

Terreau fertile pour les entreprises

PAGES 2, 3 ET 4



PHOTO ALAIN DION

LOISIRS
UNE OFFRE GÉNÉREUSE
PAGE 6

PHOTO JANICK MAROIS

AGROCENTRE
EN PLEINE EXPANSION
PAGE 5

PHOTO JANICK MAROIS

La livraison de *La Voix de l'Est* dans Saint-Pie aujourd'hui est une gracieuseté de

Desjardins
Caisse de Val-Maska

laVoixdeEst



Pharmacie Thériault et Lapointe

Toujours à votre service

Service de livraison

HEURES D'OUVERTURE:
Lundi au vendredi: 9 h à 21 h • Samedi: 9 h à 15 h

75, rue Saint-François, Saint-Pie | 450 772-2272 • 450 772-5178

Membres affiliés
Proxim

Souvent connue comme étant la capitale du meuble, Saint-Pie accueille pourtant toutes sortes d'industries sur son territoire. Trois entreprises saint-piennes atteignent cette année d'importants jalons de leur existence, signe qu'une fois installées au village, elles étaient là pour rester.

CUISINE CFM CÉLÈBRE SES 30 ANS

Le meuble sous toutes ses coutures



MARIE-ÈVE MARTEL
marie-eve.martel@lavoixdelest.ca

Richard Bousquet croit qu'à bout d'efforts et de persévérance, tout est possible. L'homme d'affaires a fait mentir ceux qui lui conseillaient de laisser tomber en des moments plus difficiles. Malgré les remous qui ont fait tanguer l'industrie du meuble, Cuisine CFM célèbre ses 30 ans, gardant le cap sur le succès.

« Une fierté pour moi, c'est de ne pas avoir lâché prise, de ne pas avoir baissé les bras et d'avoir persévéré même si dans les temps plus durs, on m'avait conseillé de lâcher. J'étais visionnaire et je voulais aller au bout de cette vision », explique celui qui a fondé son entreprise à l'automne 1987.

Au cours des trois décennies où il a œuvré dans le domaine du meuble, M. Bousquet a touché à tout. D'abord sous-traitant, notamment dans la finition de composantes de meubles pour de gros joueurs comme son voisin de la rue Saint-Pierre, le Groupe Lacasse, l'entreprise ajoute graduellement la coupe de moulures et d'aluminium à



Au cours des trois décennies où il a œuvré dans le domaine du meuble, Richard Bousquet a touché à tout. — PHOTO CHRISTOPHE BOISSEAU-DION

son offre de services.

En 2000, l'acquisition d'une

autre entreprise rue Morin lui permettra de lancer la production de présentoirs en magasin. Trois ans plus tard, la division Meubles Concept traditionnels s'ajoute à la compagnie, qui fabrique et vend désormais des meubles de pin blanc et de merisier sur mesure.

SE RÉINVENTER POUR PERDURER

Depuis une dizaine d'années, l'émergence de la compétition asiatique, où les meubles sont fabriqués à haut volume et à moindre coût, porte un dur coup à l'industrie. Pour faire face à la tempête, alors que plusieurs clients et concurrents s'effondrent, l'usine de la rue Morin est convertie en entrepôts et en espaces locatifs.

M. Bousquet transforme alors une menace en opportunité : l'entreprise se lance dans la rénovation et le décapage de cuisines et de salles de bains. « On a viré de bord. On n'a pas eu le choix de se réinventer pour passer à travers.

On a changé de créneau », se rappelle l'entrepreneur.

Un choix qui s'est avéré judicieux puisqu'aujourd'hui, ce changement de cap représente environ 75 % du chiffre d'affaires de l'entreprise. « Au début, on faisait entre 15 et 20 rénovations par année. Maintenant, on réussit à rénover 150 cuisines par année. »

Contrairement à ses débuts, où ses principaux clients étaient de grands fabricants de meubles, les trois quarts de la clientèle de Cuisines CFM sont désormais composés de particuliers. Une emphase particulière est donc investie sur un service impeccable, de la vente à l'installation. « C'est grâce à notre service à la clientèle et à notre expertise qu'on se démarque des autres », souligne le cuisiniste.

Pas question cependant de s'asseoir sur ce succès, puisque dans l'industrie, la réussite peut être éphémère. « On a revu les opérations de A à Z. Aujourd'hui, on est encore en changement. Je m'attends encore à ce que le

marché change et qu'on doive s'adapter à nouveau », explique M. Bousquet.

