise familiale située en pleine nature, où les chiens sont traités comme des athlètes et où l'expérience client est soigneusement pensée. J'y ai rencontré Paméla, une véritable passionnée, impliquée dans le monde du mushing depuis de nombreuses années. Avec ses parents, elle dirige Kinadapt avec une philosophie claire : le respect des animaux, l'innovation continue et l'authenticité de l'expérience.

Dès mon arrivée, j'ai été accueillie par une ambassadrice pour le moins spéciale : Lola, une chienne rescapée à trois pattes, radieuse et pleine de vie, qui semble tout à fait consciente de son rôle de présidente du comité d'accueil. Son regard vif et sa démarche déterminée donnent le ton : ici, les chiens sont respectés, aimés... et clairement au cœur de tout.

Aujourd'hui, le traîneau à chiens est à la fois un sport d'endurance, un attrait touristique populaire et un héritage culturel précieux.

Ce qui frappe dès les premiers instants, c'est que Kinadapt n'est pas qu'une simple entreprise : c'est une aventure familiale, où chaque chien fait partie intégrante du quotidien. Il y a les employés, les bénévoles, les amis de passage, mais au cœur de tout cela, il y a la meute. Une meute qui compte près de 90 chiens, tous connus individuellement, suivis de près, et traités avec une attention qui force le respect.

Maman de trois petits humains et maître de Murphy la Border Collie, **Mylène Laplante** adapte son quotidien tant à la maison que sur la route pour que chacun y trouve son compte. Quand la famille part à l'aventure, tout le monde suit, même le poisson a déjà fait du camping ! Elle est co-fondatrice du groupe Facebook Partout avec Pitou et de la plateforme partoutavec pitou.com, projet entamé avec son conjoint en 2022, par amour des chiens, mais aussi pour aller à la rencontre de gens comme eux.

Rose, Tonka, Bouleau, Luna, Zippo, Yoko, Meringue, Baklava, Croustade... Chaque nom résonne comme un membre d'une grande famille.

La gestion de cette meute est un véritable tour de force. Un registre précis est tenu pour noter la taille des harnais, les compatibilités entre chiens, leurs périodes d'entraînement, leurs besoins spécifiques... Rien n'est laissé au hasard. L'objectif est clair: préparer les chiens physiquement sans les surmener, pour qu'ils soient prêts pour la haute saison hivernale tout en évitant blessures et épuisement.

Visiter un endroit pareil change la perspective. On réalise l'importance de choisir des établissements certifiés, où les propriétaires sont présents, impliqués, et connaissent leurs chiens par cœur.

Quelques bons réflexes à adopter en tant que visiteur :

- Vérifiez que le chenil est membre d'Aventure Écotourisme Québec.
- Posez des questions: quel est le plan d'entraînement des chiens? Est-ce que la meute reçoit la visite annuelle d'un vétérinaire? Est-ce que les vaccins importants sont donnés?
- Observez les chiens: leur comportement en dit long sur leur bien-être. Ont-ils les bons équipements (bottines et harnais de la bonne taille)?
- Est-ce que les sentiers utilisés en traîneau sont bien préparés pour ainsi éviter les blessures et réduire la fatigue des chiens?

Ma journée chez Kinadapt a été bien plus qu'une simple visite. C'était une immersion dans un univers où respect, rigueur et amour des animaux dictent chaque geste, chaque choix. C'est aussi une rencontre marquante avec des humains passionnés, et surtout profondément engagés.

Et si, cet hiver, vous deveniez musher, vous aussi, le temps d'un moment? C'est une activité inoubliable pour le temps des Fêtes en famille.



Où faire du traîneau à chiens

Laurel Aventure Nature à Wentworth-Nord

Centre nature Kanatha-Aki à Val-des-Lacs

Aventure Quatre Saisons à Rivière-Rouge

Aventures Kiamika à Rivière-Rouge

Aventures plein air à Saint-Hippolyte

Siberlou à L'Ascension

Photos : Annie-Claude Roberge



MICROTEL
BY WYNDHAM
MONT-TREMBLANT

Profitez de l'hiver à nos frais !

À PARTIR DE
299 \$

POUR 3 NUITS, TAXES EN SUS.

Certaines restrictions peuvent s'appliquer. Sujet à la disponibilité.

Incluant petit-déjeuner continental, accès à notre piscine et glissade d'eau intérieures et spa extérieur

- Offre valide du 1^{er} novembre au 18 décembre 2025 et du 5 janvier au 6 février 2026. Offre sujette à modification sans préavis.

Mentionnez le code : **PRESSE**

CONTACTEZ-NOUS AU: **819 717-2700**

235 MONTÉE RYAN,
MONT-TREMBLANT, QC, J8E 1S3



LE LIÈVRE : UNE VIANDE BIO FACILE À COLLETER

J'avais 8 ans la première fois que j'ai installé des collets à lièvre durant les Fêtes dans un boisé situé derrière notre maison. À l'aide de leurs grosses «pantoufles» hivernales arrières, les lièvres font des sentiers que l'on identifie facilement. J'étais parvenu à installer 12 collets à divers endroits, et comme il faisait froid la nuit, les lièvres étaient très actifs. Le lendemain, lors de ma tournée de collets, c'était Noël avant Noël, car j'avais réussi à en capturer trois ! **Par Michel Therrien**

En revenant à la maison, je ne parlais que de ça, ainsi que des lièvres qui m'avaient échappé en fermant ou en tassant mes collets. J'avais déjà hâte au lendemain pour faire ma tournée de collets et pour en installer des nouveaux. J'ai tout de suite ressenti que je venais d'avoir la piqure envers la traque, la chasse et le colletage du lièvre.

Bugs Bunny, qui es-tu ?

Le lièvre variable, ou lièvre d'Amérique de son vrai nom, est un petit rongeur fascinant notamment du fait qu'il change de couleur de pelage durant l'année. Il passe d'un brun estival de mai à octobre à un blanc quasi immaculé de la fin novembre jusqu'à la mi-avril. Ce n'est pas la chute de la neige vers la fin de l'automne qui engendre ce processus, mais bien les variations de la durée du jour.

Le lièvre jouit d'une grande répartition en Amérique du Nord et il se répartit dans la quasi-totalité de la forêt dite boréale. Il occupe un territoire moyen variant de 0,02 à 0,16 km² et sa vie se déroule en général dans un rayon de 20 acres. Cet animal prolifique présente un taux de reproduction remarquable et certaines femelles, nommées la hase, peuvent avoir de trois à quatre portées par été. Le nombre de petits par portée varie d'une région à l'autre, mais ça oscille entre deux à neuf levrauts.

Bien qu'il soit abondant dans certains biotopes, il demeure parfois difficile à voir en forêt quand il ne bouge pas et qu'il profite de son mimétisme. On voit davantage des jeunes en été qui s'exposent sur nos parterres en quête d'herbacés et de trèfles. Occasionnellement, ils sont même un peu en conflit avec les passionnés de fleurs et d'horticulture, car ils déroberont tout en montant même à la verticale à l'aide de leurs pattes arrière.

