

Le Bavard

S'informer pour se développer



TABLE DES MATIÈRES

L'automne	1
Les tarifs / Les parutions / L'équipe	2
Pensée / Club optimiste / Messes / OMH	3
Livret de recettes	4
Chronique santé	5
Trucs et astuces	6
Journée folklorique	7
Le mot du maire	8
Le conseil vous informe	9
Réseau d'aqueduc	10
Encouragez votre resto local	11
Maire-Pierre et Jimmy...	12
Même dans l'ROUGE ...	13
Express Lotbinière	14
Merci	15
Rappel de votre communauté	16
Goûtez Lotbinière	17
Regroupement des jeunes	18
Samedis en Arts / Solutions	19
Jeux	20
Cartes d'affaires	21 à 28

Les tarifs

POUR UNE PUBLICITÉ	TARIF
Une annonce	6.00\$
1/4 de page	8.00\$
1/3 de page	10.00\$
1/2 page	12.00\$
3/4 de page	15.00\$
1 page	20.00\$
Première page	25.00\$
Organismes sans but lucratif et Mouvements communautaires	Gratuit
Carte d'affaires	45.00\$/espace/année
Abonnement	40.00\$/année

Les parutions

TOMBÉE	PARUTIONS
15 novembre	25 novembre
13 décembre 12h00	30 décembre
15 janvier	27 janvier

L'équipe du Bavard

Jacqueline Bernier, trésorière (796.2146)
Lucie Bernier, présidente (796.3261)
Nathalie Boucher, administratrice (796.3083)
Hélène Gagné, resp. des abonnements (796.2104)
Diane Lachance, secrétaire (703.0743)
Lise Lachance, vice-présidente (703.0682)
Pierrette Léger, rédactrice (703-0581)

Vous pouvez déposer votre correspondance, vos annonces ou toute autre documentation ou demande dans la boîte du Bavard au dépanneur SONIC ou les envoyer par courriel à l'adresse suivante:

lebavard1974@gmail.com

Nous vous demandons d'inscrire votre nom et votre numéro de téléphone dans vos correspondances avec

Le Bavard.

Merci.



La pensée du mois

UN AMI QUI COMPREND NOS LARMES A BEAUCOUP PLUS DE VALEUR

QUE PLEIN D'AMIS QUI NE COMPRENENT QUE NOTRE SOURIRE.

FRANÇOISE SAGAN



Les gagnants de septembre 2020



Club Optimiste

Crédit-voyage :Mélanie Poulin et Steve Lemay de St-Édouard

100\$:Angéline Castonguay de Ste-Croix

75\$:Jean Soucy de Ste-Croix

Messes

Dimanche, le 8 novembre 2020 à 11h00: Mme Édith Hébert (2e anniversaire)

M. Léopold Blais (20e anniversaire)

Mardi, le 10 novembre 2020 à 16h00: Défunts familles Blanchet et St-Onge

Dimanche, le 22 novembre à 11h00: Mme Pauline Hamel

Jeudi, le 26 novembre à 15h00: M. & Mme Léopold Bergeron au Jardin des Aînés si possible

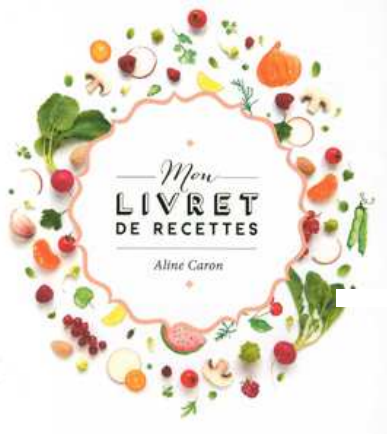


LOGEMENTS À LOUER

HLM DE ST-ÉDOUARD

Logements 3 ½ disponibles présentement au HLM, 122 rue Hamel, ST-ÉDOUARD, pour personne de 50 ans et plus. Admissibilité selon normes de la SHQ (Le coût du loyer est calculé en fonction des revenus et services). Veuillez communiquer avec Lynda Auger, directrice, au 418-926-1202.





Gâteau aux bleuets

De

Denise Poulin

Ingrédients

3 tasses de farine + 2 c. à table à mettre de côté
1 1/2 c. à thé de poudre à pâte
3/4 c. à thé de soda à pâte
1/4 c. à thé de sel
1/4 tasse de cassonade
1/2 c. à thé de cannelle
3/4 tasse de beurre mou
1 1/2 tasse de sucre
1 c. à thé de vanille
4 gros œufs
1 tasse de crème sure
2 tasses de bleuets
Sucre en poudre



Préparation

Graisser et enfariner un moule à gâteau (10 x 4 1/2) dont le fond ne s'enlève pas.
Tamiser la farine, la poudre à pâte, le soda et le sel. Mettre de côté.
Mélanger la cassonade avec 1 c. à table de farine et la cannelle.
Dans un bol, battre le beurre jusqu'à crémeux.
Ajouter le sucre et la vanille et battre jusqu'à mousseux.
Ajouter les œufs en battant bien après chaque addition.
Ajouter le mélange de farine 1/3 à la fois en alternant avec la crème sure.
Commencer et finir avec la farine.
Asperger les bleuets avec 1 c. à table de farine.
Verser 1/3 de la pâte dans le moule.
Ajouter la moitié des bleuets et la moitié du mélange de cassonade.
Répéter le même manège: le 2e tiers de la pâte, le reste des bleuets et le reste de la cassonade. Ajouter le reste de la pâte.

Cuire 60 minutes à 350°
Laisser refroidir dans le moule 20 minutes.
Sortir le gâteau du moule et le saupoudrer de sucre à glacer.





Responsable: Lucie Bernier

Le pied d'athlète



Il existe différentes maladies cutanées pouvant affecter la santé des pieds. Une des plus répandues est une infection à champignons bactériens connue sous le nom de pied d'athlète.

Le pied d'athlète se transmet d'une personne à une autre par une spore à champignon vivant dans les endroits chauds et humides. La spore se loge sur les protéines de la peau pour y vivre et se multiplier. Non traitée, l'infection peut se propager à l'ensemble du pied.

Chez les personnes atteintes, près de la moitié auront des épisodes d'infections à répétition, car la spore responsable survit très bien dans la peau craquelée du pied tout particulièrement entre les orteils, un endroit idéal pour les spores qui pourront possiblement causer une infection bactérienne plus grave comme une infection à cloques ou à vésicules.

Dans ces cas, l'infection progresse et le pied d'athlète devient très douloureux, car des ulcères apparaissent. Une consultation médicale est recommandée avant d'en arriver à ce stade. Les hommes sont plus sujets à souffrir du pied d'athlète.

Causes et symptômes

Les premiers symptômes sont des petits fendillements entre les orteils, une peau humide blanche et des picotements. La peau commence à peler et la démangeaison progresse. La situation se complique si aucun traitement n'est appliqué. Une grave infection entraînera des brûlures, des écoulements et de fortes odeurs désagréables.

