

Rougemont



photos Alain Dion

Pas
piquée
des vers !



Les Douceurs d'Aurélie

**Boutique Cadeaux
Savonnerie Artisanale**

Lundi au vendredi
9 h à 16 h 30

Samedi et dimanche
12 h à 16 h

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



28

28

28

Un autobus comme refuge aux sinistrés

Jean-Marc
Beauchesne

ROUGEMONT

L'association des pompiers auxiliaires de la Montérégie a fait un bon bout de chemin depuis sa création en août 1998.

Partie avec trois fois rien, l'association compte désormais sur un autobus et une caserne pour encadrer le travail de la vingtaine de bénévoles qu'elle compte dans ses rangs.

Pour les deux fondateurs, Gilles Renaud et Bruno deRepentigny, le chemin parcouru est pleinement satisfaisant. Les objectifs qu'ils s'étaient fixés pour les cinq premières années sont déjà réalisés et même dépassés. Les chefs pompiers des 62 municipalités desservies par l'association sont ravis du travail effectué par leurs membres.

« Lorsque nous avons fondé l'association, nous ne prévoyions pas construire de caserne avant la cinquième année, le temps d'amasser les fonds nécessaires. Maintenant, notre service est tellement en demande qu'on commence à man-

quer de bénévoles. On est trop apprécié ! » constate Bruno deRepentigny, qui a répondu à plus de 160 appels en trois ans, dont 40 depuis janvier dernier.

L'organisme, qui est entièrement dirigé par des bénévoles, a pu compter sur la grande participation des citoyens corporatifs pour atteindre aussi rapidement ses objectifs. Plusieurs grandes surfaces de la région se sont associées à eux et leur ont permis d'organiser des levées de fonds aux portes de leurs commerces.

« On installait notre autobus à l'entrée et les gens pouvaient le visiter, ça a très bien fonction-

né. Nous avons aussi organisé plusieurs barrages routiers, la population a très bien coopéré, » indique Gilles Renaud, également photographe de profession.

Soutien précieux

Après Montréal, la Montérégie est la deuxième région au Québec à avoir recours à un service de pompiers auxiliaires.

Contrairement à ce que leur nom peut laisser croire, ces pompiers

n'éteignent pas de feux. En fait, ils n'ont aucune formation de pompier. Leur rôle consiste plutôt à soutenir le travail des pompiers, et autres intervenants en situation d'urgence, en s'occupant des sinistrés.

La formation des pompiers auxiliaires leur permet d'intervenir auprès des sinistrés traumatisés en leur offrant

réconfort et soutien. « Nous avons tous les outils nécessaires pour accueillir les sinistrés. On leur offre un refuge temporaire en attendant leur prise en charge par les organismes communautaires », souligne Gilles Renaud.

Pour les pompiers, le travail qu'effectuent les auxiliaires est très précieux. « On facilite beaucoup la tâche des chefs pompiers, indique M. Renaud. Pour eux, un pompier qui s'occupe des sinistrés, c'est un pompier de moins pour combattre les flammes. Avec nous en arrière-plan, ils ont toute la latitude pour opérer à leur guise. »

L'autobus, qui suit les auxiliaires partout ils vont sert aussi de cantine aux pompiers lors d'interventions de longue durée. Les pompiers peuvent venir s'y reposer en toute quiétude à l'abri des intempéries.

« Certains sinistres nous demandent d'être sur les lieux durant de nombreuses heures, voire des journées, expose-t-il. Lors de l'accident de train à St-Hilaire le 30 décembre 1999, on y est restés huit jours non-stop. Je peux vous dire qu'on a réalisé toute l'importance d'avoir un autobus à ce moment-là. »

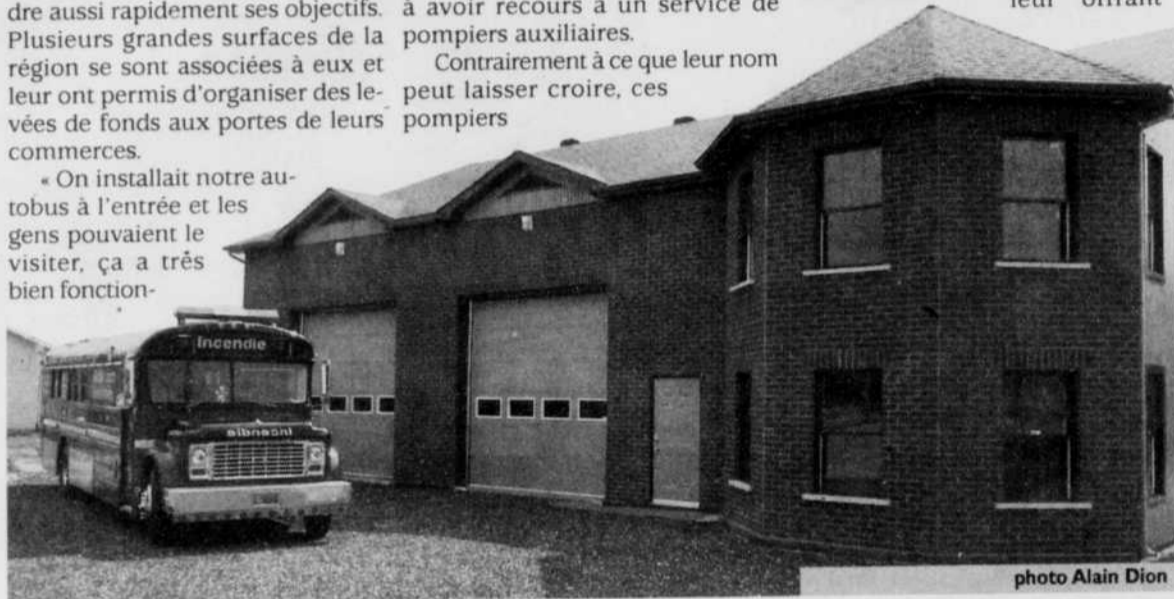


photo Alain Dion

Les pompiers auxiliaires de la Montérégie sont très appréciés par les principaux intervenants de la région. L'érection de leur caserne deux ans plus tôt que prévu, démontre le soutien qui leur est offert par la population.

CANTINE SIMONE

Spécialité :

- Frites maison
- Hot-dogs
- Hamburgers
- Poulet
- Crème glacée

1087 Principale, Rougemont 469-0029



SOUDURE MOBILE R.M. INC.

Un atelier de
fabrication et
réparation

Acier inoxydable
Aluminium
Acier

Propriétaire: Réal Malouin

106, chemin Marieville, Rougemont 469-4674



Centre Agricole

Bienvenue Inc.

1115 Petite Caroline, Rougemont, JOL 1M0

Distributeur
Jonsered
Maibo
Perfect
Shindaiwa
Tifone...

Détaillant
Pesticides
Engrais chimiques
et bien d'autres...

À votre service depuis 25 ans !

Tél.: (450) 469-4945

Télex: (450) 469-2048

Courriel: a.bienvenue@sympatico.ca.

FELCO

SANDVIK



CARROSSIER
AUTORISÉ



ROLAND PAQUETTE

DÉBOSELAGE • PEINTURE • REDRESSEMENT

Suite à un accident, faites confiance
à des gens de chez vous !

Accrédité par toutes les compagnies d'assurances

469-3590

1330, rang double (Principale), Rougemont

L'après-fusion, la mairesse recherche l'harmonie

Jean-Marc
Beauchesne

ROUGEMONT

Lorsque la mairesse de Rougemont expose ses politiques de gestion pour sa municipalité récemment unifiée, un mot lui revient constamment à la bouche: harmonie.

Quand Susie Dubois est arrivée au pouvoir en avril 2000, la paroisse et le village de Rougemont étaient fraîchement fusionnés. Son premier objectif était tout simplement l'harmonisation entre les deux anciennes municipalités.

« Je ne veux pas qu'on oublie l'histoire. Mais, j'espère qu'à la fin de mon premier mandat, notre ville fonctionnera globalement comme une seule municipalité », explique-t-elle.

