

PERSONNALITÉ DU MOIS

Christophe Brehier Boucherie d'Antan de Prévost Boucherie – charcuterie - débitage



Depuis sa Haute Savoie natale, Christophe, il y a plus de dix ans, est venu à la rencontre du Québec. Ce pays en effervescence lui offre tous les ingrédients nécessaires à poursuivre sa carrière en tant qu'artisan boucher charcutier, une profession que pratique sa famille depuis plusieurs décennies. Loin de vouloir imposer ses connaissances, il se procure la bible de Jehanne Benoît, publiée en 1963, une encyclopédie de la cuisine canadienne, reconnue à travers le monde. Il se familiarise donc avec les coutumes, les habitudes alimentaires ainsi que tous les produits, locaux ou d'ailleurs, qui composent les recettes du terroir.

On le découvre en boucherie charcuterie à Terrebonne puis à Prévost dans les Laurentides où il devient propriétaire d'un terrain sur la 117, car il est tombé amoureux de ce coin de pays. Il y a deux ans, la Boucherie d'Antan de Terrebonne, son employeur, décide de vendre le commerce. Christophe décide de faire le saut et devient, l'entrepreneur-propriétaire qui sommeillait en lui. Cette boucherie charcuterie jouit d'une réputation qui s'étend au-delà des Laurentides. L'entreprise qui maintient un bon rythme de croissance l'encourage à mettre le plan d'affaires de Prévost en action. Les demandes de permis et plans de construction qui étaient au ralenti depuis cinq ans s'accélérent. Puis c'est en mars 2024 que la Boucherie d'Antan de Prévost ouvre les portes.

Entre Christophe et sa clientèle existe une confiance où le conseil et la qualité des produits étalés dans les comptoirs sont le gage d'un repas réussi. Il sait reconnaître les fermes d'éleveurs qui offrent des viandes de qualité. Secondé par une équipe soucieuse du travail de coupe et parage, on pratique l'art de la profession s'assurant que chaque pièce présentée en comptoir propose un morceau de choix en saveur et tendreté. Les saumures parfumées d'épices et d'herbes relevées du sirop d'érable québécois sont aussi les recettes gagnantes de la maison. La cuisine est en action et prépare des plats prêts à emporter ou congelés qui répondent aux goûts de la clientèle et surtout, que les québécois y trouvent la meilleure version de leurs plats préférés. On en a plein la vue devant ces comptoirs qui nous mettent en appétit.

La plus grande récompense de son engagement dans la profession est la satisfaction du client. Il prend plaisir à échanger avec la clientèle afin de connaître les produits qu'ils préfèrent. Les saucissons et les pâtés de campagne l'engagent vers le développement de variétés ou de recettes en demande. Son «pâté de campagne de canneberges du Québec» a d'ailleurs été primé en France. La recherche du «bien manger» a évolué, ce qui oblige à une remise en question et à s'adapter aux influences qui font des vagues par toute la planète, on doit constamment se renouveler et créer! En automne, on prévoit l'ouverture d'un atelier qui sera consacré au débitage des trophées de nos chasseurs, un service très attendu.

Christophe et sa famille célèbrent leur joie de vivre dans un environnement où la villégiature ajoute à la qualité de vie. Longue vie à la Boucherie d'Antan, un commerce qui répond aux besoins de citoyens à la recherche du bon, de la qualité et surtout de saveurs qui titillent leurs papilles gustatives. Se réunir à table, c'est non seulement le plaisir d'être ensemble, mais de partager et tisser des liens qui souvent nous accompagnent toute la vie.

3004, boul. du Curé-Labelle, Prévost. - 450 335-0502

Ouvert tous les jours de 9h à 18h, le lundi, mardi et mercredi; de 9h à 19h, le jeudi et vendredi; et de 9h à 17h, le samedi et dimanche

COUPS de de mai

Équipe St-Amour

Un 7^e anniversaire qui se démarque!

C'est le 2 mai dernier que l'Équipe St-Amour, sous la direction de Jean St-Amour, son président, recevait dignitaires, clients et amis à même sa place d'affaires pour un 5 à 7 festif. Tout a été prévu pour rendre hommage à cette équipe de douze courtiers immobiliers qui dessert Prévost et les environs. Tout au long de l'événement Valérie Cormier a offert une performance vocale sur un fond de synthétiseur. Un copieux buffet accompagné de vin a certainement contribué à prolonger l'événement tard dans la soirée. Un chèque de 1 000 \$ a été remis au Club Optimiste de Prévost qui vient en aide à nos jeunes. Ce fut une belle occasion d'apprécier l'esprit d'équipe qui se dégage de cette entreprise et la reconnaissance d'un entrepreneur envers celles et ceux qui en font le succès. Longue vie à l'Équipe St-Amour!

2830, boul. du Curé Labelle, Prévost 450 335-2611



Radis Noir - Pub Nordique & Café

Vous offre un été festif!

Une quarantaine de spectacles sont prévus cet été au Radis Noir. Les vendredis de l'humour sont présentés chaque semaine à 20h. Les samedis, ce sont des spectacles musicaux à 19h. Consultez la page Facebook Radis Noir Pub Nordique & Café. Cet été, il est ouvert de 8h à tard le soir, du mercredi au dimanche. Également service de traiteur personnalisé et créateur de vos soirées privées magiques.

728, chemin Sainte-Anne-des-Lacs 450 327-5600



Maison la Grande Ourse

Survivantes d'agressions et de violence à caractère sexuel

Un endroit pour se prendre en main avec hébergement pour une période fixe de deux semaines. Un programme qui propose des intervenantes qualifiées pour favoriser votre mieux-être, accroître votre sentiment de sécurité et briser l'isolement social à la Maison la Grande Ourse en Montérégie



2584, rue Immaculée-Conception, Saint-Ours, Qc. J0G 1P0
Tél : 1 855 VIVANTE. www.grandeoursemonteregie.org

Les planter plutôt que de les couper

Journée de l'arbre, 11 mai 2024

L'événement s'est déroulé au parc Henri-Piette à Sainte-Anne-des-Lacs. Un moment de réflexion pour parents et enfants conscients de l'importance de la présence des arbres. Ils sont nos alliés dans la lutte contre la pollution puisqu'ils absorbent le dioxyde de carbone connu sous CO₂. Quant à ses feuilles, elles produisent de l'oxygène indispensable à notre survie. La Journée de l'arbre nous rappelle jusqu'à quel point l'arbre est fragile et l'importance d'en prendre soin.