Dès les premiers symptômes, il est important de consulter un professionnel de la santé, comme un [podiatre](#) ou votre [médecin de famille](#), afin d'obtenir un diagnostic précis du pied d'athlète et un traitement adéquat. Les maladies de pieds sont nombreuses et pas nécessairement toutes reliées au pied d'athlète. Le diagnostic est d'autant plus indispensable afin de traiter l'infection dès le début et ainsi éviter des complications.

À suivre...





Responsable : Pierrette Léger

- Déposez les biscuits frais dans une jarre ou dans une boîte. Glissez-y un morceau de pain. Les galettes sécheront beaucoup moins vite.



- Placez la farine dans un endroit frais, sombre et sec. À l'achat d'un nouveau sac, ne mélangez pas le contenu avec de la farine plus ancienne. Elle pourrait dégager une odeur rance très rapidement.

- Avant de mesurer la mélasse, badigeonnez le récipient d'un peu d'huile. La mélasse glissera plus facilement et vous n'en perdrez pas une goutte.



- Votre recette demande l'ajout d'un bouquet garni que vous devez préparer et nouer avec une ficelle. Enfermez plutôt les herbes dans une boule de thé. Les herbes seront plus faciles à récupérer dans la préparation et vous ne trouverez pas dans l'assiette des brindilles qui auraient pu se détacher du bouquet.



- Rafraîchissez vos biscuits, biscuits soda, croustilles amollis en les déposant dans une assiette dans le four à micro-ondes pendant 45 secondes à 1 minute à température élevée. Laissez reposer 1 minute avant de les servir.

- Récupérez le miel cristallisé en glissant le contenant dans un plat d'eau chaude ou en le déposant quelques secondes dans le four à micro-ondes pour liquéfier le contenu. Vous devez dévisser le couvercle et laissez ensuite le miel refroidir à découvert.



- Vous avez besoin de babeurre pour une recette... mélangez 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre à 250 ml (1 tasse) de lait. Le tour est joué!





46^e journée folklorique

ANNULÉE

Comme vous vous y attendez certainement, dû à la situation présente du COVID, nous nous voyons malheureusement dans l'obligation d'annuler la 46^e journée folklorique.

Cependant, les membres du comité de financement sollicitent malgré tout votre encouragement comme commanditaires, afin de poursuivre la distribution gratuite du journal Le Bavard. C'est un moyen de communication dont nous sommes fiers, mais qui est toujours de plus en plus coûteux.

À tous nos lecteurs, une petite contribution serait grandement appréciée. Nous vous remercions de votre support et de votre générosité. La liste des commanditaires apparaîtra dans un des Bavard de l'automne.

Commanditaires

Nom

Montant

***N.B. : Les chèques doivent être faits
à l'ordre de « M.I.D. Saint-Édouard ».***

***Adresse de retour :
Madame Jacqueline Bernier
1712 rang Saint-Charles
Saint-Édouard-de-Lotbinière (Québec) G0S 1Y0***



Municipalité de Saint-Édouard-de-Lotbinière
2485 rue Principale, Saint-Édouard-de-Lotbinière
(Québec) G0S 1Y0 tél : 418 796-2971

Conseil municipal

Denise Poulin, *maire*

Patrice Lemay, *conseiller n° 1*

Sébastien Leclerc, *conseiller n° 2*

André Leclerc, *conseiller n° 3*

Lina Trépanier, *conseiller n° 4*

André Poulin, *conseiller n° 5*

Myliène Bernier, *conseiller n° 6*

Équipe municipale

Marie-Josée Lévesque,

Directrice générale # 301

Chloé Boudreau

Secrétaire-réceptionniste # 300

Comptabilité

Poste # 302

Patrick Bélanger,

Inspecteur municipal # 303

Jeason Beaudoin,

Inspecteur municipal adjoint

Réjeanne Côté,

Coordinatrice des loisirs #304

Pierrette Léger,

Aide administrative occasionnelle

Urbanisme

Poste # 305

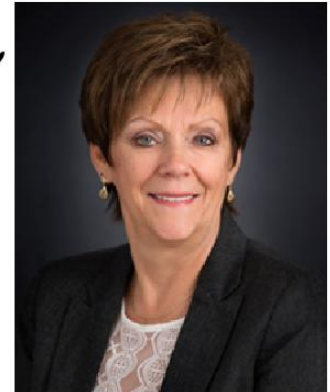
Valérie Auger,

Service de garde municipal

André Maillet,

Directeur incendie

Le mot du Maire



Chers citoyens,

Nous voici dans la deuxième vague de la pandémie COVID-19. N'hésitez pas à demander de l'aide si vous ou vos proches en sentez le besoin.

Voici quelques informations sur deux services qui vous sont peut-être méconnus.

Info-Santé 811 est un service de consultation téléphonique gratuit et confidentiel. Le numéro de téléphone 811 permet de rejoindre rapidement une infirmière en cas d'un problème de santé non urgent. Pour les besoins urgents, composer le 911. Info-Santé est un service offert 24 heures par jour et 365 jours par année. Les infirmières de ce service évaluent et font des recommandations en fonction de votre état de santé. Elles répondront à vos questions et/ou vous dirigeront vers la ressource la plus appropriée (<https://www.cisssca.com/nous-joindre/numeros-importants/info-sante-et-info-social-811>).

211 Québec est un centre d'informations et de références sur les services communautaires publics et parapublics qui sont offerts dans notre région (<http://www.211quebecregions.ca>).

Je vous souhaite un bel automne en santé.

Profitez de ces belles journées.

Denise Poulin

Denise Poulin, maire



RÉSUMÉ DES PRINCIPALES DÉCISIONS DU CONSEIL MUNICIPAL
SÉANCE DU 14 SEPTEMBRE 2020 :



SÉANCE ORDINAIRE DU 14 SEPTEMBRE 2020

Adoption du procès-verbal du 10 août 2020.

Approbation des comptes du mois et des factures à payer.

Dépôt du rapport budgétaire au 28 août 2020.

Approbation du dépôt de la demande au Fonds De Développement des Territoires et autorisation de signature.

Approbation de formation en eau potable de Monsieur Jeason Beaudoin afin de pouvoir faire les tests d'eau au besoin.

Autorisation d'Accès et de signature pour Madame Nathalie Roy auprès des diverses instances où Madame Josée Martineau avait accès.

Octroi de contrat sur invitation pour le nettoyage des grilles de rues et de la station de pompage à Claude Boutin, Service sanitaires au montant de 187.00\$ l'heure.

Adoption du deuxième projet de règlement #600-001-2019-03 modifiant le règlement de zonage afin d'ajouter des dispositions sur les maisons de tourisme.

Adoption du deuxième projet de règlement #610-001-2019-04 modifiant les permis et certificats afin d'ajouter des dispositions sur les maisons de tourisme.

Approbation de dépenses pour l'organisation du social des fêtes des employés municipaux et le conseil municipal au montant de 1200.00\$.

