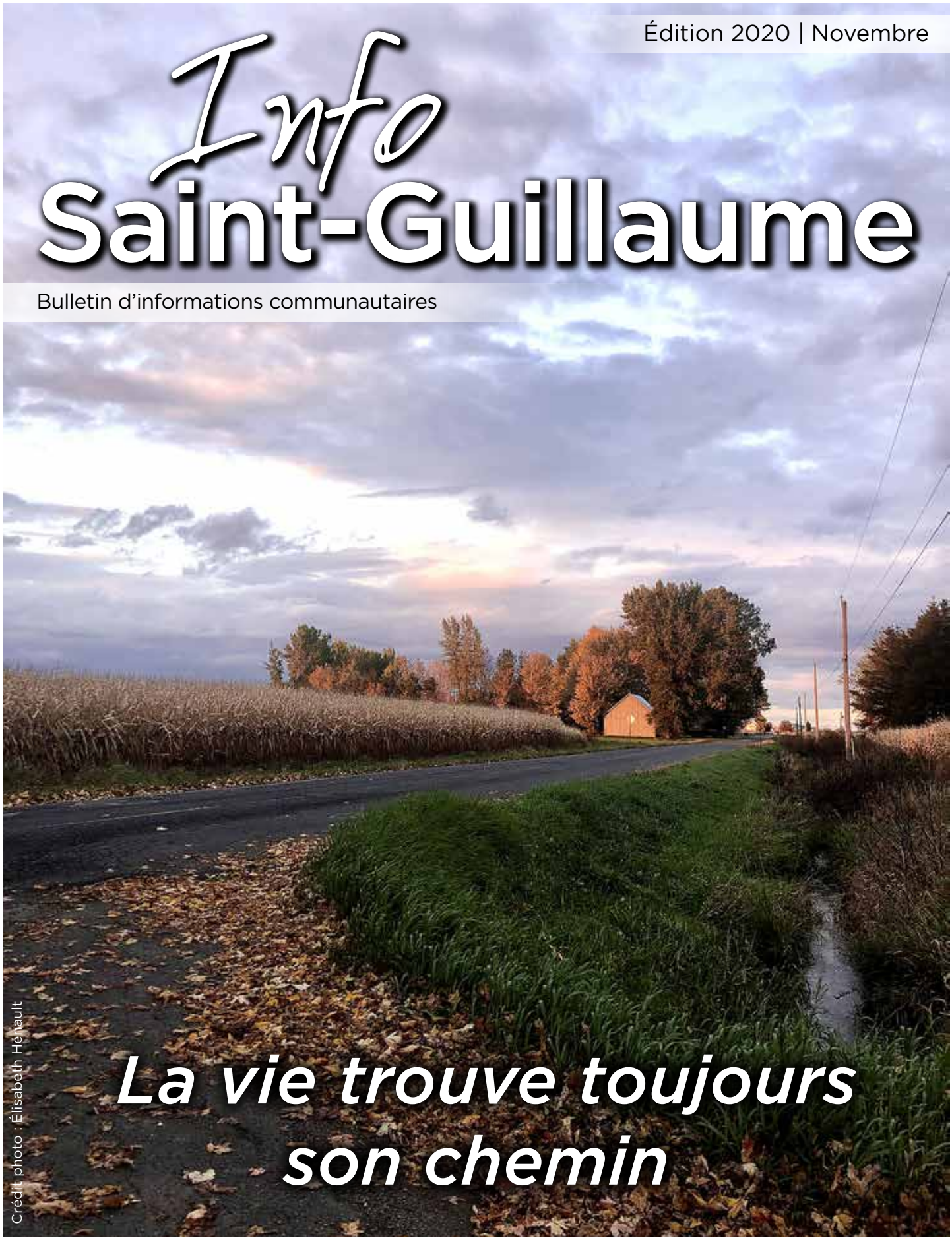
Édition 2020 | Novembre

Info Saint-Guillaume

Bulletin d'informations communautaires



Crédit photo : Élisabeth Hénault

La vie trouve toujours son chemin

URGENCE? ou 310-4141 911

Nos premiers répondants :

- Christian Blanchette
- Julie Descôteaux
- Priscilla Lachmann
- France Ponton
- Geneviève Proulx
- Gisèle Roy

CLSC Drummond
350, rue Saint-Jean
Téléphone : 819 474-2572
Télécopieur : 819 474-4937

Communauté Sainte-Famille
Robert Desmarais, curé
Serge Vallée, président
Andrée Ponton, responsable cimetière

Horaire des messes
Samedi : 16h30
Dimanche : 9h00

Presbytère - bureau - 819 396-2111
Lundi au vendredi : 13h00 à 16h00

Bibliothèque municipale - 819 396-3754
Responsable : Johanne Forcier
Mardi : 14h30 à 16h30
19h00 à 20h30
Mercredi : 19h00 à 20h30
Samedi : 10h00 à 11h30

Bureau de poste 819 396-2676
Maître de poste: Chantal Nault
Lundi, mardi, mercredi,
vendredi : 8h30 à 12h30
14h00 à 17h15
Jeudi : 8h30 à 12h30
14h00 à 19h00

École Saint-Guillaume
819 850-1609
Directrice : Renée Lamarche

Centre de traitement des dépendances 819 396-3610

reception.saintguillaume@pavillondelassuetude.ca

AVIS: Pour faciliter la coordination et obtenir un ensemble cohérent, nous prenons la liberté d'apporter les corrections nécessaires aux articles qui nous sont remis. Nous ne sommes, en aucun cas, responsables de la teneur des articles, soit par leur propos soit par leur contenu.

Info Saint-Guillaume

- L'Info Saint-Guillaume est publié dix fois par année. Pour le mois de juin : 740 exemplaires.
- Réception **textes papier** : Bureau municipal : 106 St-Jean-Baptiste
- Réception **textes courriel** à johanne.darcy@hotmail.fr
- En collaboration avec : Municipalité de Saint-Guillaume

Notre merveilleuse équipe

Marie-Pierre Infographiste — conception et mise en page

Johanne Darcy	facturation 819 396-3362
Evelyne Sabourin	rédaction
Karine Duchesne	rédaction
Marie Crépeau	rédaction
Amélie Pépin	rédaction
Mélanie Rochefort	rédaction
Audrey Tessier	rédaction
Nadia Desjarlais	rédaction
Amélie Jodoin	rédaction
Myrtille Lambert	rédaction
Jean-Pierre Vallée	collaborateur
Marie-Hélène Gravel	photos
Marie-Eve Perreault	photos

Si vous connaissez des personnes de l'extérieur intéressées à recevoir l'INFO SAINT-GUILLAUME à domicile, téléphonez à **Johanne au : 819 396-3362**

DATE LIMITE RÉCEPTION DES TEXTES :
15 NOVEMBRE

Municipalité de Saint-Guillaume

Régie de gestion des matières résiduelles du Bas-Saint-François

Municipalité de Saint-Guillaume
106, rue St-Jean-Baptiste
Saint-Guillaume, Qc J0C 1L0
Tél.: 819 396-2403
Téléc.: 819 396-0184
Courriel : info@saintguillaume.ca
Site web : www.saintguillaume.ca
Municipalité jumelée
La Chapelle Saint-Aubert. Fr.

Membres du conseil
Robert Julien - maire
Francine Julien - Siège #1
Christian Lemay - Siège #2
Dominique Laforce - Siège #3
Claude Lapolice - Siège #4
Jocelyn Chamberland - Siège #5
Luc Chapdelaine - Siège #6

Directrice générale
Diane Martineau

Adjointe administrative
Karine Trudel

Inspecteur municipal
Alain Laprade

Aide inspecteur municipal
Hugo Tremblay

Directeur service incendie
Simon Benoit

Inspecteur en bâtiment
Caroline Beaucage

Heures d'ouvertures du bureau :
Lundi au jeudi • 8h00 à 16h30
Vendredi • Fermé
Nous sommes là pour vous accueillir sur l'heure du diner

Conseil à venir :
5 octobre • 19h30
2 novembre • 19h30

Calendrier
des cueillettes
Novembre 2020

Ordures (noir) • Lundi 2-16-30
Recyclage (vert) • Jeudi 5-19
Compost (brun) • Jeudi 5-12

La collecte des ordures (bacs noirs)
- les lundis toutes les deux semaines.

Recyclage (bacs verts)
- les jeudis toutes les deux semaines.

Tous les jeudis (compost bacs bruns)

QUÉBEC 511 INFO TRANSPORTS québec511.gouv.qc.ca

Info transport
Travaux routiers
Conditions routières
Caméras de circulation
et davantage...
www.quebec511.info

811

Composer le 811 permet de joindre rapidement une infirmière en cas de problème de santé non urgent. **Toutefois, en cas de problème grave ou de besoin urgent, il est important de composer le 9-1-1 ou de se rendre à l'urgence.**

SPAD
Société protectrice des animaux
de Drummond

1605, rue Janelle
Drummondville,
(Québec)
J2C 5S5

Tél. 819 472-5700
Télec. 819 472-1770
Sans frais 1 855 472-5700
info@spadrummond.com

Mot du maire

Le mois de novembre, le conseil municipal sera principalement occupé à la mise en place de l'étude des budgets pour l'exercice financier 2021.

Il faut voir au remplacement du chef de notre service incendie. M. Simon Benoit quitte ses fonctions. Nous tenons à le remercier de son implication et de son professionnalisme tout au long de son mandat.

Considérant le contexte particulier de la deuxième vague de cette fameuse pandémie de la COVID-19, nous devons rester attentifs aux directives de la Santé Publique. Certaines activités seront annulées ou du moins restreintes. Au moment d'écrire ces lignes, je n'ai pas tous les détails nécessaires. Je vous invite à consulter le site internet de la municipalité. Au besoin, des alertes seront envoyées aux personnes inscrites sur le système automatisé. Il est toujours temps de s'inscrire à ce système, demander l'aide de notre personnel de bureau au 819-396-2403.

J'aimerais offrir mes plus sincères condoléances à la famille de Me Michel Brière décédé le mois dernier. Me Brière a occupé le poste de premier magistrat du conseil du village St-Guillaume d'Upton entre 1972 et 1980.

Il me semble aussi important de faire une mise au point concernant un article publié le mois dernier dans ce journal municipal. Cet article contient plusieurs inexactitudes ou faussetés, entre autres en lien avec les taux de taxation. Tout d'abord, j'inviterais le signataire à vérifier son compte de taxe de la Municipalité de St-Guillaume et au besoin de demander de l'aide pour être en mesure de valider son interprétation.

Contrairement aux allégations de M. Marcoux qui parle de pourcentage de taxes que j'interprète comme étant le taux de taxes foncières générales, nous sommes très loin du 1,04$ /100$ de l'évaluation. En 2020, le taux sur l'ensemble du territoire a été fixé, par règlement, à 0,6926$/100$ soit 50% moins que l'interprétation de M. Marcoux. En ce qui a trait à la disparition de certains commerces, d'autres commerces ont été créés. Il suffit de se comparer avec les municipalités autour de nous pour constater que nous avons un village enviable. Pour conserver nos commerces, il faut les encourager !!

Nous avons la chance de pouvoir compter sur une entreprise bien implantée et des plus prospère qui continue à investir et à progresser dans notre milieu, soit Agrilait, coopérative agricole. Il me semble que nous avons le devoir de négocier et de trouver un terrain d'entente favorisant autant l'entreprise que le développement futur de notre communauté.

J'invite(encore une fois) toute la population à encourager nos commerçants locaux; sans cet appui, il ne faudrait pas se surprendre de leur disparition. Il est toujours plus facile de critiquer que de s'impliquer.

