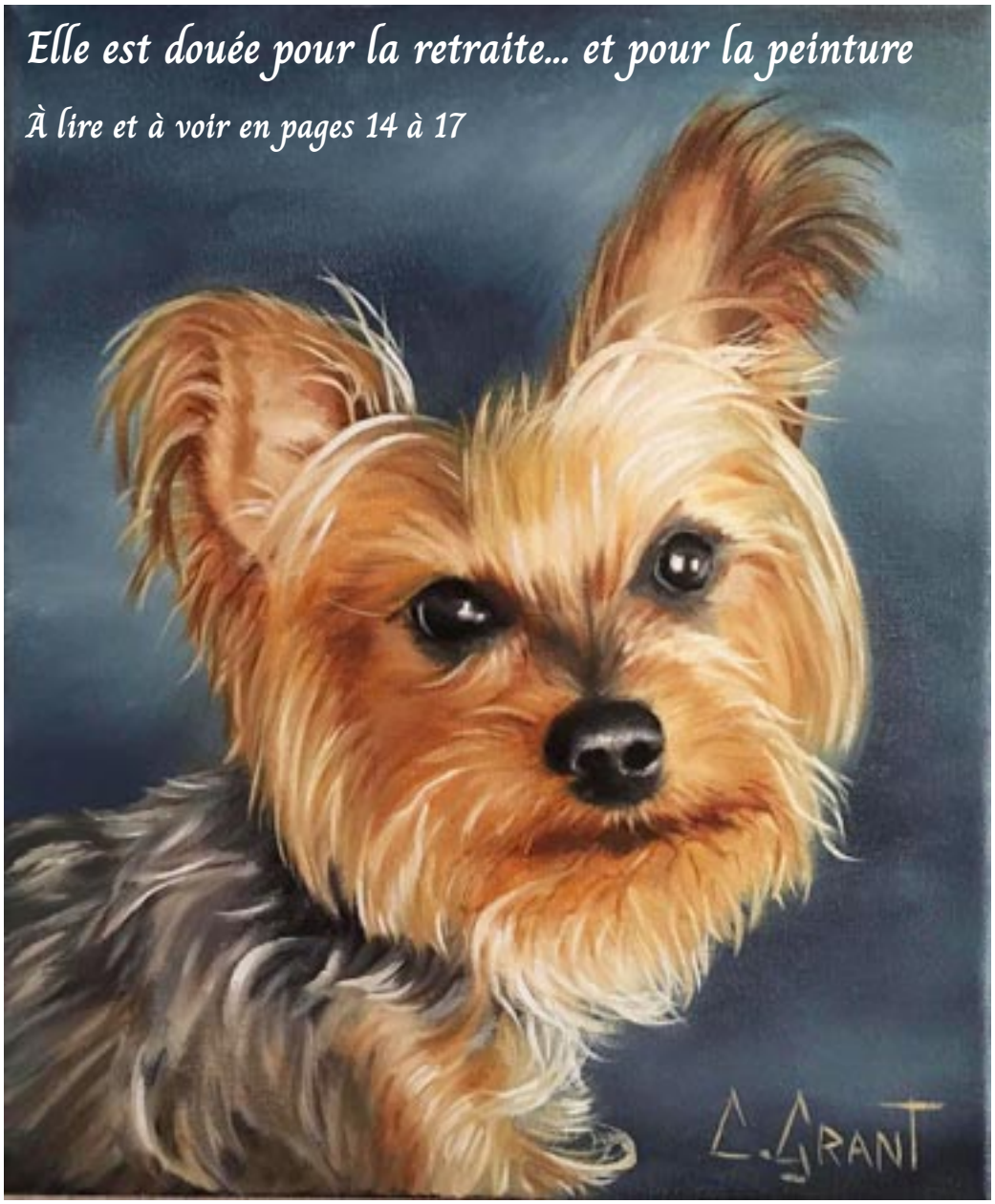
L'ENVOL

BULLETIN D'INFORMATION
Hiver 2022-2023

ASSOCIATION DES EMPLOYÉS RETRAITÉS DE LA VILLE DE LAVAL

Elle est douée pour la retraite... et pour la peinture

À lire et à voir en pages 14 à 17



Fiers de notre passé et forts de notre expérience

Mot du président

Jean-Guy Lagacé

Chers collègues retraités

Votre conseil d'administration est au travail. L'année 2023 marquera le 35e anniversaire de votre association. Un sous-comité a été formé pour vous proposer une activité festive pour cette occasion. D'autres activités vous seront également suggérées. Les informations seront bientôt disponibles. Visitez le site de l'association pour en savoir davantage.

Le 26 septembre dernier avait lieu au Chalet du Ruisseau un méchoui, une première pour notre association. L'activité a connu un franc succès et nous pensons bien récidiver.

Le pickleball et le badminton se déroulent présentement au Centre Accès à Laval-Ouest, respectivement les mardis et jeudis. Si vous désirez vous joindre au groupe, communiquez avec Lorraine Whalen via notre adresse courriel aervl@videotron.ca.

Le populaire Omnium de golf 2023 de l'AERVL se tiendra le lundi 19 juin 2023 au Club de golf La Vallée de Sainte-Adèle.

La formule de la journée sera un départ de golf simultané (shot gun) avec voiturette, dîner et souper. Réservez la date à votre agenda. Le coût et plus de détails sont à venir dans le prochain Envol.

Nous vous invitons fortement à encourager tous nos partenaires: GPL Assurances, les Complexes funéraires Yves Légaré, Axion 50 plus, JMA Diagnostics, la Caisse d'économie des employés de Ville de Laval, l'agent immobilier de Royal LePage, M. Marc Normand, la Clinique auditive Bougie, Iris le groupe visuel et Wilfrid Pasta Bar.

À l'aube de la nouvelle année, nous vous invitons à prendre soin de vous et de vos proches.

SANTÉ POUR TOUS et Joyeuses fêtes !

Pour nous rejoindre : aervl@videotron.ca ou (450) 661-3394.

Votre adresse courriel, comme tous les renseignements personnels qui vous concernent, est conservée de façon sécuritaire. Votre adresse courriel sera utilisée exclusivement par l'AERVL afin de communiquer avec vous. Rappel : vous pouvez vous désabonner en tout temps.

Nous vous demandons de nous informer de tout changement d'adresse le plus rapidement possible, afin de ne pas briser le lien de contact. Il ne faut pas oublier également d'aviser le Régime des rentes de la Ville de Laval. Le formulaire est disponible sur notre site Internet au http://aervl.com/ et dans l'Envol.

Vous avez des questions pour nos chroniqueurs, faites-les parvenir par courriel : aervl@videotron.ca ou par courrier : 3235, boul. Saint-Martin Est, Laval, H7E 5G8 ou par téléphone au 450 661-3394. Nous nous ferons un plaisir de transmettre vos questions à nos chroniqueurs.

Aux 4 vents

Bienvenue

Hélène Daoust, employée de bureau
Liane Dufour, cadre
Pierre Hébert, cadre

Décès

Claude Beaupré, policier
Pierre Valois, policier
Roger Vallée, direction

http://www.aervl.com

L'ENVOL

Publié par l'Association des employés retraités de la Ville de Laval

Téléphone : (450) 661-3394
3235, boul. Saint-Martin Est, Laval, QC H7E 5G8
internet : http://www.aervl.com Courriel : aervl@videotron.ca

SESSION
Hiver 2022
Inscriptions à partir du 6 décembre
www.axion50plus.org
Axion
Carrefour socioculturel et sportif
pour les 50 ans et plus

Histoire d'ici

Claude Lavoie

Saint-François-de-Sales

Deuxième partie

En juin dernier, vous avez lu dans l'Envol la première partie de l'histoire de Saint-François-de-Sales. Nommée en l'honneur de monseigneur François Montmorency-de-Laval, cette paroisse devint en 1721, le premier territoire civil de l'île Jésus. Cependant, depuis 1702, on enregistrait les baptêmes, les mariages et les décès survenus à cet endroit. À la suite de la conquête de la Nouvelle-France par les Britanniques, les paroisses catholiques devinrent des municipalités. Je reprends l'histoire de Saint-François-de-Sales à ce moment. En 1851, il existait à cet endroit 38 maisons de pierre et 99 construites en bois.

Introduction

Il m'arrive régulièrement de rencontrer des retraités.es qui me soulignent leur lecture assidue de l'histoire des anciennes municipalités de l'île Jésus. Dernièrement, avec le policier retraité Daniel Pelletier, nous avons longuement échangé sur des faits survenus il y a quelques décennies; un véritable plaisir. Je joins ici une copie de sa photo prise au début de sa carrière. Merci à celles et à ceux qui prennent le temps de m'encourager à poursuivre mes recherches.

1855 : Acte des municipalités et des chemins

En septembre 1759, la victoire des Britanniques sur les plaines d'Abraham fait passer la ville de Québec sous la férule britannique. Montréal capitule l'année suivante et un régime militaire est établi en attendant l'issue des négociations entre les pays européens qui s'affrontent dans la « Guerre de sept ans » (1756-1763). En février 1763, par le traité de Paris, la France cède le Canada à l'Angleterre. La « Proclamation Royale » organise politiquement l'immense territoire acquis par le roi George III et James Murray (1721-1794) devient le premier gouverneur de la province de Québec. Les lois anglaises, civiles et criminelles se substituent au droit français. L'imposition du ***serment du Test*** aux employés de l'État écarte les citoyens catholiques de ces emplois. Celui qui prêtait ce serment déclarait par écrit qu'il ne reconnaissait pas l'autorité du pape et ne croyait à la transsubstantiation, dogme catholique rejeté par la religion anglicane. Il s'agit du changement de la substance du pain et du vin opéré au cours de la messe, à l'eucharistie, par la consécration en la substance du corps et du sang de Jésus-Christ (Note : ne subsistent du pain et du vin que les apparences).

Cependant, la révolte amérindienne menée par Pontiac (1714-1769) mobilise les tribus de la région des Grands Lacs contre les Britanniques. C'est également le début des contestations dans les colonies anglaises du sud qui conduisent au Boston Tea Party en 1773. Les Britanniques, ne pouvant combattre sur tous les fronts, décident de réduire leurs manœuvres d'assimilation des conquis à leur langue, à leur religion et à leurs lois. Ainsi, l'Acte de Québec de 1774 rétablit le droit civil français et autorise la perception de la dîme, ralliant ainsi le clergé catholique et les seigneurs francophones demeurés au pays. Cependant, les Britanniques, notamment les Écossais, accaparent le pouvoir économique et politique de telle sorte que les Francophones subissent diverses formes d'iniquités et leur laisse croire « qu'ils sont nés pour un petit pain ».

Un mouvement de résistance prend forme et on connaît assez bien la triste histoire des Patriotes. À la suite des rébellions de 1837 et de 1838, les autorités britanniques envoient un homme de confiance enquêter sur ces événements. John George Lambton, appelé Lord Durham.