TRENTE ANS, DEUX GÉNÉRATIONS

L'arrivée d'une seconde génération a insufflé un vent d'énergie à l'entreprise. Marie-Ève, fille de Richard, a joint les rangs de Cuisine CFM en 2003. Son frère, Justin, a fait de même quelques années plus tard. Le duo frère et sœur, appuyé par le conjoint de celle-ci pourrait prendre les rênes de l'entreprise d'ici quelques années.

M. Bousquet songe en effet à prendre sa retraite une fois la relève prête à reprendre le flambeau. « Je veux légèrer tous les efforts que j'ai mis à mes enfants, s'ils veulent bien continuer dans cette voie. »

« Après 30 ans, on est devenu les leaders dans ce qu'on fait et c'est ce que je veux enseigner à mes enfants. De choisir un créneau et de devenir les meilleurs là-dedans. »

VIVEZ L'EXPÉRIENCE D'UNE VOITURE NASCAR !

OFFRES SPÉCIALES
L'ultime expérience depuis

15 ANS !

1 800 632-8949
stockcarjpcabana.com | aracademy.ca

ÉCOLE DE STOCK-CAR
CABANA
stockcarjpcabana.com

ANDREW DUNGEN
ARCADEMY
aracademy.ca

OLIER GRISÉ & CIE LTÉE

Cent ans à nourrir le bétail de la région

MARIE-ÈVE MARTEL

marie-eve.martel@lavoixdelest.ca

Diversifier ses activités pour ensuite se spécialiser: voilà qui décrit le parcours de l'entreprise Olier Grisé & Cie Ltée, qui atteint cette année un siècle d'existence. Aujourd'hui, près de 60 ans après sa mort, le legs d'Olier Grisé, alors propriétaire d'un magasin général sur la rue Notre-Dame, prospère toujours à Saint-Pie.

« C'est pour moi une fierté que l'on soit encore là après trois générations, et surtout d'avoir su nous adapter pour accompagner nos clients. Nous sommes le reflet de ceux-ci: une entreprise familiale qui perdure de génération en génération et qui tient à son indépendance », souligne le propriétaire de l'entreprise, Stéphane Grisé.

Celui-ci œuvre au sein de la compagnie depuis le début des années 1980, prenant la relève de son père Jean-Paul et de son grand-père Olier.

Il y a déjà un siècle, ce dernier avait fait construire un moulin devant son magasin général de la rue Notre-Dame pour y mouler les grains des producteurs de la région avec qui il faisait affaire. Une nouvelle usine sera construite sur la rue Martin au cours des années 1960. L'élevage de porcs ajoute une corde à l'arc de l'entreprise. Au plus fort de sa production, on compte pas moins de 25 000 têtes dans le cheptel.

Puis, au fil des années, le magasin général est vendu. La production porcine est délaissée au tournant des années 1970 au profit de la production de moulée, mais surtout, de prémélanges de minéraux et de vitamines destinés à l'alimentation des bovidés, des porcs et de la volaille, entre autres, qui deviendra éventuellement le principal et unique créneau de l'entreprise, qui siège toujours rue Martin.

LA FORCE DE L'ADAPTATION

L'évolution de la génétique animale nécessite une expertise à la fine pointe de ces nouvelles connaissances biologiques afin d'optimiser l'alimentation des bêtes. « Une vache qui produisait autrefois 5000 litres de lait dans une année peut aujourd'hui en produire près du double. On élève maintenant des poulets beaucoup plus gros en beaucoup moins de temps qu'auparavant », illustre l'homme d'affaires.

« En fait, il y a eu une évolution dans les recettes, pour mieux répondre aux besoins liés à la

génétique des animaux, mais les ingrédients demeurent les mêmes, ajoute-t-il. On change les proportions pour mieux satisfaire les besoins des producteurs. »

« On s'ajuste aussi aux demandes des consommateurs, qui veulent une viande sans médicaments. Ainsi, on a trouvé des alternatives naturelles, avec des extraits d'huiles et de plantes », indique celui à la tête de l'entreprise dont les produits sont certifiés biologiques et HACCP.

La recherche et le développement occupent donc une place centrale dans les affaires afin de demeurer un chef de file dans l'industrie. « On analyse les fourrages que mange chaque troupeau et on prépare un mélange

qui va compléter son alimentation pour que les bêtes ne manquent de rien », explique Stéphane Grisé.

Olier Grisé & Cie Ltée compte désormais plus d'une trentaine d'employés. Près d'une quinzaine de représentants distribuent les produits dans de nombreuses régions du Québec et de l'Ontario.