Je veux aussi vous rappeler que le conseil vient d'accorder un appui financier à la FADOQ St-Guillaume au montant de 5000$ et a appuyé sa demande de subvention au Fonds de Ruralité afin de réaliser des améliorations aux installations de pétanque. Nous avons la chance de pouvoir compter sur une multitude de services et sur plusieurs bénévoles qui tiennent à bout de bras des organismes communautaires, il serait bon de leur montrer notre reconnaissance et notre support.

La municipalité a aussi rejoint le groupement de municipalités « dite ami des ainés » visant à mettre en place des actions ciblées qui amélioreront les conditions de nos personnes plus âgées.

Regroupé sous l'acronyme MADA un comité local sera responsable de voir les besoins particuliers de cette clientèle.

Je suis natif de St-Guillaume, tout comme une majorité des membres du conseil et je peux vous assurer que nous avons à cœur le bien-être de nos concitoyens(ennes) et que nous travaillons pour le développement de notre milieu.

J'invite donc les résidents à faire preuve de rigueur dans leurs propos et de valider leurs informations.

En ce mois de novembre, pourquoi ne pas avoir une bonne pensée pour tous les disparus qui ont été des personnes impliquées au sein de nos organisations municipales qui ont fait de St-Guillaume une municipalité vivante et prospère.

Robert Julien,
Maire de
Saint-Guillaume

MRC de Drummond
Carrefour d'initiative et de culture

Chevaliers de Colomb

Jean-Pierre Vallée
Grand Chevalier 4335

Cette année, compte tenu de la pandémie, nous n'avons malheureusement pu participer à la fête de l'Halloween. Nous verrons si nous ne pourrions pas compenser d'une autre façon ultérieurement.

Les membres recevront sous peu leur carte de membre ainsi que le calendrier des activités pour l'année 2020-2021. En espérant que vous procéderez au renouvellement dès réception puisque l'on constate que certains membres mettent le tout de côté et oublient par la suite de procéder. De plus, prenez note des activités; en effet il serait intéressant de vous rencontrer de temps à autre.

Le deuxième tirage de notre loterie aura lieu le 8 novembre prochain à compter de 15 heures; toutes les personnes qui ont achetés des billets ainsi que celles qui aimeraient se joindre au groupe sont les bienvenues.

Compte tenu de l'impossibilité de préparer les paniers de Noël avec des denrées non-périssables, nous avons opté, en collaboration avec le Centre de dépannage, de participer sous le principe de bon d'achat. Après discussions et échanges nous avons fait un don de $1000 audit Centre; en souhaitant que les citoyens qui avaient la bonne habitude de contribuer les années antérieures puissent se joindre aux deux groupes afin de venir en aide aux plus démunis. Plus d`informations vous serons données ultérieurement concernant la façon de procéder.

En terminant, j'espère que vous prenez le temps d'admirer les beaux paysages en cette saison automnale.

LE RESPECT DE CHACUN, POUR UN BON VOISINAGE

L'image que vous voyez est la représentation d'une situation que l'on souhaite absolument éviter : de la mésentente avec son voisin.

Ainsi, afin de rester dans l'harmonie avec son voisinage, il est important de connaitre quelques principes de base du Code civil du Québec :

1) Les arbres qui poussent sur votre terrain vous appartiennent. Par conséquent, si des branches ou des racines débordent sur le terrain de votre voisin, il a le droit de vous demander de l'émonder ou de l'abattre.

2) L'eau qui s'écoule naturellement d'un terrain supérieur (ou surélevé) doit pouvoir s'écouler vers les terrains inférieurs.

De ce fait, si vous êtes propriétaire d'un terrain inférieur, vous ne pouvez pas ériger d'ouvrage qui empêcherait l'écoulement naturel. À l'inverse, si vous êtes propriétaire d'un terrain supérieur, vous ne pouvez pas aggraver la situation d'un terrain plus bas que le vôtre.

Ainsi, si vous êtes propriétaire d'un bâtiment, vous devez vous assurer que l'eau, la neige ainsi que la glace qui s'écoulent du toit, tombent sur votre terrain et non sur celui d'un voisin. Dans le cas contraire, votre voisin serait en droit de vous forcer à installer un garde-neige ou une gouttière, qui garderont les écoulements de votre côté.

3) Si une construction ou un ouvrage se trouvant sur votre terrain menace de tomber sur le terrain de votre voisin ou sur la voie publique, vous devez exécuter les travaux de réparation ou de démolition nécessaires pour éviter sa chute.

De plus, si vous faites des constructions, ouvrages ou plantations sur votre terrain, vous ne devez pas ébranler le terrain de votre voisin ni compromettre la solidité des constructions, ouvrages ou plantations qui s'y trouvent.

Clôtures à neige

Afin d'éviter que la neige affaisse vos plantations, sachez que vous pouvez installer des clôtures à neige sur votre terrain.

Comme chaque année, celles-ci sont autorisées à partir du 15 octobre, et ce jusqu'au 1er mai prochain.

STATIONNEMENT SUR LE TERRITOIRE DE SAINT-GUILLAUME

Il est important de noter qu' il est interdit d'immobiliser ou de stationner un véhicule routier dans une rue ou un terrain de stationnement municipal la nuit, entre minuit et 7 h, du 1er novembre au 15 avril, et ce, sur tout le territoire de la municipalité.

De plus, prenez note qu'il est interdit d'immobiliser ou de stationner un véhicule routier dans un espace de stationnement, dans une rue ou dans un terrain de stationnement, pour une période supérieure à celle prescrite par un panneau de signalisation.

Caroline Beaucage, Inspectrice en bâtiment et en environnement

Mot de la directrice

La Covid-19 toujours présente, il faut continuer de se protéger. Pour le moment la Municipalité demeure ouverte au citoyen. Le port du couvre-visage est obligatoire, le lavage des mains et la distanciation sont appliqués. Il est toutefois recommandé de limiter vos déplacements à la municipalité. Chaque visite demande la désinfection des lieux, ce qui représente beaucoup de temps.

Une boite à courrier a spécialement été installée à l'extérieur du bureau pour vous permettre d'y laisse des documents.

Pour les demandes de permis, il est préférable de procéder par courriel à l'adresse : urbanisme@saintguillaume.ca.

Les séances du conseil demeurent ouvertes au public jusqu'à nouvel ordre. Les exigences de la santé publique sont toujours appliquées: port du couvre-visage, le lavage des mains et la distanciation.

Si vous avez des questions, des interrogations, nous sommes toujours disponibles par téléphone ou par courriel. Il ne faut surtout pas hésiter à communiquer avec nous si vous constatez un problème dans la Municipalité. info@saintguillaume.ca, 819-396-2403

La Municipalité se renouvelle! Plusieurs maisons ont été vendues durant les derniers mois. Et les nouveaux propriétaires font des améliorations majeures. Ce qui apporte une plus-value à toutes les propriétés de la municipalité. Merci et bienvenue à tous les nouveaux propriétaires!

Pour les nouveaux propriétaires, voici un petit aperçu de ce que la municipalité a à vous offrir :

Entreprises	Services de la Municipalité
Bien sûr une fromagerie qui fait sa marque mondialement;	Une bibliothèque;
Un restaurant qui vient tout juste de se refaire une beauté!;	Service de loisirs: patinoire, terrain de balle, espace de jeux, volley-ball, centre récréatif, piste cyclable, piste de raquette, le parc du repère tranquille…
Un centre de débitage;	De plus le centre récréatif entreprend présentement des gros projets d'amélioration;
Une pharmacie avec plusieurs services, dont un service de prise de sang;	Une usine de traitement pour l'eau potable et des eaux usées;
Un bureau d'assurances;	Un service incendie et de premiers répondants;
Des concessionnaires de machineries agricoles;	Un journal local;
Plusieurs épiceries-dépanneurs-station d'essence;	
Des producteurs maraîchers;	**Organismes**
Des garages automobiles pour l'entretien et la réparation;	Le CDL: Comité de développement local;
Des services de la construction: soudure, excavation, construction et autre;	La FADOQ qui avec l'aide financière des gouvernements entreprend de gros projets d'amélioration;
Un hôtel-motel;	Les Chevaliers de Colomb;
Un service de notaires;	Évènement CDPF (Course du p'tit frais);
Un bureau de poste;	Le cercle Fermière;
Deux institutions financières;	Une église:
Électricien, Plombier, coiffeuse et plusieurs autres services;	Une école primaire avec service de garde:
Une résidence pour personnes âgées;	Un office municipal d'habitation

Cette liste, bien qu'elle soit non exhaustive, énumère déjà beaucoup de services et avantages offerts dans la Municipalité.

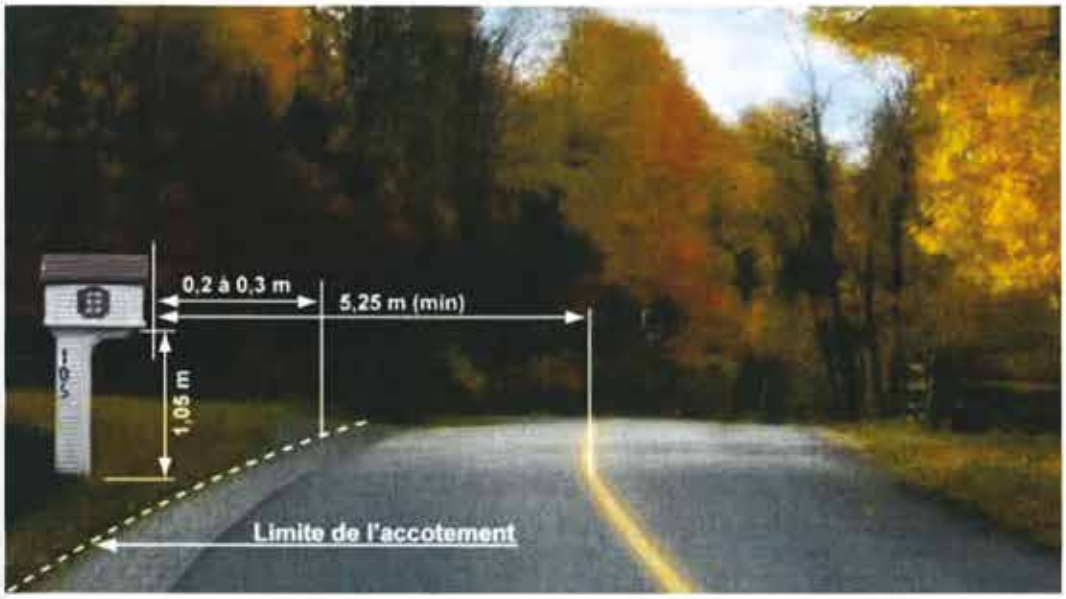
Diane Martineau, DMA
Directrice générale et
secrétaire-trésorière

Près de vous !
LES PÉTROLES HUBERT GOUIN & FILS
111, PETIT BOIS, PIERREVILLE, QC J0G 1J0
Tél.: 450-783-6228
Sans frais : 1 800 856-6228
www.petrole.qc.ca Téléc.: 450-783-6308

F. Dugas Électrique
199, rue St-Jean-Baptiste
St-Guillaume, Qc.
J0C 1L0
819 396.0888
• Entrepreneur électricien
• Service : 819 470-4422
• Fax : 819 396-0493
f.dugas@tellabaie.net
9143-9646 Québec inc.

