LES SOUFFLEUSES TORO

TORO

GAMME COMPLÈTE EN INVENTAIRE

Power Max HD 1030 illustrée
* Détails chez

TECH MINI-MÉCANIQUE

196, chemin Haut de la Rivière, Saint-Pacôme
418 852-2922
www.techminimecanique.com

4093H5023

LE MERCREDI 13 DÉCEMBRE 2023

Le Placoteux

VOLUME 46, ÉDITION 50
48 PAGES

p.3

Tête-à-tête avec le pape

Des millions pour traiter les eaux usées, p. 5

Divorce à venir pour le MQAA et les Archives, p. 7

Toute l'équipe vous offre ses meilleurs vœux pour un chaleureux temps des Fêtes et une année 2024 remplie de beaux projets!

Joyeux Noël et Bonne Année 2024!

PLOMBERIE PASCAL DUMAIS

services@plomberiepascaldumais.com
plomberiepascaldumais.com

SECTEUR KAMOURASKA
116, route 230
Saint-Philippe-de-Néri
418 498.3071

SECTEUR RIVIÈRE-DU-LOUP
155 A, rue Paradis
Saint-Antonin
418 862.9593

CMMTQ

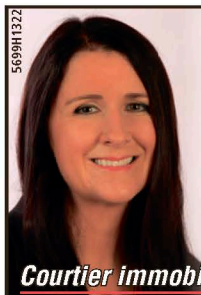
7362H5023

9996H5023_3

Cahier des Voeux de nos annonceurs

À l'intérieur de cette édition

5699H1322



ROYAL LEPAGE
KAMOURASKA-L'ISLET
Agence immobilière
Franchisé indépendant et autonome Royal Lepage
vdrapeau@royallepage.ca
Courtier immobilier résidentiel et commercial
Véronique Drapeau 418 894-3375

Clinique auditive Kamouraska
MAGGIE CARON AUDIOPROTHÉSISTE

Saviez-vous que votre SANTÉ COGNITIVE peut être affectée par une perte auditive? Faites vérifier votre audition en passant un DÉPISTAGE AUDITIF offert sans frais en tout temps!

489, avenue D'Anjou
Saint-Pascal
418 308-1489

0180H5023

La puissance d'un groupe

OLIVIER KAMOURASKA | CHRYSLER

Venez me rencontrer!
Ovide Lévesque, conseiller aux ventes
418 551-2532

255, av. Patry, Saint-Pascal (aut. 20, sortie 465)
418 492-3432 • 1 800 363-3432
olivierkamouraskachrysler.com

0008H3820

La Travée et sa Brigade Écolo vous disent *Merci!*

Les jeunes travailleurs étudiants de Services Jeunesse La Travée de Saint-Pascal, été 2023

Le « Comité Jeunesse Saint-Pascal, Ville en santé » et « Services Jeunesse La Travée » souhaitent remercier leurs partenaires et commanditaires pour leur soutien durant l'été 2023.

Merci aux partenaires et commanditaires :

Saint-Pascal On voit loin!

ASSEMBLÉE NATIONALE DU QUÉBEC
Mathieu Rivest
Député Côte-du-Sud

Desjardins Caisse Centre-Est-du-Kamouraska

SERVICESJEUNESSE LA TRAVEE

Brigade ÉCOLO LA TRAVÉE

projektion 16-35

CARREFOUR jeunesse • emploi

Club Optimiste de Saint-Pascal

Club Lions de St-Pascal

Ville en Santé de Saint-Pascal

Service Canada

Club des 50 ans et plus Saint-Pascal

Le Placoteux L'HEBDOMADAIRE DE LA CÔTE-DU-SUD

Nous voulons remercier nos formateurs pour les 10 ateliers

1. OBAKIR (théorie) par Maude Vigeant
2. CNESST par Martine Bernier
3. Désherbage et lavage de vitre par Marjolaine Émond
4. Secourisme par Centre de formation de la C.P.G.P.
5. Atelier sur l'éthique de travail par Alyson Pelletier
6. Techniques de tonte de gazon et coupe-bordure par Serge Binet
7. Application de peinture par Nathalie Bergeron, décoratrice intérieure chez Camille Dumais
8. OBAKIR (pratique) par Maude Vigeant
9. Atelier C.V. de Projektion 16-35, Caroline Desgagnés et Kamila Klich
10. Atelier sur l'entretien des sentiers par Jean-Philippe Grenier

Merci aux membres du comité de gestion du projet La Travée qui ont offert généreusement de leur temps : Mesdames Marjolaine Emond, Alyson Pelletier, Monique Dumais et monsieur Serge Binet. Un merci tout spécial à madame Kellyane Gauthier pour son travail de coordination durant l'été 2023.

Grâce à la confiance que vous nous avez témoignée, les services Jeunesse La Travée aurons permis à 22 jeunes d'acquérir des habiletés et une expérience unique tout au long de l'été 2023.

Nous espérons que vous serez toujours là pour nos jeunes travailleurs-étudiants en 2024!

Pour réserver nos services durant la période scolaire, contactez-nous au 418 492-9002

1074H5023

Mgr Goudreault s'entretient intimement avec le pape François

presse@leplacoteux.com

JOSÉ SOUCY

L'évêque du diocèse de Sainte-Anne-de-la-Pocatière, Mgr Pierre Goudreault, est actuellement de passage à Rome, plus précisément au Vatican, à titre de vice-président de la Conférence des évêques catholiques du Canada (CECC) dans le cadre de la visite annuelle de cette délégation. D'une durée de trois semaines, le voyage d'ordre ecclésiastique se terminera le 12 décembre prochain.

La délégation — qui est aussi composée du président de la CECC, Mgr William T. McGrattan, évêque de Calgary, et du secrétaire général, l'abbé Jean Vézina — a planifié 23 rencontres avec les divers cardinaux des dicastères de la Curie romaine. Le point culminant de cette visite a sans nul doute été l'entretien d'une durée d'environ 40 minutes de la délégation avec Sa Sainteté le pape François, le 30 novembre dernier.

Bien que l'évêque du diocèse de Sainte-Anne-de-la-Pocatière ait déjà rencontré brièvement le pape jésuite argentin, notamment lors de la visite du pontife à Québec pendant l'été 2022, il s'agissait néanmoins de son premier entretien intime dans cette formule avec le chef de l'Église catholique romaine. Mgr Goudreault ayant été élu à son poste en septembre dernier à l'assemblée plénière de la Conférence des évêques catholiques du Canada, il s'estime plus que choyé d'avoir pu assister à cette réunion avec celui qu'on nommait jusqu'à tout récemment le Vicaire du Christ.

« J'étais quand même un peu nerveux et fébrile avant ma rencontre. Par contre, j'ai ensuite été émerveillé par l'attitude bienveillante du Saint-Père. Il nous a rapidement mis à l'aise par son humanisme, son humour, ainsi que par sa simplicité. Le pape François a vraiment une facilité pour toucher le cœur des gens, puisque son cœur de pasteur est toujours bien présent », a-t-il déclaré au Placoteux lors d'un bref entretien téléphonique, alors qu'il était toujours au Saint-Siège.

Les sujets abordés avec l'évêque de Rome étaient notamment liés aux défis actuels de l'Église au Canada, mais c'était également une occasion de faire un retour sur sa récente visite en terre canadienne. Le pontife, soulignons-le, avait célébré à cette occasion une messe dite de réconciliation à la basilique de Sainte-Anne-de-Beaupré, où il avait plusieurs fois fait allusion au chemin de la guérison et de la réconciliation, ainsi qu'à l'échec de l'Église face aux Autochtones — situation qu'il avait naguère comparée au sentiment d'échec des disciples après la mort de Jésus.

Les évêques du Canada s'étaient, au préalable, engagés à verser 30 M$ pour des œuvres caritatives, et pour divers programmes visant à soutenir les peuples autochtones vivant avec l'héritage peu reluisant des pensionnats, gérés en grande partie par l'Église catholique. Le montant promis s'étalera finalement jusqu'en 2026, et sera mis à la disposition de toutes les régions du pays. Selon Mgr Goudreault, 69 projets sont en cours afin de remplir cet engagement d'ordre pécuniaire.

L'argent devrait provenir en majeure partie de diverses initiatives diocésaines du Canada, et garantirait du même souffle les ressources nécessaires pour entreprendre le chemin de la guérison des peuples autochtones. « Ici, au diocèse, nous contribuons au fonds par l'entremise d'une campagne de financement », a conclu l'évêque de Sainte-Anne-de-la-Pocatière.

Les membres de la délégation posant avec un garde suisse pontifical.

Près de 60 constats d'infraction en un avant-midi près de La Pocatière

Le jeudi 7 décembre en avant-midi a eu lieu une opération Impact conjointe, impliquant plusieurs policiers des Centres de services de Sainte-Marie et de Rivière-du-Loup, ainsi que des Bureaux de coordination et de soutien opérationnel des régions de la Capitale Nationale/Chaudière Appalaches et du Bas-Saint-Laurent. Le but de cette opération était d'intervenir de façon concertée afin de sensibiliser les conducteurs au respect des limites de vitesse. L'opération s'est déroulée sur l'autoroute 20, au kilomètre 430, près de La Pocatière. Durant cette opération, près d'une soixantaine de constats d'infraction ont été remis, principalement pour le non-respect de la limite de vitesse. La Stratégie en sécurité des réseaux de transport 2021-2026, La vie humaine, au cœur de nos actions, a pour objectif de diminuer le nombre de collisions mortelles et avec blessés graves sur les réseaux routiers et récréotouristiques. Des pistes d'action sont mises en œuvre par la Sûreté du Québec et ses partenaires dans chacun des axes distincts : partenariat, intervention, sensibilisation, technologie, évaluation (PISTE). L'objectif de toutes les parties est de collaborer pour tendre vers des routes, des sentiers et des plans d'eau plus sécuritaires.

Source : Sûreté du Québec

Condoléances

C'est avec une grande tristesse que nous avons récemment appris le décès de madame Paulette Chevarie Turbide, mère de monsieur Louis Turbide, directeur général du Journal Le Placoteux.

« Louis, toute l'équipe du Journal tient à offrir, à toi et toute ta famille, ses plus sincères condoléances. La vie est éphémère, mais le souvenir d'un être cher reste. Nous vous souhaitons beaucoup de courage et sommes de tout cœur à vos côtés. »

9996M5023_4

Récapitulons

Qu'il est difficile d'être politicien par les temps qui courent! Il semble impossible de bien faire. Naviguer à travers le bien commun est un exercice risqué, et les *docteurs en toute* ont vite fait de démontrer, sophismes et raisonnements primaires à l'appui, «qu'on serait donc ben mieux de [insérerez ici la solution rapide et bancale de votre choix] à' place».

Les réseaux sociaux sont une tribune formidable pour les docteurs en toute, et du haut de leur Assemblée nationale ou de leur Chambre des communes, nos braves gouvernants sont comme des girouettes dont le nord change de direction au gré des opinions publiques.

S'il est une chose que l'ensemble du peuple, docteur ou pas, est unanime à décrier, c'est bien la fiscalité. Peu importe le taux d'imposition, on paie toujours trop d'impôt, trop de taxes, trop de frais. Les Québécois sont les plus taxés au monde, tout le monde sait ça. Est-ce vrai, n'est-ce pas vrai? La réponse à cette question a peu d'importance : l'important est de le répéter assez longtemps et le citoyen en sera convaincu.

Et on le répète.

Mais ça sert à quoi, déjà?

Ce qu'on ne répète jamais, par contre, c'est à quoi ça sert de payer de l'impôt. Pourquoi on fait ça? Il n'existe pas de balado pour expliquer qu'il faut se mettre ensemble pour payer ce qu'on ne peut pas se payer tout seuls. Que l'impôt, c'est la toute première forme de sociofinancement, bien avant La Ruche ou Gofundme.

J'aimerais des ateliers de formation citoyenne qui expliqueraient que pour faire valoir nos droits — droit à l'éducation, à la santé, à la dignité, alouette —, il faut que nous mettions en commun assez d'argent pour se les payer. Partout dans le monde, on peut trouver la preuve que de laisser le marché s'occuper des humains est une excellente source de pauvreté pour la majeure partie d'entre eux. Les pays les plus heureux ne sont pas les moins taxés[1].

Pour mieux répartir la richesse générée par notre activité économique collective, l'intervention de l'État est essentielle. Et si, chez nous, c'est d'abord pour financer la guerre qu'on a instauré l'impôt sur le revenu, on a vite compris l'intérêt de ce système, et tous les paliers de gouvernement l'ont adopté avec enthousiasme. Son grand avantage consiste dans l'équité : chacun paie selon son revenu, des plus pauvres qui ne paient rien du tout jusqu'aux plus privilégiés au sommet de l'échelle d'imposition.

Dans l'absolu, c'est parfait, juste et équitable.

Dans la pratique, ben, c'est géré par des humains.

Ça donne des trucs bizarres, comme des gouvernements qui trouvent plus important de financer la production de pétrole, de ciment ou de batteries que de s'assurer que chaque citoyen puisse trouver un logement, un médecin ou un service de garde quand il en a besoin.

Parfois, la déconnexion est si totale qu'on utilise l'argent qui devrait servir aux plus pauvres d'entre nous pour payer un match de hockey aux plus riches. Si totale, la déconnexion, que le ministre n'en a même pas honte, et le joueur de hockey non plus.

Mais tout ça ne change rien au fait que le principe reste valable : c'est ensemble qu'on peut le mieux prendre soin de tout le monde. Et pour que ça fonctionne, il faut que tout le monde comprenne le principe. J'en reviens donc à mon idée : j'aimerais des ateliers, des formations, des capsules vidéo, des balados, des documentaires, des programmes scolaires qui expliqueraient aux citoyens, dès leur plus jeune âge, pourquoi on paie des impôts.

J'aimerais qu'on l'explique souvent, qu'on le rappelle à chaque occasion qui se présente. J'aimerais aussi qu'on nous montre chaque année comment on a appliqué le principe, où est allé l'argent qu'on a récolté, parce que c'est en voyant les résultats qu'on peut l'accepter, ce fichu principe.

Et surtout, surtout, j'aimerais que chaque élu, chaque fonctionnaire, du haut de l'échelle politique jusqu'au bas de l'organigramme, reçoive ces formations plusieurs fois par année, pour enfin comprendre, et ne jamais oublier, quel est le devoir d'un administrateur du bien commun.

L'objectif d'une société est d'assurer le bien-être de ses membres. De tous ses membres. Pas juste ceux qui chassent le faisan ou qui jouent au hockey.

PREMIER TECH
Partenaire majeur

TELUS | Fondation TELUS pour un futur meilleur — Desjardins

CHRONIQUE
Accro de la techno

Projet de surcyclage

Dans cette chronique du temps des fêtes, période durant laquelle le consommateur ouvre allègrement son portefeuille, je vais vous présenter un projet, réalisé au printemps dernier, qui s'inscrit dans le courant de l'économie circulaire, et dans la remise en question de nos modes de production et de consommation.

Fany Moreau-Harvey, technicienne en génie physique au Cégep de La Pocatière, a réalisé au fil de huit rencontres un projet de revalorisation de l'électronique avec la classe de quatrième secondaire de Noémie Lévesque à l'école polyvalente de La Pocatière.

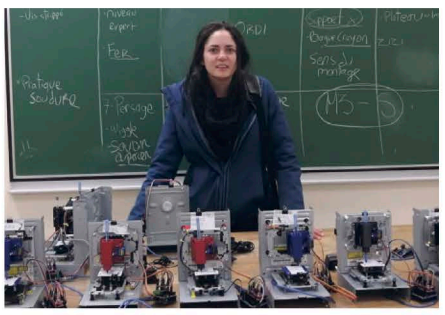
Le but était de fabriquer un mini traceur-crayon, c'est-à-dire une machine contrôlée par ordinateur permettant de faire des dessins. Basé sur le même principe de fabrication qu'une imprimante 3D, ce projet permettait aux étudiants de se familiariser avec les technologies de fabrication numérique. Les moteurs utilisés provenaient de lecteurs DVD désuets. En plus de sa valeur pédagogique, il s'agissait d'un projet de surcyclage permettant de fabriquer un objet ayant plus de valeur que les composantes électroniques devenues rebuts. Les plans et les logiciels utilisés provenaient de sources libres. On peut trouver l'information entre autres sur le site instructables.com, ou en faisant une recherche avec les termes « mini CNC *plotter old DVD drives* » sur votre fureteur préféré.

Les objectifs et les apprentissages sous-jacents étaient nombreux. Les jeunes ont pu découvrir le monde de l'innovation collaborative. Ils ont fait du dessin 3D, de l'impression 3D, de la brasure, du montage mécanique et électrique, et de la programmation. Ils ont été amenés à réfléchir à nos modes de fabrication actuels qui ne favorisent pas la réparation ou la revalorisation des composantes.

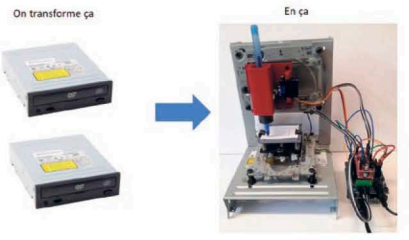
Amener 19 étudiants du secondaire à se concentrer assez longtemps pour mener le montage jusqu'au bout fut un défi de taille! Même si tous n'y sont pas arrivés, la fierté et l'altruisme que montraient les équipes les plus rapides envers les équipes rencontrant des obstacles valaient les efforts. Pour la conceptrice de l'activité, rien de plus formateur que de «se mettre les mains dedans», et d'apprendre par essais et erreurs. Prêtes à répéter la collaboration pour la poursuite du projet, Audrey Maisonneuve (technicienne du cours) et Noémie sont animées d'une passion contagieuse. On en profite pour saluer leur travail, et le service qu'elles rendent à la communauté en transmettant aux prochaines générations l'importance de préserver nos ressources, et de sortir du mode de consommation linéaire qui n'est pas soutenable à long terme.

Cette activité s'inscrit dans le cadre du projet Écosystème d'innovation pour une transition socioécologique au collégial soutenu par le ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie du Québec. Espérons que les initiatives du genre se multiplieront, et permettront à terme de mener à des changements plus larges de nos habitudes de vie, et de rendre nos communautés plus résilientes pour répondre aux défis environnementaux actuels et à venir.

Collaboration spéciale : Éric Dufresne



Fany Moreau-Harvey



Le traceur vu de plus près.

50-23

Le Placoteux
L'HEBDOMADAIRE DE LA CÔTE-DU-SUD

409, rue Taché,
Saint-Pascal (Québec) G0L 3Y0
418 492-2706
Téléc. : **418 492-9706**

www.leplacoteux.com

Financé par le gouvernement du Canada | Canada
RS RÉSEAU SÉLECT PARTENAIRE PUBLICITAIRE
TIRAGE CERTIFIÉ HEBDOS QUÉBEC INC.
Impression QUÉBECOR Média
Distribution publisac

DIRECTEUR GÉNÉRAL
Louis Turbide (poste 105)
direction@leplacoteux.com

JOURNALISTES
Maxime Paradis (poste 103)
Rédacteur en chef
redaction@leplacoteux.com

José Soucy (poste 104)
Journaliste
presse@leplacoteux.com

RÉVISEURE
Éliane Vincent

VENTES
Hélaine Pettigrew (poste 108)
helaine@leplacoteux.com

ADMINISTRATION
Marlyse Sambou (poste 102)
administration@leplacoteux.com

PRODUCTION
Marjorie Ouellet (poste 111)
Coordonnatrice
production@leplacoteux.com

Manon Brousseau (poste 106)
montage@leplacoteux.com

RÉCEPTION / PETITES ANNONCES
Marlyse Sambou (poste 101)
petitesannonces@leplacoteux.com

CARICATURISTE : **Métyvié**

CONSEIL D'ADMINISTRATION
Jean-Pierre Tirman, président
Gabriel Landry, vice-président
Marjorie Ouellet, secrétaire
Stéphanie Pelletier, administratrice
Philippe Paradis, administrateur

TOMBÉE : LUNDI 10 H 30 • Sans frais : Tél. : 1 855 492-2706 • Téléc. : 1 855 492-9706

Édition Kamouraska-L'Islet **18 505 copies**

Notre responsabilité pour une erreur ou omission ne peut excéder le montant déboursé par l'annonce. Nous ne pouvons garantir l'exactitude des couleurs imprimées. Toute reproduction intégrale ou partielle du contenu de ce journal est interdite sans l'autorisation de l'éditeur. ISSN 0908-207X. Dépôt légal : 1 trimestre 1979.

Société canadienne des postes envois de publications canadiennes, contrat de vente #0187755.

ABONNEMENT : Pour l'extérieur : 85$/année. TPS et TVQ incluses

hebdos QUÉBEC

Fait de plus de 50% de papier recyclé. Merci de recycler ce journal.

SAINT-DENIS-DE LA BOUTEILLERIE

Le projet d'assainissement des eaux usées à un carrefour

redaction@leplacoteux.com

MAXIME PARADIS

L'explosion des coûts anticipée pour le projet d'assainissement des eaux usées à Saint-Denis-De La Bouteillerie place les élus et l'administration municipale à un carrefour. Attendu depuis une quinzaine d'années, la Municipalité n'exclut pas aujourd'hui enterrer le projet de façon définitive.

Le projet d'assainissement des eaux usées de Saint-Denis-De La Bouteillerie concerne essentiellement le périmètre urbain, composé de 75 maisons. Il implique le passage des égouts sanitaires et pluviaux — la partie pluviale est assumée par le ministère des Transports sur les routes 132 et 287 —, mais également l'aménagement d'un étang aéré au sud de la municipalité. En entrevue avec *Le Placoteux*, la mairesse Nicole Généreux dévoilait qu'au début de 2022, une estimation préliminaire chiffrait l'ensemble du projet à 10 M$. De ce montant, seuls les cinq premiers millions seraient admissibles à des aides financières gouvernementales pouvant aller jusqu'à 80 %.

Une nouvelle étude, réalisée récemment pour évaluer la capacité portante du sol où les étangs aérés doivent être aménagés, a apporté de bien mauvaises surprises à la Municipalité. Étant donné la nature argileuse du sol à l'endroit prévu, des sommes supplémentaires devraient être injectées pour s'assurer que la structure demeure stable. La Municipalité se retrouverait donc à débourser 2,23 M$ de plus, une somme non couverte par les aides financières gouvernementales actuellement en vigueur, ce qui ferait grimper le coût total du projet à 12,5 M$. « Compte tenu de ces nouveaux chiffres, nous sommes à évaluer si ce projet est acceptable et réalisable, et s'il respecte la capacité de payer des citoyens de Saint-Denis-De La Bouteillerie », a déclaré la mairesse.

Projet longuement étudié

Les prémices de ce projet remontent à la fin de la décennie 2000. Saint-Denis-De La Bouteillerie voulait à l'époque se doter d'un réseau d'aqueduc et d'égout afin de régler les problèmes d'approvisionnement en eau potable, et de rendre conformes les résidences dont les installations septiques ne répondaient plus aux normes. Il s'est avéré rapidement, à la suite de différentes études, que le scénario aqueduc ne pourrait pas se réaliser, entre autres en raison de la faible quantité d'eau disponible pour un puits.

Le projet d'égout a quant à lui été maintenu. En 2018, l'ancien maire Jean Dallaire l'évaluait à 6 M$, et souhaitait qu'il soit financé à hauteur de 70 à 90 %. En conséquence, certains propriétaires de résidences au sein du périmètre urbain n'auraient pas mis leurs installations septiques aux normes ces dernières années, dans l'espoir que ce projet se concrétise. Rien n'est moins sûr aujourd'hui.

D'autres options

Des sommes importantes en argent ont déjà été englouties en études pour ce projet au fil des ans, de l'avis de Nicole Généreux, qui s'est gardée d'en communiquer le montant précis. La mairesse estime néanmoins qu'il serait plus sage pour la Municipalité d'évaluer d'autres options avant de statuer. Faire un projet commun de mise aux normes des installations septiques au sein du périmètre urbain, par exemple, serait à réévaluer. « La technologie a évolué, et c'est possible aujourd'hui d'avoir ce type d'installation même sur de petits terrains, ce qui n'était pas le cas à l'époque où l'avenue du réseau d'égout a été privilégiée. »

Un autre site avait aussi été considéré dans le passé pour accueillir les étangs aérés. La Municipalité de Saint-Denis-De La Bouteillerie pourrait très bien y revenir, mais des études similaires à celles faites pour le site sur la route 287 devraient être conduites, et des autorisations devraient aussi être demandées à la Commission de protection du territoire agricole, ce qui retarderait certainement le projet d'encore quelques années. « Nous en sommes déjà à 12,5 M$, souligne la mairesse, c'est déjà cher pour 75 maisons! Si on doit encore attendre 2025 ou 2027 avant de réaliser le projet, on sera rendu à combien? On a le devoir d'étudier toutes les possibilités avant de présenter notre décision aux citoyens. »

Nicole Généreux regarde les plans du projet en compagnie du directeur général par intérim Jean D'Amour. Photo : Maxime Paradis

Coup de coeur des libraires

Librairie L'Option
CARREFOUR LA POCATIÈRE

Le compte est bon

Louis-Daniel Godin / La Peuplade

« A-t-on une dette envers quelqu'un lorsqu'on a été adopté? » C'est sur cette question que porte ce roman étourdissant dans lequel on suit un enfant qui s'interroge sur la valeur des choses. Premier roman de l'auteur, il figure sur la liste préliminaire du Prix des libraires 2024.

