L'ENVOL

BULLETIN D'INFORMATION
Automne 2023

ASSOCIATION DES EMPLOYÉS RETRAITÉS DE LA VILLE DE LAVAL

Ensemble depuis 35 ans

Fiers de notre passé et forts de notre expérience

Mot du président

Jean-Guy Lagacé

Chers collègues retraités

35 ans, ça se fête ! Cette année, votre association célèbre son 35e anniversaire. Afin de souligner cet événement, une Journée Casino est organisée le 3 novembre prochain pour les membres et leurs proches. Les profits de cette activité seront remis à un organisme lavallois. Nous vous attendons en grand nombre (plus de détails dans les pages suivantes de l'Envol et sur notre site Internet www.aervl.com/).

Le 19 juin avait lieu notre Tournoi de golf annuel au Club de golf La Vallée de Sainte-Adèle. Plus de 100 golfeurs étaient présents. Encore une fois une réussite sur toute la ligne. La température, le terrain, le souper et des cadeaux pour tous. Merci à Lorraine Whalen pour l'organisation de cette merveilleuse journée. Elle a le mandat pour l'an prochain.

Le rassemblement de VR et le pique-nique ont attiré plusieurs membres en juin dernier. À nouveau, l'activité a connu un franc succès et elle sera de retour eu 2024.

Comme vous le savez, nous avons comme priorité depuis un bon nombre d'années de voir avec les autorités municipales de notre ville, tant politique qu'administrative, de favoriser un dialogue afin d'établir un partenariat entre notre association et les autorités municipales dans le but de s'entendre pour une reconnaissance de notre organisme.

Voilà qu'au printemps dernier, la nouvelle garde de l'administration municipale nous a tendu la main afin d'amorcer un dialogue entre les deux parties dans l'espoir d'arriver à une formule gagnant-gagnant.

En 2013, la loi 15 et la décision des autorités de l'époque avaient laissé un goût amer et certaines séquelles qui avaient entaché les relations bipartites.

À la demande de la direction générale, une première rencontre s'est tenue avec le directeur principal du Service des Ressources humaines et votre président. Celle-ci aura permis de faire un tour d'horizon de notre mission, de nos valeurs et de nos intentions à court, moyen et long terme. La pérennité de notre organisme nous tient à cœur.

Nous sommes à l'écoute de nos membres et nous devons l'être tout autant à l'égard de l'administration municipale, afin de favoriser un développement harmonieux de partenariat qui émergera des discussions, des échanges et des rencontres entre les deux parties. Nous sommes optimistes.

L'administration municipale actuelle est consciente que les femmes et les hommes, qui depuis la fondation de la ville en 1965 ont œuvré à bâtir cette ville, sont des artisans de première ligne.

Soyez assurés que nous ferons tout en notre pouvoir pour que ce projet assure la pérennité de notre organisme à travers les âges.

En ce qui concerne le dossier de la loi 15, l'Alliance des professionnels et des professionnelles de la Ville de Québec et le Procureur général du Québec ont déposé au début du mois d'août une demande d'autorisation d'en appeler à la Cour Suprême concernant notre cause. Le dossier est à suivre et dès que nous aurons des nouvelles nous vous enverrons une infolettre.

Pour nous rejoindre : info@aervl.com 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.

P.S. 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 aervl.com/ et dans l'Envol.

Vous avez des questions pour nos chroniqueurs, faites-les parvenir par courriel : info@aervl.com 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.

Axion 50 plus
Carrefour socioculturel et sportif
Session automne du 11 septembre au 8 décembre 2023
Plus de 255 cours et ateliers offerts annuellement :
Activités physiques et spécifiques
Danse et musique
Arts et culture
Activités zen
Conférences
Location de salles
Billard
www.axion50plus.org
Carrefour socioculturel et sportif pour les 50 ans et plus.
435 boul. Curé-Labelle Sud, Laval, H7V 2S8, QC
Tél. : 450 978 5555 poste 2

CHRONIQUE

ÉTUDE NOTARIALE DES MOULINS

LE NOTAIRE, votre allié en matière de prévention

Le temps du refinancement de votre propriété est arrivé ?

Si le temps du refinancement de votre propriété est arrivé, sachez que le notaire peut vous apporter un soutien précieux afin de vous assurer d'avoir en mains tous les renseignements afin d'être en mesure de prendre la meilleure option pour votre situation.

Plusieurs raisons justifient un refinancement. L'obtention de meilleurs taux, de conditions plus avantageuses et de services correspondant aux attentes ; la consolidation de dettes ; l'achat d'une seconde propriété ; et les projets de rénovation en sont quelques exemples.

Paramètres à considérer

Avant d'entamer toutes démarches, nous vous invitons à prendre connaissance des principaux paramètres que vous devrez considérer.

Me Stéphanie Olney-Lessard, notaire

Frais administratifs et pénalités

Lors d'un remboursement du prêt hypothécaire, il se peut que l'institution financière prêteuse charge des frais et des pénalités. Il est donc fortement recommandé de bien se renseigner avant de débuter les démarches de remboursement, afin d'éviter toutes mauvaises surprises et d'être en mesure de respecter son budget.

Frais de notaire

Même si vous restez avec la même institution financière, il se peut, dans certains cas, que vous ayez à repasser chez le notaire. Une rencontre avec votre conseiller financier avant d'entreprendre les procédures vous permettra de bien comprendre toutes les étapes du refinancement envisagé. Au cours de cette rencontre, plusieurs éléments devraient être abordés, spécifiquement concernant les délais administratifs et bancaires.

Prévoir du temps

Il est fortement recommandé de se prendre d'avance pour procéder au refinancement de votre propriété, car pour réaliser cette opération vous aurez à fournir à votre conseiller financier différents documents qui requièrent certaines démarches afin de bien préparer votre dossier. Cette opération peut prendre plusieurs semaines.

L'intervention du notaire

Une fois le dossier de financement complété, les instructions hypothécaires seront envoyées au notaire. Sur réception de ces instructions, il devra effectuer plusieurs vérifications sur les documents fournis (certificat de localisation, titres de propriété, taxes foncières) pour le conseiller prêteur hypothécaire.

Me Jonathan Hudon, notaire

Le notaire devra également compléter la documentation, qui devra être retournée (acte d'hypothèque, contrat de prêt, déclarations solennelles, rapport préliminaire et demande de fonds) au conseiller financier de votre à l'institution prêteuse.

Rencontre des parties impliquées

L'étape suivante, toujours assurée par le notaire, consiste à rencontrer les clients pour leur expliquer les documents et recevoir leur signature. La plupart des institutions financières imposent certains délais entre le moment où le notaire demande les fonds et la journée où ils seront envoyés au notaire. C'est donc un délai supplémentaire à considérer.

L'accès aux sommes accordées

Enfin, il se peut que le montant transféré au notaire soit « gelé » quelques jours dans le compte du client. Il faudra donc tenir compte de ces délais avant de fixer les rendez-vous liés aux travaux, afin d'éviter les délais prévus pour le paiement des factures.

Comme cette période s'annonce, cette année encore, très achalandée, nous vous recommandons de nous contacter dès maintenant. N'hésitez pas à nous contacter : (579) 979-8727 info@notairedesmoulins.com / www.notairesdesmoulins.com.

ÉTUDE NOTARIALE
des moulins

Arrivées - Départs

Bienvenue

Pierre Beaudet, cadre
Sylvie Boulerice, employée de bureau
Michel Busseau, col bleu
Mireille Fournier, cadre
Sandra Honsinger, employée de bureau
Suzanne Lacasse, employée de bureau
Hugo Lamarche, pompier
Alain Lavoie, cadre
Raymond Leblanc , direction
Sophie Martel, policière
Sylvie Séguin employée de bureau

