

ÉDITION SPÉCIALE

# La Voix de l'Est

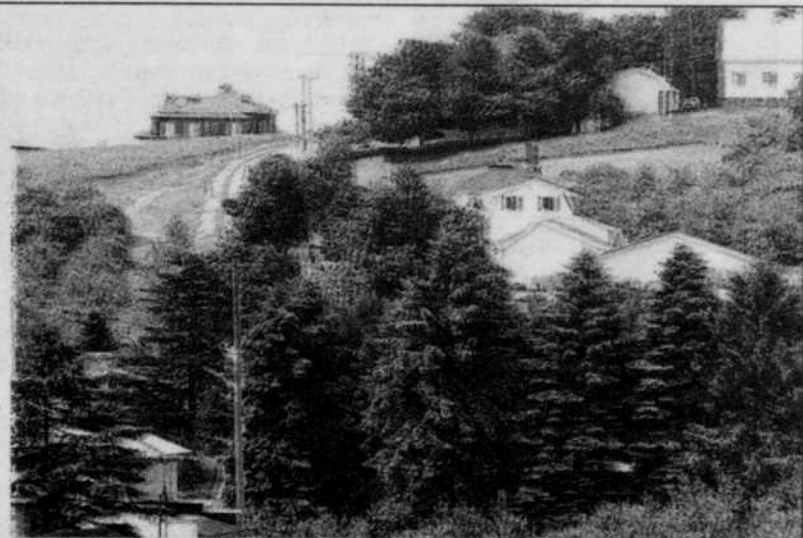
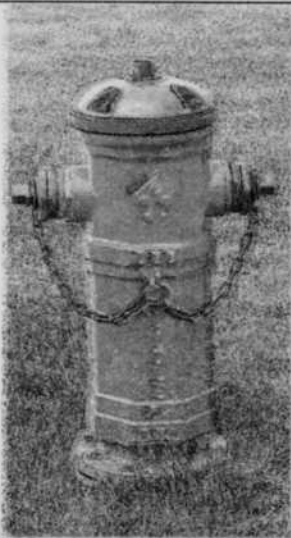
cyberpresse.ca

Au cœur de l'information régionale

Un verger et un gîte | L'univers de Marilou

- pages 8A-9A - | - pages 4A-5A -

**ROUGEMONT**



le 29 juin 2004

photos Michel St-Jean

29

29

29

## Rougemont

## Une mairesse de cœur

Hélène Belzile

ROUGEMONT

On ne pourrait dire si c'est l'éclat du magnifique soleil qui brillait ce matin-là ou encore l'éclat de son enthousiasme habituel, mais on peut vous affirmer que la mairesse Susie Dubois était dans une forme splendide quand on s'est entretenu avec elle. Nul doute, elle porte Rougemont dans son cœur! Son souhait le plus cher est maintenant de faire reconnaître, à longueur d'année, la vocation agrotouristique de sa municipalité.



archives La Voix de l'Est  
La mairesse Susie Dubois.

« Nous travaillons très fort pour mettre en valeur les produits du terroir, explique-t-elle. Déjà, nous présentons une belle diversité de produits avec les cidreries, vignobles et vinaigreries. Il ne faut pas oublier non plus que nous avons ici plusieurs producteurs de petits fruits. Les touristes gagnent donc à venir chez nous en tout temps, pas seulement à l'époque des pommes. »

## Les week-ends gourmands

Bien sûr, la mairesse insiste également sur le fait que de nombreux efforts ont été investis, ces dernières années, pour promouvoir le tourisme à Rougemont. Elle parle avec grande fierté des week-ends gourmands qui donnent la possibilité aux personnes qui se rendent à Rougemont de connaître les produits que l'on y retrouve.

« C'est une belle initiative qui a été créée l'an dernier, relate Susie Dubois. Durant tous les week-ends, de la Fête du travail à l'Action de Grâce, les producteurs offrent gratuitement des dégustations de certains de leurs produits. Pour ajouter de l'ambiance, il y a des musiciens qui circulent dans les rues. C'est très familial et convivial. Je suis particulièrement heureuse de voir de quelle façon les intervenants travaillent main dans la main. L'important, et ils l'ont tous compris, c'est d'amener de l'acha-



photo Michel St-Jean

landage à Rougemont. Ensuite, chacun retire sa part du gâteau. »

Toujours au chapitre des réussites qui font sa fierté, la mairesse ne manque pas de souligner les performances de Gustave et compagnie ainsi que de l'École Saint-Michel qui ont tous les deux été finalistes au dernier Concours québécois en entrepreneurship.

## De la diversité pour la population

Si Susie Dubois se réjouit de la

diversité des produits offerts à Rougemont, elle est aussi satisfaite quand elle pense à ce que la municipalité présente à ses citoyens. Ayant toujours comme objectif de maximiser les ressources utilisées, elle considère qu'au cours des dernières années, il y a eu plusieurs ajouts dans les services mis à la disposition de la population. Elle souligne toutefois qu'il y a toujours place à l'amélioration.

« Depuis l'an dernier, nous engageons une coordonnatrice aux loisirs qui occupe un poste à temps partiel, informe-t-elle.

Le nombre de nos citoyens augmente et nous voulons nous ajuster aux nouveaux besoins qui sont présents dans le milieu. Par exemple, nos camps de jour sont plus complets qu'ils ne l'étaient il y a quelques années. Le centre d'accès communautaire est très utilisé, autant par les jeunes que par les adultes, pour tout ce qui touche à l'informatique. »

Parmi les autres récentes réalisations, il faut bien sûr souligner l'achat d'une auto-pompe qui représente une partie importante du budget de 2004. À venir, il y aura aussi un projet de revitalisation dans le domaine de l'affichage au cœur de Rougemont.

## Une leader

Susie Dubois se dit très heureuse et même chanceuse de pouvoir travailler en collaboration avec un conseil jeune et dynamique. Alors que celui-ci doit bien gérer la croissance de la municipalité, la mairesse voit son rôle comme celui de la leader du groupe.

« Il faut toujours aller chercher les meilleures idées et les développer. Nous devons agir comme des êtres avant-gardistes et non pas suivre la parade. Personnellement, j'apprends beaucoup dans mes fonctions actuelles. Je donne toujours le meilleur de moi-même, mais chaque jour, j'apprends davantage. C'est très stimulant. »

Dulé

La Cidrerie du Village

vous présente  
son champion

LE MONTÉRÉGIEN ∞

- Cidre mousseux
- 10 % alcool
- Méthode traditionnelle
- Doux et fruité au goût
- Accompagne bien le dessert

Médaille d'or à la Coupe  
des nations du QuébecOuvert du lundi au samedi  
de 10 h à 17 h

Dimanche de 11 h à 17 h

Visite guidée disponible ∞

509 Principale,  
Rougemont

469-3945



## Petits Moteurs Jacques Martel

Vente et réparation  
de petits moteurs  
de toutes marquesLe spécialiste  
des petits  
moteurs

• Taille-bordures

• Scie à chaîne

• Tondeuse

• Tondeuse

• VTT

• Tracteur

Au plaisir de vous voir !

325, route 112, Rougemont 469-2536  
(Face au Club de golf de Rougemont)

## Une entreprise bien enracinée

Hélène Belzile  
ROUGEMONT

**C**hef de file dans le domaine des vins, Vincor International a de bonnes racines à Rougemont. L'entreprise, située sur le chemin Marieville, a d'abord été une fabrique de cidre qui, il y a plus de 20 ans, portait le nom de Chanteclerc. Puis, à l'époque où les cidres ont commencé à être vendus dans les épiceries, son nom et sa mission ont été transformés; elle est devenue « Dumont, vin et spiritueux », une entreprise d'emouteillage et de fabrication de marques. Enfin, Vincor International en a finalement fait l'acquisition.



Vincor possède des vignobles dans plusieurs pays du monde allant du Canada aux États-Unis jusqu'en Australie et en Nouvelle-Zélande. Ici, la Péninsule du Niagara.

Les produits que fabrique Vincor sont des vins, des ensembles de vins, des cidres et des vins panachés. Le territoire de vente de Vincor Québec est l'ensemble de la province sur les réseaux des épiciers et des succursales de la Société des alcools du Québec.

« Comme c'est le cas dans certains autres comptoirs de vente, il est possible, à Rougemont, de faire soi-même son embouteillage, poursuit Michel Langevin. Ceci a l'avantage, évidemment, d'être moins dispendieux. »

### Des millions de caisses

Chaque année, Vincor vend trois millions de caisses et 75 % de cette production est destiné aux épiciers.