Douze arpents

Marie-Hélène Sarrasin / Tête première

Premier roman de l'autrice, Douze arpents aborde l'attachement au territoire et les ficelles de nos racines, nous transportant sur deux époques, avec une touche de réalisme magique. Ce roman figure également sur la liste préliminaire du Prix des Libraires 2024.

3440l5023

Visitez notre site web pour vous procurer ces titres!

loption.leslibraires.ca

Le MQAA devrait encore se redéfinir

Le Musée québécois de l'agriculture et de l'alimentation (MQAA) reviendra-t-il à sa mission d'antan? Rien n'est moins sûr, mais le président, la directrice générale et d'autres gens interrogés s'entendent sur une chose : le musée, dans sa forme actuelle, est incohérent, et un important chantier s'impose pour clarifier la ligne directrice à adopter.

MAXIME PARADIS

Son nom est pourtant sans équivoque : Musée québécois de l'agriculture et de l'alimentation (MQAA). Or, aux yeux des visiteurs et des gens de la région, le MQAA serait encore ancré dans sa mission ethnologique de jadis, lorsqu'il portait encore le nom de Musée François-Pilote. « Les expositions temporaires sont orientées vers l'agriculture et l'alimentation, mais quand on monte aux étages supérieurs, c'est demeuré essentiellement le musée de l'abbé Leclerc », résume le président du MQAA, Philippe Dubé.

Fondé en 1974 par Paul-André-Leclerc, le Musée François-Pilote proposait, jusqu'au début des années 2010, une forme d'incursion dans la vie rurale québécoise d'autrefois, en particulier celle de la Côte-du-Sud. L'orientation agriculture et alimentation, en lien avec le riche passé agricole de La Pocatière, a été donnée il y a une dizaine d'années à la suite d'une première planification stratégique. Le tout a été officialisé en février 2016 par le changement de nom de l'établissement.

Le président avait déjà évoqué la possibilité de revenir à une mission plus régionale pour le MQAA, qui serait orientée davantage vers le terroir et les savoir-faire propres à la Côte-du-Sud. Il jugeait alors le virage agriculture et alimentation amorcé il y a une décennie comme « incomplet ». Les diverses consultations menées ces derniers mois tendent à lui donner raison. « On nous l'a dit noir sur blanc que nous ne sommes pas vraiment un musée d'agriculture et d'alimentation. Et notre ancienne vocation, il s'avère que les gens l'appréciaient », déclare Philippe Dubé.

Revoir les collections

Faire table rase des dix dernières années ne serait toutefois pas dans les plans, pas plus qu'un autre changement de nom, du moins pour le moment. L'objectif serait plutôt de trouver le fil conducteur entre le volet plus ethnologique et celui de l'agriculture et de l'alimentation qui s'est imposé progressivement ces dernières années, afin de redéfinir la mission du musée. « Cette réflexion va aussi nous orienter par rapport à nos collections, ce dont on doit se départir ou qu'on devrait conserver », ajoute la directrice générale, Maryse Hénault-Tessier.

Le travail à faire à ce chapitre serait d'ailleurs colossal. Tout ne serait pas catalogué adéquatement, de sorte que la mise en valeur des artéfacts peut être compliquée, mais également leur consultation par des chercheurs externes. Une demande de financement a été placée récemment afin d'acquérir un logiciel récent de gestion des collections. Le tout se ferait en partenariat avec la Seigneurie des Aulnaies. Cette demande vient avec l'affichage d'un emploi pour un conservateur à temps plein, poste à combler incessamment. « Mieux numériser nos collections va ultérieurement faciliter le virage numérique qu'on souhaite implanter de façon graduelle dans nos expositions », poursuit la directrice.

Des indicateurs positifs

L'ampleur des chantiers du MQAA s'accompagne néanmoins de bonnes nouvelles. Financièrement, le musée se porte bien. Un excédent d'exercice de 106 109 $ a été dévoilé en assemblée générale annuelle le 28 novembre dernier. La fréquentation est aussi repartie à la hausse avec 2217 visiteurs en date de l'AGA, une hausse de 31 % par rapport à l'an dernier, après un plancher de 828 personnes atteint durant la première année de la pandémie.

L'emplacement peu visible du MQAA, situé dans l'ancien couvent des sœurs de la Sainte-Famille derrière le Collège de Sainte-Anne-de-la-Pocatière, est pointé du doigt depuis toujours pour expliquer la difficulté à accueillir davantage de visiteurs. L'approche de l'administration à cet égard est toutefois en train de changer.

S'il n'est pas exclu de déménager le musée dans le futur — le bail avec le Collège se termine en 2029 —, autant le président que la directrice générale en sont à se demander s'il n'est pas possible pour le MQAA d'essayer de tirer profit de son emplacement actuel, au lieu de le voir comme un irritant. « Nous ne sommes plus si obsédés à quitter. Peut-être pouvons-nous profiter de notre déficience [visibilité] et en faire un atout? Voilà où on en est aujourd'hui », conclut Philippe Dubé.

Membres du conseil d'administration.

Un divorce inévitable pour les Archives de la Côte-du-Sud et le MQAA

Le mariage aura duré tout au plus sept ans, et toute volonté de prolongation serait impossible au-delà de 2025. La Société d'histoire et de généalogie de la Côte-du-Sud, qui a confié en 2018 la gestion des Archives de la Côte-du-Sud au Musée québécois de l'agriculture et de l'alimentation (MQAA), se prépare maintenant à en reprendre la direction.

MAXIME PARADIS

François Taillon, directeur des Archives de la Côte-du-Sud, a confirmé la nouvelle au *Placoteux* après avoir été contacté à ce sujet. La veille, le président du MQAA, Philippe Dubé, a indiqué que des discussions sur l'avenir de l'entente qui lie le Musée à la Société d'histoire et de généalogie de la Côte-du-Sud allaient débuter incessamment, et que tout serait envisagé, notamment la fin du protocole de gestion.

Depuis 2018, le MQAA s'occupe de la gestion des Archives de la Côte-du-Sud qui, elles, demeurent la propriété de la Société d'histoire et de généalogie de la Côte-du-Sud. La signature de cette entente était vue à l'époque comme un plus qui pourrait assurer la pérennité du centre d'archives. Jusqu'à l'embauche de Maryse Hénault-Tessier à la direction générale du MQAA, François Taillon a même assuré cette fonction par intérim, conjointement avec celle des Archives de la Côte-du-Sud.

Entre-temps, le processus de reconnaissance des services d'archives privés soutenus par Bibliothèque et Archives nationales du Québec (BAnQ) a été revu. « L'agrément est à la Société d'histoire, et c'est elle qui doit payer l'archiviste. Depuis l'entente avec le MQAA, l'archiviste, même s'il est payé à partir des fonds générés par les Archives, est dans les faits un employé du Musée », a expliqué François Taillon.

Cette formalité offre peu de solutions à la Société d'histoire si elle souhaite conserver son agrément. En raison d'un moratoire sur les nouveaux agréments du côté de BAnQ, il serait impossible pour le MQAA de se faire accréditer comme service d'archives privé. Reste alors la fusion pure et simple des deux organisations, qualifiée « d'inenvisageable » par François Taillon. « Ça signifie un seul conseil d'administration, mais nos missions sont différentes. Les activités de la Société d'histoire seraient-elles maintenues? »

Le divorce pur et simple est de toute évidence inévitable, mais François Taillon assure que la collaboration entre les deux organisations sera maintenue. « Des liens étroits existent entre nous, et ils remontent à bien avant la signature du protocole d'entente. La nouvelle directrice du MQAA nous a aussi signifié à plusieurs reprises depuis son arrivée qu'elle souhaitait travailler en partenariat avec nous, et c'est dans nos intentions de poursuivre en ce sens », conclut-il.

François Taillon et Michel Dumais, des Archives de la Côte-du-Sud. Photo : Maxime Paradis

Le Radiothon défonce son objectif

Le Radiothon s'impose de plus en plus comme une activité de financement incontournable pour la Fondation de l'Hôpital de Notre-Dame-de-Fatima. À sa troisième édition, l'événement tenu le 10 décembre sur les ondes de la radio CHOX 97,5 a défoncé une fois de plus son objectif, fixé cette année à 50 000 $. Avec 54 203,60 $ au chiffrier à 17 h 30, l'édition 2023, qui clôt ainsi l'ensemble des événements spéciaux organisés pour le 40e anniversaire de la Fondation, est déjà le plus lucratif des trois éditions tenues à ce jour. « On a commencé en force avec un don anonyme de 5000 $, et la générosité des gens ne s'est pas démentie de tout l'après-midi. La campagne postale a aussi été très populaire, et on attend encore d'autres enveloppes dans les prochains jours. Bref, le montant dévoilé risque encore de changer », a déclaré la directrice générale de la Fondation, Maryse Pelletier. Partout au Kamouraska, des équipes de bénévoles placées à différents endroits stratégiques de Saint-Alexandre-de-Kamouraska, de Saint-Pascal et de La Pocatière ont amassé des dons auprès du public. À la radio CHOX 97,5, d'autres bénévoles prenaient les dons par téléphone pendant que l'animateur de l'émission, Richard Bossinotte, diffusait pour sa part des chansons de Noël achetées au préalable par des entreprises ou des individus de la région. Des témoignages de quatre personnes ayant reçu des soins à l'hôpital Notre-Dame-de-Fatima dans la dernière année ont aussi ponctué l'émission, faisant passer leur nombre à douze depuis la première édition du Radiothon. (M.P.)

Bénévoles et organisations du Radiothon de la Fondation de l'Hôpital de Notre-Dame-de-Fatima dans les studios de CHOX 97,5 à La Pocatière. Photo : Maxime Paradis

Invitation

Gala Reconnaissance 2024

CCKL
Chambre de commerce
KAMOURASKA-L'ISLET

Présenté par nos partenaires Champagne

SADC +CAE
KAMOURASKA MONTMAGNY-L'ISLET

Canada
Développement économique Canada pour les régions du Québec appuie financièrement les SADC et les CAE

La **Chambre de commerce Kamouraska-L'Islet** et ses partenaires Champagne soit le CAE Montmagny-L'Islet et la SADC du Kamouraska sont très heureux de présenter cette remise de prix aux entreprises de la région dans le cadre de notre événement annuel qu'est notre dégustation Vins & fromages.

Pour déposer une candidature ou encore pour réserver vos places ou votre table à cette magnifique soirée, rendez-vous sur notre site web : www.cckl.org.

L'événement aura lieu le samedi 27 janvier 2024 à 17 h au Centre Bombardier à La Pocatière.

Dégustation Vins & fromages

Vins d'importations privées

JANVIER

SAMEDI **27** 17 H

2024

Centre Bombardier

600 9e Rue Boulevard Desrochers, La Pocatière

Tenue de ville chic

Prix pour nos membres : 160 $ + txs
Prix non-membres : 175 $ + txs

Réservation : www.cckl.org

0246H5023

La Maison de la famille déménagera dans l'ancien Bec fin

MAXIME PARADIS

Un emplacement plus visible, à l'entrée de Saint-Pascal, accueillera d'ici janvier 2025 la Maison de la famille du Kamouraska (MDFK). Le bâtiment qui abritait jadis le restaurant Le Bec fin a été acquis récemment par l'organisme qui se lance aujourd'hui dans une campagne de financement afin de compléter le montage financier du projet.

La MDFK se trouve actuellement dans un local en location sur la rue Côté à Saint-Pascal. Un premier déménagement dans ce même bâtiment, du deuxième étage au rez-de-chaussée, a été réalisé en 2018, essentiellement parce que l'organisme avait un besoin criant d'espace. « Déjà, à cette époque, on avait jonglé avec l'idée de devenir propriétaire, mais finalement on avait opté pour demeurer locataire », se rappelle la directrice générale Cydia Beaulieu, présidente de l'organisme au moment de cette réflexion.

Les besoins de la MDFK ne sont pas allés en diminuant depuis. L'offre de service s'étant à nouveau diversifiée, entre autres avec la halte-garderie qu'on souhaite offrir ultimement quatre jours complets par semaine, l'espace a fini par manquer dans les locaux actuels. L'organisme a toutefois prévu le coup en renouvelant son bail pour 18 mois en juillet dernier, le temps de chercher un immeuble qu'il pourrait acquérir. L'ancien restaurant Le Bec fin, en vente depuis plusieurs années, permettra à la MDFK de doubler sa superficie, et de développer davantage son offre de service. « Actuellement, certains services pouvaient entrer en conflit avec d'autres, ce qui nous limitait dans la tenue de certaines activités en parallèle », résume la directrice.

La supervision des droits d'accès est de ceux-là. Elle concerne les parents qui doivent être en présence d'intervenants lors de contact avec leurs enfants. La supervision est rendue obligatoire par la Cour, lors d'une séparation, ou encore par la Direction de la protection de la jeunesse. La MDFK est la seule à offrir ce service au Kamouraska. Or, la confidentialité qui doit accompagner ce type de service peut restreindre les heures d'ouverture de la salle de jeu pour les familles. Une entrée indépendante réglera cette situation à la nouvelle adresse. « Cuisine, salle de jeu pour les enfants, halte-garderie, espace pour les 6-11 ans, tout le rez-de-chaussée sera consacré à nos services, tandis que nos bureaux seront aménagés au sous-sol », précise Cydia Beaulieu.

Campagne de financement

Par l'ampleur du projet, la MDFK n'a pas d'autre choix que de se tourner vers la communauté pour l'aider à financer la portion réaménagement intérieur. Avec sa campagne de financement, coprésidée par Nancy Lajoie et Jacques Rivard, la MDFK s'est fixé un objectif de 100 000 $ qu'elle compte atteindre en trois mois. « J'ai déjà siégé au conseil d'administration dans le passé, et je me souviens à quel point j'étais impressionnée par la qualité des services offerts par la MDFK. Aujourd'hui, je constate que tout s'est encore bonifié, et que c'est une véritable chance d'avoir ce service au Kamouraska », a indiqué la coprésidente d'honneur, qui ne s'est pas fait « tordre un bras » pour participer à la campagne.

Le projet de déménagement de la MDFK est évalué à 600 000 $. L'acquisition du bâtiment a déjà coûté 200 000 $ à l'organisme, alors que le réaménagement intérieur, lui, est évalué pour le moment à 400 000 $. Malgré le contexte économique difficile, la MDFK semble sûre d'atteindre son objectif. Même si peu de subventions semblent disponibles pour financer le projet, de l'avis de Cydia Beaulieu, des discussions seraient en cours pour trouver différentes aides financières auprès d'organismes donateurs.

Nancy Lajoie et Cydia Beaulieu. Photo : Maxime Paradis

NOS PROFESSIONNELS

0560P4022
Havre Femmes
MAISON D'AIDE ET D'HÉBERGEMENT POUR FEMMES VICTIMES DE VIOLENCE CONJUGALE AVEC OU SANS ENFANTS
Peu importe le degré de violence que tu vis.
Même si tu ne veux pas quitter ta relation.
Même si tu ne veux pas porter plainte.
Même s'il ne t'a jamais frappée.
24/7
info@lehavredesfemmes.com
418 247-7622

1174H2623
CENTRE VISUEL ST-PASCAL
UN REGARD SUR L'HORIZON
Dr Germain Dupuis, optométriste
Dre Stéphanie Bélanger, optométriste
Dre Virginie Boudreau, optométriste
269, rue Taché
Saint-Pascal (Québec) G0L 3Y0
Tél. : 418 492-1430
Télec. : 418 492-2832

« La joie de vous servir »
Jean-Marie Rossignol
Conseiller en sécurité financière
418 492-3255
Assurance-vie
Protection en cas d'invalidité
Régimes collectifs
Rentes, REER
0060H0619

IMPÔTS
Pour un travail de qualité
Centre Traitement Impôts
(impôts des particuliers)
581 676-1040
0184H4723

Un gros merci pour votre encouragement pendant l'année 2023!
Je tiens à vous souhaiter un très Joyeux Noël et une Bonne Année 2024.
Antiquités du Kamouraska
Boutique d'antiquités, décorations et objets de collections
Achat, vente et restauration
Serge Dionne, propriétaire
115, route 132, Rivière-Ouelle
Tél. : 418 551-0691
Courriel : dionneserge@hotmail.ca
NEQ : 2273221863
Suivez-nous sur
1010H5023

0517H5023
RÉSIDENCE POUR PERSONNES AUTONOMES ET SEMI-AUTONOMES
RÉSIDENCE LE VICTORIA
La RÉSIDENCE LE VICTORIA vous offre une promotion qui vous fera sourire :
Un MOIS GRATUIT* pour nos nouveaux locataires!
* Tarif de base. Cette offre est valable jusqu'au 15 janvier 2024.
Hâtez-vous!
Nous avons présentement de SUPERBES UNITÉS disponibles.
Pour information et visite :
Johanne Dumais
418 856-1273
Cell. : 418 551-3037
residencelevictoria@outlook.com
Fête de Noël à la RÉSIDENCE LE VICTORIA
Découvrez notre milieu de vie!
Le samedi 16 décembre 2023, de 18 h à 21 h
au 506, 4e avenue Painchaud
La Pocatière
Notre équipe chaleureuse vous attend pour une soirée musicale avec M. Gervais Levesque.
• Tirage de petits présents
• Petites douceurs à déguster
Ne passez pas les Fêtes seul. Rejoignez-nous pour célébrer la magie des Fêtes ensemble!
506, 4e avenue Painchaud
LA POCATIÈRE

RÉSEAU ROUTIER DE CÔTE-DU-SUD

852797 $ en investissement

Mathieu Rivest.

Le député de Côte-du-Sud Mathieu Rivest a annoncé par voie de communiqué, le mercredi 6 décembre dernier, des investissements de 852797 $ de son gouvernement afin d'assister les municipalités de Saint-Philippe-de-Néri et de Saint-Aubert dans le processus d'amélioration des infrastructures de leur réseau routier.

JOSÉ SOUCY

L'annonce a été faite au nom de la vice-première ministre et ministre des Transports et de la Mobilité durable, Geneviève Guilbault, et ces sommes proviennent du volet Redressement du programme d'aide à la voirie locale (PAVL). Les aides consenties sont de 277256 $ à Saint-Philippe-de-Néri, pour le remplacement d'un ponceau sur le chemin de la Montagne, et de 575541 $ à Saint-Aubert pour la réfection du chemin du Tour-du-Lac-Trois-Saumons.

« Plus que jamais, nous sommes à l'écoute des besoins des municipalités de Côte-du-Sud pour l'optimisation de leurs infrastructures routières, essentielles aux déplacements. Je salue l'excellente collaboration des autorités locales qui partagent notre volonté de garantir un réseau routier sécuritaire et efficace », a déclaré Mathieu Rivest.

Pour l'année 2023-2024, le gouvernement investira plus de 387 M$ dans le cadre du PAVL, dans toutes les régions du Québec. Ces sommes permettront, dit-on, d'assurer la mobilité durable des personnes et des marchandises de manière efficace et sécuritaire.

Des écochalets bientôt disponibles en location à Tourville

Des écochalets disponibles pour la location devraient être prêts à temps pour l'hiver, du côté de Tourville. Destination région L'Islet, qui pilote le dossier, souhaite pouvoir profiter de la saison de motoneige et de quad qui débutera sous peu, et pour laquelle la région de L'Islet-Sud est reconnue. Ces écochalets seront d'ailleurs très bien situés, voisins du Centre sportif Le Jasmin à Tourville, carrefour renommé à travers le Québec pour les quadistes et motoneigistes. « Ces écochalets ne seront pas très grands, ils pourront accueillir quatre personnes tout au plus. Un premier est déjà réalisé, et on vise en avoir trois pour l'hiver, sur un projet de quatre. Ils sont conçus par Linéaire Écoconstruction de L'Islet », a spécifié Jean St-Pierre, directeur général de Destination région L'Islet. Le projet, qui vise à augmenter l'offre en hébergement dans L'Islet-Sud, est évalué à 550000 $, et a bénéficié d'aides financières totalisant 200000 $ de la MRC de L'Islet et de Tourisme Chaudière-Appalaches. Destination région L'Islet s'occupera de la gestion et de la location pour le démarrage, mais ne cache pas désirer voir un privé reprendre le flambeau dans le futur. (M.P.)

NOS CONDITIONS DE TRAVAIL SONT VOS CONDITIONS DE SOINS.

80 000 PROFESSIONNELLES EN SOINS EN GRÈVE

FIQSANTE.QC.CA/NEGO

fiq FÉDÉRATION INTERPROFESSIONNELLE DE LA SANTÉ DU QUÉBEC

Tirage de la loterie Lions 140

Le 28 novembre dernier les membres du Club Lions de Saint-Pascal procédaient au tirage de la loterie Lions 140 sous la supervision de : monsieur Pascal Briand du groupe Mallette, le Lion président Denis Chouinard, le Lion Mélanie Beaulieu responsable de la loterie.

Liste des gagnants

1er prix	2 000$	Gilles Morneau de Saint-Pascal	Billet # 116
2e prix	750$	Jean Mercier, Jean Caron, Jean-Yves Landry, Serge Mercier, Richard Lebel	Billet # 036
3e prix	500$	Richard St-Pierre de La Pocatière	Billet # 136
4e prix	500$	Martin Landry de Saint-Pascal	Billet # 132
5e prix	500$	Réal Gagnon de Saint-Pacôme	Billet # 034
6e prix	500$	Raymond Frève, Roseline Laplante, Cécile Corbin, Henri Ouellet, Rémi Pelletier	Billet # 131
7e prix	500$	Claude Provencher de La Pocatière	Billet # 134

Félicitations aux heureux gagnants et merci à tous les détenteurs de billets pour votre contribution aux œuvres du Club.

Une date à retenir : le samedi 27 avril 2024, souper crabes des Lions (formule à emporter).

Joyeuses Fêtes à vous tous et Bonne Année 2024!

Lion Denis Chouinard, président

0273H5023

Un été touristique occupé dans Kamouraska-L'Islet

Alors que l'hiver s'installe progressivement, Tourisme Kamouraska et Destination région L'Islet ont fait connaître récemment leurs statistiques en lien avec la fréquentation touristique pour leurs territoires respectifs. D'un côté comme de l'autre, les indicateurs sont en hausse, et se rapprochent de ceux connus avant la pandémie.

MAXIME PARADIS

Selon la directrice générale de Tourisme Kamouraska, Yvonne Tremblay, il n'y a pas de doute possible : 2023 sonne enfin le retour à la normale après les années pandémiques. Au bureau de Kamouraska, 3161 personnes ont franchi la porte, et 1507 d'entre elles ont demandé de l'information touristique. À Saint-Pascal, l'achalandage s'élève à 1508 personnes, tandis que les actes d'information sont évalués à 746.

À La Pocatière, où se situe la Maison du Kamouraska, 38 663 personnes ont franchi la porte durant l'été, soit pour visiter la Halte marine, regarder le film Akamaraska dans le dôme immersif, demander de l'information touristique, repartir avec des dépliants, ou simplement aller aux toilettes. Ces chiffres s'apparentent à ceux de 2019, année d'ouverture de la Maison du Kamouraska, qui était considérée jusqu'à maintenant comme « exceptionnelle ». « On peut dire qu'on vient de vivre notre première vraie année de référence », poursuit Yvonne Tremblay.

Le film gratuit *Akamaraska* et la Halte marine de la Ville de La Pocatière ont respectivement accueilli 2634 et 2329 visiteurs. Les actes d'information touristique (4684) sont toutefois en baisse. « On accueille plus de monde, mais ce qu'on observe, c'est que les gens sont plus autonomes, mieux préparés », ajoute la directrice générale.

Dans L'Islet, le nombre de visiteurs a également augmenté au bureau d'information touristique de Saint-Jean-Port-Joli. Un total de 7920 visiteurs sont passés cette année, une augmentation de près de 15 % par rapport à la dernière année. De ce nombre, environ 4500 visiteurs ont demandé de l'information touristique. « On se rapproche nous aussi de l'année 2019. On peut même dire qu'on a été le bureau le plus achalandé de toute la Chaudière-Appalaches », révèle Jean St-Pierre, directeur général de Destination région L'Islet.

