

Prêts pour la saison blanche?



(Photo : gracieuseté - Tourisme Outaouais)

SPORTS ET PLEIN AIR

Au cœur des sentiers
Coureur des bois
PAGES 8-9

PLEIN AIR

Dossier glisse
avec SkiPresse
PAGE 10

AGROALIMENTAIRE

Cuisiner sans recettes :
ode à la créativité culinaire
Page 15



Louez 2 nuits à 99\$* + tx par nuit
et obtenez la 3^{ème} GRATUITE

Ou 4 nuits pour 349\$* + tx

*Inclus choix de certificat de d'une valeur de 150\$ Chez David
Ou 2 passes d'une journée pour le spa Scandinave.*

**Certaines conditions s'appliquent.*

Veillez communiquer avec nous au

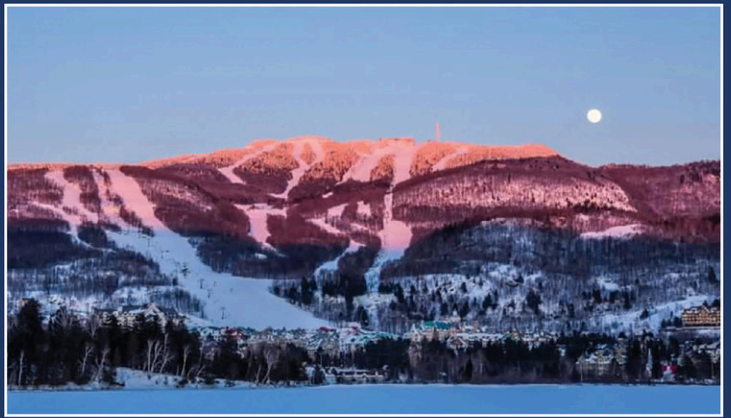
819-425-3380 poste 102

Patinoire privée sur le lac Moore pour une partie de hockey amicale ou laisse glisse pour le plaisir.

Possibilité de location ou d'achat d'équipements pour tous ces sports à proximité; patin, Ski de fond ou alpin, fat bike, raquette.

Navette privée pour les invités désirant aller à la montagne ou pour les gens de la montagne désirant profiter de notre après ski.

2151, chemin du Village, MONT-TREMBLANT



Situé à 5 min de la station de ski dans le vieux village.

Menu bistro en journée ou après ski.

En soirée on ajoute l'ardoise plus contemporaine avec des plats réconfortants d'inspiration française utilisant des produits du marché.

Ouvert pour le lunch et le souper.

L'après ski rassemble tous les sportifs, ou non, pour quelques bières ou verres de vins. Profitez du bar de glace et du foyer sur notre belle terrasse!

Une équipe dévouée qui saura bien vous conseiller mais sans prétention et qui aime avoir du plaisir vous y attend.

Promotion différente à tous les jours!

Informez-vous! **819 717-3020**



ÉDITORIAL

Zone blanche!

SANDRA MATHIEU

Avec ce mois d'octobre humide et grisoune, je ne devais pas être la seule à rêver de la première bordée! Et attachez votre tuque avec d'la broche parce que l'hiver s'annonce singulier! On nous promet une saison blanche longue et enneigée, mais nous devons nous adapter et jongler avec de nombreuses restrictions et mesures sanitaires selon le palier d'alerte. Qu'à cela ne tienne, nous nous ajusterons comme tous les acteurs de l'industrie et nous tirerons assurément le meilleur de ces mois givrés.

Pour y arriver, la préparation sera la clé. La spontanéité aura malheureusement beaucoup moins sa place qu'à l'habitude et la réservation sera de mise selon vos activités de prédilection. Une chose est certaine, plusieurs prévoient la pénurie de certaines pièces d'équipement et la location sera assurément populaire pour découvrir de nouveaux plaisirs sous zéro!

Le feu vert donné aux stations de glisse en a plongé plusieurs en mode planification. Dans notre section spéciale, en collaboration avec l'équipe de SkiPresse, nous vous présentons plusieurs chroniqueurs et collaborateurs passionnés qui animeront les médias sociaux et nos pages cet hiver.

Dans ce numéro, on vous réserve également un dossier motoneige pour découvrir l'incroyable terrain de jeu en forêt de notre beau et grand territoire! Nous nous intéressons également à la montée en flèche de la popularité des distilleries québécoises en compagnie de Pierre Mantha, le grand manitou d'Artist In Residence, premier portrait d'une série sur créateurs d'eaux-de-vie. Nous nous entretenons avec Véronique Bouchard, auteure du livre Cuisiner sans recettes et copropriétaire de la ferme biologique Aux petits oignons à Mont-Tremblant; on vous propose une entrevue sur les chapeaux de roues avec Marc-André Rodrigue de Rodrigue Racing et notre éditrice partage son expérience de drift en sa compagnie. Finalement, notre chroniqueur Vaolo du mois vous partage son expérience avec Windigo dans les Hautes-Laurentides! **in**