Distance à respecter pour les boites aux lettres
Pour plus de détails consulté le site internet https://www.canadapost.ca/

Figure 2 – SANS FOSSÉ



Aspect visuel de la boîte aux lettres

La boîte aux lettres ne doit pas comporter de réflecteurs ni d'autres éléments pouvant prêter à confusion avec les panneaux de signalisation routière. Les couleurs neutres sont également recommandées.

En outre, Postes Canada exige que le seul numéro inscrit sur la boîte aux lettres soit celui de l'adresse.

Documentation

- Dépliant - Installation de nouvelles boîtes aux lettres en milieu rural
  - pour commander

- (**1**)Épaisseur maximale de la paroi : 3,25 mm
- (**2**)Épaisseur maximale de la paroi : 6,5 mm

HAUT DE LA PAGE

Politique de confidentialité | Déclaration de services aux citoyens et aux citoyennes

Québec

© Gouvernement du Québec, 2007

Une seule boîte aux lettres est autorisée par adresse.

Il doit y avoir un maximum de deux boîtes aux lettres par poteau et un maximum de quatre boîtes à proximité les unes des autres (pour des raisons de sécurité en cas d'impact).

Le devant de la boîte doit être placé à une distance minimale de :

- 5,25 m du centre de la chaussée;
- et de 0,2 à 0,3 m de la limite extérieure de l'accotement (voir figure 1).

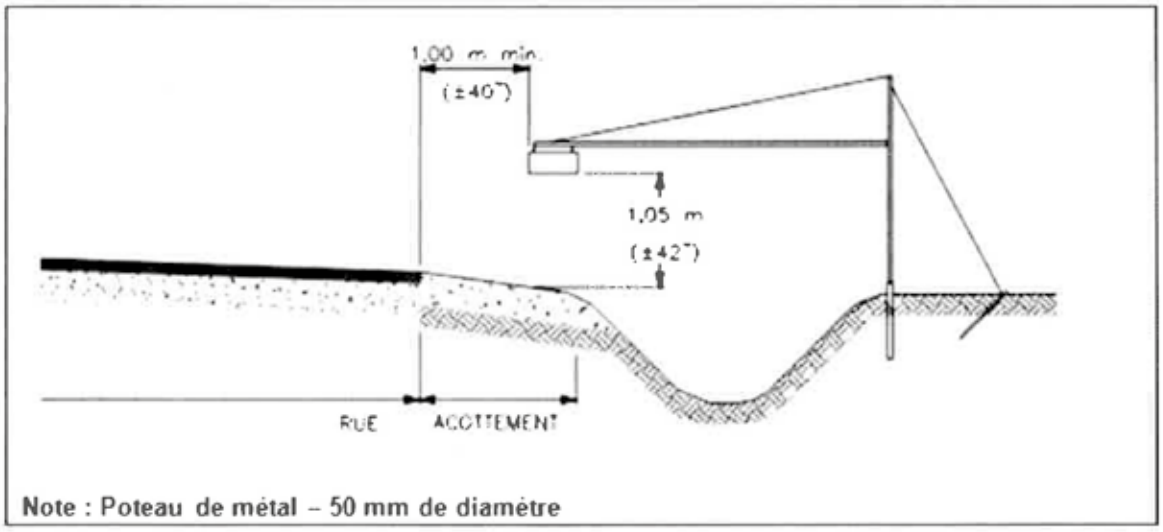
Le bas de l'ouverture doit se situer de 1,05 à 1,15 m au-dessus du sol (voir figure 1).

La boîte aux lettres doit être installée du côté où se fait la livraison du courrier sur cette route :

- lorsque la boîte est située à côté d'une entrée, elle doit être placée après l'entrée, pour accroître la sécurité de ceux qui livrent le courrier, soit du côté droit lorsqu'on sort de l'entrée.

Les boîtes aux lettres dont l'installation ne respecte pas les règles risquent d'être endommagées par les véhicules d'entretien. Le ministère des Transports ne peut être tenu responsable du bris d'une boîte aux lettres survenu accidentellement à l'occasion d'opérations de déneigement ou d'entretien.

FIGURE 1 – AVEC FOSSÉ



Note : Poteau de métal – 50 mm de diamètre

MRC de Drummond
Carrefour d'initiative et de culture

Les Festins Gitans
Boucherie et Traiteur
Luc Plamondon
Traiteur et boucher
- Buffet chaud et froid
- Service de méchoui et de BBQ
- Cocktail dinatoire
- Boîtes à lunchs
- Mariages et événements corporatifs

344, rue Notre-Dame
Saint-Germain (Québec)
J0C 1K0
Tél. : 819 730-0065

Paniers de noël 2020

Le comité des paniers de Noël, parrainé par le Conseil des Chevaliers de Colomb et le Centre de dépannage de Saint-Guillaume, veut rassurer la population qu'il y aura des paniers de Noël cette année. Mais ils seront présentés sous forme de bons d'achat uniquement, car la Covid-19 nous empêche le porte-à-porte pour la cueillette et la manipulation de denrées non-périssables.

À cause de l'heure de tombée de nos Anges de l'Info pour la parution de cette édition de novembre, nous n'avons pu rencontrer ces deux organismes pour planifier cette nouvelle forme de guignolée, suite aux directives reçues du Comptoir Alimentaire le 14 octobre dernier. Notre rencontre dans les prochaines semaines avec les Chevaliers de Colomb et les membres du Centre de dépannage nous permettra de regarder un plan de match plus précis, afin de remédier au manque de denrées non-périssables par un apport financier plus important pour les bons d'achat. Nous prévoyons déjà un projet d'envoi postal général en début de novembre afin de compter sur votre appui financier, par vos dons en argent ou par chèque au nom de «Centre de dépannage de Saint-Guillaume», qui pourraient être acheminés au presbytère de Saint-Guillaume. Nous savons déjà qu'il y aura un téléthon organisé par le Comptoir Alimentaire de Drummondville pour la MRC de Drummond le 29 novembre prochain, jour qui devait être celui de leur grande guignolée, pour remédier, eux aussi, au manque de denrées non-périssables. Les organisateurs de celui-ci sont déjà informés que nous ne voulons pas vous empêcher d'y contribuer, tout en souhaitant vous sensibiliser pour nos besoins locaux en premier.

Pour les foyers en demande de paniers de Noël, nous confirmons déjà que la ligne 475-NOËL (ou 475-6635) sera en fonction à partir du lundi 2 novembre prochain.

Nous vous remercions à l'avance de votre grande collaboration et générosité, malgré cette réalité sanitaire hors de notre contrôle. Et souhaitons-nous un Joyeux Temps des Fêtes plein de nouveaux défis d'adaptation et de résilience.

Serge Vallée, au nom du Comité des Paniers de Noël

Suggestions de lecture de Diane T.

Des jours et des vies par Gill Paul

Ce livre évoque la vie de la famille Romanov en Russie pendant la révolution de 1914. La famille impériale fut placée en résidence surveillée avec de moins en moins de droits. En 2016, Kitty trouve un pendentif Fabergé et des photos de son arrière-grand-père Dimitri. Dans une boîte reçue de Dimitri, Kitty découvre un journal qui serait des écrits de la grande duchesse Tatiana. Pourquoi son arrière-grand-père serait-il en possession du journal et du bijou?

L'auteur a écrit un livre, à base historique, romancé selon son imagination. Un grand roman très réussi!

Juste derrière moi par Lisa Gardner

Pierre Quincy ex-profileur du FBI et sa femme Rainie doivent apprendre à leur fille adoptive Sharlah que son frère Telly a tué plusieurs personnes dont sa propre famille d'adoption. Une caméra de surveillance a filmé le visage de Telly sur la scène du crime. Il y a 8 ans, le jeune homme a tué pour protéger sa sœur. Depuis, il n'y a pas eu de contact entre le frère et la sœur. Depuis que Sharlah, 13 ans, est avec sa famille d'accueil, elle semble plus confiante. La jeune fille ne croit pas son frère coupable de tous ces meurtres. Elle va retrouver son frère. Très inquiets, ses parents mobilisent tous les efforts pour la retrouver. Pourquoi Telly aurait-il tué sa famille d'adoption et les autres personnes?

Livre déstabilisant, aux multiples rebondissements. Madame Gardner nous entraine comme toujours dans l'incertitude, elle sait nous captiver. J'ai beaucoup aimé ce roman à suspense.

Mise-à-jour COVID-19

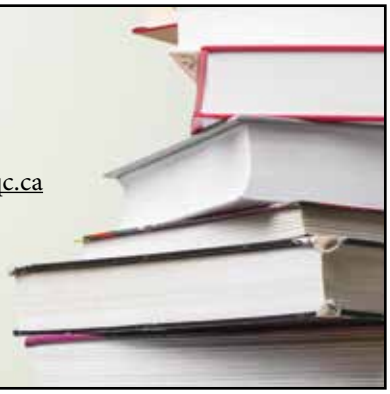
Les directives de la santé publique évoluent rapidement. Afin de ne rien manquer, abonnez-vous à la page Facebook de la bibliothèque. Vous serez ainsi informés rapidement des dernières informations sur notre mode de fonctionnement. Les consignes en place au moment d'écrire cet article ne seront peut-être plus les mêmes lorsque vous le lirez!

Vous préférez ne pas sortir de chez vous? N'oubliez pas que vous avez accès à des publications numériques (ex. magazines, romans, livres audio) avec votre carte d'abonné. Visitez ce site internet pour de l'information : https://reseaubibliocqlm.qc.ca/

Pour nous joindre

Tél.: 819 396-3754
biblio087@reseaubibliocqlm.qc.ca

Mardi : 14h30 à 16h30
19h00 à 20h30
Mercredi : 19h00 à 20h30
Samedi : 10h00 à 11h30



Présenté par Desjardins Caisse des Chênes

Recette secrète

Fondue aux fromages du Québec

https://www.troisfoisparjour.com/fr/recettes/desserts/biscuits-scones/biscuits-a-la-citrouille-et-a-la-melasse-glacage-au-gingembre/

INGRÉDIENTS

FONDUE

340 g (3/4 lb) de fromage Oka râpé
340 g (3/4 lb) de fromage de style suisse râpé
15 ml (1 c. à soupe) de fécule de maïs
250 ml (1 tasse) de bière blanche
15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
Poivre noir, au goût

ACCOMPAGNEMENTS, AU CHOIX

- 1 recette de légumes rôtis au four (ci-dessous)
- 115 g (1/4 lb) de petites pommes de terre grelots, bouillies
- Endives, coupées en quartiers
- Saucisson sec, tranché finement
- Pain de campagne, coupé en cubes
- Petits cornichons

ÉTAPES

- Dans un grand bol, mélanger les fromages avec la fécule.
- Sur la cuisinière, dans un caquelon à fondue, porter la bière à ébullition. À feu moyen, ajouter les fromages graduellement, en remuant entre chaque addition pour s'assurer que le fromage soit fondu. Ajouter le jus de citron. Poivrer.
- Placer la plaque chauffante au centre de la table. Sélectionner la fonction fromage, puis y déposer le caquelon. Servir avec les légumes rôtis, les endives, le saucisson, le pain et les cornichons.

Communauté paroissiale de la Sainte-Famille

Robert Desmarais, prêtre

« Verte, jaune, orange, rouge – 250, 50, 25 – 10 personnes, 6 ou 1 » on ne sait plus très bien ce que sera demain dans le contexte que nous vivons présentement… ce que l'on sait cependant c'est notre besoin d'amour et d'amitié, de présence, de relations personnelles. C'est pourquoi ces limites que nous vivons exigent que nous soyons attentifs à profiter de toutes les occasions possibles pour nous faire proche les uns des autres tout en respectant les règles imposées.