Pour réaliser cet objectif, la municipalité entreprendra des réformes qui accentueront l'unité de la ville. Si au niveau des infrastructures, il existait déjà une certaine unicité avant la fusion, ce n'est pas du tout le cas au niveau administratif.

Le premier point à l'ordre du jour de la municipalité, d'après la mairesse, est la refonte du plan d'urbanisme. « Pour préserver notre qualité de vie, il faut absolument qu'on harmonise les règlements municipaux pour éviter les développements anarchiques », dit-elle.

Une réforme électorale est également prévue. Malgré la fusion, les districts électoraux tiennent encore compte de la dualité village/paroisse.

Pour mener à bien la fusion, un conseil municipal composé d'un nombre égal de représentants provenant du village et de la paroisse était essentiel selon Susie Dubois.

« Pour rassurer les résidents des

Le côté champêtre de la ville est fort attrayant. Les secteurs résidentiels se développent bien. Pour élever une famille c'est un endroit merveilleux !

deux anciennes municipalités, c'était nécessaire, expose la mairesse. Mais, aux prochaines élections, tout sera modifié afin que la nouvelle carte soit plus représentative des quartiers. »



photo Richard Chagnon

L'objectif premier de la mairesse Susie Dubois consiste à harmoniser les deux anciennes municipalités.

Un coté champêtre
Rougemont est considérée depuis longtemps comme étant la « capitale » de la pomme au Québec. Une vocation qui

s'avère très rentable pour la petite municipalité de 2 900 habitants. « On a une forte vocation agrotouristique, souligne Susie Dubois. C'est sûr que c'est un avantage d'avoir un nom aussi connu. Les gens savent où se trouve

Rougemont et ça facilite la venue des touristes. »

Ce côté champêtre qui a fait la renommée de cette municipalité, ne fait pas qu'attirer les touristes. Il est aussi, selon la mairesse, un facteur important de développement. C'est ce qui l'a décidé à s'y installer, il y a 17 ans, et qui en convainc encore plusieurs à faire de même.

« Le côté champêtre de la ville est fort attrayant. Les secteurs résidentiels se développent bien. Pour élever une famille c'est un endroit merveilleux ! Après tout ce temps, je ne l'ai jamais regretté ! »



photo Alain Dion

Video Principale

FILMS - JEUX - CD-ROM - PLAYSTATION - NINTENDO

VENTE - REPARATION de Micro-ordinateurs
Installation de logiciels, entretien et solution page web

Plus de 4000 films et jeux sur place
Nouveau Comptoir de Friandises

3 pour 1, sept jours par semaines

Bientôt disponibles Salle de Projection

980 rue Principale Rougemont
Tel: 450-469-9669

Heures d'ouverture

Lundi - Jeudi
1:00pm - 9:00pm
Vendredi - Samedi
1:00pm - 10:00pm
Dimanche
1:00pm - 9:00pm

7 jours par semaines

Le temps des pommes... et du théâtre !

Catherine
Gauthier

MONTRÉAL

touristique, explique le propriétaire. Je crois qu'un événement culturel durant cette belle saison ne peut que donner un élan à cette industrie déjà fort importante à Rou-



Faisant désormais cavalier seul, le chef cuisinier des Quatre Feuilles, Louis Tremblay, a décidé d'exploiter au maximum le site de son théâtre en présentant du théâtre d'été et d'automne.

Pour souffler ses quatre bougies, le Théâtre de Rougemont prend un virage audacieux en présentant non seulement une pièce de théâtre d'été, mais aussi une production automnale. Son propriétaire, Louis Tremblay, également chef émérite du restaurant Les Quatre Feuilles, a réuni tous les ingrédients pour plaire aux touristes, aux bons mangeurs et aux amateurs de théâtre.

« J'ai eu envie de créer un événement en automne parce que la région a un grand potentiel agro-

gemont. »

Auparavant copropriétaire avec la comédienne Suzanne Champagne, le chef cuisinier fait cavalier seul pour une première saison, ce qui explique bien ce vent de nouveauté. « J'ai eu le goût d'imposer ma signature, poursuit celui qui voit en ses deux métiers une similitude évidente. La cuisine et le théâtre sont deux domaines où les artistes sont guidés par la passion. »

Louis Tremblay croit fermement au potentiel de son site, voilà pour-

quoi il a décidé de le développer au maximum. « Après quatre ans de théâtre d'été, nous avons déjà réussi à bâtir une bonne réputation, poursuit-il. Sauf qu'il n'était plus réaliste de l'exploiter seulement durant la saison estivale. »

Deux fois plutôt qu'une

Au menu donc, ambiance champêtre, pommiers en fleurs et non pas une mais deux comédies !

Les amateurs de théâtre seront bien servis puisque les deux productions portent la signature du metteur en scène Serge Denoncourt, un maître dans l'art dont la réputation n'est plus à faire.

D'abord, Le Spot idéal, une comédie grinçante traduite par notre Michel Tremblay national. La pièce fait en quelque sorte l'autopsie d'une relation conjugale essoufflée.

Sur scène, quatre visages bien connus du grand public se partagent la vedette. Catherine Lachance, Donald Pilon, Adèle Reinhardt et Alain Zouvi donnent vie à quatre personnages touchants, au dire du metteur en scène.

« C'est un très beau texte qui m'a tout de suite séduit, avouait Denoncourt dans le petit café du Théâtre du Nouveau Monde où tout ce beau



monde s'était réuni au moment de lancer la programmation. Et c'est toujours un plaisir pour moi de monter de beaux textes. »

Elvis revivra cet automne !

Pour sa production automnale, Louis Tremblay a jeté son dévolu sur une pièce qui regroupe à la fois théâtre, cabaret et variétés. À la recherche d'Elvis est en fait un bien drôle de spectacle où l'on assiste à un concours d'imitation d'Elvis, évidemment.

« J'ai vu le spectacle à Toronto et j'ai tellement ri que j'ai voulu le voir

sur les planches de mon théâtre, explique Louis Tremblay. Ce fut un vrai coup de foudre ! »

En acceptant de faire le saut au Théâtre de Rougemont, Denoncourt acceptait aussi d'aider un jeune producteur de théâtre. « Je suis heureux de donner un petit coup de pouce à un homme qui ose présenter des choses différentes, avouait-il. Car je vous le dis, c'est purement de la folie ! »

Quant au propriétaire lui-même, il a bien confiance en ce nouveau concept. « J'ai mes angoisses de cuisinier, mais je sens que ça marchera. »



BISTRO
RESTAURANT
SAINT-
MICHEL
CUISINE MAISON

Dans une ambiance champêtre, venez découvrir nos mets et desserts exquis cuisinés maison. Laissez-vous choyer par nos tables d'hôte du midi et du soir ou notre brunch du dimanche à saveur régionale.

Vous serez comblés par notre vaste choix qui saura sûrement réveiller vos sens. Désireux de vous offrir ce qu'il y a de mieux sur le marché.

*Au plaisir
de vous servir
bientôt !*



Un bref aperçu de
notre vaste choix



- Tomates napolitaines
- Escargots à la crème d'ail



- Fumée du Groenland
- Variété de pâtes et sauces maison



- Crêpes Mont-Rouge
- Variété de salades



- Assiette forestière
- Brochette du Bistro



- Crevettes Pernod
- Filet doré amandine

- Divers steaks de catégorie A1
- Table de desserts maison à volonté

175, rue Josée (Intersection route 112)
Rougemont • 469-3646

**Petits Moteurs
Jacques Martel
est déménagé**

Nouvelle adresse

325, route 112, Rougemont

(face au Club de golf de Rougemont)

**Vente et réparation
de petits moteurs
de toutes marques**



Au plaisir de vous revoir

325, route 112, Rougemont 469-2536

Rougemont

C'est en forgeant qu'on...

Jean-Marc
Beauchesne

ROUGEMONT

Les rudiments du métier de forgeron semblent immuables. Même si la technologie et l'informatique se sont immiscés dans son univers de travail, encore aujourd'hui, c'est avec marteau, enclume et feu de charbon que Richard Pouliot travaille le fer forgé.

