

Le Bal des Vampires

Cette activité d'Halloween se déroule à la salle paroissiale de Saint-Bruno samedi le 31 octobre 2015. La musique disco des années 75 à 90 animée par le disc-jockey, Steve Ladouceur de St-Pacôme, électrise la soirée.



Les jeunes et les moins-jeunes avec leurs costumes de circonstance ajoutent à cette fête son caractère funèbre.

Le décor macabre de la salle, installé par le comité d'art et culture avec le comité de la bibliothèque mérite d'être grandement souligné par l'originalité et par les nombreux ornements mortuaires.



Concours de citrouilles-lanternes

Le premier concours de citrouilles-lanternes au Parc de l'église attire l'attention de vrais monstres. Beaucoup ont répondu à l'invitation par le nombre de citrouilles déposées sur place.



La collaboration des gens de Saint-Bruno et des élèves du primaire démontre leur talent et leur créativité à la réalisation de cet événement automnal.

Diane Lebrun
Pour le Trait d'Union

CHRONIQUE CULINAIRE

Le classique de Noël

Il se fait beau, bon à tous les ans, surtout à la période des fêtes de Noël. Il trône sur plusieurs tables à l'heure du dessert. Je vous l'avoue, c'est mon dessert préféré « **le gâteau aux fruits** ».

J'ai fait une recherche sur ses origines qui remontent au Moyen-Âge (13^e siècle). À cette époque, les premiers fruits séchés arrivaient en Angleterre, importés du Portugal et de l'est de la Méditerranée. Les cuisinières les ajoutaient à leur pain pour en faire des pains aux fruits.

À quand remontent les premières recettes de gâteaux aux fruits tel qu'on les connaît aujourd'hui? Dès le début du 18^e siècle. On utilisait, à cette époque, de la levure de bière et des œufs battus pour assurer le gonflement de la pâte, car la grande quantité de fruits alourdissait la pâte. En effet, les fruits comptent souvent pour la demi du volume de la recette. Ce n'est qu'au 19^e siècle que la levure chimique (poudre à pâte) viendra remplacer la levure de bière.

Selon un vieux rituel, le mélange devait être brassé à la cuillère de bois en hommage à la crèche de Jésus, en remuant dans le sens des aiguilles d'une montre (pas évident pour une gauchère comme moi). De plus, il fallait faire 12 vœux les yeux fermés en levant la pâte 3 fois pendant que l'on faisait la préparation.

La préparation de fruits incorporée à la pâte reflète souvent le statut économique de la famille : plus le gâteau est dense et contient de fruits confits plus la famille est à l'aise. La confection de gâteaux aux fruits, dans ces siècles reculés, était très coûteuse, pourquoi? Parce que les épices, le sucre, les fruits confits et les aliments frais étaient des denrées très dispendieuses en plus d'être très rares l'hiver. Tout bon gâteau aux fruits prévoit un ajout d'alcool à la pâte. Du brandy surtout, mais aussi du rhum ou du xérès.

Une autre façon de faire est de cuire le gâteau, puis de l'imbiber d'alcool pendant une période de vieillissement de plusieurs mois. En ce qui concerne les gâteaux vieillissants, il faut donc préparer ceux-ci une

saison avant le temps des fêtes. A titre d'exemple, les pères Trappistes d'Oka (maintenant à Saint-Jean-de-Matha, abbaye où Mgr Joseph Yvon Moreau vivait avant d'être nommé évêque de notre diocèse) commencent leurs gâteaux aux fruits dès janvier pour les vendre l'automne suivant.

Au fil des ans des variations ont été apportées. Bien qu'il existe autant de recettes que de cuisiniers pour les préparer, tous les gâteaux aux fruits doivent contenir une bonne quantité de fruits confits ou séchés, sans oublier les noix et les épices. Une recette d'Éliza Smith, publiée en 1753, nous conseille d'incorporer des raisins de Corinthe, des cerises confites et des amandes.

Certains n'aiment pas la lourdeur de la pâte brune et sa texture sèche, il suffit donc d'incorporer tous les ingrédients dans une préparation pour gâteau blanc. Le résultat est tout à fait le même, mais le gâteau est plus moelleux et plus léger.

