

PERSONNALITÉS DU MOIS

Fred Duchesne et Sylvain Proulx propriétaires - Le Radis noir pub nordique & café



Le Radis noir pub nordique & café est le lauréat du prix du meilleur restaurant des Laurentides pour l'année 2023 par le magazine Lux Life

Lorsque deux athlètes qui ont atteint les honneurs, Fred en triathlon et Sylvain lors de nombreuses saisons en coupe du monde de *Snoowboard*, décident de réorienter leur carrière, les deux amis animés par leur fibre d'entrepreneur prennent la direction de la restauration.

Ils font partie d'un clan composé de parents et d'amis qui habitent Sainte-Anne-des-Lacs, leur port d'attache depuis l'enfance.

Dans une coquette petite maison de SADL, pour emprunter le langage d'un village gaulois, le Radis noir pub nordique & café prend vie il y a un an, du jamais vu à Sainte-Anne-des-Lacs. Tout a été pensé pour répondre aux besoins des citoyens. Selon les horaires saisonniers, vous pouvez y déjeuner, y dîner, y souper ou y assister à un spectacle. L'été venu, la surface du restaurant est doublée avec la terrasse, éclairée par le feu de camp en soirée, qui donne accès au paysage féérique de la nature environnante en ajout à ces moments qui célèbrent la joie de vivre.

Ces professionnels de la restauration vous proposent un menu qui étonne dans la composition des plats et leurs créations vont jusqu'à ajouter un accent de cuisine moléculaire. L'originalité des cocktails épate tout autant par leurs ingénieux mélanges. Le pub offre également le service d'un traiteur sur mesure pour la maison et des plats de fine cuisine prêts à emporter, puis une intéressante carte des vins d'importation privée qui surprendront vos invités.

On peut dire que ces entrepreneurs ont comblé un vide en offrant aux annelacois un endroit où socialiser entre amis, en groupe, en amoureux, avec parents et grands-parents, sans oublier les enfants qui sont toujours les bienvenus. C'est le rassemblement intergénérationnel, et le premier pub, ainsi que les premières soirées spectacles de musique et d'humour à Sainte-Anne-des-Lacs.

La mission de l'établissement est de favoriser le plaisir de la rencontre entre citoyens. Les résidents qui se sont choisis sont des amoureux de la nature, désireux de protéger la quiétude et la beauté de ce joyau des Laurentides. Une mission chère à Fred et Sylvain qui, entourés de leur clan famille/amis, transmettent l'ingrédient le plus important de la vie en société, soit la joie du vivre-ensemble.

728, chemin Sainte-Anne-des-Lacs
450.327.5600 www.radisnoir.ca

COUPS de ❤️ de février

Pour les tout-petits

Nouveau service de physiothérapie pour bébés et enfants!

Vu la demande accrue, la Clinique Physiothérapie des Monts élargit ses soins vers la pédiatrie pour bébés et enfants: torticolis, plagiocéphalies et différents troubles orthopédiques.



Pour information 450 224-2322 2994, boul. du Curé-Labelle, Prévost

Pour le mois de février

On supporte votre lutte au Défi sans alcool!

La Microbrasserie Shawbridge de Prévost et le Saint-Sau Pub Gourmand de Saint-Sauveur offrent une bière sans alcool gratuite qui accompagne un repas par table, pour la durée du mois de février. Une belle attention pour la personne désignée qui vous raccompagne en fin de soirée et, pour tous, une bonne habitude à prendre pour votre protection, celle des vôtres et les autres. – Une bière sans alcool, c'est rafraîchissant et ça évite les accidents.

Microbrasserie Shawbridge
3023, boul. du Curé-Labelle, Prévost 450 224-1776
Saint-Sau Pub Gourmand
236, rue Principale, Saint-Sauveur 450 227-0218

Pour la fête de l'amour!

T'es mon amour, t'es ma maîtresse!

KOHI Torréfacteur offre des cafés choisis pour prolonger la romance de la Saint-Valentin. Ces spécialistes savent créer des arômes qui soulignent les occasions spéciales et les saisons. Sinon, on s'y arrête le temps d'un très bon café, une découverte chaque jour.

953, chemin du lac-Écho, local 108A
514-515-1139 www.kohi.ca



Ouverture en mars!

La Boucherie d'Antan à Prévost!

Si vous voulez un aperçu de ce que peut vous offrir la Boucherie d'Antan, visitez leur page Facebook <https://www.facebook.com/BoucherieDantanTerrebonne>. Imaginez que vous aurez bientôt accès à des préparations culinaires qui vous introduiront au summum du raffinement qui donne à la viande ses lettres de noblesse, tout comme à Terrebonne. **Surveillez l'ouverture qui se fera en mars.** En automne, ils ouvriront un centre de débitage de chasse. Quelle chance qu'ils aient choisi notre communauté pour leur deuxième établissement.

3004, boul. du Curé-Labelle, Prévost

Erratum - dans l'édition de janvier 2024

Concernant les heures d'ouverture des Moulins Lafayette, on aurait du lire: **Ouvert du dimanche au jeudi, de 7 h 30 à 17 h; vendredi et samedi, de 7 h 30 à 18 h.**