« On est encore là malgré la présence de gros joueurs dans notre industrie, et on a réussi en gardant notre identité propre et notre façon de faire, relève Stéphane Grisé. Mon souhait, pour les années à venir, est que l'on soit encore capables d'innover et d'accompagner nos producteurs afin qu'ils demeurent compétitifs sur le marché. »

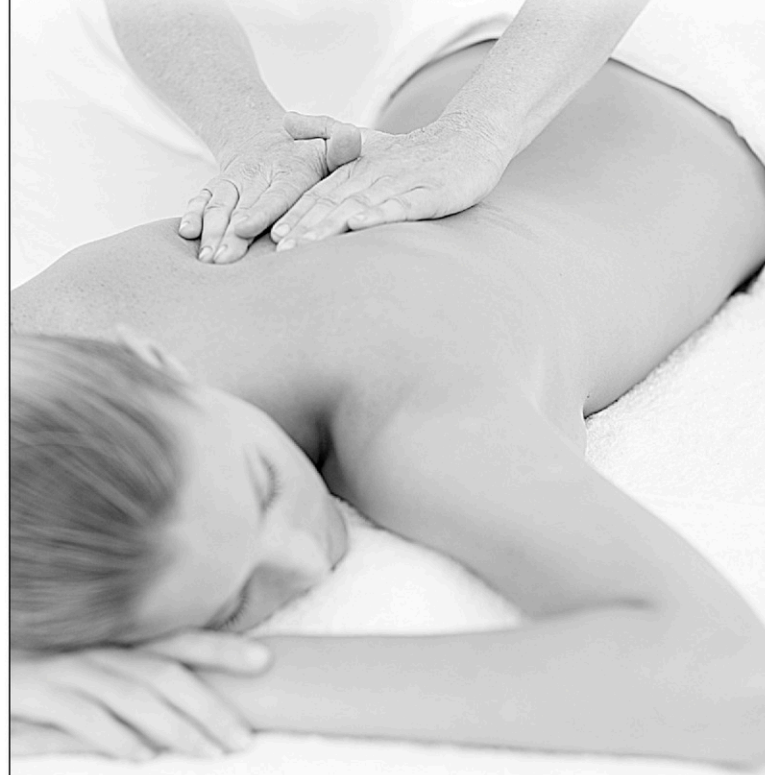


Jadis, Olier Grisé avait fait construire un moulin devant sa boutique pour y mouler les grains des producteurs de la région.



Stéphane Grisé a pris la relève de son père Jean-Paul et de son grand-père Olier à la barre de l'entreprise familiale. — PHOTOS ALAIN DION

Massothérapie
Hélène Brisebois



SERVICES OFFERTS :

- Massage thérapeutique
- Femme enceinte
- Réflexologie
- Détente
- Énergie
- Reiki

Éliminez les causes de traumatisme, de stress, d'anxiété et d'insécurité grâce au Reiki.

SÉANCE DE REIKI GRATUITE!

Obtenez un travail en énergie de 30 minutes gratuitement sur mention de cette annonce.

Valide jusqu'au 1^{er} octobre 2017.

PRENEZ RENDEZ-VOUS DÈS MAINTENANT!

450 772-6872

827, rue Dufferin, Granby
75 D, rue Saint-François, St-Pie

NOUVEAUTÉ

La Ville de Saint-Pie invite ses citoyens à la suivre sur facebook



Dix bougies pour le garage Martin St-Onge

MARIE-ÈVE MARTEL
marie-eve.martel@lavoixdelest.ca

Ça roule pour le garage Martin St-Onge. L'entreprise spécialisée dans la mécanique automobile, la vente et l'entretien d'appareils à petits moteurs célèbre cette année une décennie d'existence.

Martin St-Onge et sa conjointe, Catherine Auger, formaient un couple depuis quelques années quand ils ont décidé de se lancer en affaires ensemble. « Martin faisait de la mécanique depuis presque dix ans. Il avait travaillé à plusieurs endroits, mais il avait envie de devenir son propre patron. De mon côté, j'ai toujours été dans le service à la clientèle et j'ai une forte

fibres entrepreneuriales », raconte cette dernière.