« Nous sommes un leader dans notre domaine et nous ne voulons pas que ça change. Pour ce faire, il faut toujours investir de l'argent, bien sûr, mais aussi du temps et de l'énergie. »

Notre équipe de vente fait de l'excellent travail sur le terrain. On peut dire qu'on travaille fort. »

Vincor possède des vignobles dans plusieurs pays du monde allant du Canada aux États-Unis jusqu'en Australie et en Nouvelle-Zélande. Parmi ses principales marques de produits, on retrouve Dunnigan Hills Syrah, Dunnigan Hills Chardonnay, Jackson-Triggs, L.H. Phillips, Hogue et Notre vin maison.

Michel Langevin affirme que l'achalandage touristique de Rougemont est aussi un plus pour Vincor. « La période des pommes est bien sûr occupée chez nous. Nous avons deux périodes dans l'année où les clients sont plus nombreux: celle des pommes et celle des Fêtes. »

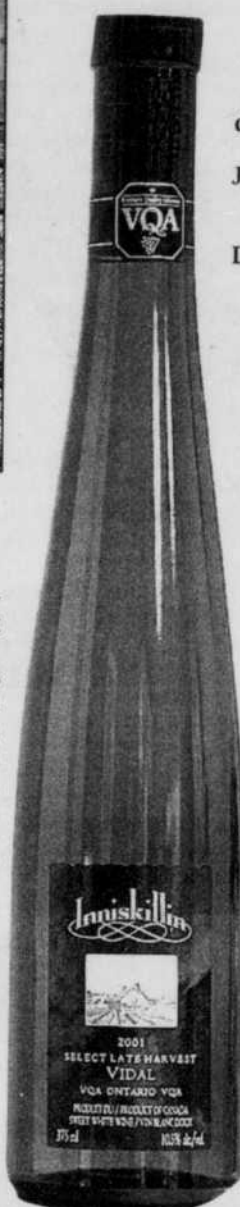
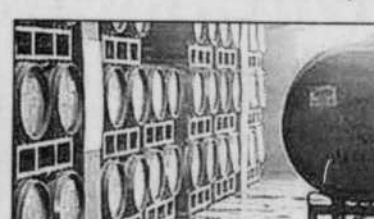
Vincor International est ouvert durant toute l'année et ce, du lundi au mercredi, de 10 h à 17 h 30, les jeudi et vendredi, de 10 h à 21 h et les samedi et dimanche, de 10 h à 17 h.



« À Rougemont, on retrouve les bureaux en plus des facilités d'emouteillage et d'un comptoir de vente, informe Michel Langevin, directeur de catégorie de Vincor Québec, division de Vincor International. En tout, si on compte les équipes de vente sur la route, ça regroupe environ 150 employés. »



Le vignoble Inniskillin.



Parmi ses principales marques de produits, on retrouve le Jackson-Triggs, Dunnigan Hills Syrah, Dunnigan Hills Chardonnay, L.H. Phillips, Hogue, Inniskillin et Notre vin maison.



**TFL**  
TRANSPORT F. LUSSIER INC.  
TRANSPORT GÉNÉRAL - GENERAL CARRIER

76, chemin Marieville, Rougemont  
469-2523

**CARROSSIER AUTORISÉ**

**ROLAND PAQUETTE**  
DÉBOSSÉLAGE • PEINTURE • REDRESSEMENT  
Suite à un accident, faites confiance à des gens de chez vous !

Accrédité par toutes les compagnies d'assurances

**469-3590**  
1330, rang double (Principale), Rougemont

## Rougemont

# L'univers fleuri de Marilou

Hélène Belzile

ROUGEMONT

**Q**ue fait-on quand on se passionne pour l'horticulture, le jardinage et la décoration, quand on a une formation en tourisme et quand on a le goût d'être son propre patron? C'est simple! On fonde une boutique de fleurs séchées où on reçoit des touristes! C'est ce qu'a fait Marilou Nichols, l'heureuse propriétaire de l'Atelier des Muses situé tout juste à côté des Douceurs d'Aurélié qui appartiennent à sa mère.

«Quand je me suis lancée en affaires, à l'automne 2000, mon commerce était situé à Saint-Louis-de-Gonzague, dans la région de Valleyfield. Puis en août 2002, j'ai déménagé le tout à Rougemont pour diverses raisons, dont le fait que ma mère a aussi un commerce ici et que l'achalandage touristique y est très intéressant.»

### Des créations sur mesures

Si vous souhaitez ajouter des fleurs séchées dans une pièce de la maison, l'Atelier des Muses est l'endroit tout indiqué. Non seulement on y retrouve des fleurs teintées ou naturelles en vrac telles que les graminées, les fleurs de culture et les feuillages préservés, des paniers, des rubans, des arrange-



Marilou offre de la formation aux personnes qui sont intéressées à réaliser leurs créations.

photos Michel St-Jean



« un environnement incomparable, une qualité de vie sans pareille! »

Auprès de ma pomme, il fait bon grandir. 🍏

Madame Susie Dubois, maire

et les membres du conseil

municipal sont heureux

de vous accueillir à Rougemont.

Pour une visite ou pour la réalisation

de vos projets, on vous attend!



ROUGEMONT  
*le fruit de nos passions!*



# Rougemont

29

ments déjà préparés, mais Marilou Nichols réalise également des créations sur mesure.

« C'est très populaire, poursuit-elle, parce qu'il est rare de trouver un arrangement qui corresponde exactement aux éléments de notre décoration à la maison. Donc, les gens arrivent ici avec des photos, des bouts de tissu, pour me présenter les couleurs qui composent leur décoration afin que je puisse agencer les meilleures sortes de fleurs séchées et les coloris qui mettront en valeur leur intérieur. »

En plus de vendre des fleurs séchées, Marilou Nichols reçoit à l'Atelier des Muses des groupes de personnes ayant le goût de découvrir cet univers. Pendant un peu plus d'une heure, elle y va d'une démonstration et répond aux questions qui sont régulièrement bien nombreuses.

« Les gens me demandent toujours des trucs pour l'entretien des fleurs séchées. On s'informe souvent aussi si le fameux « spray net », c'est bon pour la protection des fleurs. Quand les gens voient ma physionomie à la suite de leur question, ils comprennent rapidement que je ne le conseille pas vraiment... », rigole-t-elle.

Tout au long de sa démonstration, Marilou explique comment sont produites les fleurs séchées, quelles sont les techniques de séchage, de coloration, de conservation. Et oui, elle ajoute aussi des petits trucs d'entretien.

« Les gens sont portés à croire que c'est fragile, une fleur séchée. Pourtant, tout en étant délicat, il est possible de passer les arrangements à l'eau. Toute-



Si vous souhaitez ajouter des fleurs séchées dans une pièce de la maison, l'Atelier des Muses est l'endroit tout indiqué.

fois, il ne faut pas croire que les fleurs séchées sont éternelles. Après quatre ou cinq ans, il est normal de constater qu'elles sont défraîchies par différents facteurs comme l'humidité, un éclairage trop direct ou encore simplement la poussière.»

Pour les personnes qui désirent retaper leurs arrangements de fleurs séchées, Marilou Nichols fait de la récupération en gardant les fleurs qui

sont encore belles et en refaisant un nouvel arrangement.

« Parfois, juste en changeant le ruban, on donne une deuxième vie à un arrangement. »

### Différentes formations

En plus de faire elle-même des arrangements de fleurs séchées, Marilou offre de la formation aux personnes qui sont

intéressées à réaliser leurs créations. Elle offre également de la formation dans le domaine de la peinture décorative sur bois, des faux-finis et des faux-vitraux.

« Les groupes sont de six personnes maximum et l'horaire de la formation est très variable. Je peux m'adapter assez facilement aux besoins des gens. »

Enfin, depuis l'an passé, Marilou Nichols est aussi propriétaire du Café

des peupliers qui permet aux visiteurs de s'arrêter et de se désaltérer sur la terrasse. Cette année, il sera à nouveau ouvert à compter de la mi-juillet.

L'Atelier des Muses est ouvert durant toute l'année, de janvier à la mi-avril, du jeudi au dimanche, de 12 h à 17 h et de la mi-avril au 31 décembre, du lundi au vendredi, de 10 h à 17 h alors que le samedi et le dimanche, Marilou accueille ses visiteurs de 12 h à 17 h.

PAGE 5A - LA VOIX DE L'EST - CAHIER SPÉCIAL - MARDI 29 JUN 2004

29

## LA CAISSE POPULAIRE DE ROUGEMONT

Une institution présente dans son milieu

C'est avec grand plaisir que la Caisse populaire de Rougemont a présenté les résultats de la dernière année financière. Le budget a été respecté et les résultats financiers sont excellents. L'actif est de 54 964 535 \$ pour un taux de croissance de 7,3 %, le taux d'épargne se chiffre à 7,6 % d'augmentation et les trop-perçus sont de 739 360 \$. Cette présentation s'est faite le 25 avril dernier à la salle Les Quatre Feuilles lors d'un brunch. Plus de 250 membres y ont participé.

