

# À partir de 2008, les élèves de Prévost devront aller à la polyvalente de Saint-Jérôme

MICHEL FORTIER

**La rencontre des commissaires de la commission scolaire de la Rivière-du-Nord qui se tenait mardi 18 décembre dernier comportait un point important pour les élèves de Prévost puisque la décision sur le choix de l'école secondaire pour l'année 2008 allait**

**être votée.**

Les parents de Prévost avaient été consultés en novembre dernier et le choix de ceux-ci était clair, celui de maintenir leurs enfants à l'école secondaire des Hauts-Sommets.

La majorité des commissaires en ont décidé autrement (15 contre 3), car tous les élèves des écoles primaires de Prévost (Val-des-Monts et

Champ-Fleuri) iront à la polyvalente de Saint-Jérôme en 2008. Ce sont les élèves de l'école primaire des Hauteurs de Saint-Hippolyte et tous les élèves de l'école primaire Sacré-Cœur à Saint-Jérôme qui resteront à l'école secondaire des Hauts-Sommets ainsi que les élèves inscrits dans le profil régional informatique.

Un compromis a par contre été

accepté, et afin de ne pas nuire aux élèves en voie de diplomation en secondaire 4 et 5, ceux-ci pourront terminer leurs parcours à l'école

secondaire des Hauts-Sommets; seule exception pour les élèves de Prévost.

## Mot des commissaires de Prévost

Mesdames et Messieurs les commissaires, Membres de la Direction générale, Monsieur le Président, Chers parents, Chers enfants,

Ma collègue, Madame Sylvie Doray Daigneault et moi-même, aimerions prendre quelques minutes pour vous faire part des sentiments qui nous animent en ce moment.

Depuis quelques mois, nous avons travaillé avec un lourd héritage. En effet, il y a plusieurs années à Prévost, un groupe de travail a été formé pour voir naître notre école primaire, devant être situé au centre d'un projet domiciliaire, aboutir en bordure de la route 117. Nous aurions tous souhaité une école secondaire pour la couronne nord.

Malheureusement et hors de notre contrôle, l'école fut construite à Lafontaine.

Prévost étant une ville en pleine expansion, nous sommes tous victimes de notre popularité. Nos écoles secondaires débordent et notre système d'éducation a ses règles et nous sommes contraints de vivre avec ses règles.

Après avoir étudié plusieurs hypothèses, le conseil des commissaires devra prendre une décision, qui pour nous, vos commissaires, pour vous parents et élèves de Prévost ne nous satisfera pas.

La population de Prévost a été claire au sujet de l'hypothèse du transfert vers la Polyvalente de Saint-Jérôme, mais les règles d'attribution pour une nouvelle école

secondaire ou un agrandissement d'un établissement ne peuvent se vivre à ce moment-ci.

Une augmentation de la population pourrait dans quelques années changer la situation. Peut-être que dans un avenir rapproché, nous pourrions, Mme Daigneault et moi-même formulés une nouvelle demande et voir naître l'implantation d'une maison d'éducation secondaire dans notre milieu de vie.

En terminant, nous aimerions vous réitérer notre appui et vous préciser que nous ne sommes pas en accord avec la décision. Néanmoins, nous devons s'adapter à la situation afin de rendre le transfert de nos enfants le plus agréable possible.

Sylvie Doray Daigneault  
Rémy Tillard  
commissaires



### SPÉCIALITÉ SAUCISSIER

Le temps des festivités de Noël est à nos portes. Aussi Roger, propriétaire du William J. Walter Saint-Jérôme vous suggère une sélection de saucisses qui sauront agrémenter vos réceptions des Fêtes parmi les 60 variétés de saucisses offertes pour les fins connaisseurs.

**Brunch des Fêtes**  
Ce menu est prévu pour un groupe de 12 à 16 convives

- 3 belles saucisses de truffes & porto William J. Walter
- 3 belles saucisses chèvre & mangues William J. Walter
- 3 belles saucisses pommes cannelle & canneberge
- 3 belles saucisses oranges & gingembre
- 3 belles saucisses citron & poivres

- Portions de 75 gr. de fèves au lard par convive
- 2 quiches Lorraine
- 2 tourtières
- 1 douzaine de croissant au beurre
- 500 gr. de creton maison
- 1 douzaine de pains panini
- 1 confit d'oignons Varia au choix (canneberges, porto, 3 poivrons)
- 1 viennoiserie au choix par personne
- 2 rosettes ou sarments de Savoie aux poivres, aux herbes ou nature

Faire chauffer les quiches et les tourtières au four pendant 30 minutes à 350F. Les garder au chaud dans le four jusqu'à temps de servir vos convives. Dans un pot de grès allant au four, faire chauffer les fèves au lard pendant 15 à 20 minutes au four en même temps que les quiches et les tourtières.

Faire cuire les saucisses 20 à 30 minutes dans l'eau bouillante. Avec une cuillère d'huile d'olive, faire revenir les saucisses dans un poêlon. Servir immédiatement avec les quiches Lorraine, les tourtières et les fèves au lard, le tout accompagné des moutardes, du confit d'oignons, du ketchup maison, des cretons maison et saucissons de Savoie.

Terminez le brunch avec des viennoiseries accompagnées d'un vin mousseux aux pêches ou d'un vin mousseux blanc. Cafés et petits théés sont toujours aussi appréciés de tous.

**William J. Walter sera ouvert les lundis 24 et 31 décembre**

**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

## Le Café 4 sucres, moments savoureux !

- Café bistro
- Accès internet
- Déjeuner dès 5 h 45 am
- Dîner 3 spéciaux

**NOUVEAUTÉ**  
déjeuner santé  
déjeuner traditionnel

Un tirage prenant fin le 6 janvier vous donne la chance de gagner une machine à espresso.

Petit bijou prévostois, le **Café 4 sucres** surprend avec son décor chaleureux, son ambiance décontractée et sa délicieuse cuisine maison.

Que ce soit pour le déjeuner, le dîner ou un succulent café, l'établissement offre plusieurs services à sa clientèle qui ajoutent un plaisir certain à chaque visite. Une connexion Internet, un ordinateur et une toute nouvelle salle de jeux pour les enfants permettent de jumeler plaisirs gastronomiques et moments de détente.

**Bières, vins et cafés alcoolisés**

[www.cafe4sucres.com](http://www.cafe4sucres.com)

450 432-3784 / 2559, boul. Labelle, Prévost