

Accès

INFORMER + INSPIRER



202 km en 35 heures
**Courir tout le
P'tit Train du Nord
sans s'arrêter**

Page 26

Photo: Alister Gardner

Lacs et rivières
**Améliorer l'accès
à l'eau ?**

Page 8

À lire
**Cahier
Foodies**

Pages 9 à 24

Menteuse
**Entrevue avec
Anne-Élisabeth Bossé**

Page 25

VISITEZ NOTRE
SITE WEB



Marc-André Pilon inc.
Courtier immobilier agréé
514.296.8411



Louis-Charles Menard
Courtier immobilier agréé
514.773.1510

ENGEL & VÖLKERS®

Quand le rêve prend demeure

FOLLOW YOUR DREAM, HOME.

65 rue de la Gare, Saint-Sauveur, QC. J0R 1R0



Anne-Marie Lauzon
Courtier immobilier résidentiel.
438.830.4422



Valérie Cormier
Courtier immobilier résidentiel.
514.771.2187

7 SENS
condos locatifs

CONDOS LOCATIFS CITÉ MIRABEL

RÉSERVEZ VOTRE UNITÉ
DÈS MAINTENANT



3 1/2 - 4 1/2 - 5 1/2

Le 7 SENS accorde une grande importance au bien-être de ses résidents en offrant une multitude de commodités, toutes aussi fabuleuses les unes que les autres. Une piscine, un spa et un sauna intérieur vous permettent de vous détendre et de vous ressourcer. Un grand gym entièrement équipé, ainsi qu'un studio de yoga et de pilates, sont disponibles. Pour les passionnés de golf, des écrans géants sont mis à disposition pour pratiquer en mode virtuel, beau temps, mauvais temps. De plus, une salle de jeux avec billard, télévision et soccer sur table est disponible pour des moments de divertissement conviviaux. Comme dans tous les grands hôtels, une salle de réceptions privées avec cuisine complète est à votre disposition pour vos événements spéciaux entre amis ou en famille.

LES INCLUSIONS

- 7 électroménagers
- Chaînes de télé HD avec Vidéotron
- Internet (WIFI) haute vitesse illimité
- Habillage de portes et fenêtres
- Climatisation et chauffage mural
- Eau chaude
- Case de rangement au sous-sol
- Stationnement intérieur



HALL D'ENTRÉE



CUISINE
COMMUNE



GOLF
VIRUEL



SALLE
D'ÉVÈNEMENT



SALLE
D'ENTRAÎNEMENT



SALLE
DE JEUX



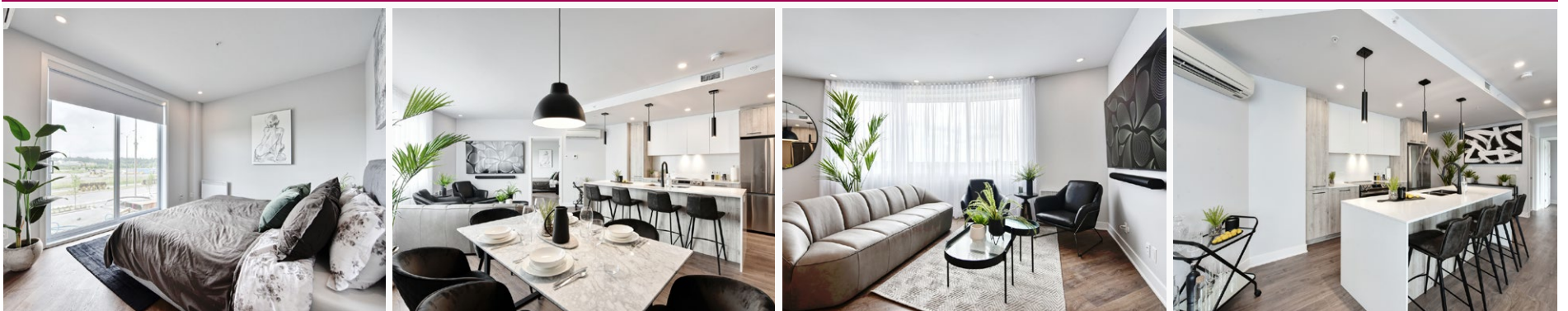
PISCINE, SPA &
SAUNA



TERRASSE &
JARDINS



SALLE
DE YOGA



7 SENS
condos locatifs

579-477-7779
www.le7sens.com
location@le7sens.com

VISITES LIBRES
VENEZ VISITER LE 7 SENS

SAMEDI 9 AOÛT
DE 10H00 AM À 14H00 PM
11500 RUE DE CHAMBORD, MIRABEL



11500 RUE DE CHAMBORD, MIRABEL

Un projet réalisé par

RAY JUNIOR
INVESTISSEMENT

-P008674-1

Sainte-Adèle

Invitation aux photographes

Exposez votre talent... en grand format ! La Ville de Sainte-Adèle invite les photographes résidents à soumettre une sélection de 10 oeuvres pour une exposition extérieure qui sera présentée en 2026, sous l'esplanade de la Place des citoyens. Les oeuvres sélectionnées seront exposées pendant environ 12 mois sur les modules d'affichage artistique extérieurs. La Ville prend en charge l'impression, l'installation et la promotion.

Vous avez jusqu'au 1^{er} octobre pour soumettre votre dossier. Pour tous les détails, consultez le site web de la Ville de Sainte-Adèle.



APPEL DE DOSSIERS
EXPOSITION EXTÉRIEURE
2026

INVITATION AUX PHOTOGRAPHES

DATE LIMITE pour soumettre sa candidature : **1^{er} octobre 2025**



Fondation médicale des Laurentides et des Pays-d'en-Haut

Clowns thérapeutiques pour nos aînés

Un projet pilote, au CHSLD Philippe-Lapointe de Sainte-Agathe, introduit des clowns thérapeutiques dans le but d'améliorer la qualité de vie, le mieux-être et de donner du réconfort aux aînés résidents. Les premiers résultats sont prometteurs : amélioration de l'humeur des résidents, réduction de certains comportements d'agitation et renforcement des liens sociaux. La Fondation médicale des Laurentides et des Pays-d'en-Haut, qui pilote le projet, envisage l'intégrer aux cinq autres CHSLD et à la Maison des aînés sur son territoire.

À SURVEILLER CETTE SEMAINE



Concours

Propose un nom pour la nouvelle école de Saint-Sauveur

Le Centre de services scolaire des Laurentides (CSSL) invite la population à lui proposer un nom pour la nouvelle école primaire de Saint-Sauveur, qui ouvrira à l'automne. Le nom d'une école est porteur de sens. Il reflète les valeurs de notre communauté, notre identité locale et notre vision de l'avenir. C'est pourquoi nous faisons appel à votre créativité pour proposer un nom qui marquera les générations à venir. Vous pouvez soumettre un nom sur le site web du CSSL. La date limite est le 14 juillet.



Franklin
Air Conditioning & Heating

PRÉCIS CONFORT ET VALEUR

- > Performance de climatisation jusqu'à un TRÉS de 26,3
- > Performance de chauffage jusqu'à -30 °C
- > Admissible au programme LogisVert pour thermopompe efficace

MB RÉFRIGÉRATION

877 322-2330
www.refrigerationMB.ca

GARANTIE LIMITÉE*
DE 10 ANS SUR LE COMPRESSEUR

GARANTIE LIMITÉE*
DE 10 ANS SUR LES PIÈCES

>PO10568-1

Décès du maire de Mirabel

De nombreux témoignages

FRANCE POIRIER
france.poirier@journalnord.com

Dans un message sur sa page Facebook, le 1^{er} juillet, la Ville de Mirabel annonçait le décès de son maire Patrick Charbonneau. Il était âgé de 46 ans.

Mirabel perd un deuxième maire en cours de mandat. On se souvient que Patrick Charbonneau, alors conseiller municipal, avait succédé au maire Jean Bouchard, décédé le 9 décembre 2021 des suites d'un cancer. Lui aussi était parti prématurément à l'âge de 59 ans.

Sa fille Gabrielle Bouchard a rendu un témoignage émouvant sur les réseaux sociaux. « Hier matin, la tristesse m'habite à nouveau. J'ai appris le décès de Patrick Charbonneau, maire de Mirabel. Celui qui a succédé à mon père que j'ai perdu il y a peu de temps. Deux hommes. Deux piliers. Deux parcours profondément humains dans un monde politique exigeant. Je me questionne... Est-ce que ce rôle épuise à ce point ? Peut-être ai-je tort, mais une chose est certaine : la politique n'est pas faite pour tout le monde. Ces deux hommes, eux, ont porté ce rôle avec cœur, dévouement et courage. Je pense aujourd'hui à la famille de Patrick. À ses enfants, à sa conjointe. Je sais ce qu'ils traversent. J'ai vu la maladie gruger lentement mon père. Perdre un être aussi



Le maire de Mirabel, Patrick Charbonneau, est décédé le 1^{er} juillet à l'âge de 46 ans.

important, c'est perdre une partie de soi (...). »

Un homme apprécié

« Un homme engagé, bienveillant et d'un grand dévouement, M. Charbonneau a marqué sa communauté par son implication constante et son leadership inspirant. Son départ laisse un grand vide dans toute la région. Nos pensées sincères accompagnent sa famille, ses proches, ainsi que toutes les citoyennes et tous les citoyens de la Ville de Mirabel. » - **Conseil des préfets et élus des Laurentides**

« Nous tenons à souligner avec tristesse le décès de M. Patrick Charbonneau, maire de la

Ville de Mirabel. Nos pensées accompagnent sa famille ainsi que l'ensemble des citoyennes et citoyens de la ville. » - **MRC des Pays-d'en-Haut**

« C'est avec une immense tristesse que nous avons appris le décès soudain de M. Patrick Charbonneau, maire de Mirabel. Patrick et moi entretenions une relation empreinte d'amitié, de respect et d'un profond engagement envers nos communautés. Le 6 juin dernier, nous avons co-présidé le souper-bénéfice du Faubourg, une soirée dédiée à la lutte contre le suicide. Ce moment de solidarité résonne encore plus fort aujourd'hui. À sa mémoire, les drapeaux situés devant l'hôtel de ville ont été mis en berne. Patrick

Photo: Facebook
était un homme inspirant, bienveillant et profondément humain. Son influence allait bien au-delà des frontières de sa municipalité, et il laisse une empreinte indélébile dans le cœur de toutes celles et ceux qui ont eu la chance de le côtoyer. Mes pensées les plus sincères accompagnent sa famille, ses proches, ses collègues ainsi que tous les citoyens de Mirabel. » - **Jacques Gariépy, maire de Saint-Sauveur**

« Nous tenons à souligner avec tristesse le décès de M. Patrick Charbonneau, maire de la Ville de Mirabel et ancien employé de la Municipalité de Piedmont. Nos pensées accompagnent sa famille ainsi que l'ensemble des citoyennes et citoyens de la Ville de Mirabel. » - **Municipalité de Piedmont**

DÉTAILS SUR LES FUNÉRAILLES

La famille recevra les gens le jeudi 17 juillet de 12 h à 17 h et de 19 h à 22 h ainsi que le vendredi 18 juillet dès 11 h au centre culturel Jean-Laurin.

Les funérailles ont lieu le 18 juillet à 15 h à l'église de Saint-Augustin. La famille demande que les marques de sympathie se traduisent par des dons à la Fondation des maladies du cœur et de l'AVC.

1001 POTS

36^e Exposition de céramique
Tous les jours du 4 juillet au 17 août
Val-David, Laurentides

Céramique

Cours

Concerts

Québec

Pallia-Vie vous offre le soutien dont vous avez besoin, au moment où vous en avez le plus besoin.

Des services gratuits, mais inestimables.

Les Services d'accompagnement de Pallia-Vie sont dédiés à soutenir toute personne résidant dans les Laurentides ayant reçu un diagnostic de cancer — à tout stade de la maladie — ou de maladie dégénérative à issue terminale. L'équipe d'experts en accompagnement est là pour les personnes atteintes, les personnes proches aidantes ainsi que les personnes endeuillées.

Services offerts sans frais aux membres* :

- ✕ service de soutien aux personnes atteintes de cancer, à tout stade de la maladie, ou de maladie dégénérative dont l'issue est terminale;
- ✕ service de soutien aux personnes proches aidantes;
- ✕ service de soutien aux personnes endeuillées;
- ✕ service de soutien dédié aux enfants et aux adolescents proches aidants ou vivant un deuil (AJAD);
- ✕ ateliers et conférences;
- ✕ groupes de soutien.

Grâce à la générosité de notre communauté, tous les services sont offerts gratuitement.



Pour faire un don et nous permettre de poursuivre notre mission :

pallia-vie.ca

Photo: Facebook
* Pour valider votre admissibilité ou pour devenir membre :
www.pallia-vie.ca/criteres-dadmissibilite



Une corvée de 24 heures réussie pour la trail Mel & Franck

ALEC BRIDEAU
alec@journalaccs.ca

Du 28 juin au 29 juin, de midi à midi, plus de 150 bénévoles, répartis sur 6 quarts de travail, ont bâti le sentier Mel & Franck. Ce sont plus de 2 km de sentier qui ont été construits pour rendre hommage à des passionnés de vélo : Mélanie Guérin et François Allaire.

Décédés dans un accident de la route le 7 juillet 2023, la communauté cycliste des Laurentides tenait à les honorer. Ainsi, deux ans plus tard, ils ont réussi à créer une trail portant leur nom, dans le parc du Mont Loup-Garou.

Sophie Castonguay, administratrice de Plein air Sainte-Adèle (PASA), mentionne que ces 24 heures de corvée étaient vraiment une expérience magnifique.

« Il y en a qui étaient là pendant toute la nuit, souligne-t-elle. Il y en a qui ont fait trois ou quatre quarts de travail. Ils travaillaient avec des flashlights sur leur tête. Au départ, nous voulions honorer leur mémoire, mais ce n'était pas supposé être quelque chose de bien gros. Finalement, ça a créé un engouement dans la communauté. »



Du 28 juin au 29 juin, de midi à midi, plus de 150 bénévoles, répartis sur 6 quarts de travail, ont travaillé pour bâtir le sentier Mel & Franck.

Moments d'émotions

Les parents de Mel et Franck étaient présents pour l'événement. Mme Castonguay nous partage qu'il s'agissait d'un moment assez touchant.