Nos Bugs Bunny québécois comptent de nombreux prédateurs, dont le lynx, qui est un spécialiste, le renard, l'hermine, le vison, la martre et le pékan. Chez les adultes, le taux annuel de survie varie de 12 à 50%. Ce chiffre est généralement élevé quand l'habitat compte également des prédateurs aériens comme la chouette, le grand-duc, ainsi que la buse, l'épervier et l'Autour des palombes.

Secrets de chasse et de colletage

Il existe diverses méthodes pour traquer le lièvre et sa chasse en hiver en raquette comporte un beau défi. Ça prend justement un œil de lynx pour le voir blanc sur blanc. J'affectionne particulièrement cette chasse en fin de journée, car ils sont plus actifs à ce moment.

J'obtiens souvent du succès en chassant en duo. Il s'agit de marcher en parallèle à 25 verges de distance à travers des habitats vedettes comme des jeunes forêts de conifères entourées d'aulnaies et de cédrières. La stratégie est de visiter le plus d'endroits où il y aura des cachettes diurnes pour eux, comme sous des arbres renversés et des amas de branches au sol.

C'est une chasse qui exige de bons réflexes, car le lièvre sautille et bondit loin tel un «petit bolide blanc». En effet, un lièvre fera des sauts pouvant atteindre deux mètres et demi. Pour la chasse hivernale, j'utilise un calibre 20 ou 12 avec du plomb de taille 7 et demi.



Photos : Adobe Stock

Cependant si vous voulez davantage de résultats, il est plus facile d'en capturer en étendant des collets faits à partir de fil de laiton. Dans la forêt et à l'aide des traces présentes sur la neige, il faut choisir un endroit assez étroit et ombragé, où le lièvre passe et repassera. L'effet d'ombrage permettra au lièvre de moins voir le collet. Puis, si la passe de leur sentier est plus étroite, les chances seront meilleures que le lièvre se capture.

On peut attacher le collet à une perche de bouleau ou d'aulne flexible que l'on coupera autour à l'aide d'une simple hachette ou d'un sécateur. La perche en question doit avoir le diamètre d'un bon pouce et un minimum de cinq pieds de longueur. Vous pouvez couper le fil de laiton avec une pince à raison de 18 pouces par collet.

Prenez l'air et faites votre épicerie bio!

Le colletage du lièvre est une belle activité à pratiquer en famille et entre amis et ça se pratique bien en combinant le ski de fond ou la raquette. Sachez qu'il n'est pas nécessaire de détenir un certificat de chasseur pour le colletage du lièvre. Toutefois un permis est requis au coût de 25,20\$. Le colletage du lièvre s'échelonne légalement sur une longue période soit de l'automne (septembre ou octobre selon les régions) jusqu'au 31 mars. Selon le couvert de neige présent au sol, il est davantage facile d'en capturer lorsque leurs traces et leurs sentiers se distinguent bien sur un couvert de neige d'au moins un pied.

La chair du lièvre est reconnue pour faire partie des recettes traditionnelles du temps des Fêtes. On le déguste en cipaille ou en civet, et diverses recettes relevées existent à son sujet. Il s'agit de la seule venaison sauvage qu'il est possible de vendre en toute légalité au Québec. Donc si vous aimez l'air frais, le ski de fond et la raquette, il est possible de faire une pierre deux coups en alliant sport hivernal et épicerie bio!

Vous verrez, vous y prendrez goût à Bugs Bunny!



Michel Therrien est guide, conférencier et chroniqueur dans le domaine du plein air, de la chasse et de la pêche. Vous le trouverez sur Facebook et Instagram @michel_therrien_guide. Il est également porte-parole des pourvoiries des Laurentides.

Tundra 2026

Là où la force rencontre la fiabilité!



STE-AGATHE



2330, rte 117, Val-David
toyotasteagathe.com
819 326-1044 | 1 866 326-1044

43 ans

d'efforts pour
mériter votre
confiance!



Photo : Club Notawissi GouVQc - Andy Austin

LA MOTONEIGE AU QUÉBEC : S'ADAPTER POUR MIEUX EN PROFITER !

Au Québec, la motoneige fait partie intégrante de notre culture hivernale depuis bon nombre d'années. Toutefois, les changements climatiques modifient la donne. Nos hivers sont de plus en plus variables, avec des redoux fréquents, des épisodes de pluie verglaçante et des périodes sans neige. Ces nouvelles réalités écourtent souvent la saison, rendent les conditions plus imprévisibles et affectent la qualité des sentiers. Face à cette instabilité, les passionnés doivent revoir leur façon de planifier leur saison. **Par Patrick Roch**

Plutôt que de miser sur une longue saison difficile à prévoir, une nouvelle approche gagne à être adoptée : planifier quelques courts séjours ciblés durant l'hiver. Cette stratégie permet de choisir les meilleures fenêtres météo et les destinations où les conditions sont optimales. En plus d'être plus réaliste, cette façon de faire redonne de la spontanéité à la pratique, tout en réduisant les déceptions liées aux hivers incertains.

Selon les données d'enneigement des dernières années, les périodes les plus favorables à la motoneige au Québec se situent généralement entre la mi-janvier et la fin février. Dans plusieurs régions, ces semaines offrent les accumulations les plus stables et les sentiers les mieux entretenus. Miser sur ces périodes maximise les chances de profiter pleinement de ce sport emblématique.

Dans ce contexte, la location de motoneige connaît une popularité grandissante. Elle permet d'éviter les coûts d'achat, d'entretien, d'entreposage et d'assurance, tout en offrant la flexibilité d'utiliser un véhicule récent, bien entretenu et adapté aux conditions. Pour les amateurs occasionnels ou ceux qui souhaitent varier les modèles, la location devient une solution pratique et économique.

Pour les passionnés qui souhaitent planifier un séjour de motoneige lorsque la neige tombera sur nos paysages, on vous propose un circuit à faire dans la région.

Le Tour Coureurs des Bois : 3 jours d'aventure au cœur des Hautes-Laurentides

Le Tour Coureurs des Bois est un circuit de motoneige emblématique des Laurentides, spécialement conçu pour les passionnés en quête d'aventure, de confort et de paysages à couper le souffle. Entièrement balisé, ce parcours des sentiers Coureurs des Bois de plus de 500 km relie plusieurs pourvoires accessibles en motoneige, toutes reconnues pour leur accueil, leur gastronomie et leur service personnalisé. Voici un itinéraire de trois jours avec départ et retour à Mont-Laurier.

Jour 1 Mont-Laurier → Pourvoirie Mekoos → Pourvoirie des 100 Lacs Sud (environ 170 km)

Départ de F. Constantineau & Fils à Mont-Laurier, où vous pouvez louer votre motoneige ou obtenir les dernières recommandations. En direction de la Pourvoirie Mekoos, profitez d'une première immersion dans un paysage de lacs gelés, sapins enneigés et vallons tranquilles. Arrêtez-vous un moment au belvédère du lac Iroquois, un point de vue spectaculaire sur la nature environnante. Mekoos vous accueille avec son ambiance chaleureuse, ses repas gourmands et ses installations pratiques.