Lord Durham conclut que l'Acte constitutionnel de 1791 a mené aux rébellions et qu'il faut apporter des changements constitutionnels. Il critique l'inefficacité et la corruption de l'administration coloniale et mentionne que le gouverneur et son entourage dirigent sans avoir de comptes à rendre à la population. Il recommande l'implantation d'un régime municipal qui permet davantage de répondre aux besoins locaux des citoyens. C'est ainsi qu'entre en vigueur, en 1855, ***l'Acte des municipalités et des chemins du Bas-Canada***. C'est le début de la vie politique municipale au Québec et chacune des paroisses doit élire un maire.

À Saint-François-de-Sales, c'est Jean-Baptiste Persiller-dit-Lachapelle (1809-1886) qui devient le premier maire de l'endroit. Cet époux de Louise Gravel (1814-1862) cultive la terre du cadastre 15 qui fait face à la rivière des Prairies. Il s'agit de l'un des membres de cette célèbre famille montréalaise qui a construit le pont Lachapelle en 1836. On ne sait pas beaucoup de chose sur ce premier maire et il semble que les archives de cette époque sont disparues. La tradition d'élire les maires et les conseillers pour une période de quatre ans n'est pas très ancienne. Au début du régime municipal les mandats ne duraient qu'un an. Ils furent portés à deux ans en 1871, puis à trois ans en 1944. Enfin, la durée actuelle des mandats fut établie en 1968.

Au début, seuls les hommes propriétaires pouvaient voter. Ils devaient avoir au moins un revenu annuel de 300$. Voici les maires de Saint-François-de-Sales entre 1888 et 1919 : 1888 Louis-Didyme Masson; 1890 Charles Meunier ; 1891 Olympe Vézina ; 1893 Pacifique Vézina ; 1895 Adolphe Ouimet ; 1898 Désiré Fortin ; 1899 Clovis Gascon ; 1902 Désiré Fortin ; 1903 Clovis Gascon ; 1906 Julien Charbonneau ; 1907 Clovis Gascon ; 1908 Ernest Therrien ; 1909 Léandre Forget ; 1910 Charles Charbonneau ; 1915 Léandre Forget ; 1916 Joseph Masson.

Deux noyaux villageois

À Saint-François-de-Sales, un premier noyau villageois existait autour de l'intersection du boul. Levesque et de la montée du Moulin. Tout près, l'île du Moulin accueillit quatre moulins. Le premier fut construit en 1706 mais il fut rasé par un incendie en 1709. Un deuxième fut construit en 1716 mais la force de la crue des eaux de 1723 l'endommage sévèrement. En 1729, on en construit un troisième et ce dernier fonctionne jusqu'en 1789 avec des interruptions causées par des dommages attribués à la crue des eaux. Le quatrième est érigé en 1794 et il maintient ses opérations jusqu'en 1900.

Le moulin agissait comme lieu de rassemblement car les colons devaient s'y rendre pour faire moudre leurs grains. À cette occasion, ils apprenaient les nouvelles du moment. Les marchands et les artisans s'installaient généralement près de cet endroit pour établir leur commerce.

Un deuxième noyau villageois existait près de Terrebonne. On sait qu'en 1715, Louis Lepage de Sainte-Claire (1690-1762) fut le premier curé permanent de Saint-François-de-Sales. En 1720, ce dernier achète la seigneurie de Terrebonne et grâce à son dynamisme, elle se développe rapidement. Plusieurs fils des colons de Saint-François-de-Sales s'y installent alors que d'autres y travaillent. En 1744, le curé Lepage vend sa seigneurie et devient le deuxième curé de la paroisse Sainte-Rose-de-Lima. Après la conquête des Britanniques, Terrebonne poursuit son orientation industrielle grâce à la présence de plusieurs marchands écossais influents. Dès 1770, ils demandent la construction d'une route entre Terrebonne et Montréal. Je rappelle que les fougueux rapides de la rivière des Prairies se calmaient seulement une fois passée l'île de la Visitation du Sault-au-Récollet. Ainsi, la traversée sécuritaire de cette rivière s'effectuait à partir de cet endroit jusqu'à Saint-Vincent-de-Paul. Une fois sur l'île Jésus, les voyageurs empruntaient la montée Saint-François et la montée Champagne (boul. Sainte-Marie) jusqu'au boulevard des Mille-Îles. À cet endroit, ils traversaient cette rivière et se rendaient à Terrebonne. S'ils tournaient à gauche avant de traverser la rivière, c'était pour aller à Sainte-Rose. En 1771, on a construit la montée Masson pour raccourcir ce trajet. Le 22 mai 1834, un pont de bois à péage est construit par le marchand John Mckenzie, le fils de Roderick Mckenzie (1761-1844) qui fut seigneur de Terrebonne de 1814 à 1824.

Ce pont fut en opération jusque vers 1890 et il fallut attendre jusqu'en 1907 pour que le pont baptisé Préfontaine-Prévost fut érigé. Construit en métal, ce pont était fort étroit.

Le gouvernement accepte d'en subventionner l'entretien à la condition qu'il soit libre d'accès. Cette décision mit un terme aux querelles concernant le fait que les citoyens de Terrebonne payaient moins cher que ceux de Saint-François-de-Sales pour traverser ce pont.

L'existence de ce deuxième noyau villageois fut également favorisée par l'existence d'une importante carrière d'où on extrayait de la pierre grise, matériel très recherché pour la construction des façades et des parements des bâtisses. On trouvait de la roche sédimentaire en abondance sous les dépôts meubles de l'île de Montréal et de l'île Jésus. La pierre grise était composée de calcaire formé au fond d'anciennes mers par la compression et la solidification de boue riche en carbonate et de sable. Les pierres de l'île Jésus sont toujours présentes dans plusieurs bâtiments et infrastructures québécoises tels le pont Jacques-Cartier, le vieux pénitencier de Saint-Vincent-de-Paul, une aile du château Frontenac, le canal Lachine et bien d'autres.

Les caractéristiques du lit de calcaire existant à la carrière de Saint-François-de-Sales faisaient en sorte qu'on y extrayait de la pierre de taille d'excellente qualité. À Terrebonne, ces pierres revêtent toujours l'église, le presbytère et plusieurs maisons bourgeoises. Vers 1849, Sophie Masson (1798-1883), seigneuresse de Terrebonne, achète du cultivateur Antoine Masson (1795-1879) le lot 93 de Saint-François-de-Sales.

Sophie Masson

Ce dernier était l'époux d'Élisabeth Limoges (1798-1876), une famille fortement implantée à Terrebonne. En 1904, Joseph Berthiaume et Thomas Lapointe, deux commerçants de Terrebonne, s'associent avec Charles Charbonneau et Louis Labelle pour former « The Louis Labelle Quary Company » en vue d'exploiter les carrières de pierre dans Saint-François-de-Sales et de construire et d'exploiter un chemin de fer qui passe sur la terre de Paul Labelle et rejoint ainsi le quai Chartrand situé sur la rivière Jésus (Mille-Îles). Ce quai situé en eau profonde se trouvait fort probablement à l'endroit où opère aujourd'hui la marina Bobino sur le boulevard des Mille-Îles. Les pierres étaient alors chargées sur des bateaux et transportés à l'endroit voulu. Dans les années 1880, le Canadien Pacifique (CP) avait construit le chemin de fer transcontinental lequel passe sur l'île Jésus. L'arrêt du train à Saint-François-de-Sales permettait aux cultivateurs d'expédier leur lait aux usines de Montréal telle la « Guaranteed Pure Milk ». On remarque que cette voie ferrée du CP longe les carrières de Saint-Martin, du Cap Saint-Martin, de Saint-Vincent-de-Paul et de Saint-François-de-Sales. On avait besoin de beaucoup de pierres concassées pour asseoir solidement les rails du chemin de fer. Un peu plus tard, ce fut la construction des routes qui nécessita un apport important en gravier. En 1910, le célèbre constructeur Félix Labelle acheta la carrière et l'opéra sous le nom : La Compagnie des carrières Félix Labelle.

Les ouvriers protestants

Durant les années 1850, plusieurs protestants anglophones travaillaient dans les carrières de pierres de Saint-François-de-Sales. À cette époque, l'ouverture d'une auberge près du pont de Terrebonne était un sujet de discorde au sein de la population de Saint-François-de-Sales. Le curé s'y opposait vivement craignant l'égarement et le vice car la « chair est faible », locution jadis populaire. Au Canada, il existait également un mouvement social pour la tempérance qui faisait appel à la modération ou à l'abstinence totale d'alcool. Il était basé sur la conviction que l'alcool était responsable des nombreux maux de la société. La Loi de tempérance du Canada (Scott Act) de 1878 offrait aux gouvernements municipaux « l'option locale » de bannir la vente d'alcool. Au Canada français, à la suite de la défaite des Patriotes de 1837-1838, l'Église catholique s'installe en force. Elle favorise ce qu'elle appelle un « réveil religieux ». Cette période est propice à des élans mystiques dans lesquels l'alcool est tenu d'emblée comme un fléau. En 1845, Mgr. Lartigue considère que l'abstinence totale d'alcool est une avenue que les personnes fortes doivent emprunter pour servir d'exemples aux plus faibles. On trouve des élans du même type chez les protestants. Dans beaucoup de milieux, la prohibition de l'alcool est présentée comme une réforme sociale préliminaire à toutes les autres. Les lecteurs plus âgés se souviendront de cette ritournelle chantée dans leur enfance : « Je suis un Lacordaire, je ne bois que de l'eau, le régime de l'eau claire, c'est encore le plus beau…. »

Cependant, le maire de Saint-François-de-Sales autorise l'ouverture d'une auberge en utilisant le prétexte de l'arrivée de ces ouvriers protestants. Afin de les loger, il permit l'établissement de deux auberges près du pont de Terrebonne. La nécessité de la présence de ces hôtels fut discutée pendant de nombreuses années. L'aubergiste Cyriac Saint-Amour dit Payette s'est vu autoriser ou refuser sa licence annuelle selon la personne qui devenait maire. On voit ci-après le restaurant Charbonneau situé près du pont de Terrebonne.