Décès

Guy Papineau, cadre

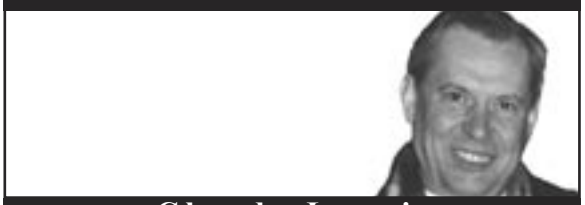
L'ENVOL

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
Courriel : info@aervl.com

http://www.aervl.com

Histoire d'ici



Claude Lavoie

Saint-François-de-Sales

Cinquième partie

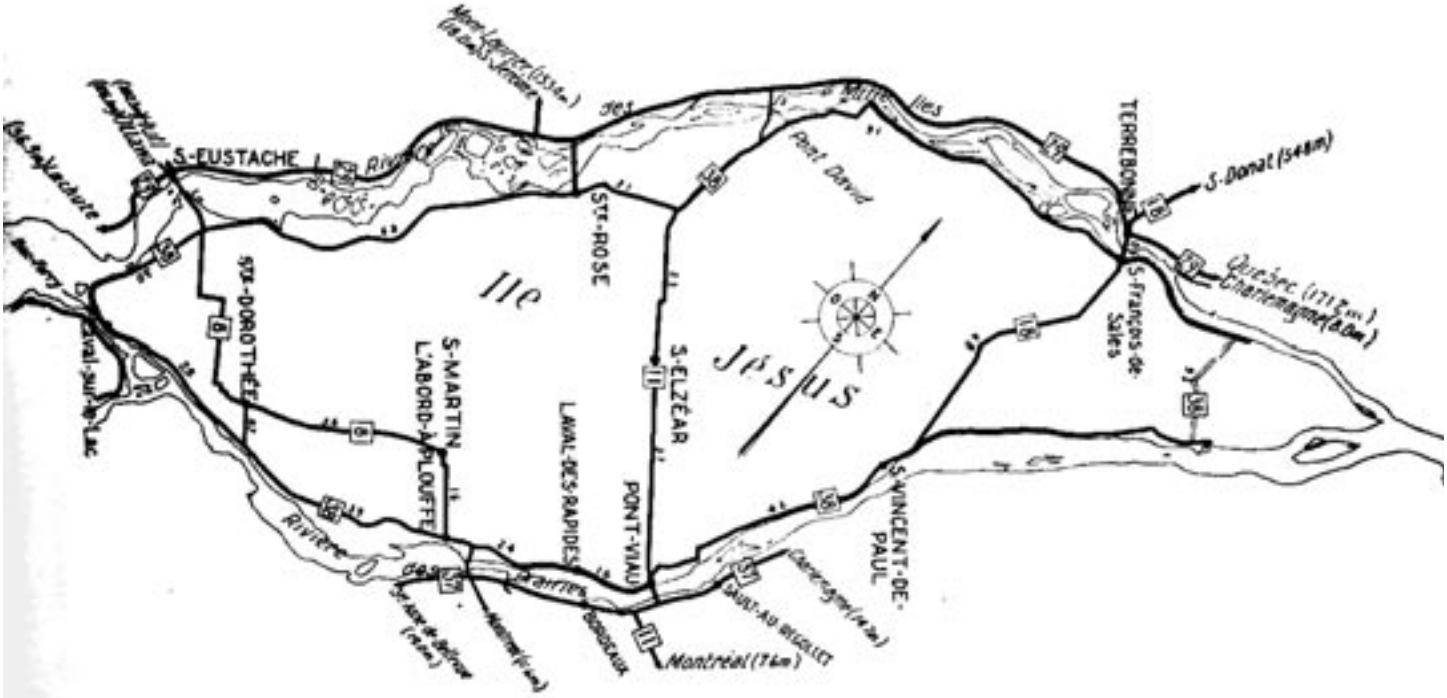
Introduction

Dans le dernier Envol, l'évocation du projet de tenir l'Expo 67 sur l'île Jésus en a étonné plusieurs. Je remercie les personnes qui m'ont fait part de leur appréciation de la lecture de toutes ces histoires inédites.

Dans cette édition, je termine l'histoire de l'ancienne municipalité de Saint-François qui perdit « de-Sales » en 1958. Voici une question-quiz pour vous : Où se trouve le ***pont Louis Lepage*** *?*

Saint-François-de-Sales en 1956

En 1956, cette municipalité compte environ 3000 citoyens et est sillonnée par deux routes principales ; la route 18 et la route 38. Le 1er janvier 1929, le chemin Masson était devenu la « route 18 ». Également, les chemins qui suivent les rives de nos deux rivières devinrent à la même date une route provinciale portant le numéro 38 et baptisée « Tour de l'île Jésus », un itinéraire de 71 kilomètres. Aujourd'hui, c'est le boulevard Levesque, le boulevard des Mille-Îles, le boulevard. Sainte-Rose, le chemin du Bord-de-l'eau et le boulevard des Prairies. Sur la carte de 1929 apparaissant au bas de la présente page, on voit clairement qu'à Saint-François-de-Sales, la route 38 arrêtait à la Montée du Moulin. Plus loin vers l'Est, elle demeurait une route municipale. En 1956, cette route du bout de l'île Jésus s'ajoute au réseau routier provincial et Québec assume la pose d'asphalte et le coût du déneigement annuel. C'est à ce moment que fut construit cette longue courbe qui relie le boulevard Levesque et le boulevard des Mille-Îles sans passer complètement au bout de l'île où se trouve le parc Olivier-Charbonneau. On trouve au sud de cette courbe la chapelle Saint-Mathieu.



Cette carte explique aussi pourquoi la route qui mène de Montréal à Sainte-Rose se nomme boulevard des Laurentides. Les Montréalais empruntaient la route 11 pour « aller dans le Nord » comme on disait à une époque pas tellement lointaine. En 1929, le boulevard Curé-Labelle était en construction et il porta le numéro 11A.

Un litige sur les titres de propriété des terres a longtemps opposé la famille Mathieu et la municipalité de Saint-François. L'île Mathieu, longue de 600 mètres, appartenait jadis à Étienne Mathieu (1804-1872) qui fut député de l'Assomption de 1867 à 1871. L'île Mathieu appartenait à ses descendants qui en firent un lieu de villégiature réputé.

On trouve au sud de cette courbe la chapelle Saint-Mathieu.

En 1956, on se trouve sous le règne du maire J. Wilfrid Leduc entourés des échevins Raoul Fournier, Yvon Forget, Gérard Bisson et Henri Godard. Les réunions du Conseil municipal se tiennent à l'école Boileau construite récemment, soit en 1953. Le sujet le plus important concerne le problème d'approvisionnement en eau potable, problème qui existe depuis quelques années.

Le secteur d'Aresville (Saint-Noël-Chabanel) vit une importante pénurie d'eau de telle sorte qu'on interdit l'utilisation d'un boyau d'arrosage entre 06 h 00 et 21 h 00. La solution immédiate consiste à relier ce secteur avec le réseau d'aqueduc de Terrebonne. Pour ce faire, il faut enfouir un tuyau de 6 pouces de diamètre sur toute la longueur de la Montée du Moulin. Cependant, la municipalité de Terrebonne vient d'informer Saint-François-de-Sales qu'elle ne peut pas fournir plus de 75 000 gallons d'eau par jour. Le Conseil exécutif embauche alors l'ingénieur Alfred Trottier pour concevoir le plan d'une usine de filtration d'eau. En septembre 1957, la municipalité reçoit une ordonnance de Québec autorisant la construction de cette usine de filtration. Les travaux débutèrent un an plus tard et la cérémonie d'ouverture eut lieu à l'automne 1959. Jean Meunier eut la charge de cette usine qui fut construite sur la terre de Léon Ouimet (lot 188) où se trouve aujourd'hui le golf de Saint-François.

On discute également du projet de modifier la charte de la municipalité pour obtenir de nouveaux pouvoirs et de répondre aux besoins créés par l'augmentation de la population. Le phénomène de l'urbanisation est en nette expansion partout sur l'île Jésus et ailleurs. De nombreux champs de maïs disparaissent pour faire place aux projets domiciliaires et aux centres commerciaux. À Saint-François-de-Sales, le maire Leduc estime que la population passera de 3000 résidents à plus de 10 000 en moins de dix ans. Wilfrid Leduc est aussi le préfet de la « Corporation du comté de Laval », organisme qui fut créé en 1855. Dans son rôle de préfet, il propose aux autres maires le projet de créer un super-gouvernement de l'île Jésus dans le but d'uniformiser leurs fonctionnements et de trouver des solutions aux problèmes communs. Toutefois il constate rapidement que le projet de créer la « Fédération de l'île Jésus » se heurte à l'esprit de clocher de certains maires et commerçants. L' « Association des hommes d'affaires de Pont-Viau », présidé par Jos Butler, propriétaire de « Tire Centre Limited » du 53, boulevard des Laurentides, à Pont-Viau et qui demeure au 136, boulevard des Prairies à Laval-des-rapides. Butler et les autres commerçants craignent surtout une augmentation des taxes. Comme les municipalités riveraines de la rivière des Prairies font affaires avec Montréal, ces élus et commerçants ne voient pas la nécessité de travailler avec les autres municipalités de l'île Jésus. Il faut noter qu'Olier Payette, maire de Sainte-Rose, est favorable au projet du maire Leduc. Également, Jean-Noël Lavoie devient maire de l'Abord-à-Plouffe en 1959.

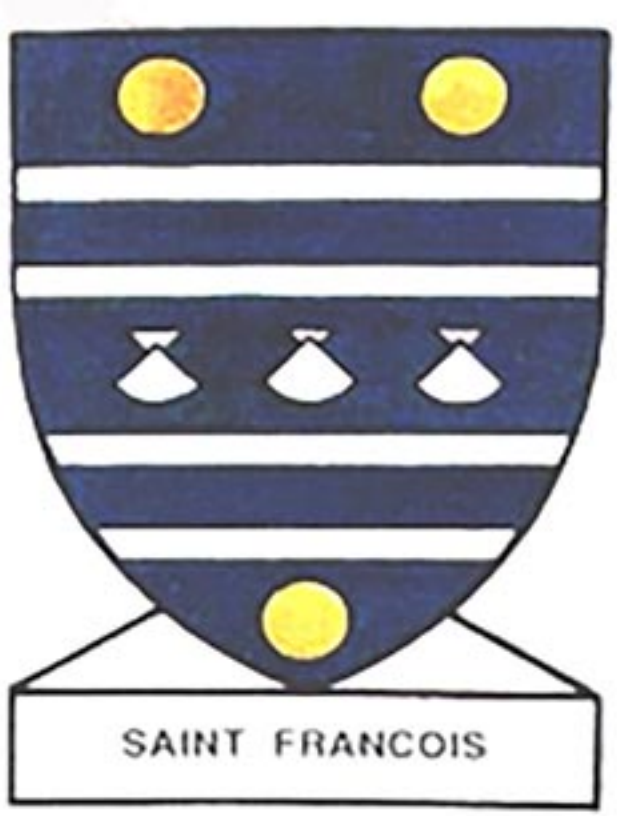
À Saint-François-de-Sales, la compagnie « Town and Country Garden » entreprend le développement domiciliaire de la terre 89 située le long de la Montée Masson. « Progress Construction » et « Panorama Garden » emboîtent le pas.

1957

Le 7 janvier 1957, l'échevin Gérard Bisson, secondé par Yvon Forget, propose que Marcel Fournier soit nommé « chef des pompiers. La proposition fut adoptée à l'unanimité et ce fut une très bonne décision. À la suite de la fusion de 1965, Marcel Fournier fit partie des cadres du « Service des incendies de Laval » en tant que responsable du domaine de la prévention. Je salue la magnifique carrière de Marcel ainsi que son précieux bénévolat dans la « Fête des pompiers » et le « Musé des pompiers de Laval ». On peut dire que Marcel a toujours le feu sacré. Il a acquit le vieux camion et l'a restauré. Aujourd'hui, il fait partie des défilés des pompiers de Laval

1958

Le 6 février 1958, la ville de Saint-François voit le jour et obtient de nouveaux pouvoirs, dont ceux de fixer une indemnité pour le maire et les échevins, de désigner les quartiers, de constituer un fonds de roulement, de régir les permis de construction, de limiter l'évaluation et la taxation des terres en culture, de fixer l'emplacement des rues sur tout terrain à subdiviser, d'imposer une taxe spéciale d'aqueduc, etc. En 1959, le Conseil vote un salaire annuel de 900$ pour le maire et de 300$ pour les échevins. Voici les armoiries de cette nouvelle municipalité.