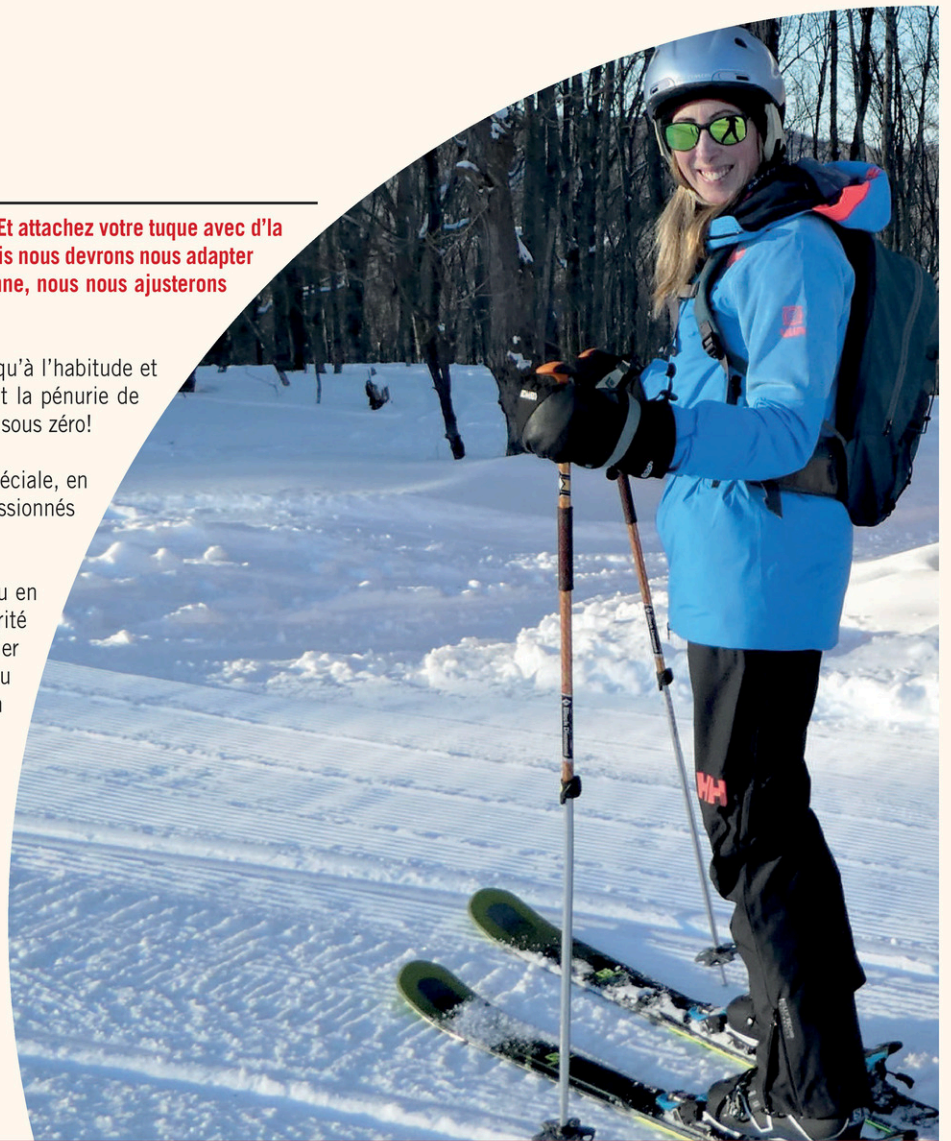


Photo courtoisie



La Presse
Touristique

VOTRE
JOURNAL CERTIFIÉ



20 ANS
À PRENDRE SOIN
DE NOS FORÊTS

PAPIER D'IMPRESSION
UTILISÉ RECYCLÉ À **85%**

ÊTRE VERT C'EST 



La Presse
Touristique

PROCHAINE
ÉDITION
MERCREDI
2 DÉCEMBRE



Réservez votre espace publicitaire
avant le jeudi 26 novembre 16 h
Approbation votre espace publicitaire
avant le vendredi 27 novembre à 12 h

CONTACTEZ VOTRE
STRATÈGE MÉDIA
DÈS AUJOURD'HUI



Directeur administratif
Sylvain Lacasse
slacasse@inmedias.ca

Directrice développement
Chantal Roussel
croussel@inmedias.ca

**Directeur finances/
ressources humaines**
Alain Cousineau
acousineau@inmedias.ca

Technicienne comptable
Dominic St-Hilaire
dst-hilaire@inmedias.ca

Rédactrice en chef
Sandra Mathieu
smathieu@inmedias.ca

Collaborateurs/trices
Marilou Séguin
Véronique Piché

Gabriel Lachaine et
Valérie Charette, sommeliers

Stratèges médias
Élise Léonard
Jacinthe Fortier
Sabrina Desjardins
Stéphanie Lomas
Fannie Carrière
Mario Legault
Sara Bouliane

Graphistes
Julie Leclerc
Émilie Constantineau
Martine Cotton
Marc Cadieux
Jessica Lacroix

**Directrice web
et médias sociaux**
Mélodie Rivest

**TIRAGE : 90 000
EXEMPLAIRES**

4 RÉGIONS

LAURENTIDES	30 000
HAUTES-LAURENTIDES	19 000
OUTAOUAIS	30 000
VALLÉE DE LA GATINEAU	11 000

Propriété de
In Médias inc.

Imprimé par
Transcontinental Transmag



QUAND LE RÊVE PREND DEMEURE

LA MONTAGNE REVÊT SON MANTEAU BLANC
POUR VOUS RECEVOIR, APPELEZ-MOI POUR
VOS BESOINS EN IMMOBILIER.

Visitez notre agence immobilière, nichée au cœur de la station Tremblant.

ENGEL & VÖLKERS®
MAUDE GAUDREULT

1000, Chemin des Voyageurs, Mont-Tremblant, QC J8E 1T1 • 819 681-9621
maude.gaudreault@evrealestate.com • maudegaudreault.evrealstate.com

PRÉSENTÉ PAR :

Francis Couillard, CIM, FCSI
Vice-président, Gestionnaire de portefeuille et Conseiller en patrimoine

LAGO TREMBLANT

Un projet signature avant-gardiste



Au cœur du projet, l'impressionnante passerelle vitrée relie l'ensemble des espaces partagés. Véritable belvédère et élément fédérateur du complexe, son rôle est de faire vivre et cohabiter les résidents dans un environnement exclusif.

Publireportage

Seul projet immobilier érigé sur la rive du lac Tremblant, face au centre de villégiature et la montagne, LAGO prend place en bordure de la rue Cuttle où se trouvait jadis un hôtel de villégiature légendaire. Luxueux et exclusif, le nouvel ensemble résidentiel intime de 72 condominiums de 2 à 5 chambres s'ouvre sur l'histoire de l'un des plus beaux panoramas naturels du Québec.

« LAGO est situé au cœur d'un magnifique site avec des points de vue incroyables, souligne André Parisien, courtier immobilier pour Engel & Volkers, en précisant que le projet devrait être complété pour décembre 2021. C'est l'occasion idéale et accessible pour un acheteur d'investir, de profiter de l'emplacement privilégié et d'avoir la possibilité de recevoir des revenus locatifs. Les unités sont maintenant en vente, les 4 et 5 chambres sont entièrement vendus, mais il y a de beaux condos 3 ou 2 chambres encore disponibles. »

EN HARMONIE AVEC LA NATURE

Avec son design haut de gamme, son accès rare au lac Tremblant, mais aussi sa grande proximité des pistes de ski, de randonnée, des terrains de golf et des attraits populaires de la région, ce nouveau complexe résidentiel de prestige sait combler les acheteurs d'expérience, les sportifs, les familles et les amoureux de la nature. Un projet signé par le réputé promoteur Habitations Luma.

La vision architecturale de LAGO s'inspire de la topographie distinctive du site. Les deux franges de bâtiments du complexe immobilier s'arriment aux plateaux minéraux et végétaux saillant de la falaise. En constant prolongement avec la nature, les espaces de vie à simple et double orientation privilégient l'intimité de chaque logement tout en favorisant une abondance de lumière et des vues à couper le souffle.