En 2007, le couple s'est donc mis en quête d'un endroit où il pourrait construire sa future entreprise. Par hasard, il apprend qu'un garage de la route 235 serait à vendre. Il s'agissait de l'établissement connu pendant une trentaine d'années sous le nom de Garage Noël Bernier, vendu à un tiers deux ans plus tôt. « On a saisi l'occasion, se rappelle M^{me} Auger. À l'époque, j'étais en congé de maternité de notre deuxième enfant. J'ai eu le temps de travailler sur notre plan d'affaires. »

Le couple d'entrepreneurs a toutefois dû se retrousser les manches après être passé chez le notaire. « On a acheté un commerce en déclin, pratiquement laissé à l'abandon, relève M^{me} Auger. Il était temps que

quelqu'un le reprenne en main! »

« On peut dire qu'on a été garochés dans le bain! ajoute la femme d'affaires. L'ancien propriétaire nous a donné les clés en nous disant bonne chance! À partir de là, on s'est débrouillés. »

Sans aide, le duo a appris sur le tas et a ajouté le volet de la mécanique automobile à la compagnie.

Les efforts ont rapidement porté leurs fruits, si bien que petit à petit, les nouveaux propriétaires ont pris de l'expérience et leur entreprise a pris du galon. Dès 2009, ils s'adjoignent deux nouveaux actionnaires: Magali Caron et Éric Lapalme assumeront ainsi une partie des tâches administratives et mécaniques de la compagnie. « Leur arrivée nous a permis d'ouvrir de nouveaux créneaux », avance



L'équipe de Garage Martin St-Onge grandit. — PHOTO CHRISTOPHE BOISSEAU-DION

M^{me} Auger. Par exemple, le garage est désormais chargé des réparations d'appareils sous garantie pour les bannières Rona et Canadian Tire.

L'équipe grandit aussi, puisqu'aujourd'hui, deux mécaniciens œuvrent à temps plein à la mécanique automobile et deux autres travaillent sur les petits moteurs. Un étudiant et un livreur leur prêtent aussi main-forte. L'équipe se complète avec trois employés au service à la clientèle et à l'administration.

En 2010, on agrandit le garage en y ajoutant une annexe à l'arrière, qui sert entre autres d'atelier pour la réparation des appareils à petit moteur. Trois ans plus tard, l'entreprise croît

à nouveau avec l'ajout d'un garage au sud du bâtiment existant, doté d'une table d'alignement. « Avec ça, on a atteint une capacité qui nous permet d'être optimaux, et ce, pour plusieurs années », affirme M^{me} Caron.

« Après dix ans, on a atteint notre format idéal, renchérit M^{me} Auger. On souhaite garder ça à l'échelle familiale, pour continuer d'offrir un service personnalisé. On connaît nos clients par leur nom. On a développé un lien de confiance avec eux. En fait, c'est ce qui nous satisfait le plus quand on se couche le soir: savoir que la confiance est là, qu'il y a un lien fort entre nous, nos clients et nos fournisseurs. »



www.sophiegamache.com

PROTHÈSES AUDITIVES

Une évaluation par un audioprothésiste est requise afin de déterminer si la prothèse convient aux besoins du client. Cette prothèse n'est pas couverte par la RAMQ.



- Prothèses auditives permanentes 24h/24 et non visibles
- Prothèses auditives avec thérapie d'acouphènes
- Prothèses auditives performantes dans le bruit
- Prothèses auditives avec Bluetooth
- Distributeur autorisé : RAMQ, CSST, Vétérans
- Protectors sur mesures :
 - Bouchons de baignade pour enfants
 - Bouchons de musiciens
 - Protection anti-bruit



Sophie Gamache
Audioprothésiste



75, avenue Saint-François
Saint-Pie (Québec)
J0H 1W0
TÉL : 450-388-0070

**DÉPISTAGE AUDITIF
SANS FRAIS**

**JUSQU'AU 30 OCTOBRE 2017
SUR RENDEZ-VOUS !**



Résidence Funéraire Mongeau

Lors d'une épreuve, comme le décès d'un proche, il est toujours bon de se sentir supporté et réconforté.

À la Résidence Funéraire Mongeau, vous serez soutenu pour traverser cette épreuve. Vous rencontrerez une équipe chaleureuse et professionnelle, à l'écoute de vos besoins.

Pourquoi les gens qui aiment... planifient-ils ?

- Enlever le fardeau aux proches des décisions à prendre dans des moments difficiles
 - Faire ses propres choix
 - Conserver les prix d'aujourd'hui
- Possibilité de versements sur 60 mois sans aucun intérêt.

