

L'info Petite Nation

M R C P A P I N E A U



Mercredi 21 décembre 2022 • Vol. 61 – No 51 • 12 478 exemplaires • InfoPetiteNation.ca

(Photo gracieuseté)



Comment réaliser la nécessaire transition écologique?



COP 15

Une délégation riponnaise au rendez-vous

PAGE 3

**Clinique Dentaire
ST-ANDRÉ-AVELLIN**

Dre Émilie Gagnon-Plouffe
Dr Benoît Gaudet

819 983-2444

cliniquedentairesaa.com

ÉQUIPE PETITE-NATION

PARCE QU'ÊTRE BIEN PROTÉGÉ,
C'EST CAPITAL.

OLIVIER PELLERIN
COURTIER IMMOBILIER RÉSIDENTIEL

CATHERINE LESAGE
COURTIER IMMOBILIER RÉSIDENTIEL

819 918-1065

**ÉQUIPE PETITE-NATION
VIA CAPITALE CONCEPT**
AGENCE IMMOBILIÈRE

71, RUE PRINCIPALE,
CHÉNÉVILLE, QC J0V 1E0
PETITENATION@VIACAPITALE.COM
WWW.EQUIPEPETITENATION.COM

viaprotentions
HYPOTHÉCAIRE DOMICILIAIRE PROPRIÉTAIRE

>X04093-2

Halte-allaitement

Un rendez-vous autour de la maternité débute à Saint-André-Avellin

JULIETTE PISSARD

jpissard@inmedias.ca

Une halte-allaitement pour accompagner les mères dans le processus parfois complexe de la lactation, mais aussi pour discuter de sujets autour de la maternité, se tiendra chaque mois à Saint-André-Avellin. Le prochain est le 12 janvier au centre Actu-elle, de 9 h 30 à 11 h 30, sans rendez-vous.

Après avoir elle-même expérimenté le manque de halte - allaitement en Petite Nation, la coordinatrice de Naissance-Renaissance Outaouais (NRO), Ann-Marielle Tinkler, a décidé de proposer des rendez-vous mensuels à Saint-André-Avellin pour permettre aux mères de se retrouver, sans devoir faire le trajet jusqu'à Gatineau ou Buckingham, où se trouvent les centres d'aide à l'allaitement.

« Je l'ai moi-même vécu à la naissance de ma fille. Je devais me rendre jusqu'à Masson-Angers. Quand on habite en Petite Nation, faire tout ce trajet, avec un nourrisson c'est vraiment compliqué. Pour une jeune mère, ça rajoute encore de la fatigue. On a eu de nombreuses demandes pour développer un centre de proximité », explique-t-elle.

Les haltes-allaitements sont un lieu de rencontre et d'échange entre mamans. Sur

place, une consultante en lactation, ainsi qu'une marraine d'allaitement (personne expérimentée qui a déjà eu plus de 6 mois d'allaitement), oriente les mères dans le besoin et répond à leurs interrogations. Il est également possible de peser son bébé et de discuter de sujets hors lactation, autour des nombreuses préoccupations que peuvent avoir les mères, concernant leurs enfants, mais aussi sur leur propre santé mentale et psychologique.

TOUTES LES MÈRES SE POSENT DES QUESTIONS

Selon Mme Tinkler, la principale question, pour les jeunes mères, mais aussi pour celles qui ont déjà eu un ou plusieurs enfants c'est : Est-ce que c'est normal que (...) ?

« L'allaitement, c'est une vraie préoccupation pour les femmes ! Ce n'est jamais facile, la plupart des mères rencontrent des problèmes. Nous, on est là pour briser l'isolement, les rassurer et leur apporter des réponses »

Ann-Marielle Tinkler

Ces rendez-vous mensuels ont débuté en octobre dernier et peuvent accueillir une dizaine de participantes par session de 9 h 30 à 11 h 30. L'évaluation des besoins sur le territoire en Petite Nation a démontré que le bassin de population étant moindre qu'à Gatineau, il n'était pas nécessaire pour

Un rendez-vous mensuel autour de l'allaitement et de la maternité de manière plus générale au centre Actu-elle de Saint-André-Avellin.

(Photo gracieuseté)



l'instant d'organiser des rendez-vous plus rapprochés. Néanmoins, si les demandes sont grandissantes, l'organisme Naissance-Renaissance Outaouais pourra mettre en place davantage de plages horaires.

Si l'allaitement est le point central, les responsables de NRO sont aussi vigilants et attentifs quant aux dépressions post-partum, aux mères débordées qui ne s'en sortent pas ou à la santé du nourrisson.

pas seulement. Si on voit qu'une mère est en détresse, ou si un bébé est en perte de poids, on va immédiatement les orienter vers des professionnels de santé adaptés. On est là aussi pour les femmes enceintes ou qui n'allaitent pas, mais qui ont besoin de parler? C'est aussi un lieu de rencontre pour les femmes et les mères de la région », souligne la coordinatrice Petite Nation de NRO.

Pour plus de renseignements : info@nroutaouais.ca

« On est là pour parler de l'allaitement, mais

DERNIÈRE CHANCE DE PARTICIPER

SONDAGE
LECTORAT

Le concours
se termine le
2 janvier 2023.

in
médiás

Donnez-nous votre
opinion

L'info Petite Nation
M R C P A P I N E A U

<https://form.jotform.com/sonemehebdo/sondageinfopetitenation>



SCANNEZ-MOI

500\$

à gagner chez le marchand de votre choix!

*AUCUN ACHAT NÉCESSAIRE. Pour participer au concours, remplissez le sondage en scannant le code QR ou en vous rendant au <https://form.jotform.com/sonemehebdo/sondageinfopetitenation>. Vous pourrez ainsi courir la chance de remporter un chèque-cadeau d'une valeur de 500\$ chez le marchand local de votre choix. Un seul tirage sera fait pour la région de l'Outaouais, soit pour L'info de la Vallée, L'info Petite Nation, le Journal l'Envol et L'info de la Basse-Lièvre. Le tirage aura lieu le mardi 03 janvier 2023. Les participants doivent être âgés d'au moins 18 ans. Une seule participation par personne. Les employés du journal et leur famille ne peuvent participer à ce concours.

Le 1^{er} février 2023, L'info Petite Nation publiera un cahier spécial



Publiez
GRATUITEMENT

dans le journal de L'info Petite Nation une photo de votre bébé né en 2022 et présentez ainsi, à tous les lecteurs de votre région, votre nouveau trésor!

Attention, les places sont limitées.

POUR PARTICIPER :

Faites parvenir la photo de votre bébé avant le 18 janvier 2023, avec son nom, sa date de naissance, les noms et prénoms des parents, votre ville de résidence ainsi que votre téléphone, optionnel : votre employeur, au Journal L'info Petite Nation : par courriel au info@infopetitenation.ca

Veillez prendre note que le tirage aura lieu le 22 janvier 2023 parmi toutes les participations reçues entre le 30 novembre 2022 et le 18 janvier 2023. La photo sera publiée uniquement dans la région où demeure le bébé. Aucune photo par courrier.



2022 UN BIODIVERSITY CONFERENCE
COP 15 - CP/MOP10-NP/MOP4
Ecological Civilization-Building a Shared Future for All Life on Earth
KUNMING - MONTRÉAL



Environnement & écologie

L'Outaouais s'est fait entendre à la COP15

DAVIDE BUSCEMI
JOURNALISTE DE L'INITIATIVE
DE JOURNALISME LOCAL
dbuscemi@inmedia.ca

Une délégation outaouaise a participé et assisté à la COP15 sur la biodiversité qui s'est tenue à Montréal du 7 au 19 décembre.

La 15^e Conférence des Parties (COP15) à la Convention sur la diversité biologique s'est déroulée pendant une douzaine de jours.

Venue de l'Outaouais, une délégation forte de quatre professeurs et d'une dizaine d'étudiants y était présente à travers des panels et des conférences. «Ça a été très bénéfique et très enrichissant», confie le professeur à l'Institut des sciences de la forêt tempérée rattaché à l'Université du Québec en Outaouais (ISFORT-UQO), Jérôme Dupras.

À l'ISFORT-UQO, situé à Ripon, M. Dupras enseigne l'économie écologique, une discipline qui a la particularité de tenir compte des limites naturelles de la planète dans le cadre des échanges commerciaux mondialisés. Cela fait infléchir les politiques publiques dans un souci de respect des écosystèmes. «Il s'agit de se développer

économiquement sans impacter la nature», résume le titulaire de la Chaire de recherche du Canada en économie écologique.

Si les COP sur le climat sont plus médiatiques que les COP sur la biodiversité, cela tient à l'ancienneté des COP climatiques qui ont bénéficié d'actions concrètes au début des années 2000 et de décisions politiques, d'investissements. «La biodiversité est plus complexe. C'est un concept moins facile à saisir à l'inverse des problèmes climatiques où les gens ont vite compris qu'il fallait faire baisser l'empreinte carbone des activités anthropiques (humaines)», explique Jérôme Dupras.

QUID DES ENJEUX ÉCOLOGIQUES DANS NOTRE RÉGION ?

La délégation outaouaise présente à Montréal connaît bien les enjeux de l'Outaouais, et pour cause. Il y a des points qui sont meilleurs que d'autres. Quand on parle biodiversité, c'est un territoire vaste

et très nature : des forêts intactes, des milieux humides très présents. Mais comme souvent, quand il y a abondance, le réflexe de conservation est absent ou pas assez prégnant.

« On doit faire en sorte que nos pratiques industrielles intègrent les paramètres de la préservation de la biodiversité. »
Jérôme Dupras

L'Outaouais pâtit d'une fragmentation de son territoire du fait du développement des routes, lesquelles garrottent les corridors écologiques qu'empruntent les animaux entre divers habitats naturels pour se nourrir, se reproduire ou s'abriter. «Certaines pratiques industrielles telles que la forestière, l'agricole et, etc. sont à améliorer. Pour ce faire, il convient de fédérer les acteurs du territoire outaouais autour de cette problématique», espère le professeur Dupras.

Une initiative se développe autant au Canada qu'au Québec autour de l'engagement à protéger 30% du territoire. L'argent devrait suivre grâce à la volonté politique. La volonté régionale est également de s'engager sur des chantiers qui ont trait aux parcs nature afin que les activités économiques soient plus en harmonie avec la biodiversité.

S'il y a un message à faire passer à la population outaouaise, Jérôme Dupras accorde de l'importance aux processus de consultation publique. «Aux citoyennes et aux citoyens, je dis : rentrez en contact avec vos élus !», martèle M. Dupras.

« La protection de la biodiversité, précise-t-il, est le prochain chantier important au niveau provincial, fédéral et régional », avec le programme politique comme feuille de route. «Ça va être important, restez alertes, tout le monde doit y participer », conclut-il.



MARIO LEGAULT

L'info Basse-Lièvre
» VOTRE BULLETIN

L'info Petite Nation
M R C P A P I N E A U

La Presse Touristique

Le Temps de Vivre

Contactez votre stratège média
819.635.8609 • mlegault@inmedias.ca

SPCA DE L'OUTAOUAIS

Adoptez-moi!



Papillon

Allô, moi c'est Papillon! Je suis une chatte un peu timide, mais très affectueuse. J'aime beaucoup les caresses et me faire gratter le dessus de la tête! J'aurai idéalement besoin d'une famille sans chat ni chien, mais si une bonne introduction est faite je pourrais possiblement cohabiter avec des animaux calmes. J'ai hâte de trouver un foyer calme et aimant!