Le 10 mai 1958, Laurent Therrien devient le surintendant des Travaux publics. Son salaire est de $1,50 de l'heure. La route 38 connue sous le nom « Tour de l'île Jésus », devient le boulevard « des Mille-Îles ». La « Montée Champagne » devient la « Montée Sainte-Marie », la route 18 « Montée Masson » devient le boulevard Masson.

Jean-Paul Siry est d'abord engagé comme « constable » pour appliquer les règlements municipaux notamment l'interdiction de se promener dans les rues en costume de bain, surtout pour les femmes. Il devient le chef de la police au salaire de 1$ de l'heure auquel s'ajoute 10 sous par mille parcouru avec son véhicule. Il agit aussi comme huissier. Pierre Fournier et Adrien Carle l'assistent dans ses tâches. Plus tard, Siry obtient un salaire de 85$ par semaine en assurant une disponibilité de 24hre/24hre, sept jours par semaine. On ajoute à ses fonctions celle d'inspecteur en bâtiment. Différents problèmes semblent survenir car il est congédié le 6 décembre 1958, réembauché peu après et il remet sa démission en janvier 1959. Il est remplacé par T.A. Charron pour quelques semaines.

1959

Le 29 avril 1959, Léon Prieur devient le chef de police, huissier, inspecteur des bâtiments et enquêteur des cas d'assistance sociale. En outre, il devait accomplir tout autre travail demandé par le maire ou le conseil municipal. Le mot « factotum » décrit bien ces « hommes à tout faire ».

Auparavant, Léon Prieur était l'un des policiers de Saint-Vincent-de-Paul. À la suite de la création de Laval, Léon devint l'un des cadres du « Service de police de Laval ». Je me souviens que plusieurs l'appelaient amicalement « bouboule », un sobriquait qui le faisait sourire. Pour aider Léon Prieur, on assermente comme policier Marcel Fournier, André Senécal, Gérard Vallée, Jean-Guy Crevier et Paul Timlin. André Senécal démissionnera en 1960 pour devenir l'un des policiers de Chomedey. En 1960, Fernand Vézina et Georges Cartier s'ajoutent à la force constabulaire.

Le rapport de Lucien Croteau sur la situation du « Grand Montréal » fait beaucoup jaser. Lucien Croteau avait été mandaté par le comité exécutif de Montréal pour étudier les problèmes existants dans la région de Montréal. À la suite de son étude, il recommandait la création de la « Corporation du Grand Montréal », organisme qui regrouperait toutes les municipalités de l'île de Montréal, celles de la Rive-sud et celles de l'île Jésus. La réaction négative des maires de l'île Jésus ne se fait pas attendre ainsi celles de la plupart des autres municipalités. Depuis 1855, il existait la « Corporation du comté de Laval » mais celle-ci ne possédait pas tellement de pouvoir. Le 5 mars 1959, les maires de l'île Jésus s'entendent pour changer son nom pour « Corporation interurbaine de l'île Jésus » et de lui confier le mandat d'étudier et de résoudre les nombreux problèmes intermunicipaux. Olier Payette, maire de Sainte-Rose en devient le président. Lorsque Maurice Duplessis, premier ministre du Québec, approuve le changement. Le Devoir du 12 février 1959 titre : L'autonomie municipale sauvegardée. Mais, Maurice Duplessis décède le 7 septembre 1959, à l'âge de 69 ans, des suites d'une hémorragie cérébrale, alors qu'il visitait la ville minière de Schefferville. Moins d'un an après sa mort, le Parti Libéral mené par Jean Lesage remporte les élections provinciales de 1960. C'est le début de la « Révolution tranquille » et aux idées de fusions municipales notamment celles de Jean-Noël Lavoie. En ce qui concerne la « Corporation de Montréal Métropolitain », elle entre en fonction le 4 avril 1959 avec seulement un pouvoir de coordination.

En 1959, Saint-François décide de remplacer son camion de pompier qui date de 1925. La municipalité commande sa nouvelle pompe à incendie de la compagnie Pierre Thibault. Déjà en 1950, l'inspecteur Gaudette du « Commissariat des incendies du Québec » avait avisé la municipalité que le camion à échelle et à boyaux ainsi que la pompe à incendie à remorque étaient désuets et inacceptables.

Ce besoin fut discuté à plusieurs reprises et il fut possible de le combler à la suite de l'acquisition des nouveaux pouvoirs d'emprunt. À titre d'exemple, en 1940, trois maisons brulèrent complètement. N'eut été de l'arrivée des pompiers de Montréal, l'église aurait également passée au feu. En 1949, un chauffeur d'autobus de la « Provincial Transport » aperçut des flammes qui sortaient de la maison de la famille de Joseph Marineau. Raymond Beauchamps arrêta immédiatement son autobus et courut éveiller les six membres de cette famille. Puis, il fit la même chose avec les voisins, Lucien Cartier et Arthur Huot.

Ce sont les pompiers volontaires de Saint-Vincent-de-Paul et une pompe à incendie de Montréal qui vinrent arroser le feu. Les trois maisons furent complètement détruites ainsi qu'un magasin adjacent. C'est probablement à la suite de cet événement que Saint-François-de-Sales acquit un camion à incendie usagé; probablement en 1949. On voit sur cette photo, le curé de la paroisse qui bénit la nouvelle pompe à incendie.

Georges Handfield devient un employé des Travaux Publics. Pour 48 heures par semaine, il reçoit un salaire de 60$ auquel s'ajoute 15$ pour l'utilisation de son camion. En 1960, il est remplacé par Ronald Régimbald. En novembre 1960, Réjean Chartrand devient le directeur des Travaux Publics. À la suite de la fusion de 1965, il fera partie des employés de Ville-de-Laval.

Le 20 juillet 1959, Marcel Villeneuve (1915-1998) devient le nouveau maire en défaisant Leduc avec 150 voix de majorité.

La population de Saint-François compte maintenant 5618 citoyens qui demandent de plus en plus de services. Une vingtaine d'employés municipaux travaillent à les dispenser sans compter les pompiers volontaires. La construction d'un hôtel de ville apparait comme nécessaire. En 1961, le projet est soumis à un referendum et il est approuvé par les citoyens. Le contrat est accordé à la firme « Tétreault et Frères » pour 84 826$ et la cérémonie d'ouverture eut lieu en avril 1963 dans la nouvelle bâtisse du boulevard d'Argenson devenue la rue Duranleau.

1961

En 1961, l'agent Jean-Guy Crevier devient un héros.

Le 13 octobre 1961, vers 14 h 00, l'épouse du gardien de prison Joseph Lambert découvre un colis insolite sur son perron. Elle attend le retour de son époux qui travaille au pénitencier de Saint-Vincent-de-Paul. Inquiet, ce dernier appelle la police de Saint-François et l'agent Jean-Guy Crevier arrive sur les lieux. Après avoir constaté la présence de ce qui semble être une bombe, il s'empare de la boîte dans laquelle elle est déposée et la place dans le véhicule de police. Il s'éloigne rapidement de l'endroit et s'arrête deux milles plus loin. Il pose cette boîte dans une clairière et monte la garde à une distance raisonnable.

Ayant pris connaissance de la situation, le chef Léon Prieur communique avec Léo Plouffe, sergent de la Police de Montréal pour obtenir un conseil. Ce dernier lui suggère d'empêcher les gens de s'approcher de la bombe et de la laisser exploser ; ce qui devrait se produire dans les heures qui suivent. Insatisfait, Léon Prieur communique avec l'Armée canadienne qui délègue le capitaine Gaétan Coté et son équipe. Arrivés sur les lieux, les soldats recouvrent l'engin avec des sacs de sable et enlèvent l'amorce avec l'aide d'un câble. Ils découvrent alors que l'engin contenait une boîte de métal remplie de petites roches et reliée à des piles sèches et un cadran. L'enquête de l'agent Crevier lui indique que rien dans le travail du gardien de prison ne justifiait la pose d'une fausse bombe et des menaces écrites sur un papier : « Tu m'en a assez fait ». Il demeure aux aguets et cherche d'autres explications à cet événement tragique. Lorsque deux jeunes hommes viennent au poste de police pour réclamer une

carabine qui leur avait été saisie, il leur demanda de signer un reçu attestant la remise de l'arme. L'un des jeunes hommes sortit un calepin pour rédiger le document en bonne et due forme. Dans les heures qui suivirent, l'agent Crevier compara le papier utilisé et les écritures. Constatant des similitudes, il interrogea les deux suspects qui finirent par avouer leur forfait. Ils croyaient, à tort, que Joseph Lambert était celui qui les avait dénoncés pour avoir tiré de la carabine dans la rue et qui avait conduit à sa saisie. En 1962, Jean-Guy Crevier devint le premier sergent du « Service de police de Saint-François ». À l'époque, on a considéré que l'agent Crevier avait fait preuve de courage en transportant la supposée bombe dans son véhicule. Aujourd'hui, ce ne serait pas le cas.

Note : En 1957, le policier montréalais Léo Plouffe était devenu l'expert en désamorçage de bombes lorsqu'il a neutralisé un véritable engin explosif à la « Gare centrale de Montréal ». Il fut l'un de mes professeurs en « Techniques policières » et je me souviens encore de l'un de ses enseignements sur l'importance d'adopter une démarche scientifique lorsqu'on débute une enquête policière. Il faut soigneusement recueillir les faits et ne pas se laisser influencer par des opinions ou des préjugés. Lors de ce cours, il avait installé devant la classe une table recouverte d'une nappe sur laquelle se trouvait des assiettes, des verres et des ustensiles pour quatre convives. Alors qu'il insistait pour qu'on débute notre enquête en faisant abstraction de nos idées et de nos déductions, il s'approchait lentement de cette table. Soudainement, il saisit la nappe et la tire violemment de manière à enlever tout ce qui se trouvait sur la table. L'effet spectaculaire de ce geste fit en sorte que j'ai toujours retenu ce principe scientifique connu par son nom latin « tabula rasa ».