Lorsqu'on regarde le propriétaire de La petite forge vêtu d'un tablier de cuir, on ne



photo Alain Dion

Il est fascinant de voir avec quelle rapidité et quelle facilité Richard Pouliot arrive à transformer le fer.

geron entre deux coups de marteau.

Outils mécaniques

De nombreux outils mécaniques ornent l'atelier de M. Pouliot. Même s'il compte sur eux pour l'épauler lors de gros travaux, les outils traditionnels restent cependant ses meilleurs alliés.

« Le marteau mécanique, c'est pour dégrossir le fer. Mais la grande partie de mon travail, je le fais au marteau. C'est plus précis », indique-t-il.

C'est à ce moment que le forgeron insiste sur la différence qu'il y a entre le fer ornemental et le fer forgé.

« Les articles en fer ornemental, c'est ce que tu retrouves chez le quincaillier, indique-t-il. C'est *twisté* à froid, en série, par des machines et ça n'a aucune valeur artistique. C'est très loin de ce que nous fabriquons, nous, les forgerons. »

Rien n'est à l'épreuve de l'artisan qui adore relever des défis et créer des pièces inusitées. « Ce que j'aime, c'est travailler sur des pièces uniques. Lorsqu'on me demande de refaire une pièce que j'ai déjà faite, je suis déjà moins chaud à l'idée », dit-il.

En 30 ans, les projets innovateurs et de taille n'ont pas manqué. Caves à vin, foyer central d'un chalet suisse, clôtures de résidences et portes d'entrées ont été réalisées à la demande de la clientèle. Le forgeron prévoit d'ailleurs réaliser une horloge grand-père en fer forgé ! Avis aux intéressés...

peut s'empêcher de penser au forgeron Cétautomatix, du célèbre village d'Astérix.

« Quand le fer est rouge, je peux en faire ce que je veux. Je peux même faire un nœud avec la tige », explique le for-

Cidrerie Michel Jodoin



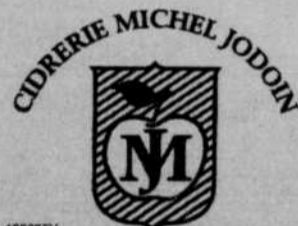
Première
Micro-distillerie
au Canada!

Dans une ambiance champêtre, partagez la passion de Michel Jodoin, maître cidriculteur. Visitez ses chais et apprenez tout sur le lent processus de transformation de la pomme en cidre.

Véritable pionnier, Michel Jodoin élabore également un « Calvados » artisanal au goût du terroir québécois.



- Visite guidée et dégustation
- Aire de pique-nique et terrasse
- Sentier pédestre en montagne
- Site panoramique
- Ouvert 7 jours



1130 Petite-Caroline, Rougemont

469-2676

Sans frais 1-888-469-2676

Visitez notre site Internet:

www.cidrierie-michel-jodoin.qc.ca



Desjardins

La Caisse populaire
Desjardins
de Rougemont

UNE CAISSE À L'ÉCOUTE DE VOS BESOINS !

La Caisse populaire de Rougemont offre à ses membres une gamme complète de services financiers pouvant répondre à tous leurs besoins, tant sur le plan de l'épargne que du crédit.

Plus d'un demi-million de ristournes versées à nos membres depuis les 5 dernières années, dont 210 000 \$ cette année.

Vous pouvez nous faire part
de vos commentaires à :
caisse73@qc.aira.com



Services automatisés 24 heures sur 24 :

ACCÈS D

www.desjardins.com

1-800-CAISSES

1-800-224-7737

LA CAISSE POPULAIRE DE ROUGEMONT

991, rue Principale

Rougemont

(450) 469-3164

DÉPANNEUR ROUGEMONT

- Dépanneur complet
- Station-service Pétro-T
- Club vidéo, avec plus de 1 000 films (Nouveautés à toutes les semaines)
- Détaillant Loto-Québec (valideuse et gratteux)
- Produits alcoolisés (Labatt, Molson, Sleeman, vins)
- Plusieurs bonbons en vrac et en sachets, plus sacs à surprises
- Café frais tous les matins



NOUVEAU
Délicieuse barbotine (Slush), grande variété

DÉPANNEUR ROUGEMONT

454 Grande-Caroline, Rougemont

469-9999

LMI

LE MATÉRIEL INDUSTRIEL LTÉE
INDUSTRIAL SUPPLIES LTD
CONSTANT AIR-FLO

ISO 9002

325, Grande Caroline
Rougemont (Québec)
JOL 1M0

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

www.lmi.caf.com • msornin@lmi-caf.com

GARAGE ANDRÉ MONTY inc.



• ESSENCE • DIESEL

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

Vente de pneus et balancement électronique
Réparation générale
- Peinture - Débosselage
- Climatiseur
Concessionnaire véhicules d'occasion

48, ch. Marieville
Rougemont



469-2310

Aubainerie de Marie



Vêtements neufs et usagés
- chaussures, cadeaux
Réparation de vêtements

Ouvert de 9 h à 18 h
6 jours semaine
Le dimanche de 12 h à 17 h

La petite Marie vous attend
avec son plus beau sourire!
Bienvenue à tous!

MARCHÉ AUX PUCES

1314, rang Double • Rougemont • 469-3710

Rougemont

Les douceurs d'Aurélie ouvre ses portes aux touristes

Jean-Marc Beauchesne

ROUGEMONT

Les touristes sont de plus en plus nombreux à s'arrêter à la savonnerie artisanale Les douceurs d'Aurélie. Pour répondre à la demande, Lise Tanguay a jugé intéressant d'agrandir ses locaux pour offrir aux visiteurs des séances d'initiation à la confection du savon.

En se lançant dans l'aventure, Mme Tanguay désire répondre à un souhait fréquemment manifesté par les visiteurs, soit celui de connaître le processus de la fabrication du savon.

« J'étais sensible au fait que beaucoup de gens désirent voir comment se fabrique le savon, confesse-t-elle. Puisque j'avais déjà le bâtiment nécessaire pour agrandir de l'intérieur, je me suis dit 'pourquoi pas' ! »

Depuis cinq ans, Lise Tanguay, n'a cessé de diversifier l'éventail de ses produits grâce aux idées de ses clients.

« C'est le cas pour mon petit dernier, le savon du jardinier. Un client m'en a donné l'idée, on a fait plusieurs essais, et maintenant on offre un bon savon exfoliant », relate-t-elle.

Savons thérapeutiques

Tous les savons confectionnés par la savonnerie artisanale sont à base de lait de chèvre et de lait de brebis.

« Le lait de ces deux animaux possède de grandes propriétés hydratantes. C'est pourquoi ceux à base de lait de chèvre, et surtout de lait de brebis, sont recommandés pour les personnes qui ont une peau sèche ou qui font du psoriasis », indique la savonnière.

C'est d'ailleurs pour soigner un problème de peau personnel que Lise Tanguay s'est intéressée aux savons naturels. « Je souffrais d'eczéma. Depuis, je sers de cobaye pour chaque nouvelle essence que je mets au point ! » raconte-t-elle en riant.

La recherche de documentation sur la fabrication de savons artisanaux s'est avérée plus difficile que prévu pour Mme Tanguay, puisque de nombreuses recettes ancestrales se sont évanouies avec le temps.