TRANSPARENCE ET MINÉRALITÉ

Du parvis de l'entrée aux unités privatives, de la passerelle aux espaces communs, du jardin minéral au pavillon saisonnier, de la piscine extérieure à la terrasse et au quai privé entièrement aménagés, LAGO nous plonge dans un univers de prestige où les essences de bois et la pierre naturelle soulignent les jeux de transparence et de porosité architecturale.

Pensées pour maximiser la surface habitable de même que les vues sur le lac et la montagne, les unités sont accessibles par un ascenseur semi-privé et se déploient en superficies de 958 à 2 402 pi². Chaque condominium dispose d'une entrée avec vaste espace de rangement pour le matériel sportif et familial, d'une à trois salles de bain, d'une salle de lavage, d'une immense terrasse de style **loggia** et d'un stationnement sous-terrain.

Spacieuse et fonctionnelle, la cuisine avec îlot est composée de matériaux nobles de qualité supérieure comme le quartz, le bois et de fines céramiques. Un splendide mur concept avec foyer et rangement en alcôve complète l'espace séjour. Agissant comme le prolongement de ce dernier, la terrasse devient une pièce à part entière où la lumière du jour et le panorama naturel dessinent l'horizon.

AIRES COMMUNES LUXUEUSES

Du parvis de l'entrée du complexe immobilier jusqu'au rez-de-jardin, les propriétaires de LAGO Tremblant bénéficient d'aires communes luxueuses. Dans le premier bâtiment côté lac, les résidents ont accès à un gym privé avec espaces de relaxation. Connectée au second bâtiment, la passerelle mène au belvédère avec terrasse sur le toit, idéale pour une séance yoga avec vue imprenable sur le lac et la montagne.

À l'extérieur, un jardin minéral conduit à la terrasse avec piscine, chaises longues, pergola et foyer, tout près du pavillon saisonnier. L'accès au lac s'effectue via un quai privé, aménagé avec du mobilier élégant. Une plage réservée à l'usage exclusif des résidents fait partie des attraits indéniables du site.

Pour toute question :
Engel & Volkers
André Parisien
819-425-4905
andre.parisien@evcanada.com
Info : lagotremblant.com

D'origine italienne, loggia désigne un balcon encastré. Une loge privée sur le spectacle de la nature devant vous, c'est exactement cela LAGO Tremblant.

Promoteur immobilier réputé dans les Laurentides, Habitations Luma crée des espaces de vie singuliers répondant à des standards de qualité élevés. Soucieux de développer des projets immobiliers distinctifs s'intégrant avec harmonie à leur environnement, Habitations Luma développe des milieux résidentiels et récréatifs durables qui contribuent à rehausser en intégralité le cadre de vie de ses résidents.

RBC Dominion valeurs mobilières Inc.

« Dans ces temps d'incertitude, la priorité est la santé de nos êtres chers ainsi que la nôtre. En tant que Gestionnaire de portefeuille et Conseiller en patrimoine, mon objectif est de vous assister avec votre santé financière. Je vous invite à me contacter ou visiter mon site internet pour avoir l'esprit tranquille concernant votre portefeuille de placement. »

- Francis Couillard



Francis Couillard, CIM, FCSI

Vice-président, Gestionnaire de portefeuille et Conseiller en patrimoine
450-686-2890
Cellulaire : 450-660-2120

francis.couillard@rbc.com
www.franciscouillard.com



Gestion de patrimoine
Dominion valeurs mobilières

MARC-ANDRÉ RODRIGUE La passion du drift!



Entrepreneur dans le domaine de l'excavation depuis près de 10 ans dans les Laurentides, le pilote de drift professionnel Marc-André Rodrigue veut plus que jamais partager sa passion et faire découvrir cette communauté tissée serrée.

« C'est en visitant le complexe ICAR de Mirabel, un jeudi soir avec mon fils, que j'ai découvert ce sport automobile que j'ai immédiatement trouvé spectaculaire, raconte le Sauverois de 35 ans. Ce qui m'a le plus impressionné au début, c'est l'atmosphère. Sur le même site, on peut voir des pros avec des voitures à 200 000 \$ qui côtoient des amateurs avec des voitures plus modestes, et tout le monde s'entraident sans jugement. Une famille quoi! »

UN RÊVE D'ENFANCE!

Marc-André a attrapé la piqure dès son premier essai et deux semaines plus tard il était sur les pistes avec sa propre voiture de drift. La communauté lui a permis d'en apprendre plus et aujourd'hui il a la chance de côtoyer les plus grands du sport. C'est en 2020 qu'il a créé sa propre équipe de course Rodrigue Racing et qu'il s'est lancé avec les pros.

Le drift est un sport de haut pilotage, ce n'est pas nécessairement l'argent ou la voiture qui peut te faire gagner, mais surtout le talent ajouté au choix d'un bon mécanicien! Nous avons moins d'une minute pour exécuter des manœuvres parfaites et très risquées. Lancer la voiture en dérapage à plus de 150 km/h c'est indescriptible comme sensation! »

- Marc-André Rodrigue

« J'ai repris très jeune l'entreprise de mon père et je m'étais oublié, moi et mes autres passions, confie Marc-André. Avec mon fils, j'ai ressorti mes petites voitures d'enfance et une flamme est revenue. » Téméraire dans la vie comme dans le travail, Marc-André aime les sensations fortes et même si comparé aux autres pilotes, il a un parcours atypique, il donne tout ce qu'il a et consacre d'innombrables heures à répéter mentalement ses manœuvres au son des vidéos qu'il écoute en boucle.

« Au Québec, le drift est encore méconnu et manque beaucoup de structure, affirme Marc-André. Aux États-Unis, c'est régi comme la formule 1. Ici on a du chemin à faire pour simplement être connu.

C'est un sport ultra couteux si tu veux évoluer; certaines voitures ont 800 à 1 000 forces moteurs. Elles sont nourries à la nitro pendant la prestation et elles valent jusqu'à 300 000\$. Ça peut être encore plus sans compter qu'après deux sorties de 45 secondes, tu dois changer les deux pneus arrière. Lors de la compétition, c'est principalement la qualité de la prestation de dérapage qui est pointée. Cela n'a donc rien à voir avec la course du premier arrivé. La marge d'erreur est nulle et tout se joue en quelques secondes. Tu ne peux pas te reprendre sur un autre tour. »



Photo : Courtoisie

Cette saison n'aura pas été facile pour Rodrigue Racing, mais toute l'équipe se prépare déjà pour 2021. Merci à TLO Drift School pour les cours de pilotage. Merci à Garage MLR pour l'entretien de la voiture.