Ce circuit vous plonge dans la beauté brute de l'hiver québécois, tout en offrant des pourvoires accueillantes à chaque étape.

En après-midi, direction la Pourvoirie des 100 Lacs Sud, il n'est pas rare d'y apercevoir des cerfs de Virginie ou même des orignaux. Cette pourvoirie rustique offre un hébergement en nature, sans compromis sur le confort, avec un accueil typiquement québécois.

Jour 2

Pourvoirie des 100 Lacs Sud → Pourvoirie Fer à Cheval → Club Notawissi → Pourvoirie Club Fontbrune (environ 190 km)

Votre deuxième journée commence par une belle traversée forestière vers la Pourvoirie Fer à Cheval, située près d'un secteur où se rejoignent plusieurs cours d'eau gelée. Prenez le temps d'un repas chaud dans cette pourvoirie bien connue pour son atmosphère conviviale et sa cuisine maison.

Poursuivez jusqu'au Club Notawissi, un relais de motoneigistes incontournable pour sa situation idéale en forêt profonde. C'est le moment de recharger vos batteries autour d'un café et d'échanger.

En fin de journée, arrivée à la Pourvoirie Club Fontbrune, nichée entre bois et collines. Avant d'atteindre votre hébergement, profitez d'un arrêt au lac Tapani, reconnu pour ses reflets miroitants même en hiver. Fontbrune vous propose un hébergement chaleureux et une cuisine du terroir généreuse.

Jour 3

Club Fontbrune → Rabaska Lodge → La Pointe à David → Mont-Laurier (environ 180 km)

Le dernier jour commence par un trajet vers le Rabaska Lodge, situé en bordure du réservoir Baskatong. Prenez le temps de marcher sur la rive gelée pour admirer les étendues blanches du réservoir, puis réchauffez-vous avec un bon déjeuner dans l'auberge.

Ensuite, direction La Pointe à David, un site haut de gamme où le panorama sur le Baskatong est impressionnant. C'est un établissement reconnu pour son confort et ses services dédiés aux motoneigistes (essence, repas, hébergement). Détendez-vous quelques instants dans ce lieu avant de reprendre les sentiers Trans-Québec 63 (TQ-63) et régionaux pour le dernier tronçon du voyage.

Retour en fin d'après-midi chez F. Constantineau & Fils, avec l'impression d'avoir traversé une véritable épopée hivernale au cœur des Laurentides.

Le Tour Coureurs des Bois n'est pas qu'un itinéraire: c'est une expérience. Ce circuit vous plonge dans la beauté brute de l'hiver québécois, tout en vous offrant des pourvoires accueillantes à chaque étape. Une aventure authentique, sécuritaire et inoubliable à vivre dans les Hautes-Laurentides.

Natif d'une petite localité rurale de Lanaudière, **Patrick Roch** a su profiter dès son plus jeune âge des avantages reliés aux grands espaces de la ferme familiale. Patrick était âgé de 9 ans lorsque son père fit l'achat d'un Honda Big Red. C'est à ce moment précis que le déclic pour les véhicules de loisirs s'est fait sentir et sa passion ne s'est jamais atténuée depuis. Il est un vulgarisateur hors pair et il sait utiliser les mots justes pour toucher les cordes sensibles de ses lecteurs. Il est doté d'un bon esprit d'analyse et les motoneiges comme les quads n'ont plus de secrets pour lui.



N
GOLF NOMININGUE

2100, chemin Tour du Lac,
Nominigüe, QC | 1 877-530-4653
hotelgolfnominigüe.qc.ca

Une nuit, un souper gastronomique, un déjeuner (service non inclus)

155\$ plus taxes
par personne en occupation double
225\$ en occupation simple

Carte virtuelle
Emplacement du Golf et Hôtel
Nominigüe au kilomètre 145,7



Lac-Supérieur

Marché de Noël et Guignolée

La Municipalité de Lac-Supérieur vous invite à venir célébrer la magie du temps des Fêtes lors de son Marché de Noël, le samedi 29 novembre prochain, de 10 h à 16 h, à la salle communautaire. Venez rencontrer une vingtaine d'exposants, découvrir des produits locaux et participer à cette journée festive et chaleureuse!

Contenu promotionnel rédigé par la Municipalité de Lac-Supérieur

En parallèle, la Guignolée se tiendra sur place ainsi que sur le chemin du Lac-Supérieur: apportez vos denrées non périssables et contribuez à soutenir les familles de notre communauté.

Nous sommes également à la recherche de bénévoles pour prêter main-forte lors de cette belle activité.

Intéressé(e)? Écrivez-nous à loisirculture@muni.lacsuperieur.qc.ca.

Ensemble, faisons briller l'esprit des Fêtes à Lac-Supérieur!



Photo : Adobe Stock

Le marché de Noël & la Guignolée

29 NOVEMBRE
10H00 À 16H00

SALLE COMMUNAUTAIRE
1295 CH. DU LAC-SUPÉRIEUR

LacSupérieur
Information: 819 681-3370 poste 1510
loisirculture@muni.lacsuperieur.qc.ca

>1290192

NOUVEAUTÉ

Fondue
fromage suisse
39\$/pers
Minimum de 2 pers.

Table d'hôte
4 services*
37⁵⁰\$/pers

CHAUFFE-TERRASSE
pour l'après-ski!

CHANSONNIER
RICHARD TRÉPANIER
pour agrémenter vos
samedis soirs!

RACLETTE SAVOYARDE
servie selon la méthode
traditionnelle tout l'hiver

*Sujet à changement sans préavis.

2212, chemin du Lac-Supérieur, Lac-Supérieur
819 713-0305 | Bistroloch.com
Ouvert tous les jours de 11h à 21h