Tourisme gourmand

Le plein air avait la cote durant la pandémie en raison des restrictions sanitaires, mais Jean St-Pierre remarque une baisse à ce chapitre cette année. Les campings, au premier

Touristes à Kamouraska. Photo : Nicolas Gagnon

chef, seraient revenus à un achalandage dit « normal ». En contrepartie, les festivals et les musées de la région de L'Islet ont « repris du poil de la bête », après des étés marqués par les restrictions sanitaires.

Le tourisme gourmand a aussi de plus en plus la cote dans L'Islet, de l'avis de Jean St-Pierre. Au Kamouraska, l'agroalimentaire s'impose depuis un moment comme la carte de visite incontournable de la région, et cette année ne fait pas exception. « Les gens veulent rencontrer les producteurs, goûter le terroir d'ici. Tout ce qui est gourmand est beaucoup recherché », souligne Yvonne Tremblay.

Escapades

Le profil « escapade » est une autre étiquette qui colle bien aux deux régions. Destination région L'Islet joue cette carte depuis plusieurs années déjà en raison de sa proximité avec Lévis et Québec. L'organisation ne tient toutefois pas de statistiques sur le nombre de nuitées, ce qui permet difficilement de mesurer ce phénomène touristique dont on parle pourtant avec certitude. « Ce qu'on entend sur le terrain, c'est que les touristes viennent beaucoup sur un coup de tête. Quand ils débarquent, la décision a souvent été prise un ou deux jours avant qu'ils arrivent. C'est pour ça qu'on parle d'escapades », précise Jean St-Pierre.

En contrepartie, les statistiques sont sans équivoque au Kamouraska : les touristes demeurent 3,5 nuits dans la région, soit la durée d'un long week-end. La région peut donc se revendiquer d'être elle aussi un lieu prisé pour les escapades. « Il s'agit là aussi d'une augmentation pour nous, qui s'inscrit dans la tendance bas-laurentienne qui, elle, se chiffre à 3,8 nuitées pour l'été 2022 », conclut Yvonne Tremblay.

Saviez-vous que?

Se procurer de l'argent de l'Association des gens d'affaires de Saint-Pascal encourage l'achat local. Il s'agit d'une belle idée cadeau autant pour les employeurs que pour la famille et les amis.

Plus de 60 marchands de Saint-Pascal acceptent l'argent de l'Association. Les marchands participants affichent le logo de l'Association dans leurs vitrines.

L'argent est en vente au bureau du Journal Le Placoteux au 409, rue Taché, Saint-Pascal.

Une super idée pour vos bas de Noël!

Cette année, on achète local en se procurant de l'argent de l'Association des gens d'affaires de Saint-Pascal!

GRÈVE DU FRONT COMMUN

La grève reprend pour le personnel scolaire de la région

À l'instar de leurs collègues membres du Front commun, le personnel scolaire des Centres de services scolaires de la Côte-du-Sud et de Kamouraska–Rivière-du-Loup est en grève pour une période de sept jours depuis le vendredi 8 décembre. Malgré quelques avancées à certaines tables de négociation, il reste encore beaucoup de points à régler, notamment aux tables sectorielles, où l'on discute des conditions de travail des différents corps d'emploi.

JOSÉ SOUCY

Pour Pascal Côté, président du Syndicat de l'enseignement de la Côte-du-Sud, la présidente du Conseil du trésor, le premier ministre et le ministre de l'Éducation ont la fâcheuse habitude de négocier dans les médias et par l'entremise de Twitter. « On comprend qu'ils tentent de faire tourner l'opinion publique contre nous par cette tactique, mais ça ne fonctionne pas. S'ils veulent vraiment régler avant Noël, ils doivent se concentrer là où se passe la véritable négociation, c'est-à-dire à la table de négociation ».

Quant à Valérie Syvrais, vice-présidente du Syndicat du soutien scolaire Bellimont, il est urgent d'améliorer les conditions de travail si on souhaite attirer et garder le personnel. « L'écart entre les conditions de travail et la rémunération avec le privé ne cesse de croître. Il y a un sérieux coup de barre à donner. La pénurie de personnel frappe autant les employés de soutien que le personnel enseignant. Sans un important redressement, la pénurie ne fera que s'accentuer », a-t-elle déclaré.

Selon les statistiques disponibles, la moyenne salariale des employées et employés du secteur public des membres du Front commun est de 43916 $, pour un retard salarial de 16,6 %. Malgré cet état de fait, on se dit optimiste pour obtenir un règlement avant Noël, même si le Front commun a lancé, lors de sa première journée de grève, vendredi dernier, un ultimatum au gouvernement. Une grève générale illimitée pourrait ainsi avoir lieu si le conflit ne se résout pas d'ici le 19 décembre prochain.

« Oui, il y a encore beaucoup à faire, tant sur le plan salarial que sur le plan des conditions d'exercice, mais ce n'est pas insurmontable. Cette séquence de sept jours de grève démontre à quel point nous sommes motivés à obtenir un règlement à la hauteur des aspirations de nos membres », a conclu le président du Syndicat des professionnelles et professionnels de l'éducation de Chaudière-Appalaches, Jean-François Jomphe.

Employés en grève devant l'école secondaire Louis-Jacques-Casault à Montmagny. Photo : José Soucy

Des municipalités organisent des alternatives pour les parents

L'annonce de nouvelles journées de grève pour les enseignants du Québec, prévues entre le 8 et le 14 décembre prochains, provoque certains maux de tête pour les parents étant obligés, malgré les circonstances, de se rendre au travail.

JOSÉ SOUCY

Certaines municipalités de la région se mobilisent toutefois afin d'offrir une alternative aux parents pour ce moment de chamboulement. À Saint-Pacôme notamment, en prévision de la fermeture temporaire des écoles, on ouvrira de 13 h à 17 h le local des jeunes situé au 35, rue Caron, dans le chalet de ski.

La Municipalité de Rivière-Ouelle réfléchissait quant à elle à la possibilité d'installer un service de garde temporaire au courant de la semaine du 11 décembre afin d'offrir aux jeunes un endroit agréable pendant cette période. Par contre, on demande à la population de participer afin d'être en mesure d'ouvrir l'endroit. « Pour ce faire, nous avons besoin de personnes qui ont envie de s'impliquer en offrant leur temps pour animer les journées de garde », peut-on y lire sur la page Facebook de la Municipalité. Les gens sont ainsi invités à contacter le bureau municipal afin d'offrir leur candidature pour ce laps de temps.

La localité de Saint-Hélène-de-Kamouraska abondait également dans le même sens en offrant un camp de jour aux enfants du secteur, moyennant un montant de 10 $. L'Islet aura aussi son alternative, soit un service de garde temporaire pendant les journées de grève à la salle des Chevaliers de Colomb, alors que Saint-Pamphile, en collaboration avec le Gym Action, étudiait aussi cette option.

D'autres municipalités de Côte-du-Sud étaient également en processus pour proposer un service similaire à leur population respective au moment d'écrire ces lignes.

Photo : Markus Spiske (Unsplash.com)

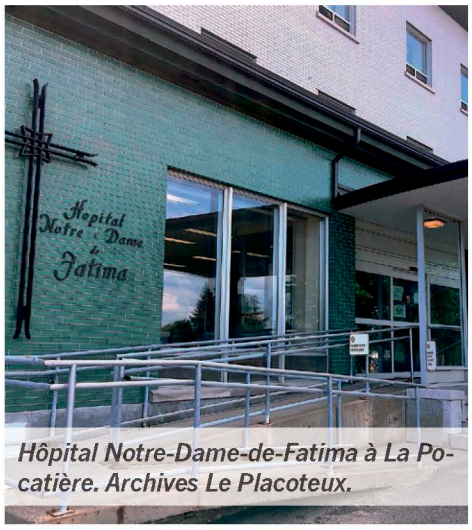
URGENCES AU QUÉBEC

L'hôpital Notre-Dame-de-Fatima s'en tire bien

En raison de la hausse des virus respiratoires et des journées de grève passées et anticipées, le ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS) a tenu à informer la population qu'il se pouvait qu'au cours des prochains jours et des prochaines semaines, les délais d'attente pour accéder aux services en santé au Québec soient plus élevés qu'à la normale.

JOSÉ SOUCY

Toutefois, localement, en date du 8 décembre, le taux d'occupation de l'urgence de l'hôpital Notre-Dame-du-Fatima de La Pocatière est maîtrisé, puisqu'il est de 28,6 %. La moyenne des sept derniers jours est de 42,9 %, et de 57,1 % pour l'entièreté du dernier mois.



Hôpital Notre-Dame-de-Fatima à La Pocatière. Archives Le Placoteux.

«On a connu quelques pointes journalières plus élevées, mais somme toute, la situation à l'urgence de La Pocatière est stable et sous contrôle. Les prochaines semaines pourraient par contre nous amener plus d'achalandage en raison notamment de la COVID, de l'influenza, et de certains virus respiratoires», a déclaré Gilles Turmel, conseiller aux relations médias au CISSS du Bas-Saint-Laurent.

À l'échelle du Bas-Saint-Laurent, le taux d'occupation des urgences est également sous contrôle à 65,4 %, une moyenne de 77,2 % au cours des sept derniers jours, et de 68,9 % concernant le dernier mois.

La situation n'est pas aussi rose pour tous les hôpitaux situés ailleurs en Côte-du-Sud, car du côté de Montmagny, en date du 10 décembre, le taux d'occupation des civières à l'urgence de l'hôpital était de 130 %. Pour la situation globale de l'ensemble des hôpitaux du CISSS de Chaudière-Appalaches, le taux d'occupation est de 115 %.

Prioriser d'autres solutions

Le ministère de la Santé et des Services sociaux souligne qu'il y a d'autres solutions pour certains que d'aller dans les urgences, puisqu'environ 50 % des patients qui s'y présentent sont généralement considérés comme des cas de priorité quatre ou cinq, ce qui veut dire qu'ils n'ont pas un réel besoin de soins d'urgence. On recommande donc aux personnes de prioriser les autres services, dont le 811.

«Dans ce contexte, la collaboration des Québécois est demandée afin de limiter la pression sur l'ensemble du réseau, et particulièrement sur les urgences et sur les options de première ligne», demande le ministère.

Le Camp Trois-Saumons remporte un prix d'excellence

Le 14 novembre dernier, lors de son gala des prix Excellence, l'Association des camps du Québec (ACQ) soulignait la qualité des projets de ses membres. À cette occasion, le jury a attribué au Camp Trois-Saumons/Camps Odyssée de Saint-Aubert le prix Excellence programmation et vie de camp 2023 dans la catégorie camp de vacances certifié, pour son projet collaboration entre le camp et une école de métier. La collaboration entre le Camp Trois-Saumons et l'École des métiers et occupations de l'industrie de la construction vise à créer une synergie unique entre l'éducation et le milieu des camps. En alliant leurs ressources, le camp a amélioré ses installations grâce à deux projets : la construction d'une nouvelle terrasse pour la cafétéria par les étudiants en charpenterie et menuiserie, et la peinture du plafond de la salle à manger par les élèves du programme de peinture en bâtiment. Cette initiative incarne la manière dont les camps peuvent tirer parti de compétences spécialisées pour améliorer leur offre tout en créant un environnement d'apprentissage concret pour les étudiantes et étudiants.

Source : Association des camps du Québec

SAVIEZ-VOUS QUE?

Le Placoteux

Distribué dans Kamouraska-L'Islet depuis 45 ans.

Le **SEUL** hebdomadaire à desservir **TOUT** le *Kamouraska!*

MRC DE KAMOURASKA

Saint-Alexandre	835
Saint-André	268
Saint-Joseph	180
Saint-Germain	125
Saint-Hélène	395
Saint-Bruno	230
Saint-Pascal	1 650
Kamouraska	290
Saint-Philippe-de-Néri	390
Mont-Carmel	530
Saint-Denis	195
Saint-Gabriel	350
Saint-Pacôme	700
Rivière-Ouelle	420
La Pocatière	2 190
Sainte-Anne-de-La Pocatière	692
Saint-Onésime	238

MRC DE L'ISLET

Saint-Roch-des-Aulnaies	416
Sainte-Louise	321
Saint-Damase	269
Saint-Jean-Port-Joli	1 520
Saint-Aubert	631
L'Islet-sur-Mer	689
L'Islet	431
Saint-Eugène	540
Saint-Cyrille	399
Sainte-Félicité	192
Saint-Marcel	231
Saint-Adalbert	243
Saint-Omer	145
Saint-Pamphile	1 160
Sainte-Perpétue	760
Tourville	310

Pour informations :
Hélaine Pettigrew,
conseillère en publicité
418 492-2706 poste 108
ou helaine@leplacoteux.com

9996M5023

DUMAIS
camilledumais.com

Centre de rénovation
Camille Dumais Inc.

MERCI À VOUS, FIDÈLE CLIENTÈLE DE VOTRE CONFIANCE!
NOUS SOUHAITONS VOUS SERVIR DE NOUVEAU AU COURS DE CETTE PROCHAINE ANNÉE!

AU NOM DE TOUS LES EMPLOYÉS DU CENTRE DE RÉNOVATION CAMILLE DUMAIS,
NOUS VOUS PRÉSENTONS NOS SOUHAITS LES PLUS SINCÈRES DE NOËL ET DU JOUR DE L'AN.

0022H5023

Sam	23 déc.	8h à 13h	Ven	29 déc.	8h à 17h30
Dim	24 déc.	Fermé	Sam	30 déc.	8h à 16h
Lun	25 déc.	Fermé	Dim	31 déc.	Fermé
Mar	26 déc.	Fermé	Lun	1er jan.	Fermé
Mer	27 déc.	8h à 17h30	Mar	2 jan.	Fermé
Jeu	28 déc.	8h à 17h30			

Retour à l'horaire habituel le 3 janvier

JOYEUX NOËL ET UNE HEUREUSE ANNÉE 2024 !

1005 rue Lévesque, Saint-Pascal (Québec) G0L 3Y0 418 492-2347

Temps des Fêtes : Cinq conseils pour recevoir sans stress

Le temps des Fêtes est synonyme de réjouissances, mais il peut aussi entraîner son lot de stress. Vous recevez vos proches et ne voulez surtout pas être trop « dans le jus » pour avoir le temps de vous amuser? Suivez ces cinq conseils pour organiser un *party* sans stresser!

1. **Planifiez et faites-vous une liste :** dressez d'abord une liste détaillée comprenant toutes les tâches à effectuer, des invitations au menu, en passant par la décoration et le ménage. Commencez tôt afin de disposer d'assez de temps pour vous préparer et d'éviter de courir à la dernière minute. Divisez les tâches en petites étapes faciles à gérer et fixez des délais pour chacune d'elles. Une bonne planification vous aidera à tout préparer progressivement et réduira les risques d'oublier quelque chose d'important.
2. **Simplifiez votre menu :** bien qu'il puisse être tentant de concevoir un festin élaboré, rappelez-vous que les Fêtes sont avant tout l'occasion de passer du temps avec vos proches… pas de les impressionner avec un repas sophistiqué! Simplifiez donc votre menu en choisissant des plats pouvant être cuisinés à l'avance ou ne nécessitant qu'un minimum d'attention. Par ailleurs, n'hésitez pas à demander à vos convives d'apporter un plat ou un dessert, ce qui ajoutera une sympathique touche « communautaire » à vos festivités.
3. **Installez une station de boissons libre-service :** préparez une zone désignée avec une variété de boissons, comme de l'eau, du café et des jus. Laissez-y également tout le nécessaire (verres, seaux à glace, serviettes à cocktail, etc.) pour que les invités puissent se servir eux-mêmes. S'ils n'ont pas constamment à demander d'être resservis, vous aurez plus de temps pour vous concentrer sur vos autres tâches.
4. **Déléguez et demandez de l'aide :** sollicitez l'aide des membres de votre famille et de vos amis, ou engagez temporairement quelqu'un, si nécessaire. Déléguez des tâches simples telles que mettre la table, accueillir les convives ou suspendre les manteaux. Laisser les autres vous donner un coup de main allège votre charge de travail tout en leur permettant de se sentir plus impliqués dans les célébrations.
5. **Créez une ambiance chaleureuse :** une ambiance invitante peut faire des merveilles pour réduire le stress pendant les *partys*. Misez sur un éclairage festif, des bougies et des décorations de saison, par exemple. Choisissez en outre une douce musique de fond pour donner le ton, puis installez des sièges confortables où tous pourront se détendre et socialiser. Une atmosphère conviviale permettra à vos invités de se sentir à l'aise et contribuera au succès de l'évènement.

En suivant ces conseils, vous pourrez organiser sans stresser des réceptions qui plairont à tout le monde. Détendez-vous, amusez-vous et profitez à fond du temps des Fêtes!

Chers employés et chers collaborateurs,

En cette période rassembleuse de l'année, nous souhaitons prendre un moment pour exprimer notre sincère gratitude pour votre engagement, votre énergie et votre dévouement.

La qualité de votre travail et votre collaboration ont été des piliers essentiels de la réussite de Matériaux Blanchet tout au long de la dernière année.

Que cette saison festive soit remplie de moments précieux avec vos proches, de rires contagieux et de souvenirs inoubliables.

Nous abordons cette nouvelle année avec optimisme, forts de notre collaboration et de notre esprit d'équipe. Ensemble, nous avons surmonté des défis, célébré des réussites et tissé des liens qui vont au-delà du travail.

Que l'année à venir soit porteuse de croissance et de succès collectifs.

Joyeux Noël et meilleurs voeux pour une année nouvelle remplie de santé.

Avec toute notre reconnaissance,

Jacques Goulet
Directeur des usines

Dave Chouinard
Directeur des opérations forestières

Matériaux Blanchet

Trois ornements de Noël à réaliser soi-même

Fabriquer vos propres décorations de Noël donne une touche personnelle à votre intérieur tout en créant une atmosphère propice aux festivités. En voici trois qui sont faciles à réaliser en solo ou en famille!

1. **Ornements en bois peints à la main :** rassemblez quelques décorations en bois à peindre, de la peinture acrylique de diverses couleurs et des pinceaux, puis laissez libre cours à votre créativité. Peignez des motifs festifs (flocons de neige, houx, rennes, pères Noël, etc.) et personnalisez le tout en inscrivant les noms des membres de votre famille, par exemple.
2. **Lanternes en pots de verre :** enduisez l'extérieur de pots de type Mason d'une couche de colle et saupoudrez-les de paillettes pour créer un effet de neige féerique. Placez une petite bougie à DEL ou une guirlande lumineuse à l'intérieur de chaque bocal. Vos lanternes émettront une lueur chaleureuse et scintillante depuis votre manteau de cheminée ou votre table, par exemple.
3. **Guirlande de flocons feutrés :** découpez des flocons de neige dans de la feutrine blanche et bleu clair. Puis, reliez-les entre eux à l'aide d'une aiguille et de fil. Pour plus d'éclat, ajoutez des perles ou des paillettes argentées. Suspendez la guirlande le long d'une rampe ou au-dessus d'une porte pour donner un air de fête à votre maison.

Prêt à créer vos propres décorations de Noël? Visitez vos magasins de matériel d'artisanat locaux pour vous procurer tout ce qu'il vous faut!

Cette année, célébrez un Noël écoresponsable!

Les rassemblements des Fêtes riment souvent avec excès et gaspillage. Cependant, retenez que les choix que vous faites pendant cette période de réjouissances peuvent avoir un impact sur l'environnement. Cette année, célébrez un Noël vert en intégrant des pratiques écoresponsables dans vos traditions. Voici quelques points à prendre en compte :

- **Les cadeaux :** sélectionnez des présents durables tels que des expériences, des douceurs maison ou des produits écologiques. Emballez le tout dans des matériaux recyclés (ex. : papier journal) ou réutilisables (ex. : tissu) afin de réduire les déchets.
- **Les décorations :** privilégiez les guirlandes lumineuses à DEL, car elles consomment beaucoup moins d'énergie que les ampoules incandescentes.
- **Le sapin :** si possible, choisissez un arbre naturel cultivé localement. Sinon, optez pour un arbre artificiel fabriqué à partir de matériaux recyclés et qui embellira votre maison pendant plusieurs années.
- **Le menu :** prévoyez des repas mettant en vedette des ingrédients locaux et biologiques afin de soutenir les agriculteurs de votre région et de réduire votre empreinte carbone.
- **Les matières résiduelles :** limitez les déchets alimentaires en compostant les restes ou, mieux encore, en les cuisinant. Vous pourriez d'ailleurs encourager vos invités à apporter des contenants réutilisables pour diviser les restes et ainsi éviter le gaspillage, et ce, sans recourir aux plastiques à usage unique. Installez également des bacs clairement identifiés pour assurer le tri des déchets tout au long de la fête.

En suivant ces conseils pratiques, vous pourrez profiter d'un Noël mémorable avec vos proches tout en prenant soin de l'environnement. À vous de jouer!

Joyeuses Fêtes à tous!
VOUS SOUHAITEZ VENDRE OU ACHETER UNE PROPRIÉTÉ POUR 2024?
Contactez-moi dès maintenant!
Informez-vous sur le rabais fadoq
CENTURY 21. Nord-Sud
COURTIER IMMOBILIER
Plus de 20 ans d'expérience
Enfin à votre service dans la région
ACHETEURS-VENDEURS
J'attends votre appel!
FRANCE ROY 418 603-2121
901 4e avenue Painchaud, La Pocatière
0096H5023

Nous avons le produit qu'il vous faut...
YAMAHA Souffleuses, génératrices et plus
Husqvarna Scies à chaîne et accessoires
ECHO Scies à chaîne et accessoires
CAMSO Chenilles de VTT
TORO Souffleuses
et plusieurs choix de cadeaux et accessoires!
Kawasaki V.T.T.
HEURES D'OUVERTURE DES FÊTES
Fermé les 23, 24, 25 et 26 décembre
Ouvert les 27, 28 et 29 décembre
Fermé les 30, 31 décembre, 1er et 2 janvier
Réouverture le 3 janvier
Joyeuses Fêtes et Bonne Année 2024 à vous tous!
TECH MINI-MÉCANIQUE
196, chemin Haut de la Rivière, Saint-Pacôme 418 852-2922
www.techminimecanique.com
4093H5023_2

Les membres du conseil d'administration et le personnel profitent de l'occasion pour offrir leurs meilleurs vœux à tous ses membres, locataires, bénévoles et collaborateurs pour la période des Fêtes et la Nouvelle Année 2024.
Joyeuses Fêtes à tous et merci de contribuer à la réussite de nos différentes activités!
apHk ASSOCIATION DES PERSONNES HANDICAPÉES DU KAMOURASKA EST INC.
655, rue Taché, Saint-Pascal
418 492-7149
L'Envol
261, av. Chapleau, Saint-Pascal
418 308-0724
2914H5023

Actes de gentillesse : donnez du sens à vos Fêtes

La période des Fêtes est la saison de l'amour, de la joie et du partage. Et quelle meilleure façon d'en répandre l'esprit que de faire preuve de gentillesse envers les autres? Voici des exemples de gestes qui donneront tout son sens à ce Noël!

Distribuer des collations-surprises : préparez des douceurs maison et partagez-les avec vos voisins, vos collègues ou même des inconnus croisés durant la journée.

Offrir la chaleur en cadeau : alors que le froid s'installe, faites don de couvertures, de manteaux ou d'autres vêtements chauds à des refuges locaux ou à des organismes soutenant les gens dans le besoin.

Aider les personnes âgées : tendez la main aux aînés de votre communauté, qui sont peut-être seuls pour Noël. Proposez de faire leurs courses ou de décorer leur logement, ou passez simplement du temps avec eux.

Jouer au père Noël pour une bonne cause : si vous faites habituellement un échange de cadeaux avec vos amis ou collègues, proposez-leur plutôt de faire un don à une cause qui leur tient à cœur cette année!

Écrire des messages positifs : rédigez des lettres ou des cartes de vœux exprimant sincèrement votre gratitude et votre amour aux gens qui comptent dans votre vie (mentor, ami, membre de la famille). Vos mots illumineront leur journée et renforceront vos liens.

En accomplissant ces actes de gentillesse, vous pouvez créer des souvenirs précieux et inspirer d'autres personnes à faire de même!