Merci à mes commanditaires



Merci aux membres de l'équipe Rodrigue Racing :

- Jean-Philippe Legault
- Dominic Blondin
- Maxime Ménard
- Francis Doiron
- Francis Nuckel
- Larry Boyer
- Pierre-Olivier Moreau



CAMPING D'HIVER

Avec votre équipement 30 ampères ❄️❄️❄️ Avec hébergement



ACTIVITÉS

- Raquette
- Ski/planche
- Hors piste
- Ski de fond
- Fatbike
- Motoneige



C'est ici que ça se passe!

POUR RÉSERVER:

T: 819 326-3550 experienceboreale.ca



HÉBERGEMENTS

- Tentes boréales
- Cabines
- Pignons des bois
- Tipis

SITES DE CAMPING

- Sans service
- Avec électricité



150 rte 117 nord,
Sainte-Agathe-des-Monts, J8C 2Z8

SERVICE DE LOCATION

- Raquettes
- Fatbikes
- Motoneiges



SENTIERS COUREUR DES BOIS

Pour un périple hors route mémorable et douillet!

SANDRA MATHIEU

Depuis 23 ans, Sentiers Coureurs des Bois, un groupe d'aubergistes de la forêt, d'hôteliers et un concessionnaire, propose la découverte des forêts des Hautes-Laurentides (et nouvellement de la Hautes-Mauricie et de l'Outaouais) en motoneige l'hiver, et en quad, côte-à-côte et moto aventure l'été et l'automne. Portrait d'une communauté qui travaille dans l'entraide et la collaboration.

« Tous ensemble, on a réussi à mettre les Hautes-Laurentides sur la carte, souligne d'emblée Christine Labrecque qui a travaillé pendant 30 ans à titre d'agente de développement touristique au CLD d'Antoine-Labelle et qui poursuit son travail de coordonnatrice auprès du groupe tout en profitant de sa retraite. C'est plutôt unique d'avoir accès à des sentiers fédérés en forêt de pourvoirie en pourvoirie. »

Mme Labrecque n'est pas peu fière de l'ampleur et de la qualité des réseaux de motoneiges et des services offerts le long des sentiers. Elle met de l'avant les critères de sélection des membres : le niveau de confort des établissements, la gastronomie, les nombreux attraits accessibles au cœur de paysages époustouflants : des ingrédients pour faire vivre aux motoneigistes un voyage hors route mémorable. Les membres offrent l'essence et des forfaits souper-coucher et petit déjeuner (à confirmer selon les mesures sanitaires en place cet hiver).

« J'en profite pour souligner l'incroyable travail des clubs de motoneige sur le territoire qui investissent constamment et qui font un boulot extraordinaire pour assurer la qualité des sentiers et poursuivre le développement en collaboration avec les membres des Sentiers Coureur des bois », ajoute cette mordue de motoneige depuis 40 ans.

Elle ajoute que les 42 stations motoneige installées aux fourches stratégiques du circuit sont citées en exemple partout en province. On y découvre de la signalisation, ainsi qu'une carte avec tous les sentiers, les relais motoneige et les services accessibles.

« Afin d'offrir la plus belle des expériences aux motoneigistes, nous réfléchissons à des solutions pour nous adapter le mieux possible aux mesures sanitaires qui imposent entre autres la diminution des places disponibles à l'intérieur des restaurants, bars et espaces communs. Des aires de feux extérieurs et des abris chauffés avec des offres de repas à emporter sont considérés. Quoi qu'il en soit, nous espérons que les motoneigistes seront au rendez-vous pour explorer notre magnifique territoire! »

Cette année, il sera assurément important de bien s'informer avant de partir pour planifier ses escapades selon les zones et les mesures en place. Surveillez le site et la page Facebook de la Fédération des clubs de motoneigistes du Québec (FCMQ) pour ne rien manquer des nouvelles à ce sujet.

Photos : Tourisme Hautes-Laurentides



Vivez la villégiature urbaine

Notre-Dame-de-Pontmain

Au cœur de la nature en famille



 HÉBERGEMENT ET RESTAURATION
LODGING AND DINING

 HÉBERGEMENT
LODGING

 GÎTES
BED AND BREAKFAST

 RESTAURATION
DINING

 BAR

 ESSENCE
FUEL

 DÉPANNEUR
CONVENIENCE STORE

 STATIONNEMENT
PARKING

PLUS de 1500 km de sentiers à parcourir dans notre région !




www.munpontmain.qc.ca

LAT.LONG 46.286389, 75.633889 46°17'11" N.75 38°2' W

Le saviez-vous?

- La prévente en ligne des droits d'accès 2021 est maintenant disponible à partir du site de la FCMQ. Un tarif préférentiel est offert en ligne aux motoneigistes qui se le procurent avant le 9 décembre. La vente des droits d'accès constitue la principale source de revenus des différents clubs.
- La FCMQ annonçait récemment que le dépôt du Projet de loi No71, une initiative ayant pour objectif de revoir la loi sur les véhicules hors route dans son intégralité. La dernière révision datant de plus d'une décennie, plusieurs réclament qu'elle soit revampée afin de refléter les nouvelles réalités. À surveiller.
- Dans les Laurentides, en moyenne, 350 cm de neige recouvrent la région de son manteau

hivernal. On y trouve un réseau de plus de 2 473 km de sentiers balisés et entretenus. 



Photos : Tourisme Hautes-Laurentides



Photos : Tourisme Hautes-Laurentides

Bonnes ressources

Vous êtes un néophyte? Il est possible de louer une motoneige pour aller à la conquête du territoire blanc : www.fconstantineau.com

Sentiers Coureur des bois : www.coureurdesbois.ca

Tourisme Hautes-Laurentides : tourismehautes-laurentides.com

Parc linéaire : ptittraindunord.com/motoneige

Fédération des clubs de motoneigistes du Québec : fcmq.qc.ca

Application iMotoneige sur Google Play ou Appstore

Circuit urbain Quad Mont-Laurier www.quad-aventure.ca/circuit-urbain-mont-laurier.html

Fédération québécoise des clubs quad www.fqcq.qc.ca

D'INCROYABLES TERRAINS DE JEU À EXPLORER

Dans les Laurentides : www.laurentides.com/fr/quoi-faire/motoneige

En Outaouais : www.tourismeoutaouais.com/carte-interactive-des-sentiers-de-motoneige



FCONSTANTINEAU 
1117 Boul. Albiny-Paquette, Mont-laurier, QC, J9L-1M5 (819)623-1724

AVEZ-VOUS RESERVÉ VOTRE SKI-DOO ?

LOCATION À PARTIR DE 199.95\$

Contactez notre personnel de location pour plus d'informations ou consultez notre site internet www.fconstantineau.com

ski-doo

>T00145-1

En collaboration avec

skipresse

La glisse dans la peau!