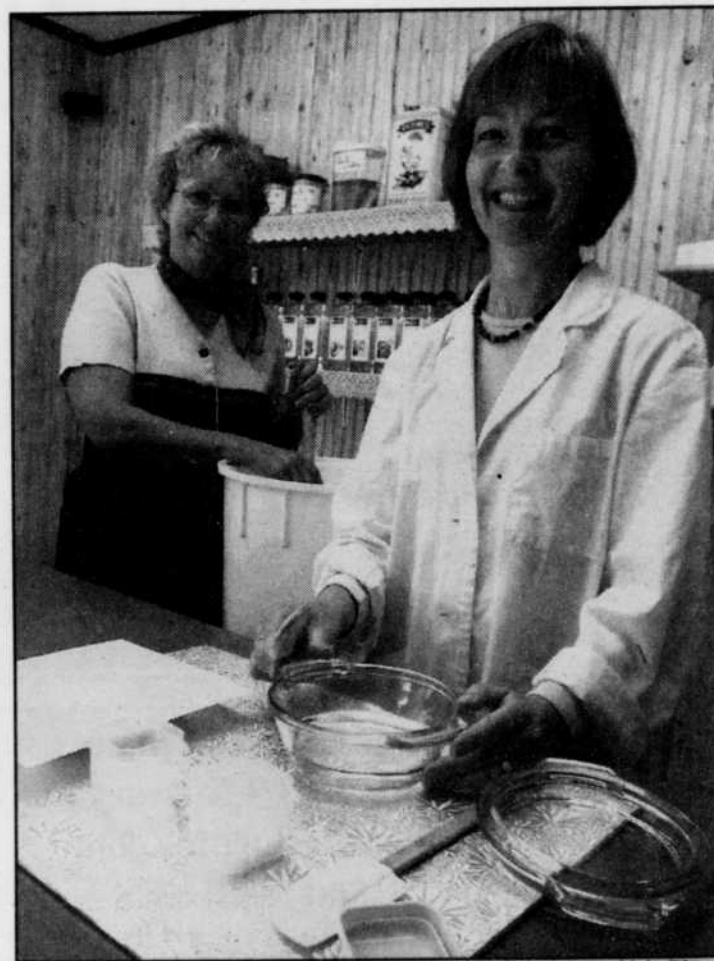
« Les recettes ne se sont pas transmises aux dernières générations, indique-t-elle. Et la plupart des livres que j'ai trouvés sur le sujet restaient très vagues sur les procédés de fabrication. J'ai donc dû développer mes propres techniques. »

La production de savon artisanal est une entreprise assez délicate. La savonnière est passée par toutes sortes de mésaventures avant de lancer son commerce.

« Toutes les étapes sont importantes dans la fabrication, indique-t-elle. Il faut brasser notre préparation aux dix minutes durant une demi-journée. Au début, je ne pensais pas que c'était aussi important. Une fois j'ai laissé reposer ma préparation pour aller chercher mon fils. En revenant, le contenu de ma cuvette était déjà pris en pain ! »

Et les anecdotes abondent.

« Pour concocter notre savon du jardinier, il nous fallait trouver une matière exfoliante efficace. On a essayé le couscous, mais ce n'était pas assez rugueux. Avec les morceaux de carottes, c'était pire. Ils gonflaient dans le savon ! Finalement, avec les germes de blé et les graines de pierre ponce, on était en affaires. »



Les douceurs d'Aurélie ouvrent maintenant leurs portes aux touristes en offrant des séances d'initiation à la confection du savon.

Sur la photo, nous apercevons la propriétaire, Lise Tanguay, et son employée, France Nichols.

photo Alain Dion

Rougemont

Jean-Marc
Beauchesne

ROUGEMONT

Lorsque Gérard Allaire a engagé Johanne Darsigny comme pâtissière, il était loin de se douter qu'elle ne comblerait pas seulement son cœur, en devenant sa compagne, mais aussi le bec sucré de ses clients.

Lorsque La Voix de l'Est a visité le Bistro St-Michel, il aurait été difficile pour son représentant de passer à côté de la table à dessert sans la



surprendre sa clientèle qui le visite depuis 10 ans.

« J'aime bien essayer de nouvelles recettes, lance Gérard Allaire. Il y a toujours quelque chose de nouveau au menu. Ce soir, par exemple, j'ai essayé une nouvelle recette de volaille à saveur exotique. Ça surprend le client et j'aime ça ! »

Débuts difficiles

L'ancien propriétaire de l'épicerie Inter-Marché de la rue Principale de Rougemont avoue que ses débuts en restauration se sont avérés difficiles.

Le bâtiment dans lequel il a installé son bistro étant autrefois une brasserie, le changement de clientèle ne s'est pas fait sans difficulté selon M. Allaire.

« Au début, les gens croyaient que ça avait juste changé de nom. Moi, j'offrais de la fine cuisine.

Une histoire d'amour

remarquer. Une quinzaine de plats sucrés bordaient la table du buffet, lequel était déjà bien garni.

« En table d'hôte, nous offrons le buffet de dessert à volonté. C'est notre marque de commerce et laissez-moi vous dire que c'est très populaire ! », lance le propriétaire.

La table à dessert n'est pas le seul attrait de ce bistro. Gérard Allaire compte également sur ses innovations culinaires pour

Vous comprendrez que ce brusque changement d'optique n'a pas été de tout repos. »

La situation s'est replacée depuis et, selon le restaurateur, sa salle à manger de 140 places se remplit facilement, surtout la terrasse qui est bien appréciée de la clientèle.

« On a une terrasse fermée avec des moustiquaires. On a l'impression d'être dehors, mais au moins on ne se fait pas achaler par les bibittes ! », souligne-t-il.



TRACTEURS
COMPACTS

**SUPER
ÉPARGNES**

MASSEY FERGUSON

0 Mise de fonds
Paiement
Intérêt pour 90 jours
Plus rabais instantanés

Des Super Épargnes sont offertes sur nos nouveaux tracteurs compacts Massey Ferguson de 17 à 44 cv. Des épargnes telles qu'aucune mise de fonds initiale et aucun paiement ou intérêt pour 90 jours*. De plus, obtenez un rabais instantané de 200\$ à 500\$, selon le modèle, lors de votre achat. Nous offrons aussi d'autres options de financement à taux réduit avec des termes atteignant 72 mois. Les Super Épargnes ne dureront pas. Hâtez-vous et visitez-nous dès maintenant pour découvrir la somme de ces formidables aubaines !

* Après 90 jours, des paiements mensuels sont exigés pour un terme total du contrat atteignant 60 mois au TPA de 6,9%. Sujet à l'approbation du crédit par AGCO Finance. Les offres expirent le 30 juin 2001.

MASSEY FERGUSON
Massey Ferguson® est une marque mondiale de AGCO Corporation, Duluth, GA.

CLUB DE GOLF
ROUGEMONT

9 TROUS, NORMALE 29 • 9 TROUS, NORMALE 31
Terrain de pratique • Tournois • Leçons
469-5464
250, route 112, ROUGEMONT

ÉQUIPEMENTS
AGRI-MONT

166 ch. MARIEVILLE
ROUGEMONT, QC J0L 1M0
(450) 469-2370

Paulymark

DIV. DE INDUSTRIES MONT-ROUGE LTÉE

Usine de transformation de carton



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

Bravo à toute l'équipe.

340, Grande-Caroline, Rougemont 469-3705

<http://www.paulymark.com>

185981V

Rougemont

Les Industries Lassonde fructifie toujours

Marie-France
Létourneau

ROUGEMONT

Les Industries Lassonde sont « dans le jus » par les temps qui courent. L'entreprise agrandit ses deux usines de Rougemont et vient de mettre sur le marché une nouvelle gamme de jus de fruits en Ontario dans un tout nouveau contenant... octogonal.

Le fabricant de jus de fruits a aussi lancé une offensive pour reprendre du terrain en Chine après avoir essuyé une baisse de 7 % de ses ventes en 2000, concurrence accrue oblige.

« On travaille toujours sur beaucoup de choses en même temps. L'avenir se prépare à tous les jours », déclare le président et directeur général des Industries A. Lassonde, Jean Gattuso.

Le moins que l'on puisse dire, c'est qu'elle en a fait du chemin la petite entreprise fondée par Aristide Lassonde en 1918 ! Elle emploie aujourd'hui 780 personnes et enregistre un chiffre d'affaires annuel de plus de 200 millions \$.

En 2000, le chiffre d'affaires a progressé de 15,5 % pour atteindre 236 millions \$, tandis que le bénéfice net, à 8,7 millions \$, est

en hausse de 21 %.

Agrandissement

Les Industries Lassonde prennent d'ailleurs de plus en plus d'ampleur à Rougemont. Chacune de ses deux usines fait actuellement l'objet d'agrandissement. Elles seront aussi dotées de nouveaux équipements à la fine pointe de la technologie. La facture s'élève à 12 millions \$.