En ces temps plus difficiles, rappelons-nous la parole du Christ qui se fait proche de nous : « Et moi, je suis avec vous tous les jours jusqu'à la fin des temps » (Mt 28,20)

Célébrations du souvenir

Samedi 31 octobre	à 16h30 à St-Guillaume
Dimanche 1er novembre	à 9h00 à St-Guillaume
	et à 10h30 à St-Bonaventure

Malgré les restrictions dues à la pandémie, nous prendrons le temps de nous souvenir et de prier pour tous nos parents et amis défunts à l'occasion de ces célébrations. D'une façon particulière, nous nous souviendrons des personnes suivantes dont les funérailles et / ou l'inhumation ont été célébrées dans la paroisse Sainte-Famille depuis le 15 octobre 2019 :

Rita Guilbault (G)
Patricia Lanoie (G)
Cécile Martin (G)
Léane Cartier (P)
Madeleine Viens (G)
Christiane Rouleau (B)
Cyrille Gervais (G)
Thérèse Vincent (G)
Denis Vallée (G)
Michel Courchesne (G)
Claude Darcy (G)
Francine Hamel (G)
Michel Brière (G)
Patrick Clément (G)
Marcel Julien (G)
Sylvie Lachapelle (B)
Jeanne Lamoureux (G)
Yves Martel (P)
Marthe Leclerc (G)
Françoise Cartier (G)
Bernard Pépin (B)
Lauria Côté (P)
Jacques Lachapelle (B)
Noé Dupré (G)
Nicole Richard (G)
Karina Vallée (G)
Carole Taillon (G)
René Gaucher (G)
Diane Beauregard (G)
Constant Doyon (G)
Isabelle Jutras (G)
Lise Julien (G)
Roger Thibault (G)
Michel Labonté (B)
René Beauchesne (G)
Fleurette Lambert (G)
Roger Martel (P)
Guy Duperron (G)
Sylvain Raymond (G)

*** (B) Saint-Bonaventure (G) Saint-Guillaume (P) Saint-Pie-de-Guire

« Aimer mon Église, ma paroisse, c'est aussi l'aider à vivre »

Merci très sincère à tous ceux et celles qui ont répondu à la campagne de recensement et de financement pour la paroisse. Votre participation est essentielle pour la vie pastorale et la sauvegarde du patrimoine paroissial.

Pour différentes raisons, peut-être n'avez-vous pas répondu à cette demande, sachez qu'en tout temps vous pouvez faire parvenir votre don au presbytère… et nous vous ferons parvenir un reçu pour fins d'impôt. À l'avance nous vous en remercions.

Merci

Parlons YOGA avec Marie-Eve

Yoga pour booster l'immunité

Par Marie-Eve Perreault, professeure diplômée de Yoga Sivananda

Ce n'est plus un secret pour personne : les bienfaits du yoga sont nombreux ! Diminution du stress, amélioration du sommeil, augmentation de la souplesse n'en sont que quelques-uns. Mais, un des bénéfices que vous ne soupçonnez peut-être pas, c'est que cette discipline renforce vos défenses immunitaires. En ces temps de pandémie, avouez que ça fait du bien à lire!! Le yoga dans son ensemble favorise un bien-être optimal en réduisant le stress et l'inflammation qui en découle. Néanmoins, il existe certaines postures de yoga pour l'immunité qui peuvent vous aider plus spécifiquement si vous vous êtes à la recherche d'une bonne dose de prévention. Je vous propose ici trois postures qui agissent de différentes façons sur notre système immunitaire.

Mise en garde : bien que les postures proposées ici sont faciles et accessibles à un grand nombre de personnes, si vous souffrez d'une condition de santé particulière, assurez-vous d'avoir le consentement de votre professionnel de la santé avant de les réaliser. De plus, toutes les postures présentées ici ne devraient pas être exécutées après avoir mangé ou sous l'influence d'alcool ou de drogue.

La demi-torsion jambe allongée / Ardha Matsyendrasana

Les torsions de la colonne vertébrale décompressent et nourrissent la colonne vertébrale, mais elles peuvent aussi aider beaucoup avec les fonctions internes de notre corps, y compris notre système immunitaire.

Avantages:

La théorie derrière les rebondissements aidant notre immunité est qu'une mauvaise digestion provoque l'accumulation de toxines. Ces toxines désagréables envoient le corps hors de combat et ont le potentiel de créer une infection ou une inflammation. Les postures de yoga qui compriment, tordent ou stimulent doucement l'estomac peuvent aider à résoudre les problèmes digestifs.

Contre-indications : Ne pas faire de torsion si vous êtes enceinte, si vous souffrez d'arthrose, d'ostéoporose, de douleurs sacro-iliaques, de problèmes à la colonne vertébrales et aux intestins.

Comment faire:

1-Assoyez-vous par terre avec vos jambes tendues devant vous. Le dos bien droit. Pliez la jambe droite et croisez la par-dessus la jambe gauche en allant placer le talon droit à l'extérieur de la cuisse gauche. Les deux fessiers doivent reposer au sol.

2-Lever ensuite le bras droit dans les airs, baissez le bras et aller déposer votre main droite au sol derrière votre fessier droit (votre bras servira de support à votre dos). Lever ensuite le bras gauche dans les airs, pivoter votre tronc vers la droite. Placer l'arrière de votre biceps gauche sur l'extérieur de la cuisse droite. Votre tronc est désormais en torsion. Gardez le menton parallèle au sol. Amenez votre regard au-dessus de votre épaule droite. Veillez à conserver le dos bien droit, la colonne vertébrale bien rectiligne. Respirez régulièrement.

Restez 5 respirations et refaites la même chose de l'autre côté.

Variation du Poisson / Matsyasana

Sans doute l'une des variations réparatrices les plus agréables à exécuter, le poisson avec support au dos permet à une posture déjà formidable de nous faire sentir encore mieux et en prime, elle constitue une excellente pose de yoga pour l'immunité.

Avantages:

Le poisson modifié cible les poumons, ce qui permet de s'ouvrir et de soulager la congestion. La respiration est facilitée par l'ouverture de la cage thoracique. La posture du poisson améliore également le flux sanguin, notamment la circulation au niveau de la tête et agit notamment au niveau de la glande thyroïde (stimule et apaise tour à tour).

Contre-indications : À éviter si vous souffrez de problème cervical, d'étourdissement, de migraine ou de haute ou basse pression.

Comment faire:
Prenez soit votre traversin de yoga, un bloc de yoga ou enroulez une couverture bien serrée. Allongez-vous sur le dos sur une surface plane. Placez votre accessoire entre les deux omoplates. Déposez la tête au sol ou sur un oreiller plat. Cela vous donnera une belle ouverture au niveau de la poitrine et des épaules. Détendez votre dos et le haut de votre corps. Ne forcez pas du cou. Laissez vos bras ouverts de chaque côté du corps, paumes vers le haut. Vos jambes demeurent allongées et détendues. Si vous ressentez trop de tension dans le dos, vous pouvez placer une couverture enroulée sous les genoux.

Restez dans cette pose pendant 1 à 5 minutes en prenant des respirations profondes par le nez.

Le cobra/Bhujangasana

La posture du Cobra est l'une des asanas de base qui se pratique régulièrement en yoga. Adaptée à la souplesse et la force du yogi, elle convient autant aux débutants qu'aux experts.

Avantages : Le cobra est une posture d'ouverture qui dégage le cœur et les poumons, mais aussi favorise

la digestion. Votre stress est diminué et votre énergie augmentée.

Contre-Indications : La posture du cobra est à éviter en cas de grossesse, si vous avez des problèmes cardiaques et si vous souffrez d'une blessure chronique ou récente au dos.

Comment faire : Allongez-vous sur votre tapis, le ventre vers le bas, les jambes longues derrière vous, les pieds collés, le front et le dessus des pieds sur le sol. Reposez vos mains, paumes face au tapis, sous les épaules. Inspirez profondément, soulevez la tête, le cou et la poitrine. Tirez les épaules vers l'arrière et vers le bas loin des oreilles et veillez à garder les coudes près du corps. Respirez pleinement et maintenez la pose pendant quelques respirations. Sur une expiration profonde, ramenez votre front au sol et étendez vos bras le long du corps sur le tapis.

En complément
Si vous désirez poursuivre votre séance de yoga maison, j'ajouterais à ces trois exercices des postures en inversion. Ces dernières changent le sens de la circulation du sang pour le purifier et favorisent le mouvement de la lymphe (liquide du corps qui élimine les toxines). Le chien tête en bas (V renversé), les jambes au mur et la pince avant debout sont de belles postures d'inversion faciles à exécuter et qui ont des bienfaits indéniables sur l'immunité. Je vous invite à consulter les chroniques de septembre et octobre si vous avez besoin de directives pour l'exécution.

En conclusion, retenez que pratiquer le yoga peut aider à soutenir le système immunitaire tout au long de l'année. En plus d'abaisser les niveaux d'hormones de stress, le yoga donne un coup de fouet aux systèmes circulatoire et respiratoire et soutient le système lymphatique pour éliminer les toxines. Alors que virus et bactéries nous font de l'œil, on pourrait dire que chaque petit geste (ou chaque posture!) compte pour rester en santé! Om Shanti!

La Coop Agrilait

Ferme C.C.M. inc.
St-Bonaventure

LE 80E ANNIVERSAIRE DE LA COOP AGRILAIT SOULIGNÉ PAR LE LANCEMENT DE DEUX BIÈRES D'ICI!

Ferme Serge Leblond SENC
St-Marcel

Ferme Pierre et Sylvie Roy enr.
St-Robert

Lors de la 50e semaine de la coopération qui se déroulait du 11 au 17 octobre dernier, La Coop Agrilait a souligné ses 80 ans de coopération en agriculture et aliments d'ici en procédant au lancement de ***La P'tite Fraîche*** et de ***La Cultivée***, deux bières brassées avec passion par la Microbrasserie Le Bockale de Drummondville.

En cette période exigeante où les regroupements sont déconseillés, la coopérative a trouvé une façon originale de permettre à tous de fêter cet anniversaire dans le confort de son domicile. En plus d'offrir ces bières hommages en cadeau à ses 200 membres producteurs et à ses 250 employés, la coopérative permet à sa clientèle de se procurer les bières de cette édition limitée au dépanneur Sonichoix de St-Guillaume.

Vous êtes chaleureusement invités à lire le communiqué publié le 13 octobre dernier dans la section **Salle de presse** du site **agrilaitcoop.com** et partagé sur le compte **Facebook.com/agrilait.coop.agricole**.

Ferme Mélo 2001 inc.
St-Bonaventure

Ferme Jocelyn Labonté inc.
St-Bonaventure

Isabelle Giguère
Fromagerie St-Guillaume

La Cultivée

Bière blanche de type IPA, onctueuse, houblonnée et bien franche. L'ajout de lactose lui confère une texture très crémeuse.

La P'tite Fraîche

Bière blonde de type Ale, simple et accessible, qui se marie merveilleusement bien avec le Cheddar en grains Le P'tit Frais.

La Coop Agrilait 1940 2020 | 80 ANS DE COOPÉRATION EN AGRICULTURE ET ALIMENTS D'ICI

La Coop Agrilait, 83, rang de l'Église, St-Guillaume (Québec) J0C 1L0, tél. (819) 396-2022

La Coop Agrilait

Employés de la Fromagerie de l'Isle
Isle-aux-Grues

Benoît, Nicolas et André Bourque
St-Pie-de-Guire

Employés des Aliments La Bourgeoise
Lévis

Employés de la quincaillerie BMR
St-Guillaume

Employés de la Fromagerie St-Guillaume
St-Guillaume

Ferme Gala (2018) inc.
St-Bonaventure

Ferme T.V.L. Brouillard inc.
St-Marcel

Employés de la Fromagerie St-Guillaume
St-Guillaume

Ferme Jeanipa inc.
St-Marcel

Centre d'interprétation de la Fromagerie St-Guillaume

PROMOTION
D'UNE DURÉE LIMITÉE!