Adoption du contrat de gré à gré pour le déneigement mécanique de la patinoire à Entreprise ADJ au montant de 85.00\$ l'heure.

Demande de versement de la subvention 2020 au comité des loisirs au montant de 5000.00\$ tel qu'établi au budget 2020.

Pour plus d'info, vous pouvez consulter les procès-verbaux sur le site internet de la municipalité





RINÇAGE DU RÉSEAU D'AQUEDUC

LES 2 ET 3 NOVEMBRE 2020

Afin d'assurer la qualité de l'eau potable, nous procéderons au **rinçage de notre réseau d'aqueduc les 2 et 3 novembre 2020**

COMMENT	Mise en vitesse de l'écoulement de l'eau et la vidange au moyen des bornes incendie.
POURQUOI	Retirer les dépôts qui s'accumulent, avec le temps, dans les conduites d'aqueduc.
EFFETS INDÉSIRABLES	Lors de cette opération, vous pourrez éventuellement remarquer que votre eau : <ul style="list-style-type: none"> • Subisse une baisse de pression • Puisse prendre une coloration jaunâtre +/- prononcée
CONSEILS	Durant cette opération : <ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez la qualité de votre eau avant utilisation. Au besoin, laissez couler l'eau froide de vos robinets jusqu'à ce qu'elle s'éclaircisse, surtout si des vêtements doivent être lavés. • Si vous avez des <u>filtres installés à vos robinets</u>, vous devrez les nettoyer, il est possible que vous y retrouviez des dépôts.

Merci de votre bonne collaboration !



Encourager votre resto local

Heures d'ouvertures : du jeudi au dimanche de 11h00 à 20h00.

Vous pouvez commander pour emporter ou en livraison.

Vous pouvez commander en personne, par téléphone, par texto au 418-561-1975

ou par internet sur l'application Messenger du resto.

Merci !

Menu Repas		Du Bœuf		Seul	assiette	
Les Entrées		Steak Haché			13,50 \$	
Soupe		3,50 \$	Hot Hamburger		13,50 \$	
Salade du chef		5,50 \$	Hot Hamburger Caruso		14,75 \$	
Salade César		6,95 \$	Hamburger	6,95 \$	8,25 \$	
Oignon Rings		5,25 \$	Cheeseburger	7,95 \$	9,25 \$	
Bâtonnets de Fromage (4)		5,95 \$	Burger swiss met		13,50 \$	
Fondues Parmesan (2)		5,95 \$	Smoked meat	9,95 \$	12,95 \$	
Panier St-Ed		12,95 \$	Club smoked meat	11,95 \$	13,95 \$	
Nacho Nature		6,95 \$	Le Poulet	Seul	assiette	
Nacho Poulet ou bacon		7,95 \$	Lanières (4)		11,95 \$	
Les Combos			Hot Chicken		11,95 \$	
Spaghetti César		14,75 \$	Burger de Poulet	6,95 \$	9,95 \$	
Pizza César		14,75 \$		1/2	complet	
Pizza Spag		14,75 \$	Club Sandwich	10,95	11,95 \$	
Pizza Poutine		14,75 \$	Le Fast Food	Petit	Moyen	Grand
Le Poisson			Frite	3,50 \$	5,25 \$	7,25 \$
Fish N' Chips		13,50 \$	Frite sauce	4,75 \$	6,50 \$	8,50 \$
Filet de Sole Meunière		14,95 \$	Frite sauce Italienne	4,95 \$	6,95 \$	8,95 \$
Menu Kid !			Poutine	6,50 \$	9,25 \$	11,95 \$
Poutine ou Pogo ou Hot-Dog			Poutine Italienne	6,90 \$	9,50 \$	12,25 \$
ou hamburger		6,75 \$	Poutine Popcorn ou Dilton	8,50 \$	10,75 \$	13,95 \$
Spaghetti fish n chips			ou Galvaude ou St-Ed			
ou poulet popcorn		7,75 \$	Hot-Dog ou Pogo	Seul	Assiette	
La Pasta			Guedille Poulet, jambon ou oeufs	3,00 \$	6,75 \$	
Spaghetti sauce à la viande		1/2 complet		6,95 \$	9,95 \$	
Lasagne sauce à la viande		11,95 \$	Ailes de poulet seules	(6)	(9)	(12)
Les Pizzas		9 Po		7,95 \$	10,95 \$	13,25 \$
Napolitaine		11,25 \$	La Mexi Casa			
Pépé Fromage		12,35 \$	Fajitas		13,25 \$	
Garnie		13,10 \$	Nachos Nature,		11,95 \$	
Végé		13,25 \$	Nacho Poulet ou Bacon		13,95 \$	
St-Ed		15,95 \$				
Extras						
Poulet Pop corn		3,95 \$	Poutine		3,50 \$	
Fromage Mozza ou en grain		3,50 \$	extra lanière		2,25 \$	
			Extra salade César		3,50 \$	



Bonne nouvelle: réouverture Restaurant Du Bois Clair à Saint-Édouard-de-Lotbinière



Mme Marie-Pierre Rousseau et M. Jimmy Auger prennent la relève du restaurant et ouvrent sous le nom Restaurant Du Bois Clair. Ils joignent dans l'aventure leurs deux filles qui travailleront avec eux. Voici un bref résumé de leur parcours...

Mme Rousseau a fait ses études en comptabilité, en lancement d'entreprise dans le domaine de la construction et en transformation des aliments. Dès son jeune âge, elle a travaillé dans la restauration, dont huit ans en tant que serveuse au Rayalco de Laurier-Station. À la suite de la fermeture de celui-ci, elle a occupé un emploi chez Mikes durant un an et demi et a aussi fait des ménages à domicile à temps partiel. Lors de ses entretiens ménagers chez le gérant du Resto le Bois Clair, ce dernier l'invitait régulièrement à rejoindre son équipe en tant que serveuse. Elle a finalement tenté l'expérience et a fait un quart de travail à la fête des Mères « *juste pour voir* »... Mais elle a finalement eu un coup de coeur et est demeurée accrochée à ce restaurant. M. Auger, de son côté, a travaillé longtemps dans le domaine du coffrage et comme vitrier où il travaille toujours à temps partiel.

Ce qui vous a motivés à devenir entrepreneurs?

Le désir d'être entrepreneure vient de loin pour Mme Rousseau. Son père était entrepreneur lui-même et elle voulait reprendre son entreprise, mais l'opportunité a échoué. Cette décision ne l'a pas découragée, puisqu'elle a démarré son entreprise de rénovation avec son conjoint Jimmy. Ils ont ainsi acheté des maisons qu'ils rénovaient pour ensuite les revendre.

Pourquoi ce restaurant?

Mme Rousseau travaillait comme serveuse depuis quelques années à ce restaurant. Bien sûr, les mesures gouvernementales de la Covid-19 ont forcé sa fermeture. Un vendredi, les deux entrepreneurs ont reçu la visite du gérant des Coops qui venait leur offrir de louer la bâtisse et de devenir gestionnaires du restaurant. Connaissant déjà le chiffre d'affaire et en évaluant la rentabilité, ils ont décidé d'essayer.