Restaurant Charbonneau

Quelques décisions du Conseil de la municipalité de paroisse

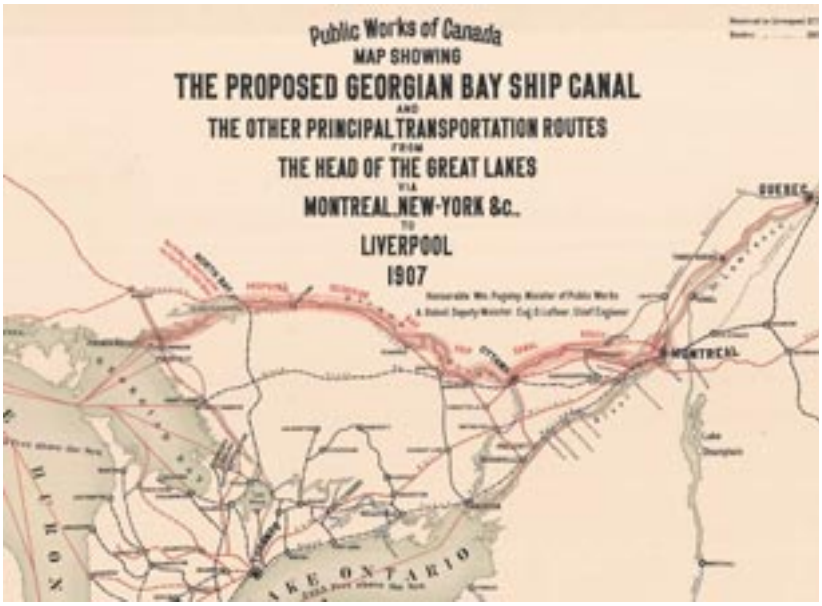
L'épidémie de variole de 1885 fait plus de 3000 décès à Montréal et ses banlieues. On utilise aussi les termes « picote « ou « petite vérole » pour désigner cette maladie. Tel que pour la Covid-19, il eut des oppositions farouches à la vaccination et à la mise en quarantaine. Dans cette situation, un surveillant empêchait tout contact avec d'autres personnes et la personne malade devait payer ce surveillant. C'est sous le règne d'Olympe Vézina qu'un premier « Bureau de santé » fut créé à Saint-François-de-Sales. En 1906, la vaccination devint obligatoire par l'adoption du règlement 66.

Aujourd'hui, on déplore le harcèlement et les menaces que subissent les politiciens. Ce manque flagrant de civisme n'est pas nouveau. Il fut un temps où les « assemblées contradictoires » se terminaient souvent par une bagarre générale. Le candidat qui perdait l'élection avait tout intérêt à disparaître du paysage quelques temps car il risquait de se faire engluer de goudron et rouler dans les plumes de poulet. À Saint-François-de-Sales, le maire Désiré Fortin remet sa démission en 1902 en invoquant le harcèlement de ses opposants. Voici la lettre éloquente d'un homme d'honneur :

Messieurs les conseillers de la corporation de Saint-François-de-Sales

Pour les raisons ci-dessous mentionnées, je vous donne ma résignation comme maire de la municipalité de Saint-François-de-Sales. Il y a quelques mois, je vous demandais de ménager les deniers du Conseil puisque nous étions engagés à plusieurs dépenses, plus que les années dernières : le nivellement du chemin de fer (Canadien Pacifique), le surplus de la Salle du Conseil que vous avez voté malgré moi; nos procès, les frais pour les codes municipaux voté encore malgré moi; ensuite vingt piastres pour votre partie de labour voté cette fois plus que malgré moi. Je crois que vous avez oublié que le Maire est responsable des deniers du Conseil vis-à-vis ses concitoyens, que tôt ou tard mes paroissiens pourraient m'en demander des comptes ; comment pourrais-je répondre si ce n'est que par ma résignation. Je leur prouve comment j'avais à cœur leur intérêt. Ensuite les taquineries du conseiller Clovis Gascon que vous supportez pour me donner toutes les charges embarrassantes et me mettre toutes ces dépenses futiles sur mon année d'administration ; je suppose pour montrer que je suis plus méchant maire qu'il l'a été pendant trois ans. Ces choses sont comprises et font que ma position comme chef n'est plus tenable, c'est pour ces raisons que je résigne. Je vous prie messieurs d'accepter immédiatement ma résignation et de nommer mon successeur le plus tôt possible. Je profite de cette occasion pour remercier mes bons et aimés co-paroissiens du respect et de la soumission qu'ils ont témoigné à mon égard comme chef du Conseil s'il se sont abstenu de fumer dans la salle du Conseil et s'ils ont enlevé leur coiffure pendant les séances, leurs mérites n'est pas perdu et je leur conserverai toujours un bon souvenir et je leur souhaite que celui qui récompense tous les hommes n'oublie pas le respect qu'ils ont eu pour le serment que nous avons prêté et dont on rendra compte un jour.

En 1903, le Conseil appuie une résolution visant à faire creuser la rivière Jésus (des Mille-Îles). Ce projet d'envergure consistait à relier Montréal à la baie Georgienne.



Ce projet a avorté mais s'il avait été réalisé, ça aurait changé beaucoup de choses. En 1904, on vote le premier règlement qui impose une taxe pour les commerçants dans le but d'augmenter les revenus de la municipalité. On mandate également le boulanger pour fournir le pain à la veuve Lachapelle laquelle doit nourrir ses quatre enfants. À cette époque, les municipalités étaient responsables des pauvres, des malades et des orphelins. Le 1er février 1904, on accorde une licence de traversier à Charles Therrien en attendant que le pont conduisant à Terrebonne soit reconstruit. Cette licence au coût de 5$ implique que la traverse devra opérer le jour et la nuit, le tarif pour la traversée de nuit sera de 50% supérieur à celui de jour, les piétons devront traverser en même temps que les voitures, sinon il leur sera chargé 5 sous. Philias Chartrand obtient la traverse reliant Saint-François-de-Sales et Rivière-des-Prairies.

En 1906, sous le règne du maire Julien Charbonneau, le Conseil municipal adopte le règlement 54 qui permet à « The Laval Electric Company » d'établir des lignes dans les rues et les chemins publics de la paroisse de Saint-François-de-Sales dans le but de distribuer l'électricité. Plus tard, les maisons furent reliées à ces lignes électriques ainsi qu'au réseau téléphonique. Ce n'est que vers 1912 que l'électricité rejoindra les maisons. Quel bonheur de voir disparaître le « petit coin » aménagé dans les résidences grâce à un système de plomberie qui évacue les déjections nauséabondes. L'eau courante, amenée par la pompe électrique, fut une bénédiction pour les ménagères. L'électricité élimina aussi un bon nombre de risque d'incendie.

Vers 1910, les premières automobiles font leur apparition à Saint-François-de-Sales. Il faut donc limiter leur vitesse. Le Conseil déclare que la limite de vitesse est de 6 milles à l'heure particulièrement à l'intersection du chemin Masson et le rang Saint-François, dans le village et près de la barrière de péage.

La loi sur les bons chemins favorise la création des emplois municipaux

L'arrivée du train permettait de transporter rapidement les personnes et les marchandises entre les lieux reliés par la voie ferrée. Cependant ce moyen de transport ne répondait pas à tous les besoins, notamment à ceux des cultivateurs. Les procès-verbaux des municipalités de cette époque rapportent que des plaintes furent portées contre l'état déplorable des routes ainsi que diverses réclamations concernant des bris survenus aux véhicules. À titre d'exemple, en 1895, Jos Lachapelle réclame 6$ pour le remplacement des ressorts sur sa charrette qui furent brisés à cause du mauvais état de la montée Champagne. Au printemps, de nombreux « ventre de bœuf » se formaient sur ces routes de terre et lorsque la roue d'un véhicule passait sur cet espace mou, elle s'enlisait et souvent l'essieu ne résistait pas au choc. Le conseil de ville ordonnait alors à l'inspecteur des routes d'obliger le propriétaire du terrain adjacent au lieu de l'accident, à réparer l'anormalité. On peut facilement imaginer les nombreux désagréments causés par l'état des routes. Lorsque le cheval-vapeur remplace la traction animale la situation empire.

Depuis 1895, les cultivateurs réclamaient une véritable politique routière. Ils comprenaient l'importance de se rendre rapidement aux marchés publics et de vendre leurs produits le plus frais possible. Sensible à ce lobby économique, le gouvernement du libéral Félix-Gabriel Marchand se procure 63 « machines à chemin » pour accélérer et uniformiser la construction des routes. Il s'agit de concasser la roche et d'aplanir les routes autrement qu'à bras d'homme. En 1911, le gouvernement de Lomer Gouin adopte la Loi des bons chemins planifiant l'ouverture du territoire et balisant les investissements. L'année suivante, il crée le ministère de la Voirie et la nouvelle se répand rapidement. Le Conseil de Saint-François-de-Sales délègue à Québec Jean-Guy Héroux accompagné de trois autres conseillers pour rencontrer le ministre de la Voirie et comprendre cette loi. Le 2 avril 1912, le groupe confirme que la municipalité aura l'argent pour faire macadamiser ses chemins municipaux au fur et à mesure que les travaux seront effectués. Cependant, il faut que la municipalité prenne l'entretien des chemins sous son contrôle et aux frais de la municipalité par voie de taxation directe. Ainsi, le 12 avril 1912, le Conseil adopte le règlement 68 qui stipule :

1. À l'avenir, tous les chemins municipaux locaux, à la charge des contribuables de ladite municipalité de Saint-François-de-Sales et situés dans ses limites seront faits, améliorés et entretenus aux frais de cette corporation au moyen de deniers prélevés par voie de taxation directe pour cet objet, sur tous les biens imposables de la municipalité, le tout conformément aux prescriptions de l'article 535 du Code municipal et de la loi amendant les statuts refondus de 1909, relativement à l'octroi de

subventions à certaines municipalités pour la confection et l'entretien des chemins ainsi que le macadamisage et le gravelage de ceux sanctionnés le 14 mars 1911.

2. Conformément aux prescriptions de la loi ci-dessus en dernier lieu mentionnée, le règlement viendra en force quinze jours après sa promulgation.

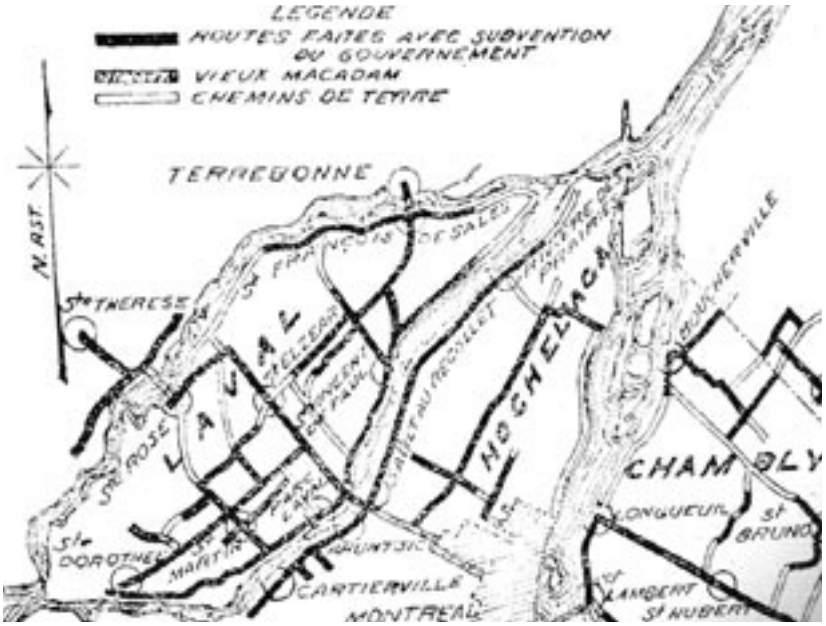
Immédiatement après, le Conseil adopte le règlement 69 qui ordonne le macadamisage de tous les chemins de la municipalité. Les travaux devront débuter en 1912 et se terminer en 1916. C'est la compagnie M. J. Stack qui obtient le contrat de macadamiser les chemins.