J'oubliais de vous dire qu'il n'y a pas que chez les Anglais que l'on prépare des gâteaux aux fruits. En Allemagne on fait, à Noël, depuis le 13^e siècle un gâteau semblable que l'on appelle « Stollen », agrémenté d'amandes et bien sûr de fruits. Par contre, en Italie, on confectionne aussi, aux fêtes, un gâteau aux fruits en forme de cloche que l'on appelle « panettone ». Dans nos épiceries et nos magasins à grande surface on peut en faire l'achat dès le début de décembre. Le reste de ce gâteau se transforme très bien en bagatelle ou en simple pain doré.

Voici le petit **truc** du mois en lien avec le gâteau aux fruits : Tout comme le vin, les gâteaux aux fruits sont meilleurs lorsqu'ils sont vieillissants. Mais pour tirer le maximum de leur goût tout en préservant leur fraîcheur, il est essentiel de bien les conserver.

Pour ce faire, une fois votre ou vos gâteaux refroidis, emballez-les dans du coton à fromage imbibé de brandy, de rhum, de vin ou de jus de fruits. Emballez le gâteau enveloppé du coton dans un papier d'aluminium.

Gardez le tout dans une boîte hermétique ou dans une pellicule plastique dans un endroit sec et frais. Pour conserver vos gâteaux plusieurs mois, badigeonnez-les chaque mois de rhum ou de brandy en prenant soin de bien emballer à nouveau.

Recette : Gâteau de Noël

Voici une recette peu coûteuse, facile à cuisiner. C'est la version gâteau aux fruits que la mère de mon mari nous servait au réveillon de Noël. (Cuisson au four 275°F pendant 2h1/2 à 3h)

Ingrédients :

3 tasses de farine
1 c. à thé de soda
1 c. à thé de sel
1 c. à thé de muscade
1 c. à thé de cannelle
1/2c. à thé de clou de girofle moulu
1 tasse de beurre mou
2 œufs non battus
2 tasses de raisins secs
1 tasse de fruits confits
1 tasse de compote de pommes
1 /2 tasse de sirop de maïs
3/4 de tasse de cerises confites (rouges ou vertes)
1 tasse de noix hachés gros
1 1/2 tasse (1 paquet de gomme de rosp coupés en cubes)
(jujubes enrobés de sucre, **très important**)

Préparation :

- Enfariner les fruits et les noix
- Mêler les 6 premiers ingrédients
- Mélanger grossièrement le beurre et les œufs
- Verser le tout dans un grand bol sans trop brasser
- Mettre dans un moule rectangulaire tapissé de papier brun, vaporiser d'un corps gras tel que du Pam

Glaçage : 1/2 tasse de sirop de maïs
1 c. à soupe de beurre

* Moi j'ajoute 1 c. à soupe de rhum ou brandy

Tiédir le tout et verser sur le gâteau légèrement refroidit.

Angèle Dionne

Opération capitation

Nous remercions sincèrement tous les paroissiens et paroissiennes qui se sont acquittés de ce devoir chrétien qui nous permet de poursuivre notre mission en notre église paroissiale.

Pour ceux qui n'ont pu le faire, noter qu'il est toujours temps de la faire soit en remettant votre enveloppe lors de la quête du dimanche soit au bureau de la Fabrique, ou, en dehors des heures, laisser dans la boîte postale sur la galerie du bureau ou encore par la poste.

Si vous manquez d'informations n'hésitez pas à communiquer au bureau au 418-4952-2986.

Votre conseil de Fabrique
Gilles Beaulieu, président

Place de l'église



Décès:

Le 25 septembre 2015, est décédé à l'âge de 99 ans et 5 mois **M. Antonio Pelletier**. Le service religieux a été célébré le mardi 29 septembre 2015 à 15 h, en l'église de Saint-Bruno.

Sincères condoléances à toute la famille et tout spécialement à son garçon Gaétan de notre paroisse.



Votre bac brun carbure même en hiver



Écocentres
MRC de Kamouraska

Fermeture des écocentres de la MRC de Kamouraska pour la saison hivernale

C'est l'arrivée de la saison froide! C'est le moment de l'année pour concocter de petits plats réconfortants, un breuvage chaud à la main en regardant les flocons tomber. C'est aussi le moment de recevoir et de préparer de véritables festins pour toute la parenté. Mais que faire avec vos résidus de préparation en cuisine? Comment disposer des restes des assiettes de vos convives après le repas?