« Dans les deux usines, on a utilisé le maximum d'espace disponible à l'intérieur pour la production. On est donc à court d'espace pour l'entreposage et la distribution », avait expliqué il y a quelques semaines le président des Industries Lassonde, Jean-Paul Barré.

Ces ajouts de 50 000 pieds carrés à chacune des usines et de nouveaux équipements visent à améliorer l'efficacité et à introduire de nouveaux procédés de production.

Première mondiale

L'un de ces procédés permet de commercialiser une nouvelle gamme de jus de fruits Allen's dans un contenant octogonal d'un litre. Celui-ci a été mis au point conjointement par la multinationale Tetrapak et Lassonde.

Les deux partenaires ont planché sur ce



AU CŒUR DE LA
MONTERÉGIE

Rougemont

Rougemont évoque pour plusieurs d'entre nous de nombreux et agréables souvenirs: une ballade familiale, la rue principale avec ses kiosques pomicoles, de belles résidences ancestrales et une vitalité enivrante. Cette petite municipalité qui, au printemps vous dévoile la splendeur et le parfum des vergers fleuris et à l'automne l'abondance de la récolte, a une saveur toute particulière.

Capitale de la pomme

La pomiculture a donné naissance à plusieurs entreprises de transformation de ce fruit savoureux. Ces entreprises artisanales fabriquent une variété de produits dont plusieurs cidres médaillés lors de concours nationaux et internationaux, le vinaigre de cidre reconnu pour ses vertus thérapeutiques et nombreuses gourmandises où la pomme et ses arômes sont à l'honneur. Rougemont renferme des cidreries et vinaigreries, un vignoble, une quinzaine de vergers pour l'autocueillette, des érablières et tables gourmandes, une savonnerie artisanale, un théâtre et des gîtes.

Rougemont a aussi vu s'établir chez elle diverses entreprises qui contribuent aujourd'hui à forger la renommée de cette municipalité. Les Industries Lassonde inc. et le Groupe Robert Transport font partie du paysage industriel depuis près d'un siècle.

Le CLD au Cœur de la Montérégie

La mission: Planifier, promouvoir et supporter le développement économique, social et culturel de la MRC de Rouville.

Cinq secteurs ont été identifiés par le milieu parce qu'ils présentent un potentiel élevé de développement pour la région, il s'agit des secteurs: industriel, commercial, agroalimentaire, touristique et l'économie sociale.

Le CLD est fier de travailler avec les partenaires de la région pour faire du territoire un milieu dynamique et où il fait bon vivre.

Et si on bâtissait ensemble!



CLD AU CŒUR DE LA MONTERÉGIE

Centre local de développement

1730, avenue du Frère-André
Saint-Césaire (Québec) J0L 1T0
(450) 469-5731 ou (450) 460-0202
cldcœurmonteregie@videotron.net

Le CLD au Cœur de la Montérégie, partenaire de vos projets.

185989V

Rougemont



projet durant trois ans avant de lancer leur innovation qui représente rien de moins qu'une première mondiale, selon Jean Gattuso.

Selon Jean-Paul Barré, les contenants de forme octogonale seraient plus faciles à manipuler par les mains des tous-petits et occupent moins d'espace au frigo.

Les Québécois devront toutefois attendre avant de retrouver ces jus sur les tablettes de leur supermarché. Ils sont d'abord destinés aux consommateurs ontariens qui com-

mentent tout juste à les découvrir.

« Les réactions sont favorables jusqu'à maintenant, mais il est encore trop tôt pour tirer des conclusions définitives », dit M. Gattuso.

Le lancement des jus Allen's en Ontario est avant tout stratégique, car une bonne partie de la population s'y trouve. L'assonade y a d'ailleurs réalisé environ 25% de son chiffre d'affaires en 2000 et 30% durant le premier trimestre de 2001.

LOCATION



MOTOS
à partir de **59⁹⁵\$**



MOTOMARINES
à partir de **89⁹⁵\$**



VTT
à partir de **99⁹⁵\$**



* photo à titre indicatif

LES VÉHICULES D'À CÔTÉ

1431, route 112
Rougemont
469-5065

web : pages.infinit.net/location



Le CLD au Cœur de la Montérégie, partenaire de vos projets

Pourquoi contacter son CLD...

- Pour un soutien technique (plan d'affaires, etc.)
- Pour la recherche de financements
- Pour l'accompagnement dans vos projets de démarrage, d'expansion, de redressement
- Pour la recherche de bâtiments et de locaux industriels
- Pour l'information sur les marchés et la mise en réseau
- Pour l'encadrement de votre démarche à l'exportation Club Export des Cantons-de-l'Est
- Pour des activités de formation
- Pour s'assurer d'un bon départ

ET SI ON BÂTISSAIT ENSEMBLE !

Les fonds* et programme du CLD

- Fonds jeunes promoteurs (18-35 ans) subvention pour la création d'une première entreprise
- Fonds local d'investissement prêt au démarrage ou à l'expansion
- Fonds en économie sociale prêt et subvention au démarrage et à l'expansion
- Soutien au travail autonome Programme d'Emploi Québec géré par le CLD Support technique conduisant au démarrage

* Conditions d'admissibilité disponibles sur demande



CLD AU CŒUR DE LA MONTE RÉGIE

Centre local de développement

1730, avenue du Frère-André
Saint-Césaire (Québec) J0L 1T0
(450) 469-5731 ou (450) 460-0202
cldcoeurmonteregie@videotron.net

Partenaires:



Le CLD au Cœur de la Montérégie, un organisme au service des entreprises de la MRC de Rouville

Crêpes et cidres titillent les papilles gustatives

David Santerre

ROUGEMONT

Les nombreuses cidreries qui entourent le mont Rougemont ont été prises d'assaut les 19, 20 et 21 mai derniers à l'occasion de la quatrième édition des journées crêpes et cidre de la Montérégie.

La Voix de l'Est s'est rendue pour l'occasion à la Cidrerie Michel Jodoin de Rougemont.

C'est le proprio qui accueille les invités dès leur arrivée. D'entrée de jeu, ces derniers se voient offrir un tour du propriétaire.

Une fois chacun habitué à la quasi-obscureté, des oh! et des ah! s'échappent d'un peu partout dans l'assistance qui pénètre dans la première salle de la visite.

Dans cette pièce ténébreuse et froide sont entreposés des dizaines de milliers de bouteilles et fûts de chêne contenant le précieux liquide en fermentation, d'une durée qui varie selon le produit que l'on veut en tirer. Il fait froid et pour-

tant, la bouche s'assèche et l'envie d'un bon rafraîchissement se fait déjà sentir...



Quelques instants plus tard, le guide ouvre une porte qui laisse apercevoir aux curieux le seul alambic artisanal et légal au Canada. Cet outil permet à Michel Jodoin d'élaborer une liqueur dont il n'est pas peu fier, le Calijo de Rougemont, une boisson forte (40 pour cent d'alcool) très étroitement liée au Calvados, originaire de la région du

même nom, en France.

Vient ensuite le moment préféré de tous, la dégustation des nombreux produits offerts par la maison.

Claire Archambeault et Guy Albert sont venus de la banlieue sud de Montréal pour prendre part à la fête. « Je suis étonné de la très grande qualité des produits, raconte l'homme, fin connaisseur en vins et spiritueux. Pouvoir goûter comme ça, ça donne envie d'acheter. Je vais justement me procurer une bouteille de Calijo. »

« Ça fait vite oublier le Grand sec d'Orléans qu'on buvait dans mon jeune temps, c'était chimique et ça rendait malade », ajoute Pierre Doucet, venu de Ville St-Laurent avec sa famille.

À l'extérieur, un méchoui d'agneau laissait s'échapper une odeur alléchante. « C'est une façon de faire connaître les producteurs d'autres denrées. J'ai aussi des fromages du coin », explique Michel Jodoin.

Cette année une importante nouveauté a permis aux gens de faire d'autres découvertes alléchantes reliées aux pommes. On a décidé



photos Janick Marois

Le propriétaire, Michel Jodoin, accueillait ses invités et leur offrait une visite guidée de ses installations.