La Loi des bons chemins de 1912 est venue chambouler complètement le fonctionnement des municipalités rurales. D'abord sur le plan budgétaire. Le budget de Saint-François-de-Sales de l'année 1911 se résumait à 668$ de revenus et à 648$ de dépense. L'année suivante, les revenus sont de 7055$ alors que les dépenses sont de 6946$. Dans les revenus, seulement 425$ proviennent des taxes. Le reste concerne des emprunts. Il faut donc une comptabilité serrée. D'autre part, c'est aussi le début des emplois municipaux car il faut surveiller les travaux. Tous les retraités qui ont œuvrés aux travaux publics doivent avoir une bonne pensée pour Lomer Gouin.

La Loi des bons chemins de 1912 fait aussi disparaître du paysage les belles clôtures de pierre des régions rurales.

En défrichant leur terre, les cultivateurs avaient empilé les pierres à la bordure de leurs champs. Comme le macadamisage des routes nécessitait beaucoup de pierres concassées, la municipalité offrait 5$ la toise (mesure de longueur, 6 pieds) de pierre de champ livré au concasseur. Image 10 clôture pierre champs

Le Rapport du Ministre de la Voirie de 1915 contient une carte intéressante de l'île Jésus. Elle nous montre les principaux chemins de l'époque et les endroits qui étaient macadamisés. À Saint-François-de-Sales, on voit que la montée Masson, la montée Saint-François et le boul. des Mille-Îles, entre l'église et la montée Champagne, sont macadamisés.



La Première Guerre Mondiale

Le 28 juin 1914, à Sarajevo, un jeune nationaliste serbe originaire de Bosnie, Gavrilo Princip, assassine le couple héritier du trône austro-hongrois, le prince François-Ferdinand d'Autriche et son épouse la duchesse de Hohenberg. L'Autriche-Hongrie réagit à l'attentat en formulant un ultimatum à l'encontre du royaume de Serbie, en accord avec son allié allemand. L'une des exigences austro-hongroises étant jugée inacceptable par les Serbes, l'Autriche-Hongrie déclare la guerre à la Serbie. Ce qui aurait pu n'être qu'une guerre balkanique de plus, dégénère en guerre mondiale par le jeu des alliances entre les grandes puissances européennes qui sont à la tête d'empires s'étendant sur plusieurs continents.

À l'instar des autres municipalités, le Conseil de Saint-François-de-Sales vote contre la conscription obligatoire. L'enrôlement obligatoire fut l'une des plus importantes causes de discorde entre les anglophones et les francophones du Canada.

Il me reste à souhaiter que l'actuel conflit entre l'Ukraine et la Russie ne dégénère pas en conflit mondial et qu'il trouve rapidement une solution.

Conclusion

J'espère que cette deuxième partie de l'histoire de cette ancienne municipalité vous a intéressé. J'entreprends d'autres recherches pour compléter l'histoire de cette municipalité entre 1920 et 1965.

La Maison de la Sérénité

Des bénévoles au cœur de la mission

La mission de La Maison est d'offrir gratuitement des services à la personne adulte en fin de vie, de façon à ce qu'elle puisse terminer ses jours paisiblement, en recevant des soins palliatifs de qualité, soutenue par une équipe soignante, et entourée de ses proches dans un environnement calme et chaleureux.

Plusieurs possibilités de bénévolat sont à votre portée et nous ferons en sorte de tenir compte de vos disponibilités et vos intérêts afin que votre expérience soit la plus enrichissante possible.

Au sein de La Maison, le bénévole a un rôle indispensable et une place Importante dans l'équipe interdisciplinaire. Sa polyvalence et son dynamisme contribuent à la réalisation de notre mission.

Accueil / réception
Soins aux patients
Cuisine
Secrétariat / Administration
Participation aux événements
Bibliothèque
Buanderie
Coiffure
Entretien intérieur / extérieur
Décoration

Si vous pouvez consacrer quelques heures de votre temps, nous serions très heureux de vous accueillir au sein de notre équipe de bénévoles!

Envie de vous joindre à notre fabuleuse équipe de bénévoles ?

SVP, communiquez avec notre Coordonnatrice des bénévoles, Mme Barbara Spence au (450) 936-4300 # 289 ou par courriel à: bénévoles@msplaval.ca

Le bénévolat ne représente pas simplement un don de temps; il implique également un don de soi. Par leurs gestes solidaires, les bénévoles contribuent au développement de leur collectivité en mettant à profit leurs compétences et leurs expériences. Vous pouvez vous joindre à notre équipe de bénévoles en offrant un soutien ponctuel ou régulier, en fonction de vos intérêts et de vos compétences.

MERCI D'APPUYER LA MAISON DE LA SÉRÉNITÉ!

Témoignage
« Faire du bénévolat pour La Maison est l'expérience humaine la plus enrichissante que j'ai vécue. Nous sommes traités avec respect et tous les gestes que nous posons sont immensément appréciés. Tous les membres des équipes avec qui nous évoluons donnent le meilleur d'eux-mêmes et c'est très facile en retour d'en faire autant ! »
D. St-Pierre, bénévole

TROUVER LE CADEAU IDÉAL ? PAS TOUJOURS ÉVIDENT !

Par Judith Bougie, audioprothésiste,
fondatrice et propriétaire de la Clinique auditive Bougie

Cette année nous vous proposons de faire un peu différent, offrez un dépistage auditif ! Bien que ce test ne vous fasse pas gagner à la loterie, il permet à une personne de votre entourage de poser un geste concret pour préserver sa santé sans qu'il ne leur en coûte un sou. Lorsque l'on pense santé et bien-être, on pense parfois à courir un triathlon, mais c'est aussi prendre un bain après une journée plus difficile, manger un bon repas pour donner du carburant à notre corps ou encore s'assurer que notre audition se porte bien et qu'il est toujours facile d'entendre au quotidien. Ce n'est pas toujours évident de trouver le cadeau idéal pour chacun de nos proches.

Un cadeau à tout âge

Clarifions une chose dès maintenant : les pertes auditives n'affectent pas seulement les personnes de plus de 70 ans ! Dès notre plus jeune âge, nous sommes confrontés à différentes formes d'agression sonores. Pensez-y un moment : feux d'artifices, spectacles, bruits de machinerie… Ce n'est pas pour rien que l'on voit de plus en plus de jeunes enfants, voire poupons arborer des casques anti-bruit. Leurs fines oreilles sont toutes neuves et doivent être préservées pour bien effectuer leur travail tout au long de leur vie. Le même principe s'applique pour les adultes; si vous nagez fréquemment ou encore si vous devez travailler dans un environnement particulièrement bruyant, il est important de protéger vos oreilles. Bien entendu, la meilleure façon serait d'éviter de vous retrouver dans des situations où le volume est très élevé, ou élevé pendant de longues périodes. Lorsque ce n'est pas possible toutefois, il serait important de se protéger en utilisant des bouchons anti-bruit ou un casque protecteur.

Un cadeau pour tout le monde

Offrir un dépistage auditif en cadeau peut changer la vie d'une personne souffrant d'un problème d'audition. Un diagnostic peut faciliter les interactions sociales ou éviter de perdre de l'énergie à uniquement essayer de comprendre son interlocuteur. Il devient aussi possible d'éviter des situations difficiles dans des lieux publics ou lors d'appels téléphoniques. Bien entendre n'est pas seulement positif pour la personne éprouvant des difficultés mais aussi pour son entourage. Il peut devenir embêtant d'avoir l'impression qu'un de nos proches ne porte pas attention lorsqu'on lui parle ou encore qu'il ne s'intéresse pas suffisamment pour y prêter attention. Dites-vous qu'il éprouve probablement des difficultés d'audition et il doit mettre beaucoup d'énergie et de concentration afin de vous comprendre. Cela lui prend au moins 3 fois plus d'énergie qu'à vous.

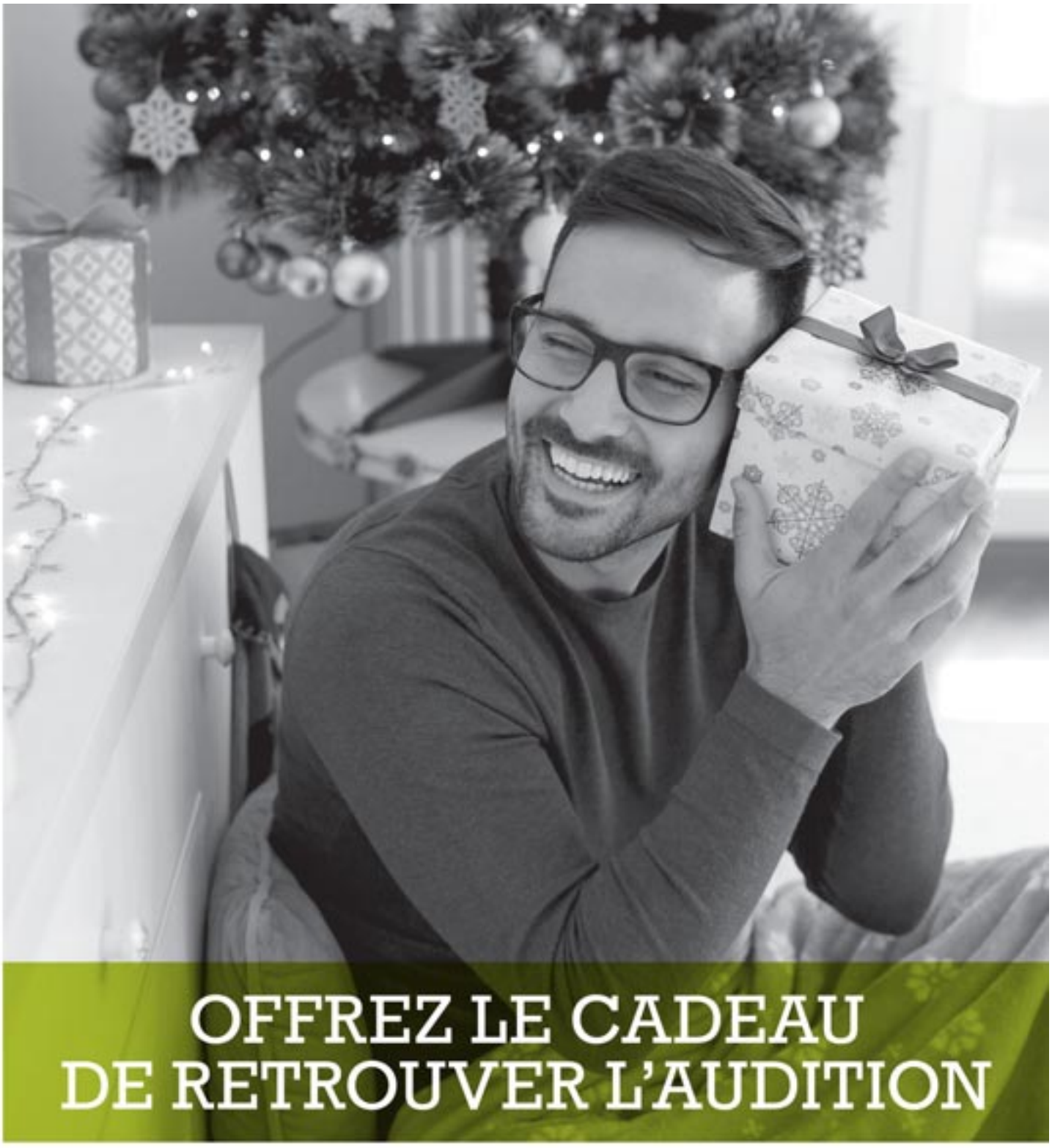
Un cadeau… moins compliqué que vous ne le pensez

Le test de dépistage se déroule dans une cabine insonorisée, dure environ 30 minutes et sert à évaluer vos capacités auditives. L'audioprothésiste regardera ensuite les résultats avec vous, et saura vous faire ses recommandations au besoin. Ce test est sans douleur, sans engagement de votre part et apportera assurément une plus grande tranquillité d'esprit.