On viendra au Resto Du Bois Clair pour 4 bonnes raisons

1. Leurs délicieuses casseroles et pizzas déjeuners;
2. Un menu du jour quotidien;
3. Les attentions spéciales pour souligner les événements et les fêtes;
4. Les produits locaux au menu.



L'importance des produits locaux au menu

Dès la prise de possession du restaurant, les propriétaires ont opté pour la mise en valeur de produits locaux. La Boulangerie Lemieux de Plessisville fournit leurs pains frais et les viandes proviennent de la Ferme Rustique de Sainte-Croix. Ainsi, ils bénéficient des avantages de s'approvisionner localement : fraîcheurs des aliments, produits qui répondent à leurs besoins, qualité supérieure de la viande, facilité de s'approvisionner en petites quantités et la proximité.

Projets à court et moyen terme

D'abord, ils souhaitent recouvrer le permis d'alcool. Les nouveaux locataires désirent également développer leur service de mets préparés qui sont, pour l'instant, disponibles au dépanneur joint au restaurant. Enfin, ils veulent diversifier le menu afin d'élargir la clientèle et répondre au goût des clients actuels.

Défi

Comme plusieurs entrepreneurs, ils ont bien des défis à relever. Spontanément, ils mentionnent que le premier consiste à

survivre et à rentabiliser les activités du restaurant. Bien que Mme Rousseau travaillait déjà à ce restaurant avant la fermeture, elle n'avait jamais eu à gérer l'inventaire. Ceci étant nouveau pour elle, cela représente un défi et c'est d'ailleurs une des raisons évoquées des avantages d'acheter localement. Enfin, puisque la main d'œuvre acceptant de travailler en restauration la fin de semaine se fait rare, elle doit assurer une présence régulière dans son entreprise.



Conseils pour les futur(e)s entrepreneur(e)s

Ils conseillent de ne pas mettre tous nos œufs dans le même panier et ne pas tout vouloir en même temps. Il faut savoir prendre des risques, mais des risques calculés et ne pas avoir peur de faire des heures. Ils mentionnent de ne pas hésiter à parler et demander conseil à d'autres entrepreneurs, tous deux prônent le mentorat d'affaires. Finalement, Mme Rousseau et M. Auger interpellent toutes personnes qui s'interrogent sur leur choix de carrière : « *Si vous ne savez pas dans quel domaine vous voulez vous diriger, puisque tout vous intéresse et que vous voulez tout savoir sur n'importe quoi, arrêtez de vous questionner, vous êtes un entrepreneur!* »



Même dans l'**ROUGE**, Pour nos restos je **BOUGE!**

Restaurant	Pour emporter	En Livraison
Angus Zone	✓	
Benny & Co	✓	✓
Casse-Croûte Chez Lizon	✓	✓
Casse-Croûte Chez Punch Express	✓	
Casse-Croûte Chez Simon	✓	
Crêperie Du côté de chez Swann	✓	
Domaine de l'Oie Toquée	✓	✓
Jo-Dré Pizzeria	✓	
La Maison de Blanche et Zéphirin	✓	✓
Le Sainte-Emmélie resto-pub	✓	
McDonald's	✓	
Pizza Salvatoré	✓	✓
Pub La Fabrik	✓	
Restaurant Chez Larry	✓	✓
Restaurant du Club des Montagnards	✓	
Restaurant la Fin d'la Faim	✓	✓
Restaurant l'Agape du Club de golf Lotbinière	✓	
Restaurant Station Rustique	✓	
Resto Du Bois Clair	✓	✓
Resto-Bar Le Cube	✓	✓
Starbucs	✓	
Rôtisserie Fusée	✓	✓
Subway	✓	
Sushi Shop	✓	
Tim Hortons	✓	



Pour plus d'information
consultez l'onglet « À voir » du site goutezlotbiniere.com



Nos partenaires



HORAIRE
dès lundi
17 août 2020

Express
vers **Sainte-Foy**

Payez-vous un chauffeur
à peu de frais!



EN SEMAINE DE

**Laurier-Station
Saint-Apollinaire
Sainte-Foy**

DÉPARTS le matin et le midi :
Laurier-Station à
6 h 15, 6 h 45, 8 h et 11 h 15

RETOURS le midi et le soir :
Sainte-Foy à
13 h, 16 h 10, 17 h et 18 h 10



POINTS DE VENTE

PROXIM Kirouac et Lavoie : 130, boul. Laurier, Laurier-Station
JEAN COUTU : 144, Principale, Saint-Apollinaire

www.express-lotbiniere.com • 418 881-3884 # 103





***Rien ne nous arrête
pour la recherche
sur le cancer du sein.***

Merci à vous tous et toutes de nous avoir soutenus dans notre marche annuelle pour la recherche sur le cancer du sein.

En cette année de COVID, nous avons démontré notre engagement envers cette cause et vous avez été présents. Merci de nous avoir soutenu par votre dévouement, votre participation et par vos dons si généreux.

Nous avons marché les 5 km prévus dans chacune de nos municipalités ou villes et nous avons amassé la belle somme de 4949.90\$. Au niveau du Canada, la somme amassée est de 8.5 millions.

Je suis très contente de cette réussite et vous y avez contribué.

Merci énormément.

On se donne rendez-vous en 2021 !

Denise Poulin



RAPPEL DE VOTRE COMMUNAUTÉ



Septembre est le mois de la vente des billets pour le financement de notre paroisse, mais cette année, ce n'est pas possible.

Ceux et celles qui n'ont pas envoyé leur contribution volontaire, vous pouvez le faire de différentes façons :

- La faire parvenir par la poste.
- Vous présenter au bureau de la Fabrique, le premier ou le troisième jeudi du mois car Édith Lemay y est présente de **13h30 à 16h**
- Vous pouvez aussi remettre votre contribution à un membre du Comité Local : Jean-Guy Turcotte, André Leclerc, Martin Briand, Lucille Bélanger ou Fernande Simoneau.

Chaque année, si tout le monde achetait son livret, on ferait un don de 5.00\$ pour aider au financement et ce serait super.

Nous comptons sur votre grande générosité.

Si vous avez d'autres suggestions pour aider au financement, ce serait grandement apprécié.

Merci de prendre le temps de nous lire.

*Fabrique St-Laurent-Rivières-Du-Chêne
Communauté de St-Édouard*



MANGER LOCAL, c'est génial!



La pandémie nous a amené collectivement à poser un nouveau regard sur notre alimentation et à privilégier davantage les produits locaux et l'autonomie alimentaire.

Avez-vous déjà mesuré les impacts réels de « Manger local » sur la santé, la communauté et l'environnement ? C'est ce que nous ferons dans une série d'articles réalisés dans le cadre des Mois Goûtez Lotbinière.



Manger local, c'est génial... pour la SANTÉ !