1962 à 1965

En 1962, la construction de l'hôtel de ville occupe les élus. Le maire Villeneuve milite pour la création d'un gouvernement métropolitain. Il déclare que la fusion des municipalités de l'île Jésus sera possible uniquement lorsque tout son territoire sera développé. Il s'oppose vivement au « Regroupement Municipal de l'île Jésus » dirigé par Jean-Noël Lavoie, maire de la nouvelle ville de Chomedey.

Lors de l'élection de 1965, Marcel Villeneuve est battu par 237 voix par le candidat annexionniste Lucien Giraldeau. Toutefois, un recomptage judiciaire des votes, présidé par le juge en chef Alan Gold de la Cour de magistrat, confirme que Marcel Villeneuve est victorieux par une marge de 22 voix. À la suite de la création de Ville de Laval, Marcel Villeneuve devient le conseiller du quartier de Saint-François. Une rue du quartier Saint-François a été baptisé de son nom. Voici une courte biographie.

Marcel Villeneuve nait le 20 décembre 1915 à Saint-Joachim de la Plaine (Terrebonne). Il est le fils de Tancrède Villeneuve et de Marie-Reine Limoges. Après des études primaires à l'école de rang, il fréquente l'école des Frères de Saint-Gabriel à Sainte-Anne-des-Plaines, le Séminaire de Sainte-Thérèse, le Collège Sainte-Marie et l'École provinciale du lin à Plessisville. Marié à Rita Mathieu le 20 décembre 1944, le couple a cinq garçons et trois filles : Guy, Marcelle, Robert, Eugène, Estelle, Jean-Marie, Yvan et Liette. De 1945 à 1949, il occupe des fonctions de contremaître et de gérant à la « Coopérative de lin du nord de Montréal ». Établi à Saint-François-de-Sales en 1945, où il a acheté une terre, Marcel Villeneuve est représentant de la « Compagnie mutuelle d'assurance » de l'Union catholique des cultivateurs (UCC) de 1949 à 1960. Il devient vice-président de la « Société d'agriculture du comté de Laval » et administrateur de la « Fédération de l'UCC des Laurentides ». De 1950 à 1975, il agit comme maître de chapelle de sa paroisse.

Marcel Villeneuve entre sur la scène politique municipale en juillet 1957 et devient maire de Ville de Saint-François en 1959, poste qu'il occupe jusqu'à la fusion de 1965 contre laquelle il s'est opposé. Il siège au conseil de Ville de Laval de novembre 1965 à novembre 1969, après quoi il se retire de la scène politique. Marcel Villeneuve est décédé en octobre 1998 à l'âge de 82 ans.

Voici la réponse à la question-quiz : En 1965, le pont « Louis Lepage » est ouvert. Il relie l'île Jésus avec l'île Saint-Jean lorsqu'on emprunte l'autoroute 25. Le pont Mathieu complète la traversée de la rivière des Mille-Îles vers Terrebonne. Louis Lepage est le célèbre curé de Saint-François-de-Sales qui devient le seigneur de Terrebonne. Il fut également curé de Sainte-Rose-de-Lima.

Bon automne.

ÊTRE MALENTENDANT, LOIN D'ÊTRE REPOSANT !

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

Au-delà des stéréotypes qui viennent en tête quand on pense à la surdité, les effets physiques et psychologiques sont bien réels pour ceux qui souffrent d'un problème auditif. Ce n'est effectivement pas par hasard que la surdité soit considérée comme un handicap. Elle affecte la vie de la personne qui en souffre au point de l'empêcher trop souvent de vivre normalement.

CONSÉQUENCES PHYSIQUES ET PSYCHOLOGIQUES

Souvent les efforts des malentendants pour entendre peuvent se traduire par des tensions musculaires dans le cou et dans les trapèzes. Ils s'accompagnent aussi parfois de maux de tête chroniques causés par la concentration soutenue et de fatigue visuelle. La crainte d'avoir mal entendu et les efforts à faire pour simplement entendre génèrent un stress. C'est ce stress qui amène souvent les malentendants à s'isoler, à se retirer progressivement de leurs activités sociales et à se replier sur eux-mêmes.

Le retrait social et le repli sur soi sont typiques chez les gens souffrant de surdité. La personne se sent gênée de devoir faire répéter ses interlocuteurs, est mal à l'aise lorsqu'elle sent qu'elle perd le fil de la discussion et préfère faire semblant de comprendre sans participer aux conversations. Elle doit aussi vivre au quotidien avec la frustration de ses proches qui se tannent de répéter et de hausser le ton. Parfois, elle fait face à des gens qui l'infantilisent lorsqu'ils voient qu'elle ne comprend pas, pris à tort pour une lenteur d'esprit. La dépression, l'anxiété, les problèmes relationnels, la perte de l'estime de soi sont des conséquences qui sont liées à des problèmes de surdité.

SURDITÉ ET ALZHEIMER

Des études ont effectivement établi un lien entre la surdité, la maladie d'Alzheimer et la démence. Puisque la surdité coupe la personne qui en souffre de son environnement sonore (l'effet bulle), le cerveau est moins stimulé. On sait que de garder son cerveau actif en vieillissant contribue à retarder le développement de maladies cognitives dégénératives.

COMPRÉHENSION ET PATIENCE

La surdité est un handicap non visible contrairement à l'aveugle qui se déplace avec une canne blanche. Il est important d'être patient, de ne pas crier, d'adapter le débit et la tonalité de votre voix pour maintenir une bonne communication avec le malentendant. Bien entendu, s'il y a un diagnostic de surdité et qu'aucun traitement médical n'est possible, le port des prothèses auditives sera recommandé. La correction de l'audition par l'amplification et le port des prothèses auditives sont essentiels pour maintenir une stimulation de l'aire auditive du cerveau.

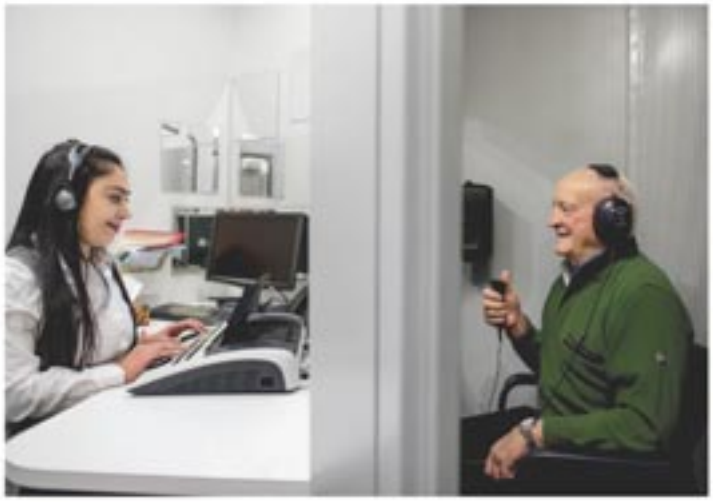
SOLUTION

Au Québec, la Régie de l'assurance maladie offre un programme pour l'obtention d'aides auditives. Puisque les appareils auditifs du programme de la RAMQ, sont les mêmes pour tout le Québec, il est important de bien choisir son audioprothésiste. C'est l'audioprothésiste et son équipe qui fera toute la différence dans la réadaptation auditive du patient.

La Clinique auditive Bougie, audioprothésistes est reconnue par les spécialistes du milieu comme LA référence en audition sur le territoire de Laval et des régions limitrophes. Unis par un objectif commun d'offrir à chaque client un service professionnel et personnalisé de qualité, les membres de notre Clinique forment une équipe soudée qui se distingue dans le milieu de l'audioprothèse. Soucieux d'améliorer sans cesse leurs façons de faire et leurs connaissances des dernières pratiques et technologies, nos audioprothésistes participent à des formations professionnelles en audioprothèse et en soutien client de manière continue.

N'hésitez pas à prendre rendez-vous afin de tester votre audition. Ces tests vous permettent de connaître exactement votre situation actuelle et évaluer les options qui s'offrent à vous et ce, tout à fait sans risque. S'il y a lieu, différentes options d'appareillages s'offrent à vous dépendamment de votre mode de vie et de vos besoins.

Pour le bonheur d'entendre et d'être entendu, n'attendez plus!



450 688-6570 | cliniqueauditivebougie.ca | Suivez-nous sur Facebook !

LE PLAISIR D'ÉCHANGER AVEC VOS PROCHES

@cliniqueauditivebougie

info@cliniqueauditivebougie.ca | 450 688-6570

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

CLINIQUE AUDITIVE BOUGIE AUDIOPROTHÉSISTES

Le policier communautaire, l'ami Jim Bélanger

Un fervent artisan du service à la communauté

Un texte de Serge Lord

Jim Bélanger est à la retraite depuis plus de 22 ans, et ce, après avoir travaillé 27 ans au Service de la Police de la Ville de Laval et 6 ans auprès du premier service des loisirs de la ville de Laval, après sa création en 1965, le Service de la récréation dirigé par Arthur Lessard.

Il est natif de Saint-Vincent-de-Paul, du même lieu que ses parents. Sa mère a grandi sur le rang Saint-Elzéar sur la ferme de ses parents. Son père quant à lui, c'est dans le Vieux Saint-Vincent qu'il a fait sa marque comme commerçant d'huile à chauffage, de gazoline et de produits dérivés. Il a un frère cadet de 6 ans, André. Jim est en vie commune avec sa douce Élise depuis 32 ans. Il est papa d'un garçon et d'une fille. Sa fille lui a permis de devenir grand-père de trois magnifiques garçons.

Les frères Bélanger ont grandi dans le même quartier que leurs parents. Jim y est demeuré jusqu'en 1974, année au cours de laquelle il s'est marié. Ses parents et son frère ont quitté le quartier en 1976 lorsque ceux-ci et Jim ont acheté des propriétés voisines à Saint-Eustache.