### Notre implication concrète dans le milieu

Devant la réaction favorable des citoyens de Rougemont, la Caisse a décidé de reconduire pour 2004, son projet d'offrir à chaque résidence de Rougemont, une corbeille de géraniums rouges.

Dans le cadre d'un projet d'embellissement de Rougemont, le 29 mai dernier, des bénévoles ont livré à chaque résidence, un panier de fleurs. Merci à tous et toutes de contribuer à l'embellissement de notre communauté.

### NOUVELLES HEURES D'OUVERTURE

Toujours à l'écoute de ses membres, le conseil et la direction de la Caisse, sont fiers de vous informer de ses nouvelles heures d'ouverture :

Ceci n'est pas une institution financière comme les autres...

Lundi : 10 h à 16 h  
Mardi : 10 h à 16 h  
Mercredi : 10 h à 19 h  
Jeudi : 10 h à 19 h  
Vendredi : 10 h à 16 h

C'est Desjardins, l'institution financière qui met l'argent au service des gens...  
Jamais le contraire



L'excellence des résultats 2003 et la bonne santé financière de notre caisse nous permettent, pour la 8e année, de verser une ristourne de

**280 000 \$**

Les membres présents à l'assemblée générale ont décidé du partage des excédents selon le mode suivant :

Épargne	12,91 %	128 340 \$
Prêts	4,64 %	128 340 \$
Frais d'utilisation de services	10,10 %	22 320 \$

Depuis les 7 dernières années c'est plus de 1 450 000 \$ qui ont ainsi été versés en ristournes.



**Desjardins** Caisse populaire de Rougemont

991, rue Principale, Rougemont (450) 469-3164

2004-04-04

29

## Rougemont

# Un été amusant au Camping Terrasse Rougemont

Hélène Belzile

ROUGEMONT

**G**inette Viau a passé plusieurs étés au terrain de camping appartenant à son père. Ce dernier l'a depuis légué à sa famille et c'est Ginette qui, entre autres choses, s'occupe maintenant des loisirs offerts à la clientèle. Les saisonniers autant que les passants au Camping Terrasse Rougemont ont de quoi s'amuser longuement.

« Nos visiteurs semblent bien apprécier les différentes activités auxquelles ils peuvent participer ici, explique-t-elle. Notre piscine ainsi que le lac pour la pêche sont très populaires. Nous avons aussi un mini-golf, des jeux de poches, des jeux de fer et de pétanque. Cette année, nous avons ajouté le hockey cosom, le volleyball ainsi que le soccer. »

Chaque année, il y a aussi l'incontournable Noël du campeur où, de 11 h à 20 h, les usagers du camping peuvent festoyer allègrement. C'est le 17 juillet que le Père Noël fera des heureux au Camping Terrasse Rougemont.

« Nous aurons aussi notre tournoi



photos Michel St-Jean

Les saisonniers autant que les passants au Camping Terrasse Rougemont ont de quoi s'amuser longuement.

annuel de balle ainsi qu'une épluchette de blé d'Inde qui aura lieu vers la fin de l'été. Il faut également noter que des chansonniers s'occupent de l'animation du samedi soir. »

### Beaucoup de saisonniers

Des 360 places disponibles au Camping Terrasse Rougemont, seulement une trentaine sont libres pour les passants. Les autres sont occupées par des saisonniers. C'est ainsi qu'une ambiance très familiale s'est développée au fil des ans.

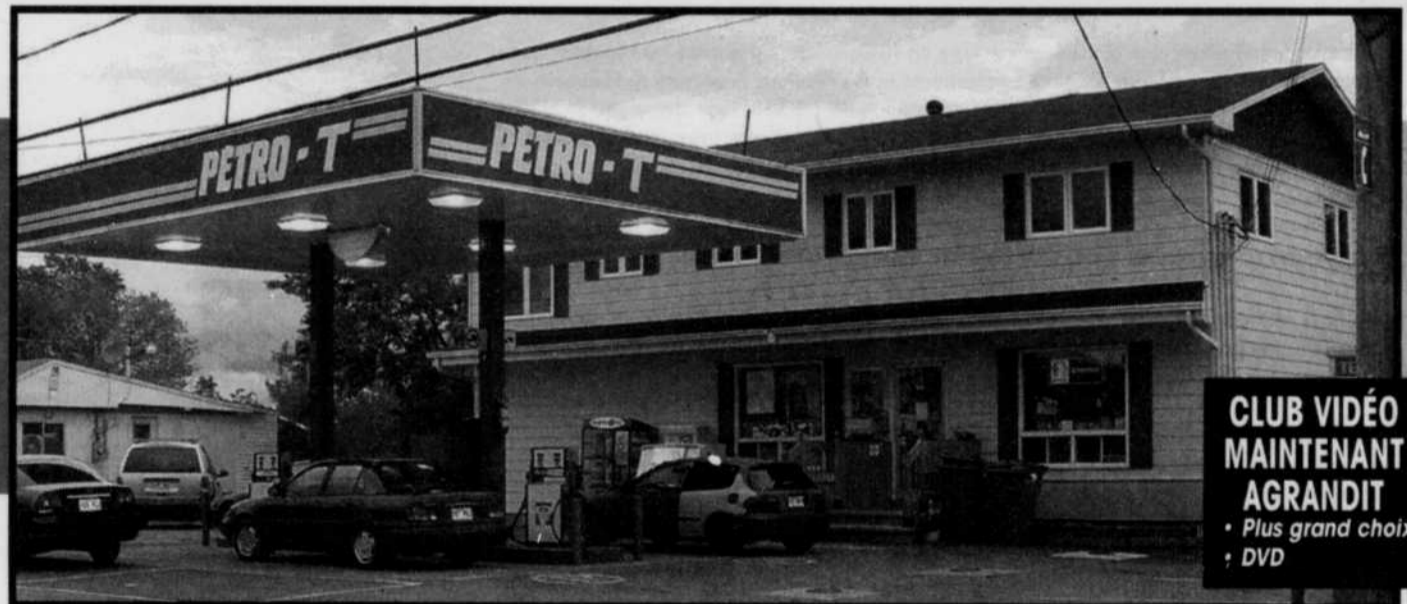
« Tout le monde se connaît ici, continue Ginette Viau. Les gens participent à des activités ensemble, comme la danse en ligne par exemple, et il se crée des liens intéressants. »

Le camping, qui accueille des tentes, des tentes-roulottes ainsi que des roulottes, offre aussi des services de restauration et de dépanneur. Huit employés s'affairent quotidiennement au bon fonctionnement de l'endroit.

« C'est certain que ça représente beaucoup d'énergie à investir, avoue Ginette Viau. Personnellement, j'y ai laissé une partie de ma santé. J'ai dû arrêter quelque temps. Il faut penser

## DÉPANNEUR ROUGEMONT

**NOUVEAU**  
• Barbotines  
(slush)  
à base  
de vrais fruits



**CLUB VIDÉO  
MAINTENANT  
AGRANDIT**  
• Plus grand choix  
• DVD

- Dépanneur complet
- Station-service Pétro-T
- Club vidéo, avec plus de 1 000 films (Nouveautés à toutes les semaines)

- Détaillant Loto-Québec (valideuse et gratteux)
- Produits alcoolisés (Labatt, Molson, vins et autres)

- Plusieurs bonbons en vrac et en sachets, plus sacs à surprises
- Café frais tous les matins
- Grande variété de barbotines (slush)

**DÉPANNEUR  
ROUGEMONT**

454 Grande-Caroline, Rougemont  
**469-9999**



que durant la saison, c'est un travail qui occupe sept jours sur sept et parfois de 13 à 14 heures par jour.»

Ginette Viau confie aussi que ce n'est pas toujours facile de travailler... quand les autres, tout autour, sont en vacances!

« Par contre, je dois avouer que j'aime mieux travailler dans un camping que d'y passer mes vacances. Je sais, ça peut paraître bizarre, mais personnellement, je n'aime pas camper. Je fais tout, toutefois, pour que les autres aient du plaisir à le faire chez nous. »

L'équipe du Camping Terrasse Rougemont souhaiterait bien, dès l'an prochain, être en mesure de recevoir des groupes qui voyagent en motorisés.