« Ils ont même versé les cendres de Mélanie au début de la piste, dit-elle. C'était assez émotif. Les deux familles vont revenir pour l'inauguration. Il y aura une coupure de rubans. Il y aura un ruban pour Mel et un autre pour Franck. »

Au départ, le souhait était d'inaugurer le sentier le lundi 7 juillet dernier, pour marquer les deux ans depuis le décès de Mel et Franck. En raison du mauvais temps, l'inauguration est désormais prévue le samedi 12 juillet, à 10 h 30.

Mel & Franck

Le couple s'est connu à travers un groupe de vélo de montagne. Ces derniers étaient bien connus dans la communauté cycliste. Mme Castonguay mentionne même qu'ils

ont participé à des courses de vélo de montagne.

Mel et Franck travaillaient aussi dans le but de protéger la peinture de vélo et ses composantes. Le couple avait lancé son entreprise, Bikeshield Protection, qui produisait des pellicules plastiques pour les vélos. L'entreprise affiche présentement fermée temporairement.

FESTIVAL ARTS SAINT-SAUVEUR

BALLETX

Programme triple 23 juillet, 20 h

SOIRÉE DES ÉTOILES

24 et 25 juillet, 20 h

ORCHESTRE MÉTROPOLITAIN

avec Yannick Nézet-Séguin 26 juillet, 20 h

BULAREYAUNG DANCE COMPANY

Luna 27 juillet, 20 h

MOMIX

Viva Momix 30 et 31 juillet, 20 h

TRAVIS KNIGHTS

En concert 1 août, 20 h

COMPAGNIE CATHERINE GAUDET

Les jolies choses 2 août, 20 h

BALLETS JAZZ MONTRÉAL

La Revue finale 3 août, 20 h



Vivre l'art ... 23 juillet au 3 août

Guillaume Côté Directeur artistique
Etienne Lavigne Directeur général

festivaldesarts.ca



Moratoire temporaire sur les nouvelles connexions au réseau d'égout

ALEXANE TAILLON-THIFFEAULT
alexane@journalaccs.ca

La Municipalité de Piedmont a récemment donné un avis de motion et déposé le projet de règlement 940-25, qui vise à suspendre temporairement la délivrance d'autorisations liées aux nouvelles connexions au réseau d'égout municipal. Cette décision s'inscrit dans un contexte de tension croissante entourant la capacité résiduelle de la station d'épuration partagée avec la Ville de Saint-Sauveur.

Depuis 1993, Piedmont et Saint-Sauveur sont partenaires dans une régie intermunicipale de traitement des eaux usées (RAEU), qui administre une usine d'épuration par étangs aérés. Selon cette entente, Piedmont détenait théoriquement 20 % de la capacité de traitement, contre 80 % pour Saint-Sauveur.

Cependant, comme l'explique le maire de Piedmont Martin Nadon en entrevue, les calculs de capacité ont longtemps reposé sur des données théoriques, basées notamment sur le nombre de « portes » (unités d'habitation) par municipalité. « En août 2023, on s'interroge pour voir s'il n'y aurait



Photo: Archives Nordy

pas nécessité d'agrandir ou de construire une nouvelle usine. Il reste à peu près 1 000 portes de capacité, c'est-à-dire 1 000 résidences à desservir dans les deux villes globalement. On nous dit, c'est 300 portes à Piedmont et 700 portes à Saint-Sauveur, c'est-à-dire 70%. Nous, on travaillait dans le développement de la municipalité sur cette base-là, qu'il nous restait en banque encore 300 portes », dit-il.

Ce modèle est désormais remis en question. En décembre 2024, un rapport de la RAEU a révélé que la capacité réservée à Piedmont pourrait être entièrement consommée, ce qui bloquerait tout nouveau projet de

développement résidentiel ou commercial dans la municipalité.

Des mesures de précaution

Pour faire face à cette incertitude, la Municipalité a adopté un règlement à caractère provisoire qui interdit certaines interventions pouvant générer de nouvelles charges sur le réseau d'égout. Ce moratoire vise notamment l'ajout de nouveaux logements, la connexion de bâtiments existants au réseau d'égout et l'agrandissement d'usages industriels, commerciaux ou institutionnels. Le règlement, d'une durée initiale de deux ans, pourrait être reconduit si nécessaire.

Deux projets déjà autorisés avant la réception du rapport de la régie ne sont cependant pas touchés par le moratoire : un CPE sur le chemin du lac Rond, et un projet résidentiel sur le chemin du Ruisseau impliquant huit propriétés munies de systèmes septiques vétustes. « Dans ces cas précis, on ne peut pas attendre », affirme M. Nadon, précisant que les travaux doivent aller de l'avant pour des raisons de salubrité et d'engagements déjà pris.

Le règlement prévoit aussi des exceptions pour le remplacement d'un bâtiment existant, à condition qu'il n'augmente pas le

nombre de logements, et pour le renouvellement d'autorisations émises avant le dépôt du règlement.

Vers une meilleure mesure des charges

Depuis septembre 2024, des débitmètres ont été installés sur le réseau pour mesurer avec précision les quantités réelles d'eaux usées acheminées par chaque municipalité. Ces données réelles, attendues pour septembre 2025, permettront enfin de clarifier si Piedmont a ou non dépassé sa capacité allouée.

« Si jamais ça se confirme, les deux municipalités vont devoir s'asseoir puis trouver une façon juste et équitable de régler la situation, parce que Piedmont n'est aucunement fautive là-dedans. Alors les deux municipalités vont s'asseoir et chercher à partager autrement les portes pour en prévoir pour Piedmont, parce que nous, on ne peut pas vivre avec zéro dollar à la banque. On ne peut pas vivre avec zéro possibilité de branchement », insiste le maire.

En parallèle, les deux municipalités travaillent sur une solution à plus long terme : soit l'agrandissement de l'usine actuelle, soit la construction d'une nouvelle station d'épuration. Des demandes de financement sont aussi déjà envisagées auprès des paliers gouvernementaux.

Salle d'exposition

24 h/24
7 JOURS/7



Crématel
Funérailles économiques

Forfaits funéraires les moins chers
de la région à partir de 1145 \$ + tx
(arrangements préalables disponibles)



16, rue de la Gare, Saint-Jérôme J7Z 5L2
CREMATEL.COM 450 431-7700

-P010282-1

Piedmont

Retour sur les enjeux d'Hydro-Québec

ALEXANE TAILLON-THIFFEAULT
alexane@journalaccs.ca

Lors de la dernière séance du conseil municipal de Piedmont le 7 juillet dernier, un suivi a été fait concernant les pannes d'électricité dans le secteur du mont Belvédère. Retour sur cette séance en quelques points.

Retour sur Hydro-Québec

Le conseil municipal a fait un retour sur la situation d'Hydro-Québec, qui ont transmis une communication à la suite des problèmes multiples de pannes d'électricité. La végétation étant en partie responsable des pannes, de nombreux travaux ont été réalisés en 2024 pour cela et d'autres le seront

en 2025. Uniquement le long de la ligne de distribution GRG 241 qui alimente le secteur, 372 activités d'élagage, 46 de déboisement et 218 d'abattage ont été menées l'année dernière.

« Des inspections du réseau ont aussi permis aux équipes d'Hydro-Québec de détecter certaines anomalies au niveau des équipements. Plusieurs correctifs ont déjà été apportés, et les interventions à cet effet se poursuivent. », peut-on lire sur le site web de la Municipalité.

Plan de réduction des émissions de gaz à effet de serre

Le ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs a accepté le plan de réduction des émissions de gaz à effet de serre de la Municipalité adopté en novembre dernier. Dans ce plan, la Municipalité projette d'atteindre une réduction de 14 % des émissions de GES corporative d'ici 2035 ainsi qu'une réduction de 27 % en 2030 et de 52 % en 2040 pour les émissions collectives.

La Fête des Piedmontais

Le maire Martin Nadon rappelle également la tenue de la fête estivale annuelle le samedi 9 août prochain à 16 h. Celui-ci invite tous

les citoyens et citoyennes et même leurs amis de l'extérieur à venir à cette fête sous le thème du cirque. Ça se déroule au parc Gilbert-Aubin. Au menu : jeux gonflables, mur d'escalade, dôme de l'océan, volley-ball, trampoline géant, curling, babyfoot humain, et plus encore !

Hommage aux maires

Sur une note plus triste, en début de séance, M. Nadon a souligné le décès de deux maires des Laurentides dans les dernières semaines, soit Danielle Desjardins à Wentworth-Nord, et Patrick Charbonneau à Mirabel. « Mme Desjardins, c'était une femme qui défendait ardemment ses citoyens



Photo: Archives Nordy

Révision de la vitesse à Morin-Heights

Le MTQ s'explique



La Municipalité de Morin-Heights a procédé à une autre demande des limites de vitesse sur son territoire pour les routes 364 et 329.

ALEC BRIDEAU
alec@journalaccs.ca

Même si les limites de vitesse ont été déterminées depuis plus de 10 ans, l'environnement du secteur demeure inchangé et les conditions actuelles démontrent que la vitesse à Morin-Heights est adéquate, n'exigeant pas de changement, nous informe Nathalie Truchon, conseillère en communication pour le ministère des Transports du Québec (MTQ).

Rappelons que durant la séance du conseil municipal du 11 juin dernier, la Municipalité de Morin-Heights formulait une quatrième demande de révision des limites de vitesse pour les routes 364 et 329.

Après une première demande de la part de la Municipalité, le MTQ avait réalisé une analyse de la situation et fait parvenir à Morin-Heights ses conclusions le 28 janvier 2022. Mme Truchon nous mentionne aussi que la zone de transition de vitesse, à l'approche de la municipalité de Saint-Sauveur, garantit une vitesse sécuritaire près de la zone urbaine. De ce fait, une intervention n'est pas justifiée pour le moment.

Contradictions ?

Le 11 juin, la mairesse avait indiqué que le volume de circulation a doublé ces cinq dernières années sur la route 364, entre Saint-Sauveur et Morin-Heights. Les données de circulation partagées durant la séance proviennent du MTQ, avait-elle souligné. De son côté, Mme Truchon nous informe plutôt d'une augmentation annuelle moyenne de 2 % du volume de circulation dans le secteur.

Pour illustrer les inquiétudes de la Municipalité, Mme Cossette avait donné en exemple une distance de deux kilomètres sur cette route, où la vitesse change quatre

fois. Le MTQ semble contredire ces informations. Mme Truchon indique que ce tronçon est constitué d'une zone de vitesse à 90 km/h sur une distance de 4,8 km et d'une zone de transition à l'approche de la municipalité de Saint-Sauveur, « *ce qui fait qu'un conducteur ne change de vitesse qu'une seule fois entre Morin-Heights et Saint-Sauveur* ».

Autre demande

Selon la Municipalité, la crédibilité des limites établies est à remettre en question et elles « *ne sont manifestement plus adaptées à la réalité des villes concernées* ».

Les membres du conseil municipal ont procédé, en juin, à une autre demande des limites de vitesse sur son territoire pour les routes 364 et 329.

La Municipalité souhaite que la limite de vitesse sur la route 364, entre le chemin de Saint-Adolphe et la rue du Midi, soit fixée à 50 km/h. Elle désire aussi voir la limite fixée à 70 km/h entre la rue du Midi et le poste de police.

Pour aider à la sécurité de toutes et de tous, elle croit qu'une uniformisation intermunicipale serait salubre.

Les membres du conseil demandent aussi au MTQ de réviser des limites de vitesse sur la route 329. Ainsi, de la municipalité de Mille-Isles jusqu'au chemin Blue Hills, ils demandent une limite de vitesse établie à 70 km/h.

Malgré trois demandes qui sont tombées à l'eau, la mairesse demeure optimiste que celle-ci pourrait mener à du changement. La raison principale est qu'une nouvelle personne au sein du MTQ a rencontré les maires de la région, leur demandant même quelles étaient leurs préoccupations et projets.

MON ÉTÉ À SAINT-SAUVEUR LES ACTIVITÉS À VENIR



15 au 31 juillet

16 juillet

Matinée jeunesse :
Le labyrinthe de la forêt décrépite
10 h | 5 ans et +
Chalet Pauline-Vanier
Entrée libre

18 juillet

SAINT-SAUVEUR PRÉSENTE
Un conte en plein air par
Benoît Davidson*
19 h | Parc Georges-Filion
Entrée libre

Québec
Entente de développement culturel

18 au 20 juillet

Symposium de peinture
Parc Georges-Filion
Entrée libre

Présenté par : St-Sauv'Arts
ARTS ET CULTURE

19 juillet

Hommage à Bon Jovi
19 h 30 | Parc Georges-Filion
Entrée libre

Présenté par : SAINT-SAUVEUR
 Calme/Dit
CONCERTS
DAGENAIS

23 juillet au 8 août

Festival des Arts de Saint-Sauveur
Consultez le festivaldesarts.ca pour la programmation complète

23 juillet

Matinée jeunesse :
Maringouin*
10 h | 5 à 12 ans
Parc Georges-Filion
Entrée libre

24 juillet

CINÉMA EN PLEIN AIR
Danse ta vie**
À la pénombre (vers 20 h 30)
Parc Georges-Filion
13 ans et + | Entrée libre

Présenté par : FESTIVAL
ARTS
SAINT-SAUVEUR

25-26 juillet

Sentier de la danse
14 h | 15 h | 16 h
Parc John-H.-Molson
Inscription au festivaldesarts.ca

Présenté par : FESTIVAL
ARTS
SAINT-SAUVEUR

26 juillet

SAINT-SAUVEUR PRÉSENTE
Les samedis dansants
par Bon Débarras*
18 h | Parc Georges-Filion
Entrée libre

Présenté par : SAINT-SAUVEUR
 Québec
Entente de développement culturel

30 juillet

Matinée jeunesse :
Chronique d'une plume*
10 h | Familles
Parc Georges-Filion
Entrée libre

Présenté par : FESTIVAL
ARTS
SAINT-SAUVEUR

31 juillet

CINÉMA EN PLEIN AIR
Wicked**
À la pénombre (vers 20 h 30)
Parc Georges-Filion
Entrée libre

Présenté par : FESTIVAL
ARTS
SAINT-SAUVEUR

* En cas de pluie, l'événement se tiendra au Chalet Pauline-Vanier
** En cas de pluie, l'événement sera annulé

>P010487-2

Améliorer l'accès aux plans d'eau, un défi

ALEC BRIDEAU
alec@journalaccés.ca

Le 18 juin dernier, la mairesse de Sainte-Anne-des-Lacs, Catherine Hamé, soulevait sur les réseaux sociaux que l'accès aux plans d'eau québécois était difficile. Avec les changements climatiques, l'accès à l'eau devient selon elle un enjeu de santé publique.