Il a fait toutes ses études primaires à Saint-Vincent de Paul et son secondaire au Séminaire de Sainte-Thérèse, comme pensionnaire jusqu'en 1970. À cette époque, lorsque tu faisais ton entrée au séminaire c'était pour entreprendre ton cours classique. Jim voulait se diriger dans la Marine canadienne et entreprendre une carrière de dentiste. Malheureusement ce projet ne s'est pas concrétisé. Il s'est plutôt orienté comme bijoutier horloger à Montréal. Métier qu'il a bien aimé et pratiqué pendant un certain temps.

Il a débuté assez jeune dans le monde du travail, c'est avec son père qu'il a fait ses premières armes, sur les camions de livraison comme aide. Il en garde un excellent souvenir. La chimie s'est vite installée entre les deux. Il a énormément appris de lui. Son premier emploi rémunéré était dans une épicerie à quelques pas de la résidence familiale. Il avait une dizaine d'années. Il rangeait la marchandise sur les tablettes et les bouteilles vides dans des caisses. Son premier véritable emploi durant la période estivale a été comme sauveteur, instructeur de natation et chef sauveteur dans les piscines de Laval de 1965-1971. Ce fut de très belles années.

Après ses années comme sauveteur au Service de la récréation il œuvra comme bijoutier horloger. Il bossa au Service correctionnel du Canada à titre d'agent de correction dans les deux institutions carcérales de Saint-Vincent de Paul (Centre fédéral de formation et le Vieux Pen) pendant deux années. Jim n'était pas à l'aise de côtoyer cette clientèle. En 1974, à la suite de l'influence de nombreux amis il devint policier à la Ville de Laval après un stage à l'École de police de Nicolet.

Il fit ses débuts comme patrouilleur au défunt poste 12 de Chomedey. Durant ses vacances annuelles, il campait avec un policier de Laval qui lui, était policier-éducateur depuis quelques années. Comme il partageait avec lui ses états d'âme sur son travail et que cela lui semblait fort intéressant, il démontra un intérêt à rejoindre cette équipe de policiers éducateurs. En 1981, il appliqua à la section Relations communautaires. Il fut sélectionné parmi plusieurs candidats et c'est le plus beau cadeau qu'il s'est offert.

Pendant plus d'une vingtaine d'années, Jim s'est épanoui dans les différentes facettes de la communication. Il a poursuivi ses études en communication orale, écrite, en relations humaines, en psychologie juvénile, aussi bien au GEGEP qu'à l'université.

Il a terminé sa carrière comme agent d'intervention communautaire au poste de quartier 2 du secteur Laval-des-Rapides/Pont-Viau/Duvernay.

Au cours de sa carrière, il fut choisi comme Personne désignée par le ministère de la Justice (PDMJ) pour étudier des cas du tribunal de la Jeunesse et décider s'il y avait judiciarisation ou pas.

Un autre dossier qui lui a énormément permis d'évoluer sur le plan professionnel et personnel est d'avoir été choisi par des collègues policiers comme représentant de tous les policiers municipaux au sein du Conseil provincial de l'organisme Parents-Secours du Québec. Depuis plus de 42 ans, il est impliqué au sein de cet organisme. Il y siège toujours en tant que personne-ressource.

Ayant travaillé pour la Ville de Laval pendant un bon nombre d'années, il n'a que de bons souvenirs en mémoire de façon générale. Hormis bien sûr des décès tragiques de certains de ses collègues comme Valérie Gignac, Daniel Tessier et Éric Lavoie. Ces décès l'ont bouleversé énormément. On ne peut croire qu'en faisant le plus beau métier du monde, en servant et protégeant la population, avec toute la formation en sécurité reçue, qu'on perde la vie alors que nous sommes en devoir. Irréaliste et inconcevable. D'autres moments douloureux de sa carrière dont il ne souhaite pas élaborer sont le suicide de deux de ses collègues.

Il se dit très heureux d'avoir pu influencer lors de ses visites scolaires en tant que policier éducateur le choix de carrière à titre de policier de cinq jeunes. Un souvenir impérissable dont il est fier.

Comme passe-temps, Jim aime bien faire de la photographie surtout quand il voyage. Il aime bien se retrouver avec sa douce au Costa Rica pour se soustraire de nos hivers rigoureux. Il aime bien installer des mangeoires afin d'observer et nourrir les oiseaux tout près de sa résidence.

Il est un grand fan de télé. Les séries policières, les documentaires, certaines télé-réalités sont en tête de liste. Jim n'est pas un grand mélomane, cependant il voue beaucoup d'admiration pour Whitney Houston, le groupe ABBA, Francis Cabrel, les Beatles, et la musique de Yanni.

Il souhaite vraiment que les terriens prennent mieux soin de notre belle planète.

Jim a œuvré au sein d'un merveilleux corps policier, il croit que tous ceux qui y ont travaillé doivent en être fiers. Pour tous les collègues retraités des différents services avec lesquels il a pu travailler durant toutes ces années à la ville, il confirme avoir apprécié notre professionnalisme et notre complicité à rendre d'excellents services aux Lavallois.

VISION FLOUE: QUAND FAUT-IL CONSULTER?

On parle de vision floue ou de vision trouble lorsqu'une personne ne voit pas aussi nettement qu'auparavant. La vision floue est un problème oculaire particulièrement fréquent, mais il faut bien la différencier de la perte de la vision.

Quelles sont les causes d'une vision floue? Quand faut-il aller consulter des spécialistes? C'est ce que vous allez découvrir maintenant.

Les causes possibles de la vision floue

Les causes les plus courantes de la vision floue sont la myopie, l'hypermétropie et l'astigmatisme. Après 65 ans, il est aussi fréquent qu'une vision floue provienne du développement de cataractes.
Mais rassurez-vous, ces problèmes de vision peuvent être corrigés facilement avec des verres correcteurs, des lentilles de contact ou une chirurgie de l'œil.

La sécheresse oculaire

La sécheresse oculaire peut affecter vos yeux, notamment en occasionnant une vision floue et changeante. Le plus souvent, des gouttes lubrifiantes pour les yeux suffisent à soulager les yeux et à rétablir la situation.

Dans le cas d'une sécheresse oculaire chronique, les spécialistes de la vue peuvent prescrire des médicaments ou la pose de bouchons ponctuels pour que vos yeux restent bien lubrifiés.

Les lentilles cornéennes portées au-delà de la durée prescrite

Porter vos verres de contact au-delà de la durée prescrite entraîne l'accumulation de protéines et de débris sous les lentilles. Ce qui peut être à l'origine d'une vision floue.

La fatigue et la vision floue soudaine

Une vision trouble est quelquefois provoquée par une forte fatigue. Le sommeil est important pour vos yeux, car lorsque vous en manquez vos yeux peuvent subir des effets secondaires:

- Taches temporaires dans votre champ de vision
- Flou oculaire
- Corps flottants
- Sécheresse oculaire

La vision floue soudaine et le mal de tête

Une vision trouble est quelquefois le signe annonciateur d'une migraine ou d'une migraine oculaire. La vision floue peut être intermittente ou durer plusieurs heures, mais elle reste inoffensive et temporaire.

Les chirurgies oculaires

Après une opération de la cataracte, une chirurgie au laser ou tout autre type de chirurgie oculaire, il est normal d'avoir une vision floue.

Vision floue: quand faut-il aller consulter?

Prenez rendez-vous avec un ou une optométriste rapidement:

- Si vous voyez flou d'un œil soudainement ou si votre vision s'est troublée subitement
- Si vous constatez une perte de la vision sévère
- Si vous ressentez de la douleur aux yeux
- Si votre champ de vision semble rétréci ou si certaines zones restent aveugles
- Si vous avez une vision trouble en même temps que du diabète, de l'hypertension artérielle ou que vous avez un problème au niveau de votre système immunitaire

À l'inverse, si votre vision est floue, mais que vous ne présentez aucun signe avant-coureur, vous pouvez attendre une semaine. Si votre vision ne revient pas à la normale, il sera alors temps de consulter des spécialistes de la vue.

Bilan de la saison estivale :
pique-nique, rassemblement de VR, Grande Bouffe et autres

Texte de Michel Dalbec

Nous avons eu en juin notre seconde édition du pique-nique et du rassemblement de VR qui sont jumelés pour profiter ensemble d'un lieu enchanteur.

Cette année, le nombre de participants a augmenté dans les deux activités.

Certains ont esquivé le diner (pique-nique) pour arriver en début d'après-midi pour rencontrer des collègues et profiter du souper avec notre traiteur partenaire Wilfrid Pasta Bar. Celui-ci nous avait envoyé une équipe de quatre personnes pour servir le repas.

Encore une fois, notre hôte nous avait offert un bâtiment où des tables étaient installées dont une immense table pour plus de cinquante personnes et on avait ajouté en parallèle d'autres tables. Notre «disc-jockey» Gilles Gauthier était de la partie pour mettre un peu de musique.

Certaines personnes ont fait savoir qu'ils n'avaient pas pu se joindre au groupe cette année et que l'an prochain ils feraient tous en leur possible pour être présents. Ce sont de belles activités que nous organisons pour vous, la participation montre l'intérêt que vous avez et l'effort que nous devons faire pour notre groupe de joyeux retraités. Parfois j'entends des membres me dire «je ne connais personne» et je réponds vous connaissez surement quelques anciens collègues et des membres du CA de l'association.

Parfois il faut oser et aller au-devant. Il semblerait qu'un groupe s'organise pour mobiliser leur ancienne équipe et venir en groupe pour la prochaine cabane à sucre. Lorsque vous venez avec une ou des personnes, vous aurez une base de votre réseau sur place. En plus, vous pourrez rencontrer d'anciens collègues de la Ville. C'est justement un des buts de votre association «favoriser les rencontres». Nous tentons d'avoir des occasions pour voir et partager des souvenirs, renouer contact avec d'anciennes connaissances et en faire d'autres.

Il y en aura d'autres activités à venir : la journée Casino pour souligner le 35e anniversaire de l'association le 3 novembre prochain, une sortie d'observation d'oiseaux dont la date est à déterminer, et d'autres à venir.