Le bac brun est là pour vous aider! Les résidus alimentaires de toutes sortes ont leur place dans le bac brun cet hiver, allant des épluchures de patates aux mets périmés, en passant par le thé et le marc de café. Utiliser son bac brun l'hiver, c'est facile! Surveillez votre calendrier de collecte, car le camion collectera votre bac une fois par mois cet hiver (de décembre à mars inclusivement).

Quelques trucs tout simples peuvent vous faciliter la vie. Afin d'éviter que les matières gelées restent collées dans le bac :

- Évitez les matières liquides qui coulent et gèlent au fond de votre bac brun;
- Pour absorber l'humidité, quelques épaisseurs de papier-journal au fond du bac peuvent être utiles;
- Un morceau de carton au fond du bac peut aider à ce que votre bac se vide bien à chaque collecte;
- Faites vider votre bac à chaque collecte, car il se peut que tout son contenu ne tombe pas en un seul coup dans les grands froids;
- Doublez votre bac brun d'un grand sac en papier (vous en trouverez dans la plupart des magasins à grande surface, certaines quincailleries, pharmacies et épicerie);
- N'oubliez pas que les cendres sont interdites, elles ne sont pas compatibles avec le procédé de biométhanisation à l'usine.

Marie-Joëlle Côté, Agente de communication
Collectivités écologiques Bas-Saint-Laurent

Co-éco annonce que ce sera la fin de la saison 2015 des écocentres de la MRC de Kamouraska. En effet, l'écocentre de Saint-Alexandre fermera cette année le 6 novembre à 16 h, tandis que les écocentres de La Pocatière et de Saint-Pascal fermeront leurs portes le 7 novembre prochain à 16 h également.

Puisque les écocentres ferment leur porte pour la saison hivernale, les citoyens sont invités à profiter une dernière fois cette année de ces points de dépôts pour se départir de façon sécuritaire et respectueuse de l'environnement de leurs matériaux récupérables. Plusieurs de ces matériaux sont acceptés sans frais comme le métal, les appareils électroniques, les résidus domestiques dangereux, les résidus verts et le bois. Les matériaux secs et les encombrants non réutilisables sont quant à eux acceptés avec des frais. Les déchets et les souches sont néanmoins refusés dans les écocentres.

Pour connaître l'adresse, les heures d'ouverture et la liste détaillée des matières acceptées et refusées dans les écocentres, visitez le www.co-eco.org ou téléphonez au 418 856-2628, poste 0.

Collectivités écologiques Bas-Saint-Laurent (Co-éco) est fier de vous présenter la première d'une série de quatre publicités qui seront diffusées à TVA et Radio-Canada, dans le cadre de la campagne de sensibilisation Une collecte qui carbure! Citoyennes et citoyens de la MRC de Rivière-du-Loup, des Basques et du Kamouraska, surveillez le passage de ces publicités sur vos écrans!

Pour en savoir plus, consultez le site Internet : www.collectequicarbure.com ou contactez la ligne-info de Co-éco au 1 888 856-5552.

Marie-Joëlle Côté

Agente de communication, Co-éco
418 856-2628 poste 0
info@co-eco.org



Activités au Centre-Femmes La Passerelle du Kamouraska



DES NOUVELLES DE...

« **Rions en cœur !** » Venez rire avec Judith en participant à une séance de fou rire qui aura lieu au Centre-Femmes La Passerelle, 710 rue Taché à St-Pascal, jeudi le 5 novembre à 13h30. Inscrivez-vous au 418-492-1449. Bienvenue à toutes !

« **Démystifiez vos bacs** » Vous avez des questions sur ce qu'on peut mettre dans le bac bleu ? le bac brun ? le bac noir ? Venez comprendre et discuter de tout ça pour Une p'tite jasette, mardi le 10 novembre à 13h30, au Centre-Femmes La Passerelle, 710 rue Taché à St-Pascal. Inscrivez-vous au 418-492-1449.

Une activité de **confection de bracelets** aura lieu au Centre-Femmes La Passerelle à Saint-Pascal le 12 novembre 2015 à 13h30. Inscrivez-vous au 418-492-1449. L'activité est gratuite ! Bienvenue à toutes !

« **La personne accidentée cérébro-vasculaire** » sera le sujet de la chronique Toast et Café qui sera présenté jeudi le 19 novembre à 9h00, dans les locaux du Centre-Femmes La Passerelle, 710 rue Taché à St-Pascal. La conférence sera présentée par une personne de l'organisme ACVA-TCC (Association des personnes Accidentées Cérébro-Vasculaires). Inscrivez-vous au 418-492-1449.