« Ça n'a aucun sens que, dans une province aussi riche en eau, un tel manque d'accès persiste, peut-on lire dans sa publication. Se baigner, c'est plus qu'un plaisir d'été : c'est un pan de notre culture, un mode de vie. »

Le Code civil du Québec indique que les Québécois ont le droit de se baigner et de naviguer sur n'importe quel plan d'eau de la province. Pourtant, une étude menée auprès de 104 municipalités dévoile que 98 % des plans d'eau ne sont pas accessibles au public. L'étude, partagée par la Fondation Rivières, déduit aussi que 85 % des berges appartiennent à des propriétaires privés.

Ces données peuvent être difficiles à comprendre lorsqu'on sait que le territoire de la MRC des Pays-d'en-Haut compte 366 lacs d'un hectare et plus, selon les données du Plan régional des milieux humides et hydriques (PRMHH) de 2024. En pourcentage, les lacs, les cours d'eau et les milieux hu-

mides représentent environ 17 % du territoire de Sainte-Anne-des-Lacs. Dans la MRC de La Rivière-du-Nord, la municipalité de Saint-Hippolyte compte à elle seule plus de 60 lacs !

« C'est un paradoxe, mais il n'est pas nouveau, nous mentionne le maire de Prévost, Paul Germain. Je me souviens quand j'étais plus jeune, vers l'adolescence, et qu'on voulait aller se baigner. Déjà, à cette époque, c'était difficile de trouver des endroits publics. »

Donner accès, mais à quel prix ?

Chaque municipalité vit avec une situation qui lui est propre quant à l'accès aux plans d'eau. À Saint-Hippolyte, l'accès est déjà assez difficile, puisque les lacs sont presque tous entourés de terrains privés. « On ne peut pas, dans notre municipalité, forcer une propriété privée à ouvrir un accès au lac à n'importe qui, s'exprime le maire Yves Dagenais. Lorsqu'un terrain devient public, sur le bord d'un lac, oui, effectivement, on ne peut pas empêcher quelqu'un d'y aller, ni d'y limiter la navigation. »

M. Dagenais ajoute que la Municipalité doit actuellement composer avec un problème important : le myriophylle à épis. Cette plante vivace aquatique pousse au fond des plans d'eau, généralement d'un à quatre mètres de profondeur. Elle peut former des herbiers assez denses et se propager par la fragmentation de ses tiges. Si elle monte en surface, le myriophylle à épis peut créer



Le maire de Prévost Paul Germain souhaite que la rivière du Nord soit baignable et navigable.

un « tapis » et rendre la navigation presque impossible. Et cette espèce aquatique envahissante, M. Dagenais souligne qu'elle ne disparaîtra pas si les gens arrivent de partout pour se baigner et naviguer, et encore moins pour mettre à l'eau un bateau qui n'est pas adapté pour un lac municipal.

« Quelqu'un qui amène son gros bateau et qui va faire plein de vagues, et salir le bord de nos plages municipales, il faut comprendre qu'à quelque part, il ne s'agit pas d'un besoin, illustre le maire. Des gens de l'extérieur arrivent avec leur kayak ou leur embarcation et veulent les utiliser sur les lacs. Pour une espèce envahissante comme le myriophylle à épis, c'est critique. Il faut éviter la prolifération d'espèces envahissantes. »

Le maire précise qu'il ne souhaite pas empêcher la baignade ou l'accès aux embarcations. Par contre, il croit qu'un contrôle de l'accès permet au moins de protéger une meilleure qualité d'eau.

À noter qu'à Saint-Hippolyte, une tarification spéciale de secteur d'un montant de 375 \$ pour les riverains et de 190 \$ pour les propriétés de l'autre côté des rues riveraines a été proposée par l'Association des résidents du lac Écho / Quatorze Îles (ARLEQ) pour lutter adéquatement contre le myriophylle à épis. Cette taxe annuelle est pour une période de cinq ans.

Gérer l'accès

Le Journal a rencontré Catherine Hamé quelques heures après avoir parlé avec M. Dagenais. Questionnée sur le myriophylle à épis, la mairesse est consciente qu'il s'agit d'un enjeu.

« Il y a deux façons de voir ça, dit-elle. À Saint-Hippolyte, ce sont des plans d'eau navigables. Moi, à Sainte-Anne-des-Lacs, je n'ai aucun lac sur lequel tu peux amener un bateau à moteur. Nous interdisons les embarcations et n'avons pas de débarcadère. C'est important de dire que ces accès-là, c'est pour la baignade. »

En ce sens, Mme Hamé tient à clarifier qu'améliorer l'accès aux plans d'eau ne signifie pas de créer une plage municipale. Elle croit que de plus petits accès aux plans d'eau pourraient se créer, pour ainsi « moins concentrer les nuisances ».

« Plus il y aura de petits accès à l'eau, plus ce seront des locaux qui en profiteront, ajoute-t-elle. Je pense qu'il y aura plus de bienveillance et de respect. Les gens auront probablement un sentiment d'appartenance à ce plan d'eau. Ils vont peut-être y penser deux fois plutôt qu'une aussi, avant de jeter quelque chose ou d'arroser, car ils vont savoir l'impact que ça peut avoir sur le lac dans lequel ils se baignent. »

M. Germain est d'avis qu'il faut faire attention avant de donner accès aux plans d'eau. Le maire l'a déjà dit : il souhaite que la rivière du Nord soit baignable et navigable pour ses citoyens. Par contre, il n'est pas convaincu que ce soit le bon moment. « Dans le contexte actuel, travaillons sur d'autres solutions, mentionne M. Germain. Je ne suis pas persuadé qu'ouvrir l'accès à nos lacs, et donc d'aller y mettre plus de gens et de bateaux à l'eau, soit une bonne idée. »

Aide gouvernementale

M. Dagenais soulève que chaque municipalité fait des efforts pour rendre les plans d'eau accessibles à ses résidents. Par contre, il se demande toujours jusqu'où va la responsabilité de la mairie.

« Je veux bien prendre les miennes en tant que maire, mais je pense que le gouvernement du Québec a aussi une part de responsabilité afin de donner accès à davantage de plans d'eau, indique M. Dagenais. Présentement, je n'ai pas les outils pour répondre aux critères du gouvernement, comme quoi tous les lacs devraient être navigables. »

Le maire précise aussi qu'en donnant accès à ses lacs à tout le monde, des dépenses supplémentaires seront nécessaires : plus de patrouilleurs, de laveurs de bateaux, etc. Est-ce seulement les Hippolytois et Hippolytoises qui devraient assumer ces dépenses, même si tout le monde avait accès aux lacs ? Il ne croit pas.

Du côté de Mme Hamé, elle dit qu'elle voudra s'assurer d'aider les municipalités financièrement, si elle est élue à la préfecture de la MRC des Pays-d'en-Haut. « Il faut avoir cet argent de disponible, pour rénover les infrastructures avec les égouts et tout ça, mentionne la mairesse. Des déversements dans la rivière du Nord, on s'entend que ça empêche le monde d'aller s'y baigner. »



LE HAUT QUARTIER

CONDOS LOCATIFS EN NATURE

PLUS QU'UN PROJET
UN MODE DE VIE





CHAQUE UNITÉ COMPREND

- PLAFOND DE 9 PIEDS
- CLIMATISATION MURALE
- BALCON PRIVÉ
- STATIONNEMENT SUR P-LACE
- ESPACE DE RANGEMENT
- CUISINE MODERNE



3^{1/2}

4^{1/2}

5^{1/2}

LEHAUTQUARTIER.COM | 514 238-7389



FOODIES

Accès
INFORMER + INSPIRER

NOUVELLE ADRESSE, NOUVEAU DÉCOR
MÊME AMBIANCE CHALEUREUSE



LOLA
45



— DÎNER • SOUPER —

MERCREDI AU SAMEDI DE 11H30 À 14H
TOUS LES SOIRS DÈS 17H

— RESTAURANT BISTRONOMIQUE —

166 RUE PRINCIPALE, SAINT-SAUVEUR



Le goût du bonheur

Quoi de mieux qu'un repas partagé en famille ou entre amis pour refaire le monde, un verre de rosé à la main ? Pour moi, c'est la définition du bonheur. Il est simple, il est bon, il est vrai. Il ne se mesure pas en extravagance, mais en moments sincères, en rires autour de la table, en bouchées savoureuses qui évoquent le soleil et la terre.

Je l'avoue, j'ai un faible pour les assiettes colorées, pleines de verdure et de légumes croquants. Mais je ne dis jamais non à une bonne assiette de pâtes pomodoro, nappée d'une sauce parfumée et parsemée de feuilles de basilic fraîchement cueillies. Un délice sans prétention, qui fait voyager les papilles.

Et l'été... Ah, l'été ! Rien ne me rend plus heureuse qu'un simple sandwich aux tomates bien mûres, chauffées par le soleil. Un bon pain au levain, une touche de mayonnaise, et voilà : un festin. Ce n'est pas seulement bon – c'est presque sacré. C'est le goût des vacances, des pique-niques improvisés, des souvenirs d'enfance. C'est l'été dans toute sa splendeur.

Il y a aussi cette joie profonde de voir son jardin pousser, de récolter ce qu'on a semé, parfois à la sueur de notre front. Ou encore celle de flâner dans les marchés publics de la région, à la rencontre des producteurs, des artisans passionnés qui,

saison après saison, nous offrent le meilleur de leur terre. Derrière chaque étal se cache une histoire de patience, de savoir-faire, d'amour du métier.

Et puis, il y a nos restaurateurs. Ces artistes du goût qui, avec cœur et créativité, mettent en valeur les produits d'ici dans des assiettes aussi belles que savoureuses. Ils font vivre nos villages et nos villes, ils accueillent, ils réinventent, ils inspirent. Que ce soit pour un dîner sur une terrasse ensoleillée ou un souper entre amis, ils sont les complices de nos moments précieux.

C'est ça, nos Laurentides. Une terre fertile en saveurs, en diversité, en humanité. Une région qui nourrit autant le corps que l'âme. Ici, la table est un lieu de partage, de traditions, mais aussi de découvertes. Chaque bouchée est un rappel que le bonheur est souvent là, tout près, dans les choses les plus simples.

Alors cet été, prenons le temps. Le temps de savourer, de parler, de rire. Le temps d'honorer les produits et les gens d'ici. Le temps de goûter, vraiment goûter, à ce que la vie a de meilleur à offrir.

Bonne lecture !
Josée Pilotte,
Éditrice / Propriétaire

Rachelle Béry

SAINT-SAUVEUR

Ouvert 7 jours, de 9 h à 19 h

Aliments frais et locaux.

Produits BIO et naturels.

Suppléments et produits de soins naturels.

VOTRE DESTINATION BIO DES LAURENTIDES

377, rue Principale Saint-Sauveur, 450 227-3343

C'est l'été !

OUVERTE TOUS LES JOURS
1699, CH. DU MONT-GABRIEL
SAINTE-ADÈLE, J8B 1A5

**La terrasse est ouverte,
venez prendre un verre
au sommet !**

Une mention pour l'Épicurieux de Val-David

Joëlle Currat (initiative de journalisme local) | j.currat@gmail.com

La région des Laurentides rayonne sur la scène gastronomique avec trois restaurants recommandés par le fameux Guide Michelin Québec 2025. Celui-ci a dévoilé en mai dernier la liste des premiers restaurants auréolés d'étoiles dans la province. Il fait également mention de recommandations, c'est-à-dire d'établissements qui sont sur le radar mais pas forcément dignes d'une étoile pour l'instant.

C'est le cas de L'Épicurieux de Val-David, dont le guide vante la cuisine gourmande, où les produits locaux sont à l'honneur dans une ambiance conviviale. C'est la cheffe Fanny Ducharme qui a fait connaître ce restaurant à ses débuts et c'est aujourd'hui son conjoint William Lamarre qui en est à la barre. Une consécration pour ce couple qui ne s'y attendait pas !

Une annonce en deux temps

William Lamarre travaillait dans les cuisines d'un restaurant de Laval avant d'être engagé par Fanny Ducharme à l'Épicurieux. Ayant tout d'abord collaboré pour l'élaboration de la carte et des menus, ils se sont par la suite partagé les tâches, Fanny s'occupant aujourd'hui davantage de la cave et de la gestion du restaurant. Quelle a été leur première réaction à l'annonce de la nomination ? « Nous en avons été informés dès le mois de février, indique William. On a été agréablement surpris et on s'est sentis soutenus lorsqu'on en a finalement reçu la confirmation. On a sorti une bonne bouteille du cellier pour fêter ça ! » Cette recommandation figure dans le Guide Michelin Québec 2025 et est agrémentée d'une plaque officielle mentionnant le restaurant.



Photo : Nordy par Davy Lopez

Qualité et constance

William Lamarre ne connaît pas les circonstances exactes de cette nomination ni les raisons précises pour lesquelles L'Épicurieux a été recommandé par le Guide Michelin. « Notre cuisine doit vraiment correspondre aux critères de sélection du guide. Comme il y a plusieurs visites d'inspection, nous pensons que la constance dans nos efforts et dans le soin que nous portons à nos plats a joué en notre faveur. La diversité des techniques mises en œuvre et de nos menus a dû également être prise en compte. » On peut supposer que le cadre bucolique de ce restaurant a dû également charmer les personnes responsables de la sélection.

CRÈMERIE SAINT-SAU



289 RUE PRINCIPALE, SAINT-SAUVEUR

>P010499-1

CRÈME MOLLE
CRÈME DURE
YOGOURT GLACÉ
PRODUITS VÉGANES
COULIS DE FRUITS ET CARAMEL MAISON

cuisine de saison

BAUMIER

+ VINS NATURELS

>P010513-1

MARCHÉ d'été MONT-TREMBLANT

LES SAMEDIS DE 9 H À 13 H

Jusqu'au 13 septembre

À l'Espace public (885, rue de Saint-Jovite)
ville demont-tremblant.qc.ca



Ville de MONT-TREMBLANT

>P010517-1

Provigo

Sandra Lacroix Saint-Sauveur

- Délicieux et rapide
- Produit locaux
- Fraîcheur express
- Prêt à manger gourmand

Commande en ligne disponible Pc express
Carte de point Pc Optimum

10% rabais en point PC

chaque mercredi aux personnes de 55 ans et plus.