SANDRA MATHIEU

Ça y est, la glace est brisée et les premiers flocons ont fait jaser sur les médias sociaux. On a vu défiler des tonnes de photos et vidéos de montagnes partiellement enneigées, canons à neige à plein régime, binettes souriantes sur fond blanc... Pendant que les stations de glisse se préparent à accueillir en toute sécurité les skieurs et planchistes pour cette saison pas ordinaire, les amoureux de l'hiver attendent impatiemment que le tapis blanc s'épaississe! L'équipe de La Presse Touristique est heureuse de collaborer avec la belle gang de passionnés de SkiPresse cet hiver. Sans plus tarder, nous vous présentons les visages qui animeront nos plateformes respectives et qui partageront leurs conseils et leurs découvertes dans nos pages au cours des prochains mois.

CHASSEURS DE MONTAGNES!

Les Cons-Finés prendront l'air cet hiver

Les frères Xavier et Gabriel V. Carbonneau, alias Les Cons-Finés, ont décidé de sortir de leur studio/sous-sol cet hiver pour profiter de leur sport favori, le ski alpin, et partager avec leurs fidèles et nombreux fans leurs péripéties sous forme de capsules vidéo.



Photo : Marc G. Carbonneau

Après des mois de semi-confinement où ils ont pu œuvrer à leur projet de talk-show Web et à leurs études, Xavier et Gabriel ont très hâte de se lancer à la chasse aux montagnes, afin de dévaler les pistes. Pour eux, le ski est, depuis toujours, synonyme de sortie en famille, puisqu'ils pratiquent le sport depuis leur tendre enfance en compagnie de leurs parents, arpétant la province en entier à la découverte des plus belles montagnes. Leurs aventures sont d'ailleurs consignées sous la forme de chroniques publiées sur le site de SkiPresse, sous la plume de leur père, le réalisateur Marc G Carbonneau, et ce, depuis deux saisons maintenant.

milliers de vues et leur donnant une visibilité qui s'est traduit par des passages à la télé (Ça va bien aller à TVA et L'école à la maison à TQ), des articles dans les journaux et des mentions à la radio.

Cette année sera particulière puisque, dû aux nombreuses contraintes liées à la pandémie, la famille a décidé de se munir d'un campervan, afin de visiter les stations de glisse tout en gardant un espace sécuritaire où ils pourront se réchauffer et dîner. Nul doute qu'ils vont finir par transformer cette dernière en un véritable studio mobile, où ils pourront continuer à filmer des vidéos et à dialoguer avec leurs fans à travers leur chaîne Youtube et leur compte Instagram.

QUI SONT LES CONS-FINÉS?

Les Cons-Finés est un talk-show Web créé par les frères Xavier et Gabriel V. Carbonneau au début du premier confinement, en mars 2020. Dans le but avoué de se divertir et de s'occuper l'esprit, les deux garçons ont mis en place un véritable talk-show, à partir de leur sous-sol. Ils ont réussi à convaincre, avec l'aide de leurs parents, de nombreuses personnalités publiques à se prêter au jeu en leur accordant une entrevue pour discuter du confinement et pour partager des suggestions de films, séries télé ou musique. En incorporant un iPad pour remplacer la tête d'un bonhomme fabriqué par Gabriel, ils ont pu discuter, comme si de rien n'était, avec leurs invités, alors que tout le monde était confiné chez eux. Leurs capsules ont obtenu un succès inespéré, franchissant les dizaines de

Xavier, 14 ans, est en secondaire 3 au Collège Durocher de Saint Lambert. Grand amateur de jeux vidéo, il est aussi un skieur talentueux, toujours à l'affût des nouveaux « tricks » de ses idoles, les skieurs Candide Thovex et Mikaël Kingsbury (Les Cons-Finés ont d'ailleurs eu la chance d'accueillir ce dernier à leur talk-show). Communicateur hors-pair, son portfolio comporte déjà de nombreuses apparitions télé. Il est capitaine de l'équipe d'impro Les Goyaves du Collège Durocher et aimerait beaucoup devenir premier ministre du Québec un jour !

Gabriel, 11 ans, termine actuellement son primaire à l'école du Parchemin à Carignan et il joindra son frère au Collège Durocher dès l'an prochain. Le créatif manuel du duo, il bidouille et construit des bonhommes et des décors pour ses vidéos, en plus d'être un solide skieur. Son côté acteur lui a permis de décrocher un rôle dans une série de fiction qui sera tournée cet hiver. Comme son frère, il s'est retrouvé en ondes à différentes reprises depuis quelques années. Grand amateur de trottinette freestyle, il rêve de devenir un professionnel du sport et de vivre en Californie, où les skateparks ne ferment jamais !

Pour découvrir leurs capsules vidéo : Les Cons-Finés sur YouTube.
Pour lire les chroniques ski : Skipresse.com



Mario Daniel a fondé il y a 20 ans SkiMédia, un réseau de chroniqueurs et d'évaluateurs des conditions de glisse.

AU DELÀ DES CONDITIONS DE GLISSE

Des rapports d'expérience riches et diversifiés!

Mario Daniel n'a plus besoin de présentation dans le milieu du ski. Fondateur du réseau de chroniqueurs et d'évaluateurs des conditions de glisse SkiMédia, il est également chroniqueur ski et météo pour MétéoMédia, CKOI FM et CIME, et il est moniteur et accompagnateur à ses heures. Ce passionné de glisse depuis toujours a accepté de dévoiler quelques nouveautés prévues pour cet hiver.

« Cette année, une vingtaine de chroniqueurs bénévoles sillonneront les montagnes du Québec, précise Mario, qui collabore avec SkiPresse depuis quatre ans. Leurs rapports d'expérience iront bien au-delà des conditions de glisse. Ils raconteront leur expérience complète de la région où ils se trouvent : compte rendu de leur journée de glisse, découverte d'une microbrasserie, d'un resto, d'un petit café, l'ambiance d'un village, etc. »

Il ajoute qu'une belle place sera faite à la rando alpine qui promet d'être très populaire cette année si l'on se fie à la multiplication des pistes d'ascension sur les montagnes et la forte demande d'équipement (la rumeur d'une pénurie court actuellement!)

De plus, il présentera une chronique hebdomadaire sous forme de capsule vidéo dans laquelle on pourra en apprendre plus sur certaines pièces d'équipement, profiter de judicieux conseils et même suivre des cours en ligne pour améliorer notre pratique et perfectionner certaines techniques, en compagnie du kinésologue et formateur niveau 4 de ski Frédéric Lépine.