- Les fruits et légumes cueillis à maturité et distribués rapidement sont plus frais, ce qui augmente souvent leur valeur nutritive et leur apport en vitamines et minéraux.
- En circuit court, les aliments subissent moins de manipulations et l'utilisation d'agents chimiques pour prolonger leur conservation n'est pratiquement pas nécessaire.
- Les producteurs de proximité favorisent le goût et la diversité des produits qu'ils cultivent. Les multiples variétés de tomates, fraises et autres aliments disponibles en saison offrent une diversité nutritionnelle beaucoup plus vaste que les produits d'importation souvent choisis pour leur capacité à supporter le transport et la récolte mécanique.
- Les producteurs locaux sont plus enclins à limiter l'utilisation de pesticides et à adopter des pratiques écoresponsables.
- Il est facile et économique de faire des provisions en saison pour profiter de cette richesse nutritionnelle toute l'année.
- L'achat d'aliments produits localement permet de réduire les émissions de GES associées à l'emballage et au transport.

Pour choisir des produits transformés santé, il est nécessaire de vérifier la liste des ingrédients. Une étude récente de La Fondation des maladies du cœur et de l'AVC, associe les produits ultra-transformés à fort pourcentage en sucre, gras saturés ou sodium et additifs à la prévalence de plusieurs maladies chroniques. La consommation moyenne d'aliments ultra-transformés représente 47% des calories quotidiennes des adultes canadiens et jusqu'à 60% chez les enfants.

En contrepartie, on observe un réel engouement pour la cuisine santé. Les consommateurs redécouvrent les nombreuses vertus d'une alimentation locale basée sur les produits frais ou peu transformés qu'ils intègrent de plus en plus à leur quotidien.

Ateliers culinaires virtuels qui mettent en vedette les produits locaux offerts gratuitement

AVEC LE CHEF-CUISINIER SIMON MCGRATH-MARTEL

Les samedis de 9 h à 11 h 30

17 octobre : La cuisine de tous les jours, version végé

24 octobre : La cuisine végétarienne aux saveurs d'automne.



AVEC ELISABETH PARADIS, Dt.P

Le samedi de 9 h 30 à 11 h

7 novembre : Vide frigo

Inscription obligatoire : demainlotbiniere.ca ou goutezlotbiniere.com

Bienvenue à toutes et à tous !

Les consommateurs peuvent trouver toute une gamme de produits cultivés, produits ou transformés ici à l'aide du répertoire des entreprises du site web de Goûtez Lotbinière.



5006973



REGROUPEMENT DES JEUNES DE LOTBINIÈRE

NOVEMBRE 2020



REGROUPEMENT
DES *jeunes*
DE LOTBINIÈRE

BONS COUPS DES JEUNES

- Réalisation de plusieurs activités respectant les mesures sanitaires dans le cadre de la Semaine des Maisons de Jeunes.
- Belle capacité d'adaptation des jeunes concernant les nouvelles mesures à suivre en zone rouge.
- Réalisation de vidéos pour les portes ouvertes virtuelles des MDJ publiées sur notre page Facebook et sur notre compte Instagram.

À VENIR

- Novembre : Mois des records en MDJ (Les jeunes sont invités à battre des records de notre livre «Records jeunesse de Lotbinière» durant tout le mois).
- Novembre : Concours «Jamais sans mon casque!»
- Vente de bûches de Noël réalisée par les jeunes pour financer leurs activités et leurs projets. Date limite pour nous encourager : 27 novembre 2020.
- 14 novembre : Boîte d'activité Tie-Dye en ligne
Toutes nos activités sont sujettes à changement selon les recommandations du gouvernement concernant la COVID-19



RJLOTBINIERE



RJLOTBINIERE



REGROUPEMENT DES JEUNES DE LOTBINIÈRE

WWW.RJLOTBINIERE.COM

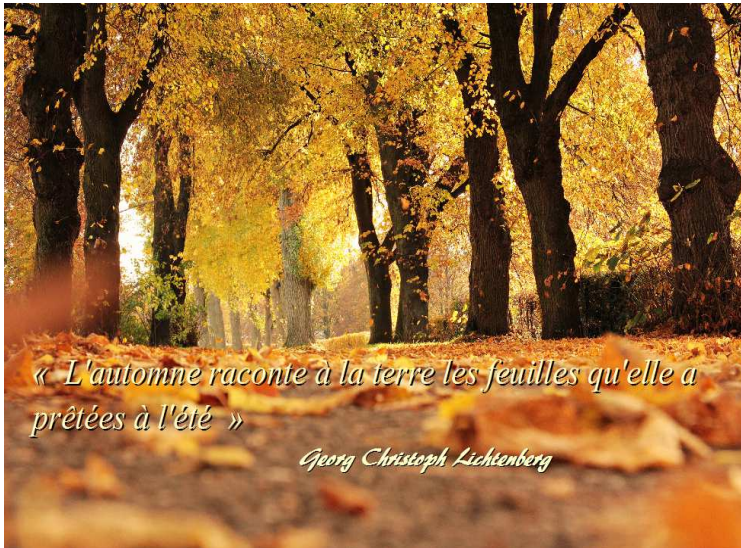


Plantation d'un arbre à Issoudun



Activité Déco-Citrouille à St-Gilles





Nos «Samedis en Arts», projet qui aurait dû vous être présenté cet automne, est suspendu temporairement, suite aux dernières recommandations gouvernementales.

Nouveaux Artisans, nouveaux ateliers, nouvelles techniques, nouveau matériel, tout était à point... et devient maintenant, en attente!

Soyez vigilants et prenez soin de vous!
 Au plaisir!