819 243-2004 spca-outaouais.org

MOT CROISÉ # 800

L	A	N	G	U	E	D	E	C	H	A	T
A	C	E	N	U	E	R	A	V	I		
I	C	O	N	E	J	A	U	N	E	S	
S	E	O	P	A	S	T	U	S			
S	P	H	E	R	E	P	I	E	G	E	
E	T	A	A	N	D	I	N	L			
R	E	N	A	R	D	C	I	V	E	T	
A	D	I	E	U	X	C	T	I	V	A	
L	A	I	E	L	E	S	I	O	N	S	
L	U	C	C	E	R	E	A	L	E	S	
E	G	A	R	E	N	L	E	V	E		
R	E	P	E	T	E	S	E	R	E	S	

La réponse
à nos jeux

SOLUTION
DU MOT CACHÉ :
HÉRITAGE

Deux Ontariens de 30 ans ont perdu la vie sur l'autoroute 50 à Lochaber-Partie-Ouest lors d'une collision frontale.

(Photo L'Info Petite Nation — Archives)

Autoroute 50

Deux Ontariens de 30 ans ont perdu la vie à Lochaber-Partie-Ouest

JULIETTE PISSARD

jpissard@inmedias.ca

Deux hommes de 30 ans, de l'Ontario, sont morts dans un accident de voiture sur l'autoroute 50 au kilomètre 178 dans le secteur de Lochaber-Partie-Ouest, le samedi 17 décembre.

L'accident mortel s'est produit en fin de journée au moment où la luminosité avait complètement baissé. Selon le sergent Marc Tessier, également porte-parole de la Sûreté du Québec (SQ) en Outaouais, la collision frontale aurait probablement eu lieu en raison d'une chaussée glissante.

« Un véhicule qui circulait en direction ouest a dévié de sa voie et a frappé celui qui arrivait en sens inverse. Cette violente collision a entraîné la mort de deux personnes dont l'une a succombé à ses blessures à l'hôpital », mentionne-t-il.

La personne du véhicule opposée s'en est sortie vivante avec quelques blessures mineures.

Un spécialiste en collision s'est déplacé pour analyser la scène afin d'en savoir plus sur les causes exactes de l'accident qui ne sont pas encore tout à fait déterminées.

L'enquête est toujours en cours. 🔍

ANNONCEZ ICI ! TROUVEZ ICI ! 🔍

Rejoignez plus de **150 000** lecteurs chaque semaine grâce à notre version papier et à notre site Web!

Pour plus de détails, communiquez avec votre stratège médias dès aujourd'hui!

LES **jobans**
lesjobans.ca

Québec

Budget municipal

Une hausse de taux de taxe de 4,85% à Ripon

JULIETTE PISSARD
JOURNALISTE DE L'INITIATIVE
DE JOURNALISME LOCAL

jpissard@inmedias.ca

Le Conseil municipal de Ripon a procédé à l'adoption d'un budget de 3,50M\$ pour l'année 2023, avec une hausse du taux de taxes pour les citoyens de 4,85 %.

Une augmentation des taxes de services de 32,35 \$ est à prendre en compte, comprenant :

- L'augmentation des coûts liés à l'essence et au diesel d'environ 32,6 %
- L'augmentation de la quote-part de la MRC à 4,05 %, avec une augmentation des assurances, une augmentation des contrats, pièces et réparations.
- Le rattrapage salarial en fonction de l'IPC ainsi que l'augmentation de l'échelle de l'ensemble des employés municipaux se situera entre 6,5 % et 6,9 %.

UNE HAUSSE DES TAXES MODÉRÉE

Selon le premier magistrat, Luc Desjardins, « ces chiffres en hausse sont la conséquence de la situation économique mondiale actuelle. Malgré une hausse généralisée et continue des prix, nous avons réussi à ne pas trop augmenter les taxes de nos citoyens. Pour cette raison, nous avons décidé de réduire également l'augmentation de la rémunération des élus », explique-t-il.

La rémunération des élus et de la directrice générale sera limitée à un taux de 3 %. Quant au budget participatif alloué, il sera de 2000\$.



Le maire de Ripon, Luc Desjardins.

(Photo L'Info Petite Nation — Archives)

Le maire annonce que malgré la situation compliquée, les priorités municipales telles que l'entretien des chemins et la sécurité publique, mais aussi le développement économique et touristique, demeurent inchangées.

Les principales dépenses du budget de 2023 seront réparties de la manière suivante dans la municipalité de Ripon :

- 28 % pour le Réseau routier;
- 21 % d'administration générale;
- 13 % pour l'urbanisme et la mise en valeur du territoire;
- 12 % pour la sécurité publique et civile;
- 11 % pour l'hygiène du milieu;

Les loisirs et la culture quant à eux représenteront 9 %, les frais de financement à 1% et les activités d'investissement et projets d'immobilisations sont à 0 %.

La Plume

¿ Quiere hablar frances? You want to speak french?

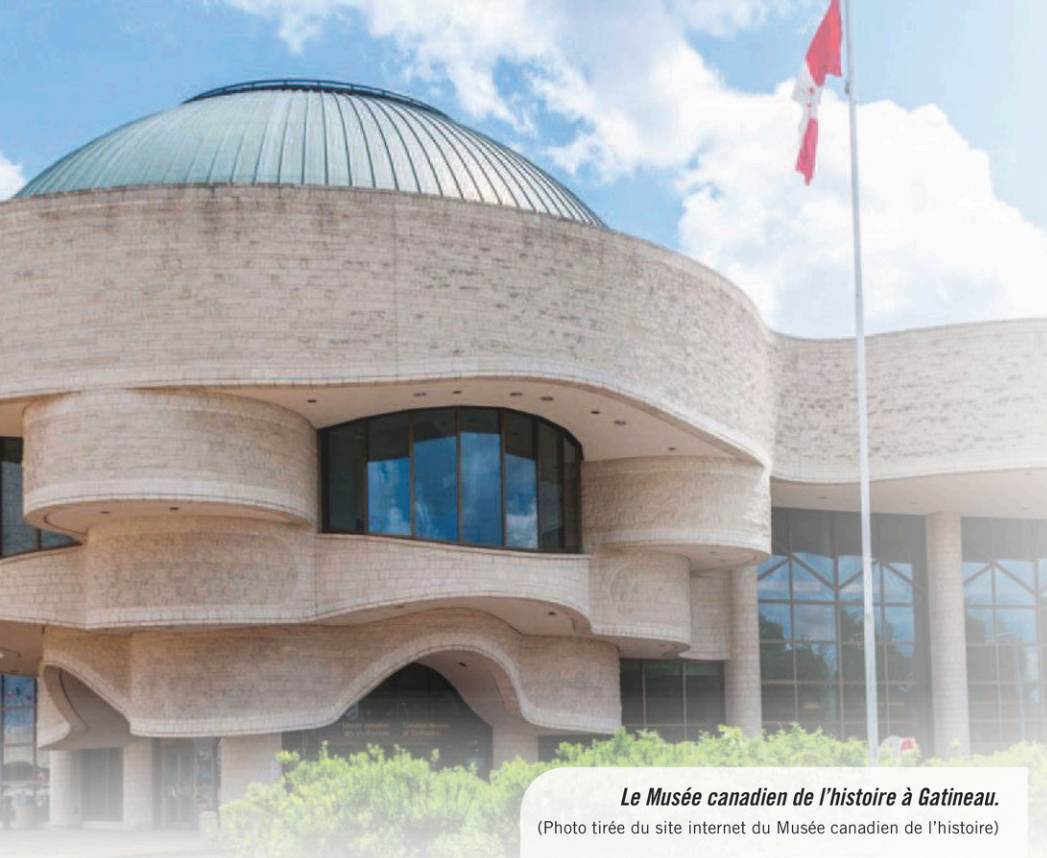
Cours de francisation

- ❄️ **Débutant**
Mercredi & Jeudi
9:30 à 12:00
- ❄️ **Intermédiaire**
Mardi & mercredi
13:30 à 16:00
- ❄️ **Ateliers de conversation**
Ouvert à tous et toutes
Mardi
18:00 à 20:00

En partenariat avec les Alliances pour la solidarité et le ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale

Travail, Emploi et Solidarité sociale Québec

Gratuit Pour inscription et information
La Plume
149, rue Principale, Saint-André-Avellin
francisationlaplume@gmail.com
819-516-1616



Le Musée canadien de l'histoire à Gatineau.
(Photo tirée du site internet du Musée canadien de l'histoire)

Fréquentation en chute libre des musées en Outaouais en 2021

JULIETTE PISSARD
jpissard@inmedias.ca

La région de l'Outaouais enregistre la diminution de la fréquentation de ses musées la plus drastique, avec une chute de -91 %, comparativement à leur moyenne entre 2015 et 2019, selon une récente enquête.

L'Observatoire de la culture et des communications de l'Institut de la statistique du Québec publie tous les quatre mois une telle étude.

Dans son communiqué de presse, l'Observatoire de la communication et de la culture de Québec présente les résultats annuels les plus récents à propos du nombre d'entrées dans les musées, les centres d'exposition et les lieux d'interprétation.

En 2021, les régions qui ont obtenu les niveaux de fréquentation les plus bas de leur moyenne de 2015 à 2019 sont : l'Outaouais (- 91 %), la Mauricie (- 65 %), Montréal (- 63 %) et la Capitale-Nationale (- 58 %).

Selon l'Institut de la statistique du Québec, la fréquentation des musées dans l'ensemble du Québec est loin d'avoir atteint la moyenne d'avant la pandémie. De 2015 à 2019, 15,2 millions d'entrées avaient été enregistrées. Un nombre qui a complètement dégringolé durant la pandémie, avec seulement 3,5 millions de visiteurs en 2020. En 2021, on aperçoit une hausse de 70 % comparativement à l'année précédente avec 6,8 millions.

« Maintenant que la majorité des restrictions sont levées, il s'agit de voir si les visiteurs seront de retour en 2022, notamment la clientèle scolaire qui pourrait demeurer prudente quelque temps. L'adaptation des musées à la crise pourrait aussi avoir entraîné des changements sur les pratiques muséales ou les habitudes des publics et

provoquer des répercussions durables sur la fréquentation », peut-on lire dans le bulletin réalisé par Frédéric Boutin de l'institut de la statistique du Québec.

LA POPULARITÉ VARIABLE

Parmi les différentes catégories d'institutions muséales, celles qui ont enregistré le plus grand nombre d'entrées intra-muros en 2021 sont les musées de sciences (2,2 M) et les lieux d'interprétation d'histoire, d'ethnologie et d'archéologie (1,5 M).

Comparativement à la moyenne de 2015-2019, l'ensemble des institutions ont connu une baisse moyenne d'entrées de 55 % en 2021. Les musées de sciences ont subi une baisse moins prononcée (- 35 %), alors que les musées d'art forment la catégorie d'institution dont l'écart a été le plus élevé (- 72 %).

LES ÉLÈVES ONT DÉSSERTÉ LES MUSÉES

Autre fait saillant de l'enquête, la pandémie a entraîné des répercussions considérables sur la fréquentation de la clientèle scolaire qui sont toujours d'actualité en 2021.

Par rapport à la moyenne de 2015 à 2019, on assiste à une baisse de 83 % en 2021 comparativement à une diminution de 54 % pour la clientèle générale.

Là encore, la région de l'Outaouais a enregistré les plus fortes baisses de la fréquentation des groupes scolaires, avec -95 %.