Une conférence sur « **La résilience** » par **Blandine Soulmana**, auteure-conférencière est organisée par le Centre-Femmes La Passerelle du Kamouraska, jeudi le 26 novembre à 19h00. C'est à ne pas manquer ! Elle nous raconte comment sa résilience lui a permis de rebondir suite à des événements difficiles et comment elle s'en est sortie. La conférence aura lieu à la salle Desjardins du centre Robert-Côté de St-Pascal, au 470 rue Notre-Dame à St-Pascal. **C'est gratuit!** Inscrivez-vous au 418-492-1449. Bienvenue à toutes et tous !

Lise Lemay
Intervenante

Tu as besoin d'un coup de main dans tes démarches? Tu voudrais développer une stratégie de recherche d'emploi réaliste et concrète? Voici des Services d'aide à l'emploi pour répondre à tes besoins.

À la carte : aide-conseil en matière de techniques de recherches d'emploi : rédaction de CV et lettre de présentation, simulation d'entrevue, etc.

Atelier de groupe en stratégie de recherche d'emploi (2 jours) : aide-conseil pour déterminer ton objectif d'emploi, actualiser tes connaissances en matière de recherche d'emploi, préciser tes stratégies et te donner des outils en vue de réaliser une recherche d'emploi active.

Services spécialisés : soutien au développement de ton employabilité et de ton intégration en emploi par le biais d'activités répondant à tes besoins : rencontres individuelles, stages d'exploration, ateliers, projet Jeunes volontaires, etc.

Contacte-nous ou viens nous rencontrer pour vérifier ton admissibilité à nos services!

Il ne faut surtout pas oublier que Projektion 16-35 c'est encore plus que des services de recherche d'emploi. Sont toujours présents : Jeunes en action, IDÉO 16-17, Défi de l'entrepreneuriat jeunesse et Place aux jeunes. Ces programmes peuvent aussi répondre aux besoins des jeunes 16-35 ans, tels que l'intégration socioprofessionnelle, la persévérance scolaire, la sensibilisation à l'entrepreneuriat et l'établissement en région.

Services gratuits:

SAINT-PASCAL
580A, rue Côté
Tél. : 418 492-9127
lundi au jeudi 9h à 16h30
vendredi – 9 h à 16 h

LA POCATIÈRE
212, 4^e Avenue
Tél. : 418 371-1377
lundi au jeudi 9h à 16h30
vendredi – fermé

info@projektion16-35.ca
projektion16-35.ca



Commentaires sur notre question « Utilisez-vous le bac brun »

Voici les résultats du sondage

Non, car je recycle déjà pour produire mon propre compost que j'utilise pour mes fleurs et mon jardin. Ma question : puisqu'on demeure à la campagne, et qu'on est tous près de la nature, plusieurs ici font leurs jardins, pourquoi nous l'imposer ? En plus de nous le faire payer ? Je me retrouve avec un 3^e bac qui ne servira pas.

Par contre, à mon travail, nous avons commencé à l'utiliser en juin, par conscience écologique. Quelle surprise d'y retrouver des vers blancs par milliers. Très dégoutant ! Désormais, plus personne ne désire s'en occuper. Et à chaque deux semaines, nous avons droit à une nouvelle éclosion de ces vers !

Je me questionne sur l'intérêt d'y ajouter les résidus de viandes, poulet et autres protéines animales. J'AI TOUJOURS COMPRIS QU'IL NE FALLAIT PAS LES AJOUTER AU COMPOST. Ça génère des vers.

Nous avons cessé d'en faire en été et reprendrons bientôt, en saison froide. Et j'entends des commentaires similaires. Je comprends les enjeux de la société, il y a sûrement place pour l'amélioration du système.

On nous a imposé ce bac qui est ramassé aux deux semaines. Il se forme plein de moustiques à l'intérieur du bac, dû à la chaleur, sans compter l'humidité et les odeurs qui s'en dégagent en été!!!

En plus de sentir le purin de cochon de temps à autres avec le vent, maintenant ça va sentir bon autour de nos poubellesAllô les bestioles, mouffettes et tout ce qui vient avec...Ridicule

Les gens vont utiliser beaucoup plus d'eau potable.. afin de rincer leur bac et ainsi éviter les vers blancs et les odeurs!!