« Ça prend un espace beaucoup plus grand ce qui fait qu'on vise l'installation d'un grand terrassement pour pouvoir les accueillir adéquatement. »

La présente saison, qui a débuté le 1<sup>er</sup> mai et qui a véritablement pris son envol depuis la fin de l'année scolaire, se terminera à la fin du mois de septembre



**PNEUS MAX-PLUS**

**GARAGE RÉAL BARRÉ**



- Service de mécanique générale
- Antirouille
- Remorquage 24 heures

*Alain Barré, propriétaire*

250, rang de la Montagne, Rougemont • 469-2252 •

# Paulymark

DIV. DE INDUSTRIES MONT-ROUGE LTÉE



## Usine de transformation de carton

La qualité de nos produits vient de la qualité de nos employés.

**Bravo à toute l'équipe.**

340, Grande-Caroline, Rougemont 469-3705  
<http://www.paulymark.com>

250491V



CLD AU CŒUR DE LA MONTRÉGIE

Centre local de développement

## Partenaire dans la réalisation de vos projets !

### Pour un service aux entreprises

Industrielles, touristiques et agroalimentaires

### Pour un soutien dans vos projets d'entreprises et au démarrage

### Pour du financement

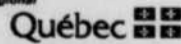
Fonds local d'investissement (prêt)  
 Jeunes promoteurs (subvention)  
 Économie sociale (subvention)  
 Pacte rural (subvention)

*Une équipe dynamique au service de votre entreprise !*

Partenaires :



Ministère du Développement économique et régional



CLD AU CŒUR DE LA MONTRÉGIE  
 500, rue Desjardins, Marieville  
 (450) 469-5731 ou (450) 460-0202  
[www.cld-coeurmonteregie.qc.ca](http://www.cld-coeurmonteregie.qc.ca)

250457V

29

29

29

# Rougemont

## Un vrai coup de foudre... à partager!

Hélène Belzile

ROUGEMONT

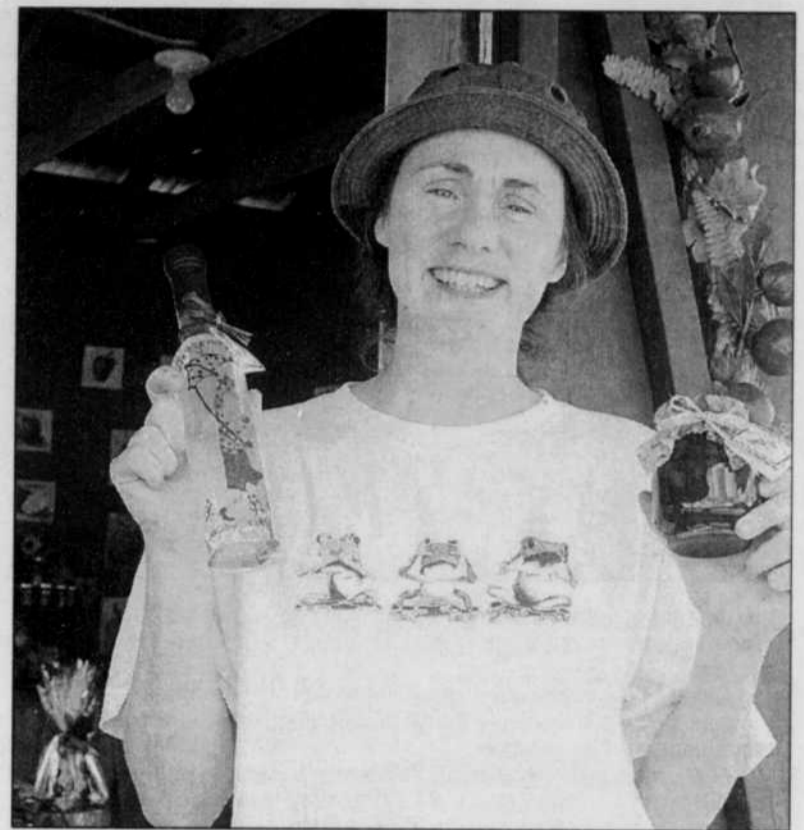
« Je le dis aux gens et je le pense vraiment. Notre verger est le plus beau au monde! », lance, d'entrée de jeu, Chantale Tremblay en y ajoutant un grand éclat de rire. Oui, Chantale Tremblay et son conjoint, Yvan Garon, ont véritablement eu un coup de foudre quand ils ont visité le verger qu'ils ont finalement acheté il y a 15 mois. À flanc de montagne, le Verger et Gîte du Flâneur présente effectivement un décor des plus enchan-



teurs. Il y a de quoi tomber en amour! « C'est certain que le site attire beaucoup les gens, renchérit la propriétaire. De plus, avec la diversité des services que nous nous efforçons d'offrir, je crois que les visiteurs découvrent toutes sortes de facettes de notre beau coin de pays. »

### Pas juste pour les pommes

En parlant de diversité, Chantale fait référence au fait que le Verger et Gîte du Flâneur peut présenter de belles activités à vivre en dehors de la période des pommes. Par exemple, dès le printemps alors que les pommiers sont en fleurs, il est possible de participer à un rallye fleurs et saveurs, à un concours de photos,



photos Michel St-Jean

à des balades, à des dégustations.

Si pour Chantale et Yvan, il s'agit là d'un projet de pré-retraite, celle qui a passé sa vie dans l'enseignement ne peut laisser de côté sa passion pour les jeunes.

« Nous recevons toutes sortes de groupes, autant des enfants de garderies ou des écoles, que des personnes de l'âge d'or ou encore des groupes corporatifs. Avec les enfants, j'aime bien m'amuser. Il arrive que j'organise une



## Les Douceurs d'Aurélie

Savonnerie Artisanale

À découvrir, dès la mi-juillet, notre café-terrasse, nos menus légers et nos bons cafés.



Atelier de fleurs séchées

Lundi au vendredi  
10 h à 16 h 45

Samedi et dimanche  
midi à 17 h

1320, rang Double (Principale) Rougemont • 469-2340



LE MATÉRIEL INDUSTRIEL LTÉE  
INDUSTRIAL SUPPLIES LTD  
CONSTANT AIR-FLO



325, Grande Caroline  
Rougemont (Québec)  
JOL 1M0

Montréal: (514) 878-9675  
Rougemont: (450) 469-4935  
Télec.: (450) 469-4786

www.lmi.caf.com • msornin@lmi-caf.com

Climatiseur  
Licence complète

Restaurant • Pizzeria

Le Moustachu



Livraison gratuite

Cuisine

Canadienne • Italienne • Grecque

Salle de réception pour toutes vos occasions

Heures de livraison  
Du mercredi au dimanche :  
de 11 h à 22 h

200 Grande Caroline  
Rougemont  
469-5751-52

chasse aux sorcières. Nos quatre enfants ont quitté le nid familial, alors on les remplace...»

Parmi les autres activités disponibles au Verger et Gîte du Flâneur, on peut noter l'autocueillette de pommes, poires, tomates et petits fruits, la dégustation de leurs produits ainsi que la visite de la ferme avec le cochon, les poules et les lapins. Cette année, il y a même une nouvelle piscine. Il est donc effectivement possible d'y passer du bien bon temps en dehors de la période où les vergers sont le plus fréquentés.

Le gîte, quant à lui, compte deux chambres et est ouvert durant toute l'année. Au lever, les hôtes offrent à leurs

visiteurs un très copieux déjeuner fait à partir des produits du terroir.

### Pas des ennemis

Quand Chantale Tremblay et Yvan Garon sont venus s'installer à Rougemont, ils ont rapidement fait leurs efforts aux autres commerçants de la municipalité afin d'y attirer le plus de gens possibles. C'est pourquoi ils n'ont pas hésité à embarquer dans l'aventure des week-ends gourmands, l'automne dernier et en feront autant en septembre et octobre prochains.

«C'est vraiment plaisant parce que tous les intervenants à Rougemont offrent une dégustation de leurs



Chantale Tremblay et son conjoint, Yvan Garon, ont véritablement eu un coup de foudre quand ils ont visité le verger qu'ils ont finalement acheté il y a 15 mois.



Au lever, les hôtes offrent à leurs visiteurs un très copieux déjeuner fait à partir des produits du terroir.

produits. De cette façon, les visiteurs peuvent découvrir les richesses de notre municipalité. Nous sommes très heureux de participer à cette activité qui nous permet tous, les commerçants, de nous unir et non de nous voir comme des ennemis. Nous sommes des concurrents, mais cette concurrence est très saine.»

Il suffit d'écouter Chantale Tremblay que quelques minutes pour constater que son verger et son gîte, elle les a dans la peau. Elle se dit très heureuse des commentaires qu'elle et son conjoint reçoivent et souhaite que tout continue d'aller aussi bien.