Pour information, communiquez avec l'un de nos conseillers



David Guilbert
Directeur



Richard Thibault
Conseiller en préarrangements

244, rue St-Paul, Saint-Pie 450 774-8000

Agrocentre en mode croissance



JEAN-FRANÇOIS GUILLET
jean-francois.guillet@lavoixdelest.ca

Se démarquer dans un domaine compétitif comme celui de l'agriculture n'est pas chose aisée. Certaines entreprises de la région tirent néanmoins leur épingle du jeu. C'est le cas d'Agrocentre, qui est plus que jamais en expansion.

«L'évolution des technologies dans le domaine agricole est énorme depuis quelques années. Il faut suivre la cadence, sinon, tu es rapidement dépassé. C'est ce qu'on fait en proposant à nos clients des solutions à la fine pointe», a indiqué le propriétaire d'Agrocentre Saint-Pie, Stéphane Chaume.

La compagnie offre toute une gamme de services et de produits, allant de l'analyse de sol géoréférencée jusqu'à l'épandage de chaux et fertilisants à taux variable. Or, le personnel de l'entreprise commençait à être à l'étroit dans le bâtiment datant des années 1960 sis en bordure de la route 235. En fait, le nombre d'employés est passé de 25 à 36 depuis 2010. La superficie d'espaces bureaux a donc été accrue de 1800 pieds carrés au cours des derniers mois. «Le bien-être de nos employés est important. Du personnel heureux sera toujours plus productif. Alors on s'organise pour qu'ils aiment travailler chez nous», a mentionné M. Chaume. Une seconde phase de travaux, dont l'enveloppe globale avoisine 300 000 \$, est en cours pour remettre l'ensemble des bureaux «au goût du jour».

En terme d'expansion de ses activités, Agrocentre Saint-Pie a acquis Semestrie, une compagnie indépendante de Compton œuvrant dans la vente de semences, de pesticides, de produits de conservation des ensilages, puis d'engrais. «Ça nous a permis d'augmenter notre chiffre d'affaires du tiers en plus de nous permettre de desservir un nouveau secteur», a fait valoir le président de la compagnie.

DIVERSIFICATION

Question de répondre aux besoins de sa clientèle tout en maximisant son personnel, le dirigeant d'Agrocentre a lancé une «division transport» destinée aux produits en vrac, principalement du grain et de l'engrais. La moitié des dix camions servent également au transport de boues provenant du Centre de traitement

de la biomasse de la Montérégie, située dans le Grand rang Saint-François à Saint-Pie, spécialisé dans le traitement et la gestion des matières résiduelles. «L'idée en diversifiant nos activités, c'est d'offrir plus de services, mais surtout d'avoir une meilleure répartition des revenus à l'année», a indiqué M. Chaume.

D'ailleurs, la flotte de camions d'Agrocentre pourrait grossir au cours des mois à venir. C'est du moins le souhait du chef de l'entreprise. Le «secteur végétal», qui représente 75 % des activités de la compagnie, demeure toutefois une priorité, a-t-il précisé. «On est très bien établi en Montérégie et on veut continuer de développer ce marché. Je veux qu'on mette aussi beaucoup d'efforts au cours de la prochaine année pour prendre de l'expansion en Estrie.»



Le président et propriétaire d'Agrocentre à Saint-Pie, Stéphane Chaume.—PHOTO JANICK MAROIS



Notre compagnie, œuvrant dans le domaine de la fabrication de boîtes de carton et de présentoirs promotionnels, possède 5 usines au Québec (Drummondville, Saint-Pie, Vaudreuil, Ville St-Laurent et Dorval) et emploie près de 900 personnes.

Nous sommes présentement à la recherche de personnel pour notre usine de Saint-Pie.

**OPÉRATEUR
AIDE GÉNÉRAL POUR LIGNE D'ASSEMBLAGE
(avec dextérité manuelle)**

- Postes de jour ou de soir
- Plusieurs avantages sociaux (programme d'assurance collective, vêtements fournis, souliers de sécurité, etc.)



Faites parvenir votre C. V. à

Lyne.valcourt@mitchellincoln.ca
212, rue Jacques-Cartier
St-Pie
450 772-2234

www.mitchellincoln.ca
www.imacor.com

5212635

88 MOTOSPORT St-Pie



- VTT
- MOTO
- MOTONEIGE
- TONDEUSE
- SCIE À CHAÎNE

- Pièces et accessoires de performance

VENTE DE MOTOS ET VTT USAGÉS

www.motosport88.com

450 772-0888

332, boul. Daniel-Johnson, St-Pie

AYURVÉDA
CONSULTATIONS • ATELIERS • CONFÉRENCES • MÉDITATION

Julie Corbeil, n.d.
Thérapeute en AYURVÉDA

- Diminuez votre stress
- Améliorez votre sommeil
- Digérez mieux
- Gagnez en énergie
- Équilibrez votre poids
- Prévenez les SPM et symptômes de ménopause

Contactez-moi et améliorez votre qualité de vie!