Clinique dentaire Chénéville

- Implantologie
- Dentisterie esthétique
- Réhabilitation complète
- Dentisterie générale
- Prosthodontie
- Urgence

80 Rue Principale, Chénéville,
QC J0V 1E0
819 428-3335



VENTE FINALE DE FERMETURE

DU 22 AU 31 DÉCEMBRE 2022

40% DE RABAIS SUR TOUT AVANT TAXES

ÉPICERIE - BOUCHERIE - PRODUITS CONGELÉS
PRODUITS LAITIERS - CHARCUTERIE - JEUX
JOUETS - CADEAUX - NETTOYEURS ET SAVONS
NOURRITURE CHIENS/CHATS - POISSON
FRUITS DE MER - PÂTISSERIES - ARTICLES DE
PÊCHE/CUISINE - PAPETERIE - EMBALLAGES
(FOAM, CARTON, PLASTIQUE) +++

**EXCEPTÉ SUR CIGARETTES - VIN - BIÈRE
20% DE RABAIS AVANT TAXES**

AUCUN CRÉDIT

ÉQUIPEMENT À VENDRE

FRIGIDAIRE - CONGÉLATEUR - TABLETTE - SCIE
À VIANDE - SLICEUR - MOULIN À VIANDE - LIFT
TRAILEUR - FOUR À CONVECTION - +++



Joyeux Noël et bonne année 2023 à tous nos clients et employés. Merci pour votre encouragement durant toutes ces années.

HORAIRE DES FÊTES

22 DÉC. 9h à 18h	23 DÉC. 9h à 18h	24 DÉC. 9h à 16h	25 DÉC. FERMÉ	26 DÉC. FERMÉ
27 DÉC. 9h à 18h	28 DÉC. 9h à 18h	29 DÉC. 9h à 18h	30 DÉC. 9h à 18h	31 DÉC. 9h à 16h

1332, route 321 Nord, Saint-André-Avellin
819 428-3126 • www.marchesergeperrier.ca

Hebdos Québec fait l'acquisition de Réseau Sélect

SALLE DE RÉDACTION

redaction-outaouais@inmedias.ca

Hebdos Québec, un regroupement de propriétaires d'hebdomadaires indépendants francophones dont fait partie In Médias, se porte acquéreur de Réseau Sélect, le plus grand réseau publicitaire pour la presse hebdomadaire francophone au Canada, propriété de TC Transcontinental depuis janvier 2012.

Ce faisant, TC Transcontinental cède l'ensemble des actifs de Réseau Sélect à l'association à but non lucratif qui compte principalement la plus importante maison de représentation de ventes publicitaires nationales pour la presse hebdomadaire francophone du Canada et un service d'annonces classées pour le Québec.

Fort de 75 médias membres répartis à travers la province, Hebdos Québec se dote de moyens essentiels et d'envergure pour optimiser sa gestion des coûts de représentation et son offre publicitaire

numérique et pour répondre aux nouvelles réalités du marché, indique-t-on.

« Le défi est de taille, mais il s'agit d'une opportunité en or pour notre association et nos membres de nous positionner avantageusement sur l'échiquier de représentation au niveau national, tant au niveau imprimé que numérique », de commenter le président du conseil d'administration d'Hebdos Québec, Benoit Chartier.

À cette fin, l'association se dotera d'un comité-conseil formé de quelques membres de la trentaine de propriétaires indépendants d'hebdomadaires afin d'établir les nouvelles règles de fonctionnement de l'agence et d'en suivre le développement. Ce comité agira sous l'égide même du conseil d'administration d'Hebdos Québec.

« Nous sommes persuadés que la vente de Réseau Sélect à Hebdos Québec représente la meilleure avenue pour contribuer à la pérennité de la presse locale et régionale et maintenir un service de qualité pour

les annonceurs, en favorisant la proximité avec les communautés qu'ils desservent », souligne Pierre Deslonchamps, vice-président principal, Québec et Atlantique chez TC Imprimeries Transcontinental.

M. Chartier ajoute qu'une telle acquisition permettra également à ces médias de mieux concurrencer les géants du Web, que sont notamment Facebook et Google, à l'heure d'une sortie de pandémie marquée par de nombreuses fermetures de commerces locaux et de changements dans l'écosystème entrepreneurial. « Nos membres seront davantage en mesure de relever plus efficacement leurs défis et enjeux d'entreprise de la presse écrite en lien avec la transformation numérique. »

À propos de Réseau Sélect

Fondé en 1976, Réseau Sélect est un expert en audiences locales et en solutions médias avec plus de 115 publications dont le tirage total se chiffre à 3 millions d'exemplaires et plus de 10 millions de lecteurs combinés, sans compter plus de 14 millions de pages Web vues par mois.

(Photo Adobe Stock)

Itinérance

Une missive pour que les itinérants ne meurent plus de froid en hiver

JULIETTE PISSARD

jpissard@inmedias.ca

Le Réseau SOLIDARITÉ Itinérance du Québec (RSIQ) lance une pétition à l'attention du gouvernement pour «déployer des actions concrètes au Québec qui éviteraient des morts dans les rues cet hiver». Les citoyens sont invités à signer et à renvoyer la lettre.

Dans cette missive, avec pour objet : « État d'urgence en itinérance : empêchons que des gens meurent de froid! », il est demandé aux autorités compétentes d'agir et d'établir dès maintenant un portrait de la situation afin de pouvoir mettre en place des actions dans toutes les régions du Québec. L'état de situation est critique, peut-on lire dans le communiqué : « Dans plusieurs régions du Québec, les mesures hivernales en itinérance sont inexistantes et dans d'autres elles sont insuffisantes. Pourtant, l'hiver lui est bien entamé ».

DES SOLUTIONS CONCRÈTES

L'urgence est avant tout de déployer des stratégies pour que personne ne meure de froid dehors cet hiver. Selon un sondage mené par le RSIQ auprès de ses membres dans 11 régions du Québec, il manquerait :

- de ressources à l'extérieur des quartiers centraux;
- de halte-répît et de halte-chaleur ouverts de jour comme de nuit;
- d'hébergements d'urgences sont débordés et n'ont pas assez de lits pour recevoir l'ensemble des demandeurs ;
- de logements abordables disponibles, ce qui freine le départ de personnes des hébergements de transition et d'urgence.

La lettre se termine en invitant les responsables politiques à prendre leurs responsabilités quant à la situation des itinérants pendant les mois les plus froids de l'année :

« La Politique nationale de lutte à l'itinérance le dit : l'itinérance est une responsabilité collective. Mais qui est imputable du fait que des personnes dorment dehors, au grand froid, par manque d'alternatives? », est-il écrit dans la missive.

Les citoyens sont invités à envoyer la lettre aux différents ministres, que l'on trouve via le lien suivant: www.itinerance.ca/mesureshivernales



Le Réseau SOLIDARITÉ Itinérance du Québec (RSIQ) lance une pétition à l'attention du gouvernement. (Photo gracieuseté)

Joyeuses fêtes

à notre Équipe et à nos clients!



Joyeuses
festivités!

LE BRASSE-CAMARADE
Dépanneur spécialisé



*Véro Fred et l'équipe
vous souhaitent un
joyeux temps
des Fêtes*



Nos paniers
personnalisés
sont parfaits pour
vos cadeaux de
dernière minute.



71, rue Principale, Saint-André-Avellin 819 983.1922 lebrassecamarade.com



Joyeuses fêtes

à notre Équipe et à nos clients!



CANARD RÔTI

Vous servez de la dinde année après année pour les Fêtes? Ce Noël, brisez la routine avec élégance en préparant ce canard rôti parfaitement assaisonné : vous en aurez l'eau à la bouche!

INGRÉDIENTS

- 1 canard entier d'environ 2,5 kg
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes françaises, pelées
- 1 citron, coupé en quartiers
- 1 pomme, coupée en quartiers
- Quelques branches de thym frais
- 1 tasse de miel
- 2 c. à soupe de mélasse
- 3 c. à soupe de jus d'orange
- 1 c. à soupe de sauce soya
- 2 c. à thé de poudre d'ail
- 2 c. à thé de poudre d'oignon
- Sel et poivre

Portions :
4

PRÉPARATION

1. Retirer les abats de la cavité du canard, s'il y a lieu. Assécher sa peau à l'aide de papier absorbant, et le laisser à découvert toute une nuit au réfrigérateur.
2. Préchauffer le four à 300 °F. Avec un couteau, quadriller le gras des poitrines, en prenant soin de ne pas atteindre la chair. Saler uniformément l'extérieur et l'intérieur du canard. Farcir la cavité avec l'ail, les échalotes, les quartiers de citron et de pomme ainsi que le thym. Refermer la cavité avec de la ficelle de boucher ou des cure-dents.
3. Déposer le canard dans un plat à cuisson, poitrine vers le haut, et enfourner une heure. Retourner la volaille poitrine vers le bas et enfourner une autre heure. Retourner une dernière fois, et enfourner à nouveau une heure.
4. Pendant ce temps, verser le reste des ingrédients dans une petite casserole et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter environ 10 minutes, jusqu'à ce que la laque épaisse.
5. Une fois les 3 heures de cuisson terminées, retirer le canard du four, et augmenter la température à 400 °F. Badigeonner le canard de laque, et enfourner 10 minutes. Laquer à nouveau, puis cuire un dernier 10 minutes.
6. Laisser reposer au moins 15 minutes, puis présenter sur une grande assiette garnie de feuilles de houx et de fruits frais.



Dave Bullock, Hussein Mroueh et Ahmed Idrissi Kaitouni

pharmaciens,
propriétaires affiliés



2 adresses dans la Petite-Nation pour mieux vous servir

Chénéville | 36, rue Principale,
Chénéville, Québec JOV 1E0 | 819 428-4441
Ripon | 94-A, Chemin Montpellier,
Ripon, Québec JOV 1V0 | 819 983-4347

Brunet

Tous nos meilleurs vœux pour 2023

Cette période de l'année est pour nous le moment de vous remercier chaleureusement de votre confiance et de votre fidélité. Que ce temps des Fêtes et la prochaine année vous comblent d'amour, de bonheur et de santé à vous et à votre famille.

De la part de toute l'équipe, nous vous souhaitons un temps des Fêtes rempli de magie ainsi qu'une bonne et heureuse année.



**BUDGET
PROPANE**

300, ROUTE 315 NORD, MONTPELLIER, QUÉBEC

819 428-3134 | 1 844 428-3134 | BUDGETPROPANE.COM | INFO@BUDGETPROPANE.COM



Toute l'équipe de la MRC vous souhaite de vivre une période des fêtes remplie de mille douceurs, de joie et de gaieté. Que la nouvelle année vous apporte bonheur, paix et sérénité.

Nous vous souhaitons par-dessus tout une bonne santé pour bien profiter de ce que la vie offre de meilleur!

Joyeuses fêtes!

**Benoit Lauzon, préfet
MRC de Papineau**



CAROTTES RÔTIES PARFUMÉES AU THYM

Vous cherchez un accompagnement raffiné pour rehausser vos repas des Fêtes? Ces carottes rôties au four ont tout pour plaire!

INGRÉDIENTS

- 16 carottes fines, avec leurs fanes
- 1/4 tasse d'huile d'olive
- 1 c. à thé de poudre d'ail
- 1 c. à thé de poudre d'oignon
- 4 branches de thym frais
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 425 °F. Bien laver les carottes, et les éplucher si la pelure semble trop épaisse.
2. Couper les fanes en conservant environ 2 cm au bout de chaque carotte. Les déposer dans un plat allant au four, puis ajouter l'huile d'olive, les épices et les feuilles de 3 branches de thym. Saler et poivrer, puis bien mélanger avec les mains ou des pinces pour bien enrober chaque carotte.
3. Enfourner environ 20 minutes, en retournant les carottes à la mi-cuisson. Déposer dans une assiette de service et décorer d'une branche de thym.