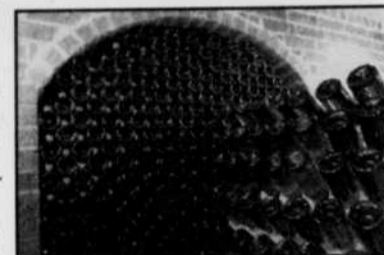
de joindre à l'activité un concours de création culinaire entre les étudiants d'études supérieures en fine cuisine de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Chaque participant était associé à une cidrerie pour réaliser sa recette. Pour se procurer ces recettes aussi originales que variées, il fallait se rendre sur place et demander le dépliant de la cidrerie, qui contient le mets.

« C'est une excellente idée. Ça permet aux gens de visiter plus d'un endroit s'ils veulent se procurer toutes les recettes associées aux cidreries », remarque M. Jodoin.

Son confrère de chez D.R. Alix de Rougemont, Denis Alix, abonde dans le même sens. « C'est la meilleure idée qu'ils auraient pu avoir, et ça été bon pour mes ventes, les gens achetaient abondamment mon cidre La passion, nécessaire

pour la confection de la recette qui m'est associée. »

Les deux producteurs rougemontais estiment avoir reçu plus de 1000 visiteurs. L'événement a pour tous donné l'occasion de réaliser des ventes plus que satisfaisantes.



Des dizaines de milliers de bouteilles et de fûts de chêne sont entreposées dans les arches de la cave où ils fermentent parfois pendant plusieurs années.

Présent depuis 66 ans
à Rougemont
au 1105 Petite Caroline

LES MISSIONNAIRES OBLATS
DE MARIE IMMACULÉE
VEULENT RENDRE
HOMMAGE

aux vertus civiques des
Rougemontois(es)
présent(e)s
et passé(e)s

PEPINIERE N. FONTAINE & Fils Inc

Peu tu plante ton arbre?

Plein d'idées de suggestions-cadeaux: pots d'intérieur, masques, bibelots, etc.

- Service et travaux d'aménagement paysager
- Accessoires pour jardins (vases, fontaines, pots, bancs de parc, etc.)
- Conseils de professionnels

Chez nous, la différence c'est la compétence!

À votre service depuis 1925

Vente d'arbres, végétaux, fleurs, engrais, terre, pierre naturelle, matériaux inertes, bulbes d'automne

Ouvert 12 mois par année

480 Principale
Rougemont
469-3898

Rougemont

Meilleur routier au monde !

Marie-France
Létourneau

ROUGEMONT

Camionneur chez Robert Transport, Donald Porlier n'a pas pris la route depuis deux ans. Cela ne l'a pas empêché d'être couronné meilleur routier... au monde, dernièrement à Berne, en Suisse !

« J'y suis allé de mon propre chef, pour savoir ce que je vaudrais encore, pour savoir si je suis encore un bon chauffeur », a expliqué M. Porlier récemment, à peine remis de ses



photos archives

Donald Porlier de Rougemont a ajouté un nouveau trophée à sa collection. Il a été couronné Meilleur routier au monde récemment à Berne en Suisse.

émotions.

Le nom de Donald Porlier est bien connu dans l'industrie du camionnage. Depuis des années, il cumule les honneurs. Il a notamment mérité le titre de champion provincial à 17 reprises et celui de champion canadien, 14 fois plutôt qu'une !

Au total, il dit avoir terminé premier... 141 fois lors de différentes compétitions. Mais il y a deux ans, le camionneur de 44 ans a été victime d'une sauvage attaque au bâton de baseball et au couteau à New York. Cela lui a complètement coupé ses élans et sa passion. Il a alors délaissé le volant et multiplié les efforts pour oublier ces moments traumatisants.

Le lourd trophée qu'il a ramené dans ses bagages, rallume toutefois la petite flamme qui l'habite depuis l'âge de 18 ans...

Rallye en ville

Selon Donald Porlier, pas moins de 100 participants représentant 62 pays (Chine, Japon, Russie, Danemark, Maroc, etc.) prenaient part au Championnat mondial des routiers. « Le Canada n'avait jamais été représenté », explique-t-il.

« Je ne le réalise pas encore, mais ça me permet de regarder en avant. J'ai vraiment le goût de reprendre la route maintenant », glisse-t-il.

Et il a aussi un nouvel objectif en tête: le Championnat routier nord-américain en août, au Minnesota. Un trophée qu'il aimerait bien ajouter à sa collection...

Gîte Un temps d'Arrêt

**NOUVEAU
MASSOTHÉRAPIE**
(reçus disponibles)

Nous sommes situés au beau milieu du pays de la pomme et voisin du théâtre d'été de Rougemont.

On vous attend pour vous accueillir chaleureusement dans notre maison centenaire dotée d'un décor champêtre et d'un jardin romantique dans une ambiance relaxante... remplie d'amour et d'harmonie.

Nous vous offrons la possibilité de choisir une de nos trois merveilleuses chambres très romantiques et chaleureuses.

*Un temps d'arrêt,
une nuit,
fin de semaine,
semaine,
détente,
vacances.*



350, rang de la Montagne, Rougemont
469-2323 • téléc. : 469-3615

www.untempsdarret.com

courriel : untempsdarret@hotmail.com



VIVRE, GRANDIR, TRAVAILLER, RÉCOLTER... À ROUGEMONT, C'EST DIFFÉRENT :

Rougemont irrésistible

LES MEMBRES DU CONSEIL
DE LA
MUNICIPALITÉ DE ROUGEMONT

Susie Dubois, maire

Murielle Champagne, Jany Ménard, Jean Cousineau, Paul Gadbois, Benoît Tétreault et Pierre Thiboutot

FIERS DU DYNAMISME DE NOTRE COMMUNAUTÉ.

ROUGEMONT
ROUGE PASSION

inc.

Ces professionnels sont bien placés
pour servir les entreprises agricoles d'ici.

Charles Sevigny

Directeur de comptes agricoles

372-5376

Patrick Tremblay, agr.

Directeur de comptes agricoles

372-5859

 **BANQUE
NATIONALE**

133^e Exposition agricole de Rougemont

L'Expo agricole de Rougemont revivera

David
Santerre

ROUGEMONT

Après avoir frôlé la mort l'an passé quand certains membres du comité organisateur l'avait condamnée, l'Exposition agricole de Rougemont sera de retour ce week-end pour une cent trente-troisième édition.

C'est donc un tout nouveau comité organisateur, présidé par un président recrue, Léon Sansoucy, qui a lancé hier une programmation qui compte son lot de nouveautés.

« L'an passé, le comité avait comme mandat de fermer l'Expo, mais ce n'était pas unanime. On avait eu des participations décevantes et il régnait un malaise au sein du comité. C'est pour ça que j'ai eu à relever le défi de remettre l'Expo sur ses rails, et je suis très satisfait de notre programmation 2001 », déclare M. Sansoucy.

Cette année, un coin des petits sera aménagé. Ils pourront y visiter la ferme de Ross Clarkson, prendre soin de génisses en compagnie des jeunes ruraux, assister à la tonte des moutons avec Réjean Girard.

Pour amuser les jeunes comme

les moins jeunes, les manèges seront de retour sur le site de l'Expo. Une dizaine d'exposants régionaux seront sur place pour y présenter leurs produits. Pour les amateurs de force brute, des concours de tir de chevaux et de tracteurs de fermes auront lieu.

Pour le reste, la programmation habituelle sera de mise avec la populaire journée de la femme, qui présente plusieurs agricultrices et artisanes de la broderie, entre autres.

Bovins, chevaux, chèvres, moutons, volailles, lapins et autres petits animaux profiteront d'une belle vitrine qui permettra à la population de mieux les connaître.

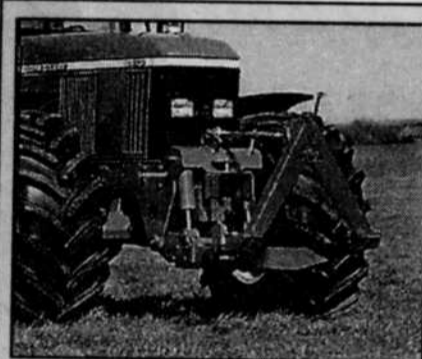
La relève agricole ne sera pas en reste cette année avec la présenta-

tion des jeunes ruraux, dont feront partie de jeunes éleveurs en herbe de six ans... « Rassembler de jeunes agriculteurs est un défi intéressant, ils sont de moins en moins nombreux. Ça coûte cher partir une ferme, il faut en hériter », explique M. Sansoucy.