«Pour nous, c'est un vrai «trip»,

dit-elle sur un ton des plus enjoué. On a du plaisir et je crois que c'est pour cette raison que les gens sont contents de venir nous voir.»

Enfin, soulignons que les produits du Verger et Gîte du Flâneur sont également disponibles au Marché Atwater à Montréal et au Marché de l'Ouest, à Dollard-des-Ormeaux.

# Le cœur d'un gros tracteur

## La maniabilité d'un sous-compact

Taux de financement  
à partir de

# 0%

sur 12 mois

Série  
COMPACT



MASSEY FERGUSON®

- GC2300
- 23 HP diesel
- 4 roues motrices
- Relevage 3pt
- PDF ventral et arrière

Grand choix d'options

Tondeuse, chargeur, rétrocaveuse L'offre se termine le 30 juillet 2004.



ÉQUIPEMENTS  
**AGRI-MONT**  
INC.

166 ch. MARIEVILLE  
ROUGEMONT  
(450) 469-2370

250482V

# Rougemont

## Théâtre de Rougemont: un rendez-vous pour 2005

Hélène Belzile

ROUGEMONT

**B**ien que la présente saison estivale sera relativement tranquille au Théâtre de Rougemont, Jean-Bernard Hébert, le nouveau propriétaire de l'établissement, lance déjà l'invitation à la population pour la saison 2005 qui débutera le 10 juin. La pièce qui sera présentée durant tout l'été prochain est même choisie. Il s'agit d'une comédie romantique écrite par Tony Calabretta et traduite par Michel Tremblay.

«On peut vous dire qu'on vous réserve une distribution en or parce qu'en plus, ce sera le 20<sup>e</sup> anniversaire des Productions Jean-Bernard Hébert, lance l'homme de théâtre bien connu dans la région. Comme je me suis récemment porté acquéreur du Théâtre de Rougemont, je trouvais plus sage de prendre mon temps pour présenter une production de qualité. Avec mes 19 ans d'expérience dans le milieu, je sais très bien que la préparation d'une pièce de théâtre nécessite du temps et de l'énergie. Comme je ne veux pas faire les choses à moitié, j'ai décidé d'attendre à l'an prochain.»

### Contenu et contenant

Ce n'est un secret pour personne, le Théâtre de Rougemont n'a pas été gâté ces dernières années en matière



Jean-Bernard Hébert (à droite), le nouveau propriétaire de l'établissement.

de stabilité artistique, passant de main en main. Avec l'arrivée de Jean-Bernard Hébert, l'avenir pourrait être plus prometteur. En tout cas, c'est à souhaiter...

«Malgré une certaine instabilité, la clientèle s'est tout de même fidélisée au cours des dernières saisons, en-

chaîne le nouveau propriétaire. L'attitude du public face au théâtre d'été, au Québec, est un phénomène unique en Amérique du Nord dans le sens où les gens se déplacent de ville en ville. Une sortie au théâtre devient souvent un prétexte pour faire une visite touristique dans un endroit et finir la journée

en beauté en allant voir une production théâtrale.»

Convaincu que le public se déplace là où se trouve la qualité, Jean-Bernard Hébert veut présenter des productions estivales dans lesquelles le contenu est aussi important que le contenant. Il soutient que les gens qui fréquentent

les théâtres d'été ont le goût de rire, mais souhaitent aussi être touchés.

«C'est de cette façon que les gens reviennent et c'est aussi de cette façon que le bouche-à-oreille fait son plus grand effet. La qualité demeure le plus grand vendeur.»

Le Théâtre de Rougemont deviendra aussi un endroit où il sera possible d'assister à des représentations artistiques tout au cours de l'année.

### Bel accueil à Rougemont

Le nouveau propriétaire souhaite également profiter d'une belle association d'affaires avec le restaurant les Quatre feuilles, voisin du théâtre. D'ailleurs, il se dit enchanté de l'accueil qu'il a reçu à Rougemont.

«Les gens d'ici sont vraiment sympathiques et je tiens à les remercier pour leur appui. Je voudrais adresser un merci bien spécial à madame Susie Dubois, la mairesse de Rougemont, également pour son accueil. Je suis heureux de faire ma niche ici et je suis certain que nous y vivrons tous de très bons moments.»

En attendant la saison estivale 2005, Jean-Bernard Hébert invite la population de Rougemont à se rendre, cet été, à son bateau-théâtre l'Escale, à Saint-Marc-sur-le-Richelieu alors que «La boutique au coin de la rue», une pièce de Miklos Laszlo, y sera présentée jusqu'au 4 septembre.

archives La Voix de l'Est



**Centre Agricole  
Bienvenue Inc.**

1115 Petite Caroline, Rougemont.

Tél.: (450) 469-4945  
Télé.: (450) 469-2048  
E-mail : a.bienvenue@sympatico.ca



Réversible en 5 sec.  
Moteur puissant (64-68-83Hp)  
4 freins à disques à bain d'huile  
Compacte et encore plus...

**Distributeur**

- Antonio Carraro • Tifone • Campagnola,
- Maibo • Perfect • Jonsered • Shindaiwa...

**Détaillant**

Pesticides pour fruitiers et maraîchers  
Engrais chimiques et bien d'autres...

Dépositaire des produits :









250456V

CANTINE  
SIMONE

**Spécialités :**

- Frites maison
- Hot-dogs
- Hamburgers
- Poulet

1087 Principale, Rougemont 469-0029

Une Société fière de ses origines  
et confiante en son avenir.



1918
2004

Bien que nos racines soient au Québec, nos jus et produits alimentaires spécialisés de grande qualité sont aussi distribués outre-frontières. Nos nombreuses usines, situées à proximité des producteurs agricoles, font de nous un leader dans le domaine au Canada.

706, rue Principale, Rougemont, Qc J0L 1M0 • Tél. : (450) 469-4926 1 888 477-6663 • Téléc. : (450) 469-1366 • www.lassonde.com

industries  
**Lassonde & Co.**  
*La Nature Approvoisée!*

250494V



VÉRITABLE HAVRE ÉPICURIEN,  
SITUÉ SUR LE FLANC  
DU MONT-ROUGE AU CŒUR  
DE ROUGEMONT, PARMIS LES  
VERGERS ET LES ÉRABLES,  
LES QUATRE FEUILLES FAIT  
LE BONHEUR DES GOURMETS  
ET GOURMANDS ET DES AMANTS  
DE LA NATURE DEPUIS DE  
NOMBREUSES ANNÉES.

C'EST L'ENDROIT IDÉAL POUR UN  
DÎNER EN AMOUREUX, UN REPAS  
ENTRE AMIS, UNE RÉUNION DE  
FAMILLE INTIME OU  
D'ENVERGURE, UN MARIAGE ET,  
POURQUOI PAS, UNE RÉUNION  
D'AFFAIRES À L'ÉCART  
DU TOURBILLON URBAIN.



360, RANG DE LA MONTAGNE,  
ROUGEMONT  
469-3888  
1-800 263-3997

[www.lesquatrefeuilles.com](http://www.lesquatrefeuilles.com)



## Les Quatre Feuilles

### Le rendez-vous quatre saisons des gourmets et gourmands

#### Saveurs d'antan... bonheurs d'aujourd'hui

Les propriétaires Claude Archambault et Normand Turgeon cumulent, à eux deux, 40 ans d'expérience au royaume des saveurs. «Les Quatre Feuilles est un fleuron du patrimoine vert et gustatif de Rougemont. C'est une référence pour les gens d'ici qui apprécient l'endroit depuis plus de dix ans. On veut continuer de faire connaître et apprécier les lieux et la bonne table du terroir. Et on souhaite aussi la faire découvrir (ou redécouvrir) aux gens du Grand Montréal et de la province», mentionne M. Archambault, dont la maxime est «Simplicité et convivialité».

Élaborée à partir de produits du terroir, la cuisine des Quatre Feuilles marie avec goût saveurs traditionnelles et actuelles. Les viandes (porc, volaille, gibier) sont souvent parfumées aux pommes et à l'érable, deux vedettes de notre belle région. Parmi les plats qui font la renommée de l'endroit, mentionnons entre autres le poulet à l'érable, la longe de porc aux pommes, le canard à l'érable, sauce aux pommes et Calijo. Les deux propriétaires misent également sur la fraîcheur et la qualité des aliments. Ils ont aussi à cœur l'aspect santé des mets préparés. Les sauces, bien que goûteuses, sont fines sans être trop riches. De plus, Les Quatre Feuilles porte une attention toute spéciale aux desserts fins et aux cafés, nombreux et aromatisés.