Francine Drouin / Cate Ateliers



Mots croisés

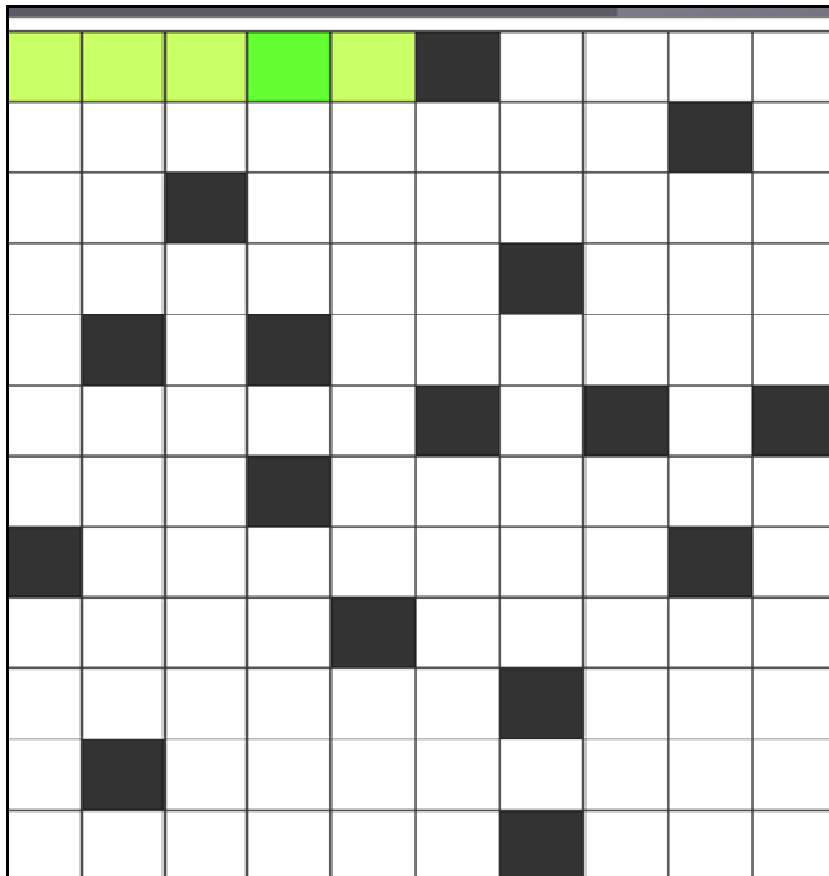
H	A	R	A	S		T	S	A	R
A	Z	I	M	U	T	E	E		O
D	U		A	B	U	S	O	N	S
D	R	O	S	S	E		I	I	I
O		R		T	E	R	R	E	S
C	L	A	I	R		O		C	
K	I	T		A	P	U	R	E	E
	P	O	R	T	A	G	E		P
A	P	R	E		T	I	S	S	U
G	U	I	L	D	E		O	U	I
I		O	U	V	R	E	U	R	S
O	B	S	E	D	E		T	E	E

Sudoku

3	2	4	1	8	5	7	9	6
1	7	6	2	3	9	8	5	4
8	5	9	6	4	7	3	2	1
7	1	8	5	9	2	4	6	3
5	9	3	4	7	6	1	8	2
4	6	2	8	1	3	9	7	5
2	4	1	9	5	8	6	3	7
6	8	7	3	2	1	5	4	9
9	3	5	7	6	4	2	1	8



Mots croisés



Horizontalement

Élevage de chevaux. – Ancien titre russe. – Cinglée. – Article contracté. – Charrions. – Poussé à la côte. – Trio antique. – Biens à cultiver. – Limpide. – Le régal des bricoleurs du dimanche. – Reconnue exacte. – Travail de sherpa. – Râpeux. – Drap. – Corporation. – Accord parfait. – Premiers skieurs. – Obnubilé. – Base de lancement.

Verticalement

Églefin fumé. – Pénalité bancaire. – Bleu du ciel. – Aux lèvres épaisses. – Cœur de brie. – Chantés dans les chœurs. – Gros

as. – Corrigée. – Fond des choses. – Données sur un plateau. – Refroidie. – Portemanteau. – Pour faire des plans. – Ensanglanté. – Être à propos. – Répond au problème. – Aime une ante. – Aigre. – Au meilleur teint. – Mort de fatigue.

Sudoku

		4	1			7		
	7	6		3	9			
	5	9	6		7		2	1
7		8	5		2	4	6	3
5	9		4				8	2
4	6	2			3			5
2	4	1		5				7
6			3		1			
9	3	5	7	6		2		8



LES CARTES D'AFFAIRES

LAVE AUTO
DANIEL PAQUET



1044 A, St-Joseph
St-Flavien G0S 2M0
Tél. : 418 728-9001
Fax : 418 728-9002

Discount
LOCATION D'AUTOS ET CAMIONS

Daniel Paquet et
Geneviève Côté, propriétaires



Garage
Guy Leclerc

MÉCANIQUE GÉNÉRALE, SILENCIEUX, SUSPENSION
ANTIROUILLE, FREINS, LAVAGE AUTOMOBILE

TEL: 418 796-2199

4245, JULIAVILLE, ST-EDOUARD, G0S 1Y0

Transport scolaire
Emilius Lemay inc.

- Voyage de groupe longue distance
- Suspension pneumatique
- Sièges de tissu
- Porte-bagages intérieur /extérieur

Pour informations :
Tél. : 418 796-2880
Cell. : 418 554-2880

Daniel Lemay, propriétaire

François Gagné, CPA, CGA

COMPTABILITÉ

Cabinet de comptable professionnel agréé

418-415-8001



Garage
YVON PARADIS INC.

VENTE ET ACHAT VOITURES USAGÉES
PEINTURE - DÉBOSELAGE - PARE-BRISE
MÉCANIQUE

2201, rue Principale,
St-Édouard, Lotb. G0S 1Y0

Fax : (418) 796-2970
Tél. : (418) 796-2518

JACQUES
Beaudoin
ASSURANCES ●
GESTION DU PATRIMOINE ●

579, route du Président-Kennedy
Lévis (Québec) G6C 1J8
Tél. : 418 834-1008
1 877 834-1008
Télec. : 418 834-5995

CABINET EN ASSURANCE DE PERSONNES,
EN ASSURANCE DE DOMMAGES ET SERVICES FINANCIERS

Assurance de Personnes
Services Financiers
Planification Financière

Automobile
Habitation
Commerciale

ASSURANCES
Pérusse
CABINET EN ASSURANCE DE DOMMAGES

À VOTRE SERVICE DANS VOTRE RÉGION
DEPUIS PLUS DE **20 ANS**

HABITATION | AUTOMOBILE | ENTREPRISE | AGRICOLE

243, rue Larocbe, Sainte-Croix | 418-701-3270 | valeriep@groupejette.qc.ca





Solusimple

LA SOLUTION SIMPLE

KEVEN DESROCHERS

Courtier en assurance de dommages

Membre du cabinet AssurExpert Gauthier & Associés

kdesrochers@solusimple.ca

Téléphone 418 931-5383

Télécopieur 819 731-9250

Commercial | Agricole

Cautionnement | Construction

Auto-habitation



Stéphanie Langlois

NOTAIRE & CONSEILLÈRE JURIDIQUE

Saint-Édouard 418 796-2052

Québec 418 658-4335

» slanglois@notarius.net

langloisnotaire.com



AUDREY TROTTIER

HYGIÉNISTE EN SOINS DE PIEDS /
TECHNICIENNE EN POSE D'ONGLES

DÉPLACEMENT À DOMICILE
AU BUREAU

2676 principal, St-Édouard-de-Lotbinière

418-728-8185

verso »

HYGIÉNISTE EN SOIN DE PIEDS
TECHNICIÈNE EN POSE D'ONGLES

SOINS DES PIEDS

- Cors, Durillons, Oeils de perdrix, Mycose, Corne...
- Ongles incarnés • Soins aux diabetiques