Le député provincial d'Iberville, Jean-Paul Bergeron, a rappelé l'importance de l'industrie agricole pour la MRC de Rouville, qui est la deuxième en Montérégie pour les revenus d'exploitation. « Il y a 60 pour cent des gens qui vivent en milieu rural dans la MRC, mais on vit comme des urbains. C'est important d'aller voir comment ça se passe dans les fermes. Les animaux ont beaucoup à nous apprendre », a-t-il déclaré.



MACHINERIE AGRICOLE ST-CÉSAIRE



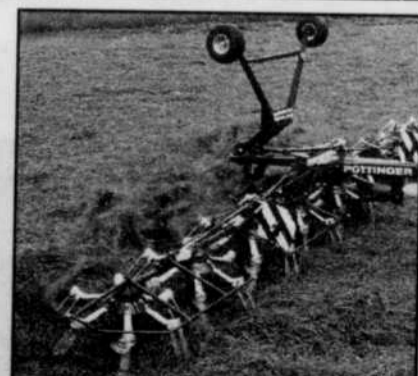
Hydraulique frontal
avec P.T.O. pour
différentes marques

Faucheuse



MORTL
Le spécialiste des faucheuses

PÖTTINGER



Aussi: Centre de « shafts »

P.T.O., WALTERSHEID, BONDIONI et PAVESI et SYSTÈME AMÉRICAIN

650, route 112, St-Césaire 469-4081



Une famille d'hyperactifs.

Courez voir les nouveaux VTT de Bombardier : le modèle Traxter^{MC}, vraiment performant au travail et facile à utiliser, et le modèle DS 650^{MC}, bien équipé pour vous évader dans les dunes. Ils vous attendent chez

Y. LEROUX SPORT

250 Principale, St-Damase (450) 797-2281

BOMBARDIER
PRODUITS RECREATIFS

Visitez notre site Web à l'adresse suivante : www.bombardier-vtt.com

* 1999 Bombardier Inc. tous droits réservés. * : Marques de commerce et * : marques déposées de Bombardier Inc. et/ou de ses sociétés affiliées. Bombardier se réserve le droit de modifier en tout temps les spécifications, les prix, les designs et les caractéristiques de ses modèles et de leurs équipements et ce, sans préavis et sans encourir d'obligations. Il est recommandé d'avoir 16 ans et plus pour conduire un VTT. Bombardier suggère fortement à tous les conducteurs de VTT de suivre un cours de formation sur la sécurité. Pour toute information concernant la sécurité et le cours préventif, communiquez avec votre concessionnaire autorisé de VTT Bombardier ou téléphonez, au Canada, au Conseil Canadien de la Sécurité au (613) 739-1535, poste 227. Conduire un VTT peut être dangereux. Pour votre sécurité : portez toujours un casque, une protection pour les yeux et des vêtements sécuritaires appropriés. Gardez toujours à l'esprit que l'alcool / les drogues et la conduite ne font pas bon ménage. Ne circulez jamais sur une surface revêtue ou sur des routes publiques. Ne transportez aucun passager. Ne tentez jamais d'effectuer des manœuvres spectaculaires. Évitez les vitesses excessives et soyez particulièrement prudent en terrain accidenté. Bombardier insiste pour que vous ROULIEZ DELICATEMENT sur les terrains publics et privés. Assurez l'avenir de ce sport en respectant l'environnement, les lois locales et les droits d'autrui lorsque vous conduisez. Conduisez de façon responsable d'une durée limitée sur les modèles 2000. Venez nous voir pour plus de détails. Fox et le logo Fox sont des marques de commerce de Fox Racing USA, Inc. Il n'existe aucune association et aucune association ne saurait être interprétée entre Bombardier Inc. et Fox Racing USA, Inc.

133^e édition

Exposition agricole de Rougemont

Jeudi 28 juin 2001

20 h Journée de la Femme
Concours « Jeunes Talents »

Vendredi 29 juin 2001

14 h Jugement des bovins
de boucherie
18 h Concours d'attelage de chevaux
21 h Gala de lutte - 5 combats

Samedi 30 juin 2001

9 h Jugement des Canadiennes
10 h Inscription des jeunes ruraux
Jugement des poneys et chevaux au licou
10 h 30 Jugement des Jerseys
Jugement des jeunes ruraux
(bovins de boucherie)
11 h Jugement des Ayrshires
Expertise des jeunes ruraux
Démonstration de tonte
de moutons
13 h Jugement de concours des
jeunes ruraux (bovins laitiers)
Jeunes citadins
14 h Concours d'attelage de chevaux
Démonstration de tonte de moutons
19 h Tire de tracteur de ferme
21 h Soirée de danse country
Disco André Vincent

Dimanche 1er juillet 2001

10 h Messe
11 h Jugement des chèvres laitières
11 h 30 Jugement des Holsteins
13 h Jugement des moutons
Tire de chevaux
17 h Fin de l'exposition

Site d'exposition

735, rue Principale
Rougemont (Québec)
Information: (450) 469-3748
(450) 460-4620
Télec.: (450) 469-1091

Accès par l'autoroute 10, sortie 37,
Rougemont
Accès par la route 112, village de
Rougemont

Une présentation de:



Société d'Agriculture de Rouville

735, rue Principale, Rougemont J0L 1M0

À ne pas manquer

Manèges (9) •

Artisanat •

Kiosques de produits régionaux •

Fermette (petits animaux) •

Truie avec cochonnets •

Tonte de moutons •

Venez promener une petite génisse •

Les plus beaux animaux de la région sur place •

L'agriculture durable •



Bruno Alix

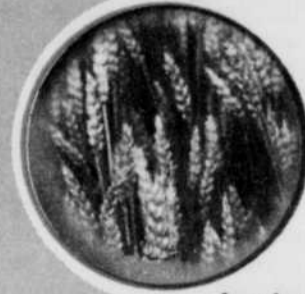
Michel Alix

Les nouveautés de la 133^e édition

- Manèges
- Tire de chevaux
- Fermette
- Jeunes ruraux
- Pavillon jeunes citadins
- Tire de tracteur
- Tonte de moutons de ferme

Tarification (taxes incluses)

Coût d'entrée: 5\$
Gratuit pour les jeunes de 14 ans
et moins
Gala de lutte: 8\$
Passport: 25\$



Commanditaires

Merci aux commanditaires
associés à la 133^e édition
de l'Exposition agricole de
Rougemont

- A. Lassonde Inc.
- CoopExcel
- Productions Franfreluc -
Sonorisation et animation
- Fédération des producteurs
de lait de St-Hyacinthe
- Molson O'Keefe
- Pepsi-Cola
- Agent Jocelyne Deswarte,
Pride
- Shur-Gain
- MRC de Rouville
- Député Jean-Paul Bergeron
- MAPAQ
- CLD au coeur de la
Montérégie

Rougemont

FRUITÉ

**OASIS
OASIS
OASIS**

PROGRAMMATION 2001

133^e Exposition agricole de Rougemont



Nouveautés sous le chapiteau

ROUGEMONT

Il y aura du nouveau cette année à l'exposition annuelle de Rougemont. Une catégorie chèvres laitières sera ajoutée à la compétition et les visiteurs pourront s'initier à la tonte des moutons !

Cinq races de chèvres laitières élevées au Québec seront exposées dans un nouveau bâtiment aménagé à l'entrée du site spécialement pour eux.

Un éleveur de moutons de la localité sera également sur place pour familiariser les visiteurs à l'élevage du mouton ainsi qu'à la tonte de la laine. Il présentera les étapes nécessaires à la préparation de la toison, avant de la présenter aux juges.