#### 600 places pour vous accueillir

Les Quatre Feuilles offre trois salles à manger, totalisant 600 places, dont le décor champêtre invite à la détente et au plaisir des sens. On peut même y aménager une scène ou un petit coin intime, au choix. Quelle que soit l'occasion, dîner romantique ou 40<sup>e</sup> anniversaire de mariage, hiver comme été, l'équipe hors pair des Quatre Feuilles saura vous concocter, avec savoir-faire et talent, des menus sur mesure pour tous les types d'événements.

#### Un service de traiteur incomparable

Les Quatre Feuilles propose à sa clientèle un service de traiteur qui correspond bien aux goûts et aux besoins des gens d'aujourd'hui tout en lui permettant de rayonner à des centaines de kilomètres à la ronde. Incidemment, l'établissement compte parmi sa fidèle clientèle des entreprises telles que Les Industries Lassonde et le Centre de recherche des aliments. «Plusieurs personnes ignorent que nous préparons des banquets haut de gamme avec service aux tables pouvant accommoder jusqu'à 600 personnes», souligne M. Archambault. Ces banquets, qui requièrent une logistique des plus sophistiquées et un personnel d'expérience, très bien formé, sont dignes des plus grandes tables du Québec et d'ailleurs. À titre d'exemple, les pétoncles fumés aux framboises peuvent y côtoyer l'esturgeon marin et les pâtés de cerf et terrines maison. Et que dire des desserts, sinon qu'ils sont de purs délices pour le palais... Mais attention ! Le service de traiteur des Quatre Feuilles s'adapte à tous les types d'événements. «À tous les ans, nous préparons des méchouis pour 2000 à 2500 personnes», ajoute-t-il.

#### Quatre feuilles... et quatre saisons

Sur place, l'établissement propose également des buffets thématiques de 30 plats différents selon les saisons. Et tout cela, à un prix raisonnable «pour que les gens viennent nous voir nombreux et souvent !», comme le soulignent les deux propriétaires.

#### Plus de 6000 pommiers

Du début septembre à la mi-octobre, la saison des pommes invite à la gourman-



dise et au plaisir avec ses brunchs, ses dégustations et ses balades dans le verger, qui permettent de découvrir près de dix variétés de pommes, dont, entre autres, la Lobo, la Cortland, l'Empire, la Spartan et la MacIntosh. Dès la fin août, entre amis ou en famille, ou encore en groupes scolaires, vous êtes invité à découvrir le «merveilleux monde des pommes». Plus de 6 000 pommiers offrent aux visiteurs leurs fruits juteux et savoureux. De plus, la boutique-cadeaux fournit l'occasion de faire des provisions de produits gourmands tels des gelées, confitures, tartes, gâteaux et pains aux pommes. On peut y faire la dégustation de produits régionaux et, juste à côté, profiter de la terrasse et du service de bar.

#### Le temps des Fêtes

C'est aussi l'endroit tout choisi pour un party du temps des Fêtes entre collègues ou celui du Jour de l'an en famille ou entre amis. Pour l'occasion, Les Quatre Feuilles propose toujours son délectable buffet ou sa table d'hôte sélecte. Au programme : musique, danse et animation sans oublier jeux, tirages et concours.

#### Le rendez-vous des becs sucrés et des amateurs de théâtre

Au temps des sucres, Les Quatre Feuilles propose un menu pour les becs sucrés, qui raffoleront du repas traditionnel en semaine et des buffets Tradition et Avant-Garde les week-ends, en plus d'une foule d'activités comme une balade dans l'érablière et une visite de la bouillotte, de l'animation pour enfants, etc. L'été, Les Quatre Feuilles, offre à ses visiteurs une formule combinant théâtre et bonne bouffe.

En toutes saisons, Les Quatre Feuilles vous propose une escapade champêtre au cœur de Rougemont, où les saveurs de la table se marient à la magnificence du paysage. Les propriétaires, MM. Archambault et Turgeon ainsi que toute leur équipe vous invitent à découvrir leur univers de délices et de couleurs.

## Rougemont

# De jeunes golfeurs à Rougemont

Hélène Belzile

ROUGEMONT

« À partir de la fin de l'année scolaire, nous accueillons passablement de jeunes. Évidemment, les enfants de 12 ans et moins doivent être accompagnés d'un adulte. On peut dire que la relève est bien prête et c'est bien encourageant. »

Hélène Giroux, du Club de golf de Rougemont, se réjouit du fait que sa clientèle représente tous les âges. Bien sûr, les retraités sont aussi très actifs sur les verts, mais les étudiants y sont aussi nombreux, ce qui apporte une belle diversité.

« Notre clientèle est très fidèle, précise-t-elle. Bien que Rougemont soit un endroit très touristique, les gens qui viennent nous visiter sur le terrain de golf sont passablement toujours les mêmes ce qui fait qu'un peu tout le monde se connaît. Quand on est un petit bout de temps sans voir certains, on s'informe à d'autres. C'est comme une grande famille et c'est plaisant pour tout le monde. »

### Deux parcours de neuf trous

La 16<sup>e</sup> saison du Club de golf de Rougemont s'est ouverte le 16 avril et se terminera à la fin octobre. L'été s'an-



photos Michel St-Jean

nonce agréable bien que la pluie du mois de mai n'ait pas permis un début de saison fulgurant.

Tout comme ce fut le cas dans les dernières années, les golfeurs qui se rendent à Rougemont peuvent bénéficier de deux parcours de neuf trous, l'un de normal 29 et l'autre de normal 31.

« Nous avons bien sûr encore nos tournois, poursuit Hélène Giroux. Il y a aussi nos leçons de golf qui sont tou-

jours populaires. Chaque personne peut y aller selon ses besoins puisque nous offrons des leçons privées et de groupes. »

De plus, il est possible de profiter d'un terrain et de verts d'exercice ainsi de la location d'équipement. Un bar et un casse-croûte sont aussi disponibles alors qu'une salle peut accueillir les gens qui participent aux différents tournois.

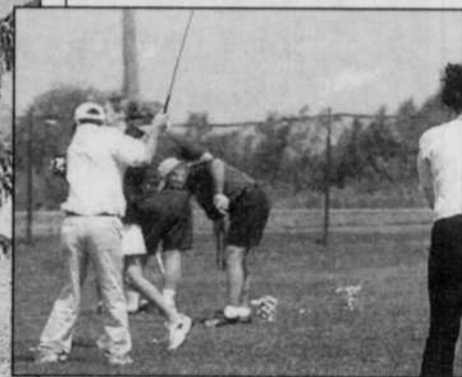
Bien que la saison de golf requiert beaucoup de disponibilité et d'énergie

de la part du personnel en place, Hélène Giroux se dit enthousiaste d'une année à l'autre.

« C'est certain qu'il faut aimer ce qu'on fait, mais par contre, la saison de golf nous permet de rencontrer des gens et de créer des liens intéressants. Parfois, on s'ennuie même de ces personnes quand on est quelque temps sans les voir. »

Comptant une cinquantaine de membres, le Club de golf de Rougemont est ouvert sept jours par semaine, de 7 heures au crépuscule.

Il en coûte de 10 \$ à 13 \$ par personne pour jouer une ronde de golf les fins de semaine et les jours fériés alors qu'il faut déboursier de 9 \$ à 11 \$ pour une partie sur semaine.



### GARAGE ANDRÉ MONTY inc.

À votre service depuis plus de 30 ans!