Un cadeau qui change la vie

Malheureusement, les répercussions associées à des problèmes auditifs sont couramment minimisées. Une perte auditive mène parfois à l'isolement ainsi qu'à des problèmes de confiance et d'estime de soi, ce qui peut même mener jusqu'à la dépression ou accélérer des pertes cognitives. Retrouver le bonheur d'entendre permet de pouvoir concentrer son énergie à profiter de la vie sans tracas et surtout maximiser chaque moment que nous passons avec les êtres qui nous sont chers.

En terminant, toute l'équipe de la Clinique auditive Bougie audioprothésistes inc. vous souhaite un merveilleux temps des fêtes avec vos proches. Profitez de ces moments si précieux et on se voit en 2023 ?



@cliniqueauditivebougie

info@cliniqueauditivebougie.ca | 450 688-6570

CliniqueAuditiveBougie.ca
3030, boul. Le Carrefour, M-100, Laval (Québec) H7T 2P5

CLINIQUE AUDITIVE
BOUGIE
AUDIOPROTHÉSISTES

Je suis douée pour la retraite

Un texte de Carole Grant

Quand l'heure de la retraite a sonné, que ces nombreuses heures de liberté nous sont offertes, que ce moment tant attendu arrive enfin, qu'on ait été passionné par notre travail ou pas, comblé ou pas, quand ce moment arrive, on se lance un peu dans le vide comme lors d'un saut en parachute où on a tout à coup le sentiment d'avoir trop d'air à respirer jusqu'à ce qu'on ouvre grand les bras et qu'on plane comme un oiseau. Bien qu'on se soit préparé à cette retraite, qu'on l'ait imaginée et planifiée, un grand vertige nous assaille, et une part d'inconnu demeure. Et s'il arrive qu'on ait le sentiment d'avoir trop de temps à combler, il ne reste plus qu'à ouvrir grand notre esprit, et… de planer comme un oiseau.

Moi, j'ai la chance d'être douée pour la retraite. Je n'ai jamais fait de saut en parachute, mais me lancer dans le vide… ça oui ! Et chaque fois, une nouvelle fenêtre s'est ouverte à moi et m'a permis de vivre des expériences enrichissantes.

Je souhaite aujourd'hui vous en partager une.

La première qui me vient à l'esprit, c'est ma passion pour la peinture à l'huile. Je dessine en fait depuis que je suis apte à tenir un crayon. D'aussi loin que je me souvienne, j'ai toujours gribouillé des dessins ou croquis ici et là, dans les marges de mes cahiers de notes, comme sur mes blocs-notes de téléphone. Mais ce n'est qu'au tournant de l'an 2000, lors de mon congé de maternité que je me suis inscrite à un cours de peinture à l'huile. Dès cet instant, je me suis mise à regarder les paysages différemment. J'ai vite constaté dans le monde réel que les montagnes d'automne, quand elles sont au loin, sont plus pourpres ou mauves que rouges ou oranges, parce que légèrement teintées du bleu du ciel. Que l'ombrage dans les sentiers enneigés est plus bleu que gris, également teinté de ce ciel bleu. Et depuis cet instant, un chevalet a toujours eu sa place quelque part dans ma maison. Alors au moment de prendre ma retraite, l'envie de peindre davantage s'est fait sentir, et rapidement les murs de ma maison se sont remplis. J'ai ensuite rempli ceux de ma famille et ceux de mes amis. Comme mon envie de peindre ne s'essoufflait pas, j'ai eu l'idée de peindre des portraits de chien que je pourrais offrir à mon vétérinaire en échange du droit d'y apposer ma carte d'affaires où j'offrais mes services d'artiste peintre. C'est ainsi que les commandes ont commencé à entrer et que le bouche-à-oreille a fait son œuvre.

Aujourd'hui, je n'ai pas vraiment compté, mais j'ai certainement peint près d'une centaine de portraits de chiens, de toutes races ou couleurs. J'ai également peint quelques chats et quelques portraits humains, pourquoi pas… un portrait c'est un portrait ! Je me suis aussi laissée inspirer par quelques sportifs, Denis Shapovalov, Félix Auger-Aliassime, Patrice Bernier et un certain Jesperi Kotkaniemi… quelqu'un se souvient de lui ?

En ouvrant mon esprit à cette passion, les astres ont fait leur travail pour me dessiner des occasions que j'ai su voir venir (je vous ai dit, je suis douée pour la retraite) et dont j'ai su profiter. J'ai ainsi pu exposer à quelques reprises mes œuvres dans divers symposiums aux côtés d'autres artistes peintres dont certains sont devenus mes amis. Je peins toujours des portraits d'animaux de compagnie, la plupart du temps sur commande, le bouche-à-oreille continuant d'opérer. Je le fais toujours avec le même plaisir et le même souci de les représenter sous leur meilleur jour, et je demeure encore touchée de voir la petite larme au coin de l'œil de ceux qui reçoivent le portrait de leur fidèle compagnon.

Voilà, j'espère que le récit de ma passion a pu inspirer certains d'entre vous, qu'il a pu donner à quelqu'un le petit coup de pouce qu'il fallait pour se lancer dans le vide ou l'envie de simplement ouvrir son esprit à une passion qui dort en vous.

Quant à moi, je vous raconterai peut-être un jour une autre de mes passions qui arrive même à me faire oublier mon chevalet par les temps qui courent.

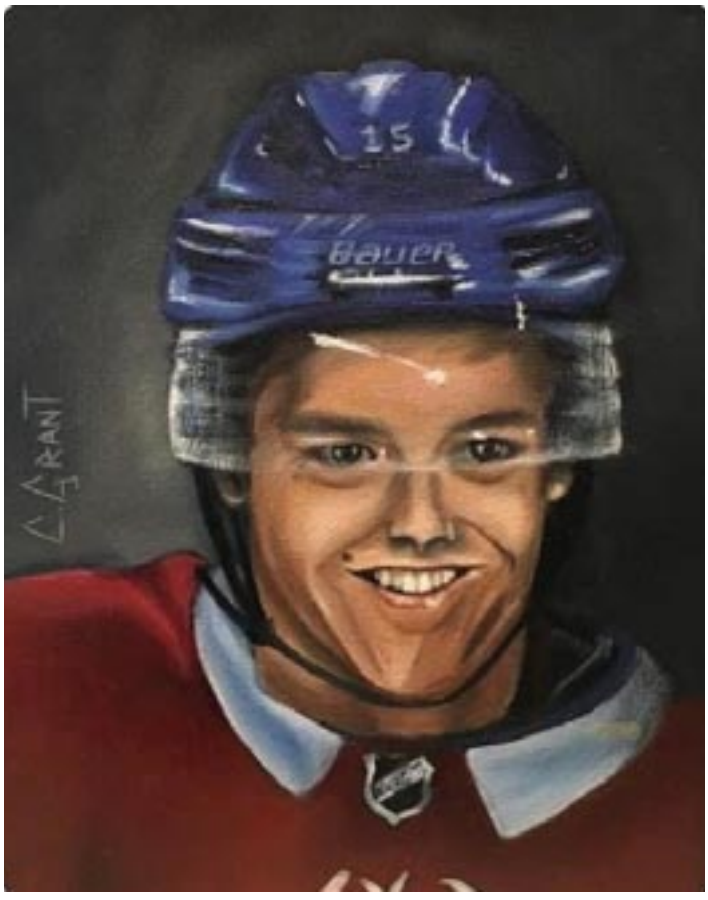
Et n'oubliez jamais, si je peux parfois déposer mes pinceaux pour les remplacer par des bottes de randonnée, un micro, ou même un clavier d'ordinateur le temps de pondre un article pour la revue L'Envol, vous le pouvez également.

Bonne retraite, bon vol d'oiseau !

C. GRANT

C.GRANT

Patrice Bernier



Jesperi Kotkaniemi

Le tennis et le golf

avec Gilles Robitaille

Comment ne pas regarder le tennis alors que notre Québécois Félix-Auger Aliassime, qui vient de gagner 16 matches consécutifs et 3 titres en plus, se classe parmi la crème des joueurs avec une place confirmée dans le top 8 mondial et un classement exceptionnel de 6e au monde.

Ce mois-ci, voici votre conseil de tennis. Je vous ai parlé, dans la dernière édition, de service, alors cette fois-ci : le retour de service, comment arrive-t-on à être plus régulier et créer plus de vitesse ? Et bien, au lieu d'attendre de façon statique, reculez-vous environ de 2 mètres par rapport à l'endroit où vous faites habituellement votre contact avec la balle et au moment que le service est frappé vous avancez vers la balle et faites contact au même endroit que d'habitude, mais avec un momentum vers l'avant, vous serez surpris du résultat. En plus, parce que vous créez un mouvement vers l'avant vous devenez plus prêt à bondir vers la gauche ou la droite.

Pour ce qui est du golf, pour plusieurs, la saison est terminée. Pour ma part, j'ai terminé ça avec un 77 au club de golf le Versant avec des amis. Que faire pour la saison hivernale ? Les chanceux se dirigeront vers la Floride ou le Texas pour continuer leur sport favori et les autres prennent carrément une pause et reprendront en mai prochain. Pour ceux qui partent au chaud, fixez-vous un objectif, par exemple, en janvier, je passerais 30 minutes (4-6 x sem) à parfaire mes roulés. Première semaine, prenons une distance de 20 pieds, objectif de résultats, la balle arrête dans une zone de circonférence de 2 pieds du trou, faites le sur une surface plate, ensuite en montant, et enfin en descendant afin que vous soyez un maître à cette distance. Deuxième semaine, idem, mais avec 30 pieds, troisième avec 40 pieds et quatrième semaine avec 50 pieds.