>P010501-1



L'eau à la bouche

William Lamarre s'inspire des arrivages et des produits de saison pour créer ses recettes qui comportent toujours des plats de légumes, une viande et un poisson. « La semaine dernière, nous avons de la pintade provenant d'une petite ferme de la région cuisinée sous forme de boudin blanc, servie avec un pesto de livèche écossaise et des rabioles, par exemple. J'avais aussi conçu un plat de flétan de la Gaspésie, servi cru avec de la rhubarbe fournie par une petite ferme de Val-Morin, avec une émulsion au babeurre, des radis et des jeunes pousses d'hémérocailles », dit-il.

Le chef élabore ses menus dégustation au début de chaque semaine pour les servir du jeudi au samedi. Il tient à offrir une variété d'ingrédients et de techniques, passant du cru et frais, à des aliments poêlés, cuits à la vapeur ou rôtis, pour créer un jeu de textures et de températures différentes. « J'ai toujours été attiré par les préparations classiques françaises, comme les sabayons, les fonds de sauces faits maison ou les fumets de poissons. »

Une transition naturelle

Le restaurant l'Épicurieux a longtemps été associé à la cheffe Fanny Ducharme et à sa cuisine locale et raffinée. William Lamarre l'a rejoint il y a six ans. Ils ont mis en commun leurs talents et leurs goûts respectifs, William ajoutant des aspects techniques à la touche féminine de Fanny.

« Le contexte de la pandémie nous a obligé tous les deux à trouver une solution pour continuer à pratiquer notre métier. Je suis venu aider Fanny pendant deux semaines et je suis finalement resté, raconte-t-il. On s'est aperçu à la longue qu'il n'y a pas de place pour deux chefs dans une cuisine. Au début, on se consultait beaucoup pour l'élaboration des plats et des menus. Et peu à peu, on a pris différentes directions et occupé des fonctions complémentaires au sein du restaurant. »

La simplicité avant tout

William trouve son inspiration, entre autres, dans la vision du célèbre chef américain Thomas Keller du restaurant The French Laundry, qu'on a pu voir dans la série Chef's table sur Netflix, pour qui la cuisine rime avec simplicité. « Selon moi, il s'agit tout d'abord de ne pas dénaturer les produits. Si je reprends l'exemple du flétan, cette chair délicate ne doit pas s'accompagner de saveurs corsées, de sauces ou d'épices. Je vais également cuire ce poisson à la vapeur pour conserver son goût véritable. La simplicité, c'est aussi ne pas utiliser une multitude d'ingrédients ou de techniques dans un seul plat. » Fanny Ducharme et William Lamarre font désormais partie des grands noms de la cuisine comme bien d'autres au Québec !



L'Épicurieux : au gré des saisons et des arrivages

Ne cherchez pas les menus sur le site de l'Épicurieux ! Leur carte est constituée de plats en dégustation variant au gré des arrivages et des saisons, le tout en formule à partager. Pour avoir un avant-goût de leur cuisine, il est recommandé d'aller voir des photos de leurs assiettes sur les réseaux sociaux. Sur Instagram, par exemple, on peut voir une jolie assiette de poireau, persil, verjus et jardinière, et une autre de veau, panais et ail noir.

déjeuner
AM
dîner

AM DÉJEUNER-DÎNER

Menu du midi
Du Lundi au Vendredi

Une ambiance parfaite pour un brunch en famille,
entre amis ou en couple !

131 Chem. du Lac-Millette Local 101,
Saint-Sauveur, Québec J0R 1R6

Oh, que c'est bon!

Instagram Facebook YouTube
amdejeunerdiner.com

>P010497-1

Foodies

Joëlle Currat (initiative de journalisme local) | j.currat@gmail.com
L'entreprise Miel de la Garde propose une vingtaine de produits de la ruche, allant du miel bio pur aux soins corporels, en passant par le pollen et la propolis, tous réputés pour leurs nombreux bienfaits.

Édith Martel et Simon Dutil-Paquette sont les heureux propriétaires – ils préfèrent le terme « gardiens » – d'un rucher comprenant 600 colonies d'abeilles. Une colonie est composée d'environ 60 000 abeilles. Ça fait beaucoup de bourdonnements au mètre carré !

Située à Prévost, l'entreprise Miel de la Garde vend des produits certifiés biologiques (Québec Vrai). Les deux apiculteurs se sont aussi spécialisés dans l'élevage de reines abeilles, un savoir-faire essentiel pour la préservation des colonies. De concert avec le Centre de recherche en sciences animales de Deschambault (CRSAD), le couple est également impliqué dans des projets de recherche.

Une évolution organique

Édith Martel et Simon Dutil-Paquette ne se destinaient pas à devenir apiculteurs. Ayant repris trois ruches laissées par des voisins, ils se sont familiarisés petit à petit avec le monde des abeilles et de la production de miel. La structure de la compagnie a également évolué au fil du temps, passant d'une société en nom collectif à une entreprise incorporée en 2021. « Nous avons aussi décidé d'élargir notre gamme de produits. Certains apiculteurs se spécialisent uniquement dans la production de miel ou en pollinisation, explique Édith. En ce qui nous concerne, nous avons plutôt choisi de diversifier notre offre en faisant l'élevage de reines qui seront vendues à des apiculteurs professionnels. » Ceux-ci font face à différents problèmes qui affectent les abeilles, dont des parasites, qui les obligent à renouveler leur cheptel. L'entreprise Miel de la Garde a opté pour des règles sanitaires très strictes dans leurs ruches. En plus, leurs abeilles ont accès à la biodiversité, à des fleurs qui n'ont pas été aspergées de pesticides. « Ces facteurs font en sorte que nous comptons très peu de perte dans nos colonies », indique Édith.

Des milliers de pots de miel

La production de miel est variable d'une année à l'autre et d'une saison à l'autre. Une ruche peut donner trois récoltes par année : une au printemps, une en été et une autre à la fin de la saison (fin août). La production annuelle s'élève à environ 15 tonnes de miel chez Miel de la Garde. Sur le plan des saveurs, l'entreprise les distingue par saisons et par fleurs dominantes. Ainsi, il existe du miel de printemps,



du miel d'été, du miel de fleurs sauvages, de verge d'or et de sarrasin. « Nous offrons aussi une saveur très caractéristique de la flore laurentienne : le miel de tilleul, ajoute l'apicultrice. Nous le produisons environ une année sur deux, selon les conditions météorologiques parfois défavorables au butinage. »

Leurs miels peuvent être bruts – non filtrés et non chauffés – ou filtrés. Ces apiculteurs fabriquent aussi des produits à base de miel, de propolis et d'huiles essentielles mélangés.

Et des centaines de piqûres

On peut se demander si les apiculteurs se font piquer par leurs propres abeilles, même s'ils ont un contact privilégié avec elles. « On se fait piquer, même si on porte des habits de protection, indique Édith. De mon côté, je me fais piquer quatre à cinq fois par jour. Mon conjoint qui travaille presque toujours sans gants se fait piquer entre 30 et 50 fois quotidiennement. »

- La plus grosse variété de saucisses sans gluten et sans oublier nos délicieuses saucisses végans.
- Sélection de bières de microbrasserie, ainsi que des cidres de haute qualité.
- Épicerie fine, prêt à manger, et gâteries fait sur place.
- Fièrement une entreprise du Québec.



Saint-Sauveur



**223 Ch. du Lac-Millette
Saint-Sauveur
450-227-6162**



Pour vous assurer d'avoir votre saveur favorite et/ou pour vos événements, appelez-nous et votre commande sera préparée pour votre journée de cueillette.

>P010521-1

TOUJOURS BON **Mikes** **TOUJOURS ENSEMBLE**

**POUR UN BON DÉJEUNER,
Y'A TOUJOURS MIKES
SAINT-SAUVEUR !**

110, avenue Guindon | 450 227-1414

Présentation suggérée. Disponible pour un temps limité. Toujours Mikes et le logo Toujours Mikes sont des marques de commerce de Franchise MTY Inc. 2025. Tous droits réservés.

>P010494-1

Tout sur le miel d'ici!

Est-ce que le corps s'habitue ? « La douleur demeure, mais il y a moins d'enflure et de réactions. La première piqûre de l'année est aussi plus douloureuse. Mais à la longue, ça s'atténue. »

Les vertus de l'apiculture

Si l'on reconnaît de nombreux bienfaits aux produits issus de la ruche, qu'en est-il des avantages du métier d'apiculteur ? « Chaque apiculteur aurait une réponse différente à cette question, répond Édith Martel. En ce qui me concerne, cela me permet de vivre le moment présent et d'apprécier la nature dans ses transformations quotidiennes. C'est aussi un métier qui relie les humains entre eux, autour d'un modèle de société unique et harmonieux qu'est celui des abeilles. Leur façon de communiquer entre elles grâce à des hormones et différentes vibrations est fascinante. » L'apicultrice mentionne aussi que l'abeille est à la nature ce que le canari était autrefois dans la mine : une indicatrice de la santé écologique. À nous de mieux les protéger !

Comment protéger les abeilles ?

Apparues il y a 65 millions d'années, les abeilles jouent un rôle indispensable dans l'équilibre des écosystèmes, notamment dans la reproduction végétale via la pollinisation des fleurs. Comment mieux les protéger ? Édith Martel de l'entreprise Miel de la Garde reçoit beaucoup de demandes de personnes qui veulent avoir des ruches chez elles pour « sauver les abeilles ». « Même si l'intention est louable, n'est pas apiculteur qui veut ! dit-elle. L'apprentissage est long, coûteux et parfois pénible parce qu'on se fait souvent piquer. Et si ces amateurs négligent la santé de leurs abeilles, celles-ci tombent malades et infectent les colonies environnantes. » L'apicultrice suggère d'autres actions pour aider les abeilles : laisser les fleurs pousser sur les pelouses et attendre qu'elles aient flétri avant de couper le gazon, réduire l'épandage de pesticides et acheter du miel local certifié biologique.

STEAK

Tablee

BOUDOIR LOUNGE/TERRASSE

MANOIR SAINT-SAUVEUR VILLÉGIATURE SPA-CONGRÈS

MS

MANOIR SAINT-SAUVEUR VILLÉGIATURE SPA-CONGRÈS

EX. 567906

Accès INFORMER + INSPIRER

Mercredi 9 juillet 2025 | journalaccès.ca 15

Tablee

BOUDOIR LOUNGE/TERRASSE

MANOIR SAINT-SAUVEUR VILLÉGIATURE SPA-CONGRÈS

MS

MANOIR SAINT-SAUVEUR VILLÉGIATURE SPA-CONGRÈS

EX. 567906

Accès INFORMER + INSPIRER

Mercredi 9 juillet 2025 | journalaccès.ca 15

BOUDOIR LOUNGE/TERRASSE

MANOIR SAINT-SAUVEUR VILLÉGIATURE SPA-CONGRÈS

MS

MANOIR SAINT-SAUVEUR VILLÉGIATURE SPA-CONGRÈS

EX. 567906

Accès INFORMER + INSPIRER

Mercredi 9 juillet 2025 | journalaccès.ca 15

Grandir grâce aux champignons

Simon Cordeau (initiative de journalisme local) | simon@journalaccs.ca

De chez lui à Val-Morin, au bout d'un chemin boisé, Alexandre Tessier passe par un petit sentier pour se rendre à sa champignonnière, dans la cour de ses parents. Avec sa conjointe Anne-Marie Bourgeois, l'agronome de formation a fondé Champignons du versant pour avoir un travail « qui fait du sens ». Et en vendant ses champignons localement, il a trouvé une place dans sa communauté.

« Mais la culture de champignons, c'est tellement marginal qu'il n'y a pas vraiment de formation académique. » Alexandre a donc appris « sur le tas », à force d'essais, d'erreurs, d'expérimentations, et avec un peu d'aide, dont de Violons et champignons au début, mentionne-t-il. « C'est la cinquième année, et on est encore en train de peaufiner chaque variété. Chacune a ses particularités. »

Ferme familiale

Alexandre a converti le garage de ses parents en champignonnière. C'était la maison de son grand-père, jusqu'à ce que ses parents y emménagent après leur retraite. Et le petit endroit est utilisé à son maximum.

« C'est sûr qu'il faut faire des compromis, vu que tout pousse à la même place. On choisit des variétés qui peuvent cohabiter, avec la même température et le même niveau d'humidité. Ce sont toutes des variétés qui poussent sur du bois. »

L'agronome souligne qu'il travaille étroitement avec sa conjointe. « C'est nous deux. On fait tout. Même les enfants ont commencé un peu. Hier, le plus jeune a livré des champignons chez le voisin. Il est venu aussi pour mettre les étiquettes sur les barquettes qu'on vend en épicerie. »

Incubation

Pour les champignons, tout commence par la période d'incubation. Des blocs de sciure de bois sont inoculés avec une variété de champignon. Celui-ci y développe ensuite son mycélium : un réseau de fibres pour se nourrir et grandir. Les pleurotes, par exemple, prennent de sept à dix jours d'incubation, selon la température, avant de commencer la fructification.

Pour les shiitakes, la période d'incubation peut prendre de deux à trois mois. « C'est une période vraiment longue et qui prend beaucoup d'espace. J'en mettais dans le sous-sol de mes parents, mais ça ne faisait plus de sens. » Maintenant, il achète donc des blocs déjà prêts à fructifier. « Ce sont les seuls », précise Alexandre.

Fructification

Dans la pièce de fructification, les blocs sont alignés sur des étagères. Des champignons à différents stades de croissance en sortent et remontent vers le plafond. « On a une belle récolte ce matin ! », s'exclame Alexandre. Il me montre les crinières de lion, de grosses boules blanches qui ressemblent à de la peluche; les pleurotes jaunes et noires, qui forment une forêt serrée de bonnets; et les shiitakes, qui commencent à émerger.