- Spéc. • Freins  
• Silencieux  
• Traitement antirouille  
• Remorquage

• ESSENCE • DIESEL

Vente de pneus et balancement électronique

Réparation générale

- Peinture
- Débrosselage
- Climatiseur



REMORQUES à vendre ou à louer • Poids de charge : 3 000 lb à partir de 800 \$



48, ch. Marieville Rougemont



469-2310

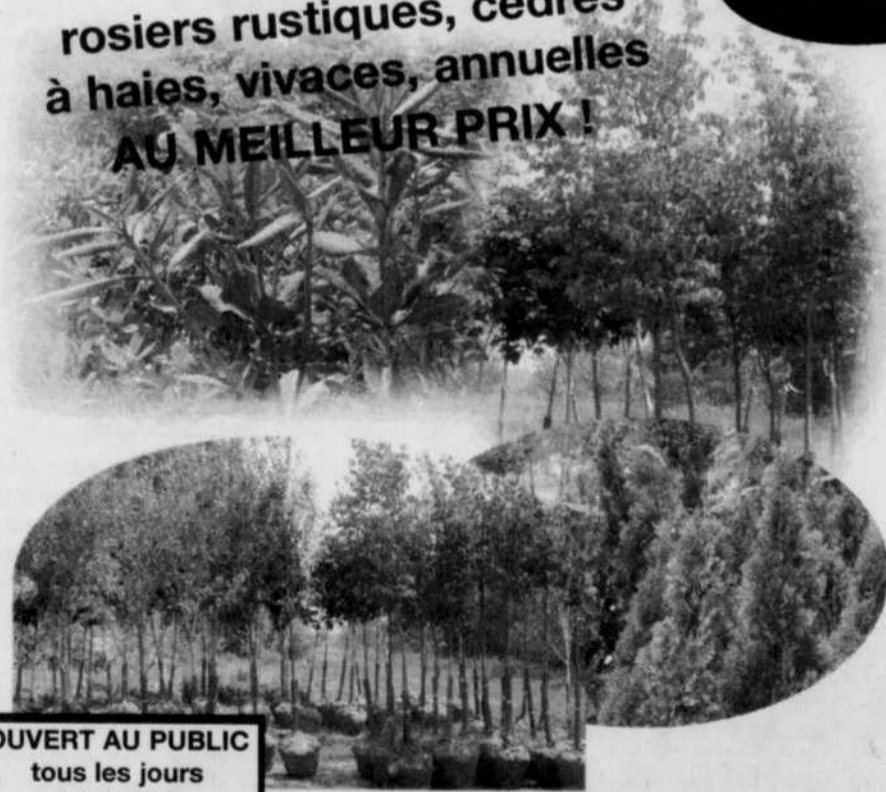
## Pépinière Rougemont

Producteur • gros et détail

Membre AQPP.

Arbres de gros calibre  
\*\*\* Arbustes, conifères,  
rosiers rustiques, cèdres  
à haies, vivaces, annuelles  
AU MEILLEUR PRIX!

À 30 minutes de Granby



OUVERT AU PUBLIC tous les jours 8 h à 20 h

730 route 112, Rougemont

### STATION SERVICE OLCO

DÉPANNEUR des 4 Chemins enr.

Piles et feux d'artifice de tous genres

1145, rang Double, Rougemont 469-0209

NOUVEAU!

Location de films et DVD

Les mercredis, rabais pour âge d'or Rabais pour compagnies

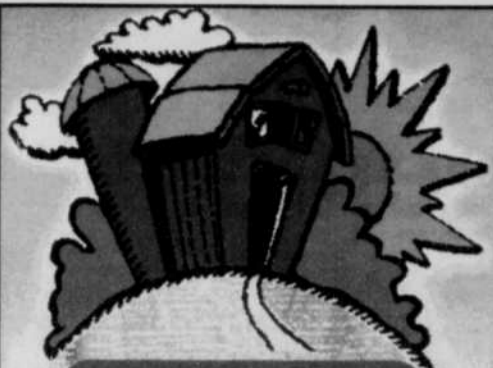
- BIÈRES • CIGARETTES • ÉPICERIE • Etc.



LIMOCAR

250461V

250468V



# 136<sup>e</sup> EXPOSITION AGRICOLE DE ROUGEMONT

**Judi 1er juillet 2004**

Entrée des bovins, moutons, chèvres, chevaux, petits animaux et l'horticulture jusqu'à midi

- 14 h 00 Jugement de l'horticulture
- 18 h 00 Jugement des petits animaux
- 19 h 00 Drag de 4 roues (VTT)

**Vendredi 2 juillet 2004**

- 10 h 00 Journée de formation pour Jeunes Ruraux
- 12 h 00 Ouverture des kiosques, exposition artisanale
- 12 h 00 Journée de la femme
- 13 h 00 Conférence : Maria Labrecque-Duchesneau
- 14 h 00 Rallye sur le terrain
- 14 h 00 Jugement des bovins de boucherie
- Concours d'attelage de chevaux
- 18 h 30 Tire de tracteur de ferme
- 20 h 00 Concours Jeunes Talents

**Samedi 3 juillet 2004**

- 9 h 00 Jugement des Canadiennes et Ayrshire
- 10 h 00 Jugement des poneys et chevaux de licou
- Ouverture des kiosques, exposition artisanale
- Jugement des Jersey
- 11 h 00 Jugement des Holstein
- 14 h 00 Concours d'attelage de chevaux
- 17 h 30 Cocktail (avec billet de repas gastronomique)
- 18 h 30 Tire de tracteur antique
- 19 h 00 Repas gastronomique

**Dimanche 4 juillet 2004**

- 9 h 30 Messe
- 10 h 00 Ouverture des kiosques, exposition artisanale
- Fin des inscriptions des Jeunes Ruraux
- 10 h 30 Brunch payant (jusqu'à 12 h 30)
- Jugement des chèvres
- Jugement des Jeunes Ruraux (bovins de boucherie)
- 11 h 00 Expertise des Jeunes Ruraux
- 13 h 00 Jugement des moutons
- Jugement et concours de présentation des Jeunes Ruraux (bovins laitiers)
- Tire de tracteur de ferme
- 17 h 00 Party de hot-dogs
- 18 h 00 Sortie des animaux

**Président d'honneur**



jean Rioux

Député d'Iberville

## Site d'exposition

735, rue Principale  
Rougemont (Québec)  
Information: (450) 469-3748  
Télec.: (450) 469-1091  
Accès par l'autoroute 10, sortie 37, Rougemont  
Accès par la route 112, village de Rougemont

Une présentation de:



## À ne pas manquer

- Manège •
- Jeux gonflables •
- Artisanat •
- Pavillon agroalimentaire •
- Fermette •
- Trièze avec cochonnets •
- Tonte de moutons •
- Les plus beaux animaux •  
de la région sur place
- L'agriculture durable •

## Commanditaires

Merci aux commanditaires associés à la 136<sup>e</sup> Exposition agricole de Rougemont

- Assemblée nationale, député Jean Rioux
- MAPAQ
- A. Lassonde inc.
- CoopExcel
- CLD au Coeur de la Montérégie
- Bienvenu Ladouceur Communications inc.
- MRC de Rouville
- Banque Nationale
- CFE de la Haute-Yamaska
- Pepsi-Cola
- Brasserie Labatt

## Tarification (taxes incluses)

Coût d'entrée : 5\$ Pré-vente : 4\$  
10 à 14 ans : 3\$  
Gratuit : Enfants de 10 ans et moins

## NOUVEAU

- Présentation et dégustation des produits du terroir
- Souper gastronomique
- Manèges sur place