Je composte depuis plus de 25 ans et je peux vous dire que, pour remplir un tel contenant, il me faudrait plus de 2 ans! Donc, un simple 2 litres de crème glacée, vide bien sûr, aurait fait l'affaire mais non, il fallait bien nous imposer une nouvelle «taxe», absolument inutile et en plus, on nolisera un camion pour une si maigre récolte... En tous cas, le mien, c'est juste de la poussière que vous allez trouver dedans.

Oui, moi j'utilise le bac brun 3 saisons seulement, car l'été, il y a des odeurs qui en ressortent et cela est très désagréable. C'est pourquoi je ne l'utilise point durant la saison chaude.

Bien sûr, il y a des sacs appropriés pour mettre dans les poubelles pour empêcher que cela sente, mais il faut encore les acheter, nous en avons assez de payer pour différentes choses en plus de déboursier pour ça. Si ceux-ci étaient accessibles sans frais ou à moindre coût, déjà cela serait encore mieux.

Merci à ceux et celles qui ont bien voulu faire part de leur opinion sur le sujet. C'est très agréable que les gens participent lorsque nous essayons de nouvelles choses. Pour ce mois-ci la question est:

« Quand commencez-vous à faire vos emplettes de cadeaux pour la période des Fêtes et quel sommes d'argent y allouez-vous! »

L'équipe du journal

Prudence, prévention et culpabilité

Une campagne de sensibilisation est présentement en cours pour inciter à la prudence afin d'éviter des accidents du travail. Cependant malgré la prudence exercée par les travailleurs et travailleuses, des accidents se produisent toujours. Selon la CSST, chaque jour, 228 travailleurs et travailleuses sont victimes d'une lésion professionnelle au Québec.

Bien qu'il soit dans leur intérêt de tout faire pour éviter un accident, les travailleurs ne peuvent malheureusement à eux seuls éviter toutes les catastrophes. L'employeur de son côté doit faire de la prévention, c'est-à-dire prévenir toute situation qui pourrait occasionner un accident. Exemple : voir au bon état des machines et équipements, s'assurer que les gardes de sécurité demeurent en place, éviter d'imposer des heures de travail trop longues, etc.

Malgré la prudence et la prévention certains événements semblent inévitables. En effet selon la définition même d'un accident dans la *Loi sur les accidents du travail et les maladies professionnelles*, un accident demeure **un événement imprévu et soudain**. Un câble qui lâche, un gros chicot qui s'abat sur un débroussailleur, un orignal qui sort soudainement de nulle part, etc.

Suite à un accident, nous constatons trop souvent, à quel point les accidentés éprouvent des sentiments de culpabilité. Comme s'ils avaient à supporter toute la responsabilité de cet « échec à la prudence ». La réaction de certains employeurs vient aggraver la situation : rappel qu'un accident coûte cher à la compagnie, pression pour un retour rapide au travail et même, malheureusement, un congédiement.

Ce fort sentiment de culpabilité s'ajoute à tous les inconvénients subis et peut même contribuer à aggraver la lésion du travailleur ou de la travailleuse. Puisqu'on ne peut revenir en arrière et qu'il est important de prendre tous les moyens pour se rétablir, il peut dans certaines circonstances être nécessaire de consulter

un psychologue afin d'aider à évacuer ce sentiment négatif. Après discussion avec votre médecin, ce dernier peut décider de vous prescrire de tels traitements. Normalement la CSST devrait rembourser les frais de consultation en psychologie.

Si malgré toutes les mesures de prudence et la prévention, un malheureux accident survient tout de même, n'hésitez pas à communiquer avec l'ATA.

Source : *Micheline Pelletier*
Aide aux Travailleurs Accidentés
136, Avenue de Gaspé Est
St-Jean-Port-Joli, G0R 3G0 418-598-9844

La Distinction Coiffure

**** NOUVEAU ****

Il me fait plaisir de vous annoncer que pour répondre à la demande, j'offre mes services de coiffure à domicile.

Quelques demi-journées y seront consacrées. Veuillez prendre rendez-vous au 492-6311 .

Le temps des fêtes approche !!! Pensez à planifier vos rendez-vous de coiffure ou pour une manucure.

Au plaisir de vous servir!!