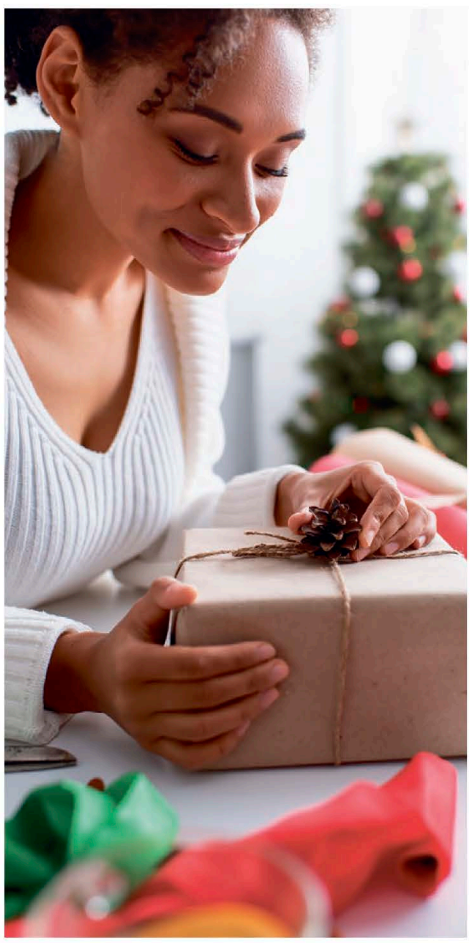
Cinq films à voir absolument dans le temps des Fêtes

Les vacances de Noël sont le moment idéal pour se plonger dans des films réconfortants qui incarnent l'esprit des Fêtes. En voici cinq à voir absolument pour ajouter une touche de bonne humeur à vos célébrations :

1. ***La vie est belle*** **(1946) :** dans ce conte réconfortant qui rappelle le vrai sens de Noël, un ange montre à un homme désespéré l'impact de sa vie sur celle des autres.
2. ***Maman, j'ai raté l'avion*** **(1990) :** rejoignez le jeune Kevin McCallister alors qu'il défend sa maison contre des cambrioleurs maladroits dans cette comédie des Fêtes intemporelle.
3. ***Le lutin*** **(2003) :** suivez Buddy l'elfe dans son hilarant voyage du Pôle Nord à New York tandis qu'il découvre le vrai sens de la famille et de l'esprit de Noël.
4. ***Réellement l'amour*** **(2003) :** plusieurs personnages tissent des histoires d'amour interreliées pendant les Fêtes, rappelant le pouvoir des relations humaines en cette période de réjouissances.
5. ***Boréal Express*** **(2004) :** montez à bord du train pour un extraordinaire voyage au Pôle Nord en compagnie d'un jeune garçon qui redécouvre sa foi dans le père Noël et la magie des Fêtes.

Préparez du maïs soufflé ou du chocolat chaud, installez-vous confortablement et laissez la magie de ces films remplir votre maison de joie et de rires pendant les vacances de Noël!

Pourquoi emballe-t-on les cadeaux de Noël?



L'une des traditions de Noël les plus appréciées est d'offrir des cadeaux. Or, vous êtes-vous déjà demandé pourquoi on les emballe?

HISTORIQUE

Dans la Chine ancienne, les cadeaux monétaires étaient emballés dans des enveloppes en papier. Au 8e siècle, une tradition appelée « *tsutsumi* » a vu le jour au Japon. Les cadeaux étaient alors emballés dans un tissu ornementé pour symboliser le respect et l'appréciation envers le destinataire.

L'emballage moderne trouve son origine dans l'Angleterre du 19e siècle. Les Victoriens enveloppaient les cadeaux dans du papier décoratif et les attachaient avec des rubans. Ils pensaient que l'emballer joliment témoignait du soin et de l'attention apportés au présent, et exprimait l'amour et les bons vœux.

SYMBOLISME

D'un point de vue symbolique, l'emballage des cadeaux suscite surprise et émerveillement, puisque les destinataires les déballent avec enthousiasme, impatients de découvrir ce qui se cache à l'intérieur. En outre, l'emballage souligne l'importance de la présentation, la valeur accordée au destinataire et la délicatesse du geste.

Vous avez trouvé tous les cadeaux sur votre liste d'achat? Prenez soin de les emballer de belle façon pour montrer à vos proches combien vous tenez à eux!

Vacances de Noël : conseils futés pour prendre des photos magnifiques

Les vacances de Noël sont synonymes de moments magiques : quoi de mieux pour les immortaliser que de les photographier? Pour obtenir des résultats à la hauteur de vos attentes, suivez ces conseils avisés!

Prêtez attention aux détails : les lumières scintillantes, les décorations festives et les visages heureux sont autant de petits éléments qui peuvent rendre vos photos féeriques.

Exploitez la lumière naturelle : elle donne à vos photos un aspect chaleureux et invitant. Si vous êtes à l'intérieur, tentez de trouver un endroit près d'une fenêtre.

Faites preuve de créativité : essayez de prendre des photos sous différents angles ou d'ajouter des accessoires pour rehausser l'intérêt de vos clichés, par exemple.

Retouchez vos photos : recadrez l'image et utilisez des filtres pour améliorer l'éclairage et y mettre votre touche personnelle.

Prenez vos photos le matin ou le soir : la lumière est alors plus douce et plus flatteuse.

Recourez à un trépied : vos photos seront ainsi plus nettes, surtout si l'éclairage est faible.

Multipliez les clichés spontanés : les meilleures photos sont souvent prises lorsque le sujet ne s'y attend pas. Continuez donc à « mitrailler » la scène pour capturer à coup sûr des moments inoubliables!

Visitez votre boutique de photographie locale pour obtenir des conseils d'experts et vous procurer les bons outils pour prendre des photos comme un pro!

Quatre destinations pour des vacances des Fêtes inoubliables

Il est temps de planifier une escapade de Noël pour faire le plein de souvenirs impérissables avec vos proches? Voici quatre destinations idéales pour vivre des vacances vraiment spéciales!

1. **Laponie, Finlande :** connue comme le pays du père Noël, la Laponie offre des paysages enneigés, des promenades en traîneau tiré par des rennes et la possibilité de rencontrer le père Noël lui-même! Les aurores boréales qui dansent dans le ciel ajouteront une touche d'émerveillement à vos vacances.
2. **New York, États-Unis :** avec son sapin de Noël emblématique au Rockefeller Center, ses lumières éblouissantes et ses charmants marchés de Noël, la ville de New York est le rêve de tout amateur de cette fête. Faites une promenade en calèche dans Central Park, glissez sur les patinoires et dénichez des cadeaux uniques.
3. **Sydney, Australie :** si vous préférez un Noël ensoleillé, rendez-vous à Sydney. Au menu? Des concerts à l'Opéra, des feux d'artifice sur le pont du port de Sydney et des pique-niques sur la plage de Bondi!
4. **Vienne, Autriche :** flânez parmi les alléchants étals des marchés de Noël tout en dégustant des délices traditionnels comme le pain d'épice et le vin chaud, et assistez à des concerts dans les théâtres historiques de la ville.

Pour choisir et planifier l'escapade parfaite, tournez-vous vers une agence de voyages — et n'oubliez pas de visiter vos commerces locaux pour faire le plein de produits et d'accessoires de voyage!

Cinq conseils pour que votre animal de compagnie passe un bon temps des Fêtes

Avec les nombreux rassemblements en famille ou entre amis, les Fêtes peuvent s'avérer très stressantes pour les animaux de compagnie. Pour que votre meilleur ami soit heureux et en sécurité malgré le bruit, l'agitation et les nouvelles personnes qu'il rencontre, il est donc important de prendre certaines mesures. En voici cinq à garder en tête!

1. **Respectez sa routine :** les célébrations peuvent perturber la routine de votre fidèle compagnon, ce qui constitue souvent une source de stress. Ainsi, essayez de conserver autant que possible son horaire de repas, de promenades et de jeux.
2. **Créez un lieu de retrait :** si vous recevez des invités, aménagez un espace calme où votre animal pourra au besoin aller se détendre et échapper au bruit. Veillez à le doter de tout ce dont celui-ci a besoin, comme de la nourriture, de l'eau et un lit.
3. **Faites attention à ce qu'il mange :** de nombreux aliments servis aux Fêtes sont toxiques pour les animaux de compagnie. Placez donc la nourriture hors de portée du vôtre et ne lui donnez pas de gâteries auxquelles il n'est pas habitué.
4. **Surveillez-le :** gardez à l'œil votre ami à quatre pattes pour éviter qu'il ne se mette en danger, par exemple en mâchant des décorations de Noël.
5. **Prévoyez un plan d'urgence :** si votre animal se blesse ou s'empoisonne, il est important de réagir rapidement. Renseignez-vous dès maintenant sur les cliniques vétérinaires locales qui offrent un service d'urgence. Apprenez également quels sont les signes d'empoisonnement et les bons gestes à poser dans une telle situation.

Si vous suivez ces conseils, vous pourrez profiter des festivités en sachant que votre fidèle ami est en sécurité!

Trois activités écolos à essayer pendant le temps des Fêtes

Vous avez quelques jours de congé entre Noël et le jour de l'An? Profitez de cette période de repos et de plaisir pour faire une activité à saveur écologique en famille ou entre amis!

1. **Concours de ramassage de déchets :** avec vos proches, armez-vous de gants et de sacs. Puis, promenez-vous dans le quartier en scrutant les bords de rue, les parcs, les stationnements et les espaces verts publics à la recherche de déchets. La personne qui aura ramassé le plus de détritus (cannettes, verres à café, emballages, etc.) après une durée prédéterminée remportera le concours!
2. **Échange d'articles usagés :** pratiquement tout le monde possède des choses en bon état qui accumulent la poussière. Il suffit de penser à des livres, à des vêtements, à des DVD, à des décorations, à des articles de cuisine, etc.

   Rassemblez donc des amis ou des voisins, par exemple, pour organiser une activité de troc. En plus de vous débarrasser de ce qui ne vous sert plus, vous obtiendrez des objets qui vous plaisent sans débourser un sou. Voilà une solution idéale pour lutter contre le gaspillage et la surconsommation!
3. **Tournée des commerces écoresponsables :** visitez plusieurs boutiques, restaurants et épiceries à vocation écologique de votre région afin de découvrir les 1001 produits offerts. Vêtements faits de tissus recyclés, savons conçus à partir d'ingrédients biologiques, serviettes hygiéniques lavables, emballages réutilisables, aliments en vrac : vous trouverez de tout!

Comment remercier vos clients pour les Fêtes?

Les Fêtes sont l'occasion idéale d'exprimer votre gratitude à vos précieux clients. Cette reconnaissance peut renforcer vos relations avec eux, les fidéliser et laisser une impression positive et durable. Voici quelques idées pour vous inspirer :

- **Vœux personnalisés :** envoyez des vœux (cartes ou courriels) sincères en vous adressant à vos clients par leur nom.
- **Cadeau :** une petite marque d'appréciation telle qu'une carte-cadeau ou un article à l'effigie de votre entreprise montrera à vos clients que vous pensez à eux.
- **Remise exclusive :** proposez des promotions exclusives des Fêtes à vos clients les plus fidèles.
- **Évènement :** il peut s'agir d'une simple journée portes ouvertes, d'une fête plus élaborée ou d'un évènement virtuel.
- **Don :** faire un don à une association caritative au nom de vos clients témoigne de belle façon que vous n e vous souciez pas uniquement de leur clientèle!
- **Réponse et soutien :** pendant la période chargée des Fêtes, répondez rapidement aux demandes de renseignements et apportez votre aide chaque fois que nécessaire pour démontrer votre engagement à satisfaire vos clients.

Enfin, après les Fêtes, n'hésitez pas à contacter vos clients pour vérifier s'ils ont aimé vos marques de reconnaissance et leur demander si vous pouvez faire quelque chose d'autre pour eux. Vous bâtirez ainsi des relations solides pour l'année à venir!

Martini de la mère Noël

Saviez-vous que la mère Noël aime bien prendre un verre à l'occasion? Voici d'ailleurs son cocktail préféré!

INGRÉDIENTS (Pour 1 cocktail)

- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à soupe de sucre
- Quelques glaçons
- 2 oz de jus de canneberge
- 1 oz de vodka
- 1 oz de jus de cerises au marasquin

1 oz = 30 ml

PRÉPARATION

1. Dans deux petites assiettes, verser séparément le jus de citron et le sucre. Déposer le verre à martini à l'envers dans le jus de citron, puis dans le sucre.
2. Verser le reste des ingrédients dans un mélangeur à cocktail (shaker). Mélanger vigoureusement, puis verser dans le verre à l'aide d'une passoire à cocktail.

À la veille de cette période de réjouissances qu'est la période des Fêtes, toute l'équipe tient à vous souhaiter le plus de bonheur possible.

Soyez toujours assuré de recevoir tout le service que vous êtes en droit d'attendre.

Mme Linda Landry et ses collègues vous concoctent toujours nos délicieuses « spécialités maison ».

Styve, Carl et toute l'équipe vous souhaitent

Joyeux Noël et Bonne Année 2024!

3659H5023

BOUCHERIE Rossignol

La meilleure Boucherie en ville

HORAIRE DES FÊTES

OUVERT EXCEPTIONNELLEMENT les dimanches 24 et 31 décembre jusqu'à 15 h et FERMÉ du 2 au 8 janvier 2024 inclusivement.

703, 4e Avenue Painchaud, La Pocatière **418 856-1163**

Joyeux Noël et Bonne Année 2024 à tous nos clients!

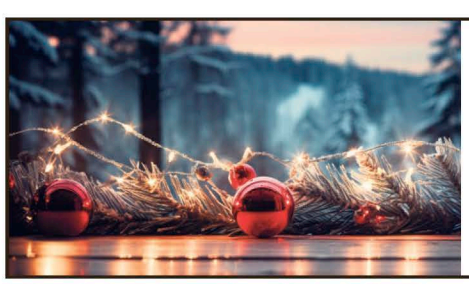
5326H5023

FCL VENTILATION INC.

FERBLANTERIE C.L. VENTILATION INC.
Climatisation et chauffage
• Résidentiel • Commercial • Industriel

50, Parc de l'Innovation
La Pocatière
Tél. : **418 856-4936**
Téléc. : **418 856-4861**
Licence RBQ : #8002-3278-41

NOUVEAU ! Service de nettoyage de thermopompe



CARQUEST PIÈCES D'AUTOS

Toute l'équipe de vos spécialistes en pièces d'autos CARQUEST de La Pocatière et Saint-Pascal vous souhaite

Joyeux Noël et Bonne Année 2024!

1322, 4e Avenue - LA POCATIÈRE
418 856-5000

219 rue Rochette - SAINT-PASCAL
418 492-2704

5373H5023

OUVERT du lundi au vendredi de 8 h à 17 h 30 et le samedi de 8 h à midi

Verrines au mascarpone et à la grenade

Avec son savant mélange de saveurs, de couleurs et de textures, ce dessert est le complément parfait d'un festin en bonne compagnie!

INGRÉDIENTS (Pour 2 portions)

- 3/4 tasse de mascarpone
- 3/4 tasse de crème 35 %
- 1 gousse de vanille fraîche
- 2 c. à soupe de miel
- 1 tasse de biscuits spéculoos réduits en chapelure
- Les grains d'une demi-grenade
- Quelques feuilles de menthe fraîche

PRÉPARATION

1. Dans un batteur sur socle ou à l'aide d'un batteur électrique, fouetter le mascarpone et la crème jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et aéré. Ajouter les grains de la gousse de vanille ainsi que le miel, puis fouetter encore une minute.
2. Dans une jolie verrine, verser le quart de la chapelure de biscuit, puis le quart du mélange de fromage, en prenant soin de faire de beaux étages distincts. Répéter une 2e fois dans la même verrine, pour faire 4 étages. Garnir de la moitié des grains de grenade et des feuilles de menthe. Répéter la procédure pour la 2e verrine.

Cocktail champagne

Qui dit « célébrations » dit « bulles »! Ajoutez une touche d'effervescence à votre soirée grâce à ce cocktail des plus élégants.

INGRÉDIENTS (Pour 1 cocktail)

- 1 cube de sucre
- Quelques gouttes d'Angostura
- Champagne ou vin mousseux
- 1 spirale de zeste de citron

PRÉPARATION

1. Dans une flûte à champagne, déposer le cube de sucre, puis l'imbiber d'Angostura.
2. Remplir la flûte de champagne (ou de vin mousseux) et garnir de la spirale de zeste de citron.

Rôti de porc au bacon et aux légumes d'hiver

Déposé au centre d'une tablée des Fêtes, ce rôti juteux et parfumé en fera saliver plus d'un. Bon appétit!

INGRÉDIENTS (Pour 6 portions)

- 3 c. à soupe de moutarde de Dijon
- Zeste d'un citron
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 c. à soupe de romarin, haché finement
- Sel et poivre
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 rôti de longe de porc de 1 kg (2,2 lb)
- 8 tranches de bacon
- 4 carottes, pelées et coupées en gros bâtonnets
- 4 panais, pelés et coupés en gros bâtonnets
- 2 pommes, coupées en quartiers
- 4 branches de romarin frais

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Dans un petit bol, mélanger la moutarde, le zeste de citron, l'ail et le romarin. Saler et poivrer, puis réserver.
3. Dans une poêle allant au four, chauffer l'huile d'olive, puis faire dorer le rôti sur toutes les faces. Le déposer dans une assiette, et l'enrober du mélange d'aromates. Disposer les tranches de bacon en une couche sur le dessus du rôti et le ficeler.
4. Placer les carottes, les panais et les pommes dans le fond de la poêle et déposer le rôti par-dessus. Enfourner et cuire environ 45 minutes, ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à cuisson indique 140 °F.
5. Retirer la poêle du four, recouvrir de papier d'aluminium et laisser reposer 15 minutes. Disposer le tout dans un joli plat de service et garnir de romarin frais.

De très Joyeuses Fêtes!
Que l'an 2024 soit rempli
de santé, bonheur et prospérité!
Merci à ma clientèle de la confiance
qu'elle m'accorde et au plaisir!

MARIE TURMEL
B.SC. actuariat, A.V.A.
Planificateur financier
Conseillère en sécurité financière

SFL Gestion de patrimoine
Partenaire de Desjardins

SERVICES FINANCIERS MARIE TURMEL INC.
Cabinet de services financiers
105, 1re rue Poiré, La Pocatière
Tél.: 418 856-1144 Téléc.: 418 856-6302
courriel: marie.turmel@sfl.ca

4044H5023

En cette heureuse période
des Fêtes, l'équipe de
J.L. Desrosiers et Fils inc.
tient à vous souhaiter un
très Joyeux Noël et
une Bonne Année 2024!
Que vos souhaits se réalisent!

J.L. Desrosiers & FILS INC.
Denis Thibault, prop.

193, de Gaspé Ouest, Saint-Jean-Port-Joli
Tél. : 418 598-6434

0371H5023

Brousseau & Paventi
DENTUROLOGISTES

Témiscouata-sur-le-Lac
Tél. : 418.938.0884

Saint-Pascal
Tél. : 418.856.3190

www.bpdenturologistes.ca
info@bpdenturologistes.ca

CONCEPTION DE PROTHÈSES DENTAIRES
CONVENTIONNELLES ET SUR IMPLANTS

0054H5023

Salade festive à l'orange et aux betteraves

Débordante de saveurs et de couleurs, cette salade est parfaite pour agrémenter vos repas des Fêtes!

INGRÉDIENTS (Pour 2 portions)

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de jus d'orange
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 3 tasses de mesclun
- 2 carottes mauves, coupées en fines rondelles
- 1/4 tasse de grains de grenade
- 1/4 tasse de pacanes rôties, hachées
- 1 orange, coupée en demi-rondelles
- 1 betterave cuite, coupée en rondelles
- 2 tranches de cheddar mi-fort
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Dans un petit bol, mélanger l'huile d'olive, le jus d'orange et la moutarde de Dijon. Saler et poivrer. Réserver.
2. Dans une belle assiette de service, superposer le mesclun, les rondelles de carottes, les grains de grenade, les pacanes et les morceaux d'orange.
3. À l'aide d'emporte-pièces, créer de jolies formes dans les rondelles de betterave et les tranches de cheddar. Disposer les formes dans l'assiette. Saler et poivrer au goût.
4. Déposer le bol de vinaigrette au centre de l'assiette avant de servir.

POITRAS

VOUS SOUHAITE DE TRÈS JOYEUSES FÊTES !

Nous serons fermés du 23 décembre au 2 janvier inclusivement.

fonderiepoitras.com

418 247-5041

7429H5023

Tarte au fromage et aux petits fruits givrés

Envie d'un dessert gourmand pour Noël ou le jour de l'An? En plus d'être belle à croquer, cette tarte fromagée est un pur délice à chaque bouchée!

INGRÉDIENTS (Pour 8 portions)

- 4 c. à soupe de beurre fondu
- 2 1/2 tasses de noix au choix, hachées
- 1 tasse de sucre, divisée
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 blanc d'œuf, légèrement battu
- 450 g de fromage à la crème, à température pièce
- 1 boîte de lait condensé sucré
- Le jus d'un citron
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 2 tasses de petits fruits mélangés

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 325 °F. Graisser un moule à tarte et le réserver.
2. Dans un bol, mélanger le beurre fondu, les noix, 3 c. à soupe de sucre, le sel et le blanc d'œuf jusqu'à l'obtention d'une préparation uniforme. Verser dans le moule à tarte, et presser sur le fond et les côtés afin d'obtenir une croûte d'environ 5 mm d'épaisseur. Cuire la croûte pendant 20 minutes, puis la laisser refroidir complètement.
3. Dans un mélangeur sur pied, fouetter le fromage à la crème jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajouter graduellement le lait condensé, puis ajouter le jus de citron et l'extrait de vanille. Verser le mélange dans la croûte à tarte refroidie. Couvrir et réfrigérer au moins 3 heures.
4. Pendant ce temps, combiner dans un petit chaudron 1/2 tasse de sucre et 1/2 tasse d'eau. Chauffer jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Laisser refroidir 15 minutes, puis verser les petits fruits dans le sirop. Retirer les petits fruits à l'aide d'une cuillère trouée afin de les égoutter, et les déposer dans ce qui reste de sucre. Disposer les petits fruits dans une grande assiette et les laisser sécher environ 15 minutes.
5. Retirer la tarte du réfrigérateur et la garnir des petits fruits givrés.

Toute l'équipe vous offre
ses plus sincères vœux de
bonheur, santé et prospérité.
Joyeuses Fêtes!
Merci de votre confiance!
SM PLOMBERIE
Stéphane Martin
Résidentiel - Commercial
Plomberie - Chauffage - Traitement d'eau
Tél.: 418 852-2139
Téléc.: 418 852-1758
282, boulevard Bégin
Saint-Pacôme
Membre CMMTQ
6494H5023

Joyeux Noël et Bonne Année 2024
à tous mes clients actuels et futurs.
GARAGE NOËL ALEXANDRE
MÉCANIQUE GÉNÉRALE
NAPA AUTO CARE
Castrol
94, Bois Francs, Mont-Carmel
418 498-2427
6336P5023

Un Joyeux Noël
et une Année 2024
exceptionnelle!
Merci à toute ma clientèle
pour son encouragement!
Coiffure Nouvo-Style enr.
ELLE ET LUI
Brigitte St-Onge, prop.
731, route 230 Est
Saint-Pascal
418 492-6494
1322H5023

Maison funéraire
De la Durantaye et Fils INC.
et C. Lavoie et fils (Saint-Pamphile)
Cap-Saint-Ignace et L'Islet : 418 246-5337
Saint-Jean-Port-Joli : 418 598-3093
Saint-Pamphile : 418 356-3822
paroisses environnantes
Benoit et Bernard De La Durantaye et leur équipe
Nous désirons
vous offrir nos voeux
de paix et de sérénité
à vous et votre famille.
Joyeux Noël
et Bonne Année!
1723P5117

Pour rehausser votre dégustation, n'hésitez pas à givrer votre verre avec du jus de lime et du sucre!

Margarita express

Rafraîchissant et sucré, ce cocktail facile à préparer est parfait pour ajouter du soleil à vos festivités!

INGRÉDIENTS
(Pour 1 cocktail)

- Quelques glaçons
- 1 oz de tequila (facultatif)
- 0,5 oz de jus de lime
- 0,5 oz de sirop simple
- Soda au gingembre (*ginger ale*), pour allonger
- 1 quartier de lime

PRÉPARATION

1. Dans un verre à martini, déposer la moitié des glaçons. Réserver.
2. Dans un mélangeur à cocktail (*shaker*), verser la tequila, le jus de lime et le sirop simple, puis ajouter le reste des glaçons. Mélanger vigoureusement, puis verser dans le verre à l'aide d'une passoire à cocktail.
3. Allonger avec le soda au gingembre. Décorer avec le quartier de lime.

Délice pourpre

Avec sa couleur surprenante, ce cocktail légèrement acidulé au thé à la verveine se déguste en toute sérénité!