MAINS

- Pose d'ongles (resine/poudre)
 - Pose sur ongles naturels
 - Vernis au Gel
- (Reçu disponible)

audrey.soin@hotmail.ca





Guylaine Michaud
opticienne
20 ans

167-A, boulevard Laurier, Laurier-Station, Québec G0S 1N0 / ☎ 418.728.5473

guylainemichaudopticienne.com

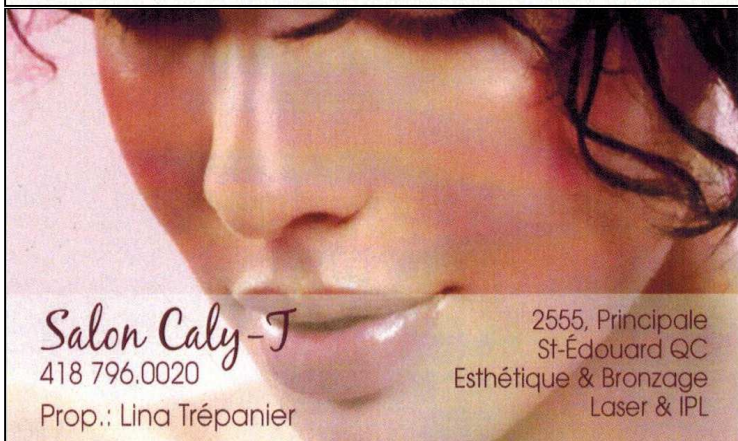
**Clinique Dentaire
Laurier-Station**

*Depuis 1981,
Merci*

Dr André Lavallée
Dr Yves Couture
Dr Jérôme Charest
Dre Christine Girard
Chirurgiens Dentistes

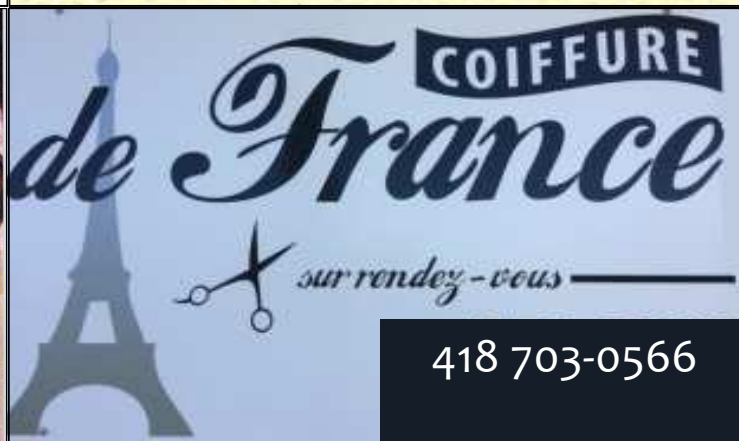
131, rue Côté
Laurier-Station, Qué.
G0S 1N0

Téléphone: 418-728-3924



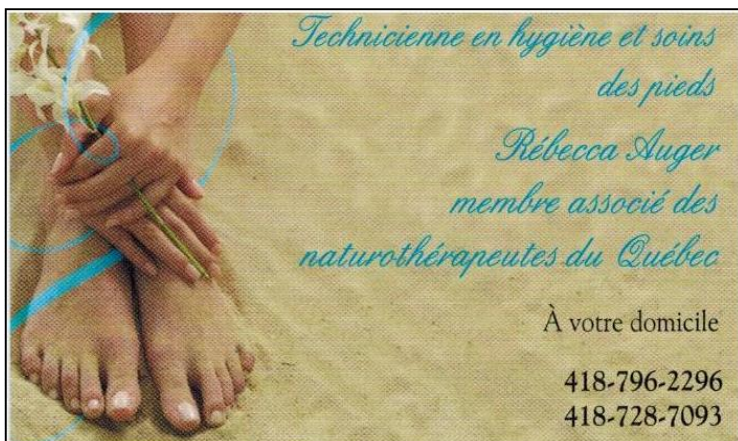
Salon Caly-J
418 796.0020
Prop.: Lina Trépanier

2555, Principale
St-Édouard QC
Esthétique & Bronzage
Laser & IPL



**COIFFURE
de France**
sur rendez-vous

418 703-0566



*Technicienne en hygiène et soins
des pieds*
Rebecca Auger
*membre associé des
naturothérapeutes du Québec*

À votre domicile

418-796-2296
418-728-7093



Jeannette Schurch
MEMBRE DE FQMM

Clinique Massothérapie

Californien - Shiatsu
Hygiène des oreilles - Pressothérapie


Information et rendez-vous :
(418) 796-2351

120, Castonguay
Ste-Édouard de Lotb. Qué.
G0S 1Y0



**Restaurant
LA BOUCANERIE
DEL TONIO**
24, ROUTE DU QUAI,
LOTBINIÈRE
☎ 581 576-2627
@ tit_tony@hotmail.com
☎ Cell: 418 728-7160
Anthony Blanchet,
chef propriétaire

- Service de traiteur
- BBQ
- Food Truck
- Rotisserie



**8002, Rte Marie-Victorin
Leclercville, Qc G0S 2K0**

Propriétaires :
Caroline Geoffroy
Charles-Étienne Beaudet

☎ 819 599.9995 f lesainteemmelie ✉ lesainte-emmelie@videotron.ca



Dépanneur et Station-service

Lundi-mercredi : 6h à 22h
Jeudi et vendredi : 6h à 23h
Samedi : 7h à 23h
Dimanche : 7h à 22h

 **418 796-3098**



Restaurant Le Bois Clair

Cuisine maison en tout temps

- Menu familial varié
- Menu du jour
- Menu enfant
- Tables d'hôte
- Déjeuners
- Produits maison pour emporter
- Salle de réunion ou rencontre familiale
- Terrasse

 **418 796-3101**



Resto Bar Le Cube



Le **CUBE**

RESTO | BAR | TRAITEUR | MÉCHOU!

400, route Laurier
Sainte-Croix (Québec) G0S 2H0

Téléphone: 418-926-3244

info@restobarlecube.ca





CÉLINE LECLERC

L'écoute de la voix du cœur

Massage énergétique
Massage intramusculaire
Soin Reconnexion (Dr. Éric Pearl)

Massothérapeute
Représentante
Herba santé-Alterra
Membre de l'A.I.S.N.A.C.

115, rue St-Onge, St-Édouard-de-Lotbinière G0S 1Y0
Tél. : 418 796-2363
c.leclerc@globetrotter.net



Marie "Beauté" Esthétique

Soin facial, épilation, électrolyse
manucure, pédicure gel
418-796-1348

Marianne Daigle

187 Beaudet
St-Édouard de Lotbinière

SÉRÉNITÉ MASSOTHÉRAPIE



Sandra Mooney
Massothérapeute agréée

342, rue Barbin
Ste-Croix (Lotbinière)
418-928-1101

massageserenite.ca
Reçus aux fins d'assurances!



Les Doigts De Fée
bureau ou votre domicile

Hélène Lauzé
Couturière diplômée

Soins de pieds (diplômée ANQ)
Certificat cadeau, Reçu
418-926-2539

342 rue Barbin
Sainte-Croix Lotbinière



COIFFURE
**JOSIANE
PILOTE**

JOSIANE PILOTE
COIFFEUSE-STYLISTE
propriétaire

SERVICE PERSONNALISÉ et COURTOIS
AMBIANCE DÉCONTRACTÉE
Coupes (Femmes, hommes et enfants)
Coloration, mèches, etc.

