

Fête du voisinage: une grande première chez-nous!

Invitez vos voisins pour vous amuser!

ISABELLE SCHMADTKE

Après le succès retentissant obtenu lors de la deuxième édition en juin 2007, le Réseau québécois de Villes et Villages en santé (RQVVS) est heureux d'annoncer le retour de la Fête des voisins. Le 7 juin 2008, partout au Québec, les voisins se rassembleront dans leur cour, le hall de leur immeuble et dans la rue pour célébrer la Fête des voisins.

La Fête des voisins a pour principal objectif de rapprocher les gens vivant dans un même milieu. Originale, car mise en œuvre par les citoyens eux-mêmes, la Fête des voisins permet à ceux-ci de jouer un rôle actif pour développer la cordialité et la solidarité dans leur milieu

de vie. Cette année, Sainte-Anne-des-Lacs vous propose d'y participer invitant vos voisins à fêter.

Comment participer? Organiser la Fête des voisins est très simple, il suffit de le décider! L'organisation est légère et elle ne dépend que de vous : vous et vos voisins êtes les

véritables acteurs du succès. Le lieu est facile à trouver : la rue, la cour ou le boisé près de chez-vous.

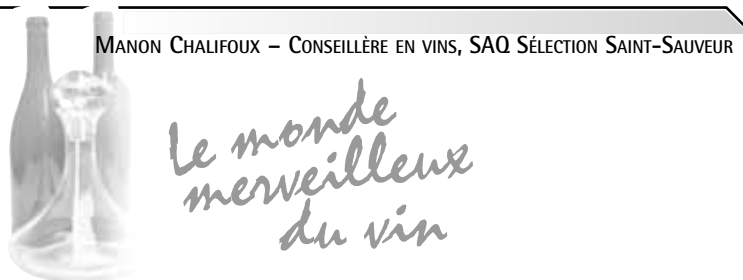
N'hésitez surtout pas à vous regrouper avec d'autres voisins pour organiser ensemble votre fête des Voisins. Différentes formules sont possibles : 5 à 7, barbecue, buffet partagé, concours de desserts, etc. Libre à vous de choisir la formule qui vous plaira. Vous pouvez consulter le site de la Fête des voisins (www.fetedesvoisins.qc.ca) qui renferme une foule de conseils pratiques pour organiser votre fête.

La municipalité vous offre des affiches et cartes d'invitation que vous pouvez vous procurer en téléphonant à Stéphanie, avant le 25 mai, au 224-8717. En même temps vous serez inscrits à un concours qui vous permettra de gagner un gâteau et des ballons pour égayer votre fête.

Vous n'avez pas de lieu de rencontre central? Pas de problèmes, amenez vos voisins ou vos amis au parc Henri-Piette, cette même journée, où le Club Optimiste de concert avec votre Services de loisirs vous invite à notre Vélo fête annuelle. Le rassemblement du départ aura

lieu au parc Henri-Piette, dès 10 h, où deux parcours vous seront proposés. À midi, le dîner communautaire pizza et hot-dog vous aidera à reprendre vos forces.

Plusieurs activités au rendez-vous : atelier de burinage, kiosque d'information sur l'entretien de vélo, maquillage, animation avec Saurus et Poilue, et plus! De très beaux prix à gagner, dont un vélo. Venez nombreux respirer l'air en famille en sillonnant les rues de notre belle municipalité!



MANON CHALIFOUX – CONSEILLÈRE EN VINS, SAQ SÉLECTION SAINT-SAUVEUR

En ce mois de mai, qui nous annonce un été pas si lointain, je partagerai avec vous mes coups de cœur en blanc pour célébrer la venue de la canicule (faut voir venir).

Vous resterez sûrement surpris par certains de ces vins, mais je vous assure, il faut oser et surtout ne pas avoir d'idées préconçues. En effet, comme le disait un de mes professeurs à l'ITHQ : on ne sait pas tant que l'on n'a pas goûté!

De l'Espagne: Marqués de Riscal 2006, un blanc sec, vivifiant, presque tonifiant mais qui garde quand même une légèreté conviviale magnifique. À prendre en apéritif, bien sûr, mais aussi avec une poitrine de poulet cuite en papillotes avec ciboulette et tomates fraîches.

Herederos 2006, Marques de Riscal, Rueda, à 13,45 \$ (10270725)

Et sa version boisée, sur 2005 Marqués de Riscal Limousin, un vin élaboré avec le même cépage que le précédent, soit le *verdejo* et produit sous la même appellation (Rueda). La différence majeure est la vinification, le Limousin est macéré avec les rafles, fermenté en barriques de chêne sur les lies et ensuite vieilli en fûts de chêne français pour une période de six à sept mois. Nous avons donc droit à un vin jaune doré, aux arômes complexes de vanille et d'herbes avec une touche de fruits blancs. En bouche, ce vin possède une acidité équilibrée avec la texture grasse et est d'une très belle persistance. Un très bon vin pour accompagner un poisson en sauce, une viande blanche grillée, un fromage de chèvre vieilli avec des noix.