Faites un peu de recherche autour de vous : amis, connaissances, anciens collègues qui pourraient tous être intéressés à vous accompagner. Sur place vous pourriez retrouver d'autres personnes et vous faire un nouveau réseau de connaissances.

Pour l'année prochaine, je suis en réflexion pour la date des activités pique-nique et rassemblement de VR, car en début de saison en juin la température semble plus incertaine et en septembre elle pourrait être plus clémente. Je vous reviendrai avec le choix. Ceux qui préféreraient les activités en juin ou en septembre vous pouvez me faire savoir votre opinion par courriel à info@aervl.com :

1. Les deux moments sont corrects, pas de préférence ;
2. En juin, second choix septembre ;
3. En septembre, second choix juin.

La Grande Bouffe ou autres suggestions

Pour la Grande Bouffe, cette activité est présentement suspendue, en raison d'un manque d'étudiants à l'école hôtelière de Laval. Différents scénarios sont regardés comme aller à aune autre école hôtelière ou même organiser une activité différente. Si vous avez des suggestions, on pourrait regarder comme exemple pour une journée de groupe dans un restaurant. Faites-nous connaître vos suggestions de restos ou de menus, un déjeuner ou dîner, ainsi que le nombre de personnes de votre entourage intéressées à participer, en nous écrivant à info@aervl.com.

Une variante serait une rencontre mensuelle pour un déjeuner dans un resto. Déjà un groupe d'employés de la Ville le fait et ils ont une moyenne qui oscille entre 15 et 25 personnes lors de leur rencontre. Une excellente occasion pour renforcer les liens et partager des anecdotes et des discussions de toutes sortes. Une variante pourrait être un repas chez notre partenaire Wilfrid Pasta Bar. Nous attendons vos suggestions et commentaires à info@aervl.com.

J'aimerais également connaitre votre intérêt pour une sortie dans un vignoble de la région de Laval et/ou dans les Basses-Laurentides. Le moment et les détails ne sont pas déterminés pour l'instant, mais toute suggestion est bonne à recevoir. Nous attendons vos commentaires à info@aervl.com.

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

Venez fêter le 35ème anniversaire de l'AERVL !

Où ?

Sous-sol de
L'ÉGLISE ST-CLAUDE
80 rue Meunier, Laval,
Québec H7N 1V6
stationnement et entrée par la 7ème avenue

Quand ?

Le vendredi 3 novembre 2023
de 11h30 à 16h30

Informations

- ✓ Dîner-buffet servi
- ✓ Jetons de mise de départ
- ✓ Plusieurs prix à gagner
- ✓ Places limitées

PRIX DE PRÉSENCE

Retournez le coupon + le paiement

AVANT LE 1er OCTOBRE

COUPON

Responsable : _____

Courriel : _____

Téléphone : _____

Participant(s) : ____ x 35$ = _____ $

PAIEMENT

- Par chèque à l'ordre de :
Association des employés retraités de la Ville de Laval
a/s CASINO
3235 boul. Saint-Martin Est
Laval, QC H7E 5G8

- Par Interac à : **aervl.activites@gmail.com**
- Question : **nom de l'organisateur ?**
- Réponse : **aervl** (tout en minuscule, sans les points)

RENSEIGNEMENTS : 450.661.3394

LAVAL
Association des employés retraités de la Ville de Laval

Les conseils de Gilles Robitaille

Depuis ma dernière chronique bien des choses se sont passées. J'ai eu moins de temps pour partager avec vous mes conseils pour le golf et le tennis. J'espère que vous avez su profiter des beaux moments pour vous amuser avec vos activités.

C'est bien de s'amuser parfois, mais si on a un petit défaut ou on veut seulement s'améliorer un peu il ne faut pas hésiter à regarder et voir avec quelqu'un ce que l'on peut faire. Parfois quelques conseils améliorent grandement notre jeu et on y prend plus de plaisir. Pour toute interrogation, n'hésitez pas à consulter un professionnel pour avoir de l'information.

L'automne approche, encore beaucoup de belles journées de golf à prévoir, surtout que Météo Média nous annonce un mois de septembre très chaud. Profitez-en !

Changer ses bâtons ou suivre des cours !

En fin de saison, les clubs de golf offrent des rabais sur leur équipement de location, et ce, dans les meilleures marques. Les commerces d'équipement de golf, comme Golftown et Golf Avenue, offrent aussi de ramener vos bâtons usagés pour les échanger, sans oublier la plate-forme Marketplace qui offre de belles occasions.

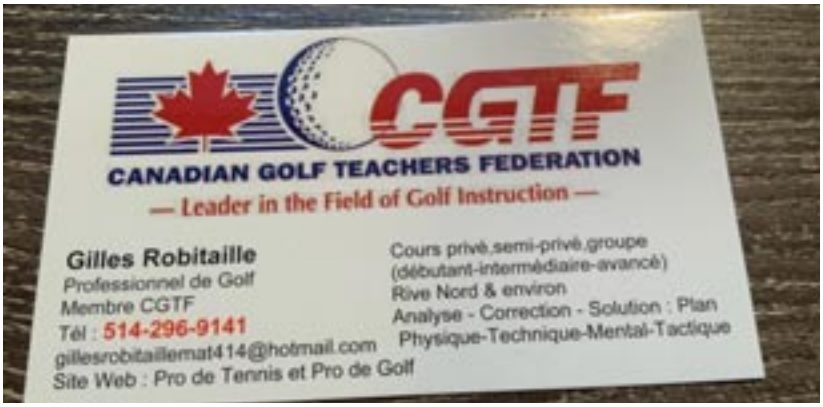
Pour moi, l'été c'est fait pour jouer et s'amuser avec ses amis. Les saisons automnale, hivernale et printanière servent à changer des choses, suivre des cours, jouer à l'intérieur sur des écrans virtuels ou les conditions sont toujours idéales. Ça remonte le moral. Prendre un cours de golf avec un professionnel sur un simulateur qui va prendre vos données et vous allez comprendre beaucoup de choses. Son analyse et ses conseils vont permettre de corriger et d'éprouver plus de plaisir, les performances étant améliorées cela nous encouragent.

Quant au tennis, c'est plaisant de jouer à l'extérieur avec le vent, le soleil, les mauvais bonds sur la terre battue en raison des conditions imparfaites de ces surfaces, contrairement de jouer à l'intérieur.

Ces derniers temps, il y a eu de bons tournois et nos élites mondiales ont bien performé. La relève arrive et cela crée de beaux moments de suspense.

Vous, est-ce que votre jeu s'est amélioré ? Je suis disponible pour vous comme entraineur dans ces 2 sports.

Pour rejoindre Gilles Robitaille :
(514) 296-9141 ou gillesrobitaillemat414@hotmail.com



TCHIN TCHIN

Luc Marier

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

Au diable les demi-mesures... Noël s'en vient !

D'accord, Noël est dans quelques mois, mais l'objet de cet article est d'éveiller la curiosité et de vous donner le temps d'accumuler un budget pour la satisfaire. Le monde du vin est pavé d'excès, j'ai croisé des bouteilles de vin à plus de $50 000 (pas même senti le bouchon cependant). J'ai d'ailleurs fait un stage de sommellerie en France, en Bourgogne, au restaurant Georges Blanc (trois étoiles Michelin) où c'était la norme de servir des bouteilles à plus de 2000€ ($3000) avec une table d'hôte à 350 €. On peut se noyer dans notre salive juste avec la visite virtuelle du menu et il vous faut absolument parcourir l'immense carte des vins: cette carte ayant plus de 11 000 références et la cave (3ème de France) plus de 140 000 bouteilles. Mais, pas que les très bien nantis s'y rendent, il est ancré chez les Français de prévoir se le payer pour une occasion, de vivre l'expérience en se créant un poste budgétaire, comme ici on le ferait pour des vacances.

Donc, le temps d'un article, je vous propose de vivre le vin en grand et, en parallèle, je vous proposerai des vins qui s'en rapproche, à la portée d'une liste de cadeaux ou d'un repas de moins chez … St-Hubert. Bon an, mal an, la liste des vins les plus chers de notre univers est dominée par les vins de France, sans surprise, avec 8 des 10 premiers et 37 dans le top 50. Sans m'y limiter, on ira en Allemagne, en Italie, en Californie et même en Hongrie.

Romanée Conti, LE vin le plus cher

Sans conteste, le vin qui se démarque, année après année, depuis des lustres est un vin de la Bourgogne, qui se nomme Romanée Conti, élaboré par le Domaine de la Romanée Conti, dont le cépage est le pinot noir. De façon stratosphérique, une bouteille du millésime 1945 a été adjugée à l'enchère pour 482 000€, en 2018.

Survol de la Bourgogne

Ici s'impose un bref historique de la région française et mythique de la Bourgogne, qui domine outrageusement cette liste. Dijon, (oui, oui, comme la moutarde) en est la capitale. Plusieurs connaissent le Chablis, mais oublient qu'il s'agit d'un vin blanc de Bourgogne et l'une de ses 6 appellations (Chablis, Auxerrois, Côte de Nuits, Côtes de Beaune, Côte Chalonnaise et Mâconnais). Même le Beaujolais appartient à la Bourgogne, malgré qu'il s'en distingue par son cépage, le gamay. En Bourgogne, le rouge est fait de pinot noir (35% de la production totale) et de chardonnay en blanc (50% de la production).

La Côte de Nuit et la Côte de Beaune, réunies, se nomment la Côte d'or puisqu'on y retrouve les plus grands rouges en Côte de Nuit (dont le Romanée Conti) et les plus grands blancs, en Côte de Beaune.

Ainsi, un vin qui n'a que l'appellation « vin de Bourgogne » peut être conçu avec du pinot noir ou du chardonnay ayant poussé sur tout le territoire, même en Beaujolais. Mais un vin dont les raisins n'ont été cultivés que dans le même village peut prendre le nom de ce village. On aura donc, par exemple, un Chablis (nom de village). Mais voilà qu'à Chablis il y a des subdivisions en parcelles, qu'on appelle des « Climats » avec un « C » majuscule (oui, pour le climat, en Bourgogne, on regarde au sol !!!), qui se décline en Petit Chablis, Chablis, Chablis 1er cru et Chablis Grand cru. Les 1er et Grand crus se nommeront par exemple, Chablis Grand cru Château Grenouille (nom véritable) ou Chablis 1er cru Fourchaume. On classe les Climats en fonction de leur positionnement sur les coteaux, de la qualité de leur sol et de leur exposition. Si on le transpose au Québec, c'est comme si on avait un vin des Laurentides (Bourgogne), un St-Sauveur (Chablis), 1er cru, Clos de l'Église (Fourchaume).