>1290196

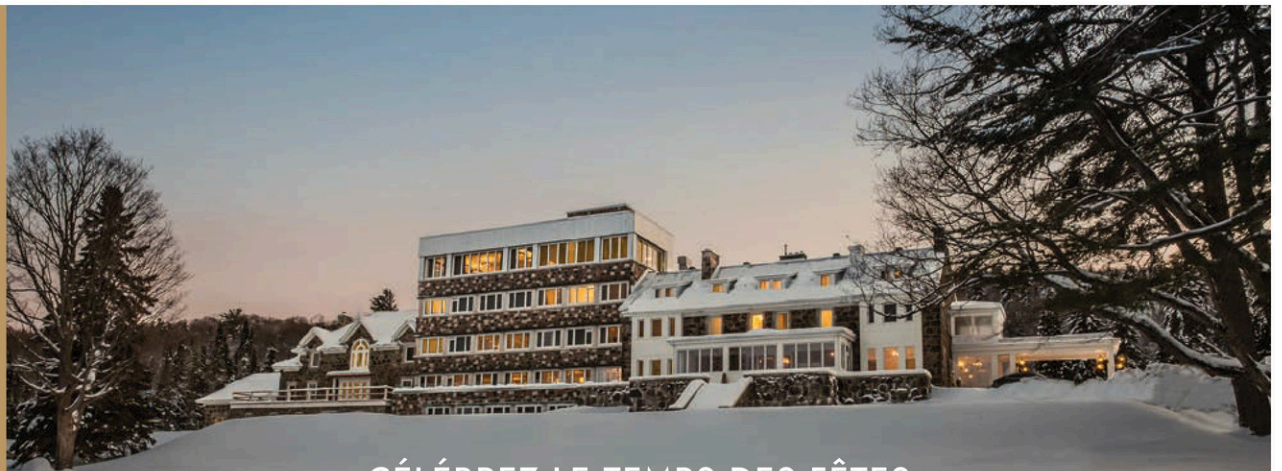


DÉCOUVREZ NOTRE
PROGRAMMATION DES FÊTES

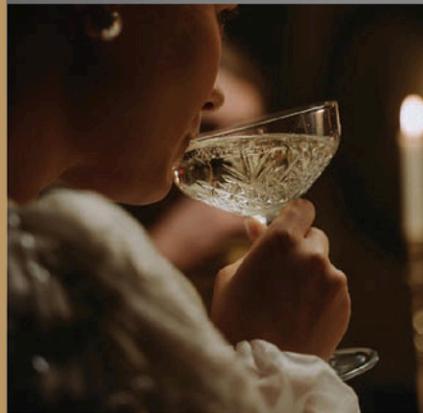


StoneHaven Le Manoir
40 Chemin du Lac-des-Sables,
Sainte-Agathe-des-Monts (QC) J8C 2Z7
stonehavenlemanoir.com
1 819 774-1991

No. CITQ 209646



CÉLÉBREZ LE TEMPS DES FÊTES
au StoneHaven Le Manoir



*L'hôtel
Relais & Châteaux
des Laurentides*



SAINTÉ AGATHE
DES MONTS



*20 ans
de magie !*



Marché de Noël
Sainte-Agathe-des-Monts
Laurentides

Édition 2025

6 et 7 décembre
10 h à 17 h

Place Lagny
2 rue Saint-Louis

Tous les détails au
vsadm.ca/marche-noel



>1304466

CRÉER SON PANIER CADEAU LOCAL

Photo : Nathalie Chalifoux

Les produits du terroir ont la cote. Ils font de très beaux cadeaux d'hôtesse et s'insèrent à merveille dans les bas de Noël. Plusieurs magasins en font leur spécialité dans les Laurentides, autant des épiceries fines que des boutiques à la ferme. On y trouve une foule d'idées cadeaux, mais aussi de quoi garnir les grandes tables festives. Que vous soyez gourmand, dans l'impossibilité de cuisiner vous-mêmes, ou que vous souhaitiez faire connaître les producteurs de votre région, tout en soutenant l'économie locale, ne manquez pas de faire un saut dans ces repaires gourmands en prévision du temps des Fêtes. **Par Geneviève Quesy**

Ladouceur du terroir à Saint-Eustache

Située dans le charmant quartier historique du Vieux-Saint-Eustache, la boutique Ladouceur du terroir, ouverte à l'année depuis 10 ans, offre exclusivement des produits du terroir québécois sur ses tablettes.

« Ici, c'est à 100% des produits du Québec, avec une majorité de produits provenant des Laurentides », explique Julie Ladouceur, propriétaire de Ladouceur du terroir.

Chocolats, confitures, fromages, terrines, gelées, produits de l'érable: les produits fins sont complétés par une sélection de boissons festives, comme des vins, des cidres et des bières de microbrasseries québécoises.

Pour garnir la table durant le temps des Fêtes, les comptoirs de prêt-à-manger se garnissent de plats traditionnels. « On a des tourtières, des ragoûts, des cassoulets, des plats de canard, des gâteaux aux fruits et d'autres desserts, avec entre autres les produits de la Cabane à sucre Constantin », détaille Julie Ladouceur. Le tout provient de plus de 85 producteurs québécois.

Des paniers cadeaux déjà emballés sont offerts et Julie Ladouceur en offre également aux entreprises qui voudraient passer des commandes pour gâter leurs employés.

Ladouceur du terroir offre également un service de bistro, pour une pause café ou sandwich.

29, rue Saint-Eustache, Saint-Eustache

L'étalage marché gourmand à Lac-Supérieur

Lise Monette, directrice du magasin L'étalage marché gourmand situé à Lac-Supérieur, n'est pas du tout surprise qu'on pense à sa boutique durant le temps des Fêtes.

« Ah! C'est certain qu'on trouve tout ce qu'il faut pour des cadeaux originaux ici, et on a énormément de prêt-à-manger, ainsi qu'un coin boutique avec des cadeaux provenant d'artisans potiers et des couturières de la région », dit Lise Monette.

Beaucoup de produits des Laurentides et d'ailleurs au Québec sont offerts dans l'épicerie fine, mais également des produits d'importation.

La section du prêt-à-manger de L'étalage marché gourmand regorge de tourtières, de pâtés et d'autres plats typiques du temps des Fêtes, mais aussi de desserts alléchants, dont des bûches de Noël conçues par un pâtissier de la région. On y trouve également des produits frais, des viandes, des fromages et d'autres victuailles.

En plus d'une sélection fort intéressante de bières de microbrasseries québécoises, l'épicerie fine abrite une agence de la SAQ, avec un choix d'alcools varié.

« On a aussi un coin bistro, où l'on sert des soupes, des paninis et de bons cafés », ajoute Lise Monette.

Un service d'emballage et des paniers cadeaux sont également disponibles.

2122, chemin du Lac-Supérieur, Lac-Supérieur

Geneviève Quesy se destinait dès l'enfance au journalisme culturel et agricole. Avant même d'entamer ses études en journalisme, elle a étudié l'agriculture biologique, puis l'histoire de l'art, la littérature et le cinéma. Elle est journaliste généraliste depuis 2007, spécialisée en agroalimentaire, et couvre principalement l'industrie des boissons alcoolisées, la scène gastronomique et les expériences agrotouristiques. Passionnée par le terroir et le territoire, elle parcourt le Québec d'est en ouest pour mettre en lumière les artisans du bonheur et leurs créations gourmandes.

Espace Terroir des Laurentides à Val-David

Fondateurs des entreprises Chocolat Smilly et S.O.S. Fondue, Mélanie Beaulieu et Gérald Golay ont inauguré un charmant magasin dédié au terroir des Laurentides à Val-David.

«Tout ce qu'on y trouve provient du Québec et au moins 90% des produits viennent de producteurs artisans de la région, du nord au sud des Laurentides», explique Mélanie Beaulieu.

Espace Terroir offre des produits frais, du prêt-à-manger et toutes sortes de conserves. Quelques produits d'artisanat locaux font également partie de l'inventaire.