À L'ACHAT DE **100$**
DE FROMAGES ST-GUILLAUME
OBTENEZ GRATUITEMENT UN
COUVRE-VISAGE!

NOUVEL HORAIRE
À COMPTER DU 2 NOVEMBRE

LUNDI	FERMÉ
MARDI AU SAMEDI	OUVERT DE 10H À 17H30
DIMANCHE	OUVERT DE 11H À 17H30

INFORMATION :
(819) 396-2022 poste 275

Centre d'interprétation
de la Fromagerie St-Guillaume

Bonne retraite Lise!

D'ici le 27 novembre prochain, joignez-vous à nous pour souhaiter une très belle retraite à **Lise Bélisle**, votre caissière au dépanneur Sonichoix et quincaillerie BMR. Chère Lise, merci pour ta loyauté, ton dévouement et ton magnifique sourire pendant ces 18 dernières années. Nous te souhaitons la santé et beaucoup de bonheur dans tes nouveaux projets!

BMR EXPRESS

(819) 396-2022 BMR (SAINT-GUILLAUME)
73, rang de l'Église, St-Guillaume (Québec) J0C 1L0

La Coop Agrilait, 83, rang de l'Église, St-Guillaume (Québec) J0C 1L0, tél. (819) 396-2022

Crédit photos : Marie-Annick Auclair, www.mrcdrummond.qc.ca

St-Guillaume en photos

Éliane Arpin

Élisabeth Hénault

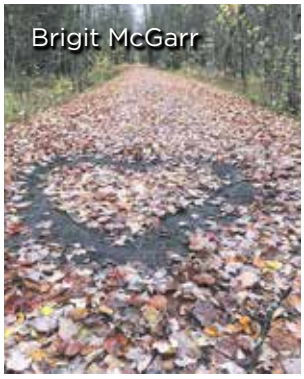
Luc Lalancette

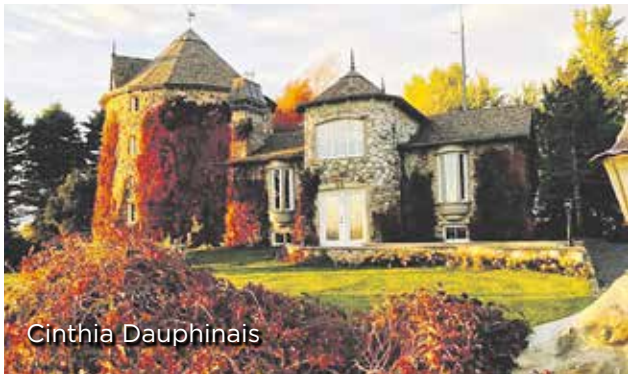
Carole Bessette

Chantal Fournier

Hugo Tremblay

Benoit Hénault


Brigit McGarr


Cinthia Dauphinais

Prenez note que votre Info fait relâche pour le mois de janvier. De retour en février.

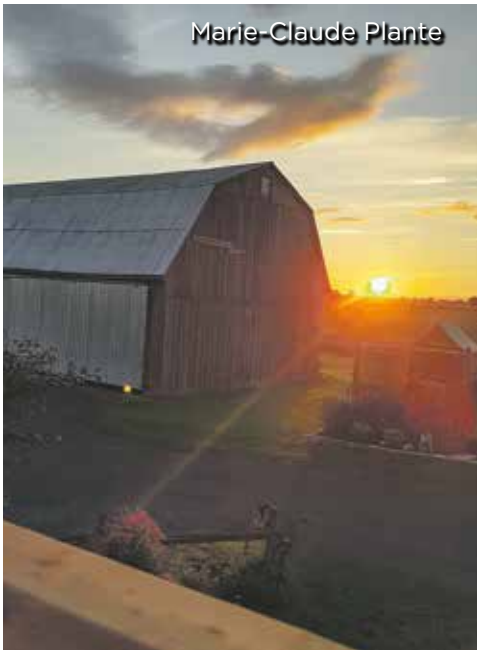
Bonne vacances!

Merci

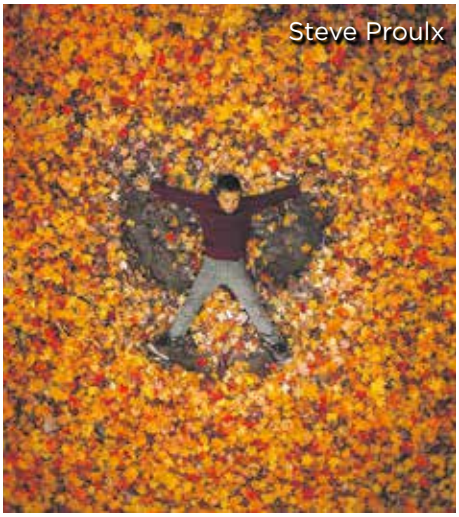
L'équie de l'Info St-Guillaume remercie M. Jean-Claude Hénault pour le dont offert à votre journal local, suite à la merveilleuse journée champêtre qui s'est déroulée en août dernier.

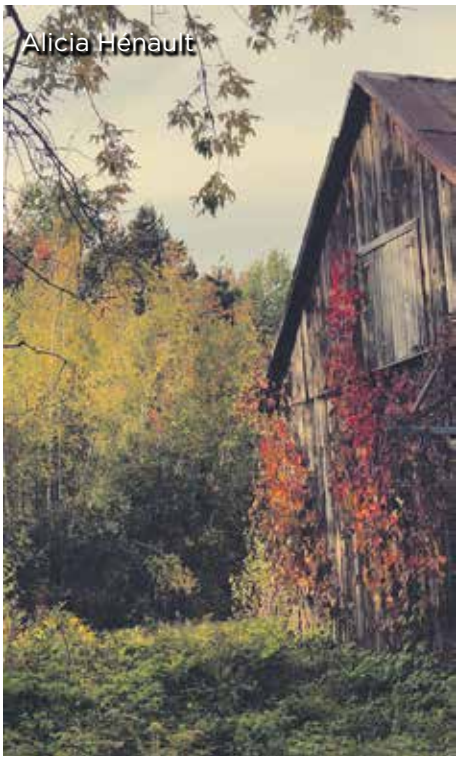
Zorah Piché

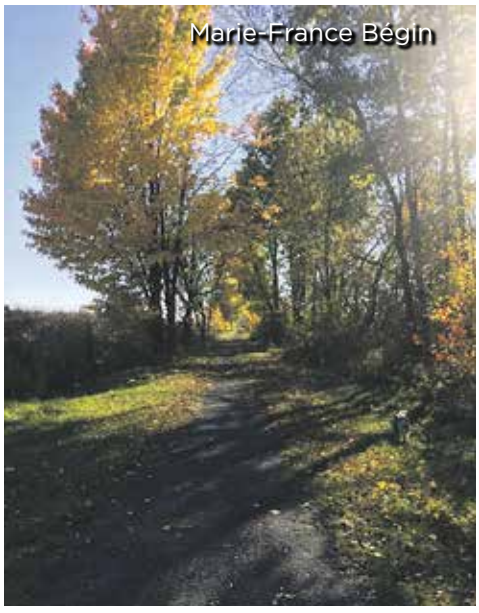
Sylvie Bourret


Marie-Claude Plante

Martine Vinet


Steve Proulx


Alicia Hénault


Marie-France Bégin

Mélanie Rochefort

Courir ou pas, la était la question !?

La 6e course du p'tit frais fut comme toute chose en 2020, spéciale à organiser. À une semaine de l'évènement qui devait se tenir de façon présentielle, mais à distance, les recommandations de la santé publique nous ont forcés à tenir l'événement de façon plus originale que les années précédentes. Grâce à la vivacité d'esprit de Hugo Tremblay et au dévouement extraordinaire de Brigit Mcgarr l'événement a pu s'organiser de façon « virtuel ». Chaque participant inscrit avait la possibilité de recevoir la médaille et le dossard de la course par la poste: par la suite chacun avait l'engagement de prendre une photo avec la médaille et le dossard et l'envoyer à Brigit qui nous a fait un montage sur la page Facebook de l'événement. De plus, puisque l'évènement était gratuit, le comité organisateur de la course demandait une contribution volontaire à la fondation de l'Hôpital Ste-croix/Hériot. Encore une fois l'événement fut un grand succès, malgré les contraintes sanitaires.

Si le cœur vous en dit, il est toujours possible de faire un don à la Fondation Ste-croix/Hériot en vous rendant; https://www.jedonneenligne.org/fondationsaintecroix-heriot; à partir de cette page vous pouvez donner au secteur que vous voulez. Fait à noter France Ponton et Chantal Ponton fond partit des courageux qui iront marcher en Nouvelle Zélande en 2022.

Pour terminer, l'événement n'aurait pas pu être réalisable sans la grande contribution de la Coop Agrilait qui nous a fait don des médailles de participation.

Marie-France Bégin

Françoise Gendron 17 ans
Céline Gendon 2 ans

À la campagne, Rand du Cordon

À son logement depuis 30 ans

D'hier à aujourd'hui

Bonne fête pour
tes 90 ans le
27 novembre.

La famille Gendron.

Chronique :

À vos caméras!

Par Marie-Hélène Gravel

Comment obtenir des photos plus nettes

Une question qui est souvent demandée sur les groupes de photographie est : comment puis-je obtenir une photo plus nette? Lorsqu'on débute en photographie, il est parfois frustrant de constater que le rendu de nos photos n'est pas aussi net que souhaité. Voici quelques trucs à mettre en place avant, pendant et après la prise de vue pour arriver à maximiser le détail d'un cliché.

1. Avant la prise de vue
Pour diminuer les chances d'avoir un résultat flou, il est essentiel de se mettre dans des conditions gagnantes. La première chose à considérer est de travailler dans un environnement avec une luminosité adéquate. Les extrêmes sont déconseillés. L'autofocus de votre caméra aura plus de difficulté à faire une mise au point optimale s'il manque de luminosité ou si au contraire, vous prenez des photos en contre-jour comme lors d'un coucher de soleil généreux, par exemple.

Le matériel joue également un rôle important en ce qui a trait à la netteté. Bien entendu, un appareil professionnel muni d'une lentille de bonne qualité aura un meilleur rendu qu'un appareil d'entrée de gamme ou qu'un appareil compact. Utiliser un trépied ou un monopode pourrait aussi être très utile pour limiter le mouvement de la caméra.

2. Pendant la prise de vue
Il y a plusieurs facteurs qui peuvent améliorer la netteté d'une image. Le flou de bougé est un flou qui survient lorsqu'on prend la photo en elle-même. Parfois, en appuyant sur le déclencheur, on crée un petit mouvement qui provoquera un effet de flou, puisque la caméra aura bougé lors de la capture d'image. Adopter une bonne position, bien tenir sa caméra et se stabiliser aideront certainement à limiter les flous de bougé. Dans certaines situations (paysage de nuit, par exemple), utiliser l'option retardateur fera en sorte que l'appareil prendra la photo quelques secondes après que l'on ait appuyé sur le bouton du déclencheur, ce qui évite le mouvement de la caméra. En général, juste prendre le temps de s'arrêter, bien se stabiliser et penser à ne pas bouger est déjà un bon point de départ.