« Je crois que c'est important d'appréhender la saison avec optimisme, dévoile Mario en faisant allusion aux nombreuses consignes en vigueur. On devra la voir sous un autre œil et s'adapter de notre mieux en ayant une meilleure planification de nos sorties. La clé du succès, surtout en zone rouge, c'est selon moi les sorties familiales qu'on doit encourager. »

Frédéric Lépine a accepté de partager quelques conseils pour bien se préparer en vue de la saison de glisse :

- Avant la saison, il est important d'augmenter son niveau d'activité au quotidien et de travailler les muscles stabilisateurs.
- Lors de la première sortie, prenez le temps de renouer avec le sport et l'équipement. N'ayez pas trop d'attentes de performance et amusez-vous. Donnez-vous quelques sorties avant d'être téméraire!
- Le ski est un sport très accessible, mais aussi très spécifique (les mouvements sont difficiles à simuler) ce qui augmente le potentiel de blessures. Cette année, pourquoi ne pas vous inscrire à un cours, en solo ou avec les enfants, pour recommencer doucement, découvrir la montagne et parfaire certaines techniques.

Info : www.fredskitraining.com

Avec la tendance du télé-travail et des horaires flexibles, il prévoit des changements au niveau des moments d'achalandage. Aussi, des plages horaires de glisse plus courtes seront à privilégier.

BONNES RESSOURCES

La nouvelle boutique Maneige.ski permettra d'acheter des billets en ligne et de profiter de rabais intéressants dans les stations du Québec : boutique.maneige.ski/produits

Disponible depuis le 31 octobre, le Ski Passe-Partout qui permet au détenteur de profiter des multiples rabais valides tous les jours pour explorer les stations se vend exclusivement dans une boutique Sports Experts ou sur leur boutique en ligne.

sports experts® de l'hiver d'ici



© Rossignol



© Helly Hansen



© Rossignol

Québécois depuis plus de 50 ans

PLEIN AIR CHRONIQUE VAOLO

Quand rôde le Windigo!

Souvenirs d'automne à la Montagne du Diable!

CLÉMENT FÉMÉNIAS-MÉTIVET,
EXPLORATEUR VAOLO

On n'est jamais vraiment seul au parc régional Montagne du Diable! Selon une légende autochtone, la montagne est habitée par le Windigo (Witikow), monstre de la mythologie algonquienne et mauvais esprit occupant ces lieux.

Cependant, vous ne vous trompez pas, la magie des lieux saura vous surprendre et rendre votre voyage unique. Le Windigo se montre parfois menaçant, mais seulement envers ceux qui ne prennent pas soin de la nature. Plus d'endroits devraient peut-être avoir leur Windigo...

La fin de l'été 2020 s'est démarquée par un bon coup de tête avec l'achat d'un campervan, pour faire bien différent de tout le monde! Il fallait baptiser notre van en grand et c'est avec la somptueuse boucle de la route des explorateurs que tout a commencé.

Reliant l'Outaouais, l'Abitibi-Témiscamingue et les Laurentides par le chemin de leurs innombrables cours d'eau, la route est un spectacle et la van sa meilleure scène.

C'est donc par un matin à la mi-septembre alors que l'automne crachait ses premières couleurs que je quittais l'Abitibi, café entre les cuisses et prêt à affronter la route du parc avec mon vieux Econoline 88.

C'était ma première fois dans les Hautes-Laurentides! J'étais excité pas à peu près et je m'en allais rejoindre un bon ami de l'université, amoureux de la nature et photographe à ses heures. Au programme, tester les sentiers de vélo de montagne du coin, taquiner les dernières truites avant la fin de la saison et profiter de l'accueil chaleureux du parc régional Montagne du Diable.

C'est dans le secteur du majestueux réservoir Baskatong que ce parc a vu naissance. Le Parc c'est 80 km de sentiers pédestres, 96 km de sentiers de ski et 25 km de vélo de montagne. C'est également un site enchanteur et des refuges à deux pas des sentiers. Sortir de bon matin, vélo à la main, on ne pouvait pas être plus au cœur de l'aventure.

Le vélo de montagne, c'est un peu le petit nouveau dans la famille au Parc. Le secteur est en développement et déjà l'engouement et les sensations fortes sont bien présentes. Entre Berms, ponts de roches, sauts et défis techniques, il y a de quoi se mériter une bonne IPA de la microbrasserie du Lièvre en fin de journée. L'endroit le plus approprié pour profiter des couleurs était sans équivoque le lac de la Montagne au pied du village des bâtisseurs. Le chemin entourant le lac, ainsi que le quai sont à la fois modestes et mettent en valeur la faune et la flore environnante.



Photo : Antonin Boulanger-Cartier

La dernière épreuve de notre périple était de se rendre de bon matin à la paroi de l'Aube, parce qu'on va se le dire, elle porte bien son nom! Les yeux encore bouffis du réveil, la lampe frontale sur la tête et la motivation de se faire un café au sommet, nous voilà partis pour 5,3 km de randonnée. Je suis tout ce qu'il y a de plus loin d'un lève-tôt, mais devant un site aussi charmeur, cela vaut la peine de profiter de ces moments qui sont les plus paisibles d'une journée.

Se permettre de s'évader en nature et d'explorer ce lieu iconique, c'est un peu retrouver le sentiment de liberté qui nous échappe malheureusement trop souvent. N'oubliez pas de regarder de temps en temps par-dessus votre épaule, le Windigo n'est jamais très loin!

Info : www.parcmontagnedudiable.com

Pour en savoir plus sur Clément : academievaolo.com/finalistes-2020/clement-femenias-metivet



Photo : Antonin Boulanger-Cartier

Plateforme collaborative Vaolo

Vaolo est une plateforme collaborative d'innovation sociale déjà instaurée dans plus de 60 pays. Elle vise à devenir la **référence du voyage d'expérience à impact local** grâce au développement du tourisme hors sentiers battus et aussi un exemple dans la formation d'explorateurs. Par son programme d'exploration et son **Académie des Explorateurs**, Vaolo forme explorateurs et voyageurs afin d'encourager le développement de l'entrepreneuriat local, faire la promotion d'initiatives créatrices de richesse et favoriser les rencontres authentiques. Vaolo offre des expériences de voyage validées par les Explorateurs.


GASTRONOMIE **PORTRAIT**
PIERRE MANTHA
Le bâtisseur visionnaire!
SANDRA MATHIEU

Pierre Mantha m'accueille dans les coulisses de sa distillerie Artist in Residence à Gatineau avec son large sourire, les yeux qui brillent sous ses lunettes carrées et sa traditionnelle casquette vissée sur la tête. Derrière cet homme volubile et sûr de lui se cache un être sensible, attachant et visionnaire!