Convient aux mocktails

INGRÉDIENTS (Pour 1 cocktail)

- Quelques glaçons
- 2 oz de thé à la verveine bleue, refroidi
- 2 oz de limonade
- 2 oz de gin (facultatif)
- 1 oz de jus de canneberge

PRÉPARATION

1. Verser tous les ingrédients dans un mélangeur à cocktail (*shaker*). Mélanger vigoureusement, puis verser dans un joli verre à l'aide d'une passoire à cocktails.
2. Garnir de feuilles de thé à la verveine bleue.

Aperol Spritz au romarin

Ce classique cocktail prend des allures encore plus festives avec cette variante au romarin. Essayez-le!

INGRÉDIENTS (Pour 1 cocktail)

- Quelques glaçons
- 2 quartiers d'orange
- 2 oz de vin mousseux
- 1,5 oz d'Aperol
- 0,5 oz de sirop simple au romarin
- Soda, pour allonger
- 1 branche de romarin frais

PRÉPARATION

1. Dans un joli verre, déposer quelques glaçons ainsi que les quartiers d'orange. Y verser ensuite le mousseux, l'Aperol et le sirop simple. Allonger de soda.
2. Mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère à cocktail, puis garnir de la branche de romarin.

SIROP SIMPLE AU ROMARIN

Verser 1 tasse de sucre blanc et 1 tasse d'eau dans une casserole. Chauffer jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Retirer du feu, puis ajouter 3 branches de romarin frais. Lorsque le mélange est refroidi, verser dans un contenant hermétique et conserver au réfrigérateur pour agrémenter vos cocktails préférés!

Trois recettes de douceurs maison à concocter pour Noël

À l'approche des Fêtes, semez la bonne humeur avec ces douceurs de Noël faites maison. Suivez le guide!

1. **Délices chocolatés à la menthe :** faites fondre des pépites de chocolat mi-sucré et du lait concentré sucré à feu doux, puis incorporez des bonbons à la menthe écrasés. Étalez le mélange sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin, ajoutez une couche de bonbons écrasés et laissez refroidir le tout. Une fois le mélange figé, découpez-le en carrés qui fondront dans la bouche!
2. **Biscuits flocons de neige :** préparez une recette de biscuits de Noël traditionnels (ex. : sablés). Découpez la pâte en forme de flocons de neige à l'aide d'un emporte-pièce et enfournez les biscuits jusqu'à ce qu'ils soient dorés à souhait. Laissez-les refroidir, puis décorez-les avec du glaçage et des paillettes.
3. **Chocolat chaud épicé à la cannelle :** préparez un mélange de chocolat chaud avec du lait et un peu de cannelle moulue. Ajoutez de la crème fouettée et des guimauves miniatures sur le dessus, puis saupoudrez le tout avec une pincée de cannelle. Pour la touche finale, accrochez une petite canne de bonbon au bord de la tasse.

Visitez vos commerces d'alimentation locaux pour faire le plein d'ingrédients de qualité — et préparez-vous à vous régaler!

Que la féerie de Noël réchauffe vos coeurs et que l'an nouveau soit le reflet de vos rêves!

Je profite de l'occasion pour remercier ma clientèle de son fidèle encouragement!

Salon Mousse & Vague enr.

Guylaine Lévesque, prop.

143, avenue Morel, Kamouraska

418 492-9306

Au plaisir de toujours bien vous servir!

1353H5021

Roulés fromage et bacon

Pour commencer une soirée festive en beauté, servez ces délicieuses bouchées dorées à tous vos invités!

INGRÉDIENTS (Pour 16 roulés)

- 1 feuille de pâte feuilletée du commerce
- 10 tranches de bacon
- 8 tranches de fromage cheddar (ou une tasse de fromage râpé)
- Poivre
- Ciboulette fraîche, hachée

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 375 °F.
2. Étaler la feuille de pâte feuilletée sur une surface lisse. Déposer les tranches de bacon en une couche, puis ajouter le fromage de la même façon. Poivrer la surface uniformément.
3. Rouler la pâte sur la longueur afin d'obtenir un grand rouleau. Emballer le rouleau fermement dans de la pellicule plastique et réfrigérer 30 minutes.
4. Couper le rouleau en 16 morceaux égaux. Les déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin. Cuire au four 15 minutes, ou jusqu'à ce que les roulés soient bien dorés.
5. Garnir de ciboulette hachée et servir avec une sauce tomate au choix pour tremper.

0096P5023
C'est avec joie que nous vous souhaitons un Joyeux Noël et une année 2024 des plus prospères pour tous.
Merci de votre encouragement!
Alimentation René Pelletier LTÉE
Négociant en gros • Viandes • Produits congelés
970, av. de la Grande-Anse
La Pocatière (Québec) G0R 1Z0
Tél. : 418 856-2409 Téléc. : 418 856-5696
1 800 463-1250 info@alimentpelletier.com
www.alimentpelletier.com

Cocktail « dernier café »

Le soleil est couché depuis quelques heures déjà? Rien de mieux que ce chaleureux cocktail au café pour terminer la soirée en beauté!

INGRÉDIENTS (Pour 1 cocktail)

- 0,5 oz de liqueur de café (style Kahlúa)
- 1 oz de boisson à la crème irlandaise (style Baileys)
- 1 oz de boisson à la crème de marula (style Amarula)
- 1 oz de lait
- Quelques glaçons

PRÉPARATION

1. Dans un joli verre, verser la liqueur de café, puis déposer la moitié des glaçons.
2. Dans un mélangeur à cocktail (*shaker*), verser le reste des ingrédients. Mélanger vigoureusement, puis verser dans le verre à l'aide d'une passoire à cocktail.

JOYEUX TEMPS DES FÊTES À TOUS!
Transport Gilmyr
Garage Gilmyr
418-248-3030
www.gilmyr.com
6569H5023

La direction et tout le personnel souhaitent à leurs clients actuels et futurs un très Joyeux Noël et une Bonne Année 2024.
Merci de votre encouragement!
LES SPÉCIALISTES DU DÉMARREUR À DISTANCE
Lebeau MD Vitres d'autos
www.lebeau.ca
Vitres d'autos La Pocatière inc.
201, Route 230, La Pocatière
418 856-3835
1150H5023

Cocktail « Noël sur la plage »

Envie d'exotisme pour célébrer Noël? Succombez aux charmes de ce délicieux cocktail dont les saveurs évoquent les voyages au bord de la mer!

Convient aux mocktails

INGRÉDIENTS (Pour 1 cocktail)

- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à soupe de sucre
- 0,25 oz de sirop de grenadine
- Quelques glaçons
- 1,5 oz de boisson au rhum aromatisé à la noix de coco, de style Malibu (facultatif)
- 3 oz de jus d'ananas
- Limonade, pour allonger
- Soda, pour allonger
- 1 quartier d'orange, pour décorer

PRÉPARATION

1. Dans deux petites assiettes, verser séparément le jus de citron et le sucre. Déposer le verre à l'envers dans le jus de citron, puis dans le sucre afin de créer un bord givré.
2. Verser la grenadine dans le verre, puis ajouter la moitié des glaçons. Réserver.
3. Dans un mélangeur à cocktail (*shaker*), verser le rhum et le jus d'ananas, puis ajouter les glaçons. Mélanger vigoureusement, puis verser délicatement dans le verre à l'aide d'une passoire à cocktail.
4. Allonger d'une quantité égale de limonade et de soda. Décorer d'un quartier d'orange et d'une jolie paille en carton.

CENTRE Routier 1994 INC.
ISUZU CAMIONS
IDEALEASE
INTERNATIONAL
1462H5023
375, rue Témiscouata
Rivière-du-Loup (Québec)
G5R 3Z5
Tél. : 418 862-7231
Téléc. : 418 862-1938
Sans frais : 1 866 979-7231

En cette période du temps des Fêtes, toute l'équipe désire souhaiter à sa fidèle clientèle un Joyeux Noël et de Fêtes inoubliables.
Bonne Année 2024!

Nous profitons de ces jours de la période des Fêtes pour vous remercier de la confiance que vous nous avez témoignée.
Toute l'équipe vous souhaite ses meilleurs vœux et que l'année 2024 soit remplie de bonheur.
Joyeux Noël et Bonne Année!
PME INTER NOTAIRES
GARON, LÉVESQUE, GAGNON, ST-PIERRE
Services juridiques inc.
802, 6e Avenue, La Pocatière
Tél. : 418 856-4166
506, rue Taché, bur. 101, Saint-Pascal
Tél. : 418 492-1441
1537H5023

L'équipe de votre Familiprix Saint-Pascal vous souhaite de Joyeuses Fêtes et vous remercie de votre confiance.
Vos pharmaciennes, Raphaelle Paradis et Marcelle Pelletier
HORAIRE DES FÊTES
24 décembre 10 h à 13 h (heures rég.)
25 décembre FERMÉ
26 décembre 12 h à 17 h
31 décembre 10 h à 13 h (heures rég.)
1er janvier FERMÉ
2 janvier 12 h à 17 h
0043H5023
familiprix
Familiprix Extra
Raphaelle Paradis et
Marcelle Pelletier Inc.
555, rue Taché, Saint-Pascal
418 492-1234

Groupe Lebel - Bois Daaquam,
Les Bois Lemelin et Bois de sciage Lafontaine
souhaitons à tous nos employés et nos partenaires,
ainsi qu'à leurs familles, de très Joyeuses Fêtes
et une excellente année 2024.
Santé! Joie! Réalisations!
LEBEL
FIER DE NATURE DEPUIS 1956!
GROUPELEBEL.COM
0363H5023

**Pour vos cadeaux des Fêtes,
venez acheter LOCAL à votre
CANADIAN TIRE de LA POCATIÈRE...**

De toute l'équipe, merci à notre fidèle clientèle pour son encouragement tout au long de l'année.

Stéphane Boisvert, marchand propriétaire, profite de l'occasion pour remercier sa formidable équipe.

Que cette période des Fêtes soit enveloppée de joie, de célébration et de douceur.

Que vos souhaits les plus chers se réalisent!

0023H5023

HORAIRE DES FÊTES

24 décembre	8 h à 17 h
25 décembre	FERMÉ
26 décembre	13 h à 17 h
27 décembre	9 h à 18 h
31 décembre	8 h à 17 h
1er janvier	FERMÉ
2 janvier	9 h à 17 h

**175, route 230 Ouest
La Pocatière
418 856-4516**

SAINT-PACÔME

L'espace nourricier verra le jour malgré la défaite à un concours provincial

Remporter le concours Du jardin dans ma ville aurait été un plus, mais malgré la défaite, le Club des 50 ans et plus de Saint-Pacôme va de l'avant avec son projet d'espace nourricier communautaire. Des travaux préparatoires du sol ont même été entamés au courant de l'automne.

MAXIME PARADIS

Il s'agit d'une défaite, mais à la fois d'une victoire morale. Saint-Pacôme n'a pas remporté le grand prix de 15 000 $, mais la municipalité kamouraskoise a tout de même remporté l'appui populaire pour son projet avec un total de 22 000 votes. « Notre mobilisation a été incroyable, et elle allait bien au-delà de Saint-Pacôme. L'autre municipalité qui s'est le plus démarquée est Saint-Martin-de-Beauce avec 21 000 votes », raconte la mairesse Louise Chamberland.

Le vote populaire n'était toutefois pas le seul critère pris en considération pour ce concours proposé aux municipalités Fleurons du Québec. Cinq étaient évalués, dont la qualité et la clientèle visée par le projet. Louise Chamberland a bien tenté de connaître le pointage de Saint-Pacôme à chacun de ces critères, mais la note finale ne lui a pas été communiquée. Tout ce qu'elle sait, c'est que le projet du Club des 50 ans et plus a terminé dans le top 5 au Québec. Une mention spéciale lui a été décernée.

Projet déjà entamé

Mandeville, une petite municipalité de 2360 personnes dans la région de Lanaudière, est celle qui a remporté la palme dans la catégorie 5000 habitants et moins. Elle bénéficiera des services de professionnels à hauteur de 15 000 $ pour métamorphoser son jardin communautaire.

À Saint-Pacôme, la présidente du Club des 50 ans et plus Hélène Pelletier n'est pas déçue pour autant de la tournure des événements. Au courant de l'automne, des bénévoles se sont déjà attelés à préparer le sol en vue de procéder au printemps 2024 à la plantation des premiers arbres et arbustes, qui seront commandés prochainement. L'espace nourricier communautaire verra donc le jour par phases, la première se consacrant environ au tiers du terrain qui sépare le centre municipal de l'église de Saint-Pacôme.

L'organisme avait déjà reçu au préalable une aide financière de 23 000 $ dans le cadre du programme fédéral Nouveaux horizons pour les aînés. Remporter Du jardin dans ma ville aurait été « la cerise sur le sundae », mais le projet ne dépendait pas de ce prix pour se concrétiser. « La présentation de notre projet était peut-être trop bâtie de façon à plaire à des fonctionnaires qui octroient des subventions, plutôt qu'au jury d'un concours », analyse avec du recul Hélène Pelletier.

La présidente se dit tout de même impressionnée et fière de la mobilisation de la communauté pacômienne, du jamais vu depuis plusieurs années selon elle. « On espère qu'on aura autant de gens mobilisés quand viendra le temps de planter au printemps, bien qu'on soit conscient que ça ne demande pas le même effort que de voter en ligne », conclut-elle en riant.

Corvée réalisée au courant de l'automne sur le futur emplacement de l'espace nourricier communautaire.

Les cinq OH de Kamouraska-L'Islet déposent un avis d'intention de regroupement

En août dernier, la Société d'Habitation du Québec (SHQ) a fait la demande aux Offices d'habitation (OH) du Québec de participer à la démarche d'optimisation du réseau. À cet effet, les Offices d'habitation ont examiné les différentes possibilités de regroupement avec les autres Offices des régions avoisinantes.

Après plusieurs rencontres et discussions, les cinq Offices d'Habitation des MRC du Kamouraska et de L'Islet annoncent qu'ils déposent conjointement un avis d'intention à la SHQ en vue de se regrouper. Ce processus de regroupement sera travaillé tout au long de l'année 2024 afin d'être effectif officiellement au 1er janvier 2025.

Si l'avis d'intention est accepté par la SHQ, le nouvel Office d'Habitation comptera 19 municipalités : Saint-Alexandre-de-Kamouraska, Sainte-Hélène-de-Kamouraska, Saint-Pascal, Kamouraska, Saint-Philippe-de-Néri, Mont-Carmel, La Pocatière, Saint-Pacôme, Saint-Gabriel-Lalemant, Saint-Jean-Port-Joli, L'Islet, Saint-Roch-des-Aulnaies, Sainte-Louise, Saint-Damase-de-L'Islet, Tourville, Sainte-Perpétue-de-L'Islet, Saint-Pamphile, Saint-Adalbert, Saint-Aubert. Chacune d'entre elles dispose de logements sociaux sur son territoire.

L'organisation comportera 386 logements issus du programme HLM. S'ajouteront également à ce regroupement, soixante-cinq logements du programme AccèsLogis, comprenant deux Résidences pour personnes âgées (RPA) et un immeuble de volet santé mentale.

Cet exercice de regroupement des Offices d'habitation des MRC du Kamouraska et de L'Islet répond à la démarche d'optimisation demandée par la SHQ, mais permet également aux cinq conseils d'administration des Offices d'envisager l'optimisation des services offerts, d'agrandir les équipes de travail et d'obtenir des ressources adéquates pour participer activement aux défis actuels de la crise du logement.

Ce regroupement des cinq Offices de Kamouraska-L'Islet promet de conserver tous les bureaux des Offices d'habitation déjà en place afin d'assurer un service de proximité dans les différents secteurs du territoire. Cette approche permettra de maintenir une présence locale et de répondre aux besoins spécifiques de chaque municipalité.

Source : Office d'Habitation du Kamouraska Est

Un nouveau sondage pour Demain L'Islet

La MRC de L'Islet, dans le cadre du projet Demain L'Islet, invite les citoyens à remplir un nouveau sondage en ligne qui leur permettra de se prononcer sur leurs préoccupations, leurs souhaits ou encore leurs priorités en matière d'environnement. Une ligne téléphonique est également mise à la disposition de la population, lui offrant ainsi l'opportunité de laisser un message vocal.

Ces divers outils de consultation visent à recueillir l'information nécessaire dans le but de doter le territoire d'une politique environnementale au cours de l'année 2024. Le sondage en ligne sera disponible du 4 décembre au 15 janvier inclusivement, au www.demain-lislet.com. Pour joindre la ligne téléphonique et y laisser un message vocal sans frais, il suffit de composer le 1 877 DEMAIN-1. Par ailleurs, les jeunes membres du comité Demain L'Islet invitent et encouragent spécifiquement les personnes de 15 à 29 ans à se mobiliser et participer activement à cet exercice de consultation publique.

Retour sur les soirées de coréflexion

Un grand nombre de personnes a répondu à l'appel du comité lors des soirées de coréflexion du 8 et du 15 novembre derniers, où de riches échanges ont eu lieu. Les discussions en petits groupes sous forme de café du monde ont notamment permis à chacun de partager librement ses préoccupations et à réfléchir collectivement à des pistes de solutions.

Pour plus d'informations concernant le projet Demain L'Islet et ses différentes activités de consultation, contactez Luce Bergeron, coordonnatrice à la gestion des matières résiduelles, à l.bergeron@mrclislet.com. Ce projet est rendu possible grâce à l'obtention d'une aide financière au montant de 50 000 $ provenant du Programme des Stratégies jeunesse en milieu municipal, financé par le Secrétariat à la jeunesse du Québec.

Source : MRC de L'Islet

Soirée passée de coréflexion.

GUIGNOLÉE DE L'OPTION MÉDIAS

La tradition de générosité se poursuit

Remise de chèque à Moisson Kamouraska.

La 11e édition de la guignolée de l'option Médias a eu lieu le jeudi 7 décembre dernier. Les étudiants du programme Arts, lettres et communication, option Médias du Cégep de La Pocatière ont bravé le froid et se sont relayés afin de récolter des dons au profit de Moisson Kamouraska. L'argent amassé servira à concevoir des paniers de Noël pour que chacune des familles de la région puisse célébrer les fêtes en toute sérénité. Grâce à la générosité habituelle, les étudiants ont pu amasser 10 560 $, portant à 95 560 $ le total remis à divers organismes depuis les débuts de l'implication du programme en Médias. En plus de leur présence sur la rue, les étudiants se sont également impliqués activement en prêtant main-forte aux bénévoles de Moisson Kamouraska pour le tri des denrées non — périssables. D'ailleurs, vous pouvez en tout temps apporter vos dons et vos denrées à cet organisme. Ils seront ensuite redistribués aux personnes dans le besoin. Depuis 2001, à la grandeur du Québec, la guignolée des médias récolte des dons pour les familles plus démunies.

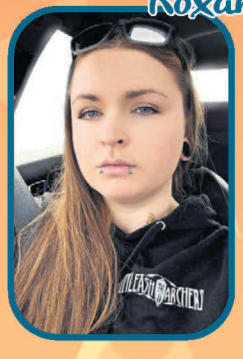
Source : Cégep de La Pocatière

Mérite jeunesse de projektion 16-35

0991H5023

Nous sommes fiers de reconnaître le MÉRITE de jeunes adultes ayant eu recours à l'un ou l'autre de nos services. Chacun à sa façon a su se démarquer par ses efforts, par son engagement dans sa démarche et par sa persévérance.

Roxane Lee



Il y a environ 10 ans, j'ai brièvement croisé la route de Roxanne, lors de son passage dans nos services, à Projektion 16-35. Dans un moment de remise en question, Roxane s'est souvenue de l'accompagnement qu'elle avait reçu et a frappé de nouveau à notre porte, en février dernier. Et je suis la chanceuse qui l'a accueillie! L'occasion m'a été donnée de la découvrir et de l'accompagner dans ses réflexions au sujet de son avenir professionnel. Roxanne a dû faire face à des démarches pas toujours évidentes. On se souviendra longtemps de tout le temps passé dans des dédales administratifs dignes des douze travaux d'Astérix. Ça lui a donc demandé beaucoup de patience, de détermination et d'utiliser plusieurs stratégies! Roxanne a fait le choix de s'écouter, de prendre son courage à deux mains et de suivre un chemin différent. Des périodes de doute, il y en a eu plusieurs, mais elle a toujours été très proactive et ouverte aux discussions. Son engagement actuel dans sa formation en informatique est la preuve qu'il faut toujours écouter sa petite voix intérieure. Bonne continuité Roxane!

Karine Tardif, intervenante

Avec la participation financière de : Québec

projektion 16-35 CARREFOUR jeunesse • emploi

Pour connaître l'ensemble de nos services, communiquez avec nous!
Saint-Pascal : 580C, rue Côté - 418 492-9127
La Pocatière : 212, 4e Avenue - 418 371-1377
info@projektion16-35.ca | suivez-nous sur

Karine Tardif
intervenante
ktardif@projektion16-35.ca

SERVICE D'AIDE À L'EMPLOI offre un accompagnement personnalisé aux 16-35 ans désireux d'intégrer le marché du travail.

L'écart n'est désormais que de 3 % en Côte-du-Sud entre le PQ et la CAQ

Élu en octobre 2022 avec 47,7 % des voix exprimées en sa faveur, le député caquiste Mathieu Rivest voit actuellement ses appuis décliner quant aux intentions de vote dans la circonscription provinciale de Côte-du-Sud. Le dernier sondage Léger plaçant maintenant la CAQ à 25 % d'appuis au Québec — son pire score depuis 2017, avant sa prise du pouvoir —, la tendance nationale fait ainsi mal à M. Rivest, bien qu'il demeure encore en première position, mais avec uniquement 30 % des intentions de vote. Celles-ci étaient à 34 % le mois passé…

JOSÉ SOUCY

Selon le site de projection électorale Québec 125, le Parti québécois est désormais à 27 % localement, alors qu'à la dernière élection générale, il n'avait récolté que 12,77 % des votes. La formation de Paul Saint-Pierre-Plamondon a ainsi grimpé de plus de 14 % en Côte-du-Sud depuis, ce qui n'est pas étranger à sa récente montée au national qui le place maintenant à 31 % dans les intentions de vote.

En somme, l'écart entre la CAQ et le PQ n'est que de 3 % dans le comté, alors que le Parti conservateur monte d'un point pour se situer à 24 %. Québec solidaire prend également un point, à 11 %, et le Parti libéral du Québec perd encore des plumes avec un point de moins, ne récoltant qu'un maigre 7 %.

Si la tendance se maintient, Mathieu Rivest pourrait glisser rapidement en seconde position, puisque la CAQ a chuté de 16 % depuis son élection en 2022. Pas moins de 63 % des gens récemment sondés se disent aujourd'hui insatisfaits du gouvernement de François Legault.

Le chef de la CAQ se situe par ailleurs en queue de peloton au palmarès des premiers ministres des provinces de la fédération canadienne, avec un taux de satisfaction à l'égard de son travail d'uniquement 31 %. Notons cependant qu'il reste près de trois ans au second mandat de M. Legault.

Grand succès pour le Marché de Noël de La Pocatière

La population était au rendez-vous de la neuvième édition du Marché de Noël de La Pocatière tenue les 25 et 26 novembre à la cathédrale de Sainte-Anne-de-la-Pocatière. Plus de 70 exposants étaient présents avec une offre de produits de création artisanale et agroalimentaires diversifiés et de qualité.

Jacynthe Pelletier, Christian Bourgault, Dominique Thiboutot, Sébastien Tirman, Jean-Guy Hudon, Dany Roussel, Marie-Pier Brault, Antoine Anctil, Gérald Beaulieu, Sylvain Dorion.

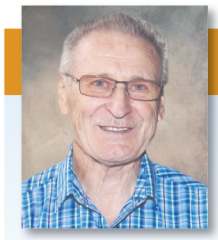
Les Chevaliers de Colomb du Conseil 5425 — Sainte-Anne, organisateurs du Marché de Noël de La Pocatière, ont remis à la Fondation André-Côté une partie des profits générés par la location de tables aux exposants, un montant de 1500 $. Le reste des profits sera retourné auprès de la communauté.

En nouveauté cette année, l'Agence A@Z Multimédias a réalisé des entrevues individuelles auprès d'une quinzaine d'exposants afin de mettre en valeur leur entreprise et de faire connaître leurs produits et leurs points de vente. Elles peuvent être visionnées sur la page Facebook du Marché de Noël de La Pocatière.

L'agent de développement à Développement économique La Pocatière (DELP), Sébastien Tirman, a noté l'achalandage constant et accru cette année. Il souligne l'addition de dix exposants pour cette année. Il évoque aussi que «le Marché de Noël de La Pocatière constitue un excellent moyen de promouvoir et de stimuler l'économie de proximité, tout en mettant en vedette la qualité des produits des exposants».