Photos : Nordy - Davy Lopez

Les champignons prennent à peu près sept jours à fructifier. « Avec notre espace, on choisit aussi des variétés assez rapides. » Ce qu'on récolte et mange, c'est le carpophore : le fruit en quelque sorte. « Sa fonction, c'est la reproduction : de libérer des spores pour se répandre. Puis, après ça, c'est la décomposition. »

Il faut donc récolter les champignons juste au bon moment, lorsqu'ils sont matures, mais pas encore complètement ouverts. « Parce qu'après ça, la durée de conservation diminue beaucoup. C'est beaucoup de minutie dans le timing. » Par temps chaud, comme durant la canicule de fin juin, les champignons poussent plus rapidement. « On roule beaucoup. Il faut faire plus qu'une récolte par jour. »

Savourer

Champignons du versant vend ses produits au marché de Saint-Jovite et dans quelques épiceries, mais fournit surtout des restaurants. « Dès le début, la croissance était très organique. Ça a commencé avec un restaurant, puis deux. Quand j'ai vu l'enthousiasme des restaurateurs pour un produit local, je me suis dit que ça pourrait peut-être marcher », raconte Alexandre.

« Et le mot se passe », ajoute Anne-Marie. « C'est un petit monde. Les chefs se parlent entre eux et changent d'établissement. » Les restaurateurs aiment que les récoltes soient régulières et disponibles à l'année. Cela assure que les champignons peuvent rester sur le menu.

Grandir

Mais l'espace manque pour répondre à la demande grandissante. « On passe notre temps à tout déplacer. Tout est sur roulette, et il n'y a pas un pied carré qui est négligé », indique Alexandre. Ainsi, il fait construire un nouveau bâtiment, juste à côté de chez lui, qui devrait être prêt à la fin de l'automne prochain.

L'agronome a déjà hâte d'expérimenter avec de nouvelles espèces. « Ça va nous permettre de faire la pleine incubation pour nos shiitakes, et de rajouter du maitake, du pioppino et plein d'autres variétés. »

Mais Alexandre tient à ce que sa production demeure familiale et artisanale. « J'ai commencé ce projet-là pour avoir un travail qui a du sens pour moi, qui est concret. Il y a quelque chose de beau et de simple à produire un aliment, et de le vendre localement à des restaurateurs qui vont le transformer et l'amplifier avec leurs techniques. Ça reste dans la communauté. »

Des champignons à découvrir

Le pleurote bleu « Il passe partout et sa texture est versatile. Il a du tonus et des arômes boisés qui sont appréciés, mais son goût reste doux », propose Anne-Marie pour s'initier.

La crinière de lion « C'est le flyé. Il est à la fois médicinal et gastronomique. Il est bizarre aussi : il ressemble à un gros pompon blanc », explique Anne-Marie. Il peut remplacer la galette de viande dans un burger, ou être grillé après une marinade rapide.

Le pholiote « Il a un petit goût de noisette, une fois grillé. Je l'aime beaucoup en garniture. Il a une belle forme et garde un côté croquant, même quand il a cuit longtemps », indique Alexandre.

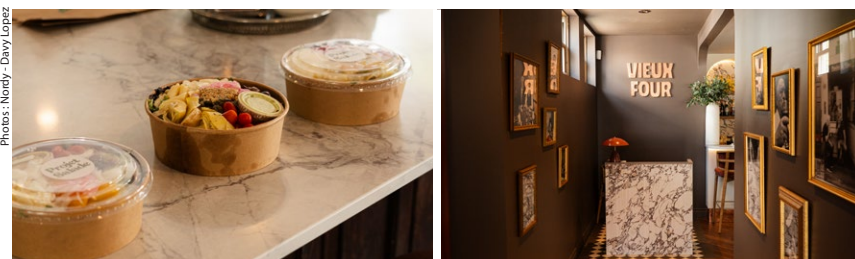




Saint-Sauveur au **rythme** des papilles

Josée Pilotte | direction@journalaccs.ca

Entre traditions bien ancrées et nouveautés alléchantes, Saint-Sauveur s'impose plus que jamais comme une destination gourmande incontournable. Restaurants chouchous, décors rafraîchis, jeunes chefs et concepts savoureux : tout est en place pour faire vibrer vos papilles cet été. Voici quelques adresses coups de cœur à explorer... sans modération !



Photos : Nendly - Davy Lopez

Le Lola

Wow ! Lola débarque au 166 rue Principale à Saint-Sauveur, avec un nouveau décor juste trop beau. Même *vibe*, même délices, nouvelle adresse. Allez-y : vous allez capoter !

Projet Salade

Pour les vrais fans de salades (les vraies, là !), Projet Salade régale avec des bols frais, colorés et franchement savoureux. À composer soi-même ou à découvrir en version signature. Santé, oui, mais jamais boring ! Rendez-vous au 194 rue Principale à Saint-Sauveur.

Crèmerie Saint-Sauveur

Miam, miam ! Nouveaux proprios, nouveau décor... et toujours le même plaisir glacé ! Trempés maison, parfaits décadents, et sourires garantis. Passez faire un tour au 233 rue Principale à Saint-Sauveur. L'été, c'est ici que ça goûte bon !

William J. Walter

Le célèbre saucissier William J. Walter débarque à Saint-Sauveur ! Qui dit été dit BBQ. Préparez-vous à des grillades savoureuses qui feront chanter vos papilles. Retrouvez-les au 223 chemin du Lac-Millette à Saint-Sauveur.

Café boutique l'Oiseau Golf

Oh là là ! Si vous êtes amateur-trice de la succulente cuisine de la cheffe Arianne, bonne nouvelle : elle est maintenant au café-boutique L'Oiseau Golf. Et nouveauté : en plus des heures régulières, l'Oiseau Golf passe en mode picolade du jeudi au samedi, dès 16 h. Parfait pour des soirées gourmandes et décontractées ! Retrouvez-les au 450 rue Principale à Saint-Sauveur.

Vieux Four

Depuis 1989, Le Vieux Four est une institution à Saint-Sauveur. Aujourd'hui, il s'est refait une beauté pour vous offrir un cadre rénové, cosy et accueillant. À découvrir ou redécouvrir ! Retrouvez-le au 252 rue Principale à Saint-Sauveur.

Le Latini

Ouverture prévue cet été ! Le Latini s'installe au 231 rue Principale à Saint-Sauveur et promet une cuisine italienne authentique et d'exception. Nous avons très hâte d'y goûter !

LA CENA

**C'EST L'ÉTÉ,
LA TERRASSE EST OUVERTE!**

Venez déguster nos « **FAMEUX SANDWICHS FOCACCIA** »
Nouvelle bière **LA CENA**, café et vin d'importation privée,
variétés de boissons non alcoolisées.

NOUVEAUX DESSERTS D'ITALIE
TARTUFO, CRÈME de CAFÉ ET GRANITÉ

NOUVEAUX PRODUITS LOCAUX

Du mercredi au samedi de 9 h à 18 h

EPICERIE




• TRAITEUR •

LA CENA

(450) 227-8800

585, BOUL. DES LAURENTIDES,
PIEDMONT, JOR 1K0

 *Saveurs de l'Italie* 

Suivez-nous sur nos réseaux !   

>P010537-1



L'AIGUISOIR

AIGUISAGE · VENTE · COURS



>P010523-1



Photo : Facebook KWE Cocktails

Eaux parfumées artisanales

Joëlle Currat (initiative de journalisme local) | j.currat@gmail.com

Les eaux aromatisées sont de plus en plus prisées par les consommateurs. Gazeuses ou non, on en trouve maintenant toute une variété qui mettent en valeur les fruits et les plantes du Québec et de la forêt boréale.

Toutes les grandes marques d'eaux minérales et de sodas possèdent aujourd'hui une gamme d'eaux aromatisées. Comportant moins de sucre et d'édulcorant, elles offrent une alternative à l'eau plate et aux jus de fruits. Elles se déclinent le plus souvent avec les mêmes arômes : citron, orange, lime et pamplemousse. On y a

ajouté plus récemment les parfums d'autres fruits, comme la mûre, la framboise, la clémentine, la fraise ou la pêche. Si l'on veut sortir des sentiers battus et découvrir de nouvelles saveurs, tout en encourageant les produits du terroir, il existe une variété d'eaux aromatisées et de sodas à saveur de fruits et de plantes locales ou issues de la forêt boréale.

Eaux botaniques Harrington

Comme son nom l'indique, ces produits sont fabriqués par la famille Rocheleau-Rivest à Harrington, dans les Laurentides. Ces boissons sans sucre aux extraits botaniques répondent aux préoccupations de nombreux consommateurs d'aujourd'hui, soucieux de leur bien-être et désireux de privilégier une alimentation saine et locale. Saveur épinette douce : ce breuvage léger et très rafraîchissant donne l'impression d'être au cœur de la forêt boréale. Saveur thé des bois : un goût délicatement mentholé avec des notes subtilement sucrées de papardane rose. Saveur baie de genévrier : cette petite baie bleue présente dans nos forêts nordiques donne à la boisson un véritable goût forestier. Saveur mélilot : ce joyau botanique du terroir au parfum de vanille épicée offre une belle rondeur.

KWE Cocktails

Cette entreprise d'Alma s'est donné pour mission de faire connaître les arômes des plantes de la forêt boréale québécoise. Fabriqués à partir de méthodes traditionnelles, les eaux aromatisées et les sirops à cocktails utilisent les ressources premières pour les travailler et les combiner afin d'en faire ressortir leurs goûts typiques. Soda tonic boréal : Quatre épices classiques du milieu boréal entrent dans la composition de cette boisson. Limonade pétillante sumacade : une limonade résultant du mariage entre le côté herbacé de la menthe sauvage et la douce acidité de la fleur de sumac Thé glacé argousier et thé du Labrador : un goût inattendu issu de la fusion entre le thé du Labrador associé à l'argousier nordique.

Fin Soda

Cette entreprise basée à Montréal produit des sodas et des cocktails sans alcool. Saveur camerise et sapin baumier : la camerise est un petit fruit souvent décrit comme un mélange entre le bleuets, le cassis et la canneberge. Ce soda contient également du sapin baumier et du cèdre qui ajoutent une saveur forestière typique de notre terroir.

Keb Produits sauvages

Cette entreprise offre une limonade sauvage sumac et une eau pétillante Thé des bois fabriquées à partir d'ingrédients issus d'une cueillette écoresponsable et locale (disponibles en ligne et dans certains points de vente au Québec).

PASCAL LE BOULANGER – L'Artisanat Familial au Cœur de Saint-Sauveur

Pascal Le Boulanger est une histoire familiale qui a débuté en 1967 à l'extérieur de Lyon en France et qui a voyagé jusqu'à Saint-Sauveur. Notre boutique incarne l'héritage de trois générations et transmet la passion pour l'artisanat.

Gagnant du meilleur croissant 2025 au Canada lors du concours de la Coupe du boulanger et c'est également mérité une 2e place pour la meilleure baguette!

Le boulanger Guillaume Chazal, petit-fils du fondateur, propose toujours des produits authentiques faits à la main. « Chez Pascal Le Boulanger, nous sommes fiers de partager l'art de la boulangerie traditionnelle. Nos valeurs reposent sur la passion pour le travail bien fait et le respect des ingrédients de qualité. »

Passez nous voir à Saint-Sauveur pour goûter à des produits de qualité qui font la différence!



P010539-1

36, avenue, de la Gare, Saint-Sauveur 450-744-0174

MON GÉNÉRAL CAFÉ
VAL-DAVID

1303 Rue de la Sapinière, Val-David
(819) 322-6348 | legeneralcafe.com

Votre destination

MATIN-MIDI-SOIR
DÉJEUNER, DÎNER OU APÉRO. ON EST LÀ.
SIMPLE. BON RÉCONFORTANT. C'EST ÇA L'OISEAU

163 RUE PRINCIPALE SAINT-SAUVEUR **LOISEAU** 450-227-9119 WWW.LOISEAU.GOLF

Une saveur d'Italie fabriquée à Sainte-Sophie



France Poirier | france.poirier@journalnord.com

C'est un peu par hasard que le fromager Gabriel Alary des Fromagiers de la Table ronde, à Sainte-Sophie, a commencé à fabriquer de la burrata, produit très prisé en Italie et exporté ici. À sa connaissance, aucune fromagerie au Québec n'en produit actuellement.

« C'est vraiment un produit qu'on fait en petite quantité. J'en fais entre 30 et 40 par semaine, uniquement pour nos clients ici à la boutique et au marché de Val-David », nous confie-t-il, en nous montrant comment il façonne la burrata. Tout est fait de façon artisanale.

Une belle histoire

Tout a commencé par une demande du restaurant Le Pied de Cochon qui lançait un menu italien et voulait faire sa propre burrata. « Au début, ils sont venus voir comment on faisait la mozzarella, puisqu'il y a très peu de fromageries artisanales au Québec qui en produisent. L'idée de départ était vraiment de faire de la mozzarella eux-mêmes à partir de notre lait. Mais comme cela nécessite un permis de transformateur, le projet est vite devenu trop complexe. Je leur ai proposé de leur vendre de la mozzarella », souligne Gabriel. « Ils ont ensuite consulté des Italiens pour développer leur méthode, puis ont commencé à faire leur propre burrata pour leur restaurant, à Mirabel. »

À un moment, un chef préparait aussi de la burrata à l'occasion pour la fromagerie. Il consacrait une journée à la production pour eux. « On prenait des pré-commandes et on les vendait à l'avance. Rapi-dement, il n'avait plus le temps. J'ai donc décidé de me lancer pour répondre à une certaine demande », explique Gabriel.

La mozzarella : un produit frais

En Italie, la mozzarella est un produit qu'on mange frais. C'est comme du pain de boulangerie : le lendemain, c'est encore bon, mais ce n'est plus aussi frais. « Les Italiens se sont mis à développer la burrata, pour utiliser la mozzarella de la veille qui était moins fraîche. On l'effiloche, puis elle macère dans la crème. Le lendemain, on en dépose dans une petite poche façonnée avec la mozzarella du jour qu'on fait fondre dans l'eau chaude », décrit Gabriel.

Une petite production

C'est un produit très populaire, mais Gabriel en fait peu, parce que ça demande beaucoup de temps. « Ce n'est pas une longue affaire de former la burrata. C'est plutôt l'intérieur qui est long à faire. Il faut effiloche toute la mozzarella à la main pour la mélanger avec la crème. Ça demande quelques heures de travail la veille, et d'autres dans la journée pour former les boules. »

Une entreprise familiale

Les Fromagiers de la Table ronde existe depuis 25 ans. La famille Alary possédait déjà la ferme laitière depuis plus de 100 ans. Avec son père Ronald, Gabriel a décidé de créer la fromagerie. « La ferme laitière ne suffisait plus à faire travailler toute la relève familiale qui souhaitait s'impliquer. Alors, on a ouvert la fromagerie. En plus, on transformait notre propre lait », explique Gabriel.