Reçus pour assurances

Bureaux à St-Pie et Montréal
450 772-6700 • juliecorbeil.qc.ca

5212639

DEK HOCKEY, CIRCUIT EN PLEIN AIR, SKATEPARK

Du sport pour tous les goûts



KARINE BLANCHARD
karine.blanchard@lavoixdelest.ca

Les citoyens de Saint-Pie n'ont plus de raisons de ne pas bouger. Du sport, la Ville en offre pour tous les goûts et tous les styles. Après la construction d'un skatepark en 2016, une surface de dek hockey a été aménagée cet été et un parcours en plein air est offert depuis quelques semaines, et ce, à travers cinq parcs.

« La Ville a le désir de donner aux citoyens des occasions de développer de bonnes habitudes de vie. De s'entraîner », explique Josée Lajoie, directrice du service des loisirs à la Ville de Saint-Pie.

Les citoyens ont eu droit à quelques nouveautés cette année, à commencer par l'aménagement d'une surface de dek hockey au terrain des loisirs, rue Lacasse. Après l'installation des bandes en 2016, le projet a été complété au printemps avec l'installation des tuiles qui forment la surface de jeu, un tableau indicateur et un abri pour les joueurs.

Une douzaine d'équipes issues des ligues jeunesse — les équipes affrontent celles de villes environnantes comme Saint-Dominique et Saint-Liboire — et adultes y disputent des joutes. Les jeunes inscrits au camp de jour dans le volet sport jouent également chaque semaine. Tout



La coordonnatrice des loisirs, Guylaine Bruneau, et la directrice du service des loisirs de Saint-Pie, Josée Lajoie. — PHOTO JANICK MAROIS

l'équipement de protection leur est d'ailleurs fourni.

Ce projet, une demande de citoyens, a nécessité un investissement de 42 000 \$ seulement cette année. Le Fonds de développement rural des Maskoutains a contribué à la hauteur de 20 000 \$. La balance de la facture a été payée par la municipalité et des dons recueillis lors de deux tournois de balle de rue organisés par un comité de parents.

Et la surface est très populaire, affirme M^{me} Lajoie. Rares sont les occasions où elle n'est pas utilisée.

PARCOURS PLEIN AIR

Les citoyens qui préfèrent l'entraînement cardio-vasculaire et musculaire sont également servis à souhait. Un parcours en plein air a été lancé en juillet.

Celui-ci débute dans n'importe lequel des cinq parcs de la ville. À chaque endroit, une affiche proposant trois exercices de musculation à effectuer attend les participants: un pour les bras, un pour les jambes et un pour les abdominaux. « Ils utilisent le mobilier urbain en place, comme un banc ou encore un arbre, donc on n'a pas à acheter de modules », explique M^{me} Lajoie.

Les citoyens doivent ensuite se rendre au parc suivant où une autre série de trois exercices leur est proposée. Les participants peuvent marcher, jogger ou courir entre chaque parc. Au final, le parcours représente environ cinq kilomètres.

Le programme a été créé par le Centre d'entraînement ADN de Saint-Hyacinthe. Des photos ont été prises et sont bien en vue pour expliquer la position initiale du mouvement, son exécution et l'étiement recommandé par la suite.

« Les gens vont même pouvoir aller sur le site Internet de la Ville pour y découvrir des variantes d'exercices. C'est vraiment un beau projet », qualifie M^{me} Lajoie.

L'accès au terrain des loisirs a également été sécurisé. Une piste cyclable asphaltée a été aménagée en façade du pavillon. Lorsque les cyclistes et piétons quittent le site, la piste se prolonge alors que du lignage et des bornes délimitent la piste dans la rue.

Le terrain des loisirs est plus achalandé que jamais. En plus des dernières nouveautés, l'aménagement d'un skatepark en 2016 a également attiré de nombreux sportifs à roulettes.