Source : Développement économique La Pocatière

Nécrologie



Avis de décès

Joseph Émile Lévesque (1946-2023)

Saint-Pacôme

À son domicile, le 6 décembre 2023, est décédé à l'âge de 77 ans et 10 mois M. Joseph Émile Lévesque, époux de Mme Georgette St-Jean; fils de feu Mme Marie-Thérèse Lévesque et de feu M. Paul Lévesque. Il demeurait à Saint-Pacôme, Kamouraska.

Les membres de la famille accueilleront parents et amis à la Maison Funéraire Viateur Gallant, 192, boulevard Bégin, Saint-Pacôme le samedi 16 décembre 2023 à compter de 10 h. Une liturgie de la parole sera célébrée le jour même à 13 h, au salon de Saint-Pacôme, suivie ultérieurement de l'inhumation au cimetière paroissial.

Il laisse dans le deuil son épouse, Georgette St-Jean; ses filles : Linda (Jean-François Bossé), Danielle (Martin Nicole); ses petits-fils : Étienne, Olivier. Il était le frère de : Paul-François (Yvette Dubé), feu Réjean (feu Gabrielle Deschênes), Albert (Liliane Grisé), feu Jean-Claude (Francine Bastien), Marc (Denise Lavoie). Sont aussi attristés par son départ ses beaux-frères, belles-sœurs, neveux, nièces, cousins, cousines, autres parents et amis.

La famille désire remercier l'équipe du SIAD et plus particulièrement : Marilyn, Catherine, Pierre-Luc, Debbie, Eliane pour leur aide et leur soutien.

Vos condoléances peuvent se traduire par un don à la Fondation de l'Hôpital Notre-Dame-de-Fatima, 1201, 6e Avenue, La Pocatière (Québec) G0R 1Z0 ou à la Société canadienne du cancer, 5151, boul. de l'Assomption, Montréal (Québec) H1T 4A9.

La direction des funérailles a été confiée à la

CARON GROUPE FUNÉRAIRE

Maison funéraire Viateur Gallant
Filiale de la Résidence Funéraire Daniel Caron
353, avenue Chapleau, Saint-Pascal
www.groupefunerairecaron.com
418 492-2222

Avis de décès

Georges Milliard (1936-2023)

Saint-Gabriel-Lalemant

Au Centre D'Anjou de Saint-Pacôme, le 15 novembre 2023, est décédé à l'âge de 87 ans et 9 mois M. Georges Milliard, époux de Mme Françoise Lavoie; fils de feu Mme Marie-Anne Chamberland et de feu M. Euclide Milliard. Il demeurait à Saint-Gabriel-Lalemant, Kamouraska.

La famille recevra les condoléances à la Salle DeRoy, 27, rue Principale, Saint-Gabriel-Lalemant, le samedi 16 décembre 2023 dès 12 h. Le service religieux sera célébré le jour même à 15 h, en l'église de Saint-Gabriel, suivi de l'inhumation à une date ultérieure.

Il laisse dans le deuil son épouse, Françoise Lavoie; son fils, Dany (Adélia Chénard), sa petite-fille : Maxie (Jonathan Dumont) et son petit-fils, Xavier (Catherine D'Anjou) ainsi que son arrière-petite-fille Madeline. Il laisse également ses filles : feu Sylvie, Suzy, son fils Tony, son petit-fils Miguel (Karianne Bouchard), la mère de Miguel, Marie-Josée et sa demi-sœur, Janelle. Ses frères, sœurs, beaux-frères, belles-sœurs, sa fillieule, Rosanne Gagnon; ses neveux, nièces, cousins, cousines, autres membres des familles Milliard et Lavoie ainsi que ses amis. Il est aussi regretté par trois amis proches : Gaétan, Paul (Ont.) et Yves.

La famille tient à remercier : Yolaine (Gaétan) et Jacques pour leur précieux soutien. Des remerciements vont également au Centre D'Anjou et à la résidence La Croisée des Chemins de Saint-Pacôme pour les bons soins prodigués.

La direction des funérailles a été confiée à la

CARON GROUPE FUNÉRAIRE

Résidence Funéraire Daniel Caron
353, avenue Chapleau, Saint-Pascal
www.groupefunerairecaron.com
418 492-2222

Avis de décès

Louisette Caron Bossé (1948-2023)

Saint-Pascal

À l'Institut universitaire de cardiologie et pneumologie de Québec le 16 novembre 2023, est décédée à l'âge de 75 ans et 5 mois Mme Louisette Caron, épouse de M. Viateur Bossé; fille de feu Mme Cécile Morin et de feu M. Gérard Caron. Elle demeurait à Saint-Pascal, Kamouraska.

La famille recevra les condoléances à la Résidence funéraire Daniel Caron, 395, avenue Chapleau, Saint-Pascal, le samedi 16 décembre 2023 dès 12 h. Une liturgie de la parole sera célébrée le jour même à 14 h au salon, suivie de la mise en niche au columbarium de la Résidence Funéraire de Saint-Pascal.

Elle laisse dans le deuil son époux, Viateur Bossé. Elle était la mère de : Francis (Valérie Berlinger), feu Marc, Suzy. Elle laisse également dans le deuil ses petits-enfants : Antoine et Gabriel. Elle était la sœur de : feu Murielle (feu Georges Briand), Thérèse (feu Maurice Moreau), feu Pauline (feu Jean-Louis Roy), Normand (feu Simone Thériault), Jeanne D'Arc (Raynald Lafrance), Jean-Noël (Aline Dionne), Carmen (Fabien Roy), Claudette (Vital Ouellet), feu Rosaire (Lise Lévesque), Michel, Raymond, feu Francine (Gérard Ouellet) et la belle-sœur de : Michelle (Gontran Duval), Richard (Louise Rivard), Ginette (Claude Gagnon), Linda (Gilles A Michaud), Sylvie (Denis Laplante), Sylvain (Linda Voyer). Sont aussi attristés par son départ ses neveux, nièces, cousins, cousines, autres parents et amis.

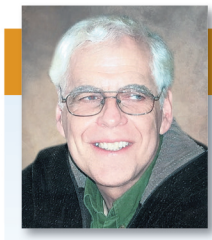
Des remerciements sont adressés au personnel de l'Institut universitaire de cardiologie et pneumologie, pour les bons soins prodigués et leur empathie.

Vos condoléances peuvent se traduire par un don à la Fondation des maladies du cœur et de l'AVC En L'Honneur /En Mémoire, CP 460 SUCC K, Toronto (Ontario) M4P 9Z9.

La direction des funérailles a été confiée à la

CARON GROUPE FUNÉRAIRE

Résidence Funéraire Daniel Caron
353, avenue Chapleau, Saint-Pascal
www.groupefunerairecaron.com
418 492-2222



Avis de décès

Léon Courcy (1950-2023)

Saint-Pascal

Au Centre D'Anjou de Saint-Pacôme, le 4 décembre 2023 est décédé à l'âge de 73 ans et 3 mois M. Léon Courcy; fils de feu Mme Rachel Dionne et de feu M. Lionel Courcy. Il demeurait à Saint-Pascal, Kamouraska.

La famille recevra les condoléances à la Résidence funéraire Daniel Caron, 395, avenue Chapleau, Saint-Pascal, le samedi 16 décembre 2023 dès 9 h. Le service religieux sera célébré le jour même à 11 h, en l'église de Saint-Pascal, suivi de l'inhumation au cimetière paroissial.

Il était le père de : feu Stéphane, Sébastien (Nanny Gagnon), Steeve. Il laisse également dans le deuil ses petits-enfants : Alexia, Anaël, Christopher. Il était le frère de : feu Gérard, Marcel (Rolande Thibault), Marie-Paule (Alain Lavoie), Marcellin (Marie-Claude St-Pierre). Sont aussi attristés par son départ ses neveux, nièces, cousins, cousines, autres parents et amis.

Des remerciements sont adressés au personnel du Centre d'hébergement D'Anjou de Saint-Pacôme.

Vos condoléances peuvent se traduire par un don à la Société Alzheimer du Bas-Saint-Laurent, 235, ave Saint-Jérôme, bureau 301, Matane (Québec) G4W 3A7.

La direction des funérailles a été confiée à la

CARON GROUPE FUNÉRAIRE

Résidence Funéraire Daniel Caron
353, avenue Chapleau, Saint-Pascal
www.groupefunerairecaron.com
418 492-2222

Avis de décès

Jacques Frève (1941-2023)

Saint-Pascal

À l'Hôpital Notre-Dame-de-Fatima de La Pocatière, le 29 novembre 2023, est décédé à l'âge de 81 ans et 11 mois M. Jacques Frève, conjoint de feu Mme Michèle Sarasin; fils de feu Mme Rosa Boucher et de feu M. Irenée Frève. Il demeurait à Saint-Pascal, Kamouraska.

La famille recevra les condoléances à la Résidence funéraire Daniel Caron, 395, avenue Chapleau, Saint-Pascal, le vendredi 15 décembre 2023 dès 11 h. Le service religieux sera célébré le jour même à 14 h, en l'église de Saint-Pascal, suivi de l'inhumation au cimetière paroissial.

Il laisse dans le deuil ses enfants : Enrico (feu Chantal Roussel) (Mélanie Thériault), Alexandra (Martin Drapeau); ses petits-enfants : Pedro, Olivier, Anouk, Edouard, la mère de ses enfants, Louisette Landry. Il était le frère de : Jacqueline, feu Madeleine, feu Blanche, Gilles (Claudette Landry), Claude (Jacqueline Robitaille), André (Madeleine Pelletier), Pierre, Georges (Caroline Cyr), Raymond (Roselyne Laplante). Il laisse également dans le deuil ses neveux, nièces, cousins, cousines, autres parents des familles Frève et Sarazin ainsi que ses amis.

Vos condoléances peuvent se traduire par un don à la Fondation des maladies du cœur et de l'AVC En L'Honneur /En Mémoire, CP 460 SUCC K, Toronto (Ontario) M4P 9Z9.

La direction des funérailles a été confiée à la

CARON GROUPE FUNÉRAIRE

Résidence Funéraire Daniel Caron
353, avenue Chapleau, Saint-Pascal
www.groupefunerairecaron.com
418 492-2222

Messe anniversaire

Clément Pelletier

Saint-Pascal

« Cher Clément, un an s'est écoulé depuis ton départ. Ton souvenir sera à tout jamais gravé dans nos cœurs. Tu nous manques beaucoup. De là-haut, aide-nous à poursuivre notre chemin. »

Pour toi que nous avons aimé et aimerons toujours et pour honorer ta mémoire, une messe anniversaire sera célébrée en l'église de Saint-Pascal, ce dimanche 17 décembre 2023 à 11 h.

Parents et amis sont invités à se joindre à la famille pour cette célébration. Nous remercions tous ceux qui s'uniront à nous par leur présence, leur pensée ou leurs prières.

Remerciements de sympathie

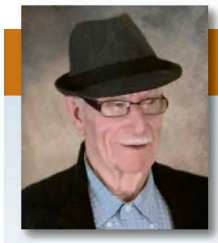
Hugues Lévesque

Saint-Bruno

Vous qui avez pris le temps de poser un geste de sympathie lors du décès de M. Hugues Lévesque, survenu le 22 octobre dernier, soyez assurés que chacune de ces marques de réconfort nous a sincèrement touchés. Nous tenons à vous dire qu'une pensée personnelle vous est adressée, et que c'est avec respect et simplement que nous tenons à vous remercier.

Son épouse, Monique Ouellet; ses enfants : Alain, Lyse (Réjean St-Pierre), Huguette (Alain Desrochers), Lucie (Yves Richard), Jacques; ses petits-enfants et ses arrière-petits-enfants.

Nécrologie



Avis de décès

Gilbert Soucy (1939-2023)

Saint-Pascal

À l'Institut universitaire de cardiologie et de pneumologie de Québec, le 5 décembre 2023, est décédé à l'âge de 84 ans et 10 mois M. Gilbert Soucy; fils de feu Mme Laura Pelletier et de feu M. Fernand Soucy. Il demeurait à Saint-Pascal, Kamouraska.

La famille recevra les condoléances à la Résidence funéraire Daniel Caron, 395, avenue Chapleau, Saint-Pascal, le vendredi 7 juin 2024 dès 12 h. Une liturgie de la parole célébrée le jour même à 14 h, au salon de Saint-Pascal, suivie de l'inhumation au cimetière paroissial.

Il laisse dans le deuil ses enfants : Marise, Brigitte, Lynda (Pierre Budai), Stéphane (Marie-Josée Pelletier); ses petits-enfants : Ludovic (Megan Cimon Pelletier), Fabrice. Il était l'ami de cœur de feu Yvette St-Pierre; le frère de : feu Léopold (Diane Garneau), feu Fernande (Adrien Lévesque), feu Claude (Lise-Dianne Soucie), feu Marcel (Claudette Landry). Sont aussi attristés par son départ ses neveux, nièces, cousins, cousines, autres parents et amis.

Des remerciements sont adressés au personnel soignant de l'Hôpital Notre-Dame-de-Fatima de La Pocatière et de l'Institut universitaire de cardiologie et de pneumologie de Québec pour leurs bons soins.

Vos condoléances peuvent se traduire par un don à la Fondation de l'Hôpital Notre-Dame-de-Fatima, 1201, 6e avenue, La Pocatière (Québec) G0R 1Z0.

La direction des funérailles a été confiée à la

Résidence Funéraire Daniel Caron
353, avenue Chapleau, Saint-Pascal
www.groupefunerairecaron.com
418 492-2222

Avis de décès

Céline Lagueux (1947-2023)

La Pocatière

À l'Institut Universitaire de Pneumologie et de Cardiologie de Québec, le vendredi 8 décembre 2023, est décédée à l'âge de 76 ans, Mme Céline Lagueux, fille de feu Mme Émilienne Gravel et feu M. Wilfrid Lagueux. Elle demeurait à La Pocatière.

Les membres de la famille accueilleront les parents et amis, au Complexe funéraire Marius Pelletier, 409, 9e rue boul. Desrochers, La Pocatière, le vendredi 15 décembre de 19 h à 21 h et le samedi 16 décembre 2023 de 9 h à 10 h 55. Un hommage à la vie sera célébré le samedi 16 décembre 2023 à 11 h, en la chapelle du Complexe funéraire et de là, on se rendra au crématorium. Les cendres seront déposées ultérieurement au columbarium.

Femme phare et forteresse pour toute sa famille; grande amoureuse de la vie, de la nature, du fleuve, des animaux, des voyages et des découvertes; elle aura brillé et aimé jusqu'à son dernier souffle…

Elle laisse dans le deuil les amours de sa vie, ses deux filles : Josée et Nathalie (Gaétan); leur père M. André Corriveau. Elle laisse également : ses petits-enfants : Noémie (Kevin), Edouard (Jade), Pascale et leur père Jean-Marc; Sara (Simon), Joëlle, Charles (Anne-Sophie) et leur père Robert; ses arrière-petites-filles : Estelle et Billie-Rose. Elle était la sœur et la belle-sœur de : feu Clermont (feu Andrée), feu Normand, Conrad (Viviane) et Yves. Sont aussi affectés par son départ ses neveux et nièces, cousins et cousines, autres parents et amis.

Toutes marques de sympathie peuvent se traduire par un don au Programme de Viactive. Des formulaires seront disponible au salon.

Direction funéraire :

Résidence Funéraire Marius Pelletier inc.
La Pocatière, Saint-Jean-Port-Joli et L'Islet
1 418 856-3371 • Sans frais: 1 866 856-3371
Courriel : rfmpel@videotron.ca
Site web : www.maisons-funeraires.com
Entreprise funéraire reconnue Distinction par la C.T.Q.

Anniversaire de décès

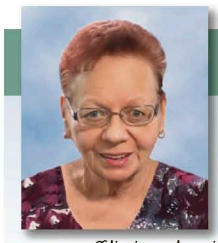
Georgette Jeffrey Bouchard

« Il y a un an que tu nous as quittés. Ton départ a laissé dans nos cœurs : une grande peine, un grand vide, une présence qui demeure irremplaçable. Dans ce monde meilleur où tu es maintenant, guide-nous et protège-nous. »

À la douce mémoire de Mme Georgette Jeffrey, une messe anniversaire sera célébrée le dimanche 17 décembre 2023, à 10 h 30, en la cathédrale Sainte-Anne-de-la-Pocatière.

Merci aux parents et amis qui s'uniront à nous pour cette célébration.

Son époux M. Georges-Henri Bouchard; ses enfants : Sylvain, Maryse (Roger Kennedy), Isabelle, Manon; ses petits-enfants et arrière-petits-enfants.



Remerciements de sympathie

Léonette Bouchard

Les membres des familles Bouchard, Lévesque et Beaulieu remercient bien sincèrement tous les parents et amis qui ont témoigné des marques de sympathie, lors du décès de Mme Léonette Bouchard survenu le 22 novembre dernier, soit par des offrandes de messes, affiliations de prières, cartes de sympathie, envois de fleurs, dons, visites au salon ou présence à la cérémonie. Veuillez considérer ces remerciements comme vous étant adressés personnellement.

Son conjoint M. Jean-Yves Lévesque; son fils Sylvain Beaulieu (Marilyne Michaud); sa fille Marie-Lyne Beaulieu (Denis Richard); ses petits-enfants : Charles-Étienne (Lisa Gilbert) et Félix; le fils de son conjoint: Patrick Lévesque (Katie Beaulieu) et ses enfants.

Avis de décès

Raymond Bernier (1930-2023)

Rivière-Ouelle

À la Résidence Jacinthe Gagnon de Rivière-Ouelle, le 2 décembre 2023, est décédé à l'âge de 93 ans et 4 mois M. Raymond Bernier époux de feu Mme Yolande Pelletier. Fils de feu M. Étienne Bernier et de feu Mme Albertine Chamberland, il demeurait à Rivière-Ouelle, Kamouraska.

Les membres de la famille accueilleront les parents et amis, au Complexe funéraire Marius Pelletier, 409, 9e rue boul. Desrochers, La Pocatière, le samedi 16 décembre 2023 de 12 h à 14 h 55. Une cérémonie d'adieu sera célébrée ce même jour à 15 h, en la chapelle du Complexe funéraire et de là, les cendres seront déposées au columbarium et seront inhumées ultérieurement au cimetière de Rivière-Ouelle.

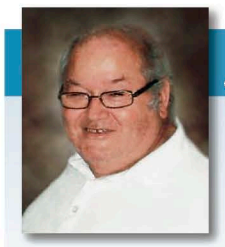
Il laisse dans le deuil ses enfants : Lucie, Céline (Pierre Demers), Isabelle (Sylvain Pelletier), feu Alain (Chantal Gaudreau (Léo Charest)); ses petits-enfants : Mélissa, Gabrielle, Catherine, Alexandra, Mariane, Katy, Jasmin et leur conjoints respectifs; ses arrière-petits-enfants. Il était le frère de : feu Lionel (Carmen Lafrance), feu Roger (feu Rita Mercier), feu Gemma (feu Robert Berrigan), feu Carmelle (feu Raymond St-Pierre), feu Oscar (feu Jeannine Plourde), feu Rollande (feu Jean-Thomas Hudon), Georgette (Guy Deschênes), Marc (Jacqueline Beaupré), De la famille Pelletier, il était le beau-frère de : feu Henri, feu Carmen, feu Alphonse (Alice Cayer), Roland (Diane Maturin), feu Marie-Berthe, feu Claire. Sont aussi affectés par son départses neveux et nièces, cousins et cousines, autres parents et amis.

La famille tient à remercier les membres du personnel de la Résidence Jacinthe Gagnon, pour leur dévouement et la qualité des soins prodigués : Jacinthe, Johannie, Mélanie, Annie, Amélia, Bassim.

Vos témoignages de sympathies peuvent se traduire par un don à la Résidence Jacinthe Gagnon, 102, ch. de la Petite-Anse, Rivière-Ouelle (Québec) G0L 2C0. Des formulaires seront disponibles au salon.

Direction funéraire :

Résidence Funéraire Marius Pelletier inc.
La Pocatière, Saint-Jean-Port-Joli et L'Islet
1 418 856-3371 • Sans frais: 1 866 856-3371
Courriel : rfmpel@videotron.ca
Site web : www.maisons-funeraires.com
Entreprise funéraire reconnue Distinction par la C.T.Q.



Messe anniversaire

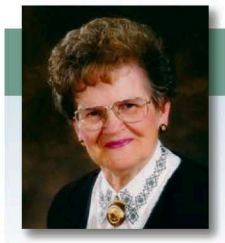
Yvonnic Robitaille

Saint-Pascal

« Cher Yvonnic, un an déjà que tu nous as quittés.

Tu as laissé derrière toi une présence qui ne s'effacera jamais. »

En la mémoire de M. Yvonnic Robitaille, une messe anniversaire sera célébrée le dimanche 17 décembre 2023 à 11 h, en l'église de Saint-Pascal.



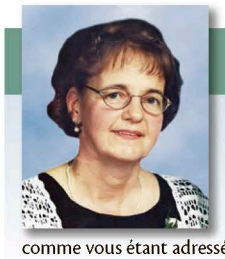
Remerciements de sympathie

Lucienne Thibault (1929-2023)

« Regardez la vie que je commence et non celle que je finis. »

Sincères remerciements à tous les parents et amis qui nous ont témoigné soutien et réconfort par la délicatesse de leurs gestes et la chaleur de leurs marques de sympathies, lors du décès de notre mère Mme Lucienne Thibault, survenu le 10 novembre 2023. Que chacun trouve ici l'expression de notre profonde reconnaissance et considère ces remerciements comme personnels.

Ses enfants : Claude, Pierre-Émile, Lise, Rénald, Roger, Lorraine; ses petits-enfants.



Remerciements de sympathie

Nicole Bouchard Boucher

Merci du fond du cœur à tous les parents et amis qui nous ont manifesté leur sympathie lors du décès de Mme Nicole Bouchard, survenu le 24 novembre dernier. Que chacun de vous trouve en ce message l'expression de notre reconnaissance et considère ces remerciements comme vous étant adressés personnellement.

Son époux M. René Boucher; ses enfants : Stéphane (Lucette Godbout), Dominic, Mathieu (Sonia Marois).

Nicola Ciccone au profit de Je Collationne

L'organisme Je Collationne convie à un spectacle-bénéfice de Nicola Ciccone, *Les Immortelles*. Cent pour cent des revenus de la vente des billets serviront à l'achat de collations pour les enfants de l'école primaire des Vents-et-Marées de Rivière-Ouelle.

Il s'agit du tout premier événement de levée de fonds pour Je Collationne qui aura lieu le 11 mai 2024 à 20 h à l'église Notre-Dame-de-Liesse de Rivière-Ouelle. Les billets sont en vente pour admission générale et accès VIP à jecollationne.com, par le biais de la page Facebook de l'organisme, ainsi que dans les différents points de vente suivants : Librairie l'Option à La Pocatière, les marchés AMI de Saint-Jean-Port-Joli et Saint-Pacôme, le restaurant de la Montagne 2.0 à Saint-Pascal et la Municipalité de Rivière-Ouelle.

Je Collationne a été créé en 2023 par Lorraine Carrier. L'organisme a pour mission de fournir quotidiennement des collations à tous les élèves de l'école Vents-et-Marées de Rivière-Ouelle, en cette période où l'augmentation du prix des denrées alimentaires et les contraintes associées à la conciliation travail/famille affectent tous les parents. Le programme alimentaire vise, à terme, à rejoindre les élèves de toutes les écoles qui ne sont pas éligibles au Club des p'tits déjeuners dans toute la région desservie par le Centre de services scolaires de Kamouraska–Rivière-du-Loup.

Source : Je Collationne

Nicola Ciccone

L'ISLET-SUD

Une première édition réussie pour Du talent à revendre

Le vendredi 1er décembre a eu lieu la première édition d'un spectacle mettant en scène des personnes talentueuses de L'Islet-Sud. Vingt-et-une personnes âgées de six ans à l'âge de la retraite ont foulé la scène de la Médiathèque Héritage de L'Islet-Sud pour présenter neuf numéros. Le chant, la danse et le tricot ont été les talents découverts par un peu plus de 125 spectateurs.

Un jury composé de Leatitia Leclerc, Mathilde Lévesque et Yvonne Boyce évaluait chaque numéro. Toutes trois ont écouté et regardé les numéros objectivement pour finalement consacrer deux gagnants.