Pour ceux qui demeureront ici au Québec, notre corps a besoin de récupérer et on se doit de le maintenir en force et en souplesse afin de pouvoir reprendre notre sport au printemps sans douleur. Pourquoi pas un programme d'entraînement physique général pour se rebâtir de façon globale, au mois de mars, vous pourrez adapter des exercices appropriés au golf, mais là, il faut le rééquilibrer.

Le golf est un sport qui favorise un côté de votre corps, on dit que pour chaque 10 élans faits d'un côté, il faudrait en refaire au moins 1 de l'autre côté, gaucher vs droitier. Et pour ceux qui décident de continuer à l'intérieur, sur les écrans, belle occasion pour se fixer des objectifs, améliorer un aspect de jeu que vous n'êtes pas satisfait en particulier ou vraiment plus défini, par exemple : décembre les roulés ; janvier les approches de 50 verges et moins ; février les approches de 50 à 100 verges ; mars les coups de 150 verges ; avril les coups de 200 verges ; mai les coups de départ.

Bonne pratique

Voici les forfaits au Club de tennis le Carrefour Multisports à Laval (à côté du Costco) où je travaille durant l'hiver.

Vous êtes intéressé par le tennis ? Vous pouvez suivre des cours de groupe débutant ou intermédiaire. Il y a une promo 1-2-3 (débutant) pour 115 $ + taxes par personne pour 6 heures de leçon avec un groupe de 4 à 6 personnes par terrain, donc 3 x 2 heures. Vous pouvez refaire ce cours jusqu'à 3 fois. Par la suite, la promo 4-5-6 (intermédiaire) pour 140 $ + taxes par personne pour 6 heures de leçon avec un groupe de 4 à 6 personnes par terrain. Ça aussi vous avez le droit jusqu'à 3 fois. Vous décidez de préparer votre propre groupe sinon, je prends votre nom et une fois qu'il y en a 4, on part le groupe. Cela peut-être à l'heure qui vous convient le plus.

Pour le golf, je fais ça en privé chez moi, dans mon garage, vidéo et multitude d'outils aident à l'élan. Le golf pour moi, c'est 3 sports dans 1 : les roulés, les approches et l'élan complet.
$75/h, forfait de 5 x 1 h/cours à 300 $ et forfait de 10 x 1h/cours à 500 $.

Bon automne et hiver de golf et de tennis!

Si vous avez essayé mes conseils de la dernière édition en septembre, envoyez-moi des rétroactions à mon courriel :
gillesrobitaillemat414@hotmail.com.
Gilles Robitaille (514-296-9141)

AVANTAGES IRIS

UNE MEILLEURE VISION POUR TOUTE VOTRE FAMILLE

Votre organisation est membre du programme Avantage IRIS et cela signifie que vous et votre famille avez droit à des avantages exclusifs en matière de soins oculaires chez IRIS. Il n'y a pas de frais pour vous, c'est facile de s'inscrire et vous profiterez de tous les avantages offerts par IRIS comme la facturation directe à votre assurance, le financement sans intérêt, la garantie inconditionnelle IRIS et plus encore.

RÉCLAMEZ VOS AVANTAGES DÈS AUJOURD'HUI

Visitez n'importe quelle boutique IRIS ou visitez iris.ca/avantages et utilisez le **code d'accès : AERVL**

VOICI QUELQUES-UNES DE VOS OFFRES EXCLUSIVES

LUNETTES DE PRESCRIPTION ÉCONOMISEZ 150 $

À l'achat de lunettes comprenant une monture et des lentilles de prescription traitées antireflet (lentilles d'une valeur de 250 $ ou plus).*

LUNETTES DE SOLEIL DE PRESCRIPTION ÉCONOMISEZ 150 $

À l'achat de lunettes comprenant une monture et des lentilles solaires de prescription.*

PROTECTION SOLAIRE ÉCONOMISEZ 50 $

À l'achat de lunettes solaires sans prescription de 100 $ ou plus.*

Des questions ou besoin d'aide supplémentaire?
Envoyez-nous un courriel à l'adresse : avantages@iris.ca

*Seuls les membres du Programme des Avantages IRIS peuvent utiliser les offres du programme. Les avantages doivent être présentés au moment de l'achat. Une seule offre du Programme des Avantages IRIS peut être appliquée à chaque transaction. Ne peut être jumelé à aucune autre offre IRIS, remise instantanée, carte IRIS, certificat IRIS, offre en boutique ou promotion. Non applicable sur les lunettes de sécurité ou les lunettes de sécurité pour le sport. Exclut tous les forfaits. D'autres conditions peuvent s'appliquer, renseignez-vous en boutique.

Luc Marier

Bulles pour tous

Retraité de la police, Luc Marier est sommelier et amateur de vie.

Alors que mon premier texte traitait des vins français de la région du Beaujolais, très festif, et du mode de vie qu'il induit, je m'épancherais ici sur les vins mousseux ou effervescents; de la différence entre Champagne et crémant en France, du prosecco italien, du cava espagnol et autres bulles de ce monde.

Ceux qui me connaisse savent, qu'en tant que plongeur sous-marin de longue date, j'ai fait beaucoup de bulles et en tant que sommelier … j'en ai bu passablement. J'adore ces vins mousseux et pas que pour les occasions. Parce qu'il s'agit bien ici de vin, auxquels on ajoute des bulles, avec des méthodes différentes, élaborée ou plus simple.

La quintessence, le Champagne, que seuls les vins, dont les raisins ont poussé en France, dans la région viticole de Champagne, ont droit à ce nom. Même, dans les années '80, une marque de cigarette américaine a tenté d'usurper la notoriété de l'appellation. Elle s'est fait poursuivre et a perdu. Trente ans plus tard, une compagnie de papier à rouler a tenté de se nommer «Crystal Champ». Même résultat.

Bien que des producteurs de vins mousseux vantent leur méthode de vinification de «champenoise», c'est aussi illégal. Ils doivent inscrire «méthode traditionnelle» sur l'étiquette. Mais qu'en est-il au juste ?

Méthodes de prise de mousse :

À toute fin pratique, tous les pays producteurs de vins, font des mousseux : shiraz pétillant australien, Cava espagnol, en Italie c'est le Franciacorta, le Lambrusco, le Prosecco, le Moscato d'Asti, en Allemagne c'est le sekt ou le schaumwein, ou encore le sparkling wine en Angleterre. Le Québec n'y échappe pas.
Tous les vins, sans exception, ont en commun les mêmes ingrédients de base; du **sucre** (jus de raisin) et des **levures** (ajoutées ou non). Ces 2 ingrédients mis en contact donnent invariablement 2 résultats; les levures mangent le sucre et le transforment en **alcool et en gaz carbonique**. C'est ce qu'on appelle la **fermentation**. Donc, tous les vins sont gazeux. La majorité des vins, qu'on dit «tranquille», perdent une grande partie de ce gaz et pour les mousseux, on le conserve ou on en ajoute.

Pour la méthode champenoise… ou traditionnelle, on crée un vin de base. On l'embouteille en rajoutant une liqueur de tirage, soit une dose de sucre et de levures. Une deuxième fermentation s'enclenche. Les gaz sont conservés dans la bouteille par un bouchon temporaire (un bidule). Et voilà, un vin mousseux de façon trad.

D'autres étapes s'ajoutent, comme de tourner les bouteilles pour remettre en suspension les levures puis vient ensuite le dégorgement, pour extraire les levures de la bouteille.

Les crémants, ces mousseux français qui proviennent de régions autres que de Champagne, sont élaborés suivant cette méthode. Les cava, en Espagne aussi.

Le Prosecco en Italie ou le Sekt en Allemagne s'élaborent avec la méthode Charmat (du nom de son inventeur). Similaire à la méthode précédente, mais avec une différence de taille; les vins de base sont réunis dans une grande cuve en inox, sous haute pression, et on y ajoute une liqueur de fermentation et des levures. La deuxième fermentation crée du gaz carbonique qu'on conserve dans la cuve et pour l'embouteillage.

Récemment, les Pet'Nat sont apparus sur les tablettes de la SAQ. Ce sont des «**pét**illants **nat**urels». Le nom est moderne, jeune et captif pour les curieux. Mais la méthode est «ancestrale», «rurale» ou «artisanale». En effet, les ancêtres ont vite compris l'utilité du gaz dégagé par la première fermentation. Ils mettaient le vin en bouteille avant même la fin de sa fermentation pour capter ces gaz.

Bien sûr, la méthode la plus simple est l'ajout de gaz carbonique au vin. Comme on fait l'eau pétillante.

Cépages et goût

En Champagne, on utilise surtout 3 cépages; le chardonnay, le pinot noir et le meunier (raisin rouge). Chacun donne une prestation différente; le meunier donne du corps, du gras, du fruit et de l'arôme, le pinot noir c'est la charpente et l'aptitude au vieillissement, le chardonnay, la finesse et la souplesse. Rien de facile pour trouver son coup de cœur, les 3 trois cépages peuvent se retrouver séparément ou en assemblage.

Chaque pays, ou région, se distingue par l'utilisation de cépages locaux; le glera pour le prosecco, le xarel-lo, le macabeo, le parellada pour les cava. Le chardonnay est aussi utilisé dans plusieurs pays.

On doit aussi tenir compte du sucre résiduel, soit la quantité de sucre restant après l'œuvre des levures et celle rajoutée au vin. La norme est semblable pour tous les mousseux et se calque, grosso modo, sur les normes champenoises. L'étiquette nous donne un indice du dosage, du plus sec (moins sucré) au plus doux (plus sucré) :

- Brut nature : moins de 3g/l à non dosé
- Extra brut : 0 g/l à 6 g/l
- Brut : moins de 12 g/l
- Extra dry : entre 12 et 17 g/l
- Sec : de 17 à 32 g/l
- Demi-sec : de 32 à 50 g/l
- Doux : plus de 50 g

Mais qu'est-ce qui justifie à la fois le prix/plaisir, la qualité ou le goût ?

Le temps c'est de l'argent !

En Champagne, c'est comme cuisiner une pièce de viande ; grillée à la poêle ou mijotée? Si on s'appelle Champagne, le vin de base (ou vin clair) est imbuvable. Mais le temps arrange très bien les choses. C'est réglementé, c'est minimum 15 mois de vieillissement avant de retirer les levures de la bouteille (dégorgement). Pour les Champagnes millésimés (avec les raisins d'une seule et très bonne année), c'est minimum 3 ans de vieillissement. La plupart des Champagne n'ont pas de date d'élaboration (millésime), puisqu'ils sont composés de vins de réserves qui peuvent dater de plusieurs années à plusieurs décennies. L'assemblage de ces vins de réserves donne une signature, toujours la même, selon la maison; Bollinger, Bruno Paillard, Roederer, Deutz (mes préférés chez les grosses pointures) etc

Je représente une maison, plus modeste, la maison Dehours. Leurs vins de réserve datent de 1998. Comme ailleurs, un Champagne millésimé, provenant d'une seule parcelle classée 1er cru ou grand cru, ou encore élaboré avec plus de vin de réserve, c'est plus cher … beaucoup plus cher.