«On a des chocolats, des confitures, des bonbons, des thés et tisanes, du confit d'oignons, de la gelée de porto, des rillettes, des terrines, du miel: des produits qui se glissent bien dans le bas de Noël. On a beaucoup de congelé, dont de la dinde, de la viande de porc, de bœuf, de poulet, provenant de producteurs locaux, ainsi que des fruits de mer, comme du crabe, du homard ou des pétoncles. Durant le temps des Fêtes, les gens aiment beaucoup le confit de canard, les fondues au fromage ou le pâté en croûte, fabriqué par un charcutier des Laurentides. On a tout ce qu'il faut pour recevoir à Noël», dit Mélanie Beaulieu.

Espace Terroir des Laurentides est également une adresse à retenir pour s'approvisionner en bonnes bouteilles. On y trouve des bières de microbrasseries, du vin et de l'hydromel, entre autres alcools produits au Québec.

1520, route 117, Val-David



Photo : Adobe Stock

Les bonnes adresses où trouver des produits du terroir dans la région

Magasin de l'Abbaye d'Oka à Oka

Fays, terroir chocolaté à Oka

Domaine Lafrance à Saint-Joseph-du-Lac

La Maison Lavande à Saint-Eustache

Intermiel à Mirabel

Aux saveurs du printemps à Mirabel

Rouge Tomate à Saint-Sauveur

83 Nord à Mont-Tremblant

Fromagerie Le P'tit Train du Nord à Mont-Laurier



Photo : La douceur du terroir

LE PUB SAINT-ARNOULD
30 ans d'histoire, une nouvelle énergie

Parce qu'un pub c'est d'abord une histoire de rencontre

Pour voir notre menu

435 rue des Pionniers | Mont-Tremblant | 819 425-1262

>1301583

Menu des Fêtes

Composez votre boîte de Noël :

Dinde de grain de ferme locale	13,50\$/kg
Turducken : 1 dinde farcie de 1 canard, 1 poulet et foie gras	325\$ pour 30 personnes
Ducken : chapon farci de 1 canard	125\$ pour 15 personnes
Dinde désossée : farcie, cuite et portionnée	34,50\$/kg – 200gr/personne
Carré de porc : farcé aux petits fruits et épices de Noël	19,50\$/kg
Gigot d'agneau : semi-désossé	Prix du marché
Cipaille des Mercenaires : cerf, canard, porc, poulet et foie gras	38\$
Tourtière traditionnelle	25\$
Torchon de foie gras	25\$/100gr
Légumes racines rôtis : panais, carotte, céleri-rave, navet, sirop d'érable	18,50\$/kg
Purée de pomme de terre	10\$/litre
Sauce « gravy » pour la dinde	12,50\$/litre
Chutney de canneberges : pot Mason 500 ml	7,95\$
Farce traditionnelle : porc, foie de volailles, légumes, pain, épices	10\$/litre
Ragoût de boulettes maison	25\$/kg
Boeuf Wellington	25\$/personne
Cuisses canard confites (pqt 2)	25\$
Bûche de Noël Préparée par La Bergandoise	48\$ pour 6 personnes

24 DÉC. : 9H-17H
25 DÉC. : FERMÉ
26 DÉC. : 10H-17H
30 DÉC. : 9H-18H
31 DÉC. : 9H-17H
1^{ER} JANV. : FERMÉ
2 JANV. : 10H-17H

411, rue de St-Jovite, Mont-Tremblant • 819 717-4141

>1293643

DES SORTIES FÉERIQUES POUR DÉBUTER L'HIVER

Il y a quelque chose de magique à troquer l'allée d'un centre commercial pour les marchés de Noël, emprunter un sentier illuminé un soir de fin de semaine, aller choisir son sapin directement dans la forêt ou participer à un atelier faisant appel à notre créativité pour (s')offrir du fait main. Quand on aime le temps des Fêtes, on apprécie se sentir dans la magie de cette période de l'année souvent dès novembre, alors que cette ambiance se glisse doucement dans nos vies. **Par Catherine Verdon**

Présenté par



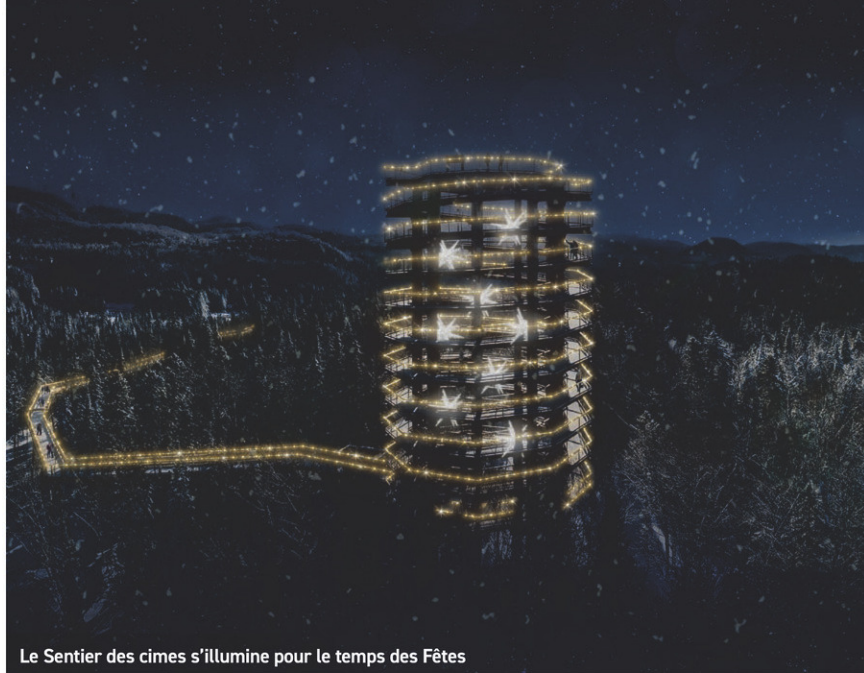
**440 LAVAL
CHEVROLET**
— CHEVROLET BUICK GMC —

*TOUT NOUVEAU
GMC ACADIA 2026*

**COMMANDEZ LE VÔTRE
DÈS MAINTENANT!**

3670 A. Jean-Noël-Lavoie Ouest, Laval, QC H7T 2H6
844.823.3685 | www.440lavalchevrolet.com

12841332



Le Sentier des cimes s'illumine pour le temps des Fêtes

Photo : Sentier des cimes



La Course des Lutins à Val-Morin

Photo : Isabelle Michaud Photographe



Le village piétonnier à Tremblant

Photo : Tremblant

Des étoiles dans les yeux

À partir du 13 décembre, les jeudis, vendredis et samedis soirs (en plus de tous les jours pendant la période des Fêtes et de la relâche), le **Sentier des cimes** présentera Lumagica – Le Sentier des cimes s'illumine. Ce parcours unique à la région se transformera en une promenade féerique au cœur de la forêt. La mascotte Émile l'écureuil confiera aux visiteurs une mission spéciale qu'ils accompliront en cheminant à travers un univers ponctué d'animaux et de créations lumineuses. La tour panoramique, magnifiée par d'immenses étoiles, offrira un spectacle saisissant mettant en valeur l'architecture emblématique du site. Avant la promenade, on s'arrête à la terrasse scintillante avec ses foyers pour l'ambiance chaleureuse.