Les Fromagiers de la Table ronde fabrique différentes variétés de fromage dont plusieurs ont reçu des prix au fil des ans. Encore cette année, elle est finaliste dans deux catégories avec deux variétés de fromage.



Les Vieilles Portes

Tous les jeudis
Midi à 21h
Huîtres à 1\$



185 rue principale, Saint-Sauveur
www.lesvieillesportes.com

-P009687-2

Vins : à la santé du Québec et du Canada !

Joëlle Currat (initiative de journalisme local) | j.currat@gmail.com
 À l'heure où l'on encourage la population à acheter des produits d'ici, voici une sélection des meilleurs vins québécois et canadiens, selon le sommelier Jacques Orhon.

Depuis l'imposition de tarifs sur les produits canadiens par l'administration américaine et ses conséquences néfastes sur notre économie, il est conseillé d'acheter des produits d'ici. La consigne concerne aussi la vente d'alcool, d'autant plus que les bouteilles de vins américains ont été retirées des rayons des magasins. Une décision regrettable pour celles et ceux qui apprécient particulièrement les vins en provenance des États-Unis. Pourquoi ne pas voir dans ce contexte l'occasion de découvrir des vins issus de notre terroir ? Sur le site de la SAQ, on nous apprend

que presque toutes les régions du Québec sont propices à la culture de la vigne, de la Vallée-du-Richelieu à Deux-Montagnes, en passant par l'Abitibi, la Gaspésie et le Piémont appalachien, qui couvre entre autres l'iconique région de Dunham. Les productions vinicoles issues des climats froids comme le nôtre sont réputées pour leur agréable acidité, leur vivacité et leur fraîcheur. Plusieurs vins québécois portent désormais l'indication géographique protégée (IGP) Vin du Québec.

NOUVEAU MENU ESTIVAL

N° 900™

PIZZÉRIA NAPOLITAINE

SALLE À MANGER • LIVRAISON • À EMPORTER
 VIN D'IMPORTATION PRIVÉE

N0900.COM

224 CH. DU LAC MILLETTE • ST-SAUVEUR

450-227-0900

>P009234-1

NOS COUPES D'ÉTÉ

St-Hubert

Contrefilet Angus 7 oz

Macreuse Angus 9 oz

Contrefilet Angus 7 oz et brochette de crevettes

ST-HUBERT

725, chemin Jean-Adam, St-Sauveur - Piedmont
 rot131@st-hubert.com / 450.227.4664

500, boulevard de Sainte-Adèle, Sainte-Adèle
 rot161@st-hubert.com / 450.229.6655

>P010554-1



Les meilleurs vins locaux

Nous avons demandé à Jacques Orhon, sommelier émérite et résident de Sainte-Adèle, de nous donner quelques suggestions. L'auteur de 23 ouvrages et guides sur les vins a sélectionné six vins – quatre du Québec et deux de l'Ontario – à déguster cet été sur une terrasse ou lors d'une soirée barbecue. Il a bien voulu nous les commenter de quelques mots clés.

Québec

1. Prémices 2020, Les Artisans du Terroir

Code SAQ 14567593

Cépages : Cayuga principalement, Frontenac blanc, Seyval et St-pépin
Vignoble situé au pied du mont Yamaska, en Montérégie
« Un vin blanc, sec, vif et léger » Prix : 17,45 \$

2. Rosé 2024 de l'Orpailleur

Code SAQ 14721950

Cépages : Seyval noir et Vidal, moitié-moitié
Vignoble de l'Orpailleur
« Un rosé sec et franc aux arômes et aux saveurs de petits fruits rouges » Prix : 17,55 \$

3. Réserve rouge 2023

Code SAQ 11506365

Cépages : Lucie Kuhlmann principalement et Maréchal Foch, cultivés en bio
Domaine St-Jacques
« Un rouge léger et tout en fruit » Prix : 17,55 \$

4. Vendange Tardive 2023

Code SAQ 12204060

Cépages : Vidal

« Un excellent vin blanc liquoreux, d'une grande finesse et d'un bel équilibre. Le vin s'est mérité en mars dernier une médaille d'or au concours des Vinalies Internationales à Cannes » Prix : 30,25 \$ (375 ml)

Ontario

5. Riesling Dry, Niagara Peninsula 2023

Code SAQ 14327039

Cépages : Riesling

Cave Spring

« Un blanc de riesling expressif, sec et fruité, avec une très légère pointe sucrée en finale, élaboré par un producteur réputé »
Prix : 18,45 \$

6. Jordan Village, Pinot noir

Code SAQ 14800762

Cépages : Pinot noir

Niagara Peninsula, Domaine Le Clos Jordanne

« Un excellent pinot noir, subtil et tout en finesse, aux parfums de cerises bien mûres » Prix : 32,50 \$

NOUVEAU DÉCOR ! NOUVEAUX DÉLICÉS !
Venez nous découvrir!

SALON SCOOP ET SUCRE

CRÈME GLACÉE MOLLE ET DURE
BONBONS
CROFFLES-GAUFRES-CRÊPE
SANDWICH SOUS-MARIN

7 jours par semaine de 11 h à 20 h

13 ch. Ste. Marguerite, Ste. Marguerite du Lac Masson
450-228-2332 | scoopetsucre.com

Depuis 1985

Chez Milot

Pâtes - Grillades - Fruits de mer

NOUS SOMMES OUVERTS LE MIDI, DU MARDI AU VENDREDI
DE 11H30 À 14H00 ET LES SOIRS DU MARDI AU DIMANCHE À COMPTER DE 17H00.

NOUS SOMMES FERMÉS LE LUNDI

SALLE DE RÉCEPTION PRIVÉE JUSQU'À 30 PERSONNES
POUR ANNIVERSAIRES, RÉUNIONS OU AUTRE

POUR RÉSERVER,
CONTACTEZ-NOUS AU **450-229-2838**
OU VIA NOTRE SITE WEB :
[HTTPS://CHEZMILOT.COM/RESERVATION/](https://chezmilot.com/reservation/)

SUSHI TAXI

15% DE RABAIS
SUR VOTRE COMMANDE
CODE PROMO: FOODIES15

STATIONS ST-SAUVEUR | LAVAL

Une utilisation par client. Sur commande en ligne et création de compte obligatoire.
Montant minimum de 40\$ avant taxes. Valide aux stations St-Sauveur et Laval seulement.
Non applicable sur toute autre promotion. Non monnayable. Expire le 1^{er} février 2026.

Couleur Café : 20 ans de passion

Alexane Taillon-Thiffeault | redaction@journalaccs.ca

Depuis deux décennies, Couleur Café s'impose comme une véritable référence dans l'univers du café dans les Laurentides. Fondée par Annie Gaudet en 2004, l'entreprise a grandi doucement, mais solidement, grâce à une philosophie simple : offrir un café de qualité, torréfié sur place, dans le respect des producteurs et des consommateurs.

Vingt ans plus tard, la fondatrice dresse un bilan empreint d'humanité et d'ambition. Annie sillonne les Laurentides et constate un paradoxe. Dans les boutiques et les restaurants de la région, ce sont souvent des cafés de Montréal qui dominent les tablettes, alors que Couleur Café, torréfacteur local de qualité, peine à percer ce marché de proximité. « À Sherbrooke, tu sais qui est le torréfacteur du coin. Il y a une fierté. Pourquoi pas chez nous aussi ? »

Pour elle, l'achat local devrait s'incarner concrètement dans les choix des commerces. D'autant plus que Couleur Café n'est pas seulement un café-bistro, mais un véritable manufacturier de café, avec des produits distribués jusqu'à Toronto et dans l'Ouest canadien.

Innover au Québec, un défi en soi

L'un des projets les plus récents d'Annie, la pochette Drüp, une alternative québécoise aux capsules de café, attire déjà l'attention à l'international. Mais malgré le potentiel de Drüp, les défis restent bien réels. « Je pense qu'on est assis sur un volcan avec Drüp, mais ça va me demander de m'associer aux bonnes personnes qui ont peut-être défriché déjà le volet de la commercialisation. Parce que, derrière



tout ça, je n'ai pas fait un bac en commercialisation puis je ne pensais pas mettre un produit innovant québécois sur le marché, et c'est un autre train. Quelqu'un m'a dit, "T'aurais parti ça aux États-Unis, les magmas seraient autour de toi", explique Annie. « On a un produit innovant, écoresponsable... mais on reste encore dans l'observation. Peut-être que dans cinq ans, ça va débouler. » Cette patience, elle la justifie par l'urgence environnementale. « La planète a besoin de ce genre d'alternative. Nos générations futures aussi. »

Une pionnière enracinée dans sa communauté

Annie a toujours dirigé Couleur Café seule. « Il y a des soirs où je me divise à moi-même. Mais au moins, je n'ai jamais eu à me battre contre une autre vision. » Ce

L'art du chocolat, signé **Cotard**
Meilleur chocolatier Canada 🍀

Cotard Chocolatier 9, Avenue de l'Église, Saint-Sauveur
450 227-7538 cotardchocolatier.com

>PO09310-3

Yannick fromagerie Laissez notre savoir-faire vous guider

St-Sauveur St-Jérôme yannickfromagerie.ca

>PO09740-1

Le **Fumoir des Lacs**
Fumoir & poissonnerie
Smokehouse & fish shop

En parlant de saumon fumé et de poissons frais...

Daniel Dubé, le maître fumeur & **Michèle Deschênes**, la chef
7, Avenue de l'Église, St-Sauveur
450 744-0471

DE LA FRAÎCHEUR DANS VOTRE ASSIETTE CET ÉTÉ !
ARRIVAGES DE POISSONS FRAIS, FRUITS DE MER ET METS CUISINÉS
FAITS À BASE DE POISSONS ET DE FRUITS DE MER À EMPORTER.
COMMANDEZ DÈS MAINTENANT POUR VOS RÉCEPTIONS.

Suivez-nous

>PO09289-1

L'incourtournable
Boulangerie Pagé
SAINT-SAUVEUR

CONFECTION ARTISANALE
Pains - gâteaux - croissants - sandwiches - viennoiseries - tartes - quiches - biscuits - café

DEPUIS 1903

OUVERT
7 JOURS DE 7 H 30 À 18 H

7, avenue de l'Église, Saint-Sauveur 450 227-2632

NOS TARTES AUX SAVEURS ESTIVALES!
Plus d'une douzaine de variétés

>PO09595-3



le connaissent très peu. Comment le conserver, comment le choisir, comment le déguster, comment le goûter, comment le préparer. »

Installé à même les locaux de l'entreprise, ce petit musée permet d'apprendre à conserver, préparer et déguster le café. « On termine souvent la visite avec une dégustation. C'est une activité parfaite pour un groupe de filles ou un 5 à 7 curieux. » Pour les prochaines années, Annie veut miser davantage sur la visibilité. « Si je ne



Photos: Courtoisie



mode de gestion lui a permis de suivre son instinct et de rester fidèle à ses valeurs. « Ce n'est pas facile, mais ce n'est pas plus dur que de devoir faire des concessions à trois. » Elle dit avoir développé une grande capacité à compartimenter les problèmes, surtout après avoir traversé plusieurs épreuves personnelles. « Je gère tout par niveau d'alerte. Est-ce que quelqu'un est blessé ? Non ? Alors c'est gérable. » Une philosophie qui rassure son équipe. « Ils savent qu'au bout du fil, il y a toujours quelqu'un de solide. »

Éduquer pour mieux apprécier

Parmi les projets qui lui tiennent à cœur, le musée du café occupe une place de choix. « Je trouvais que beaucoup de gens consommaient le café, mais la plupart

fais pas de bruit, je vais continuer à gagner les gens une tasse à la fois, mais c'est plus long. » Elle souhaite développer des partenariats, utiliser les médias et même offrir des promotions locales.

« Je veux rappeler aux gens des Laurentides qu'ils ont une maison de torréfaction chez eux. Avant d'acheter ailleurs, goûtez-y. » Pour elle, ces 20 ans sont passés comme un coup de vent. « Ça fait 20 ans que je suis dans un élément qui me passionne, me motive, me donne le goût de me dépasser. Moi, je signerais encore 20 ans, mais à un moment donné, tu dois penser à la relève. » Mais une chose est sûre : l'histoire de Couleur Café est loin d'être terminée.



Le VAL-MO PUB GOURMAND

LE RESTO À DÉCOUVRIR À VAL-MORIN,
AVEC UNE TERRASSE SPECTACULAIRE
ET UNE VUE IMPRENABLE SUR LE GOLF
ET LES MONTAGNES.

4500 5E AVENUE, VAL-MORIN - 819-322-1501

VENEZ VIVRE L'EXPÉRIENCE VAL-MO!

SHAWBRIDGE

LÀ OÙ LES BONS VIVANTS SE RETROUVENT

3023 BOUL. DU CURÉ LABELLE, PRÉVOST - 450-224-1776

MICROBRASSERIE & P'TIT MAGASIN



drüpp

VOTRE CAFÉ, AUTREMENT!

Unidoses de café à infuser partout,
en tout temps.

FIER INNOVANT QUÉBÉCOIS

 www.coffeedrup.ca  [coffeedrup](https://www.instagram.com/coffeedrup)



>P01 0525-1



NOTRE NOUVEAU MAGAZINE **FOODIES** ARRIVE!

Découvrez toute la richesse gastronomique des Laurentides.
Dégustez la région avec des articles sur les producteurs, artisans et restaurateurs d'ici.

Disponible bientôt! Gratuit, en ligne et chez vos commerçants préférés.

ÉTÉ 2025
GUIDE LAURENTIEN

Anne-Élisabeth Bossé

Mentir pour ne pas déplaire

FRANCE POIRIER
france.poirier@journalnord.com

Six ans après la sortie du film *Menteur*, le réalisateur Émile Gaudreault récidive avec *Menteuse*. On y retrouve, dans le rôle-titre, Anne-Élisabeth Bossé qui reprend son personnage de Virginie, une menteuse compulsive.