Chez Dehours, c'est 70% Meunier, 20% pinot noir et 10% chardonnay, pour leur cuvée Grande Réserve. Le meilleur des 3 mondes avec jusqu'à 25% de vin de réserve. Vieillissement jusqu'à 27 mois, dosage (sucre résiduel) de moins de 6g/l. Le Meunier lui donne cette sensation que chaque gorgée vous tapisse la bouche, avec ses saveurs de fruits blancs compotés (pêche, pomme, poire) et d'amande grillée.

Toutes les maisons de Champagne possèdent leur Cuvée Prestige; chez Moët & Chandon c'est Dom Pérignon ($280), chez Roederer c'est Crystal ($830) et la Cuvée 007 pour Bollinger ($260) etc.

En France, les crémants sont une bonne substitution, d'excellente qualité/prix. On en retrouve en Bourgogne, en Loire, à Bordeaux, en Alsace. Les temps de vieillissements sont moins longs et on n'utilise pas de vins de réserves. Dans mon porte-folio d'importations privées, le Domaine Passot élabore, en méthode traditionnelle, un crémant de Bourgogne, 100% chardonnay, que j'aime qualifier de «suave». Avec son nez de fleurs blanches, d'agrumes et de levures. Soyeux en bouche, bien rond,avec ses notes d'agrume, de brioche et de noisette.

En Espagne, le prix des Cava va de pair avec leurs vieillissements. Ici aussi, les règles sont strictes, mais beaucoup plus souples qu'en Champagne. Le vieillissement minimal est de 9 mois, de 15 mois pour le «Cava Reserva» et de 30 mois pour le «Grand Reserva».

Dans mon porte-folio d'importations privées, j'ai un Grand Reserva de la Bodega(vignoble) Verum, 100% chardonnay, vieillit 36 mois et brut nature(très sec). Il ne fait pas l'unanimité, certains ne jurent que par lui, d'autres n'acceptent pas sa presqu'absence de sucre. Son fruité est bien présent, de fruits blancs (pomme, poire), une touche d'agrume et de fleurs (tilleul, camomille). Avec une petite amertume de fin de bouche. C'est mon accord d'apéro avec endive, humus, chair de crabe ou avec un fromage de chèvre (surtout le feta de la Fromagerie Troupeau Bénit, du monastère des sœurs orthodoxes grecques de Brownsburg) en salade avec tomates cerise, basilique fraîche et vinaigrette huile d'olive/ vinaigre de citron.

Chez les Cava de la SAQ, j'adore le Pares Balta, en agriculture bio. Soit celui qui se nomme «Cuisiné» ($38) qui a moins de 2g/l de sucre, ou l'entrée de gamme ($18) brut (moins de 6g/l).C'est d'ailleurs mon secret pour mon cocktail (de fille): ¾ d'un verre à vin de cava, ¼ de verre de jus de canneberge et une larme de Cointreau (ou Triple Sec), 1 glaçon. Pour une belle mousse rosée, on passe au shaker. Mise en garde ici : ***je ne suis pas responsable des dépendances que ce cocktail va créées***. Ce cocktail se fait très bien avec un restant de vin blanc.

L'Italie n'est pas en reste dans ce domaine. Alors que le prosecco est un vin mousseux qu'on dit plus «techno» pour son procédé plus simple et rapide (ça prend 2 semaines pour en faire) en cuve sous pression. Il est élaboré toujours avec le même cépage, le glera (aussi appelé «prosecco»), et toujours de la même façon, donc ses arômes et saveurs se ressemblent d'un producteur à l'autre. Son prix doux, cependant, le rend populaire et est le vin effervescent le plus vendu sur notre planète, avec ses 500 millions de bouteilles/année (300 millions de bouteilles/année pour le champagne).

Depuis 2009, la Vénétie et le Frioul sont producteurs sous une dénomination d'origine contrôlée, donc avec des normes strictes. En Italie, de façon générale, on recherche la mention DOCG pour les normes de qualité les plus sévères. À la SAQ, on dénombre plus d'une cinquantaine de références de prosecco, entre $15 et $25.

Mon préféré, chez Nino Franco, ce «prosecco superiore» Valdobbiadene (nom du village où poussent les raisins), DOCG (top qualité), brut (11g/l de sucre),$22 à la SAQ. C'est d'une belle acidité rafraîchissante. Des arômes de fruits exotiques, d'agrumes (citron, pamplemousse confit), de pomme verte et une touche de minéralité (comme du caillou) qui rappellele terroir d'où il vient.

Mais l'Italie c'est aussi les Franciacorta, en Lombardie, qui n'ont rien à envier aux champagnes et pour lesquels les règles de productions sont encore plus sévères. L'aire de production (là où poussent les raisins) est beaucoup plus restreinte qu'en Champagne (on y produit 18 millions de bouteilles) et est à plus du ¾ en agriculture bio. On utilise le chardonnay, le pinot noir (comme en Champagne) ainsi que le pinot blanc. J'adore celui de la Maison Ca'del Bosco, cette bouteille recouverte d'une pellicule orangée. Son profil aromatique rappelle la pomme-poire, les agrumes et le pain grillé. La bouche confirme le nez.

En méthode ancestrale, je vous recommande sans hésiter le Triple Zéro du Domaine de la Taille aux Loups, en Loire, 100% chenin blanc. Très frais (belle acidité), sec (3g de sucre par litre) avec prédominance de pomme verte et touche d'agrume(zeste de citron), un brin brioché et minéral. Le chenin blanc est sans conteste mon cépage favori… mais on s'en reparle dans un autre article.

Il ne me reste plus qu'à vous souhaiter de très «effervescentes» fêtes, tout de joie et de sérénité.

Prochain article sur … je ne suis pas branché :
vous pourriez m'aider en m'écrivant.
Je vous donne le choix entre :
1. À la santé de nos ancêtres : le vin, de ses origines à nos jours
2. Vins hors de prix : les substituts à portée de bourse

Écrivez-moi au aervl@videotron.ca

PROGRAMME D'AIDE

Cher(e) ami(e) retraité(e), si tu crois souffrir d'un problème d'alcool, de jeux, de médicament, de drogue ou de dépendance affective et que cela affecte ta vie personnelle ou familiale, une solution s'offre à toi. Informe-toi.

Alain Renaud (579) 630-1411

Exprimez-vous et partagez vos passions !

Dans notre nouvelle chronique ***«Temps libre»,*** *nous souhaitons découvrir les talents et les passions des membres de l'AERVL ou de leurs proches.*

Il y en a qui s'adonnent à des activités artistiques comme la peinture, l'aquarelle, la sculpture, la photo, la musique, la poésie, etc. D'autres collectionnent les timbres, les antiquités, les cartes de sports, les disques de vinyle, etc. Certaines et certains occupent une partie de leur temps libre à des sports ou des activités physiques ou à la gastronomie, l'artisanat, le jardinage, la chasse, la couture, etc. Il y a aussi celles et ceux qui consacrent leur temps libre au bénévolat et aux causes humanitaires.

Faites-nous parvenir par courriel, vos textes et vos photos ou faites-nous connaître les collègues dont les activités mériteraient d'être appréciées.

D'avance merci.

Le déclin de notre capacité cognitive

Un texte de Michel Dalbec

Un sujet qui nous concerne tous ainsi que nos proches, la perte de notre capacité cognitive qui nous fera perdre notre autonomie. Notre capacité diminue avec l'âge et cette perte est souvent accentuée par d'autres facteurs. En plus, cette perte peut être accélérée par certaines maladies. On n'y peut rien. Par contre, nous pouvons en ralentir l'effet en agissant sur certains facteurs.

Ce texte a pour but d'attirer votre attention et vous donner des pistes de réflexion. Si on veut rester plus alerte et en bonne forme, nous pouvons agir.

Je partage avec vous certaines informations que j'ai eues dernièrement en suivant une conférence donnée par Madame Sylvie Belleville, psychologue et chercheure en santé cognitive, différentes lectures, recherches et discussions avec des professionnels qui ont œuvré dans le domaine. N'étant pas un scientifique, je vous donne ici ma réflexion ainsi que des références.

D'après certains chercheurs, si on contrôle ou améliore certains facteurs/mécanismes nous aurons des bénéfices. Ces points sont des éléments qui ont été ciblés par les recherches.

Mécanismes

Des actions, telles que les suivantes, vous permettront de maintenir une bonne condition physique et protéger votre capacité cognitive :

- Diminuer le diabète
- Traiter l'hypertension
- Prévenir les blessures à la tête
- Arrêter de fumer
- Réduire l'exposition à la pollution de l'air
- Bien s'alimenter
- Réduire l'obésité
- Avoir un bon sommeil

Cela vaut aussi pour les plus jeunes. C'est un bon régime de vie et seulement un rappel si on a eu un laisser-aller. Également, faire de l'activité physique fréquente et régulière, réduire les épisodes d'anxiété, éviter une consommation excessive d'alcool. Ces mécanismes vont maintenir et améliorer notre état mental, stimuler notre physique ainsi que notre esprit. Une chercheuse a aussi mentionné que la pratique ou l'apprentissage de nouvelles aptitudes, pouvaient stimuler notre intellect et notre physique, comme la danse ou encore apprendre une nouvelle langue. Il a plusieurs écoles de danse et cours que l'on soit en couple ou pas.

Apprendre une nouvelle langue en prévision d'un voyage dans le sud ou outre-mer, pourquoi pas ? Trouvez votre activité et restez actif. C'est aussi bon pour les plus jeunes. C'est un bon régime de vie. Donc, restez actif et ouvert pour continuer à apprendre. Il faut travailler pour rester jeune et ralentir les conséquences du vieillissement.

Traiter la déficience auditive, car la perte de la communication nous isole et nous empêche d'échanger avec les autres et/ou d'entendre et analyser les bruits et sons qui nous entourent. Donc, il y aura perte de stimuli. Si vous pensez avoir une baisse de votre acuité auditive, n'hésitez pas à consulter ; un test auditif par un professionnel vous éclairera sur votre degré de surdité, s'il y a lieu. Entre autres, notre partenaire Mme Bougie et son équipe, peuvent vous aider à vérifier si vous avez une perte auditive importante. En 2011, une recherche du Dr Frank Lin de l'université John Hopkins aurait démontré qu'une perte, même légère, double les risques de démences.

De plus, d'autres études subséquentes ont révélé qu'une perte auditive peut tripler le risque de chute et des examens ont démontré une atrophie plus importante du cerveau. Les études continuent afin de démontrer le lien de causalité. L'étude ACHIEVE du Dr Lin sur l'évaluation du vieillissement et de la santé cognitive continue et devrait se terminer fin 2022 ou 2023. Il y aura entre autres une réponse sur l'apport et le bénéfice des prothèses auditives. Mais déjà la tendance montre que c'est positif.