Une surface de dek hockey a été aménagée au printemps au terrain des loisirs. En plus des ligues jeunesse et adultes, les enfants du camp de jour profitent de la nouvelle surface de jeu. — PHOTO JANICK MAROIS

EN CHOISSANT LA CAISSE DESJARDINS DE VAL-MASKA, VOUS CONTRIBUEZ À FAIRE UNE DIFFÉRENCE DANS VOTRE COMMUNAUTÉ

ICI
Desjardins laisse l'empreinte
de sa distinction coopérative



Grâce à vous, nous avons appuyé plus d'une vingtaine d'organismes au cours des 7 dernières années:

Aféas Saint-Damase: conteneur pour entreposage, Aféas Saint-Pie: repas lors de la journée internationale de la femme, Cafétéria Soleil: repas chauds à prix abordable, Chevaliers de colomb Saint-Pie: fête de Noël, Centre de la famille: aide aux devoirs, Cercle des fermières: collation aux jeunes de l'école, Comité de la fête nationale de Saint-Pie: boîtes à savon, École au Coeur-des-Monts: projet Pédagogic, École Saint-Damase: agenda scolaire, Entraide Saint-Pie: envoi postal pour la guignolée, Filles d'Isabelle: clinique de sang, Fabrique Saint-Damase: restauration de l'église, Festival du maïs: parc Desjardins, Municipalité de Saint-Damase: centre sportif Desjardins, Popote Saint-Pie: repas aux aînés, Service de sécurité incendie de Saint-Pie: véhicule d'urgence, Ville de Saint-Pie: skate park.

Desjardins
Caisse de Val-Maska

Coopérer pour créer l'avenir

5208513

Chez Nanie reprend vie



PASCAL FAUCHER
pascal.faucher@lavoixdelest.ca

Ça a failli être la fin pour le resto-pub Chez Nanie. L'établissement a temporairement disparu, en 2015, quand il a délaissé son local de la rue Notre-Dame.

« Je vais continuer jusqu'à ce que je ne sois plus capable! »

— Nanie Ménard

À la suite d'un différend avec le propriétaire du bâtiment où elle était locataire, Nanie Ménard a décidé de fermer boutique pour aller gagner sa vie comme employée dans un autre établissement. Mais le désir d'être à nouveau son propre patron a eu le dessus. Quand une connaissance l'a informée qu'un local lui appartenant se prêterait bien à une renaissance de son commerce, qui plus est dans une municipalité où les restaurants ne sont pas nombreux, elle n'a pas hésité longtemps.

« J'ai voulu aller travailler dans une shop et en finir avec la restauration, dit M^{me} Ménard qui, avec son énergie et son sourire contagieux, ne fait pas ses

44 ans. Si on ne m'avait rien offert, j'aurais fait autre chose. Là, je me suis créé mon propre emploi. »

DÉBUT

Sa vocation de satisfaire les clients affamés — en plus d'être gérante, elle tâte du service et de la cuisine — ne date pas d'hier. « Nanie » a commencé à 17 ans en tant que préposée à la cantine et pompiste (!) à l'ancien motel Laliberté de Saint-Liboire.

Elle a ensuite occupé plusieurs emplois dans le domaine de la restauration, notamment au défunt Géant Thimothé, à Saint-Hyacinthe, avant de se retrouver à la tête du resto-pub Chez Nanie, avec sa sœur, en 2012. L'établissement a eu pignon sur la rue Notre-Dame pendant quatre ans. L'aventure est repartie en novembre dernier, boulevard Daniel-Johnson, avec 16 employés, un restaurant tout neuf et des tons plus modernes.

MENU

Le décor a changé mais le menu, qui comprend plusieurs recettes maison, est resté sensiblement le même. Pâtes, poisson, steaks, sandwiches, hamburgers, menus du midi, du soir et déjeuners, le tout agrémenté de repas asiatiques (les vendredis et samedis) et même d'une soirée karaoké (un samedi par mois). À sa nouvelle adresse, le resto-pub peut aussi compter sur une terrasse plus grande.

« Je vais continuer jusqu'à ce que je ne sois plus capable! », assure M^{me} Ménard.



Nanie Ménard a repris les rênes du restaurant qui porte son nom, maintenant situé boulevard Daniel-Johnson.

— PHOTO JANICK MAROIS



3 OPTIONS
s'offrent à vous!

Fabrication
sur mesure

Rénovation

Décapage

AVANT

SOYEZ ÉCOLOGIQUE,
DONNEZ UNE SECONDE VIE À VOTRE CUISINE

ESTIMATION GRATUITE de votre cuisine sur rendez-vous
(sur une distance de 100 km)

SALLES DE BAINS

MEUBLES



PROMOTION 30e anniversaire!