Portions :
4

BISCUITS ÉTOILÉS À LA GELÉE DE POMMETTES

Mignons comme tout, ces biscuits sont parfaits au dessert, en collation... ou pour offrir au père Noël le soir du 24 décembre!

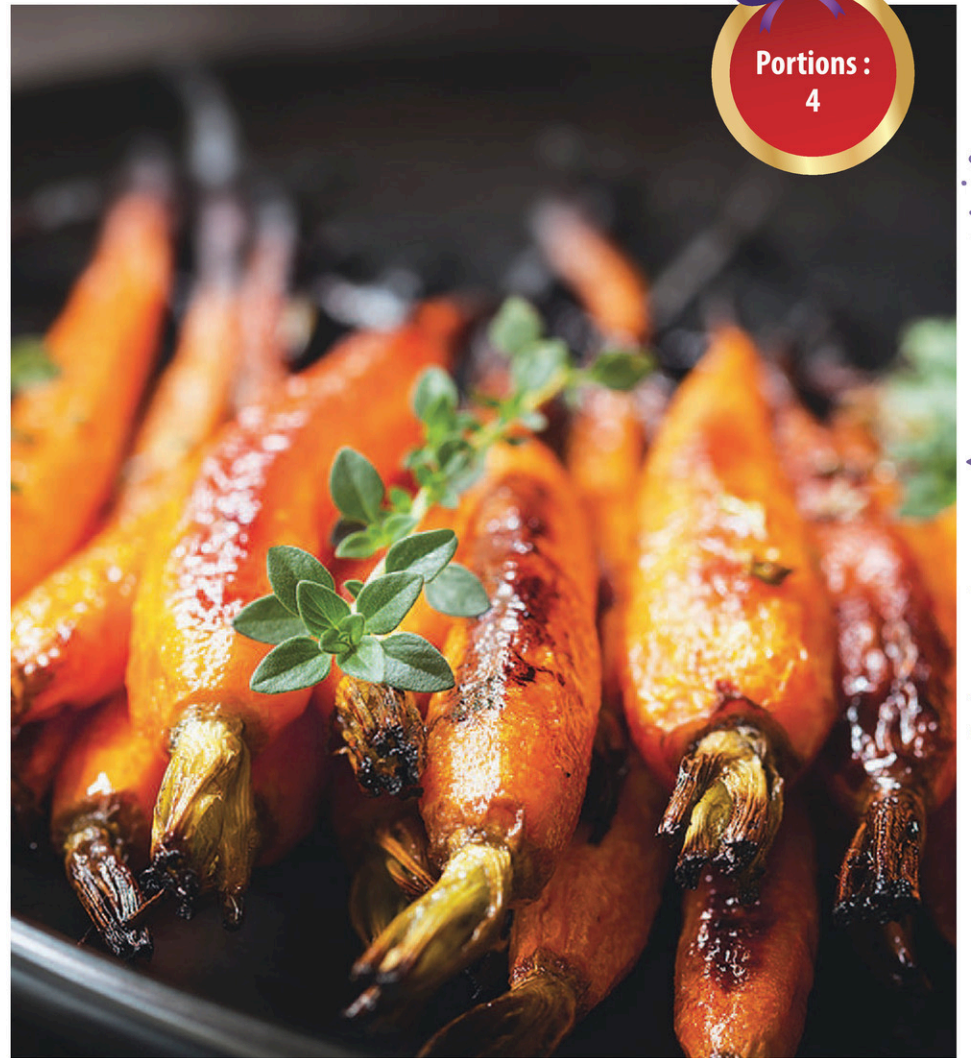
INGRÉDIENTS

- 150 g de beurre non salé à température pièce
- 1/2 c. à thé d'extrait de vanille
- 1/2 tasse de sucre en poudre
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 1/2 tasse de farine
- 1/4 tasse de gelée de pommettes

PRÉPARATION

1. Dans un batteur sur socle, crémier le beurre et l'extrait de vanille. Ajouter le sucre en poudre, et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. Ajouter le sel et la farine, et mélanger à nouveau en raclant régulièrement les côtés du bol, jusqu'à ce que la préparation ait une texture sablonneuse.
2. Verser la préparation sur une pellicule plastique déposée sur une surface plane. Replier la pellicule plastique vers le centre, et appuyer fermement avec les mains afin de créer une boule de pâte ferme. S'assurer que la pellicule est hermétique, et réfrigérer de 1 à 4 heures.
3. Préchauffer le four à 350 °F. Abaisser la pâte à environ 5 mm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce en forme d'étoile, façonner 20 biscuits, et les déposer sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, en prenant soin de bien les espacer. Pour la moitié des biscuits, créer une ouverture ronde au centre à l'aide d'un 2e emporte-pièce. Cuire au four 10 minutes, et retourner la plaque de 180 degrés à la mi-cuisson.
4. Laisser refroidir complètement les biscuits. Déposer une c. à thé de gelée de pommettes sur un biscuit plein, et déposer un biscuit troué par-dessus. Appuyer légèrement afin de sceller le tout.

Portions :
10 biscuits



Bonne Année 2023!

Je viens offrir aux Citoyens et Citoyennes de Papineauville, les meilleurs vœux du Nouvel An 2023 !

Soit, une bonne dose d'amour, beaucoup de bonheur, de la bienveillance à outrance et du pardon plein les poches.

Pour ce qui est du pain, il nous en faut et ça, c'est nécessaire, alors le partage s'impose. Ceux et celles qui le peuvent, osez le faire simplement et avec joie.

La santé, ça alors, c'est important, mais faut-il bien s'y préparer. Alors, prenez grand soin de vous, vous en êtes les seuls gardiens et les seules gardiennes.

Nous, vos mandataires, nous allons prendre grand soin du bien collectif que vous nous avez confié dans l'intérêt du plus grand nombre.

Ainsi, l'ANNÉE 2023 ne peut que bien s'espérer !

Votre conseil municipal & les employés municipaux

Municipalité de
Papineauville
On y prend goût!



Les bureaux administratifs seront fermés du 26 décembre 2022 au 6 janvier 2023.
Pour toute urgence, communiquez avec le 819 773-0539.

RAVIOLIS « FOUS DES CHAMPIGNONS »

Vous aimez les champignons à la folie? Courez vite à l'épicerie pour vous procurer les ingrédients qui vous permettront de préparer ces excellents raviolis qui les mettent en vedette!

INGRÉDIENTS

- 1 1/2 tasse de farine tout usage
- 2 œufs
- 1 c. à thé de sel
- 3 c. à soupe d'huile d'olive, divisées
- 100 g de champignons sauvages séchés
- 2 c. à soupe de beurre
- 2 grosses échalotes françaises (ou 3 petites), émincées
- 4 gousses d'ail, hachées
- 150 g de champignons de Paris, finement hachés, divisés
- 150 g de champignons Cremini, finement hachés, divisés
- 10 branches de thym frais, effeuillées
- 1/2 tasse de vin blanc
- 1/2 tasse de fromage ricotta
- 1 1/2 tasse de crème 15 %
- Verdures au choix, pour garnir
- Sel et poivre



Dave Bullock, Hussein Mroueh et Ahmed Idrissi Kaitouni pharmaciens, propriétaires affiliés

2 adresses dans la Petite-Nation pour mieux vous servir

Chénéville | 36, rue Principale, Chénéville, Québec J0V 1E0 | 819 428-4441

Ripon | 94-A, Chemin Montpellier, Ripon, Québec J0V 1V0 | 819 983-4347

PRÉPARATION

1. Sur un plan de travail propre, déposer la farine en lui donnant une forme de « montagne ». Avec les doigts, créer un « puits » au centre. Casser les 2 œufs dans le puits, et ajouter le sel ainsi qu'une c. à soupe d'huile d'olive. À l'aide d'une fourchette, fouetter délicatement les œufs, en ajoutant petit à petit la farine, tout en prenant soin de ne pas briser le puits. Lorsque la pâte commence à prendre forme, utiliser les mains pour bien incorporer tous les ingrédients. Si la pâte est trop sèche, ajouter 1 c. à thé d'eau tiède. Pétrir la pâte environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et brillante. L'emballer dans une pellicule de plastique, puis la laisser reposer à température pièce.
2. Verser les champignons séchés dans un petit bol et ajouter 2 tasses d'eau très chaude. Réserver.
3. Dans une grande poêle, faire chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive et la même quantité de beurre. Faire revenir la moitié des échalotes, jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Ajouter la moitié de l'ail, 100 g de chaque sorte de champignons ainsi que la moitié des feuilles de thym. Continuer à faire revenir à feu vif, jusqu'à ce que toute l'eau des champignons soit évaporée. Saler et poivrer. Déglacer avec le vin blanc et réduire à sec. Verser le mélange de champignons dans un bol, laisser refroidir quelques minutes, puis incorporer le fromage ricotta. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement. Réserver.
4. Égoutter les champignons séchés, en prenant soin de réserver une tasse d'eau de trempage. Les placer sur un papier absorbant ou un linge propre.
5. Dans une grande poêle, faire chauffer le restant d'huile d'olive et de beurre. Faire revenir l'autre moitié des échalotes, jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Ajouter l'autre moitié de l'ail, le restant de chaque sorte de champignons et des feuilles de thym ainsi que les champignons séchés réhydratés. Continuer à faire revenir à feu vif, jusqu'à ce que toute l'eau des champignons soit évaporée. Saler et poivrer. Déglacer avec l'eau des champignons séchés et réduire à sec. Réduire le feu, ajouter la crème, et laisser mijoter à feu doux environ 5 minutes. Passer la sauce au mélangeur afin d'obtenir une texture lisse et uniforme. Réserver.
6. À l'aide d'un laminoir ou d'un rouleau à pâte, abaisser la pâte à environ 1 mm d'épaisseur et la séparer en 2 grandes feuilles. Déposer 1 c. à soupe de farce tous les 5 cm sur une des feuilles de pâte. Recouvrir de l'autre feuille de pâte, puis créer les raviolis à l'aide d'un emporte-pièce rond d'environ 5 cm de diamètre.
7. Faire cuire les raviolis 3 minutes dans un grand chaudron d'eau bouillante salée. Égoutter, séparer dans 4 bols de service et napper de sauce. Garnir de quelques légumes.

Que la nouvelle année vous apporte la prospérité, la santé et la réalisation de vos désirs les plus chers.

- Ultramar
- Centre du travail
- Dépan-Express
- Supérieur Propane

STATION M. LALONDE

115, Principale, Chénéville 819 428-3113

->X01381-1

Que cette nouvelle année vous apporte santé, bonheur et prospérité!
Bonne Année 2023

Merci à tous mes acheteurs et vendeurs de votre confiance!

BRUNO ST-DENIS
Courtier immobilier
www.brunostdenis.com

RE/MAX®
RE/MAX VISION (1990) INC.

819 983-8607

->X01359-3

MOCKTAIL AU PAMPLEMOUSSE ET À LA GRENADE

Durant cette période de festivités, préparez ce joli cocktail sans alcool acidulé pour trinquer à volonté. Santé!

INGRÉDIENTS (2 COCKTAILS)

- 8 glaçons
- 2 oz de jus de pamplemousse frais
- 2 oz de sirop simple
- 8 oz d'eau pétillante au pamplemousse
- 1 demi-pamplemousse, coupé en rondelles
- 2 c. à soupe de graines de grenade

PRÉPARATION

1. Séparer les 8 glaçons dans 2 jolis verres à cocktail. Diviser le jus de pamplemousse, le sirop simple et l'eau pétillante également dans les 2 verres.
2. Garnir de rondelles de pamplemousse et de graines de grenade.