En grande tournée régionale, une partie de l'équipe du film s'est arrêtée au Cinéma Saint-Eustache le 7 juillet dernier. Entrevue avec Anne-Élisabeth Bossé.

La première a eu lieu à Montréal le 25 juin et les spectateurs ont très bien accueilli le film. « Il y a eu beaucoup de rires et beaucoup de beaux commentaires après. On est bien content. C'était un beau coup d'envoi », nous confie Anne-Élisabeth.

À la fin du premier film, on s'attend à une suite avec son personnage de Virginie. On lui a donc proposé de reprendre son rôle il y a plusieurs années.

Quand on lui demande si elle préfère jouer la comédie ou le drame, elle nous répond : « Moi, j'aime vraiment les deux. J'aime jouer. Ce n'est pas que c'est la même chose, mais il y a de quoi aussi à raconter dans les deux cas. J'ai beaucoup de plaisir à jouer des personnages, qu'ils soient dramatiques ou humoristiques », nous explique l'actrice.



Anne-Élisabeth Bossé et Antoine Bertrand.

Elle nous parle avec affection de son personnage de Virginie. « C'est une fille qui veut vraiment faire plaisir aux autres. Elle est rassurante, réconfortante, elle veut être lumineuse. Elle va toujours bien, elle n'a pas de problème. Elle est douce, elle est légère. Elle refoule toute sa colère, toute sa peine, tout son mécontentement. Elle met ça de côté, jusqu'à ce que ça explose », explique-t-elle.

Est-ce qu'elle se mêle dans ses mensonges, comme on dit ?

« Je dirais qu'elle en fait tellement qu'elle débalance l'univers au grand complet », dit-elle en riant.

C'est quoi ton rapport avec le mensonge ?

« Bien, moi, j'aimerais dire que je ne mens jamais, mais quand on y pense, tout le monde ment un petit peu... tout le temps. Ça arrive plus souvent qu'on pense. D'après moi, toute vérité n'est pas bonne à dire. Puis des fois, c'est nécessaire en société de faire certains petits mensonges blancs. »

Parle-moi de la distribution ?

« Émile, notre réalisateur, a fait une distribution toute étoile. On a tous le même sens de l'humour, on travaille bien ensemble. Vrai-

ment, c'est un grand plaisir. Je pars en tournée avec Antoine (Bertrand), qui est tellement un être exceptionnel, élégant et drôle. C'est une vraie partie de plaisir. »

À quoi les spectateurs doivent-ils s'attendre ?

« Je dirais qu'ils vont passer un moment drôle. Qu'ils vont se changer les idées et vont avoir des petites émotions. Parce que vous allez réfléchir à votre rôle dans votre vie, dans votre couple, dans votre famille. Puis vous allez avoir du fun, et vous allez trouver ça intelligent en même temps. »

Peux-tu nous parler de tes projets à venir ?

« Pour l'instant, j'ai fait un autre film qui s'appelle *Les Furies*. C'est un film d'une équipe féminine de roller derby. Ça va sortir l'année prochaine. Il y a d'autres projets qui sont à déterminer. »

SYNOPSIS

Virginie possède deux personnalités bien distinctes : la première est gentille et veut que tout le monde soit heureux, et la deuxième est déchaînée, extrême, et sans inhibition.

La première prend presque toute la place et se manifeste par une compulsion à mentir constamment pour ne pas déplaire, et aussi, pour éviter tout inconfort chez ceux qui l'entourent. Virginie ment tellement qu'elle crée malgré elle un univers dans lequel tous ses mensonges deviennent réalité.

SORTIES CULTURELLES



Lavi Picu, Au delà du visible

Où : Place des Citoyens, Sainte-Adèle
Quand : Du 11 au 27 juillet
« Atteinte de la maladie de Lyme, Lavi Picu présente des œuvres réalisées à l'encre sur papier qui mettent en lumière les symptômes invisibles et les défis auxquels elle est confrontée au quotidien. »



Soirée d'initiation au skateboard

Où : Parc John-H.-Molson, Saint-Sauveur
Quand : 11 juillet à 18 h
« Participez à une soirée dynamique dédiée au skateboard, ouverte à tous les niveaux. »



Marty's Sessions ?

Où : Saint-Sau Pub Gourmand, Saint-Sauveur
Quand : 11 juillet à 21 h
« Rock N Funky Blues Night au Saint-Sau Pub Gourmand avec Marty's Session ! Réservez vos places dès maintenant, c'est un week-end à ne pas manquer ! »



Les belles d'autrefois

Où : Place des Citoyens, Sainte-Adèle
Quand : 12 juillet à 9 h
« Le 12 juillet prochain, replongez dans vos souvenirs d'enfance grâce à cette superbe exposition de véhicules antiques ! Un événement familial haut en couleur pour tous ! »



Compagnons en fête

Où : Hôtel de ville et parc Édouard-Masson
Quand : 12 juillet à 10 h
« En compagnie de Sylvie Blanchard, spécialiste en comportement canin, participez à cet atelier qui vous aidera dans l'éducation de votre compagnon préféré. »



Hommage aux Rolling Stones

Où : Scène McGariggle, Saint-Sauveur
Quand : 12 juillet à 19 h 30
« Ce sera la célébration d'un des plus grands groupes de Rock'n'roll au monde ! »



Strüm

Où : Saint-Sau Pub Gourmand, Saint-Sauveur
Quand : 12 juillet à 21 h
« Strüm seront au Saint-Sau Pub Gourmand, le samedi 12 juillet dès 21h00 ! Réservez vos places dès maintenant ! »



Louise Selby

Où : Moe's, Saint-Sauveur
Quand : 16 juillet à 13 h 30
« Louise Selby, chanteuse et guitariste, est une auteure-compositrice-interprète qui sait se faire apprécier sur une scène. »

Première femme à courir tout le P'tit Train du Nord sans s'arrêter

LUC ROBERT
luc@journalaccés.ca

L'ultra-marathonienne Talia Chevassus a inscrit son nom dans l'Histoire en devenant la première femme à parcourir d'un seul trait les 202 kilomètres du Parc linéaire du P'tit Train du Nord. Elle a réalisé ce défi en 34 h 53min.

Ce parcours emblématique, reliant Mont-Laurier à Saint-Jérôme sur le tracé de l'ancienne voie ferrée transformée en piste multifonctionnelle, traverse les paysages variés des Laurentides et est fréquenté par les cyclistes et les randonneurs. Mais jamais une femme n'avait encore fait le parcours en continu. Seuls deux hommes avaient déjà réussi l'exploit avec des temps enregistrés officiellement auprès des autorités.

Arriver, coûte que coûte

« Voilà maintenant 4 ans que je cours et deux ans que j'effectue des ultra-marathons. Je suis partie de Mont-Laurier le samedi 28 juin à 9 h 15, pour terminer mon épopée le dimanche 29 juin à 20 h, au km 0 de Saint-Jérôme. En 34 h 53, il y a eu des hauts, des bas, et beaucoup d'incertitude. On ne sait jamais si toute l'énergie investie va porter fruit, jusqu'à la ligne d'arrivée », a confié l'athlète de 32 ans.

Ce défi a revêtu une portée personnelle incroyable pour Talia. « Je suis toujours à la recherche de mes limites physiques, mais surtout mentales. Ce qui me fascine, c'est de constater à quel point on peut continuer longtemps, après que tout en nous te dit d'arrêter. Dans ma tête, il était certain que je me rendais à l'arrivée coûte que coûte, à moins d'une blessure. C'était le plus gros défi de ma carrière, mais je le savais réalisable : la fatigue n'avait aucune chance de m'empêcher d'atteindre le but », a évalué celle qui a grandi dans les Pays-d'en-Haut

« Après une vie marquée par des migraines chroniques de 5 à 27 ans, des troubles alimentaires et différentes formes d'abus qui ont ébranlé mon estime de moi, l'ultra-trail est devenu un moyen de canaliser la douleur, autant physique que mentale. Maintenant que je guéris, je découvre ce que mon corps et mon esprit sont réellement capables d'accomplir », a évoqué la lucide coureuse.

Originaire des Laurentides, Talia a parcouru des lieux profondément liés à son histoire personnelle : de Sainte-Agathe-des-Monts, où elle a fréquenté le secondaire, à Val-David, où elle passait ses étés, à Sainte-Marguerite et à Saint-Sauveur, sa ville d'enfance. « Ça fait un an que l'idée de ce projet solo me trotte en tête. Et le sentier évident pour réaliser

mon rêve, c'était naturellement le Parc linéaire du P'tit Train du Nord de mon enfance. »

Endurance

Talia Chevassus est une athlète d'endurance passionnée par les défis de longue distance, le contact avec la nature et le dépassement de soi. Formée en biochimie, acuponctrice et coach de course, elle s'intéresse au fonctionnement du corps et de l'esprit. « J'ai notamment étudié la nutrition sportive. Je savais dans quoi je m'embarquais, même si un mal de cœur survenait. Ma mère et mon copain me ravitaillaient aux 10 km en eau et nourriture. C'est le seul temps que je m'arrêtais un peu, pour mettre mes jambes en l'air et récupérer un brin. Je mangeais des grilled cheese véganes (c'est important pour moi, car je suis végétarienne), de la compote et d'autres liquides pour m'hydrater. »

Talia a puisé l'énergie au plus profond de son être pour poursuivre son idéal. « J'ai canalisé tout le négatif en positif : la douleur, je l'ai choisie et je me l'inflige. Alors, je pouvais aussi courir avec elle. J'ai focalisé sur ma démarche et atteint l'objectif. J'ai pris cette énergie et je m'en suis servie à bon escient. Ça m'a servi de camp d'entraînement pour mon épreuve ultime de l'été. »



CHRONIQUE. EN COLLABORATION AVEC LE MARATHON P'TIT TRAIN DU NORD

NOÉMY GALARNEAU ET DAVID DOAN,
de Cadence Coaching

Trop de coureurs pensent que pour performer en course à pied, il faut simplement courir, mais la musculation joue un rôle essentiel dans la santé et la performance du coureur. Non seulement elle diminue le risque de blessures, mais elle permet aussi d'améliorer la vitesse, de devenir plus fort et plus solide. Comment l'intégrer à tes semaines d'entraînement ? Quoi prioriser et quoi faire pour améliorer tes performances ? On t'explique tout ça !

douleurs liées aux déséquilibres musculaires (très important en course à pied) et peut améliorer la posture et la technique de course. Et maintenant que tu sais comment ça peut t'aider, tu te demandes peut-être ce que tu dois faire ? Tu es à la bonne place !

Force-Hypertrophie : une base pour la force

Tout commence avec la phase en hypertrophie, qui vise principalement le développement des tissus musculaires. Cela fournira la fondation nécessaire pour ensuite transitionner vers le travail en force maximale. Ne t'inquiète pas, ce travail en hypertrophie ne nuira pas à tes performances en course à pied ! C'est simplement un

Force maximale : améliore ta vitesse et ton endurance

La force maximale est la qualité musculaire à prioriser pour maximiser la performance et améliorer l'efficacité énergétique en course à pied. C'est ce qui va te permettre de courir plus efficacement et plus longtemps en générant moins d'effort. Le développement de la force maximale va aussi te permettre de faire des gains en résistance de la fatigue, ce qui est un bénéfice important pour les coureurs d'endurance !

Comment ? Utilise des charges lourdes (plus de 85 % de la charge maximale) avec un nombre réduit de répétitions (moins de 6) et des pauses



à prévenir les blessures avant de passer à des entraînements plus intenses.

Programme Propulsion : destiné à ceux qui veulent améliorer leur force maximale et leur performance en course, ce programme cible le développement de la puissance musculaire pour courir plus vite et plus longtemps !

La musculation est donc ta meilleure alliée pour améliorer tes performances, prévenir les blessures et optimiser ton efficacité de mouvement. Intégrée de façon stratégique, elle booste tes capacités en course à pied. Si tu souhaites améliorer tes performances cette saison, tu peux jeter un coup d'œil à nos programmes de musculation !

Tu veux en apprendre plus sur la musculation pour coureurs et sur ses bienfaits ? Tu peux aller lire notre blogue complet sur le sujet !

Bonne course et bons entraînements !

Musculation pour coureur

Quoi faire pour améliorer tes performances et limiter le risque de blessures !

Bienfaits de la musculation pour les coureurs

Concrètement, quels sont les bienfaits de la musculation ? Elle permet principalement d'améliorer ta force musculaire et ton économie de course tout en contribuant à la prévention des blessures. Sur le long terme, ces aspects vont te permettre de courir plus longtemps et plus efficacement. La musculation aide également à travailler les muscles stabilisateurs pour réduire les

passage nécessaire dans une bonne progression en musculation, car celui-ci permet d'améliorer la gestuelle des mouvements et le recrutement des fibres musculaires avant de pouvoir passer à l'étape suivante !

Comment ? Travaille avec des charges modérées à lourdes (30-90 % de ton maximum), et effectue des séries plus longues (plus de 10 répétitions) avec des temps de repos plus courts.

plus longues (2 à 5 minutes). Considérant l'utilisation de charges lourdes, l'exécution des mouvements doit être parfaite et idéalement, une périodicité conçue par un professionnel.

Nos programmes de musculation en ligne pour coureurs

Programme Fondation : idéal pour ceux qui débutent en musculation ou souhaitent renforcer leur base musculaire. Il aide à préparer le corps

Offrez-vous des extras
 Encadré Couleur
 Titre centré
 Caractères gras
 Informez-vous auprès
 de votre téléconseiller



PETITES ANNONCES CLASSÉES

De votre journal local

Heure de tombée : mardi 10h00
 Heures d'affaires du service téléphonique : lundi au vendredi 8h30 à 16h30
 Mode de paiement : VISA, MasterCard, AMERICAN EXPRESS

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.