Manon Thériault

AVIS DE CONVOCATION

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE
« LES DIABÉTIQUES-AMIS DU KRTB »

« LES DIABÉTIQUES-AMIS DU KRTB » convient cordialement leurs membres et amis pour l'inscription suivi de l'Assemblée Générale Annuelle et d'un cocktail dînatoire qui se tiendra;

Le vendredi, 20 novembre 2015 à 19 heures
Au CLSC, 22 rue St-Laurent, Rivière-du-Loup
À la Salle Alizée (entrée rue St-André)

Nous vous attendons en grand nombre.

La confirmation avant le 13 novembre 2015 est obligatoire et conditionnelle pour le cocktail dînatoire qui vous sera offert gratuitement.

418 862-7428 laisser message ou par messagerie : da-krbt@bellnet.ca

Noël Thériault, président

Bureau de poste

Lundi, mardi, mercredi et vendredi:

9 h 15 à 11 h 30
13 h 30 à 16 h

Bibliothèque

Le mercredi,
de 19 h à 20 h

Jeudi:

9 h 15 à 11 h 30
13 h 30 à 16 h 15

Tél.: 418-492-1673

Alimentation St-Bruno

Dimanche: 8 h à 18 h
Lundi: 8 h à 19 h
Mardi: 8 h à 19 h
Mercredi: 8 h à 19 h
Jeudi: 8 h à 19 h
Vendredi: 8 h à 20 h
Samedi: 8 h à 20 h

Tél: 418 492-3185

Fabrique

Lundi, mardi et mercredi
13 h à 16 h

Tél.: 418-492-2986

Renouvellement - Renouvellement - Renouvellement

Le Trait d'Union

Devenez membre

Une contribution volontaire de 2\$ par personne vous fait membre 2015-2016 et permet au journal de poursuivre une couverture plus large des enjeux locaux

Nom (s) : _____

2\$/ pers. =

N.B. Veuillez remettre votre contribution à un membre du conseil. Merci!

Renouvellement - Renouvellement - Renouvellement

Bureau municipal

Du lundi au jeudi :
9 h à 12 h et
de 13 h à 16 h

Le vendredi, fermé

Tél.: 418-492-2612
www.stbrunokam.qc.ca

Recyclage Guy Gagné 2007

418-860-7803

PIECES D'AUTOS ET ANTIQUES

Sortie 488 Sud 565, ST-EDOUARD
SAINT-ALEXANDRE KAM Q.C. GOL-2G0

RONA IDÉES SUR MESURE
CENTRE DE RÉNOVATION
CAMILLE DUMAIS!

1005, rue Lévesque, Saint-Pascal (Québec) G0L 3Y0
 Tél. : 418 492-2347 Téléc. : 418 492-9603
 www.camilledumais.com
 info@camilledumais.com
 Licence P.R.Q. : 1185-5277-70

CLINIQUE DENTAIRE

Dr Raymond Bernier
 chirurgien-dentiste

(418) 492-3810

565, rue Taché, Saint-Pascal (Québec) G0L 3Y0

Distinction Coiffure
 143, route du Petit Moulin
 St-Bruno-de-Kamouraska QC
 G0L 2M0
 418 492.6311
 Manon Thériault prop.



Fabrique
Saint-Bruno

Gilles Beaulieu, président
 Lise Rivard, secrétaire (418-492-7722)

Bureau: Lundi, mardi et mercredi 13h à 16h
 Urgence: 418-492-6345



IGA Saint-Pascal

André Tanguay
 Propriétaire

tél. : (418) 492-2902
 téléc. : (418) 492-7566
 courriel : iga08595andre.tanguay@sobeys.com

400, av. Chapleau
 Saint-Pascal (QC)
 G0L 3Y0

492-2222

Résidence funéraire
Daniel Caron

Pré-arrangement (garantis en fiducie)
 Crémation
 Funérailles traditionnelles
 Service d'ambulance

Daniel Caron,
 Thanatologue, ambulancier

353, ave Chapleau, Saint-Pascal Qc G0L 3Y0



PNEUS F.M. INC
 les spécialistes du pneu

Vente et service

- Balancement • Alignement
- Vulcanisation et rechapage

595, boul. Hébert, Saint-Pascal
 Tél. : 418 492-6035 • 1 800 463-1375

PLUS Mécanique générale
 580, boul. Hébert, Saint-Pascal Tél. : 418 492-2907



Service de Pneus
Marcel inc.