Les réglages dans la caméra sont aussi responsables d'une bonne partie de la netteté. Apprendre la photographie manuelle afin de savoir gérer la « vitesse » et l'« ouverture » de son obturateur ainsi que les « iso » est déjà un pas dans la bonne direction. En attendant, ou si votre caméra ne possède pas de mode manuel, apprivoiser les différents modes (sport, portrait, paysage…) permettra certainement d'améliorer vos images.

Lors de portrait, il est important de savoir que notre œil jugera une photo comme étant net ou pas selon le fait que l'œil de la personne la plus près sur la photo est au focus ou pas. Donc, lors de la mise au point, lorsqu'on photographie une personne ou un animal, notre point de focus devra toujours être l'œil de notre sujet qui est le plus près de nous. Si plusieurs personnes sont prises en même temps, on peut viser l'œil de la personne la plus importante de notre composition ou bien la plus centrale.

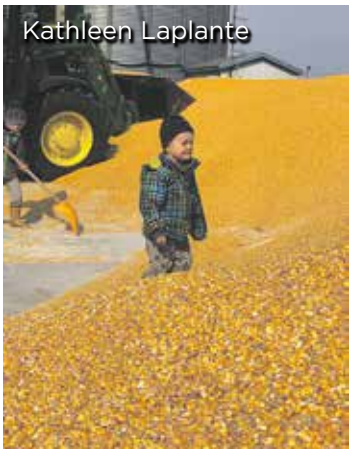
3. Après la prise de vue
Il reste quelques façons d'améliorer la netteté d'une photo même après que la prise de vue soit terminée. Il s'agit évidemment du post-traitement ou de la retouche. Plusieurs logiciels existent sur le marché, les plus connus étant Photoshop, Lightroom, Capture One et Affinity. Pour une retouche plus rapide, l'application pour téléphones et tablettes nommée Snapseed est vraiment imbattable. Attention, le post-traitement a des limites, il sera toujours mieux de retoucher une photo parfaite que d'essayer de sauver une photo moins réussie.

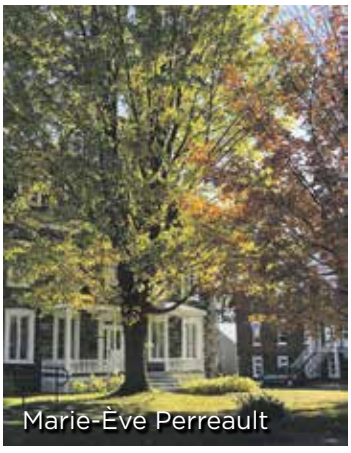
Pour le prochain DÉFI DU MOIS, faites parvenir votre plus belle photo en action (sport, mouvement, spontanéité) à l'adresse suivante avant le 12 novembre: meperreault@gmail.com. Il se pourrait que votre cliché soit publié dans la prochaine édition de l'Info!

Nous avons bien hâte de voir vos chefs-d'œuvre!

Voici quelques photos retenues du défi du mois d'octobre : l'automne à St-Guillaume. Les autres sont présentées dans les centrales.

Marie-Hélène Gravel


Kathleen Laplante


Marie-Ève Perreault

Préparer sa maison pour l'automne

Chronique assurances

Par Marie-Eve Perreault, courtier en assurance de dommages

Savez-vous que pour chaque dollar versé en indemnisation par les assureurs, 40 cents servent à payer des réclamations pour des dommages causés par l'eau? À l'échelle du Québec, cela représente 646 millions de dollars chaque année! Lors de six réclamations sur 10, l'eau provenait de l'extérieur de la maison. Pour ne pas faire partie des statistiques, je vous suggère quelques petits gestes à poser ce mois-ci qui réduiront les chances d'être victime d'un dégât d'eau provenant de l'extérieur.

Nettoyez vos gouttières et descentes pluviales.
Les experts en prévention suggèrent que les descentes pluviales se prolongent d'au moins 1,8 m du mur de fondation de votre maison. Dirigez l'eau vers la rue, la cour ou la ruelle arrière. Porter une attention particulière à ne pas diriger l'eau pluviale vers le terrain de vos voisins!

Nettoyez les gouttières en enlevant les feuilles mortes ou les autres débris. C'est aussi un bon moment de s'assurer qu'elles sont en bon état, sinon de réparer ou changer les sections endommagées.

Inspecter votre toiture
Si la pente du toit le permet, faites votre inspection à partir du sol à l'aide de jumelles. Repérez les bardeaux soulevés ou abîmés et remplacez-les. Examinez l'état des solins, du puits de lumière et des joints d'étanchéité. Si l'inspection visuelle est impossible ou si votre toiture a plus de 20 ans, demandez à un professionnel de l'examiner soigneusement (l'intérieur et l'extérieur) et faites réparer tout dommage avant les premières neiges.

Fermez votre alimentation en eau extérieure et videz les tuyaux, robinets et boyaux afin d'éviter le gel
Fermez la valve du conduit extérieur d'eau pour éviter que le gel ne fasse éclater le tuyau. Attention! Il ne suffit pas de fermer le robinet. Vous devez fermer la valve à l'intérieur, puis ouvrir le robinet pour libérer l'eau. Si vous avez un système d'irrigation sous-terrain ou de gicleurs, suivez les directives du fabricant pour le vider également.

Murs extérieurs et fondations.
Inspectez les murs extérieurs et les fondations. Bouchez les fissures, selon le cas. Vous pouvez habituellement faire ces travaux de l'intérieur plutôt que de creuser à l'extérieur des fondations. Ces réparations vous aident à éviter les inondations dans votre sous-sol lors de la fonte des neiges au printemps prochain.

Puits des fenêtres du sous-sol
Inspectez les puits des fenêtres du sous-sol pour s'assurer qu'il n'y a aucune accumulation d'eau.

DONALD MARTEL
Député de Nicolet-Bécancour

ASSEMBLÉE NATIONALE DU QUÉBEC

Hôtel du Parlement
1045, rue des Parlementaires, bureau RC.59
Québec (Québec) G1A 1A4 Tél. 581 628-1849

Bureau de circonscription
625, avenue Godefroy, bureau 202
Bécancour (Québec) G9H 1S3 Tél. 819 233-3521
Sans frais 1 855 333-3521 Téléc. 819 233-3529

Donald.Martel.NICO@assnat.qc.ca

Calfeutrage des portes et des fenêtres
Vérifiez l'état une fois par an. Des joints qui ont perdu leur étanchéité peuvent causer des infiltrations d'eau.

Dégâts d'eau et couverture d'assurance
Certains risques reliés aux dégâts d'eau sont habituellement couverts par le contrat d'assurance habitation de base. En règle générale, c'est le cas des dommages qui proviennent de l'intérieur, comme le débordement d'installations sanitaires (laveuse, toilettes, baignoire, lave-vaisselle, etc.) Quant aux autres types de dommages, ils s'assurent par voie de protections supplémentaires ajoutées au contrat. C'est le cas pour les dommages provenant de l'extérieur, comme les infiltrations, les refoulements d'égouts et les inondations.

En conclusion, il vaut toujours mieux prévenir que guérir, surtout en ce qui concerne les dégâts d'eau !! Je n'ai pas l'intention de vous faire peur, mais souvenez-vous qu'en 2018 et 2019, les premières tempêtes de neige ont

eu lieu dans la semaine du 10 novembre. Pourquoi ne pas profiter des températures plus clémentes et de notre confinement forcé pour préparer votre maison pour l'hiver? Vous aurez ensuite l'esprit tranquille pour regarder la dernière série Netflix!

Bonne fin d'automne!

LE TABAC TUE
1 FUMEUR SUR 2
Ça tombe toujours sur quelqu'un qu'on aime
quebecsanstabac.ca
1 866 JARRETE (527-7383)
En partenariat avec :
Québec

TRANSPORT S. Girard inc.
ÉPANDAGE DE CHAUX
Calcique | Magnésienne | Dolomitique
1-800-463-0346
www.transportsylvaingirard.com

Valor
LE PREMIER FOYER À GAZ RADIANT
www.valorfireplaces.com

La Caisse Desjardins des Chênes est fière de remettre cette année 4 bourses d'études à des membres de chez nous, et ce, grâce à la générosité de la Fondation Desjardins

Les lauréats sont les suivants :

- **Madame Laury Beaulieu—Bourse Persévérance**
  Formation collégiale— Soins infirmiers
- **Madame Maude Cloutier—Bourse Persévérance**
  Baccalauréat—Enseignement secondaire
- **Madame Marie-Lise Larivière—Bourse Persévérance**
  Formation collégiale—Techniques d'intervention en loisirs
- **Monsieur Mathieu Paul-Hus—Bourse Engagement**
  Formation collégiale—Technologie de l'architecture

Félicitations à vous!

Desjardins
Caisse des Chênes

Tél.: 819 395-4228
Sans frais : 1 877 865-4228
Services AccèsD : 1 800-CAISSES (1 800 224-7737)
desjardins.com/caissedeschenes

facebook

Alimentation

Par : Marie Crépeau

Dans l'Antiquité, les Grecs servaient un bol de soupe au chou le matin suivant la nuit de noce. De là, naquit la légende que les enfants naissaient dans les feuilles de chou. Ce légume, souvent traité de malodorant, déborde de qualités nutritionnelles et thérapeutiques.

Faisant partie de la famille des crucifères, jouissant d'une très grande diversité dans le paysage québécois. Cette plante potagère serait originaire de l'Europe de l'Ouest. Qui n'a pas entendu parler de la célèbre choucroute? Ce plat typiquement Alsacien cuisiné à partir de chou, baies de genièvre, vin blanc, pommes de terre et de charcuteries de spécialité s'accompagne d'une bonne bière et traverse les générations.

Les choux sont des légumes d'automne. À la fin de l'été, de magnifiques choux décoratifs et panachés ornent les plates-bandes. C'est à ce moment de l'année qu'on les retrouve en quantité et qualité, récoltés près de chez-nous. Ils se prêtent bien à la culture dans nos régions à condition de surveiller ses parasites naturels tels les chenilles et les papillons blancs. Le destructeur de parasites bio BTK s'occupe de bien éliminer ces intrus. La plupart des variétés se conservent bien au frigo. Un large éventail de formes et saveurs peut satisfaire vos goûts. Le chou vert pommé, rouge, rave, chinois, frisé, khale, brocoli, chou de Bruxelles, chou-fleur -blanc ,orange, violet- broco-fleur, chou de Savoie, pointu figurent parmi les quelques spécimens de cette nombreuse famille.

L'odeur forte caractéristique du chou provient de la libération de composés soufrés. Pour diminuer ce désagrément, évitez de le surcuire. Afin de conserver le vert du brocoli, chou de Bruxelles et chou pommé les cuire à découvert et les égoutter aussitôt cuits. La marguerite, ou cuisson vapeur conserve mieux les nutriments. Certaines personnes trouvent la digestion du chou laborieuse. Ce mal aimé aurait la réputation de provoquer des flatulences! Pour en diminuer les effets, quelques graines de cumin ou d'anis vert dans l'eau de cuisson amélioreraient cette situation pour le moins... dérangeante.

Déjà, à l'Époque de Louis XIV les vertus du chou étaient reconnues. Ses propriétés anti-scorbut en faisaient un compagnon de voyage réputé. Riche en antioxydants, vitamine A, B1, B6, C, E, K, potassium, soufre et acide folique sa réputation n'est plus à faire. Les détracteurs d'une bonne santé recommandent d'en consommer deux fois par semaine. Cette absorption minimale aiderait grandement le corps à se protéger du cancer, principalement celui

du poumon. Qualité non négligeable, sa valeur énergétique est très faible. Avec sa haute teneur en fibres, sa présence dans un régime sain est toute désignée. Que ce soit en cigare au chou, salades de toutes sortes, braisés, gratins, cuits à la vapeur, ou en soupe, votre imagination ne peut que bien le servir. Quant au chou à la crème, hélas, il ne comblera pas les mêmes bénéfices!