Dans la catégorie des moins de 18 ans, un duo de danseuses a reçu les honneurs : Coralie Bois et Maélly Deblois. Chez les 18 ans et plus, Stéphanie Dubé a gagné en interprétant deux chansons, dont *Tenir debout* de Fred Pellerin. Le coup de cœur du public est allé à un groupe de danse formé de Florence, Alexe, Roséliane, Théo, Coralie, Maélly, Aurélie et Rosalie. Les gagnants ont reçu une bourse grâce au soutien financier du député provincial Mathieu Rivest. De plus, tous les participants et bénévoles sont repartis avec une bouteille réutilisable au couleur Du Talent à revendre en L'Islet-Sud.

Issue du plan d'action de L'ÉcoRéussite de L'Islet-Sud, l'idée d'un spectacle rassemblant des personnes désireuses de partager leur talent sur scène, augmentant ainsi leur confiance en eux, s'est concrétisée après plusieurs mois d'organisation. L'ABC des Hauts Plateaux, la Maison des Jeunes des Frontières du Sud, les Nouveaux Sentiers de la MRC de L'Islet et huit bénévoles ont pris l'idée en main et l'ont développée jusqu'à cette soirée ultime. Cette initiative a été rendue possible au soutien de la MRC de L'Islet, dans le cadre de l'entente de développement culturel.

Source : L'ABC des Hauts Plateaux

TROUVE TA PLACE DANS UNE ENTREPRISE

DURABLE

MÉCANICIEN INDUSTRIEL/ ÉLECTROMÉCANICIEN

Salaire : 28,28 $ à 32,09 $ / heure
+ prime pouvant aller jusqu'à 3,50 $ par heure travaillée

MÉCANICIEN MACHINERIE LOURDE (poste de jour)

Salaire : 28,28 $ à 32,09 $ / heure
+ prime de 2 $ par heure travaillée

POURQUOI MATÉRIAUX BLANCHET?

Voici nos AVANTAGES :

- Rémunération compétitive
- Allocation de déménagement
- Allocation de déplacement
- Prime d'assiduité
- Boni de production
- Possibilité de temps supplémentaire
- Gamme complète d'avantages sociaux
- Opportunités de croissance (autant au niveau technique qu'au niveau de la gestion)

Avec ou sans CV on veut te parler!

418 356-3344 poste 543
rh.pamphile@materiauxblanchet.ca

Pour postuler : materiauxblanchet.ca/carrieres

2600H4723

L'emploi du masculin est utilisé sans discrimination et vise uniquement à alléger le texte.

ALSTOM

CONTRIBUEZ À RÉINVENTER LA MOBILITÉ

CE QU'ON RECHERCHE

- Électriciens
- Soudeurs
- Monteurs
- Opérateurs
- Peintres

CE QUE NOUS OFFRONS

- Assurances, fonds de pension et plan de retraite
- Environnement axé sur la santé et la sécurité au travail
- Outils de fine pointe
- Nombreuses opportunités d'apprentissage et de formation

NOUS RECRUTONS À LA POCATIÈRE

Envoyez-nous votre candidature !

simona.sierra-ext@alstomgroup.com

alstom.com/fr/carrieres

0278H4723

Les Gaulois de l'ITAQ et du Cégep font le point sur les défis et réussites de leur saison

À l'aube de la fin de session d'automne, les Gaulois de l'ITAQ et du Cégep de La Pocatière dressent le bilan d'une saison sportive riche en enseignements et en succès.

Badminton mixte

L'équipe de badminton des Gaulois a connu une première moitié de saison à la hauteur des attentes. Dans le volet en équipe, les Gaulois ont obtenu une victoire contre les Portageurs du Cégep de Rivière-du-Loup et ont aussi connu des rencontres âprement disputées contre les Faucons du Cégep de Lévis et les Pionniers du Cégep de Rimouski. Dans le volet individuel, le vétéran Jordan Robichaud s'est notamment illustré avec un quart de finale en simple masculin.

Benoit Fraser, entraîneur-chef, souligne le dévouement de son équipe : « Tous les membres de l'équipe font preuve d'un engagement remarquable aux entraînements et aux compétitions. La progression du niveau de l'équipe est digne de mention. Nous avons très hâte de voir la suite dans les prochaines semaines. »

Volleyball féminin — division 2

L'équipe féminine de volleyball collégial du Cégep de La Pocatière a repris l'entraînement et la compétition avec beaucoup d'énergie et de détermination. Malgré un début de saison très difficile marqué par plusieurs défaites et quelques blessures, les Gauloises ne baissent pas les bras et continuent de se battre pour atteindre leurs objectifs de développement.

L'équipe d'entraîneurs se dit fière de ses joueuses et de leur esprit d'équipe : « Elles ont fait preuve de beaucoup de résilience et de courage face à l'adversité. Elles ont su rester unies et se soutiennent mutuellement. Elles ont encore beaucoup de travail à faire, mais nous sommes convaincus qu'elles vont progresser au fil des matchs ».

Basketball masculin — division 3

Les Gaulois en basketball ont conclu la première moitié de saison avec une victoire face aux Panthères de Mérici. En constante progression depuis le début de la saison, l'équipe a su démontrer beaucoup de caractère, et ce, même dans la défaite. L'entraîneur-chef, Michaël Guignard, se dit confiant pour la suite des choses. Les matchs reprendront à la fin de janvier 2024.

Cross-country

L'équipe cross-country mixte a connu toute une saison de course. Avec plus de vingt coureurs dans ses rangs, l'énergie était au rendez-vous et on a pu constater une progression constante chez les athlètes. Parmi les coureurs, plusieurs se sont démarqués

tout au long de la saison. Notons que ce sont cinq coureuses et quatre coureurs qui ont pu prendre part aux championnats provinciaux qui se déroulaient à Rawdon à la fin octobre.

Cheerleading

L'équipe de cheerleading en est à sa saison inaugurale. Elle a d'ailleurs fait ses débuts lors de la première compétition de la saison qui se déroulait le 3 décembre dernier au Cégep de Sainte-Foy.

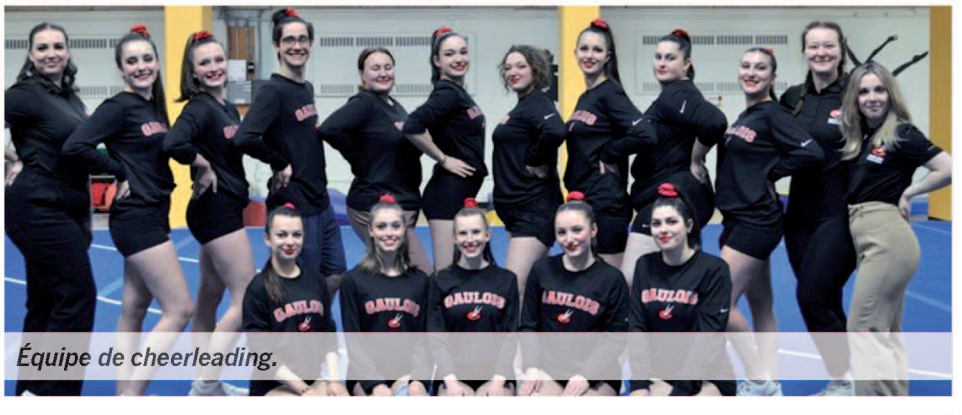
« C'était quelque chose de briser la glace pour nos athlètes. Pour plusieurs d'entre elles, c'était une première expérience de compétition. Nous avons vu une belle progression entre la première et la deuxième présentation de notre routine. Ça augure bien pour la suite des choses », relate Cassandra Gaudreau, entraîneuse-chef. La prochaine compétition doit avoir lieu le 17 février 2024 à Trois-Rivières.

Football

La saison des Gaulois - Football en a fait rêver plusieurs. Pour la première fois depuis 2005, un match des séries éliminatoires a été accueilli à domicile. Une défaite crève-cœur contre les Triades du Cégep de Lanaudière a mis fin à cette remarquable saison.

« Nos joueurs se rappelleront longtemps de leur saison de football 2023. Ils ont de quoi être fier : une fiche de six victoires et deux défaites, c'est vraiment le résultat de travail acharné pour les Gaulois », souligne Marc Chouinard, entraîneur-chef. L'équipe travaille déjà depuis quelques semaines au recrutement pour la prochaine saison qui s'annonce très prometteuse.

Source : Cégep de La Pocatière



Équipe de cheerleading.

POITRAS

UNE ENTREPRISE

STIMULANTE

Nous avons une place pour toi.

Joins-toi à l'équipe !

carrieres.fonderiepoitras.com

carrieres@fonderiepoitras.com

418 247-5041 poste 223

7429H2823

LIGUE SENIOR PURIBEC

Kamouraska et Matane de retour en 2024

Réunis en assemblée générale annuelle (AGA) samedi à Trois-Pistoles, les gouverneurs de la Ligue de baseball Puribec ont approuvé le retour d'une équipe à Matane pour la saison 2024.

Comme le veut la réglementation, c'est à l'unanimité que les dirigeants ont accepté la demande des Matanais après une présentation étoffée qui répondait à tous les critères pour le retour de la formation. « Nous avons été impressionnés par le sérieux de cette nouvelle génération d'administrateurs et nous sommes très heureux de la renaissance de Matane dans le circuit », affirme le président Denis Bérubé

La formation portera le nom des Allées du boulevard, fort d'une entente de trois ans avec son commanditaire majeur. Le conseil d'administration sera formé de huit membres, dont le président Maxime Gauthier et le vice-président Marc-André Junior Coulombe.

Possibilité de huit équipes

Avec l'annonce de Matane et le retour confirmé du Kamouraska l'été dernier, la Ligue de baseball Puribec pourrait compter huit équipes la saison prochaine puisqu'Edmundston a signalé son intention d'avoir une équipe sur le terrain au printemps. « À moins d'avis contraire, Edmundston va être là », signale le représentant du groupe Brian Clavette, précisant qu'une importante réunion se tiendra mardi prochain sur le sujet.

Seule ombre au tableau, les dirigeants du CIEL-FM n'ont pas confirmé à 100 % le retour de l'équipe. Ceux-ci attendent la réponse de plusieurs joueurs, dont ceux qui demeurent à l'extérieur de la région et d'autres qui pourraient être libérés par des organisations du circuit. « Après quelques années plus difficiles, notamment en raison de la pandémie et de l'incertitude dans certains marchés, la possibilité de voir huit équipes est une excellente nouvelle pour cette ligue qui fêtait ses 45 ans cette année », mentionne M. Bérubé.

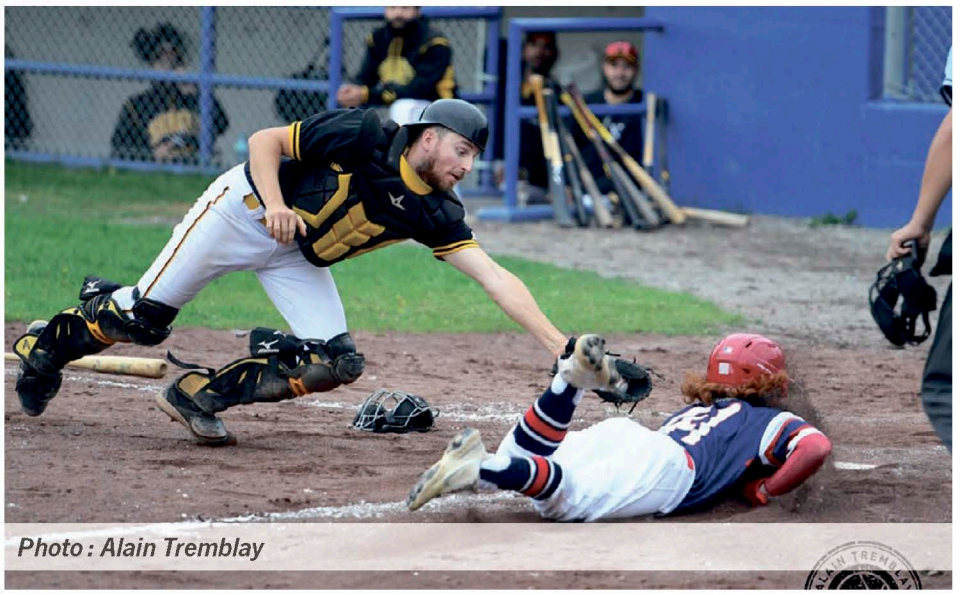


Photo : Alain Tremblay

Toutes les autres formations fouleront le terrain dès le mois de mai. Mentionnons que pour les joueurs importés : ce sera le statu quo. La réglementation est maintenue, tout comme le nombre de joueurs extérieurs autorisés dans le passé pour chacune des équipes.

Respect

Au total, une vingtaine de points ont été adressés à l'AGA pour le bon fonctionnement de la prochaine saison. L'exercice a permis de constater que le circuit est en santé financière et que le partage des revenus des séries éliminatoires a été et sera profitable pour les plus petits marchés.

De plus, les dirigeants souhaitent donner un coup de barre pour améliorer le respect entre les joueurs sur le terrain, entre les administrateurs de chacune des équipes et envers les arbitres. Ainsi, les officiels seront moins permissifs et les amendes plus salées dans une ligue régionale équilibrée des plus compétitives. « C'est important de le dire haut et fort : les arbitres sont très importants dans la ligue et si nous voulons de la relève chez les officiels, il faut former et protéger nos officiels », conclut le président.

Source : Ligue senior Puribec

0344H5023_3

Saint-Pascal

AVIS PUBLIC D'APPEL D'OFFRES

ACQUISITION D'UN CAMION UNITÉ D'URGENCE

La Ville de Saint-Pascal demande des soumissions pour la fourniture d'un camion unité d'urgence neuf pour son Service intermunicipal de sécurité incendie.

DOCUMENTS DE SOUMISSION

Les soumissionnaires peuvent se procurer une copie du devis et de la formule de soumission par le biais du Système électronique d'appel d'offres (SEAO) accessible à l'adresse Internet suivante www.seao.ca en payant les coûts prévus.

CONDITIONS DE SOUMISSION

Seules sont autorisées à soumissionner les personnes, sociétés ou compagnies ayant un établissement au Québec ou lorsqu'un accord intergouvernemental est applicable, dans une province ou un territoire visé par cet accord. Le présent contrat est assujetti à l'Accord du commerce et de coopération entre le Québec et l'Ontario (ACCQO), à l'Accord de libre-échange canadien (ALEC) et à l'Accord économique et commercial global entre le Canada et l'Union européenne (AECG).

De plus, seuls les soumissionnaires détenant un certificat d'enregistrement attestant que leur système qualité répond aux prescriptions de la norme ISO 9001 seront considérés.

Les soumissions doivent être faites sur la formule et le bordereau de soumission fournis avec le devis et doivent être accompagnées d'une garantie de soumission correspondant à un montant équivalent à dix pour cent (10 %) du montant total de la soumission incluant les taxes applicables. Cette garantie peut être sous forme de chèque visé fait à l'ordre de la Ville de Saint-Pascal ou sous forme de cautionnement de soumission émis en faveur de la Ville par une compagnie d'assurance autorisée à se porter caution.

OUVERTURE DES SOUMISSIONS

Les soumissions seront reçues à l'hôtel de ville de Saint-Pascal, au 465, rue Taché, Saint-Pascal, G0L 3Y0, dans des enveloppes cachetées et adressées à l'attention de Me Louise St-Pierre, greffière, **jusqu'à 11 h**, heure en vigueur localement, le **lundi 29 janvier 2024** pour être ouvertes publiquement le même jour, au même endroit, immédiatement après l'heure limite. Les enveloppes devront porter la mention **« Soumission – Acquisition d'un camion unité d'urgence ».**

La Ville de Saint-Pascal ne s'engage à accepter ni la plus basse, ni aucune des soumissions reçues. La Ville de Saint-Pascal ne sera passible en outre d'aucune poursuite ou réclamation pour frais ou pertes subis par les soumissionnaires à la suite de telles décisions.

Donné à Saint-Pascal, le 7 décembre 2023.

La greffière,
Louise St-Pierre, avocate, OMA

0344H5023_2

Saint-Pascal

AVIS PUBLIC

CALENDRIER DES SÉANCES ORDINAIRES DU CONSEIL MUNICIPAL POUR L'ANNÉE 2024

AVIS PUBLIC est, par les présentes, donné par la soussignée Louise St-Pierre, greffière de la Ville de Saint-Pascal que le conseil municipal a établi, conformément à l'article 319 de la Loi sur les cités et villes, le calendrier des séances ordinaires pour l'année 2024 tel que publié ci-après et qu'il a fixé à 20 h l'heure du début des séances ordinaires.

Les séances du conseil municipal auront lieu à la salle du conseil de l'hôtel de ville au 465, rue Taché, Saint-Pascal.

JANVIER
Lundi 15 janvier 2024

FÉVRIER
Lundi 5 février 2024

MARS
Lundi 11 mars 2024

AVRIL
Lundi 8 avril 2024

MAI
Lundi 6 mai 2024

JUIN
Lundi 3 juin 2024

JUILLET
Mardi 2 juillet 2024

AOÛT
Lundi 5 août 2024

SEPTEMBRE
Mardi 3 septembre 2024

OCTOBRE
Lundi 7 octobre 2024

NOVEMBRE
Lundi 4 novembre 2024

DÉCEMBRE
Lundi 2 décembre 2024

Donné à Saint-Pascal, ce 7e jour de décembre 2023.

La greffière,
Louise St-Pierre, avocate, OMA

Une troisième médaille en trois compétitions pour Jeanne Laterreur

Les 2 et 3 décembre derniers se tenait à Repentigny la deuxième compétition de développement du circuit Matsuru. Les compétitions de développement visent la sélection des meilleurs judokas du Québec, ceinture verte et plus, pour participer au championnat canadien.

Au sein du Club Judo-La Pocatière, Jeanne Laterreur de Saint-Pacôme, également membre de l'équipe Élite-Avantis, sera bientôt ceinture orange. Son tour viendra pour la sélection lorsqu'elle aura atteint la ceinture verte. Elle a néanmoins remporté à Repentigny la médaille d'argent, baissant pavillon en finale dans la catégorie U14 moins 52 kg jaune et orange. En trois compétitions, elle a remporté l'or et l'argent dans les coupes de développement et une autre d'or dans une compétition interzone (La Capitale-Mauricie).

L'Équipe Élite-Avantis avait aussi deux autres représentants : Heidi Lizotte de Saint-Pacôme dans la catégorie U16 moins 57 kg et Théophile Gilbert de Saint-Roch-des-Aulnaies chez les U18 moins 60 kg. Les deux judokas n'ont malheureusement pas atteint le podium. Le calendrier de compétition reprendra après les fêtes aux niveaux régional, interzone et provincial.

Entraîneur régional

L'entraîneur régional Vincent Marticotte a agi comme coach auprès de Jeanne, Heidi et Théophile. Ce dernier était au club de La Pocatière le jeudi précédant la compétition de Repentigny. L'entraîneur régional, mis en place par Judo Québec pour la deuxième année, visite les clubs afin d'assurer une relève au chapitre de la performance.

Entre-temps, Jeanne Laterreur pourra être à l'œuvre lors de la Coupe Avantis le 16 décembre prochain à l'école polyvalente de La Pocatière. Cette compétition regroupe des jeunes des clubs de Rivière-du-Loup et de La Pocatière.

Source : Club Judo-La Pocatière

Jacques Dufour et Jeanne Laterreur.

Judokas du Club Judo-La Pocatière en compagnie de l'entraîneur régional Vincent Marticotte de Judo Québec.

AVIS PUBLIC

Présentation du rapport annuel 2022-2023
(article 220.1 de la *Loi sur l'instruction publique*)

Centre de services scolaire de Kamouraska–Rivière-du-Loup

AVIS PUBLIC est par la présente donné, que le conseil d'administration du Centre de services scolaire de Kamouraska–Rivière-du-Loup présentera à la population, à l'occasion d'une séance publique d'information qui aura lieu **le 19 décembre 2023, à 19 h 30**, au Centre administratif de La Pocatière, au 1011, 6e Avenue Pilote, à La Pocatière, ou via Teams, le rapport annuel du centre de services scolaire pour l'année 2022-2023. À cette occasion, le conseil d'administration répondra aux questions qui lui sont adressées relativement à ce rapport.

Pour obtenir le lien de la rencontre publique, veuillez communiquer avec le secrétariat général, 24 h avant celle-ci, au 418 862-8201, poste 3060.
***Cette séance devait avoir lieu initialement le 12 décembre.

Donné à Rivière-du-Loup, ce 11 décembre 2023.

Geneviève Soucy,

Québec

1151125023 6003H5023

SUDOKU

JEU N° 848

		8						5
	4		2			9	1	
	2			9		6		7
3	7	4				2		
8		2	6			3	4	
		1						
2		7			3	5	9	
4	8			1	2	7		
	5	3						

RÈGLES DU JEU :

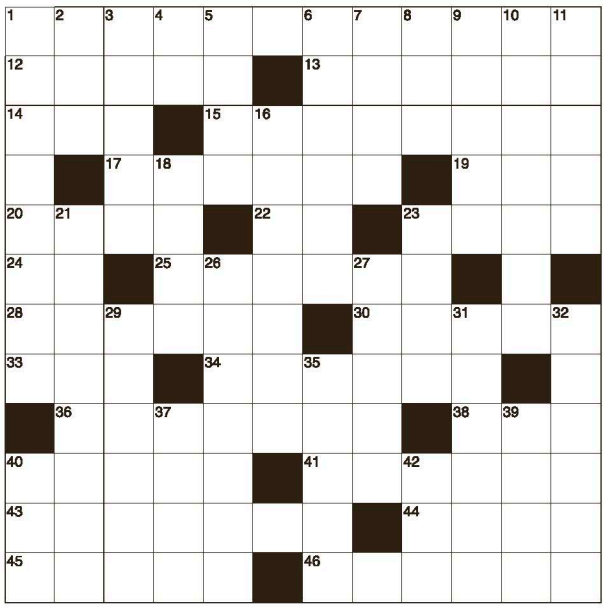
Vous devez remplir toutes les cases vides en plaçant les chiffres 1 à 9 une seule fois par ligne, une seule fois par colonne et une seule fois par boîte de 9 cases.

Chaque boîte de 9 cases est marquée d'un trait plus foncé. Vous avez déjà quelques chiffres par boîte pour vous aider. Ne pas oublier : vous ne devez jamais répéter les chiffres 1 à 9 dans la même ligne, la même colonne et la même boîte de 9 cases.

RÉPONSE DU JEU

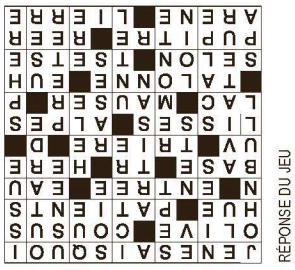
6	5	3	7	4	9	1	8	2
4	8	9	5	1	2	7	6	3
2	1	7	8	6	3	5	9	4
5	6	1	3	2	4	8	7	9
8	9	2	6	5	7	3	4	1
3	7	4	9	8	1	2	5	6
1	2	5	4	9	8	6	3	7
7	4	6	2	3	5	9	1	8
9	3	8	1	7	6	4	2	5

MOTS CROISÉS



HORIZONTALEMENT
1. Chose qu'on ne saurait exprimer.
12. Elle a un noyau.
13. Suturés.
14. Fait avancer le cheval.
15. Malades.
17. Admission.
19. C'est une source d'énergie.
20. Point d'appui.
22. Unité d'angle.
23. Homme misérable.
24. Rayon électromagnétique.
25. Navire grec.
28. Polies.
30. Massif montagneux.
33. Grande étendue d'eau intérieure.
34. Fusil.
36. Pourchasse.
38. Interjection.
40. Conformément à.
41. Mouche vivipare.
43. Meuble d'écolier.
44. Crier comme un cerf.
45. Aire sablée.
46. Grimpe aux arbres.

VERTICALEMENT
1. Sobriquet donné au peuple anglais.
2. Choisi par Dieu.
3. Réfutées.
4. Électronvolt.
5. Comme les Merveilles du monde.
6. Maladie.
7. Étoffe brillante.
8. Pronom interrogatif.
9. Lichen filamenteux.
10. Bernache.
11. Moyen de s'en sortir.
16. Auteur d'une chose.
18. Explicites.
21. Travaille en haut.
23. Appelé.
26. Redonne de la vigueur.
27. Détruits.
29. Enlève le cuir chevelu.
31. Fournir.
32. Boule.
35. Pour désigner quelqu'un.
37. Au bout du monde.
39. Consommer.
40. Obstacle équestre.
42. Époque qui commence avec un nouvel ordre de choses.



RÉPONSE DU JEU

BLOC-NOTES

ASSOCIATION MARIE REINE
Saint Pascal
VOYAGE ORGANISÉ. Le Comité Voyage AMR organise un voyage en autobus, pour assister au concert de Noël du Chœur Amisol de Saint-Alexandre et de l'Harmonie de Rivière-du Loup. Lieu : centre culturel Berger de Rivière-du-Loup. Date : le dimanche 17 décembre 2023 à 14h. Pour vous inscrire, communiquez avec les responsables : Alice Cloutier (418 492-3618), Madeleine Moreau (418 492-3123.)