Recevez 500.00 \$ d'accessoires et de poignées
à l'achat d'un projet de cuisine
de 7 500.00 \$ et plus avant taxes

valide jusqu'au 31 décembre 2017

57, rue Saint-Pierre | Saint-Pie | QC J0H 1W0
1.866.772.5692 Cuisine #230 Meuble #224

nos réalisations au
cuisinecfm.com

RBQ 5601-4913-01

• LES MARCHÉS •
Tradition
*La famille
Lafrance remercie
sa fidèle clientèle
de Saint-Pie*

**131-A, avenue Sainte-Cécile
Saint-Pie 450 772-2551**

Les Jardins de Cécile, phase II... et III



ISABEL AUTHIER
isabel.authier@lavoixdelest.ca

Un trio de promoteurs caresse de grandes ambitions à Saint-Pie avec le projet résidentiel Les Jardins de Cécile. La deuxième phase se dresse au centre-ville et la troisième est déjà dans les plans.

Rémy Blais, Dominic Lussier et Donald Fontaine ont pris le relais dans ce secteur, en acquérant 33 terrains d'un site qui en comptait 49 à l'origine. «On les a achetés d'un développeur qui avait commencé le projet, mais qui avait moins d'intérêt pour la suite. La phase II compte 16 lots et la phase III, 17. On assure la relève», explique Rémy Blais, qui est aussi courtier immobilier.

Les trois hommes d'affaires ont tous de l'expérience dans ce domaine. Bien qu'ils ne soient pas résidents de Saint-Pie, le



Les promoteurs du projet, Rémy Blais, Dominic Lussier et Donald Fontaine.

—PHOTO ALAIN DION

choix de cette municipalité s'est imposé de lui-même.

«Il n'y a plus beaucoup de terrains disponibles à Saint-Hyacinthe. Et Saint-Pie était contiguë

à Saint-Hyacinthe. Toutes les petites municipalités ont des plus et des moins. À Saint-Pie, on ne voyait que des plus», poursuit-il.

Ce dernier estime le développement des deux étapes des Jardins de Cécile à environ 7 millions \$.

Le projet consiste en maisons de ville construites en bloc de quatre unités sur trois étages habitables, qui se détaillent chacune entre 200 000 \$ et 210 000 \$, taxes incluses et clé en main, indique M. Blais.

Situé au cœur du village, dans la rue Sainte-Cécile, le nouveau quartier voisine notamment l'épicerie, le magasin Corvette et un parc municipal.

UN BESOIN

Les entrepreneurs sont convaincus de la pertinence d'un tel projet à Saint-Pie. «On voit qu'il y avait un besoin dans le marché résidentiel. Il y avait peu de disponibilités pour les premiers acheteurs, entre autres», fait remarquer M. Blais, en rappelant que ceux-ci peuvent maintenant devenir propriétaires «pour le prix d'un loyer».

Or, les premiers acheteurs ne sont pas les seuls à s'y intéresser. Le développement attire également des personnes plus âgées

qui, une fois les enfants envolés du nid, souhaitent réduire la taille de leur propriété.

Le projet fait par ailleurs l'objet d'intéressantes mesures incitatives. Grâce à une entente avec la municipalité, les nouveaux propriétaires des Jardins de Cécile profitent d'un congé de taxes de deux ans.

Un programme, en collaboration avec la Caisse populaire locale, leur offre également un an sans intérêt et le report d'une année sur le remboursement du capital sur l'hypothèque. Les promoteurs assument aussi les frais de notaire.

EN 2017 ET 2018

Les unités de la phase I devraient être achevées d'ici la fin de 2017. Les promoteurs comptent ensuite entamer l'autre étape au printemps 2018.

Une fois les Jardins de Cécile à terme, le trio n'envisage toutefois pas d'autres projets à Saint-Pie, principalement en raison du peu de terrains résidentiels disponibles sur le territoire, note Rémy Blais.

Fiers de souligner notre 10^e anniversaire. Merci à nos fidèles clients!

Grande liquidation de fin de saison

**sur les tondeuses,
tracteurs Cub Cadet
en inventaire**



**NOUVEAUTÉ:
table d'alignement**

- Pneus
- Mécanique générale
- Petits moteurs



Spécialité Volkswagen



Photo : Patrick Roger, photographe



450 772-5308
www.garagemso.com
2745, route 235
St-Pie, QC



*Financement 0% sur approbation de crédit. Détails en magasin.