À l'achat, choisissez vos choux fermes et lourds. Un feuillage serré devrait vous attirer. Un chou fané vous donnera quand-même une bonne soupe et de bons plats mijotés. Ce légume se marie très bien aux préparations aigres-douces. Le porc, le veau et la pintade l'accompagnent délicieusement. Je vous offre une recette de cigares au chou, parfait pour les soirées d'automne.

HARICOTS BIEN VERTS (UN PEU) MAGIQUES

- 12 grandes feuilles de chou de Savoie (environ)
- 1 oignon haché
- 3 tranches de bacon émincées
- 2 c. à table d'huile d'olive
- 3 ou 4 gousses d'ail hachées
- 1 lb de bœuf haché maigre
- 3/4 tasse de riz à grains longs
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de moutarde sèche
- 1/4 de c. à thé de thym sec
- 3 tasses de sauce tomate
- 1/2 tasse de bouillon bœuf ou poulet
- 8 tranches de bacon
- Poivre du moulin

À l'aide d'un couteau, amincir la tige centrale à la base de chaque feuille de chou. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, blanchir les feuilles de chou jusqu'à ce qu'elles soient tendres, environ 5 minutes. Plonger dans l'eau glacée et égoutter. Réserver.

Placer la grille au centre du four.

Dans une grande poêle, dorer l'oignon et le bacon dans l'huile. Saler et poivrer. Ajouter l'ail et faire revenir environ une minute. Laisser tiédir dans un grand bol. Ajouter la viande, le riz, le sel, la moutarde, le thym, et environ 2 tasses de sauce tomate. Poivrer. Bien mélanger à la cuillère de bois ou avec les mains. Réserver.

Répartir le reste de la sauce tomate et le bouillon dans le fond d'un plat de cuisson d'environ 33 x 23 cm (13 x 9po).

Prendre un peu de farce et façonner en forme de cigare. Déposer au centre d'une feuille de chou, replier les côtés vers le centre et rouler. Mettre les cigares côte à côte dans le plat de cuisson. Ajouter une petite tranche de bacon sur chaque rouleau. Couvrir et cuire à 350°F (180°C) une heure trente à deux heures, jusqu'à ce que le chou devienne presque fondant.

Accompagner d'une purée de pomme de terre et d'une salade de betteraves.

SERCOST

Nous avons tout ce qu'il faut sur place pour promouvoir votre entreprise!

LETTRAGE | IMPRIMERIE
BRODERIE | SÉRIGRAPHIE
ARTICLES PROMOTIONNELS
COPIES DE PLANS

Services offerts à une clientèle diversifiée :

- **Commerciale**
- **Industrielle**
- **Résidentielle**

1007, rue d'Acton
Acton Vale, Qc J0H 1A0
www.sercost.com

Services Offerts

Infographie, conception visuelle, service à la clientèle, installation sur place, copies de plans, flexographie, papeterie, étiquettes en rouleau, broderie, sérigraphie, publicité sur écran et articles promotionnels.

Lettrage et vinyle

Nous tenons un grand choix de vinyles couleurs. Nous imprimons également en couleur et sur vinyle perforé (permet de voir uniquement de l'intérieur). Il n'y a pas de limite de grandeur.

Impression de tout genre

D'une qualité durable, notre pellicule de protection est résistante à l'eau et aux rayons UV permettant la longévité des produits.

Supports spéciaux

Nous offrons toute une série de produits de présentation pour bien mettre en valeur votre entreprise.

Articles promotionnels

Nous avons un vaste choix d'articles promotionnels pour vous permettre de faire la promotion de votre entreprise.

Imprimerie

Notre département «imprimerie» offre la possibilité de répondre au mieux, à tous vos besoins de papeterie.

Broderie et sérigraphie

Vous voulez donner une touche professionnelle à votre entreprise ? Nous adapterons votre image pour l'application sur des vêtements et accessoires.

Publicité sur écran

Nous diffusons vos annonces sur écran publicitaire dans différents endroits publics.

Tout est possible...
Simplement nous faire connaître vos besoins !

450 546-4771
info@sercost.com

Imprimeur de votre
Info Saint-Guillaume

Chronique Lunch!

Recettes rapides, simples, santé et qui goûtent bonnes!

Par Alicia Hénault

Bonjour!
Ce mois-ci j'avais le goût de vous proposer des recettes que j'ai moi-même testées qui goûtent "l'automne" pour nous faire apprécier un peu plus le mois de novembre.

AU MENU

- Bol réconfortant de pâtes crémeuses à la courge butternut
- Muffins à la pomme un seul bol

Bol réconfortant de pâtes crémeuses à la courge butternut

(environ 4 à 6 portions)

Ingrédients :

- 1 1/2 tasse de cube de courge butternut congelé
- 2 cuillère à soupe d'huile végétale
- 2 cuillère à soupe de beurre
- 2 cuillère à soupe de farine
- 2 tasses de lait au choix
- 1/2 cuillère à thé d'herbe de Provence
- 1/3 de cuillère à thé de poudre d'oignon
- 1/2 cuillère à thé de poudre d'ail
- Sel et poivre
- Pâtes au choix

Instructions

1. Faire cuire les pâtes selon les instructions de la boîte.
2. Dans une moyenne poêle, faire cuire les cubes de courge jusqu'à ce qu'ils soient fondant avec l'huile végétale. Ajouter sel et poivre.
3. Pendant ce temps, mettre le beurre et la farine dans une grosse poêle. Mélanger.
4. Ajouter le lait et les épices. Faire épaissir la sauce.
5. Mettre au mélangeur les cubes de courge ainsi que la sauce blanche.
6. Servir sur pâtes au choix.

Muffins à la pomme en un seul bol

(12 muffins)

Ingrédients

- 4 cuillères à soupe d'huile végétale non salée (1/4 tasse)
- 1/2 tasse de miel ou de sirop d'érable pur (j'utilise le sirop d'érable)
- 1/2 tasse de compote de pommes non sucrée
- 1/2 tasse de yogourt grec nature (ou celui au choix)
- 1/4 tasse de lait au choix
- 2 gros œufs
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 1/2 cuillères à café de cannelle
- 1 1/2 tasse de farine de blé entier ou farine au choix
- 1 grosse pomme à cuire hachée (1 1/2 tasse, pas besoin de peler)

Instructions

1. Préchauffer le four à 350 degrés F. Beurrer ou mettre des petits papiers sur 15 moules à muffins.
2. Ajouter tous les ingrédients du miel ou du sirop d'érable à la farine dans un grand bol et mélanger le tout.
3. Couper la pomme en petits cubes et réservez le 1/4 pour plus tard. Mettre le 3/4 dans la mixture.
4. Mettre le mélange dans les moules à muffins à environ le 2/3. Ajouter les petits morceaux de pomme restantes sur le dessus.
5. Cuire 16 à 18 minutes pour des muffins réguliers et 12 minutes pour des mini-muffins.
6. Laisser refroidir 10 minutes avant de servir.

Notes : ils se conservent 3 mois au congélateur et 3 jours au réfrigérateur

Bien des choses ont changé dans nos vies...et ce n'est pas terminé! Certains qui rêvaient de voyages lointains, sauf pour motifs familiaux, ont dû les remettre à plus tard. Alors j'ai pensé, pour ce mois de novembre souvent maussade et froid, emmener vos papilles au-delà du Québec, en INDE, avec cette recette qui me vient de mon amie Sandrine :

Source : dinnerthendessert.com

Le Saag Paneer

Que l'on peut traduire par: plat aux épinards et au fromage! Donc, les ingrédients principaux se trouvent au village, comme le fromage! C'est un plat classique qui combine des épinards (ou autre verdure comme des bettes ou cardons), des cubes de fromage Halloomi, dans une sauce au lait de coco. Vous pouvez ajouter à ce mets végé un fond de riz basmati et rien ne vous empêchera d'y adjoindre, des crevettes, des pétoncles ou des lanières de porc ou de poulet. Si la couleur de ce plat ne vous paraît pas attrayante, que cela ne vous rebute pas : c'est tout simplement délicieux!

Il vous faut :

- 1 botte d'épinards hachés
- 2 c à s de fenugrec séché
- 4 c à s de de ghee (beurre clarifié) ou beurre normal
- 3 paquets de halloumi (halloomi) ou de fromage à griller (de la COOP) coupé en cubes
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail émincé
- 1 c à c de gingembre émincé
- 2 c à c de cumin
- 2 autres de garam masala (épicerie du village)
- 1/2 de turmeric
- un peu de poivre de cayenne ou votre piment préféré, (ça réchauffe!)
- 1/4 de c à c de sel
- 1 tasse 1/2 de lait de coco bio.

1- Plongez les épinards et le fenugrec dans l'eau bouillante pendant 2minutes et demie.
2- Égouttez bien et essorez avant de les hacher.
3- Faites frire le fromage dans une poêle avec le beurre, puis réservez.
4- Ajoutez oignon, ail et gingembre et faites légèrement blondir.
5- Ajoutez les épinards et le reste des épices, ainsi que le lait de coco.
6- Laissez cuire à découvert pour 10 à 15 mn, ou jusqu'à ce que le lait de coco ait réduit pour donner une onctueuse sauce verte! À déguster avec un thé, pourquoi pas?

Bon appétit!

Par Evelyne Sabourin

APPEL D'OFFRES

2020-2021 du CRSG Inc.
Déneigement de la patinoire
et du chemin d'accès

Si vous êtes intéressé, veuillez nous faire parvenir une soumission en bonne et due forme et nous faire parvenir le tout dans une enveloppe.

Centre récréatif Saint-Guillaume Inc.
106-A, rue Saint-Jean-Baptiste
Saint-Guillaume (Québec) J0C 1L0
Courriel : coord.crsg@gmail.com

Information : 819 396-0151

Date maximale de dépôt pour les candidatures : **23 novembre 2020**

Nous vous remercions pour votre intérêt!

Réservez votre Salle au CRSG Inc.

Vous avez un événement à souligner, le CRSG Inc. vous offre sa salle.
Vous pouvez accueillir jusqu'à 75 personnes à l'intérieur.

Services :
- Une grande salle et une petite salle avec : ping-pong, baby-foot et hockey table.
- Une cuisine bien équipée.
- Accès aux services sur le site du CRSG Inc.
- Petite chaîne stéréo et télévision.

Certaines conditions s'appliquent dû à la Covid-19.

Le CRSG est à la recherche de bénévoles pour repeindre l'intérieur du chalet.

Styles d'événements :
- Anniversaire de mariage,
- Party de fête,
- Réunion de famille,
- Réunion,
- Baptême, shower,
- Etc.

Infos :
Pour toutes informations concernant les activités, sorties ou autres, vous pouvez vous référer au coordonnateur du CRSG. Il lui fera plaisir de pouvoir vous aider.

Nouveaux Tarifs :

Pour une réservation de 4 h et moins, le tarif est de **60$.**
Pour plus de 4 h, le coût est de **100$.**

*Si vous avez du matériel style modules gonflables, il est possible que le coût de location puisse augmenter. Il est également de votre responsabilité de vous munir d'un permis d'alcool.