Évidemment, plus on se rapproche du terroir, plus le prix s'élève, ainsi que la richesse du vin; un Petit Chablis sera plus vif et frais, un Grand cru, plus riche et texturé. Pour les Chablis, je vous recommande sans réserve les Maisons Patrick Piuze, un québécois, expatrié en France et Clothide Davenne.

En Bourgogne, en Côte de Nuits, dans le village de Vosne-Romanée, se trouve le Climat La Romanée-Conti, dont est issu LE vin qui porte le même nom. Le 2009 se vend à la SAQ $2565, le 1997, chez Georges Blanc, 21 000 €. La parcelle fait moins de 2 hectares et produit autour de 5000 bouteilles/année, créant sa rareté. À la propriété, il est impossible d'en acheter une seule bouteille, on doit pour ce faire acheter un panaché des 8 autres différents grands crus, produits par le Domaine et presque aussi chers, dont le fameux Grand cru La Tâche, et le Montrachet, qui se vendent à plus de $1500 l'unité (SAQ).

Substituts

La Bourgogne est capable du meilleur… et du pire. Rien de tel qu'un pinot noir ou un chardonnay bourguignon, d'une bonne maison et d'une bonne année, mais faut y mettre le prix. La Bourgogne ne se donne pas. De ce côté, je vous recommande, en Côte de Nuit, les vins issus de Gevrey-Chambertin (à quelques km de Vosne-Romanée); autour de $100 et ses 1er crus, entre $150-$200. À ne pas négliger, les Fixin, autour de $80 et ses 1er crus autour de $100.

Meursault et Montrachet en blanc

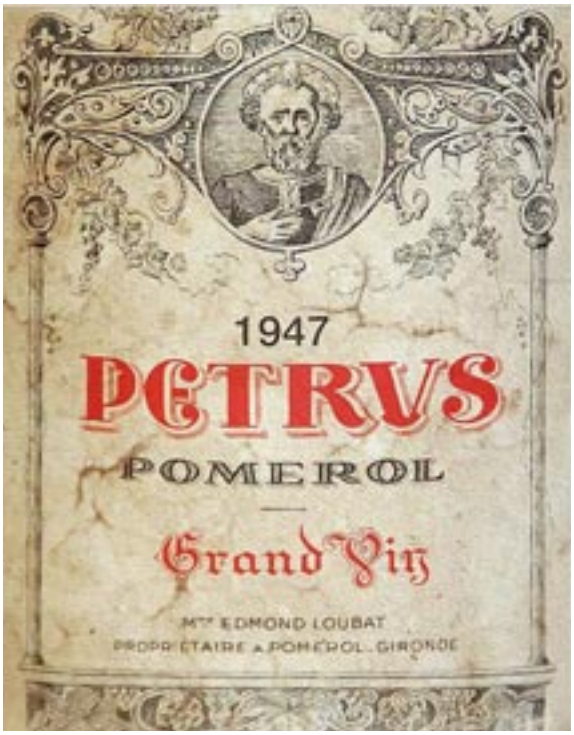
En Bourgogne, on dit « Qui boit du Meursault ne vit ni ne meurt sot ! ». Je ne peux qu'être d'accord. On pourra s'en repaitre en jeunesse, mais si on l'attend quelques années, sa rondeur nous réservera tant de plaisir suave. À la fois puissant et d'une grande finesse, ses notes beurrées, de pomme mûre, d'amande, miel, fleurs blanches et minérale sont le summum de ce que peut exprimer le chardonnay. On trouve aussi des Meursault 1er crus.

De même, pour le village voisin, Montrachet, réputé être le meilleur blanc au monde (le Domaine de la Romanée-Conti en produit autour de 2000 bouteilles/année) entre $750 et $1500 (SAQ). Merveilleux substituts qui se déclinent en Puligny-Montrachet (2 villages voisins) autour de $150 et Chassagne Montrachet (plus souple) autour de $100.

Bordeaux

Sur cette même liste de vins prestigieux, se trouve seulement deux Bordeaux, en appellation Pommerol qui se nomme Petrus, au 22ème rang et Château Le Pin au 25ème rang. La majorité des Pommerol sont produit par de grands châteaux, mais si par malheur vous voyez sur l'étiquette « Château Petrus », c'est un faux, une contrefaçon, il n'y a aucun château au Domaine Château Petrus, la mention « château » n'est que pour faire chic. Plus spécial encore, à Pommerol, il n'y a pas de classement, aucun 1er ou grand cru, comme ailleurs dans le bordelais. Donc, théoriquement, ils sont tous égaux, sauf pour leur prix. Les Petrus et les Le Pin de la SAQ se vendent autour de $3000. Le Petrus 2018 est présentement en vente en France à 6750€. Le substitut sera le Pommerol du Château La Fleur-Pétrus, dont le vignoble est à cheval sur les parcelles Petrus et La Fleur, en vente à la SAQ pour autour de $300, ou encore un Château Latour à Pommerol, pour $140.

Quelle sera la prochaine vente record ? En novembre 2019, 12 bouteilles de Petrus 2000 ont voyagé dans l'espace, jusqu'à la Station Spatiale Internationale. Elles y ont maturé 14 mois. L'une d'entre elles est en vente et estimée à 1 million de dollars par la maison de vente Christie's. En comparaison, le Petrus 2000, non spatial, se vend autour de $5000.



Tout juste à côté de Pommerol, St-Émilion possède un classement bien défini de vins prestigieux, bien qu'ils n'apparaissent pas dans le top 50 des plus chers; en haut de la hiérarchie, les Premiers Grands crus classés A (Châteaux Angélus, Ausone, Cheval Blanc et Pavie) et B (14 Châteaux), suivent les Grands Crus Classés (43 châteaux). Dans le Médoc, on les classe en 1er crus (Châteaux Haut-Brion, Lafite-Rothschild, Latour, Margaux, Mouton-Rothschild) puis 2ème, 3ème,4ème et 5ème crus.

Tous des vins dont surtout le prestige justifie le prix. Mais la plupart de ces châteaux offrent des « seconds vins ». De nobles lignées, ces 2èmes vins sont élaborés à partir de plus jeunes vignes (en replantation ou remplacement de vignes mortes), mais sur les mêmes terres que leurs grandes sœurs. Leur prix reste élevé, mais beaucoup moins que l'appellation d'origine. Par exemple, un Château Angelus peut se vendre autour de $600 et Le Carillon d'Angelus, autour de $175. Pour les mordus, dans ma bibliographie, dans la Revue des vins de France, vous pourrez consulter une liste de grands châteaux et leur second vin, à très bon prix.

Champagne

Lorsqu'on parle de luxe, on ne peut passer outre le Champagne, le vin mousseux dont les raisins ne peuvent que provenir de la région du même nom (voir mon article de décembre 2022). Chaque maison de Champagne élabore une « cuvée prestige » ; pour Bollinger, c'est Bollinger 007 (James Bond), Moët et Chandon c'est Dom Pérignon, Veuve Clicquot c'est La Grande Dame, Roederer c'est Cristal de Roederer etc.

D'où vient cette renommée ? Reims est la capitale de la région de Champagne. Le roi Clovis y a été baptisé en 496. La cathédrale de Reims a servi de lieux de couronnement de presque tous les rois de France, depuis le XIII siècle. Il n'y a qu'un pas à franchir entre politique, religion et vigne. C'est d'ailleurs au moine bénédictin, Dom Pérignon, qu'on attribue l'invention du champagne, ou du moins sa popularité. Il a été contemporain de Louis XIV, nés et morts tous deux les mêmes années, 1638 à 1715.

Le Cristal de Roederer a d'ailleurs été élaboré à la demande expresse du Tsar Alexandre II, en 1876. La maison a sélectionné

ses meilleurs vignes et utilisé une bouteille de cristal transparent, à fond plat (encore aujourd'hui), puisqu'Alexandre II craignait les attentats (ce fond ne permet pas d'y mettre des explosifs). La tradition persiste encore aujourd'hui (même Poutine doit en bénéficier).

Chacune des cuvées prestiges est composées de vins millésimés (raisins vendangés la même et très bonne année) et issus de parcelles des 17 Grands Crus champenois. Chaque maison a ses entrées de gamme, qui sont d'excellents substituts, autour de $70-80 et des maisons, comme Roederer, exploitent aussi des vignobles en Californie et y élaborent d'excellents mousseux (Roederer Estate Brut Rosé SAQ $46).

Allemagne

Permettez-moi de quitter la France pour vous présenter une curiosité, non moins dispendieuse. La tête de la liste de ces vins hors de prix est toujours disputée avec un vin Allemand, d'un producteur iconique, Egon Muller, qui élabore un vin qu'on appelle Trockenbeerenauslese (ou TBA pour les intimes). Il s'agit d'un vin blanc liquoreux (très sucré) de très grande qualité, qui s'apparente au Sauternes (région de Bordeaux). Littéralement, on pourrait traduire ce terme par « récolte des meilleures grappes (Auslese) de baies (Beeren) desséchées (trocken).

C'est comme un vin de raisins desséchés, du cépage Riesling, et cueillis grain par grain. On laisse les baies se déshydrater sous l'action d'un champignon microscopique, le Botrytis cinerea. Ce processus se nomme « pourriture noble ». Le Sauternes, comme le Château d'Yquem en France ($700, SAQ), est conçu de la même façon. Ces raisins ne se récoltent que dans les grandes années et ne produisent qu'une quantité très faible d'un vin très doux (au moins 60 g de sucre/ litre) et peu alcooleux (autour de 10%).