Alors qu'on s'installe face à face (en distanciation) au cœur des installations ultramodernes, à côté de son gigantesque et impressionnant alambic de 3 000 litres, cet homme d'affaires gatinois au cœur tendre me confie que c'est à l'âge de 45 ans qu'il a eu sa révélation. Survivre à la maladie dans la quarantaine lui a donné le courage de foncer. Pour lui The sky's the limit!

« J'ai découvert que j'aimais bâtir », lance l'entrepreneur de 52 ans, en ajoutant qu'il est intense et parfois difficile à suivre!

Pierre concède qu'il n'est personnellement pas un grand amateur d'eau-de-vie ou d'alcool tout court, mais il n'a pas hésité à surfer sur la tendance montante des produits de distillerie des dernières années. C'est pendant un séjour en Colombie (sa conjointe en est originaire) qu'un bon ami l'a initié aux secrets de la distillation artisanale et il n'en fallait pas plus pour qu'il nourrisse l'ambition de créer l'une des plus grandes distilleries au pays.

« J'avais déjà ce terrain près de l'aéroport et je savais qu'on y trouvait une source d'eau à 300 pieds sous terre, lance-t-il avec son débit de paroles impressionnant. C'était important pour moi que tout commence à Gatineau, où je suis né et où j'ai grandi. J'ai pris beaucoup de risques et je continue. J'aime sortir de ma zone de confort, j'aime les défis, et dans ma tête ça spin 24 sur 24. Je n'ai pas de bureau, tout est là-dedans! »,

confesse-t-il en me pointant son outil de travail : son téléphone intelligent!

Une chose est certaine, il a su bien s'entourer. Des consultants pour chaque type d'alcool (vodka, gin, whisky, etc.), une équipe de feu au niveau du marketing, de la commercialisation et des communications. « Je voulais ça beau, je voulais de la qualité et surtout avoir du fun! », ajoute-t-il. Avant de se lancer, il n'a d'ailleurs pas hésité à visiter une vingtaine de distilleries aux États-Unis avec son équipe pour analyser ce qui se faisait là-bas... et pour faire mieux!

« C'était important pour moi que tout commence à Gatineau, où je suis né et où j'ai grandi. J'ai pris beaucoup de risques et je continue! The sky's the limit! »

- Pierre Mantha

DES PROJETS PLEIN LA TÊTE


Pierre Mantha a à cœur sa communauté. Fier ambassadeur de Moisson Outaouais, le fondateur d'Artist in Residence Distillerie s'est associé à cette banque alimentaire régionale afin de sensibiliser le monde des affaires de l'Outaouais à la cause. D'ailleurs, tous les profits de ses deux nouvelles limonades pétillantes sont remis à Moisson Outaouais.

Ce ne sont pas les projets qui manquent pour la jeune entreprise qui en est à sa 5^e année d'exploitation. En plus d'Air Distribution (qui permet aussi d'exporter les produits dans trois provinces de Colombie), la distillerie prend de l'expansion et s'installe à Hawkesbury, dans l'Est ontarien.

« Ce n'est que le début, dévoile Pierre, qui carbure aux défis. Je ne suis pas un gars à l'argent, je suis heureux, je vis simplement et, dès que je peux, je réinvestis! J'ai déjà plusieurs idées pour plein de nouveaux produits et je rêve d'ouvrir une dizaine de distilleries! Et pourquoi pas avoir mon



propre liquor store dans New York State! »

Vous pouvez aussi trouver quelques recettes intéressantes sur le blogue : airdistillerie.com 

Il espère également entreprendre les prochaines phases de sa distillerie gatinoise pour y ajouter des serres et un restaurant. En attendant, on peut déguster les nombreux produits dans le confort de notre maison!





CHRONIQUE VIN

Gardons contact

Nous sommes à la croisée des chemins, nous devons supporter plus que tout la diversité et la qualité dans nos choix en tant que consommateurs! Combien d'entre nous, machinalement, allons racheter le même vin, semaine après semaine? Avons-nous pris connaissance de la provenance et du traitement qu'a eu notre vin chouchou avant d'arriver dans notre quotidien? Ce n'est pas banal!

On doit prendre deux minutes de réflexion! Gardons contact avec notre conseiller en vin pour nous aider dans notre démarche! Ils n'attendent que nous, clients, pour échanger à nouveau sur les vins de qualité. Achetons local également, pour garder en vie nos PME si chères à notre culture et à notre patrimoine identitaire. Comme nous ne sommes pas des robots, nous voulons vivre longtemps avec toute cette richesse et continuer de découvrir la panoplie de vins provenant des quatre coins du monde! En voici quelques exemples.



En collaboration avec:
**GABRIEL LACHAINE ET
VALÉRIE CHARETTE, SOMMELIERS**

En rouge

COSTIÈRES DE NÎMES, DUPÉRÉ BARRERA, 2018
France, Vallée du Rhône

Prix: 19,65\$
Code SAQ: 10936021
14,5% d'alcool et 1,5g/l de sucre

On reste PRESQUE au Québec ici, car Mme Dupéré est québécoise! On vous en parle souvent du domaine Dupéré Barrera... pourquoi pas!? Quand les gens travaillent bien il faut le mentionner! Un Costières de Nîmes sur un nez de fruits noirs; bleuets et mûres avec une touche de garrigue. En bouche c'est du sérieux; 70% syrah qui apporte les épices et 30% grenache qui donne la rondeur et une super texture. La chaleur du 14,5% d'alcool est présente et bienvenue pour les temps plus froids qui arrivent. Ce super rouge accompagnera vos gibiers grillés ou braisés, parfait pour un magret de canard ou encore un rôti de palette oublié au four quelques heures!



PINOT NOIR, J.BÄUMER KELLEREI HASENSPRUNG, 2018
Rheinischer, Allemagne

Prix: 18,55\$
Code SAQ: 12898022
13,5% d'alcool et 4g/l de sucre

L'Allemagne est un peu méconnue pour le consommateur québécois lorsqu'on parle vin. C'est pourtant un pays qui produit des vins de très grande qualité, en majorité du blanc à cause de leur climat tempéré qui ressemble à celui du Québec. On y produit également de beaux rouges légers et en voici un bon exemple: la maison Bäumer nous offre ici, d'après nous, leur meilleur millésime depuis que le produit est en SAQ. Un très beau Pinot Noir et sous la barre des 20\$ en plus! Ça sent le kirsche et le yogourt aux fraises avec une touche de silex et en bouche la petite fraise des champs. Une courte macération sur les peaux et un élevage en inox permet une bouche ronde tout en gardant la fraîcheur et l'acidité. Super agréable et un beau passe-partout. On peut rester régional et y aller pour choucroute saucisses, sinon un poisson à chair rouge grillé passerait super bien, ou encore comme pour nous, avec de la moussaka végété, particulièrement avec le cumin, un accord très intéressant!