Nouveauté au **Sommet Saint-Sauveur**: L'Odyssée du Viking - La conquête de la nuit. À la lueur des étoiles, la montagne russe en pleine nature se transforme. Des jeux de lumière spectaculaires illuminent la montée et la descente, révélant des décors enchanteurs et une mise en scène immersive inspirée du monde mythique des Vikings.

À Tremblant, le **village piétonnier** se métamorphose pour les Fêtes. Chansonniers, conteurs, ambiance musicale, animation et autres activités familiales pour les petits et les grands assurent une ambiance idéale pour déambuler dans le village piétonnier, du 22 décembre au 3 janvier.

Se rassembler

À Oka, pour une deuxième année, un marché de Noël de seconde main attend les familles qui cherchent des cadeaux à prix doux, des décors auxquelles offrir une deuxième vie et des vêtements de seconde main. Simultanément, les gens sont invités à venir confectionner des cartes de Noël, des décorations ou du bricolage hivernal qui seront remis aux aînés vivant en situation de solitude. Le chocolat chaud sera aussi offert. L'évènement aura lieu le 30 novembre à la Place citoyenne.

Aller à la rencontre du père Noël

À Deux-Montagnes le 7 décembre, c'est le défilé du père Noël, marquant le début du temps des Fêtes. Le sympathique Café La Récré y aura un bar à chocolat chaud pour bonifier ce moment magique. Puis, à Oka, c'est le dimanche 14 décembre qu'il défilera dans les rues, avec la mère Noël et leurs lutins. À Saint-Joseph-du-Lac, c'est le 13 décembre de 10h à 12 h. Puis, à Sainte-Agathe-des-Monts, le 22 novembre, le Grand Défilé de Noël est de retour en plus d'une journée de chasse aux lutins avec un concours, une séance photo avec le père Noël, de l'animation, une exposition de quelques chars allégoriques et plus!

Vivre autre chose

Les Serres Arundel tiendront une **activité d'autocueillette** de sapin le 6 décembre prochain. Cette journée inclut un tour de tracteur, un café et chocolat chaud, des guimauves et un feu de joie. Les scies sont fournies au kiosque.

Le dimanche 7 décembre, **Événements TopChrono** vous invite à La Course des Lutins à Val-Morin, vêtu de votre plus beau costume de Noël. Une journée féerique pour petits et grands, qu'on soit coureur ou spectateur. Au programme: animations, kiosques gourmands, médailles et podium du meilleur costume. Pour célébrer la magie de Noël tout en prenant soin de sa santé.

Catherine Verdon est une passionnée des bonnes adresses, des animaux et des rencontres humaines. Anciennement à la tête de son propre magazine mieux-être, elle poursuit maintenant sa passion pour la rédaction en collaborant avec différents médias. Fan incontestée du papier comme mode de lecture, ses passions sont nombreuses, allant du crossfit et du yoga au terroir, en passant par la broderie, la revalorisation de meubles, les antiquités et la photo culinaire.

L'ART LOCAL AU CŒUR DES FÊTES

Originaire de Saint-Jovite, c'est à l'autre bout du monde qu'Eve Léonard, l'artiste derrière Les petits pots Tremblant, découvre pour la première fois l'univers créatif de la céramique. Lors d'un séjour de cinq ans en Inde, elle rencontre un potier local qui l'initie à cet art intemporel. Ce qui n'était d'abord qu'un outil pour traverser avec grâce les réalités parfois confrontantes du pays, la céramique devient rapidement un espace d'expression, de ressourcement et de présence. **Par Julie Landry-Moreau**



Eve Léonard

Tel un véritable coup de cœur, l'argile s'impose comme une révélation, une rencontre inattendue, mais profondément alignée. De retour au Québec, Eve poursuit cet élan en suivant des cours à Val-David. Peu à peu, elle transforme cette découverte en un langage créatif où l'erreur n'est plus un frein, mais une porte ouverte vers la liberté. Elle me confie que pour la première fois, contrairement à d'autres médiums explorés auparavant, la céramique lui offre une véritable sensation de créer sans crainte. En 2022, elle ose présenter ses pièces lors d'une vente de garage locale, par pur bonheur de faire découvrir ce qu'elle s'amuse à créer. «Même si personne n'avait acheté, j'aurais tout de même continué à en produire et à les offrir en cadeau», dit-elle avec un sourire.

L'inspiration des voyages et d'ici

Aujourd'hui installée dans son tout nouvel atelier, Eve s'inspire de ses voyages, de ses découvertes et de son amour pour les trésors du passé. Sa très populaire collection Barcelone, inspirée par les motifs gothiques de la ville, illustre ce lien étroit entre art et exploration. L'archéologie nourrit aussi son imaginaire: elle s'émerveille autant devant les petits pots romains croisés à l'étranger que devant les traces de poterie autochtone d'ici. Depuis toujours, elle rapporte de ses périples des pièces de céramique, un fil conducteur qu'elle a reconnu plus tard comme une évidence: sa passion était déjà là, en devenir, entre ses mains.

Dans son processus créatif, Eve chérit chaque étape. Elle recycle même son argile qu'elle transforme en pièces moulées et qui seront utilisées pour ses futurs ateliers. Elle rêve également d'expérimenter avec l'argile locale. Pour elle, plonger ses mains dans la terre est une expérience profondément thérapeutique: un retour au moment présent, loin des écrans. Ses créations, produites en petits lots uniques, vont des pièces utilitaires à des œuvres plus artistiques et raffinées: plaques décoratives, impressions ou encore délicats oiseaux façonnés.

Photo : Unsplash

Julie Landry-Moreau est uneoureuse de la nature et des animaux, engagée dans la préservation de la faune et des écosystèmes. Passionnée par un mode de vie végétarien, elle met son engagement au service des animaux et de l'environnement. Sensible à l'harmonie entre les êtres vivants, elle cherche à sensibiliser et à promouvoir un mode de vie respectueux du monde naturel et de ses habitants.

Où trouver ses créations

Son atelier est accessible sur rendez-vous et accueillera bientôt des cours et ateliers de type «céramique-café», ainsi que des formules originales comme un cours déjà très en demande, soit le format «atelier de poterie maman-ado». Une première journée portes ouvertes est aussi prévue le 6 décembre prochain, offrant au public l'occasion de découvrir son univers. Quant au nom Les petits pots Tremblant, il est né d'une tendre anecdote familiale: sur le point de partir travailler dans le garage familial, Eve disait souvent en riant: «Je m'en vais faire des petits pots!».