Sur rendez-vous
418 703-0572
218, rue Bergeron, Saint-Édouard-de-Lotbinière



L'Audace
COIFFURE

Nancy Parent, coiffeuse
Tél. : 418 703-0633

146, route Leclerc, St-Édouard G0S 1Y0

SALON *Danielle*

Danielle Bernard, coiffeuse
Tél. : 418 796-2280

2401, Principale
Saint-Édouard-de-Lotbinière
G0S 1Y0



Coiff Caly-T

108, Castonguay
St-Édouard-de-Lotbinière
QC G0S 1Y0
418 796.2900





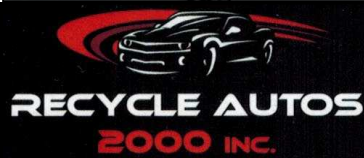
Forestier G.S.

Travaux forestiers
sylvicole et commercial
Service de technique
Transport
Mesurage de bois
Drainage forestier
Abatteuse
multifonctionnelle
Excavation forestière

CELL. : 418 728-1636

FAITES-VOUS REMARQUER

AFFICHEZ VOTRE CARTE D'AFFAIRES ICI



1504, St-Charles, Saint-Édouard de Lotb. G0S 1Y0
recycleautos@globetrotter.net
T: 418 796-3400 · 1 866 790-3400
F: 418 796-1349

Spécialité:

- Autos d'occasion
- Pièces usagées et neuves
- Redressement de châssis
- Service mécanique
- Carrosserie



EXCAVATION

Ghislain Castonguay

418 563-2682

TRAVAUX
D'EXCAVATION
ET DRAINAGE
AVEC LASER

TRANSPORT:
SABLE, TERRE,
GRAVIER, TUFF

DÉNEIGEMENT

Location de mini pelle

2626, Principale, St-Édouard



LES ENTREPRISES DENYS HAMEL INC.

Entrepreneur général en construction
et en rénovation résidentielle et commerciale

Tel.: 418.831.9692
Télec.: 418.831.0530

denyshamel@hotmail.com
2216 ch.Filteau, Lévis, QC G7A2N4

lesentreprisesdenyshamel.com

ALTERNATEUR LEMAY

VENTE & RÉPARATION



Alternateur / Démarreur / Batterie

154, de la Station,
Laurier-Station (Qc) G0S 1N0

418-728-3819



L'Acadien Bricoleur

stedouard@acadienbricoleur.com
Téléphone: 418 796-2011

SPAM INFORMATIQUE

Mathieu Arès, technicien 819-292-2020

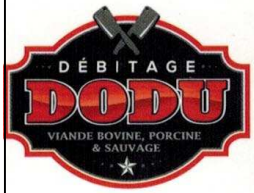
- Vente & réparation d'ordinateurs
- Vente & installation de système de surveillance (caméras, dvr, etc.)
- Vente & installation de support muraux (LCD, PLASMA)
- Service à domicile et ramassage disponible

mathieuares@spaminformatique.ca

www.spaminformatique.ca

1696 Marie-Victorin, #200 Deschaillons-sur-Saint-Laurent, Qc, G0S 1G0





Jean-Philippe Garneau
Propriétaire

☎ 418 703-4850
☎ 418 571-4850

119, rue Lauzé, Saint-Édouard-de-Lotbinière
(Québec) G0S 1Y0

 Suivez-nous!

MODEL ENTREPÔT

PLANCHERS DE BOIS FRANC ET D'INGÉNIERIE

115, rue Lauzé, St-Edouard-de-Lotbinière. G0S 1Y0

418 796-3012

Balance d'inventaire, fins de lots (légers défauts)

Hugo Lemay, propriétaire
Cell.: 418 654-8969

model.entrepot@hotmail.com

FRANCIS LEBLANC
St-Antoine-de-Tilly, Qc

Peinture, plâtrage, céramique,
peinture de toiture, etc.

Pinceaux et fusil à air

Tél. : 581.989.2449
frank6908@hotmail.fr
RBQ : 5726-6694-01

Vitrerie

Jacques Simoneau
propriétaire

Jacques Simoneau inc.
Portes et fenêtres

Tél.: 418 728-3894
Cell.: 418 955-8611

Vente, installation et réparation de portes et fenêtres
Douche de verre thermos, miroir et autre.

Résidentiel et commercial

303, rue St-Joseph, Laurier Station Qc G0S 1N0



TOILETTAGE
OBÉISSANCE DE BASE
PENSION ÉDUCATIVE

Karine Daigle propriétaire

4091, rang Juliaville, St-Édouard
Québec G0S 1Y0

Tél : 418 796-3402
Cell : 418 573-3402



Plomberie

Chauffage

SERVI-POMPE



402, Route St-Joseph, Laurier- Station

Tél.: (418) 728-4405

Cell.: (418) 520-2004

www.servipompe.com

servi-pompe.sp.inc@hotmail.com

ÉQUIPRO

LOCATION ET VENTE D'OUTILS

Yannick Desrochers

T 418 728-4421 |
yd@locationequipro.ca

167, boul. Laurier, Laurier-Station QC G0S 1N0

Bonitour.com

Partis du Québec | 700 659

LES VOYAGES
INTERCONSEIL

Siège social, Tél. : 418 796-3060
2597, rue Principale, St-Édouard, Qc G0S 1Y0

Suzanne Michaud, directrice

Tél. : 418 796-3060
Sans frais : 888 740-3060

suzanne@interconseil.com
www.interconseil.com





Excavation

Raymond Lemay & Fils inc.

- Travaux d'excavation
 - Terrassement
 - Vente de ripe de bois franc sec
- R.B.Q.: 1891-9035-00

Déneigement

R. Lemay inc.

- Déneigement
- Transport en vrac



796-2040



Me Luc A. Charest, LL.L D.D.N.

NOTAIRE & CONSEILLER JURIDIQUE

2504, rue Principale, Saint-Édouard (Québec) G0S 1Y0
Téléphone : (418) 796-2052

3100, rue De La Forest, bureau 202, Québec (Québec) G1W 1L8
Téléphone : (418) 658-4335 Télécopieur : (418) 658-2851
Courriel : lcharest@notarius.net



Isabelle Lecours

Députée de
Lotbinière-Frontenac



ASSEMBLÉE NATIONALE
DU QUÉBEC

57, rue Chaîné, Saint-Apollinaire
(Québec) G0S 2E0

Téléphone : 418 881-3450
Sans frais : 1 855 718-3444

isabelle.lecours.lofr@assnat.qc.ca

Jacques Gourde

Député de Lévis-Lotbinière



Au plaisir de vous servir !

418-836-0970
2677, route Lagueux
Lévis, G6J 1B7