**GRATUIT JEUDI**

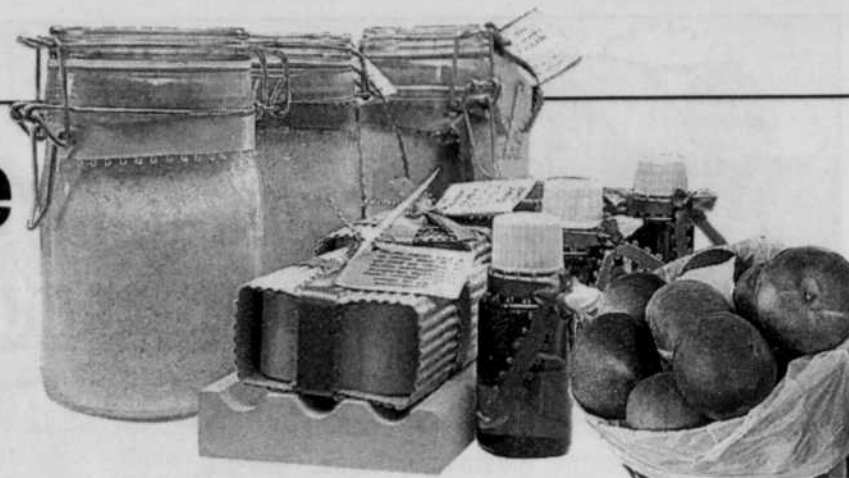
*Société d'Agriculture de Rouville*

Pour info.: (450) 469-3748  
735, rue Principale, Rougemont J0L 1M0

# Rougemont

## Exposition agricole de Rougemont:

### Les produits du terroir à l'honneur!

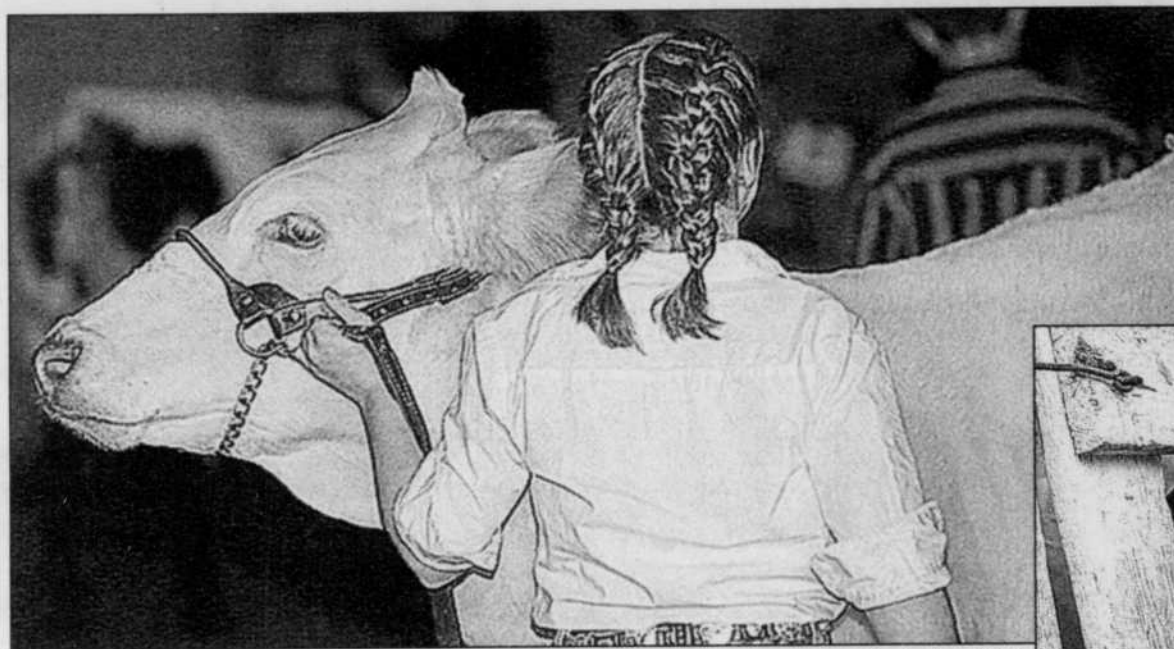


**Hélène Belzile**  
ROUGEMONT

**A**fin de suivre l'idée de mettre en valeur les produits du terroir, la 136<sup>e</sup> édition de l'Exposition agricole de Rougemont, qui aura lieu du 1<sup>er</sup> au 4 juillet, proposera des nouvelles activités. Ainsi, la soirée du samedi 3 juillet sera consacrée à un repas gastronomique de six services où, au cœur du menu, se retrouveront les produits de la région.



archives La Voix de l'Est  
Léon Sansoucy



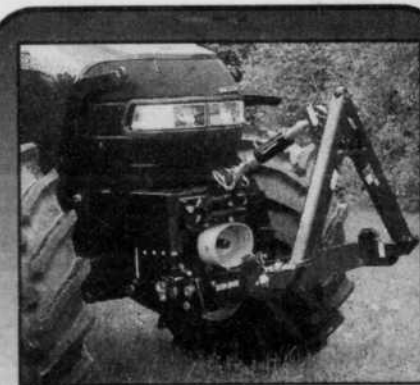
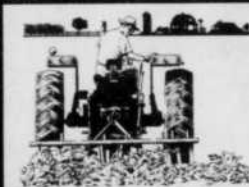
archives La Voix de l'Est

« Le coût de ce souper est de 75 \$ par personne, annonce Léon Sansoucy, le président de la Société d'agriculture de Rouville. Le menu a été confié au traiteur Louis Tremblay et sera composé, entre autres, d'un filet mignon de veau. Chaque service sera accompagné d'un vin spécial. Des tables de 10 personnes sont présentement en vente et il faut faire vite car les places sont limitées. »



De nombreuses activités familiales seront à nouveau présentées et les amateurs d'animaux de la ferme seront encore choyés cette année.

## MACHINERIE AGRICOLE ST-CÉSAIRE INC.



Hydraulique frontal avec P.T.O. pour différentes marques

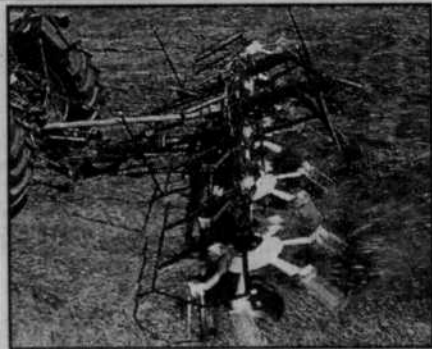


Épandeur de compost et épandeur universel

### PÖTTINGER



Aussi : Centre de « shafts » P.T.O., WALTERSHEID, BONDIONI et PAVESI et SYSTÈME AMÉRICAIN



650, route 112, St-Césaire • 469-4081

## Les Entreprises Granby-Silo Inc.

Ventilation tunnel  
**BIG ASS FANS** **Eolostar**   
SILO SUPÉRIEUR (1980) INC. VENTILATION

240, route 235, Ange-Gardien 293-1443

Campagne publicitaire  
Planification  
Idées  
Service  
Promotion  
Réussite  
Visibilité  
Impact  
Performance



La Voix de l'Est

cyberpresse.ca

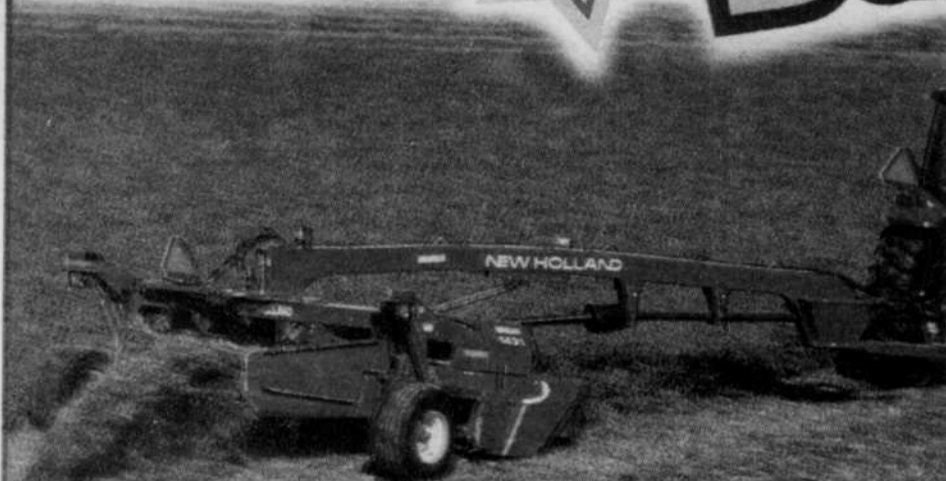
Jean-François Perreault,  
Conseiller publicitaire  
375-4555 poste 200

Faites-vous connaître!



**DERNIÈRE CHANCE !**  
L'offre se termine le 30 juin

# Blitz D'aubaines



**0% 5 ans**

\* Sur presse à balles rondes, faucheuse à disque et grosse presse à balles carrées

Modèle	Nombre de disques	Largeur de coupe	Système de conditionnement
1411	8	10 pi 4 po	Rouleaux de caoutchouc
1412	8	10 pi 4 po	Fléaux
1431	10	13 pi	Rouleaux de caoutchouc
1432	10	13 pi	Fléaux

\*\* Sur autres produits à foin et fourrage

## Modèle BR740, spécial ensilage

Parfait pour le foin sec et l'ensilage. Et en ajoutant le dispositif Bale-Slice<sup>SM</sup> de New Holland, vous obtenez des balles plus faciles à distribuer et à digérer pour le bétail.  
Poids des balles : jusqu'à 1 800 lb en ensilage et 1 200 lb dans le foin sec. Taille des balles : 4 pi de largeur et 5 pi de diamètre.

## Sur modèles 570 et 575

Presse 14x18 grande capacité à ficelle

** Sans intérêt	3 ans
1,5%	4 ans
2,5%	5 ans
3,5%	6 ans
<b>Jusqu'au 30 juin 2004</b>	

Aucune fourragère ne donne une telle qualité et la meilleure capacité de sa catégorie.



Sur modèles 790, FP230 et FP-240

Le spécialiste en Montérégie



### SAINT-HYACINTHE

5520, rue Martineau  
796-3707 778-6011

Mtl 875-4421

SERVICE D'URGENCE:

Pièces: 779-1008 Service: 779-0727

Courriel : inotrac@qc.aira.com

Exigez votre carte de crédit New Holland et bénéficiez des avantages pour la prochaine saison. Utilisez votre carte New Holland.



### IBERVILLE

125, Route 104

347-5596

Fax: 347-3101

SERVICE D'URGENCE:

Pièces: 357-5352 Service: 357-5353