Comment réserver : Veuillez contacter le coordonnateur du CRSG Inc.
No. Tél : 819 396-0151 • Courriel : coord.crsg@gmail.com

OFFRE D'EMPLOI

PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN DE LA PATINOIRE

Le Centre récréatif Saint-Guillaume Inc. est à la recherche d'une personne responsable pouvant occuper le poste de préposé à l'entretien de la patinoire pour la saison hivernale 2020-2021.

Description des tâches
- Effectuer la confection et l'entretien de la patinoire et du sentier glacé : arroser, déneiger et passer la zamboni, réparer les trous et les fissures;
- Déneiger et déglacer les entrées (allées et portes) du Centre récréatif Saint-Guillaume Inc.;
- Assurer la sécurité des lieux;
- Débarrer à l'occasion et verrouiller la porte du local de la patinoire.

Exigences
- Faire preuve d'autonomie, de débrouillardise, d'initiative et d'un sens des responsabilités;
- Avoir une bonne condition physique;
- Avoir une bonne tolérance au froid;
- Être prêt à travailler la nuit.

Conditions de travail
- Durée : Mi-décembre à la mi-mars (approximatif)
- Horaire : L'horaire de travail est variable selon la température et l'état de la glace.
  La personne choisie devra être disponible 7 jours sur 7 le jour, le soir et la nuit.
- Salaire : À discuter

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur curriculum vitae avant le **7 décembre 2020, 12 h**, à l'attention de M. Luc Chapdelaine président du CRSG.

Centre récréatif Saint-Guillaume Inc.
106-A, rue Saint-Jean-Baptiste
Saint-Guillaume (Québec) J0C 1L0
Courriel : coord.crsg@gmail.com

Information : 819 396-0151

Seules les personnes sélectionnées pour une entrevue seront contactées.
Le masculin est employé dans le seul but d'alléger le texte.

PIÈCES D'AUTO ML

Vente & Achat
d'auto et camion
Pièces neuves et usagées
Mécanique générale
Remorquage
Recycleur d'autos
accrédité par la SAAQ

Tél.`(819) 396-1628
820, rang 6 Saint-Bonaventure - J0C 1C0

familiprix

MAURICE BENOIT, Pharmacien

Prescriptions :
Lundi au vendredi 9h30 à 17h30
Samedi 10h00 à 14h00

Boutique beauté-santé
Lundi au jeudi 9h30 à 20h00
Vendredi 9h30 à 21h00
Samedi 10h00 à 21h00
Dimanche 10h00 à 18h00

Pharmacie : 819 396-2255
Boutique beauté-santé : 819 396-3692
207, rue Principale

Avis à tous les citoyens de Saint-Guillaume et des environs

CLSC de Saint-Guillaume
situé au 207, rue Principale
Saint-Guillaume

Présence d'une infirmière sur place le mardi entre 8 h 30 et 15 h 30

- Administration de médicaments
- Soins, évaluation et surveillance de plaies
- Retrait de points de sutures et agrafes
- Lavage d'oreilles
- Soins infirmiers courants avec rendez-vous
- Prélèvements sanguins

Pour obtenir un rendez-vous
avec ou sans prescription :
819 474-2572
poste 33855

Technochauffage
Service • Entretien au mazout
Courriel: techno_chauffage@hotmail.com
Éric Fafard, prop.
34, du Couvent, St-Guillaume, QC J0C 1L0
Bureau: 1-819-396-0537
Cellulaire: 1-819-388-3666

LES CONSTRUCTIONS Thé Max INC

RÉSIDENTIEL · COMMERCIAL · AGRICOLE

74, Rte de l'Église St-Guillaume, Qc

Sylvain Théroux
(819)396-3527

Martin Cournoyer
(819)475-6568

Nos professionnels

Association des locataires
Centre du Québec

Louise Boyer
Coordonatrice

819 758-3673 Bureau
ass.loc@cdcdf.qc.ca

59 rue Monfette, local 231
Victoriaville G6P 1J8
Canada

Pierre Pepin
Arpenteur - Géomètre

Arpentage légal • GPS
Cessionnaire du greffe
D' Edouard Lair

56, route Marie-Victorin
St-François-du-Lac, Qué.
(450) 568-1115

(819) 293-4451
Fax: (450) 568-6913
Sans frais: 1-866-568-1115

BANQUE NATIONALE

Isabelle Leclair
Conseillère

1 819 396-2426 #69018
819 396-0508
isabelle.leclair@bnc.ca

Banque Nationale du Canada
100, Rue Principale St-Guillaume (Québec) J0C 1L0
Représentant en épargne collective pour Banque Nationale Investissements inc.

2 rue St-Amable, St-Guillaume, Qc J0C 1L0
CMMTQ
Corporation des maîtres mécaniciens en tuyauterie du Québec

Claude Dupuis
propriétaire

Tél.: 819 396.2085
Fax: 819 396.3553
J.H. Dupuis & Fils enr.

- plomberie
- chauffage à air chaud
- chauffage à eau chaude radiant
- système électrique et à l'huile
- quincaillerie peinture

Demanche & Fils inc.
Résidentiel et commercial
Entrepreneur général et spécialisé
en recouvrement de plancher et finition intérieure

747, rang du Cordon
St-Guillaume (Québec) J0C 1L0
Tél.: 819 388-7535
Télécopieur: 819 396-3433
www.demancheetfils.com
facebook.com/demancheetfils

Design avangardiste, concept unique
RBQ 5634-0544-01
APCHQ

Martin SIMARD CONSTRUCTION inc.
RBQ 5765 6811 01
APCHQ
ASSOCIATION PROVINCIALE DES CONSTRUCTEURS D'HABITATIONS DU QUÉBEC INC.

- agrandissement
- réno/neuve
- toiture de tout genre
- revêtement ext.
- porte-fenêtre
- finition int.

819 314.5434
819 396.0335
martinsimardconst@hotmail.com

Marie Noëlle Caron
Conseillère en gestion de patrimoine, Pl. Fin, B.A.A
819-479-5990

MARIE NOËLE CARON | GROUPE GESTION DE PATRIMOINE
Votre avenir en toutes perspectives !

FINANCIÈRE BANQUE NATIONALE
GESTION DE PATRIMOINE

WWW.MARIENOELECARON.CA

AUTO Roland Marcoux

AUTO MÉCANO EXPERT TECHNICIEN

MÉGA PNEU

819 396-0066

Achat & Vente d'automobiles - Garanties pleines 1 mois à 12 mois
Débosselage et peinture • Estimation gratuite
Accrédité par la SAAQ

Toute l'équipe vous servira dans une ambiance joviale

Suivez-nous sur Facebook

Interac VISA MasterCard

Vous cherchez un **emploi** ?
Vous avez **45 ans et plus** ?

Vous êtes au bon endroit !

COALITION pour l'emploi 45+ ans

- Obtenez le soutien de personnes qualifiées qui pourront vous aider à réintégrer le marché du travail.
- Trouvez tout l'accompagnement et les outils nécessaires à la recherche d'emploi.

OSEZ DEMANDER

Notre service est rapide et gratuit
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter!

Suivez-nous !

819 472-8045 | www.emplois45ans.org

Avec la participation financière de :

Québec

• Essouchage • Taille de haies
• Abattage • Haubanage
• Émondage
• Déboisement de terrains

• Assurance responsabilité

501, Cours du Chevreuil
St-Charles de Drummondville,
Québec J2C 0L5

Maxim Lemay, propriétaire

ÉMONDAGE MIL

Estimation gratuite, appelez-nous!
819 818-6034

Construction et rénovation
ROSAIRE LAFLEUR
RBQ.: 8341-3054-34
APCHQ
Entrepreneur spécialisé en:
Menuiserie, charpenterie
Revêtement:
Canexel, vinyle, métallique
Remplacement de toitures, portes, fenêtres et plus...
Finition intérieure
Résidentiel / Commercial / Agricole
Estimation gratuite
Tél. 819.396.3737 • Cell. 819.473.2017
125, rang du Cordon, St-Guillaume QC J0C 1L0

Les Costumes Sissi
259-B, 8e Rang, St-Germain (Qc) J0C 1K0
Venez découvrir la panoplie de masques, perruques et costumes
• de soirée (rétro - disco - bal...)
• d'époque médiéval
• d'Halloween
• de Noël
• de pièces de théâtre
Au plaisir de vous transformer !
Cécile Lamothe
Tél.: (819) 395-5143 costumes.sissi@cgocable.ca
Adultes et enfants

La Clé Beauté
Salon esthétique
Caroline Léveillée,
esthéticienne, électrolyste
819.396.4173
Nettoyage de peau • Soin du dos • Maquillage
Épilation (cire, sucre, électrolyse) • Manucure/pédicure
Microdermabrasion
25, Petit rang, St-David QC J0G 1L0

Écocentre de la MRC de Drummond

5620, rue Saint-Roch sud, Drummondville

Une initiative de : MRC de Drummond

En partenariat avec : RÉCUPÉRACTION CENTRE DU QUÉBEC INC.

Horaire d'été (jusqu'à la fin du mois de novembre)

Mardi au samedi, de 8 h à 17 h 30

Important : prévoir arriver plus tôt
Pour tenir compte de l'achalandage et du temps requis pour le déchargement des articles, l'accès au site est dorénavant autorisé jusqu'à 30 minutes avant la fermeture. Les usagers sont invités à planifier leur déplacement en conséquence afin d'éviter tout désagrément.

Questions? 819 477-1312 ou info@recuperaction.ca

OPÉRÉ PAR LOU-TEC ÉQUIPEMENT RAYDAN

RENOBOX PIERREVILLE

RENO BOX
CONTENEURS, ENTREPÔTS, TRANSPORTS

EXPO BOX
EXPOSITION, ÉVÉNEMENT, BOUTIQUE

Experts en location
LOU-TEC

VOS PROJETS.
NOS OUTILS!

- Location
- Vente
- Service
- Conteneur
- Entrepôt mobile

450 568-0505
loutecstfrancoisdulac.com

SERVICE D'URGENCE
24 HEURES

Partout au Québec
Cell. : 450 880-0535

Me Annie Durocher - Me Anne-Marie Julien - Me Janie Dauphinais - Me Marie-Michèle Cyr

- Offre d'achat / Vente / Hypothèque
- Testament / Mandat en cas d'inaptitude / Procuration
- Droit agricole (financement, demande à la Commission de protection du territoire agricole du Québec, etc.)
- Droit commercial (financement, incorporation d'une compagnie, etc.)
- Règlement de succession /Vérification d'un testament
- Homologation d'un mandat en cas d'inaptitude / Ouverture d'un régime de protection

DUROCHER DAUPHINAIS JULIEN NOTAIRES INC.

2125, boulevard Lemire, bureau 220
Drummondville
819 474-4488

95, route de l'Église,
Saint-Guillaume
819 474-4488

Détenteur du greffe et des dossiers de Me Michel BRIÈRE

En progression constante depuis 1962

CLAUDE Joyal CASE IH
www.claudejoyal.ca

50e

Visitez-nous au :

WWW.CLAUDEJOYAL.CA

5 adresses pour mieux vous servir

1,rue Principale St-Guillaume J0C 1L0 819-396-2161	390, route 137 St-Denis-sur-Richelieu J0H 1K0 450-787-2105	1654, rang St-Henri Stanbridge Station J0J 2J0 450-296-8201	682, route 219 Napierville J0J 1L0 450-245-3565	3375,rue King Lyster G0S 1V0 819-389-5793

CNH ORIGINAL PARTS

Financement par: CNH Capital 2010 CNH America LLC. Tous droits réservés.
Case IH marque déposée de CNH America LLC. CNH America LLC. www.caseih.ca

CASE IH AGRICULTURE