POUR TOUT ACHETER
 ET TOUT VENDRE,
 près de chez vous

Un seul numéro 1-866-637-5236

IMMOBILIER
100 à 299

MARCHANDISE
300 à 399

SERVICES
400 à 599

EMPLOI ET FORMATION
600 à 799

ÉVÈNEMENTS SPÉCIAUX
800 à 899

VÉHICULES
900 à 999

324 - Articles chasse et pêche

ARMES de chasse René. Achète fusils et carabines. Détient permis de la SQ, GRC, SIAF. Possibilité de me déplacer. Remet un reçu. René Fournier 514-713-2310

412 - Santé

THÉRAPIE succès 100%. Écoutez de souffrir, d'être malheureux(se) ou dépressif(ive) ou peine d'amour? Appelez Dan 514-781-9618

415 - Massothérapie | Soins thérapeutiques

#1 Massage Tantrique, près Ste-Adèle. Secret-Oasis.com, Reçus Assurances. Hugo 514-598-0722

ESPACEEST.ca, massage, spa, personnel féminin, du lundi au samedi. 577-A Notre-Dame, Repentigny. 450-932-7990

MASSEUR, St-Sauveur, musculaire/ détente. Service rasage. 50\$/ l'heure. 514-264-6063

424 - Astrologie

Découvrez les talents exceptionnels de la voyante Ana. Lectures précises, conseils éclairants, guidance spirituelle et révélations surprenantes. 3 décennies d'expérience. Consultations privées, réponses précises et datées au 514-613-0179

446 - Peinture décoration

PEINTURE intérieure, extérieure. Pro en sablage de balcons, finition! Qualité, bon prix! Luis : 450-224-1841

482 - Maçonnerie et briquetage | Revêtement extérieur

POINTAGE de joint de pierre, réparation, mur, trottoir. Crépi. 514-715-2442

484 - Services divers

CORMIER CONSTRUCTION : Ouvrage général béton/ciment. Fissures solage. Brique. Réparation/ recouvrement trottoir, balcons. 40 ans d'expérience. Estimation gratuite! 514-212-6577

MONSIEUR Daniel est de retour, 60\$, Ste-Adèle, 450-560-1849

ceramique mnicolas.com

Pose de céramique

Ardoise et granit

Douche sur mesure

Expérience

Travail propre

RBQ.56103849-01

514.238.2653

UNE COUVERTURE DE SATISFACTION

Pour un service personnalisé et complet
 Un travail propre et garanti
 Dans le domaine depuis 1993
 Spécialité bardeaux d'asphalte
 Installation de gouttières sans joints

450 226-3843 • www.silanictoitures.com

Avis public

AVIS DE CLÔTURE D'INVENTAIRE

Conformément à l'article 795 du Code civil du Québec, prenez avis que Pierre CONSTANTINEAU, en son vivant domicilié au 1304-322 chemin Notre-Dame, Sainte-Adèle, (Québec) est décédé le 1^{er} janvier 2025. Un inventaire de ses biens a été dressé et peut être consulté chez une des liquidatrices au 463 chemin des Lavandières, Saint-Sauveur, (Québec), J0R 1R1.

Par : Lyne Constantineau

>P010562-1

Peintre, réparation de plâtre, joints. Homme d'expérience.

Propre et minutieux
 514 946-6353

RÉNOVATION

CHARPENTE FINITION PLUS DE 30 ANS D'EXPÉRIENCE

TRAVAUX GARANTIS
 MICHEL
 514 581-4846

RÉPARATION D'ASPHALTE



Fissure - Pose de scellant - Protection 1^{ère} qualité

RÉSIDENTIEL ET COMMERCIAL

Excavation et transport de gravier/terre
 MICHEL 450-565-7092 / 819-856-8435
 asphaltefrankfox.com

Avis public

Régie des alcools, des courses et des jeux

AVIS DE DEMANDES RELATIVES À UN PERMIS OU À UNE LICENCE

Toute personne, société ou association au sens du Code civil peut, dans les 30 jours de la publication du présent avis, s'opposer à une demande relative au permis ci-après mentionné en transmettant à la Régie des alcools, des courses et des jeux un écrit assermenté qui fait état de ses motifs, ou intervenir en faveur de la demande, s'il y a eu opposition, dans les 45 jours de la publication du présent avis.

Cette opposition ou intervention doit être accompagnée d'une preuve attestant de son envoi au demandeur ou à son procureur, par courrier recommandé ou certifié ou par signification à la personne, et être adressée à la Régie des alcools, des courses et des jeux, 1, rue Notre-Dame Est, bureau 9.01, Montréal (Québec) H2Y 1B6.

NOM ET ADRESSE DU DEMANDEUR	NATURE DE LA DEMANDE	ENDROIT D'EXPLOITATION
9541-3803 Québec inc. 60 Rue Émilien-Marcoux Blainville (Québec) J7C 0B5	Un restaurant.	BENNY & CO SAINT-SAUVEUR 160 Chemin du Lac-Millette Saint-Sauveur (Québec) J0R 1R6 Dossier : 10319277

Québec

Avis public

Ville de Saint-Sauveur

AVIS D'APPEL D'OFFRES

CORRECTION DU DRAINAGE AU DOMAINE SAINT-SAUVEUR PHASE 2
2025-GE-12

La Ville de Saint-Sauveur demande des soumissions par voie publique pour retenir les services d'une entreprise spécialisée dans les travaux d'excavation afin de procéder à l'aménagement d'un bassin de rétention et d'un fossé de drainage localisé en arrière-lot des rues du Domaine Saint-Sauveur.

Les soumissions, sous enveloppes scellées ou par voie électronique, sont reçues jusqu'à **10 h 00, le 13 août 2025**, au bureau du Service du greffe, à la Mairie de la Ville de Saint-Sauveur, au 1, place de la Mairie, Saint-Sauveur, et seront ouvertes publiquement dès la clôture des soumissions à compter de 10 h 01.

Les personnes et les entreprises intéressées par ce contrat peuvent se procurer les documents de soumission en s'adressant au Système électronique d'appels d'offres (SEAO), à compter du **9 juillet 2025**.

Pour toute question, veuillez vous adresser par écrit à l'adresse courriel suivante : greffe@vss.ca

La Ville de Saint-Sauveur ne divulguera ni le résultat de l'ouverture des soumissions ni le nom de l'Adjudicataire par téléphone. Pour connaître ces renseignements, les personnes intéressées peuvent consulter le SEAO.

La Ville de Saint-Sauveur ne s'engage à accepter ni la plus basse ni aucune des soumissions reçues, et ce, sans aucune obligation d'aucune sorte envers le ou les soumissionnaires.

Fait à Saint-Sauveur, ce 9 juillet 2025.

Me Asmaa Elfadil
 Coordonnatrice au Service juridique, greffe et vie démocratique

>P010564-1

Ville de Saint-Sauveur

AVIS D'APPEL D'OFFRES

ACQUISITION D'UNE NIVELEUSE
2025-TP-35

La Ville de Saint-Sauveur demande des soumissions par voie publique pour l'acquisition d'une niveleuse 2025 ou plus récente avec équipements, pour le Service des travaux publics.

Les soumissions, sous enveloppes scellées ou par voie électronique, sont reçues jusqu'à **10 h 00, le 11 août 2025**, au bureau du Service du greffe, à la Mairie de la Ville de Saint-Sauveur, au 1, place de la Mairie, Saint-Sauveur, et seront ouvertes publiquement dès la clôture des soumissions à compter de 10 h 01.

Les personnes et les entreprises intéressées par ce contrat peuvent se procurer les documents de soumission en s'adressant au Système électronique d'appels d'offres (SEAO), à compter du **9 juillet 2025**.

Pour toute question, veuillez vous adresser par écrit à l'adresse courriel suivante : greffe@vss.ca

La Ville de Saint-Sauveur ne divulguera ni le résultat de l'ouverture des soumissions ni le nom de l'Adjudicataire par téléphone. Pour connaître ces renseignements, les personnes intéressées peuvent consulter le SEAO.

La Ville de Saint-Sauveur ne s'engage à accepter ni la plus basse ni aucune des soumissions reçues, et ce, sans aucune obligation d'aucune sorte envers le ou les soumissionnaires.

Fait à Saint-Sauveur, ce 9 juillet 2025.

Me Asmaa Elfadil
 Coordonnatrice au Service juridique, greffe et vie démocratique

>P010563-1



L'événement Prenez la route Hyundai



Financement¹ à partir de

0%

sur toutes les IONIQ 6 2025.

Obtenez jusqu'à

11 000 \$

de rabais sur les véhicules IONIQ 6 2025.
Comprend le rabais additionnel de Hyundai
et le rabais du gouvernement du Québec.*

IONIQ 6 2025



IONIQ 6 2025

Louez² la Preferred RWD Long Range pour :

100 \$ | pour **48** | **46 845 \$**
par semaine | mois (208 semaines) | Prix au comptant
avec acompte de 3 895 \$

Caractéristiques clés :

- Système de charge ultra rapide (jusqu'à 800 V / 350 kW)
- Assistance à l'évitement de collision frontale (FCA)
- Moteurs électriques de 74 kW + 165 kW + batterie haute tension au lithium-ion polymère de 77,4 kWh



KONA électrique 2025

Louez² le Preferred pour :

85 \$ | pour **48** | **43 345 \$**
par semaine | mois (208 semaines) | Prix au comptant
avec acompte de 3 295 \$

Caractéristiques clés :

- Moteur électrique de 150 kW + batterie haute tension de 64,8 kWh au lithium polymère
- Capacité de charge rapide VE (jusqu'à 400 V / 100 kW)
- Frein de stationnement électronique à serrage automatique

Obtenez jusqu'à 6 000 \$ de rabais sur les véhicules KONA électriques 2025.
Comprend le rabais additionnel de Hyundai et le rabais du gouvernement
du Québec.*

HYUNDAI
VAL-DAVID
Concessionnaire officiel des gens d'ici.

Hyundai Val-David. Passionné de l'automobile.
2017 Route 117 Val-David, QC, J0T 2N0
Téléphone 819-321-3777



Balayez pour en savoir plus

¹L'offre de location de l'IONIQ 6 2025 / KONA électrique 2025 comprend une réduction de taux de fidélité de 0,5 % des Services financiers Hyundai. Tous les propriétaires actuels (et les membres de la famille immédiate avec preuve de résidence montrant l'adresse du propriétaire) d'un véhicule Hyundai ou Genesis qui présentent une preuve de propriété valide (non expirée) au moment de l'achat ou de la location sont admissibles à une réduction de 0,5 % du taux de financement applicable, à une réduction de 1,0 % du taux de location applicable ou à un rabais après taxes pouvant atteindre 500 \$ sur un achat au comptant (designés collectivement par « incitatif fidélité »). La réduction du taux et le rabais fidélité ne peuvent être combinés. Le taux de financement après la réduction de 0,5 % ne peut être inférieur à 0 %. Le taux de location après la réduction de 1,0 % ne peut être inférieur à 0 %. L'incitatif fidélité ne peut être réclamé qu'une seule fois par le propriétaire et les membres de sa famille immédiate vivant à la même adresse. Au prix final s'ajouteront les frais de transport, de livraison et de destination, l'immatriculation, les assurances, les droits de permis de conduire, du RDPRM et tous les autres frais, droits et taxes applicables. Le concessionnaire peut vendre à prix moindre. Les stocks sont limités, le concessionnaire pourrait devoir commander le véhicule. Le programme d'incitatif fidélité peut être modifié ou annulé sans préavis. L'offre est valide jusqu'au 2 janvier 2026 et n'est disponible qu'au Canada. ²Offre de financement à l'achat sur approbation du crédit des Services financiers Hyundai pour le véhicule neuf en stock suivant : IONIQ 6 2025 Preferred RWD Long Range à un taux de financement annuel de 0 %. Obligation totale de 47 487 \$. 208 versements hebdomadaires de 220 \$ pour 48 mois. Acompte initial requis de 1 695 \$. Frais de 115 \$ (droit de 15 \$ sur les pneus et taxe de 100 \$ sur le climatiseur, pour les modèles dotés d'un climatiseur), frais de livraison et de destination de 2 000 \$ et frais d'administration du concessionnaire de 599 \$ inclus. Frais d'immatriculation, assurance, RDPRM (maximum de 119,28 \$) et taxes applicables en sus pour toutes les offres de financement à l'achat et payables au moment de la livraison. ³Offre de location sur approbation du crédit des Services financiers Hyundai pour : IONIQ 6 Preferred RWD Long Range 2025 / KONA électrique 2025 Preferred à un taux annuel de 3,49 % / 3,49 %. Obligation totale de 24 705 \$ / 21 005 \$. 208 / 208 versements hebdomadaires de 100 \$ / 85 \$ pour un crédit-bail simple de 48 / 48 mois. Acompte initial de 3 895 \$ / 3 295 \$ et paiement de la première mensualité requis. L'offre ne peut être transférée ni cédée. Aucun échange de véhicule requis. Limite de 16 000 km par année; 12 ¢ par kilomètre excédentaire. Les offres de location comprennent les frais de livraison et de destination de 2 000 \$ / 2 000 \$ et des frais de 115 \$ (taxe de 15 \$ sur les pneus et taxe de 100 \$ sur le climatiseur) et les frais d'administration du concessionnaire de 599 \$. Frais d'immatriculation, assurances, droits de permis de conduire, RDPRM, et tous les droits, frais et taxes applicables en sus. ⁴Les ajustements de prix correspondent à un rabais de 4 000 \$ / 4 000 \$ du gouvernement du Québec sur les véhicules électriques pour les résidents admissibles et au rabais additionnel de 7 000 \$ / 2 000 \$ de Hyundai sur tous les véhicules électriques 2025 en stock. Communiquez avec votre concessionnaire pour obtenir plus de détails. L'offre est disponible pour certains véhicules électriques en stock seulement, à la location, au financement et à l'achat au comptant jusqu'au 31 juillet 2025. Le rabais additionnel de 7 000 \$ / 2 000 \$ de Hyundai s'applique avant les taxes. Le rabais de 4 000 \$ / 4 000 \$ du gouvernement du Québec s'applique après les taxes. L'offre ne peut être transférée ni cédée. Les modèles en stock pour lesquels les ajustements de prix s'appliquent peuvent varier d'un concessionnaire à l'autre et d'une région à l'autre. Pour plus de détails sur les modèles admissibles, rendez-vous chez votre concessionnaire Hyundai. ⁵La garantie globale limitée de Hyundai couvre la plupart des pièces du véhicule contre les défauts de fabrication, sous réserve du respect des conditions normales d'utilisation et d'entretien. ^{MC&MD} Les noms, logos, noms de produits, noms des caractéristiques, images et slogans Hyundai sont des marques de commerce appartenant à (ou utilisées sous licence par) Hyundai Auto Canada Corp. Toutes les autres marques et appellations commerciales sont la propriété de leurs détenteurs respectifs.