La compétition des jeunes ruraux, qui s'adresse aux 25 ans et moins, sera encore au rendez-vous. Pour la communauté agricole, cette compétition est d'une grande importance puisque qu'elle permet de voir la relève à l'œuvre. L'événement donne l'occasion aux parents agriculteurs d'initier leurs enfants à la compétition agricole tout en les sensibilisant au besoin de relève criant dans ce domaine.

Les jeunes ruraux devront déployer beaucoup d'efforts pour espérer remporter la compétition avec les génisses provenant de l'élevage de leurs parents. Ils devront suivre à la lettre de nombreuses règles de présentation. La position des

pattes, de la queue et du licou sont des exemples de points examinés par le jury.

Il serait difficile de passer sous silence les classes de chevaux qui sont toujours spectaculaires. De nouveaux exposants permettront d'élever la compétition d'un cran par rapport aux dernières années. Les spectateurs pourront admirer une quarantaine de chevaux qui défilèrent sur le terrain.

Les réputés classes de chevaux attelés seront de retour et les organisateurs de l'exposition auront le plaisir de présenter au public plusieurs voitures antiques accompagnées de figurants en costumes d'époque.



Les jeunes ruraux devront déployer beaucoup d'efforts pour espérer remporter la compétition avec les génisses provenant de l'élevage de leurs parents.



UNE MEUNERIE À VOTRE MESURE



Produits de qualité supérieure

Recettes personnalisées pour tous types d'animaux d'élevage

Service attentif

UNE PREMIÈRE
CETTE ANNÉE!

Venez visiter notre
exhibit d'animaux
à l'exposition de
Rougemont

MB
MEUNERIE
BENJAMIN

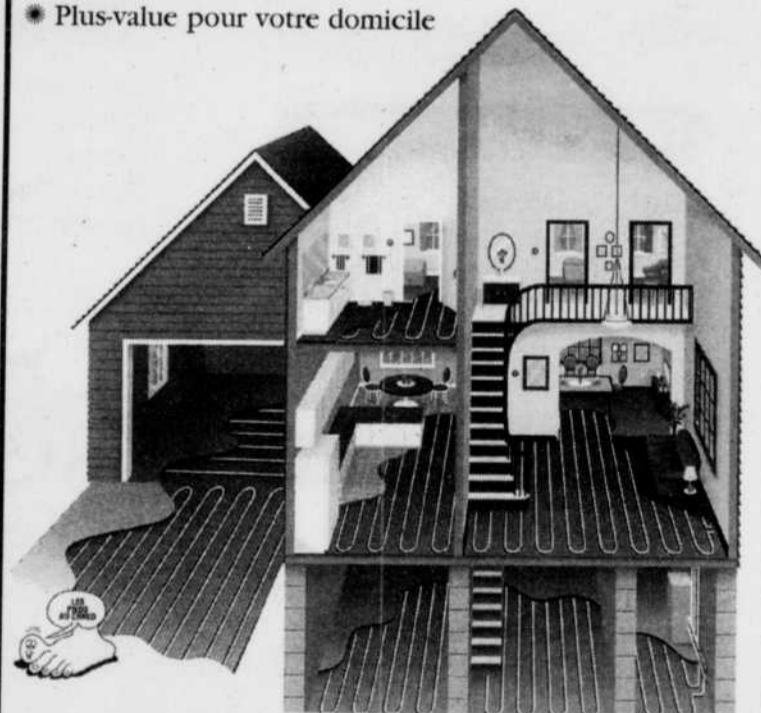
226, Haut Rivière Nord, Saint-Césaire
(450) 469-4841 • 1-800-469-4841

Bienvenue dans le confort domiciliaire !

Grâce au système de chauffage par rayonnement au plancher

WIRSBO™

- Chaleur uniforme dans toute la maison
- Efficacité qui peut réduire les frais de chauffage
- Régulation de température pièce par pièce
- Propre
- Silencieux
- Liberté de disposition des meubles - aucun élément ne peut être obstrué
- Plus-value pour votre domicile



CENTRE DE
PLOMBERIE

Vente et service
Plomberie et chauffage
Pompes et accessoires

**D. CHAGNON
& fils inc.**

(fondé en 1940)
R.B.Q.: 1371-2534-93

Heures d'ouverture

Lundi au vendredi:
de 8 h à 17 h 30
Samedi: de 8 h à 16 h

660 route 112, St-Césaire 469-5701

133^e Exposition agricole de Rougemont

Pour découvrir de grands talents

Jean-Marc
Beauchesne

ROUGEMONT

Le concours Les jeunes talents de l'Exposition agricole de Rougemont mettra en vedette une dizaine d'artistes, ce soir, à 20 h, au Pavillon de la Société de l'agriculture.

La deuxième édition de ce concours d'amateurs permettra à de jeunes artistes, âgés entre 13 et 21 ans, de faire valoir leurs talents dans trois catégories, soit la danse, le chant et les prestations musicales. Chaque prestation devra être d'une durée maximale de quatre minutes.

Le concours de l'Exposition agri-

cole de Rougemont constitue un passage obligatoire pour les artistes amateurs de la région qui souhaitent accéder à la demj-finale provinciale qui aura lieu à St-Hyacinthe. La grande finale se déroulera, comme chaque année, à Expo-Québec.

Pour Marie-Pierre Pothier de Farnham, qui a remporté la seconde place l'an dernier, l'expérience a été des plus agréables. Elle ne se gêne d'ailleurs pas pour en faire la promotion auprès de ses amis. « Ce fût une très belle expérience ! J'ai pris confiance en moi et j'ai découvert l'an dernier ce que pouvait être la complicité entre participants. Je conseille à tous mes amis de participer à ce concours. »



ST-CÉSaire
QUÉ

LES BÉTONS DU COTEAU
LTÉE

TEL.
469-4921

**Fabrication
de béton**

Bravo à l'Exposition de
Rougemont qui, pour une 133^e
fois, prouva la vitalité de
l'agriculture dans la région.

Édouard Viens
PRÉSIDENT

469-4921 • Téléc.: 469-4316



125, rang St-François
St-Césaire



**LES
SCIURES
JUTRAS inc.**



COMMERÇANT DE «RIPE»




Saint-Césaire

(450) 469-2128 Sans frais: **1-800-469-2128**

EXPOSITION AGRICOLE DE ROUGEMONT

L'évolution de l'agriculture selon Lassonde...

LA VOIX DE L'EST - CAHIER PUBLI-REPORTAGE - JEUDI 28 JUN 2001 - PAGE 15A

28

28

28

Le seul tracteur conçu et construit spécialement pour vous.



Le capot relevable est actionné par un vérin pneumatique pour faciliter l'accès aux points d'entretien. Pas besoin de se battre avec des fermetures et des panneaux latéraux.

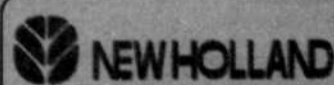


La plate-forme de l'opérateur est très spacieuse, avec beaucoup d'espace pour les jambes et les commandes de la boîte de vitesses, de l'accélérateur et du circuit hydraulique sont à portée naturelle de la main.



FICHE TECHNIQUE

Modèle	TN55	TN65	TN70	TN75
HP à la PDF	42	47	57	62
Cylindres	3	3	3	3
Type de moteur	Atmosphérique	Atmosphérique	Suralimenté	Suralimenté
Cylindrée, po ³ (L)	179 (2,9)	179 (2,9)	179 (2,9)	179 (2,9)
Boîte de vitesses	8x8 prise continue, va-et-vient mécanique 8x8 Synchro Command [™] choix de va-et-vient synchronisé mécanique ou assisté électrohydraulique 16x16 Synchro Command [™] Plus choix de va-et-vient synchronisé mécanique ou assisté électrohydraulique			



0000 00000 000000 0
ROBERT PARENT

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

Le nouveau chef de file en Montérégie

INOTRAC



SAINT-HYACINTHE

920, rue Martineau
796-3707 778-6011

MH 875-4421

SERVICE D'URGENCE:

Pièces: 779-1008 Service: 779-0727

Courriel: inotrac@qc.aira.com

IBERVILLE

125, Route 104
347-5596

Fax: 347-3101

SERVICE D'URGENCE:

Pièces: 357-5352 Service: 357-5353