Je vous recommande un substitut, mais de l'Autriche, de la Maison Nigl, $80 pour un 375ml de Riesling Trockenbeerenauslese Niderosterrich 2009.

D'autre part, Egon Muller produit des Riesling plus accessibles et très élégants, moins sucré, qu'on classe dans une catégorie « kabinett » et à pourcentage d'alcool plus faible (10%), entre $50 et $100 (SAQ). Un vin allemand sec donne jusqu'à 9g/l en Allemagne, mais plus le degré d'alcool est bas, plus le vin sera sucré naturellement. Plus l'alcool est élevé, par exemple 12,5%, plus il sera « trocken » (sec), soit autour de 3 g\l.

Italie

Au moins trois vins s'y démarquent en goût, en popularité et en coût. Ces vins sont très polarisants, là-bas, l'amateur de l'un déteste les autres, soit le Brunello, le Barolo et l'Amarone. Tous trois ne peuvent être vendus avant un vieillissement d'au moins 3 à 5 ans. Donc on élabore le vin et on l'oublie pendant quelques années en cave. Le Brunello, en Toscane se fait avec le cépage sangiovese, le Barolo, dans le Piémont, avec du nebbiolo et l'Amarone, en Vénétie, avec du corvina, rondinella et molinara.

Évidemment, le meilleur des trois dépend d'où vient notre interlocuteur, surtout s'il est italien.

Le Barolo a la réputation d'être plus tanique que le Brunello et présente des notes de pétales de rose, de cerise, framboise, cannelle, poivre. Avec l'âge on dit qu'il « truffe » avec ses saveurs de champignon. Les Reserva, plus âgés, se vendent autour de $500. Les substituts sont les vins de nebbiolo, de la région du Langhe (grande région incluant Barolo… comme les Laurentides), dont ceux de la maison Pio Cesare.

Le Brunello, pour sa part, est plus sur la cerise surette, les épices douces, le poivron rouge. Avec l'âge, il donne sur la figue, le tabac, le café et le cuir. Rien ne le remplace vraiment, puisqu'il est produit dans une petite région. Pas même le Chianti, fait d'une autre variété de sangiovese, n'a sa trame ni ses qualités.

Ces deux vins méritent qu'on les attende autour d'une dizaine d'années après le millésime, afin qu'ils s'assagissent, qu'ils se subliment avec l'âge. C'est pourquoi il existe des « Reserva », plus matures qui permettent de les apprécier plus rapidement.

L'Amarone, lui, est élaboré de façon particulière. Ces raisins sont vendangés tardivement, à surmaturation et mis à sécher dans des cagettes, pendant un minimum de 55 jours. Certaines maisons les font sécher pendant plus de 120 jours, d'où une grande palette de prix, de $35 à $500. Ce vin de raisins déshydratés donne des rendements faible, mais plus sucré, riche et alcooleux. Le substitut sera le Ripasso (ou ripassa), qui désigne une refermentation (re passe) du vin sur lie d'Amarone. Chez Masi ou Zenato.

Californie

Bien positionné, toujours dans les 20 premiers, se classe un vin californien de la Maison Screaming Eagle, de la vallée de Napa. C'est LE vin américain le plus cher. Vin culte s'il en est un, la liste d'attente pour en acheter est de … 10 ans. La production se situe entre 500 et 800 caisses/année (moins de 10 000 bouteilles). Robert Parker, le plus célèbre des dégustateurs de vin, du magazine Wine Advocate, lui a attribué la note parfaite de 100/100 à plusieurs reprises. Ainsi, cette note parfaite de Parker catapulte les ventes de chacun des vins à qui il les a attribués. En 2000, un mathusalem de Screaming Eagle (bouteille de 6 litres ou 8 bouteilles de 750 ml), 100% cabernet sauvignon, a été vendu aux enchères pour la modique somme de 424 000$. À la SAQ, seuls les vins de son plus proche concurrent, Harlan Estate, sont en vente pour $2000.

Hongrie

Les Sauternes et Trockenbeerenauslese ont leur pendant dans ce pays d'Europe centrale. L'Eszencia est un vin doux de dessert (pouvant atteindre 500 grammes de sucre/litre), peu alcooleux, soit de 3 à 4% dont la méthode de vinification remonte au moins au XVIème siècle. Les cépages qui le composent sont le Furmint, l'Harslevelû et le Muscat. Eszencia désigne un vin de goutte, rare, dont les raisins sont récoltés grain à grain, fin novembre. Ici encore, la pourriture noble doit faire son œuvre doit déshydrater c haque grain. On ne presse pas le raisin, on le laisse s'écraser sous son propre poids, dans une cuve, ce qui crée une pâte sucrée d'où on tire un jus, goutte à goutte. Dans Wine Searcher, j'ai trouvé un 2016 à $405 US. La SAQ a déjà vendu du 1993 pour $850. Et il ne s'agit que de 500ml.

Pour le substitut, on se rabat avec joie sur le Tokaj Aszu. Un vin élaboré à l'aide de la pâte de l'Eszencia (comme un vin à repasse), après extraction de base. On appelle Puttonyos un seau de 25kg de cette pâte. Les Tokay Aszu se déclinent de 1 à 6 Puttonyos. Par exemple un 3 Puttonyos donne 60 à 90 gr. de sucre/litre, 6 Puttonyos donneront de 150 à 180 gr/litre dans ce vin.

Les 5 et 6 Puttonyos se détaillent entre $100 et $150. Ces nectars rendent des saveurs de miel, de marmelade d'orange et d'abricot, de citron confit et d'ananas. Leur acidité adoucit leur sucrosité, ce qui en dégage une certaine fraîcheur.

De plus, en vin sec, à découvrir absolument, les vins de Hongrie surtout du cépage Furmint, du même château producteur de l'Eszencia, Château Pajzos, pour une fraction du prix, de $15 à $25. D'une qualité/prix incomparable. Ces vins secs sont conçus avec les raisins qui ne sont pas « botrytisés », donc sans pourriture noble.

Trop d'extravagances

Trop à dire pour un seul article. Mon choix de ces vins a été drastique. Il aurait fallu que je vous parle des vins du Rhône, dont les Condrieu du Château Grillet, les Côte-Rôti La Landonne, La Turque et La Mouline, tous à plus de $500, et souvent offert en loterie à la SAQ.

Incidemment, à défaut d'en boire, j'en parle ! Après tout, une bouteille contient 80% d'eau et de jus de raisin. Cependant, chacune de ces bouteilles représente un challenge, tant pour le portefeuille que les papilles. Quelle est la meilleure ? Ça ne se discute pas.

Chacun est maître (ou roi) de son propre palais. Donc, comme un nouvel endroit à visiter, un nouvel aliment à découvrir, un resto à essayer, un objet de curiosité, j'espère avoir allumé une étincelle d'intérêt pour ces vins de grand bonheur et d'occasions.

Bibliographie

- Domaine de la Romanée Conti, https://www.romanee-conti.fr
- Une bouteille de Petrus revenu de l'espace. 2021-05-07. Le Figaro. https://www.lefigaro.fr
- Les grands vins blancs allemands, le guide iDealwine. https://www.idealwine.net
- Liste des vins les plus chers du monde|Classement 2022-2023, Blog Comptoir des Millésimes, https://www.comptoirdesmillesimes.com
- Menu et carte de vin Georges Blanc, https://www.georges blanc.com/fr/village-blanc
- Orhon, Jacques. 2014. Le nouveau guide des vins de France.
- Seconds vins des crus classés de Bordeaux. La revue des vins de France, https://www.larvf.com
- Wine Advocate : Robert Parker. https://www.robertparker.com

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 514-267-9969

Reconnaître et prévenir l'exploitation financière

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site internet suivant : desjardins.com/abus-financiers
ou communiquez avec votre caisse pour obtenir du soutien.

4210 rue Garand,
Laval (Québec) H7L 5Z6
T 450 975-8583

Desjardins
Caisse des employés de Ville de Laval

Patinage libre à la Place Bell – Nouveauté!

Le patinage libre sur les glaces communautaires de la Place Bell est désormais offert gratuitement aux Lavallois sur présentation de la carte Avantages Laval!

Visitez notre site Internet pour connaître les horaires et réserver votre place

Restez à l'affût de notre programmation spéciale qui sera bientôt divulguée pour l'Halloween et le temps des fêtes

https://placebell.ca/fr / 450 973-2275 #1
Stationnement intérieur « Public » accessible par le boulevard de la Concorde Ouest

ALOUETTES MONTRÉAL
VENEZ ENCOURAGER VOS ALOUETTES
LES ALOUETTES ET L'AERVL VOUS OFFRE...
JUSQU'À
35% DE RABAIS
SUR LES ABONNEMENTS DE SAISON 2023!
+
RÉDUCTION DE
30%
SUR LES BILLETS INDIVIDUELS DE LA SAISON RÉGULIÈRE 2023
ACHETEZ
alouettesdemontreal.com

Plus d'une centaine de golfeurs
au tournoi de L'AERVL

Le lundi 19 juin dernier avait lieu le tournoi de golf annuel de l'AERV, l'OPEN 2023.

Par un temps idéal, l'activité a réuni plus d'une centaine de golfeurs, membres de notre association avec leurs invités(es), au Club de golf la Vallée de Sainte-Adèle. Tous les participants et participantes se sont bien amusés.

Visiter notre site Internet pour voir les photos de cette très belle journée.
https://aervl.com/photos/tournoi-de-golf-2023/

Merci d'encourager tous nos partenaires:

- Desjardins Caisse des employés de Ville de Laval
- Carole Grant, artiste peintre
- Viallet Consultants
- JMA Diagnostics
- Gallagher GPL
- Axion 50 +
- Association des Cadres ville de Laval
- Les Complexes funéraires Yves Légaré
- Le Rocket de Laval
- Croisière pour tous
- Wilfrid Pasta Bar
- Grand Studio Bar danssant
- La Cité de la Culture et du Sport de Laval
- Planette – La nature fait bien les choses
- Club de golf la Vallée de Sainte-Adèle.

À l'an prochain!

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 : info@aervl.com

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

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/caissevilledelaval
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