COCKTAIL « PALAIS DES GLACES »

Combinant plusieurs ingrédients des cocktails tropicaux populaires, ce délice bleuté et glacé réchauffera à coup sûr l'ambiance de votre party!

INGRÉDIENTS (2 COCKTAILS)

- 2 oz de crème de coco
- 2 c. à soupe de noix de coco sucrée râpée
- 12 glaçons
- 2 oz de jus d'ananas
- 2 oz de curaçao bleu
- 2 oz de rhum blanc

PRÉPARATION

1. Tremper le rebord (environ 2 mm) de 2 verres à cocktail dans la crème de coco, puis dans la noix de coco râpée. Réserver.
2. Dans un robot mélangeur, verser la crème de coco restante, les glaçons, le jus d'ananas, le curaçao et le rhum. Mélanger à la puissance maximale pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à ce que le tout soit homogène. Verser dans les verres décorés.



Dave Bullock, Hussein Mroueh et Ahmed Idrissi Kaitouni

pharmaciens,
propriétaires affiliés



2 adresses dans la Petite-Nation pour mieux vous servir

Chénéville | 36, rue Principale,
Chénéville, Québec JOV 1E0 | 819 428-4441
Ripon | 94-A, Chemin Montpellier,
Ripon, Québec JOV 1V0 | 819 983-4347

Brunet



MATHIEU LACOMBE

DÉPUTÉ DE PAPINEAU

MINISTRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS

MINISTRE RESPONSABLE DE LA JEUNESSE

MINISTRE RESPONSABLE DES RÉGIONS DE

L'OUTAOUAIS ET DE L'ABITIBI-TÉMISCAMINGUE



**ASSEMBLÉE
NATIONALE
DU QUÉBEC**

*Joyeuses
Fêtes!*

📞 819 986-9300

✉ Mathieu.Lacombe.Papi@assnat.qc.ca

>X04470-1

COLORIAGE



Municipalité de
Plaisance

Joyeuses Fêtes

Meilleurs vœux de bonheur et de santé

De toute l'équipe municipale, élu(e)s et employé(e)s

>X04548-1



À l'occasion de cette période des Fêtes particulière, nous vous offrons nos meilleurs vœux, du bonheur et de la santé pour la nouvelle année.

On this special holiday season, we offer you our best wishes, happiness and health for the New Year.

Le Conseil municipal

Sudoku 6 x 6

4	2			5	
	6	1			
				6	2
3	4		6		
6				4	3

COMPLÈTE LA GRILLE AVEC DES CHIFFRES DE 1 À 6, EN TE RAPPELANT QUE :

- Un chiffre ne doit apparaître qu'une seule fois par rangée;
- Un chiffre ne doit apparaître qu'une seule fois par colonne;
- Un chiffre ne doit apparaître qu'une seule fois par boîte de 6 carrés.

6	1	5	2	4	3
3	4	2	6	1	5
5	3	4	1	6	2
2	6	1	5	3	4
1	5	3	4	2	6
4	2	6	3	5	1

POINT à POINT



Dave Bullock, Hussein Mroueh et Ahmed Idrissi Kaitouni pharmaciens, propriétaires affiliés

2 adresses dans la Petite-Nation pour mieux vous servir

Chénéville | 36, rue Principale, Chénéville, Québec JOV 1E0 | 819 428-4441

Ripon | 94-A, Chemin Montpellier, Ripon, Québec JOV 1V0 | 819 983-4347

Coopérative de santé du nord de la Petite-Nation

Nous souhaitons un joyeux temps des fêtes à tous nos usagers, au personnel ainsi qu'aux professionnels de la santé qui oeuvrent au sein de notre coopérative.

Nos vœux les plus sincères s'adressent aussi aux partenaires et aux membres qui ont contribué généreusement à notre campagne de financement 2022.

Bonne et heureuse année en santé à tous et bonne continuité.

Le conseil d'administration de la Coopérative de santé du nord de la Petite-Nation

819 508-2070
75, rue Hôtel-de-Ville, Chénéville
coopsantepetitenation.com

Prendre note que nos bureaux seront fermés du 23 décembre 2022 au 8 janvier 2023 inclusivement.



Le Conseil municipal et tout le personnel de la municipalité de Chénéville vous souhaitent un très joyeux Noël et une bonne année 2023. Santé, paix et bonheur!

Maxime Proulx-Cadieux, maire

Gaétan Labelle, Danielle Meunier, Alexandre Lafleur, Maryse Gougeon, Sylvie Potvin et Yves Laurendeau

Nous serons fermés du 26 décembre 2022 au 6 janvier 2023 inclusivement.



Le Conseil municipal et le personnel de la Municipalité de Duhamel vous souhaitent un joyeux temps des Fêtes ainsi qu'une bonne année 2023. Bonheur, santé et prospérité!

David Pharand, maire

Marie-Céline Hébert, mairesse suppléante

Conseillères et Conseillers : Denise Corneau, Marie-Céline Hébert, Gilles Payer, Michel Longtin, Raymond Bisson et Noël Picard

Merci de prendre note que nos bureaux seront fermés du 22 décembre 2022 au 4 janvier 2023 inclusivement.



À l'occasion du temps des fêtes, rien n'est plus agréable que de festoyer avec ceux qu'on aime. Que la période des fêtes vous apporte joie et gaieté dans vos foyers et que la nouvelle année soit remplie de bonheur, de paix et de sérénité.

Joyeux Noël et Bonne Année

Denis Tassé, maire

Conseillères et Conseillers : Hélène Crevier, Madeleine Paquette, Victor Boulay, Guy Martel et Louis Montpellier.

Nos bureaux administratifs seront fermés du 26 décembre 2022 au 6 janvier 2023 inclusivement.



Le Conseil municipal de Lac-Simon vous souhaite à toutes et à tous, un Joyeux Noël et une Bonne Année 2023. Paix, amour, santé et prospérité !

Jean-Paul Descoeurs, maire

Conseillères et Conseillers : Chantal Crête, Anik Bois, Manon Bastien Couturier, Gilles Ladouceur, Don Saliba et Jocelyn Martel

Louise Sisle, directrice générale et toute l'équipe du personnel.

Notez que nos bureaux administratifs seront fermés à partir du 22 décembre 2022 à midi jusqu'au 4 janvier 2023 inclusivement

Sudoku 6 x 6

				◇	+
◇		□			
	×	+	△		
	□				×
+			×	△	
			◇		

COMPLÈTE LA GRILLE AVEC DES CHIFFRES DE 1 À 6, EN TE RAPPELANT QUE :

- Un chiffre ne doit apparaître qu'une seule fois par rangée;
- Un chiffre ne doit apparaître qu'une seule fois par colonne;
- Un chiffre ne doit apparaître qu'une seule fois par boîte de 6 carrés.

○	+	◇	×	▽	□
□	▽	×	○	◇	+
×	○	+	◇	▽	□
◇	□	▽	+	×	○
▽	×	○	□	+	◇
+	◇	□	▽	×	○

Dave Bullock, Hussein Mroueh et Ahmed Idrissi Kaitouni pharmaciens, propriétaires affiliés

2 adresses dans la Petite-Nation pour mieux vous servir

Chénéville | 36, rue Principale, Chénéville, Québec JOV 1E0 | 819 428-4441

Ripon | 94-A, Chemin Montpellier, Ripon, Québec JOV 1V0 | 819 983-4347



LABYRINTHE

Quel chemin le père Noël doit-il emprunter pour rejoindre le sapin?




Joyeuses Fêtes

Stéphane Lauzon

Député fédéral
Argenteuil-La Petite-Nation

Stephane.lauzon@parl.gc.ca

Dave Bullock, Hussein Mroueh et Ahmed Idrissi Kaitouni pharmaciens, propriétaires affiliés

2 adresses dans la Petite-Nation pour mieux vous servir



Chénéville | 36, rue Principale,
Chénéville, Québec JOV 1E0 | 819 428-4441
Ripon | 94-A, Chemin Montpellier,
Ripon, Québec JOV 1V0 | 819 983-4347

 Brunet



POULET RÔTI À LA SAUGE

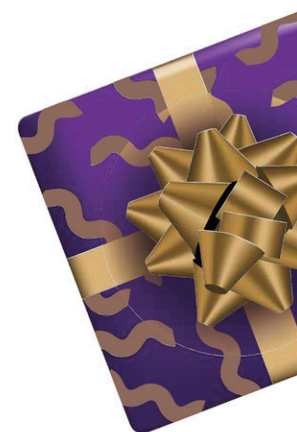
Délicieusement parfumé et juteux à souhait, ce poulet rôti est un mets exquis à ajouter sans hésiter à votre menu des Fêtes. Bon appétit!

INGRÉDIENTS (4 PORTIONS)

- 1/4 tasse de beurre pommade, à température ambiante
- 2 c. à soupe de sauge fraîche, finement hachée
- 2 c. à soupe de romarin frais, finement haché
- 1 c. à soupe de ciboulette fraîche, finement hachée
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de poivre moulu
- 1 c. à thé de poudre d'oignon
- 1 c. à thé de poudre d'ail
- 1 poulet entier
- 3 pommes rouges, coupées en 2
- 2 oignons, coupés en quartiers
- 1 citron, coupé en quartiers
- 3 gousses d'ail, pelées et écrasées
- Quelques feuilles de sauge fraîche
- 2 branches de romarin frais

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 375 °F. Dans un petit bol, mélanger le beurre, les herbes fraîches et les épices. Réserver.
2. Déposer le poulet entier dans une rôtissoire. Insérer dans la cavité 2 moitiés de pommes, les quartiers d'un oignon, les quartiers de citron et les gousses d'ail. Déposer les autres moitiés de pommes et de quartiers d'oignon dans la rôtissoire, sous le poulet.
3. Délicatement, glisser les mains sous la peau du poulet, entre celle-ci et les poitrines, pour la décoller. Insérer une c. à soupe de beurre pommade aux herbes entre une poitrine et la peau. Appuyer doucement sur la peau pour étendre uniformément le beurre sur la poitrine. Répéter l'opération sur l'autre poitrine. Étendre le restant de beurre pommade sur le poulet, en n'oubliant pas les cuisses et les ailes.
4. Insérer un thermomètre à sonde dans une des poitrines, et enfourner le poulet jusqu'à ce que la température interne soit de 165 °F. Laisser reposer environ 10 minutes, soulever légèrement le poulet afin de retirer la grille de la rôtissoire, puis le redéposer sur les aromates cuits. Garnir de feuilles de sauge et de romarin, et servir directement sur la table.



MUNICIPALITÉ DE

Saint-Émile-de-Suffolk

Les employés s'unissent
au conseil pour vous
souhaiter un heureux temps
des fêtes et une année 2023
pleine de santé.

Joyeuses fêtes

à notre Équipe et à nos clients!



SOUPE À L'OIGNON FESTIVE

Facile à préparer, cette délectable soupe à l'oignon étoilée vous vaudra bien des « oh! », des « ah! » et des « miam! » lorsque vous la servirez à vos invités!