Outre dans son atelier et sa boutique en ligne, ses œuvres trouvent également leur place dans plusieurs points de vente locaux, permettant aux amateurs de découvrir et d'acheter ses pièces dans des lieux empreints de convivialité comme le Bagel Boréal (rue Labelle), la Maison des Arts Saint-Faustin ou encore L'Étalage Marché Gourmand à Lac-Supérieur. Une belle occasion de s'imprégner de sa créativité florissante et à la fois, de découvrir d'autres entreprises locales!

L'avenir s'annonce tout aussi riche: dans quelques semaines, Eve voyagera en Italie pour suivre une classe spécialisée qui viendra nourrir encore davantage sa démarche.

Les Laurentides vibrent d'une richesse créative démontrant que l'artisanat local est bien plus qu'un simple produit: il reflète le savoir-faire, la créativité et l'âme de ses créateurs. En choisissant local, vous faites briller le talent des artisans et apportez à vos proches une touche unique, emplie de cœur.

Cette saison, pensons
à offrir local et célébrons la beauté
artistique de la région.



Photos : Les petits pots Tremblant



Fairmont
LE CHÂTEAU MONTEBELLO

L'inoubliable
COMMENCE ICI

CÉLÉBREZ NOËL DÈS NOVEMBRE

NOËL
AVANT
L'HEURE

à partir de
269 \$*
par nuit,
en occ. double

UN CRÉDIT NOURRITURE DE 20 \$ PAR NUIT
UN CRÉDIT SPA DE 20 \$ PAR PERSONNE
(APPLICABLE SUR UN MASSAGE À PRIX
RÉGULIER DE 60 MINUTES ET PLUS)
UN DON DE 10 \$ À LA BANQUE
ALIMENTAIRE DE LA PETITE-NATION
UN CADEAU DE BIENVENUE FESTIF

POUR PLUS DE DÉTAILS VISITEZ :
CHATEAU-MONTEBELLO.COM/FR

*DISPONIBLE DU DIMANCHE AU JEUDI DU 16 NOVEMBRE AU 18 DÉCEMBRE 2025,
TAXES ET FRAIS D'EXPÉRIENCE EN VILLÉGIATURE EN SUS.

> 1308883

HIVER LUMINEUX: DES NOUVEAUX RITUELS POUR SE RESSOURCER

Cette année, j'anticipais particulièrement la venue de novembre. Avec le temps qui passe, je pense que je suis de plus en plus consciente de l'effet du manque de lumière sur mon bien-être. Alors que j'en discutais avec un ami photographe, passionné du Québec hivernal, il m'a gentiment partagé sa philosophie pour tenter de m'apaiser : la lumière existe toujours en novembre, il faut simplement savoir où la chercher. On la retrouve dans la chaleur des regroupements familiaux, dans les feux de foyer des chalets et dans les moments de soin qu'on s'accorde. La lumière est là où on lui laisse la chance de percer. Voici donc quatre rituels bien-être à pratiquer cet hiver, pour vous aider à la faire jaillir aussi fort qu'au solstice d'été. **Par Aurélie Tisseur**

Bouger pour se recentrer

Lorsque la température grimpe et que les sorties extérieures deviennent synonymes de multicouches, la motivation de bouger peut se faire plus difficile. Mais je pense sincèrement que l'activité physique est une composante clé du bien-être, qu'on néglige trop souvent en hiver. Il faut lutter contre cette paresse contagieuse. Bouger permet de garder la mobilité si cruciale à un quotidien agréable. Mais surtout, bouger permet d'aérer l'esprit, de mettre les idées en mouvance et de reconnecter avec soi.

Le début de l'hiver est l'occasion idéale pour rejoindre un nouveau studio d'entraînement. Parfait compromis pour bouger sans mitaines ni cache-cou. D'autant plus que la nouveauté stimule l'esprit et ouvre le champ des possibles. On s'énergise de nouvelles rencontres, on s'imprègne d'un lieu différent et on découvre de nouveaux mouvements. Chaque posture, chaque respiration devient un geste de soin pour le corps et l'esprit, une manière de retrouver équilibre et clarté avant la frénésie des Fêtes.

De mon côté, je profite de la récente ouverture du studio Aura à Piedmont pour m'initier au Pilates sur les machines reformers. Comble du bonheur, l'achat d'une classe inclut l'accès à un sauna infrarouge, parfait complément à cette activité bien-être.

S'accorder une parenthèse douceur

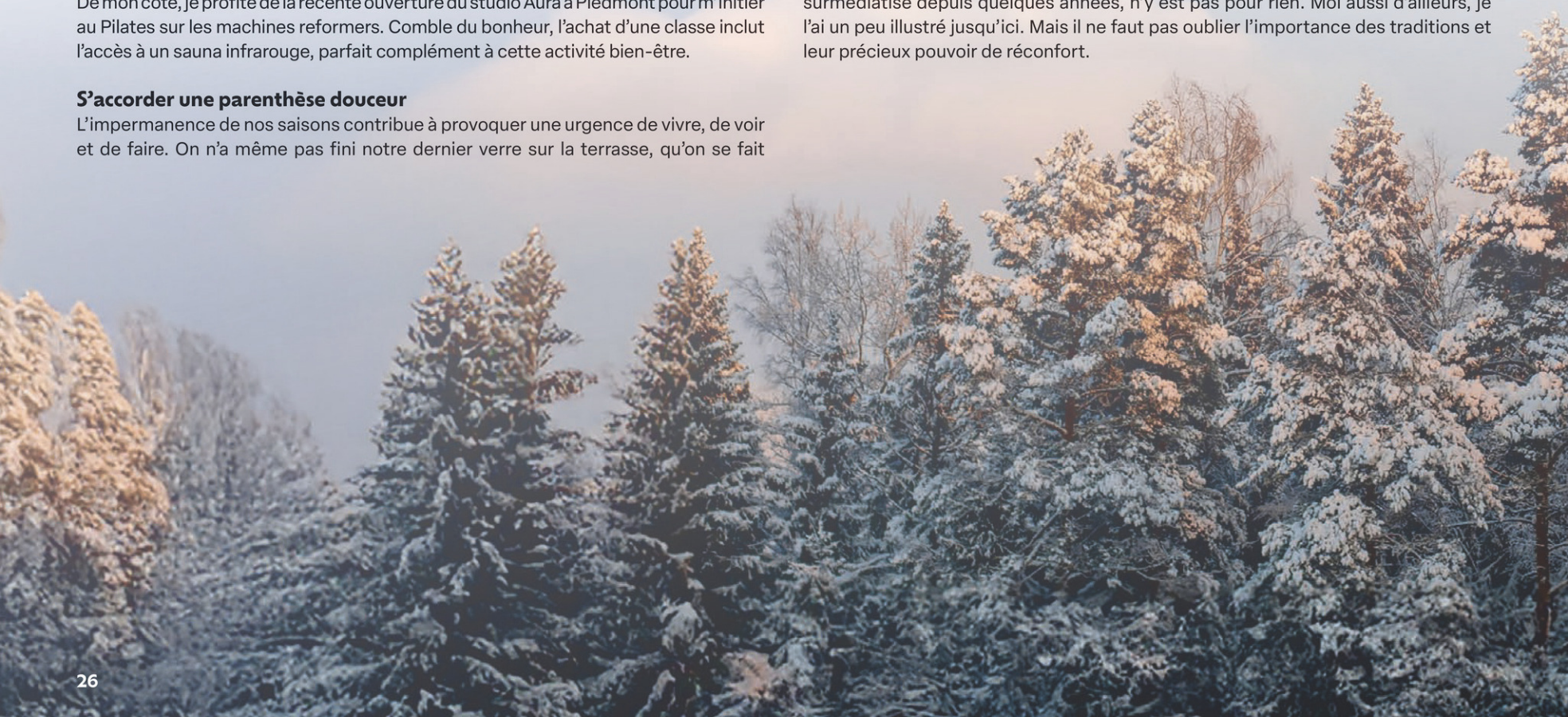
L'impermanence de nos saisons contribue à provoquer une urgence de vivre, de voir et de faire. On n'a même pas fini notre dernier verre sur la terrasse, qu'on se fait