Limousin 2005, Marqués de Riscal, Rueda à 16,65 \$ (424432)

Ensuite, de l'Ontario, un magnifique riesling de la maison Cave Spring, offert en version demi-sec :

ce riesling accompagnera volontiers vos convives à l'apéritif, mais aussi tout au long du repas, comme sur une salade de verdure et émincé de poulet thaï ou une poêlée de légumes grillés avec huile de sésame, sans oublier l'accord presque parfait avec les sushis. Osez, vous verrez.

Riesling 2005, Cave Spring, VQA Ontario à 16,50 \$ (10745532)

Et de la France (Bordeaux) : Cuvée Clémence 2005, élaboré à 50% de sémillon, 40% sauvignon et 10% de muscadelle, ce cuvée Clémence déborde de saveur. Le vin est vieilli six mois en barriques de chêne français, dont une partie est neuve. Ce vieillissement donne une complexité au nez (fruits blancs, vanille, fleurs de pommier), une richesse et un gras en bouche ainsi qu'une très belle élégance. Pour le homard, bien sûr, de préférence avec un beurre blanc à la fleur d'ail pour conserver la finesse du vin et du homard. Cuvée Clémence 2005,

Entre-deux-mers a.c. à 15,90 \$ (10392394)



Mois de l'arbre et des forêts à Sainte-Anne-des-Lacs

Célébrez la vie, plantez un arbre!

ISABELLE SCHMADTKE

Cette année encore, la municipalité de Sainte-Anne-des-Lacs profite du mois de l'arbre et des forêts pour promouvoir le reboisement de son territoire.

Que ce soit sur un terrain défriché ou en bordure d'un lac ou d'un cours d'eau, le reboisement contribue à garder notre environnement sain. Le reboisement a pour effet de



www.mrn.gouv.qc.ca/mafiindex.asp

prévenir l'érosion des sols, le réchauffement des plans d'eau, l'apparition des algues bleues, et représente une barrière contre le vent, en plus de fournir un habitat pour différentes espèces animales.

De plus, quoi de plus beau à s'offrir en fait de décoration extérieure!

La municipalité vous invite donc à venir chercher des arbres au parc Henri-Piette, le samedi 31 mai prochain, de 10 h à 14 h, afin de favoriser le reboisement de notre territoire. Plusieurs essences seront disponibles, et ce, gratuitement. En famille, ceci constitue une excellente activité d'initiation au jardinage pour les plus petits, qui se feront une joie de remarquer leur arbre grandir au rythme des saisons.

De plus, vous aurez la chance de discuter avec les membres du Conseil de gestion du bassin versant des lacs Saint-Amour et Marois (COGESAM). Une dégustation des produits de l'arbre sera offerte à partir de 10h, des kiosques d'information et quelques activités seront proposées pour les plus jeunes. Ils pourront rencontrer des membres du Club des 4H, qui de concert avec ses partenaires, a depuis 1980 permis la mise en terre de près de 4 150 000 plants pour le bénéfice de toute la collectivité québécoise. De 10 h 30 à 11 h 30, il y aura une clinique spéciale sur la régénération des rives, offerte par la pépinière rustique. Courez la chance de gagner un prix de présence! C'est donc un rendez-vous, on vous attend en grand nombre.



William J. Walter
SAUCISSIER

SPÉCIALITÉ SAUCISSIER

OUVERT MEME LE DIMANCHE

La renommée de William J. Walter est établie à travers le Québec depuis plus de 15 ans. Cette renommée s'est bâtie au fil du temps, toujours grâce à la qualité de ses saucisses faites à partir de viande maigre (moins de 9% de gras), sans agents de conservation et sans saveurs artificielles... Mais aussi, sa réputation s'est grandement bâtie sur sa sélection exceptionnelle de saucisses fraîches et fumées tels que:

• Nos saucisses fraîches •

Agneau - agneau à la menthe - bière écossaise - bison - chou rouge - brocoli & cheddar - canard provençale cari & champignons - chou-fleur, bacon et cheddar fort - chèvre & mangues - chevreuil & vin rouge - chorizo fraîche - citron-poivre - déjeuner - épinards - feta, tomates & olives - fines herbes - fromage bleu - fromage & champignons - italienne douce - italienne forte - inferno - jardinière - louisianne - merguez à l'agneau - mexicaine - miel et ail - moutarde dijonnaise - orange & gingembre - orienta-

le - polonaise à l'ail - pommes & bacon - pommes, cannelle & canneberges - poulet cajun - poulet grec - sanglier & poivre vert - pacanes & sirop d'érable - tomates & basilic - toulouse - truffes & porto - veau & basilic - vin rouge & pistaches - vin blanc & échalottes

• Nos saucisses fumées •

Acapulco - autrichienne - campagnard - jalapinos & fromage - knackwurst - la fermière - fromage & bacon - oktoberfest - miel & ail fumée - william douce - william semi-forte - william forte - weisswurst - william suisse.

Des saucisses pour tous les goûts!...En boutique tous les jours!...De quoi exciter votre B.B.O.! William J. Walter St-Jérôme, Saucissier et Épicerie Fine

OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE INCLUSIVEMENT
Découvrez cette nouvelle boutique de produits de qualité!

617a rue St-Georges
450-432-4026 / www.williamjwalter.com

au coin de Léopold-Nantel, à St-Jérôme
tout près de l'école St-Joseph