INGRÉDIENTS (4 PORTIONS)

- 2 c. à soupe de beurre
- 2 oignons blancs émincés
- 2 oignons jaunes émincés
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 2 branches de thym frais
- 2 branches de romarin frais
- 1 tasse de vin rouge
- 3 c. à soupe de farine
- 2 tasses de bouillon de poulet
- 6 tasses de bouillon de bœuf
- 2 pains à hamburger
- 1 tasse de fromage gruyère râpé
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Dans un grand chaudron, faire fondre le beurre. Ajouter les oignons, l'ail

et les herbes. Saler et poivrer. Faire revenir 30 minutes à feu doux en remuant régulièrement.

2. Augmenter la chaleur, et déglacer avec le vin rouge. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que tout le vin soit évaporé. Retirer les branches d'herbes fraîches.
3. Saupoudrer la farine sur les oignons, et poursuivre la cuisson environ 5 minutes. Verser le bouillon de poulet et de bœuf et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter 15 minutes. Rectifier l'assaisonnement au besoin.
4. Pendant ce temps, créer des formes d'étoiles dans les 4 moitiés de pains à hamburger à l'aide d'un emporte-pièce. Beurrer légèrement les pains, puis les garnir de fromage râpé. Les enfourner à broil environ 3 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.
5. Verser la soupe dans 4 bols, puis déposer une étoile gratinée dans chacun d'entre eux.

HARICOTS VERTS AUX AMANDES GRILLÉES

Vous cherchez un accompagnement coloré, élégant et facile à préparer pour vos repas des Fêtes? Ces haricots verts parfaitement assaisonnés sont tout désignés!

INGRÉDIENTS (4 PORTIONS)

- 300 g de haricots verts
- 1/2 tasse d'amandes effilées
- 2 c. à soupe de beurre
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Le zeste d'un citron
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Remplir une grande casserole d'eau et porter à ébullition. Trancher les extrémités des haricots, puis les plonger dans l'eau bouillante pendant 2 minutes. Égoutter, puis rincer à l'eau froide pour arrêter la cuisson. Réserver.
2. Dans une petite poêle, faire dorer les amandes à sec. Réserver.
3. Dans une grande poêle, faire chauffer le beurre et l'huile d'olive. Ajouter les haricots et faire revenir environ 3 minutes. Retirer du feu, puis ajouter les amandes et le zeste de citron. Saler et poivrer au goût avant de mettre le tout dans un plat de service.



Dave Bullock, Hussein Mnoueh et Ahmed Idrissi Kaitouni

pharmaciens,
propriétaires affiliés

2 adresses dans la Petite-Nation pour mieux vous servir

Chénéville | 36, rue Principale,
Chénéville, Québec JOV 1E0 | 819 428-4441

Ripon | 94-A, Chemin Montpellier,
Ripon, Québec JOV 1V0 | 819 983-4347



Joyeuses fêtes
à notre Équipe et à nos clients!



UN GRAND MERCI À NOTRE CLIENTÈLE !

Nous profitons de la période des fêtes pour vous dire à quel point nous sommes ravis et reconnaissants de votre fidélité ! Vous accompagner dans vos projets est un privilège.

Que votre année 2023 soit synonyme de bonheur, bienveillance, magie et réussite!

*Horaires
des fêtes*

**CHÉNÉVILLE
ST-ANDRÉ-AVELLIN**

24 DÉC 8H À 12H

25-26 DÉC FERMÉ

31 DÉC 8H À 12H

1^{ER}-2 JAN FERMÉ

CHÉNÉVILLE
99, RUE ALBERT-FERLAND
888 428-3903

ST-ANDRÉ-AVELLIN
624, ROUTE 321 NORD
819 983-2449

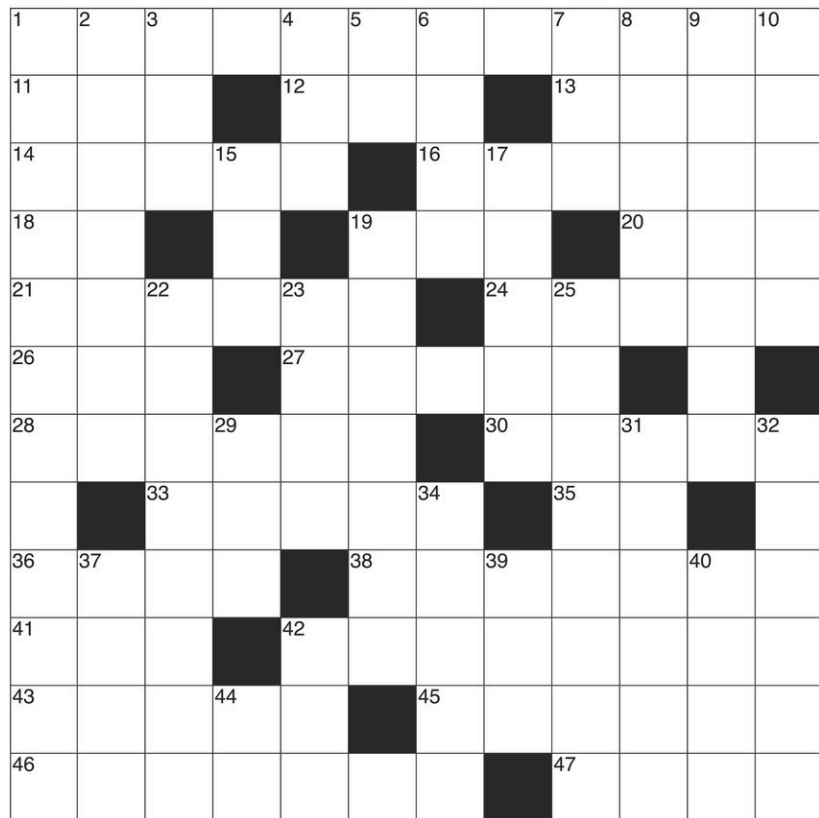
GAGNON
LA GRANDE QUINCAILLERIE

Pause Détente



>X01171-109

MOTS CROISÉS



HORIZONTELEMENT

- Petit gâteau sec.
- Balle qui fait le point.
- Dépouillée.
- Enlevé de force.
- Image de la Vierge.
- On essaie de ne pas les crever quand on fait des œufs au miroir.
- Sélénium.
- Longueur d'une enjambée.
- Dissimulés.
- Boule.
- Difficulté cachée.

- Pays basque et liberté.
- D'une grande chaîne.
- Personnage de Lafontaine.
- Ragoût de lièvre.
- Leur maître était Jupiter.
- Titane.
- Femelle du sanglier.
- Contusions.
- Prénom.
- Se mangent le matin.
- Fourvoyé.
- Détaché.
- Redis.
- Grandes divisions.

VERTICALEMENT

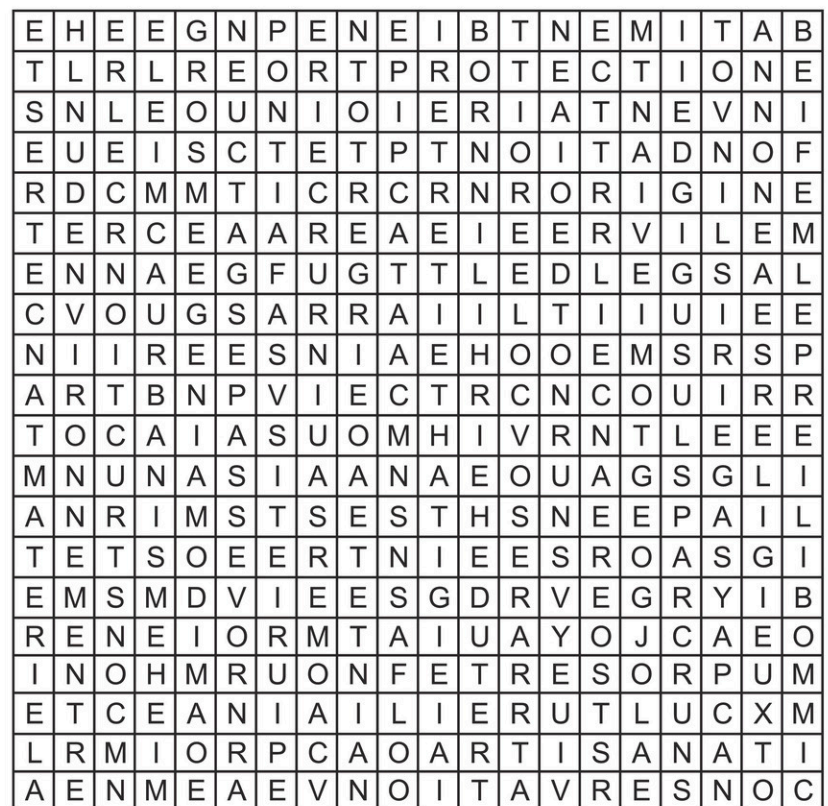
- Négligence dans les manières.
- Consent.
- Nouveau.
- Page.
- Possédé.
- Précédemment.
- Qui n'est pas cuit.
- Obsédé.
- Ébloui.
- Entrelace des fils.
- A navigué jusqu'au mont Ararat.
- Vipère des montagnes.

- Appareil horaire.
- Infirmité.
- Inaccoutumé.
- Première.
- Cri de douleur.
- Enfreindre une loi.
- Petits récipients.
- Vin blanc sec.
- Récepteur.
- Monnaie nippone.
- Partie amont d'un glacier.
- Pour désigner.
- Après le do.

#800

MOT CACHÉ THÈME : PATRIMOINE / 8 LETTRES

- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|------------------------------|------------------------|---------------------|--|----------------------------------|------------------------|----------------------|--|-------------------|---------------------------|--------------------|---------------------|------------------------------|--------------------------------------|---|---|-------------------------------|-----------------------|--------------------|
| A
AGRICOLE
AMÉNAGEMENT
ANCÊTRE
APANAGE
ARCHITECTURE
ARCHIVES
ARTISANAT | B
BÂTIMENT
BIEN | C
COLLECTION | D
DOMAINE | E
ÉDIFICE
ÉGLISE
ENVIRONNEMENT | F
FAMILLE
FONDATION | G
GÉNÉRATION | H
HISTOIRE | I
IDENTITÉ
IMMOBILIER
INVENTAIRE | J
JOYAU | L
LEGS
LIVRE | M
MAISON | N
NATUREL | O
ŒUVRE
ORIGINE | P
PARC
PASSÉ
PAYSAGE | R
RELIGIEUX
RESTAURATION
RICHESSE | S
SAUVEGARDE
SITE
SUCCESION | T
TERRAIN
TRÉSOR | U
URBANISME | V
VALEUR |
|--|------------------------------|------------------------|---------------------|--|----------------------------------|------------------------|----------------------|--|-------------------|---------------------------|--------------------|---------------------|------------------------------|--------------------------------------|---|---|-------------------------------|-----------------------|--------------------|



Les Entreprises Médicales de l'Outaouais
Votre partenaire de la santé

Vente, location
et réparation de
produits médicaux

AIDE À LA
MOBILITÉ RÉDUITE

- QUADRIPORTEURS
- FAUTEUILS ROULANTS
- DÉAMBULATEURS
- LÈVE-PERSONNE
- MONTE-ESCALIERS • ASCENSEURS

Service de livraison
Prenez rendez-vous

www.lesemo.com | 819 205-9111
131 boul Gréber, Gatineau J8T 3R1

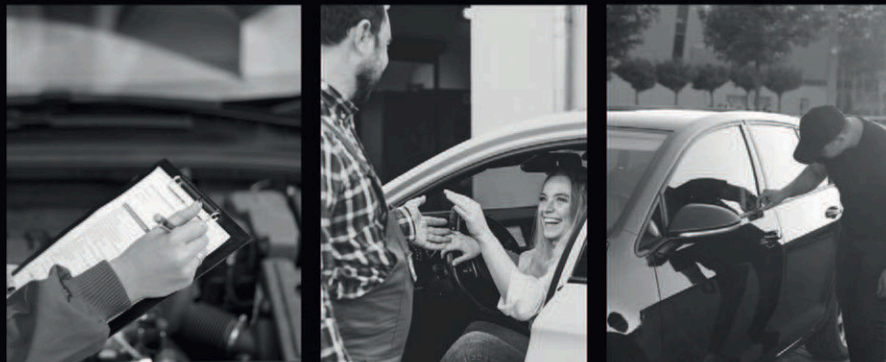


>X04425-3



MÉCANICIEN·NE- INSPECTEUR·TRICE SAAQ

OFFRE D'EMPLOI



TES RESPONSABILITÉS ET TÂCHES

- Tu effectues la vérification visuelle des principaux systèmes des véhicules lourds et légers.
- Tu produis ton rapport en fonction du résultat de l'inspection et des modifications ou réparations à faire, s'il y a lieu.
- Tu fais la vérification photométrique des vitres des véhicules.