souvent happer par le retour de septembre. L'école qui recommence, la cadence au travail qui s'accélère, puis, finalement, les discussions des Fêtes qui s'enchaînent. Parmi toutes ces choses à penser et à prévoir, on oublie toujours de se mettre à l'agenda. La vie file, sans qu'on la voie. Puis on arrive à Noël, sans avoir pris le temps de respirer. Mais si on se créait une nouvelle tradition cette année? On se réserve un avant-midi complet en solo. À nous le café latté extra cannelle, la musique enveloppante, le bain moussant et la séance de soins corporels. On prend le temps de se dorloter, sans penser à rien, sauf à soi.

Pour se procurer des produits naturels faits à la main, parfaits pour un moment de détente réussi, on fait un détour par la boutique Milvå à Mont-Tremblant quelques jours avant. On y déniche une bombe effervescente pour le bain, un exfoliant corporel au sel de mer et un beurre fouetté ultra-hydratant pour le corps.

Cuisiner pour nourrir l'âme

Les « rituels bien-être » évoquent souvent des moments solitaires. Le mot *self-care*, surmédiatisé depuis quelques années, n'y est pas pour rien. Moi aussi d'ailleurs, je l'ai un peu illustré jusqu'ici. Mais il ne faut pas oublier l'importance des traditions et leur précieux pouvoir de réconfort.



Quand on pense au temps des Fêtes, toutes sortes de rituels nous viennent à l'esprit. Mais souvent, ils se concentrent sur quelques semaines seulement, et nous laissent à peine le temps d'en profiter pleinement. Ils manquent parfois de profondeur, tournant surtout autour de quelques soupers animés qui passent trop vite.

Cette année, pourquoi ne pas approfondir ses liens avec la famille élargie en créant de nouveaux rendez-vous axés sur le partage et l'apprentissage, plutôt que sur les traditionnels repas annuels? On invite cousins et cousines à se joindre à nous avant l'empressement des Fêtes, pour apprendre et cuisiner ensemble les recettes familiales. Ces journées de popote deviennent de vraies douceurs pour l'âme: elles rendent hommage au savoir-faire de nos grands-mères, créent des souvenirs précieux et nous reconnectent à l'essentiel.

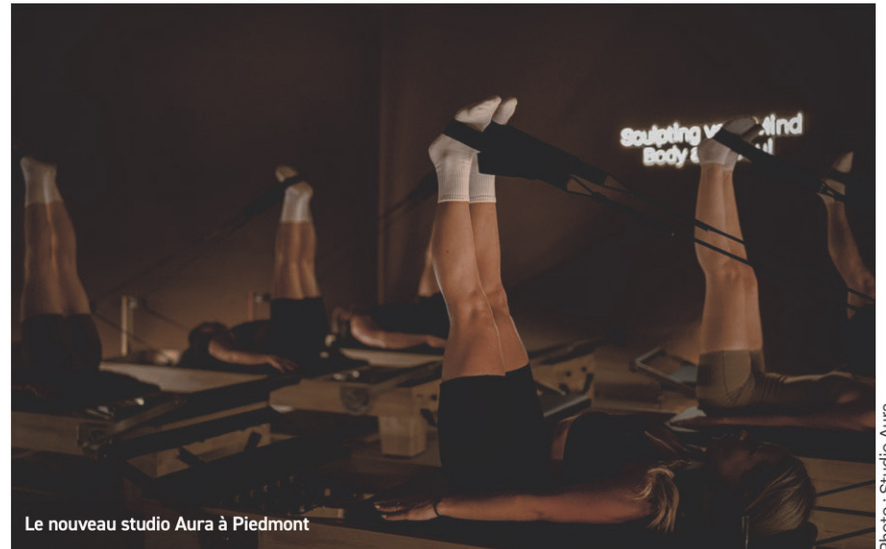
Rendez-vous à l'épicerie fine La Cena, à Piedmont, pour sélectionner la bouteille de vin idéale qui sublimerà nos plats cuisinés. Au passage, on se laisse tenter par leurs magnifiques produits italiens qui, en plus d'agrémenter nos repas, sont de beaux produits à offrir en cadeaux.

Bricoler avec créativité

Finalelement, parmi les rituels les plus simples et pourtant les plus apaisants, celui de confectionner ses cartes de Noël soi-même, à l'avance, mérite une place d'honneur. Il s'agit d'éviter d'opter pour une option toute faite, achetée à la dernière minute, écrite à la va-vite. Mais plutôt de se poser, de sortir son matériel de bricolage – ciseaux, colle, papier coloré – et de se laisser prendre au jeu. Au-delà de l'exercice de créativité qui est en soi thérapeutique, le fait d'écrire offre également un grand réconfort. Prendre le temps de réfléchir à ce qu'on a envie de dire, pour prendre soin des relations qui nous sont chères.

La Papeterie St-Sauveur est l'endroit tout indiqué pour s'équiper en magnifique papier d'origami, ainsi qu'en petites merveilles – rubans, encres et paillettes – pour personnaliser nos cartes de souhaits.

Entre quotidien et grandes aventures, **Aurélié Tisseur** nourrit une passion insatiable. Ses seize mois autour du monde lui ont appris à savourer l'imprévu et à cultiver sa curiosité. Portée par un grand besoin d'air frais et de liberté, elle répond toujours à l'appel de l'extérieur: pistes enneigées, sentiers de randonnée, routes à vélo ou eaux fraîches d'un lac. Entre deux escapades, elle plonge dans ses lectures et nourrit sa passion pour l'écriture. Son âme épicurienne l'entraîne aussi dans une quête constante des meilleures expériences culinaires.



Le nouveau studio Aura à Piedmont

Photo : Studio Aura



Les produits de la boutique Milvā à Mont-Tremblant



Cette année, pourquoi ne pas fabriquer ses cartes de Noël soi-même?

Photo : Unsplash



Photo : Unsplash

sports experts^{MD} des fous de ski



ROSSIGNOL 

 ARMADA

 OAKLEY



THE
NORTH
FACE 

 VÄIKI