CHEVALIERS DE COLOMB - CONSEIL 10086
Saint-Roch-des-Aulnaies
NOËL. Les Chevaliers de Colomb du Conseil 10116, vous invitent à la fête des enfants et l'arrivée du père-noël, le dimanche 17 décembre 2023 de 11h à 13h30. Lieu : la salle du 125e de Sainte-Louise-des-Aulnaies. Prix : 18.00 $. Vous êtes tous invités à venir fraterniser avec nous. La prochaine activité aura lieu le 21 janvier 2024, à la salle la salle communautaire de Saint-Roch-des-Aulnaies. Pour informations : Marc-André (418 354-2330), Raymond (418 354-2869) Bernard (418 354-2820) Jean-Luc (418 354-2276)

CLUB DE L'ÂGE D'OR
Saint-Pamphile
SOUPER DANSANT. Le Club de l'âge d'or de Saint-Pamphile vous invite à un souper dansant avec l'orchestre Denis Pellerin et Jean-Yves Grenier, le dimanche 17 décembre 2023. Lieu : la salle communautaire, 3b, route Elgin Sud, Saint-Pamphile. Exceptionnellement le coût du souper sera de 5,00$. Les réservations sont obligatoires au 418-356-1329 ou 418-359-2640.

CLUB DES 50 ANS ET PLUS
Saint-Onésime-d'Ixworth
DÎNER. Le Club du Renouveau - Âge d'Or de Saint-Onésime vous invite à son prochain dîner qui aura lieu le mardi 12 décembre 2023 à 12 h. Lieu : la salle Les Générations. Il y aura musique et danse avec Jean-Paul et Sylvie. Vous pouvez réserver ou obtenir des informations en contactant André Hudon au 418-856-1559 ou par courriel à « andrhudon60@gmail.com».

CONFÉRENCES MATINALES POUR LES 55 ANS ET PLUS
Municipalité de Sainte-Anne-de-la-Pocatière
La conférence animée par Mme Madeleine Bélanger et M. Gilles Lévesque, se tiendra le jeudi 14 décembre 2023 de 9 h à 10 h 30. Lieu : l'Auberge Cap Martin, 93, Route 132 Ouest, Sainte-Anne-de-la-Pocatière. Sujet : l'histoire de L'AMIE et son évolution depuis 50 ans. Coût de participation : 10 $, déjeuner inclus. Une inscription est requise, au plus tard le vendredi 8 décembre 2023 à midi, au 418 856-3192, ou par courriel à agentdev@ste-anne-de-la-pocatiere.com

LA JARDILEC - CENTRE FEMMES
Saint-Jean-Port-Joli
SOUPER DE NOËL. Le Centre-femmes La Jardilec vous invite au souper de noël, le jeudi 14 décembre 2023 à 17h. Formule Potluck (repas-partage) : apportons chacun un plat à partager. Programme : musique, plaisirs et surprises. Une inscription est obligatoire au 418 598 9677 ou info@cflajardilec.org

LES ALCOOLIQUES ANONYMES
Saint-Pascal
Si vous voulez arrêter de boire et vous ne le pouvez pas, nous pouvons vous aider. Informations au 418 867-3030, www.aa.org.

LES DOYENS DE SAINTE-PERPÉTUE
BINGO. Prenez note qu'il n'y aura pas de soirées BINGO pour les mois de décembre 2023 et janvier-février 2024. Le prochain BINGO aura lieu le 13 mars 2024.

SOUPER DANSANT et CARTES. Les Doyens de Sainte-Perpétue vous invite à un souper dansant avec l'orchestre Jean-Yves et Denis et une activité de cartes, le jeudi 21 décembre 2023. Début des activités : à compter de 14h. Lieu : la salle de l'Âge d'Or de Sainte-Perpétue, 8, rue des Bouleaux Ouest à Sainte-Perpétue. Seuls les NON-MEMBRES doivent réserver leur place pour le souper, avant le jeudi 14 décembre 2023, en appelant le 418 359-2826. Le coût est de 20,00 $ pour les membres et 22,00 $ pour les non-membres. Des cartes de membres seront en vente sur place.

LES GROUPES FAMILIAUX AL-ANON
Que pouvez-vous faire lorsqu'un de vos proches boit trop? Al-anon-alateen-quebec-est.ca, tél.: 1-844-725-2666.

NARCOTIQUES ANONYMES
-La Pocatière
Groupe Revivre. Réunion tous les jeudis de 19h30 à 21h00, au 203, 4e avenue Painchaud. Entrée principale, puis salle en haut à droite,

-Rivière-du-Loup
Groupe Courage. Réunion tous les dimanches de 19h30 à 21h00, à l'Unité Domrémy, 4 rue de Gaspé. Entrée principale.

THÉÂTRE DES PRÉS
Saint-Germain
NOËL. Chantons Noël et dansons avec l'Orchestre continental, le samedi 16 décembre 2023 à partir de 19h. Lieu : la salle municipale de Saint-Germain. Au programme : chorale de Noël où tous et toutes peuvent se joindre ; valses, polkas, reels, horas et autres rythmes de l'Orchestre continental. Entrée libre. Vin chaud et bière, chocolat chaud et tisanes, en vente sur place !

RE/MAX ÉLÉGANCE
ÉQUIPE Gilles Couture
Montmagny - L'Islet - Kamouraska
418 598-6031 418 856-1352
2611HS023
Agence immobilière depuis 1986
Franchisé indépendant et autonome de RE/MAX Québec Inc.
Lili-Anne Thibault courtier immobilier
Gilles Couture courtier immobilier agréé
René Bélanger courtier immobilier

NOUVEAU! SAINT-ROCH-DES-AULNAIES
799, route de la Seigneurie. 329 000 $

Terrain SAINT-CYRILLE
Route 285. 30 000 $

95,282 p.c. Terrain VENDU!! SAINT-ROCH-DES-AULNAIES
Ch. Des Berges.

Immeuble à revenus LA POCATIÈRE
610 – 612, 4e av. Painchaud. 319 000 $

Garage de mécanique SAINTE-LOUISE
180, route de la Station. 295 000 $

SAINT-AUBERT
90, ch. du Tour-du-Lac-Trois-Saumons. 395 000 $

SAINT-PAMPHILE
167, rue du Foyer N. 255 000 $

SAINT-CYRILLE-DE-LESSARD
190, ch. Lessard E. 795 000 $

SAINTE-LOUISE
265, 3e Rang O. 215 000 $

Voir toutes nos propriétés sur gillescouture.com

GICLEURS PIERRE PLOURDE INC.
Votre partenaire de confiance contre les incendies
SPÉCIALITÉS : GICLEURS ET PLOMBERIE
98, rue Voisine, Sainte-Hélène de Kamouraska (Québec) G0L 3J0
pplourde@gicleursplourde.com
Tél. : 418 492-9889 • Téléc. : 418 492-9031 • Cell. : 418 894-2358
CMMTQ Corporation des maîtres mécaniciens en tuyauterie du Québec • R.B.Q. : 5594-7923-01
7564H1417

À VENDRE
Pommes de terre
PATATES FRAÎCHES
rouges seulement, sac de 50 lb.
Mario Lavoie
Ferme Lavoisine, Saint-Denis
Rés. : 418 498-3307
2908H8717

PETITES ANNONCES

NOUVEAU : PAIEMENT MASTERCARD DISPONIBLE

Petites annonces

PAYABLES AVANT LA PARUTION

Porté à votre compte VISA ou Mastercard
(frais de 1,00 $)
En argent ou par chèque
à l'ordre du Journal Le Placoteux

TARIFICATION

Les taxes sont incluses dans les prix

1re parution (20 mots)	8,50$
Répétition	7,50$
1re parution encadrée	13,50$
Répétition	12,50$
Mots additionnels	0,25$
Prière (max. 20 mots)	8,50$
Prière longue	17,00$
Prière avec image	22,00$
Avis de décès	75,00$
Remerciements de sympathie	65,00$
Messe anniversaire	65,00$
Retour de photo	1,00$

Heure de tombée : vendredi 16 h 30
Par téléphone - Saint-Pascal :
418 492-2706, poste 101
Sans frais : 1 855 492-2706
Téléc. : 1 855 492 9706
Par courriel : petitesannonces@leplacoteux.com
Par la poste ou à nos bureaux :
409, rue Taché
Saint-Pascal (Québec) G0L 3Y0

PROMOTION - 20$ / 3 SEMAINES*

*3 semaines consécutives, annonces identiques de 20 mots et moins, taxes incluses

ASTROLOGIE

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

AUTOMOBILES/MOTORISÉS

Auto Buick Vérano. 2016. Blanc Diamant. 49,000 km. Pour plus d'informations contactez Colombe Létourneau au 418-856-3650. (20/12)

CAMIONS/TRACTEURS

Set de chaînes à anneaux pour pneus de tracteurs. Grandeur : 18,4 x 38. Pour informations, appelez au 418 492-2305 (20/12)

ENTREPOSAGE

Saint-Pascal. Entreposage meubles, auto, VTT, motoneiges, au mois ou pour une saison. Contacter Marco 1-418-261-6811. (inf)

LOCAL COMMERCIAL À LOUER

Saint-Pascal. Local commercial, au 197, route 230 Ouest. Environ 3000 pieds carrés au premier étage. Ancien local de Base 132. 4 bureaux fermés et un grand espace. Chauffé, éclairé, déneigé. Libre immédiatement. Contacter Marco 1-418-261-6811. (inf)

Saint-Pascal. Local commercial au 197, route 230 Ouest. 2e étage, 2 grands bureaux annexés. Toilette privée. Chauffé, éclairé, déneigé. Situé à côté du Studio Somance. Libre immédiatement. Contacter Marco 1-418-261-6811. (inf)

VOUS CROYEZ QUE LA FIBROSE KYSTIQUE NE VOUS TOUCHE PAS ?
Une personne sur 20 est porteuse du gène de la fibrose kystique.
Êtes-vous l'une d'elles ?
Pour appuyer la recherche sur la fibrose kystique et en savoir plus, visitez
senoyerdelinterieur.ca
Fibrose kystique Québec
Donnez le souffle de vie

Le Scénario cinéma
CARREFOUR LAPOCATIÈRE
INFO: 418 856.1319
Soirées Rabais Mardis & Mercredis 8.50$
www.cinemalescenario.com
3592H5023
ACTION DE GRÂCE — IL N'Y AURA PAS DE RESTANTS
ANATOMIE D'UNE CHUTE — PALME D'OR — JUSTINE TRIET
LE SOUHAIT — ASHA ET LA BONNE ÉTOILE
RU
WONKA — TIMOTHÉE CHALAMET
Horaire du vendredi 15 au 21 décembre
Achetez vos billets en ligne: www.cinemalescenario.com
WONKA (G)
Vendredi: 19h45 / Samedi: 13h45 - 19h45
Dimanche: 13h45 / Mardi à Jeudi: 19h45
LE SOUHAIT: ASHA ET LA BONNE ÉTOILE (G)
Vendredi: 19h30 / Samedi: 14h00 - 19h30
Dimanche: 14h00 / Mardi à Jeudi: 19h30
RU (GDJE)
Vendredi: 20h00 / Samedi: 13h45 - 20h00
Dimanche: 13h45 / Mardi et Mercredi: 20h00
ACTION DE GRÂCE (13+vio./hor.)
Vendredi et Samedi: 20h00
Mardi à Jeudi: 20h00
ANATOMIE D'UNE CHUTE (GDJE)
Samedi et Dimanche: 13h30 / Mardi: 10h00
Jeudi: 19h30
Offrez un Certificat-Cadeau!

LEMIEUX LOCATION
0793P2417
LOCATION DE VÉHICULE, CAMION, CUBE
REMORQUE OUVERTE OU FERMÉE
418.856.2824

Roma Alternateurs et Démarreurs
MÉCANIQUE GÉNÉRALE
SPÉCIALITÉS :
- Alternateurs et démarreurs (vente de neufs et réusinés)
INTERSTATE BATTERIES
AUTRES :
- Moteur électrique - Pompe - Outillage
- Ventes de batteries INTERSTATE
4097P2222
151, Route 132, La Pocatière
418 856-6210 • 1 800 530-6210
altdem_roma@hotmail.com

SAINT-PACÔME
0993H5023
CINÉMA LOUISE
real D 3D
100% numérique
Projection laser
Représentation tous les jours à 19h30
JUSQU'AU JEUDI 21 DÉCEMBRE
PROJECTIONS SPÉCIALES : SAMEDI ET DIMANCHE 14 H
DÉBUTE LE VEND. 15 DÉC.
WONKA — TIMOTHÉE CHALAMET
LE SOUHAIT — ASHA ET LA BONNE ÉTOILE
FAITES ATTENTION À CE QUE VOUS SOUHAITEZ.
INFORMATION 418 852-2891
www.cinemalouise.com

RENCONTRES

CONTACTS directs et rencontres sur le service #1 au Québec! Conversations, rencontres inattendues, des aventures inoubliables vous attendent. Goûtez la différence! Appelez le 438-899-7001 pour les écouter, leur parler, ou, depuis votre cellulaire faites le #(carré)6920. (des frais peuvent s'appliquer). L'aventure est au bout de la ligne. www.lesseductrices.ca

DIVERS À VENDRE

TV couleur, 26 pcs. Cellulaire Motorola ayant servi seulement 2 fois. Boite de transport pour chats. Ensemble tricot pour bébé nouveau-né. Bas en tricot pour enfants et adultes, sur commande. Pour information, appelez le 418 492-6560 (13/12)

STATISTIQUES DE LA SEMAINE
du 30 novembre au 6 décembre 2023

WWW.QUILLESSTPASCAL.CA

OLIVIER KAMOURASKA | CHRYSLER
SERVICE :
Du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h
Ventes :
Lundi et mardi, de 8 h à 18 h
Mercredi et jeudi, de 8 h à 20 h
Vendredi, de 8 h à 18 h
255, av. Patry, Saint-Pascal , (autoroute 20, sortie 465)
418 492-3432 • 1 800 363-3432
www.olivierkamouraskachrysler.com

Mardi 19 h

CLASSEMENT DES ÉQUIPES (COMMANDITAIRES)..... POINTS

1er	L.D Auto	303.5
2e	Mallette	295.5
3e	CarrXpert St-Pascal	258.5
4e	Alimentation L. Dubé	244.5
5e	Transpro BSL	244
6e	Équipement Patrick Bérubé	228.5
7e	Le Roy du Déneigement	228.5
8e	Motel Des mariniers	213

PLUS HAUTS SIMPLES DE LA SEMAINE

1er	Christian Courcy, Alimentation L. Dubé	264
2e	Pierre Chénard, Mallette	258
3e	Jasmin Turmel, Équip. Patrick Bérubé	257

PLUS HAUTS TRIPLES DE LA SEMAINE

1er	Pierre Chénard, Mallette	704
2e	Pascal Briand, Mallette	681
3e	Marco Lizotte, Transpro BSL	671

VENDREDI 19 H : TRANSPORT GABRIEL LEBRUN & FILS

PHSM	Kévin St-Onge	247
PHSM	Marius Ouellet	237
PHSM	Jasmin Turmel	237
PHTM	Kévin St-Onge	718

SAMEDI 10 H : INSTALLATION DE CHEMINÉES PATRICE LEVESQUE

PHSF	Laurence Coté	152
PHSG	Jasmin Turmel	235
PHSG	Antony Dionne	149
PHSG	Vincent St-Onge	135

DIMANCHE 19 H : ENTREPRISE DORIS PELLETIER

PHSM	Philippe Dubé	235
PHSM	Yvan Thériault	224
PHTM	Yves Beaulieu	611
PHTM	Maxime D'astous	603

LUNDI 13 H : CONSTRUCTION MARCEL CHAREST & FILS

PHSM	Jean-Cyr Caron	255
PHSM	Guy Pettigrew	237
PHTM	Guy Pettigrew	643
PHTM	Jean-Cyr Caron	604

LUNDI 19 H : LES PUITS ARTÉSIENS C.G. THÉRIAULT

PHSF	Jessica Chouinard	210
PHSM	Réal Milliard	286
PHSM	Léo Levesque	265
PHTM	Léo Levesque	652

LUNDI 21 H : SAM (SERVICES AGRO-MÉCANIQUE)

PHSM	Laurian Drapeau	264
PHSM	René Ouellet	206
PHSM	Réal Levesque	200
PHTM	Laurian Drapeau	626

MARDI 13 H : EXCAVATION YVAN PELLETIER

PHSM	Mike Zacinsky	269
PHSM	Gaetan Courcy	236
PHTM	Mike Zacinsky	653
PHTM	Gaetan Courcy	596

MERCREDI 13 H : MAXI SAINT-PASCAL

PHSM	Isidore Michaud	232
PHSM	Bernard Lavoie	214
PHTM	Bernard Lavoie	600
PHTM	Isidore Michaud	584

MERCREDI 19 H : PNEUS FM

PHSF	Céline Corriveau	225
PHSM	Yvan Caron	246
PHTF	Céline Corriveau	612
PHTM	Isidore Roy	680

LIGUE ÉLITE MAXI SAINT-PASCAL — Jeudi 20 h

maxi Saint-Pascal
501, av. Patry, Saint-Pascal

CLASSEMENT DES ÉQUIPES (COMMANDITAIRES)..... POINTS

1er	Carrefour du camion RDL	158
2e	Boutique du jouet	157
3e	Porte Multy	157
4e	Toile RDL	153.8
5e	Remorquage 2000	153.3
6e	Bar Iberville	133
7e	CarrXpert St-Pascal	133
8e	L'union des Jardiniers Botanix	125

PLUS HAUTS SIMPLES DE LA SEMAINE

1er	André Leblanc, Remorquage 2000	289
2e	Michelle Dupuis, Remorquage 2000	277
3e	Jeff Richard, CarrXpert St-Pascal	276

PLUS HAUTS TRIPLES DE LA SEMAINE

1er	Jeff Richard, CarrXpert St-Pascal	747
2e	Mario Boutin, Boutique du jouet	726
3e	Jacques Chouinard, L'union Jardiniers Botanix	701

EXPLOITS DE LA SEMAINE

ALIMENTS LUDO - HOMMES

PHSM	Réal Milliard	286 moy. 170
	Léo Lévesque	265 moy. 173
	Mike Zacinsky	269 moy. 181
	André Leblanc	289 moy. 205
	Jasmin Turmel	257 moy. 181
	Jean-Cyr Caron	255 moy. 184
	Mathieu Levesque	248 moy. 179
	Rino Kirouac	237 moy. 170
	René Ouellet	232 moy. 166
PHTM	Léo Levesque	652 moy. 173
	Gilles Ouellet	691 moy. 190
	Mario Boutin	726 moy. 205
	Mike Zacinsky	653 moy. 181

FAMILIPRIX R. PARADIS ET M. PELLETIER INC - FEMMES

PHSF	Michelle Dupuis	277 moy. 195
	Céline Coté	235 moy. 174
	Lise Bouchard	204 moy. 147
	Denise Kirouac	203 moy. 146

CARQUEST PIÈCES D'AUTOS
0724H5023
219, avenue Rochette
Saint-Pascal
418 492-2704
vous présente
L'ÉTOILE DE LA SEMAINE
MICHELLE DUPUIS
SIMPLE
277

LE SALON DE QUILLES EST L'ENDROIT IDÉAL POUR PLANIFIER VOTRE PÉRIODE DES FÊTES. INFORMEZ-VOUS! 418 492-2146

Du confort et de la fiabilité en cadeau

CIVIC 2024

LOCATION À PARTIR DE

4,99 %* JUSQU'À 30 MOIS
SUR LA CIVIC BERLINE 2024

FABRIQUÉE CHEZ NOUS.^
INSPIRÉE PAR DES GENS D'ICI.
^AVEC DES PIÈCES LOCALES ET IMPORTÉES.

COMMANDEZ LA VÔTRE DÈS MAINTENANT AUPRÈS DE VOTRE CONCESSIONNAIRE | HONDAQUEBEC.CA

Découvrez le CR-V 2024

Disponible en deux versions hybrides

LOCATION À PARTIR DE

4,99 %* JUSQU'À 30 MOIS
SUR LE CR-V 2024

- Groupe motopropulseur hybride à deux moteurs électriques et transmission E-CVT
- Technologies de détection Honda Sensing^MD
- Démarreur à distance de série
- Système audio BOSE^MD disponible

LOUEZ LE VÔTRE DÈS MAINTENANT AUPRÈS DE VOTRE CONCESSIONNAIRE HONDAQUEBEC.CA

Du confort et de la fiabilité en cadeau

HR-V 2024

LOCATION À PARTIR DE

4,99 %* JUSQU'À 30 MOIS
SUR LE HR-V 2024

LOUEZ LE VÔTRE DÈS MAINTENANT AUPRÈS DE VOTRE CONCESSIONNAIRE | HONDAQUEBEC.CA

*Communiquez avec votre concessionnaire Honda du Québec pour connaitre la date de livraison anticipée. Taux de location à partir de 4,99 % jusqu'à 30 mois applicable sur les modèles Civic berlines 2024 neuves. Exemple de location représentatif basé sur une Civic Touring 2024 neuve avec une valeur au détail de 36 748 $ incluant transport et préparation de 1 830 $, surcharge sur le climatiseur (100 $), surcharge de peinture premium (300 $), droits spécifiques sur les pneus neufs (18 $) et un acompte de 0 $ ou un échange équivalent requis, loué à un taux annuel de 4,99 % équivaut à 135,88 $ par semaine pour 30 mois. 130 versements hebdomadaires requis. Franchise de kilométrage total de 50 000 km; frais de 0,12 $ le kilomètre excédentaire. Les frais d'enregistrement auprès du RDPRM et les frais d'agent pour l'inscription (jusqu'à 48,22 $ au total) ne sont pas inclus. Comme le premier paiement périodique, ils sont dus à la livraison du véhicule. Les taxes, permis, assurances, immatriculation et options sont en sus. Sur les modèles CR-V 2024 neufs. Exemple de location représentatif basé sur un CR-V Touring hybride 2024 neuf avec une valeur au détail de 52 193 $ incluant transport et préparation de 2 000 $, surcharge sur le climatiseur (100 $), surcharge de peinture premium (300 $), droits spécifiques sur les pneus neufs (18 $) et un acompte de 0 $ ou un échange équivalent requis, loué à un taux annuel de 4,99 % équivaut à 185,71 $ par semaine pour 30 mois. 130 versements hebdomadaires requis. Franchise de kilométrage total de 50 000 km; frais de 0,12 $ le kilomètre excédentaire. Les frais d'enregistrement auprès du RDPRM et les frais d'agent pour l'inscription (jusqu'à 48,22 $ au total) ne sont pas inclus. sur les modèles HR-V 2024 neufs. Exemple de location représentatif basé sur un HR-V EX-L NAVI 2024 neuf avec une valeur au détail de 40 332,50 $ incluant transport et préparation de 2 000 $, surcharge sur le climatiseur (100 $), surcharge de peinture premium (300 $), droits spécifiques sur les pneus neufs (22,50 $) et un acompte de 0 $ ou un échange équivalent requis, loué à un taux annuel de 4,99 % équivaut à 159,85 $ par semaine pour 30 mois. 130 versements hebdomadaires requis. Franchise de kilométrage total de 50 000 km; frais de 0,12 $ le kilomètre excédentaire. Les frais d'enregistrement auprès du RDPRM et les frais d'agent pour l'inscription (jusqu'à 48,22 $ au total) ne sont pas inclus. Sur approbation de crédit par l'entremise de Services Financiers Honda (SFH). Certaines conditions s'appliquent. Offres d'une durée limitée et sujettes à changements ou annulation sans préavis. Offres valides sur les véhicules neufs seulement. Offres valides seulement pour les résidents du Québec chez les concessionnaires Honda du Québec participants. Le concessionnaire peut devoir commander ou échanger un véhicule. Jusqu'à épuisement des stocks. Voyez votre concessionnaire Honda pour plus de détails.

1151124923 0958H5023

Rivière-du-Loup Honda

240, rue Hôtel-de-Ville, Rivière-du-Loup 418 862-6631

MICHAËL GAUTHIER
Propriétaire
418 860-9919

PIERRE CARRIER
Conseiller certifié
418 867-3769

JÉRÔME ST-LOUIS
Conseiller certifié
418 566-9814

OLIVIER OUELLET
Conseiller certifié
418 551-5579

GUY DESROSIERS
Conseiller certifié
418 714-0752

VALÉRIE CHOUINARD
Directrice des services financier

HONDA

www.riviereduloupHonda.com