CE QU'ON A À T'OFFRIR

- Un poste de 40 h/semaine, de jour.
- Un salaire de base commençant à 23,82 \$ l'heure et allant jusqu'à 30,96 \$ l'heure.
- Des vacances: 6 % dès ton embauche!
- D'autres avantages non négligeables comme un régime d'assurance, des REER, la possibilité de faire des heures supplémentaires et plus encore!

FAIS PARVENIR TON CV À
INFO@SEGUINDAoust.COM



SéguinDaoust
CONSULTANTS RH
Pour un recrutement réussi



LA CORPORATION DES TRANSPORTS
ADAPTÉ ET COLLECTIF
DE PAPINEAU INC.

OFFRE D'EMPLOI

AIDE-RÉPARTITEUR(TRICE) ET SOUTIEN ADMINISTRATIF

On prend de l'expansion! Joignez-vous à nous!

La CTACP est un organisme à but non lucratif qui offre des services de transport adapté et collectif sur le territoire de la MRC de Papineau et à l'extérieur du territoire.

BREVE DESCRIPTION DES FONCTIONS :

- Effectue la répartition des transports en soutien à la répartitrice
- Doit répondre à de nombreux appels sous une base quotidienne et faire les suivis
- Soutien administratif aux tâches multiples dont l'entrée de données informatiques, classement, statistiques et facturation

FORMATION ET EXIGENCES

- Diplôme d'études professionnelles en secrétariat/formation académique équivalente
- Formation en comptabilité et connaissance logiciel Sage est un atout
- 1 an d'expérience dans un poste avec profil similaire
- Maîtrise du français écrit et parlé
- Connaissances système informatique et de la suite Microsoft incluant Excel

COMPÉTENCES

- Capacité à gérer de nombreux appels téléphoniques
- Assurer un service à la clientèle hors pair et discrétion
- Capacité à effectuer des recherches avec minutie et à communiquer des informations
- Être orienté(e) vers l'action et les résultats, avoir le sens de l'initiative et de l'organisation
- Capacité à travailler dans un environnement en évolution, bon jugement et respect

Nombre d'heures : Entre 22.5 heures et 27.5 hres/semaine

Salaire : Selon échelle salariale : entre 21.43\$ et 24.86\$/hre

Conditions de travail avantageuses

Horaires de bureau : Lundi au mercredi de 7h30 à 16h00 et le jeudi selon les besoins de 7h30 à 12h00

Début : 6 février 2023

Des tests de compétence précéderont les entrevues

Faire parvenir **votre curriculum vitae et une lettre de motivation**
avant 16h00, le 10 janvier 2023 par courriel à :
genevieve.lalande@ctacpapineau.com

Seuls(es) les candidates et les candidats retenus(es) pour effectuer les tests seront contactés(es)

OFFRE D'EMPLOI



KANATA TREMBLANT

Kanata Tremblant est à la recherche de :

Homme à tout faire

Emploi basé sur le site de Kanata Tremblant
(www.KanataTremblant.com et www.ChaletsKanata.com)

L'employé fera partie de l'équipe d'entretien et de maintenance du site. L'horaire d'été est de 5 jours, du jeudi au lundi. L'horaire d'hiver peut varier selon les précipitations de neige, mais demeure à temps plein.

LES TÂCHES PRINCIPALES SONT :

HIVER :

- Le déneigement mécanique (camions, loader, tracteur) des rues et des cours
- Le déneigement manuel (escaliers, balcons)

ÉTÉ ET HIVER :

- L'entretien des bâtiments (menuiserie, plomberie, électricité, peinture, etc)
- L'entretien des terrains (pelouse, coupe-bordure, buchage, etc)
- L'entretien des chemins (ponceaux, gratte, excavation, rouleau compacteur, etc)
- Coupe et fendage de bois
- Toutes autres tâches connexes

Type d'emploi : Temps Plein, Permanent

Salaire : 17,00\$ à 22,00\$ par heure

Permis/certificat : Permis de conduire (Obligatoire)

Date de début prévue : 2022-12-12

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur candidature à :
emploi@KanataTremblant.com ou par télécopieur au : 819 379-3507
www.KanataTremblant.com

OFFRE D'EMPLOI

Commis à la comptabilité et à la taxation



Municipalité de
Chénéville

La municipalité de Chénéville, le centre de services du nord de la MRC de Papineau, est en plein développement : beaucoup de nouveaux résidents et plusieurs projets en cours de réalisation. En vue d'un départ à la retraite, la municipalité est à la recherche d'une personne compétente pour combler ce poste dès maintenant :

OBJECTIF DU POSTE

Sous la supervision de la directrice générale et de son adjointe, et en étroite collaboration avec celles-ci, le titulaire du poste assume notamment les responsabilités suivantes:

- › Exécute diverses tâches reliées à la comptabilité municipale;
- › S'occupe d'encaisser les paiements des contribuables;
- › Est en charge des comptes payables;
- › Prépare les payes des employés et des élus et effectue les opérations s'y rattachant;
- › Réalise la conciliation bancaire;
- › S'assure de tenir à jour les différents dossiers de projets aux fins de reddition de comptes;
- › Est responsable de la taxation annuelle et des tenues à jour du rôle d'évaluation;
- › Participe à la préparation du dossier d'audit annuel;
- › Prépare les ventes pour taxes et recouvrement;
- › Réponds aux questions des citoyens concernant la taxation;
- › Collabore à toute autre tâche ou tous projets spéciaux qui lui sont attribués.

EXIGENCES REQUISES :

- › Détenir un diplôme dans un domaine approprié à la fonction, idéalement en comptabilité ou en finances. Tout autre domaine jugé pertinent sera considéré;
- › Bonnes connaissances en informatique: maîtrise de la suite Microsoft Office (surtout Excel);
- › Maîtrise du logiciel comptable municipal (PG Solutions) un atout;
- › Expérience dans le domaine municipal serait souhaitable;
- › Aimer relever des défis et jouer un rôle proactif dans le développement de la Municipalité.

CONDITIONS DE TRAVAIL :

- › Rémunération selon l'échelle salariale en vigueur et l'expérience, ainsi qu'une gamme d'avantages sociaux (assurances collectives, fonds de pension, congés personnels...);
- › Poste permanent, temps plein, 35h/semaine.

Toute personne intéressée doit faire parvenir son curriculum vitae et une lettre de présentation à Mme Krystelle Dagenais, directrice générale, au plus tard le 6 janvier 2023.

Par la poste ou en personne (dans boîte aux lettres) : 63, rue de l'Hôtel-de-Ville, Chénéville (Québec) J0V 1E0

Par courriel : dg@ville-cheneville.com

Par télécopieur : 819 428-4838

OFFRE D'EMPLOI



KANATA TREMBLANT

Kanata Tremblant est à la recherche de :

Service à la clientèle et support à l'administration

Emploi basé au ClubHouse de Kanata Tremblant
(www.KanataTremblant.com et www.ChaletsKanata.com)

- Coordonner les réservations des unités de location (gestion du calendrier, planifier le ménage, vérifier les unités avant l'arrivée et après le départ des clients, s'assurer de recevoir les clients à leur arrivée, prendre les paiements)
- Assurer le service à la clientèle (accueil, gestion des appels de service, planification et réservation d'activités, etc)
- Répondre aux courriels et appels téléphoniques
- Préparation de documents pour l'arrivée des clients
- Location d'équipement de plein air (vélos, kayaks, etc)
- Autres tâches selon les besoins
- Horaire constant et fixe du vendredi au dimanche. Remplacement pour vacances au besoin

AVANTAGES :

- Tâches variées
- Horaire fixe
- Tenue décontractée
- Horaires flexibles
- Stationnement sur place

Télétravail : Non

Type d'emploi :

Temps Plein, Temps Partiel, Permanent

Heures à temps partiel : 24 par semaine

Salaire : 17,00\$ à 19,00\$ par heure

Horaire : Toutes les fins de semaine

EXPÉRIENCE SOUHAITÉE MAIS NON REQUISE :

- Service à la clientèle: 1 an
- Utilisateur Office/Excel: 1 an
- Utilisateur AirBnB ou location de chalet: 1 an

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur candidature à :
emploi@KanataTremblant.com ou par télécopieur au : 819 379-3507
www.KanataTremblant.com

>P014922-1



Municipalité de

Montpellier

AVIS PUBLIC

ASSEMBLÉE PUBLIQUE DE CONSULTATION

Aux personnes intéressées par un projet de règlement modifiant le règlement de zonage et de lotissement

AVIS PUBLIC est donné de ce qui suit :

1. Lors d'une séance tenue le 5 décembre 2022, le conseil a adopté le projet de règlement de modification numéro 22-2022 concernant des modifications aux règlements de zonage 09-2022 et de lotissement 10-2022.
2. Une assemblée publique de consultation aura lieu le mardi 10 janvier 2023 à 19 h, à la Mairie. L'objet de cette assemblée porte sur certaines modifications au règlement de zonage et de lotissement. Au cours de cette assemblée, le maire ou son représentant expliquera le projet de règlement et entendra les personnes et organismes qui désirent s'exprimer.
3. Le projet de règlement peut être consulté au bureau municipal, sis au 4, rue du Bosquet à Montpellier du lundi au vendredi de 8 h à 12 h et de 13 h à 16 h. Veuillez noter que le bureau municipal sera fermé du 26 décembre 2022 au 6 janvier 2023. Il sera possible également de le consulter sur notre site internet au www.montpellier.ca.
4. Le projet contient une disposition propre à un règlement susceptible d'approbation référendaire.

Ce projet de règlement s'applique à l'ensemble du territoire de la Municipalité.

Donné à Montpellier, ce 16^e jour du mois de décembre 2022.

Manon Lanthier
Directrice générale et
greffière-trésorière

>M4570-1

ANNONCES CLASSÉES



RÉSERVEZ UNIQUEMENT PAR TÉLÉPHONE À CE NUMÉRO

1 866 637-5236

Heures d'affaires du lundi au vendredi
de 8h30 à 12h • 13h à 16h30

À NOS ANNONCEURS : assurez-vous que le texte de votre annonce est exact dès sa parution, sinon il faut nous en aviser immédiatement. En cas d'erreur, notre responsabilité se limite uniquement au montant de l'achat de la première semaine de parution de votre annonce. Toute discrimination est illégale.

875\$

+ taxes
POUR 10 MOTS
40/mot additionnel

OFFREZ-VOUS DES EXTRAS

- Encadré
- Couleur
- Titre centré
- Caractère gras

*ESCOMPTE pour plusieurs parutions et plusieurs journaux.