Maintenir des interactions sociales fréquentes, sortir et participer à des activités avec les gens. Encore là, les stimuli favorisent le maintien de la capacité de notre cerveau. Il faut faire plus qu'aller s'assoir au centre d'achat… Ceux qui se gardent alertes et qui après leur retraite sont restés actifs, soit par le travail, le bénévolat, le sport, la musique, le chant, les études ou autres stimulations intellectuelles, ont plus de chances de ralentir la perte de capacité cognitive.
Il ne faut pas seulement lire, mais aussi échanger sur le sujet de nos lectures. Il y a tellement de domaines dans lesquels on peut apprendre. Il suffit de trouver celui qui nous intéresse et qui va selon nos capacités.

La réduction des dommages, l'augmentation et le maintien de la réserve cognitive retarderont entre autres la démence. Donc, les mécanismes mentionnés vous permettront de communiquer, comprendre, interagir et ainsi améliorer votre capacité cognitive. Il ne faut pas rester oisif, comme un vieux slogan disait « ParticipACTION ». Il faut s'intéresser au monde qui nous entoure et s'impliquer.

Les loisirs sont importants, car ils contribuent au maintien et à notre intégration dans la société. Nous sommes des êtres qui avons besoin de socialiser et notre réseau social est important. En résumé, si vous restez plus actifs, ouverts d'esprit et vous impliquez dans la communauté, cela sera bénéfique pour vous. On surveille nos proches, nos aînés et on s'occupe de nous pour profiter le plus longtemps de notre retraite. Jje vous donne ici des références à la suite de mon texte. La conférence que j'ai suivie était à l'Université de Montréal sous leur volet « Les Belles heures ». Plusieurs universités ont des programmes ou activités un peu similaires. Certaines les nomment « L'université du 3e âge ».

Bonnes lectures et recherches et, si vous voulez participer à une recherche locale sur la perte cognitive, vous pouvez appliquer et ainsi aider l'étude, la recherche pour nous aider à rester le plus alerte possible, le plus longtemps.

En passant, continuez à participer à nos activités, soyez actifs et pourquoi pas vous impliquer avec nous. Nos bénévoles participent en fonction de leur disponibilité et leurs connaissances et ont la chance de partager et d'aider notre association. Si vous avez certaines aptitudes telles que le français, vous pourriez participer, avec d'autres, à un groupe qui s'occupe de la correction de textes de l'association, prendre des photos, assister ou organiser une activité, une sortie, informatique (réseaux sociaux), comptabilité (contrôleur), etc. Vous pourriez aussi assister un des organisateurs pour des activités, etc. Vous avez des idées d'activités ? Vous êtes intéressés, faites-nous signe.

Lectures :

- Belleville S, Sirois M. (2017). Vieillir en santé c'est possible! 256 pages.
- Belleville S, Sirois M. Co-Author Published, CIUSSS Centre-Sud de l'ile de Montréal, Collection Institut Universitaire de Gériatrie de
Montréal, Montréal, Canada.
- Lobe Magazine volume 17 numéro 2 2022

Sites Internet :

- Accueil – Luci (lucilab.ca)
- https://agewell-nce.ca/fr/accueil
- https://www.activeagingcanada.ca/fr
- http://centreavantage.ca/
- https://www.santepubliqueottawa.ca/fr/public-health-topics/brain-health.aspx
- https://criugm.qc.ca/la-recherche-jy-participe/conferences-de-la-banque-de-participants/
- https://criugm.qc.ca/la-plus-importante-initiative-de-recherche-sur-les-troubles-neurocognitifs-associes-au-vieillissement-au-canada-lance-un-programme-de-prevention/
- https://www.canthumbsup.ca/fr

Sur YouTube :

https://www.youtube.com/watch?v=qWvgqC9gXNg
https://www.youtube.com/watch?v=YnQJQK_g9S0

Groupe de recherche

https://criugm.qc.ca/

Balado

- https://radiovictoria.ca/emissions-locales/sante-cognitive-la-demence-est-elle-inevitable/

L'ENVOL au cœur de l'événement Méchoui

Le 26 septembre, les employés retraités de l'AERVL, accompagnés de membres de leurs familles et d'amis, se réunissaient au Chalet du Ruisseau à Mirabel pour un méchoui.

Pas moins de 80 participants s'étaient inscrits à ce premier rendez-vous pour y déguster l'un des nombreux plats du menu festif, célébrer et échanger avec des ex-collègues. En plus de profiter d'une magnifique journée, plusieurs ont mérité l'un des nombreux prix de présences et d'autres ont profité de l'occasion pour faire provision de produits de la pomme et de l'érable.

Toute l'équipe de votre association est heureuse de souligner le plaisir qu'elle a eu à côtoyer les participants et remercie les organisateurs de l'événement ainsi que la brigade du Chalet du Ruisseau pour le chaleureux accueil.
À l'an prochain !
Yves Lambert

L'ASSOCIATION DES EMPLOYÉS RETRAITÉS DE LA VILLE DE LAVAL
AVIS DE CHANGEMENT D'ADRESSE

Date : _____

Nom : _____ Prénom _____

Nouvelle adresse : _____
(appartement) (no. civique) (rue)

Ville : _____ Province : _____ Pays : _____

Code postal : _____ Téléphone : (_____) _____ - _____ Poste : _____

Adresse courriel : _____ l'adresse courriel est importante pour nos communications futures

Ancien Service : _____ No. d'employé : _____

Groupe d'employés (cadre, col bleu, col blanc, etc.) _____

Note : Toutes les informations sont pour l'usage de l'AERVL seulement et ne seront transmises à aucun autre organisme.

Nous faire parvenir vos informations par courriel : aervl@videotron.ca ou par la poste :

L'Association des employés retraités de la Ville de Laval
3235, Saint-Martin Est,
Laval (Québec) H7E 5G8
Courriel : aervl@videotron.ca

De plus, vous devez faire parvenir vos changements au comité de retraite :
Comité de retraite du régime de retraite des employés de la Ville de Laval
3310, des Châteaux, Laval, Québec H7V 0B8

Découpez ici

ROYAL LEPAGE MAÎTRE VENDEUR

ROYAL LEPAGE HABITATIONS
Agence immobilière
Franchisée indépendante et autonome

Retraité du Service des incendies depuis mars 2017, Marc Normand a commencé sa carrière de pompier le 18 février 1985 à la caserne #1 (Pont-Viau). Après quelque temps à la caserne #9 (Vimont), il a passé la majorité de sa carrière (18 ans) à la caserne #2 (Chomedey). Par la suite, et pour les douze dernières années avant sa retraite, on le retrouve comme officier à la caserne #8 (Sainte-Rose), couronnant ainsi une carrière de 32 années au service de la population lavalloise.

Tout en étant pompier, en juillet 2004, il a débuté une carrière de courtier immobilier avec l'agence Royal LePage (la plus vieille bannière immobilière au Canada), auprès de laquelle il s'est démarqué en méritant la mention de « Maître vendeur » tous les ans depuis.

Maintenant, il souhaite offrir ses services à tous nos membres afin de les représenter dans une transaction future que ce soit pour la vente ou l'achat d'une propriété (condominium).

Pour les membres de l'AERVL, Marc Normand est en mesure d'offrir un service personnalisé complet et attentif, et ce, en respectant les règles émises par le gouvernement.

On peut rejoindre Marc Normand par téléphone au (514) 591-1221 ou par courriel au marcnormand@royallepage.ca
www.maisonrivenord.ca www.royallepage.ca

COMPLEXES FUNÉRAIRES YVES LÉGARÉ

90 ANS DE GÉNÉROSITÉ

Complexes Yves Légaré, une entreprise familiale au service des Québécois depuis bientôt un siècle, est reconnue pour son implication auprès des familles avant, pendant et après le deuil ainsi que pour la différence qu'elle exerce dans la communauté.

Cette entreprise née d'un geste de générosité au début des années 1930, est aujourd'hui dirigée par Yves Légaré, président, et Diane Laberge, vice-présidente, un duo très actif qui représente une réelle source d'inspiration, sans oublier leur fils Eric.

LA FONDATION LABERGE LÉGARÉ

Ensemble, Diane Laberge et Yves Légaré mettent aujourd'hui leurs efforts au profit de la Fondation Laberge Légaré, ayant pour mission de venir en aide aux personnes aux prises avec une dépendance à l'alcool, à la drogue ou au jeu ainsi qu'à leur entourage, par l'intermédiaire de divers organismes.

UNE ÉQUIPE DE QUALITÉ

Dynamiques et socialement engagés, les membres de la Fondation possèdent tous des aptitudes exceptionnelles dans leur champ d'expertise respectif, ce qui contribue à diversifier les forces de l'équipe.

Ils sont également tous animés du même désir : changer de façon positive et définitive le quotidien des gens.

Pour en savoir davantage ou pour nous aider à faire une différence, une marche à la fois.

fondationlabergelegare.com

FONDAT
LABER
LÉGAR
Une marche à

YVES LÉGARÉ
Complexes funéraires

Avec vous

RASSUREZ VOS PROCHES ET VOUS AUSSI,
OPTEZ POUR LES PRÉARRANGEMENTS FUNÉRAIRES.

L'EXPERTISE D'UNE ENTREPRISE FAMILIALE DEPUIS 90 ANS.

514 595.1500 | 1 800 454.8767 | yveslegare.com

Programme privilèges groupe exclusif aux membres de l'Association des employés retraités de la Ville de Laval

GPL Gallagher assurance vous offre des avantages distinctifs pour vos assurances personnelles :

- Protection responsabilité civile exclusive de 3 000 000 $
- Des rabais exclusifs
- Possibilité de franchises à 0 $ sur vos contrats d'assurance automobile et habitation

De plus, en combinant vos assurances automobile et habitation, **GPL Gallagher assurance** vous offre :

- Une protection de 15 000 $* pour les dégâts d'eau gratuitement
- 5 000 $ de frais juridiques

Contactez-nous dès maintenant pour obtenir une soumission. Vous économiserez en plus de bonifier vos protections d'assurance !

*Certaines conditions peuvent s'appliquer.

450 978-4446
gplassurance.com

ICPEI

Gallagher GPL

DIANE LABERGE
VICE-PRÉSIDENTE EXÉCUTIVE
1350, autoroute 13, Laval (Québec) H7X 3W9
dlaberge@yveslegare.com
514 595-1500

YVES LÉGARÉ
Complexes funéraires
Avec vous

Desjardins
Caisse des employés de Ville de Laval

Richard Lauzon

Directeur général
Planificateur financier et représentant en épargne collective pour Desjardins Cabinet de services financiers inc.

4210, rue Garand
Laval (Québec) H7L 5Z6

450 975-8583, poste 7229229

desjardins.com/caisseville delaval

richard.j.lauzon@desjardins.com

Wilfrid PASTA BAR
Restaurant - Traiteur

1974, boul. Le Corbusier
Laval • Québec • H7S 2K1

Tél.: 450.973.9131
info@wilfridpastabar.com

www.wilfridpastabar.com

JMA Diagnostics

Tests sanguins
Holter Urines
ECG MAPA
+

Prélèvements/analyses en laboratoire privé

Rendez-vous rapide
Résultats rapides
Remboursé par les assurances

450.622.4556
514.370.8556

info@jmadiagnostics.com