En blanc
**VIGNOBLE DU MARATHONIEN,
SEYVAL BLANC, QUÉBEC IGP, 2019**
Vignoble de Marathonien, Québec, Montérégie

Prix: 15,70\$
Code SAQ: 11398325
12% d'alcool et 4,5g/l de sucre

Je vous dirais que c'est le premier blanc québécois qui nous a marqués il y a quelques années de cela déjà. Année après année, on réussit chez Le Marathonien à nous en donner pour le prix. Et c'est là où jamais pour ce millésime qui sort une fois l'an en SAQ! Un beau blanc sec et équilibré, le millésime 2019 est particulièrement droit avec une belle acidité tranchante. Poire et compote de pomme avec une légère touche d'amertume sont au rendez-vous. Superbe cuvée pour l'apéro et les huîtres, le filet de doré grillé ou une fondue au fromage québécois.



Lors de votre arrêt dans les Hautes-Laurentides
Pensez au Marché Métro Saumure!

metro
Mont-Laurier

8h à 21h tous les jours
939, boul. Paquette
Mont-Laurier • 819-623-6984

AGROALIMENTAIRE ENTREVUE

CUISINER SANS RECETTES Ode à la créativité culinaire!

SANDRA MATHIEU

La co-fondatrice de la Ferme aux petits Loignons à Mont-Tremblant, Véronique Bouchard, aboutissait fin octobre un long processus entamé il y a déjà cinq ans et présente son guide de résilience alimentaire *Cuisiner sans recettes*. Entretien avec une citoyenne écoféministe engagée qui s'est donnée pour mission de développer notre confiance et notre créativité en cuisine tout en contribuant au déploiement d'une culture alimentaire plus écologique, solidaire et nourrissante.

« Ce guide qui est à mi-chemin entre un essai et un livre de cuisine, c'est la suite logique de mon parcours des 15 dernières années, confie la fermière et épicière de famille. Comme société, il est grand temps que l'on remette la dimension humaine dans l'équation et que l'on se reconnecte avec les artisans qui nous nourrissent. On doit renverser notre rapport à l'alimentation. »

On peut dire que ce bijou de 216 pages savamment illustré arrive à point dans ce contexte de changements climatiques, d'épuisement des ressources, de pandémie et d'inégalités sociales grandissantes.

« Ensemble, nous pouvons changer le visage de l'agriculture! »

- Véronique Bouchard

« Avec la diversité des produits de différentes

provenances que l'on retrouve dans les allées d'épicerie, on a perdu notre rapport au terroir et la notion de ce qui est de saison, déplore l'agronome et conférencière à ses heures. La publicité nous bombarde sur les vertus du prêt-à-penser et du prêt-à-manger. J'invite les gens à prendre le temps de se questionner et à sortir de la recette hermétique pour à la place de partir du produit disponible. »

Pour Véronique, cette façon de s'approvisionner et de cuisiner a un impact direct pour contrer le gaspillage et favoriser l'autonomie alimentaire.

On trouve entre autres dans l'ouvrage des variations culinaires autour de 27 thèmes : salades, risottos, tartes, croquettes, sauces, potage, sautés, etc. Elle propose également des conseils en matière de congélation, de mise en conserve, de lactofermentation et de déshydratation, sans oublier l'ABC pour faire son pain, kombucha, yogourt, pousses et germinations.

Tel un musicien qui se laisse aller à l'improvisation, elle propose de tranquillement se dégager de la partition. La clé

pour y arriver : la connaissance, la confiance et la créativité!

« J'espère de tout cœur que le livre fera sa place dans les chaumières et qu'il encouragera les gens à passer à l'action. Mon rêve : que les gens le reçoivent en double à Noël! »

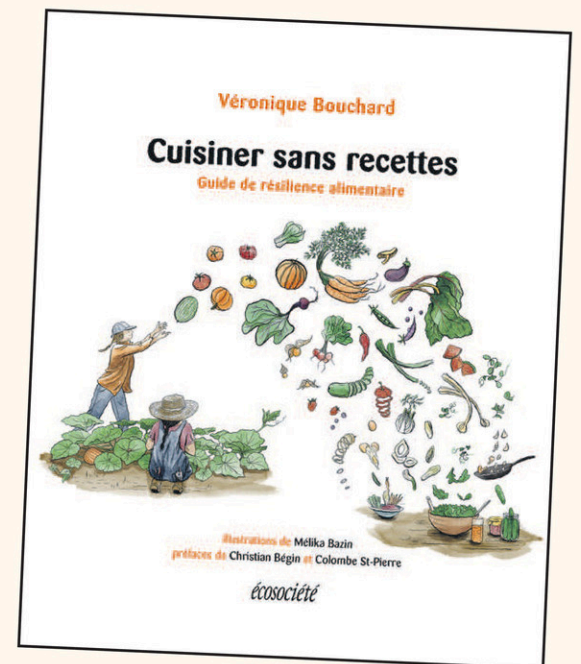
Pour se procurer le guide : www.leslibraires.ca ou directement au Marché fermier aux petits oignons: auxpetitsoignons.bio/notre-ferme/marche-bistro-fermiers

DÉCOUVREZ L'ILLUSTRATRICE MÉLIKA BAZIN

Illustratrice, jardinière, apicultrice et militante passionnée par les enjeux sociaux et environnementaux et les liens qui les unissent, Mélika Bazin a étudié puis travaillé dans le domaine de l'environnement et de la mobilisation citoyenne. Aujourd'hui elle cherche à sensibiliser le public aux enjeux qui lui tiennent à cœur via l'illustration, en participant à créer des contenus informatifs, éducatifs et/ou poétiques. 7^e



Photo : Isabelle Michaud



Fiers de participer activement à la résilience alimentaire dans notre communauté!

VOTRE ÉPICERIE BIO / LOCAL / VRAC

1842 route 117, Mont-Tremblant • 819-429-6789

[marchebistroauxpetitsoignons](https://www.facebook.com/marchebistroauxpetitsoignons)

votre café, autrement.



Audacieux, actuel, moderne et conscientisé, Drüp offre une nouvelle façon de déguster votre café. Même le plus simple des gestes quotidiens peut se perfectionner.

Votre nouvelle alternative écologique. Fait au Québec. Disponible en ligne et en boutique.



mousseline
biodégradable



sachet
recyclable

infusez, savourez
coffeedrup.ca

drüp