HEURE DE TOMBÉE
Lundi 11 h 00
(pour la parution
du mercredi)

Profitez également de la
parution GRATUITE de votre
annonce sur VosClasses.ca

VISA MasterCard Géré par TC-MEDIA

205 Logements / appartements à louer

4-1/2, grand, entrées laveuse/sécheuse. Près de tous les services, rue Galipeau, Thurso. Pas d'animaux. Non-fumeur. Libre 1 janvier. 819-328-3769

245 Chambre à louer

CHAMBRE meublée, câble, wifi, internet. Idéal personne tranquille. Libre. 819-983-1438

424 Astrologie/occultisme

Ana Médium, spécialiste des questions amoureuses depuis 25 ans. Le secret des rencontres positives, la méthode pour récupérer son ex et des centaines de couples sauvés durablement, réponses précises et datées. Tél.: 450-309-0125

585 Services financiers divers

"SOLUTIONS À L'ENDETTEMENT. Restez à la maison! Tout se fait en ligne. Trop de dettes? Reprenez le contrôle. Il y a toujours une solution. Laissez-nous vous aider. Pour une consultation gratuite à Gatineau communiquez avec Sylvie Drozdowski, (819-246-4444/310-3328) MNP Ltée, Syndics autorisés en insolvabilité. Bureau principal Ottawa."

FINANCEMENT Brisson. Prêt hypothécaire privé. Financement automobile. Aucun cas refusé. Léger dépôt. 1-866-566-7081

605 Emplois divers

FEMMES de ménage demandées à temps plein/ partiel, pour faire ménage dans motel. Très bon salaire. 514-506-2919

635 Coiffure/beauté/esthétique

RECHERCHE coiffeur(se) avec auto pour résidence personnes âgées autonomes centre d'accueil, hôpitaux. Clientèle assurée. 514-766-3553, 1-800-448-3553

Les Spécialistes DE VOTRE MAISON



CONSTRUCTION RÉNOVATION

(Bienvenue à l'auto-constructeur)

GROSSISTE EN PIN

plancher, moulures, finition int./ext., poutres...

480, route 323, St-Émile-de-Suffolk
sur rendez-vous: Martin Blais

819 981-0322

R.B.Q. 8342-4549-01

maisondautrefoisimg.com

R.B.Q. 5731-3439-01
Michel Ouellet
10019330 canada inc
APCHL

Entrepreneur général en construction neuve et rénovation

RÉSIDENTIEL - COMMERCIAL - INDUSTRIEL - PROJET CLEF EN MAIN

- COFFRAGE ISOLANT • TOITURE EN PENTE ET PLAT
- VENTILATION ET ISOLATION • CHARPENTE DE BOIS

T • 819 983-1826 C • 819 743-4125
email.: michel.ouellet@xittel.ca

1004 Rte 321 Nord
St-André-Avellin (Qc)
JOV 1W0



**1 enfant sur 4
n'a pas déjeuné
aujourd'hui**

Textez « **club** » au **45678**
pour donner **5 \$**.

clubdejeuner.org



Babillard

Envoyez votre court message avant 11h le lundi à :
redaction-outaouais@inmedias.ca

COURS DE CATÉCHÈSE

Des cours de catéchèse seront offerts dès cet automne aux jeunes de 8 ans et plus en préparation aux sacrements du pardon et de l'eucharistie. Pour information ou inscription : pour Montebello veuillez communiquer avec Marie-Marthe Woodward 819-423-5854, pour Papineauville : Diane Lefrançois 819-427-5737.

ENCAN SILENCIEUX JUSQU'AU MERCREDI 18 JANVIER 2023



Pépine Case 590 SN (2011)



**Camion International
série S (1999)**



Camion GMC 5500 (2006)



Camionnette GMC 2500 (2006)

10 - 11 janvier 2023: Visite des équipements sur rendez-vous entre 9 h et 16 h en appelant au 819 962-0533 ou au 819 661-3880 au garage municipal (143, rue Principale).

18 janvier 2023: Date limite pour remettre les soumissions à la réception de la mairie (100-530, rue Charles-Auguste-Montreuil) et ouverture des enveloppes au gymnase du Complexe Whissell à 11 h.

Formulaires et plus d'infos: <https://www.ville.st-andre-avellin.qc.ca/citoyens/travaux-publics> ou à la réception de la mairie.

>X04563-1

Les Spécialistes DE VOTRE MAISON



Construction Mario Perrier

Entrepreneur général et spécialisé

- Résidentiel
- Construction et rénovation de tous genres

Tél. : 819-522-6666
Cell.: 819-743-7655

Licence : RBQ 8183-6231-50

>X01434-1

CONSTRUCTION

Alain Pilon

ENTREPRENEUR GÉNÉRAL

Résidentiel, commercial et industriel
Construction neuve et rénovation
Installation et réparation de porte de garage

*Du rêve....
à la réalité !*

Licence R.B.Q. 8000-8428-59

Cell. : 819 773-0346

Tél. : 819 983-6232
constapilon@hotmail.com

Saint-André-Avellin

>X01433-1

>X01432-1

RBQ# : 5611-8185-01

Toitures VIP
Pour une toiture de qualité

Joey Pilon Lacelle : 819 210-7919
Alain Pilon : 514 703-2241
819 428-3207

Bardeaux d'asphalte - Membrane - Pose de ventilateurs
Nettoyage de gouttières - Dénéigement de toitures



Le Marathon canadien de ski fait son grand retour

JULIETTE PISSARD

jpissard@inmedias.ca

Un total de 160 km de pistes répartis sur deux jours, c'est le défi sportif que s'approprient à relever les aficionados de ski de fond. Le Marathon canadien de ski (MCS) partira du Mont-Tremblant, fera halte à Montebello pour une arrivée à Buckingham du 10 au 12 février 2023.

Après deux ans de Marathon virtuel, les amoureux des sports d'hiver et de nature vont prendre part à l'événement de ski de fond le plus ancien et le plus long d'Amérique du Nord. La mouture de cette année marque un retour au sentier traditionnel vers l'Ouest : le départ se fait dans la région des Laurentides, à Mont-Tremblant, pour terminer à Buckingham, en Outaouais, avec une halte entre les deux à Montebello. Outre le défi sportif, c'est aussi une occasion unique de découvrir les paysages incroyables de ces deux régions voisines.

Le président du MCS, Réal Perriard, explique que la préparation du sentier a été plus compliquée que d'habitude en raison de la tempête qui a eu lieu cet été.

«Ça a été beaucoup de travail, mais on a réussi, et le sentier est prêt à accueillir les gens! C'est un sentier qui traverse de nombreux terrains privés, des champs, des forêts. Il est unique et est tracé une seule fois par année pour cette occasion. Les paysages tout le long sont à couper le souffle», explique-t-il.

ITINÉRAIRE

Samedi, les skieurs emprunteront le sentier nord de la région de Mont-Tremblant vers Montebello. La halte du soir aura lieu à l'école de Papineauville. Le dimanche, les participants retourneront sur le sentier ouest pour terminer à Buckingham. Une fois arrivée, une navette viendra chercher les participants pour les acheminer vers l'école de Buckingham pour partager un repas tous ensemble.

Pour ceux qui ne souhaitent pas faire les deux jours au complet, il est possible de participer au Marathon en se rendant uniquement aux étapes souhaitées. Chaque journée comporte environ 5 étapes de 12 à 14 km, plus accessibles aux débutants. Entre chaque étape des ravitaillements et boissons sont prévus ainsi que des navettes pour ramener les participants qui ne souhaitent pas poursuivre à bon port.

« Chaque skieur peut choisir son propre défi et tenter de le réaliser! Ce n'est pas une compétition, on est là pour célébrer l'hiver tous ensemble! »

Real Perriard

L'événement qui existe depuis 1967 attire toujours autant de monde. Selon le président du MCS, c'est environ 1200 personnes qui viennent participer à cette longue randonnée à travers la nature.

«C'est vraiment un événement spécial. Il y a des gens d'un peu partout qui viennent et qu'on prend plaisir à revoir année après année! On les reconnaît souvent à leur habit de ski! On croise même des enfants de 3 ans, et des personnes de 80 ans! C'est très inclusif. Le but ce n'est pas de faire la course, c'est de se réunir à l'extérieur et de prendre du plaisir ensemble».



Le Marathon canadien de ski en 2018.

(Photo gracieuseté)



MUNICIPALITÉ DE
LAC-SIMON

AVIS PUBLIC

Demande de dérogation mineure 2022-6016

Prenez note que, lors de la séance ordinaire du 3 février 2023, à 20 heures, à la salle du conseil sise au 849, chemin du Tour-du-Lac, le conseil se prononcera sur la demande de la dérogation mineure suivante.

Demande 2022-6016 : 908, Place Passaretti- zone 37-V

La demande de dérogation vise à permettre un empiètement d'un bâtiment accessoire qui créerait un empiètement de 2 mètres dans la marge de recul avant de 6 mètres.

Cette demande contrevient aux dispositions de la grille des spécifications de la zone 37-V du *Règlement de zonage U-22*, lesquelles prévoient qu'un bâtiment accessoire doit respecter la marge de recul avant applicable dans la zone (soit de 6 mètres pour la zone 37-V).

Toute personne qui aimerait se faire entendre relativement à cette demande doit faire parvenir ses commentaires par écrit à:

Madame Louise Sisle
Directrice générale et secrétaire-trésorière
849, chemin du Tour-du-Lac, Lac-Simon
(Québec) JOV 1E0
Courriel : dg@lac-simon.net

Les commentaires écrits doivent être reçus au plus tard le 18 janvier à 20h. Toute personne intéressée peut également se faire entendre lors de la séance du conseil.

Donné ce 19 décembre 2022
À Lac-Simon

Louise Sisle
Directrice générale et secrétaire-trésorière

Les Spécialistes DE VOTRE MAISON

in
médiAs

Les portes de
garage
Lalande & fils
LA MIEUX ISOLÉE

CEDO



RBQ. 8275-5778-07

- Vente • Installation
- Réparation : PORTES DE GARAGE, OUVRE-PORTE AUTOMATIQUE COMMERCIAL ET RÉSIDENTIEL

Propriétaire
J.C. Lalande

1-877-281-9975 (819) 281-9975

**Asphalte
Raymond inc.**



RBQ-2225-8339-26

Terrassement,
excavation,
pierre de carrière,
sable, terre

Saint-André-Avellin 819-983-2223

**BÉTON
PETITE-NATION**
819-983-2223

Commercial - résidentiel - agricole
Saint-André-Avellin
R.B.Q. : 8357-9946-04

Tél.: **819 983-2223**
Fax : **819 983-1460**



Joyeuses Fêtes

À nos fidèles lecteurs et annonceurs

Nous vous remercions pour votre soutien indéfectible au cours de l'année écoulée. Sans vous, notre journal imprimé et notre site Web n'existeraient tout simplement pas : c'est grâce à votre appui que nous sommes en mesure de vous livrer au quotidien les nouvelles locales qui vous concernent et vous intéressent.

Pour l'année à venir, nous renouvelons notre engagement à traiter les enjeux qui touchent le plus notre communauté. Autrement dit, vous pouvez compter sur nous pour obtenir une couverture pertinente et complète des sujets importants pour vous.

En cette période de réjouissances, votre fidélité est assurément le plus précieux des cadeaux – nous vous en sommes profondément reconnaissants! À vous tous, nous adressons nos vœux les plus chaleureux pour Noël et la nouvelle année.

