

PERSONNALITÉS DU MOIS

Pierre-Olivier et Marc-André Raymond Les Moulins La Fayette



Les frères jumeaux Pierre-Olivier et Marc-André Raymond dirigent depuis le 25 mars dernier l'établissement Les Moulins La Fayette, à Prévost, bien installé dans leur nouveau local du Faubourg de la Station. Depuis leur tendre enfance, c'est à Saint-Jérôme que la famille les a vu grandir. Avec un père homme d'affaires, ils ont vite compris qu'un jour ils seraient leur propre patron. Leur formation académique en administration, doublée d'un titre comptable, puis des passages en cabinet comptable et en entreprise les ont bien préparés à prendre le collier de la boulangerie/pâtisserie. La fibre familiale du service à la clientèle s'ajoute à tous ces éléments de réussite.

Fabriqués depuis le centre de production de Mirabel, qu'ils détiennent avec papa Raymond, les produits Les Moulins La Fayette leur sont familiers, puisqu'ils sont la troisième génération à exploiter une boulangerie/pâtisserie. Ceux qui s'affairent dans ce vaste atelier ne laissent aucun doute sur les préparations artisanales et le suivi des recettes éprouvées et reconnues par les grands de la boulangerie et de la pâtisserie.

Ces jeunes entrepreneurs et leur associée Marie-Laure Ruffenach, reconnue pour son expérience dans le domaine de la boulangerie/pâtisserie, comme nous tous, n'avaient pas vu venir la COVID-19, mais n'ont pas baissé les bras. Ils sont toujours très reconnaissants de l'accueil des Prévostois qui sont vite devenus des habitués de la boulangerie. Que ce soit pour la variété des pains, des viennoiseries, la pâtisserie et même les chocolats, tout en proposant sandwiches et autres aliments au menu de leur cuisine d'appoint. Au moment où l'ensemble du monde de la restauration pourra accueillir la clientèle dans le restaurant, la boulangerie Les Moulins La Fayette sera sans doute le rendez-vous des familles et des amis pour passer un bon moment à l'intérieur ou sur la terrasse, par beau temps! Aujourd'hui, on s'en tient aux consignes de sécurité pour mieux protéger tous et chacun.

L'implication communautaire fait également partie des valeurs de la famille Raymond.

Le père est très connu à Prévost par son implication, depuis près de trente ans, dans la protection et la valorisation de la rivière du Nord. Un projet qui lui est cher et qu'il a bien voulu transmettre à ses fils.

Pour des produits de boulangerie/pâtisserie de qualité, un service courtois et chaleureux, sur place ou sur commande.

**Les Moulins La Fayette, 3029A, boul. du Curé-Labelle, Prévost
450 335-1100**

COUPS de de mai

À vos masques!



Terre à soi - Des masques sur place!

Notre magasin général écologique est bien présent face au COVID-19. Le premier lot de 2000 masques protecteurs s'est vite écoulé! Grâce à un nouvel arrivage, ils sont toujours disponibles en ligne ou en magasin.

3029B, boul. du Curé-Labelle, Prévost 450 335-3325

www.terreasoi.ca

Un nouveau marché!

Épicerie Le Pont vert

Un marché de fraîcheur locale pour l'été!

Dès la mi-juin, un marché extérieur de légumes et fruits locaux s'installera en façade de l'épicerie Le Pont Vert. Le marché sera ouvert 7 jours sur 7*. Vous pourrez profiter de la fraîcheur des produits locaux, cueillis et livrés chaque matin. Suivez la page Facebook de l'épicerie afin d'en connaître davantage.

*Le marché sera fermé le dimanche si le gouvernement du Québec maintient les fermetures obligatoires des commerces de dimanche.

3020, boul. du Curé-Labelle, Prévost

450 335-9110

www.lepontvert.com



À vos pots de miel!



Miel de la Garde, nouvelle formule!

Depuis quelques années déjà, vous êtes nombreux à avoir adopté la tradition de venir remplir vos pots de miel à la miellerie du Miel de la Garde pour vos réserves de l'année. Compte tenu du contexte actuel, la miellerie doit revoir un peu la formule habituelle.

Pour les personnes qui désirent réserver leur miel biologique, il est possible de le faire et de réserver en ligne sur notre site Internet une quantité variant de 4 à 6 kg. Cette année, les journées de remplissage n'auront toutefois pas lieu. Voici plutôt la formule proposée :

1. Rendez-vous sur le site Internet Miel de la Garde pour commander votre miel.
2. On vous préparera le miel dans de petits seaux de 2 kg. Ceux-ci seront pratiques pour des remplissages ultérieurs.
3. Puis vous pourrez récupérer votre commande au kiosque éphémère installé sur place lors d'une des deux journées de cueillette (dimanche 20 septembre ou lundi 12 octobre, entre 10 h et 16 h).

Edith et Simon tiennent à vous remercier pour votre compréhension et votre soutien des producteurs locaux. Ils sont d'ailleurs maintenant présents sur le panier bleu.

info@mieldelagarde.com ou 450-335-1086