Vente de pneus neufs et usagés

Pose et balancement

Réparation pneus : - automobile
 - agricole

418 492-2915
 622 boul. Hébert
 Saint-Pascal



Club des 50 ans et plus

321, rue de l'église, Bureau 3
 Saint-Bruno (Québec) G0L 2M0

Richard Caron, président
 Téléphone : 418 492-5926

Activités et loisirs pour tous





Garon, Lévesque, Gagnon, Saint-Pierre,
 notaires

Tél.: (418) 492-1441
 (418) 492-7294

658, Taché, C.P. 37, Saint-Pascal (Québec) G0L 3Y0


COMITÉ DES BÉNÉVOLES

Repas après les funérailles
 Saint-Bruno

Ghislaine Gagné 418-492-6543
 Lyne Bouchard 418-492-9424

ARTISAN CORDONNIER
REMBOURREUR
Roger Mailloux

435, Rang 4 ouest, Saint-Bruno
 S.V.P. appeler au
 Tél.: 418-492-5942



Lunik inc.

PAPETERIE-LIBRAIRIE-TABAGIE
 BOUTIQUE CADEAU IDÉE FIX

510, avenue Martin, C.P. 367
 Saint-Pascal (Québec) G0L 3Y0
 Tél.: (418) 492-2096 Téléc.: (418) 492-6122
 Courriel: tabagielunik@qc.airs.com



Garde paroissiale

Saint-Bruno

Évariste Mignault, président 492-3282
 Gilles Beaulieu, secrétaire 492-7132

MALLETTE

Mallette
 Société en collectif
 Comptables agréés

Gilles Lebel, ca


Tél. : (418) 492-3515
 Téléc. : (418) 492-9640
 Cel. : (418) 867-6318


470, rue Chapleau
 Saint-Pascal (Québec) G0L 3Y0

SFL PLACEMENTS
 Cabinet de services financiers


Jean Leblanc
 Représentant
 en épargne collective

7777, boul. de la Rive-Sud
 Bureau 202
 Lévis (Québec) G6V 6Z1
 Tél. : 418 837-2421, poste 347
 Tél. : 418 837-4740, poste 347
 Sans frais : 1 800 667-7178, poste 347
 Cell. : 418 254-0354
 Téléc. : 418 837-8200
 Courriel : jean.leblanc@sfl.qc.ca





Norbert Morin
 Député Côte-du-Sud
 418 492-7730
 1 866 774-1893
 nmorin-cds@assnat.qc.ca





Centre-Femmes
La Passerelle du Kamouraska
710, rue Taché, C.P. 372
Saint-Pascal (Québec) G0L 3Y0
Tél. : 418 492-1449
Télec. : 418 492-9021
lapasserelledukamouraska@qc.aira.com

Coiffure
Céline
Design

TÉL: 418.308.0898

309 rue de l'église
St Bruno de Kamouraska G0L 2M0



Andrée Michaud
510 rang 5
St-Bruno de Kamouraska
(418) 492-9824
and_micho@yahoo.ca



La Michelaine
Mohair

Alimentation Saint-Bruno

155, route du Petit Moulin
Saint-Bruno
G0L 2M0
(418) 492-3185



RT **CONSTRUCTION**
RÉMY THÉRIAULT

RBQ: 8344-2053-11

Rémy Thériault Entrepreneur en construction et rénovation
229, avenue Gilles-Picard
Saint-Pascal (Québec)
Tél. : 418 492-9489
theriaultremy@hotmail.com

- agrandissement
- toiture
- finition intérieure
- finition extérieure
- portes et fenêtres, etc.



provigo 

ALIMENTATION LOUIS GRENIER INC.
501, avenue Patry
Saint-Pascal-de-Kamouraska
(Québec) G0L 3Y0
Tél : 418 492-1034
Fax : 418 492-1035
Courriel : alimentationlg@bellnet.ca

Faites votre **provigo**, si vite, si bon ... www.provigo.ca

 **Desjardins**
Caisse du Centre de Kamouraska

Mieux se **connaître**,
pour mieux **avancer**.

Membre affilié

 **Famiprix**

Blanchet, St-Hilaire & Rivard
PHARMACIENS

555, rue Taché,
Saint-Pascal (QC) G0L 3Y0
Tél. : 418 492-1234 Téléc. : 418 492-6221
Courriel : bsr@famiprix.com

 **imprimerie**
Pré-Texte

Louise Caron
et Claude Leclerc
propriétaires

197, Route 230 Ouest
Saint-Pascal (QC) G0L 3Y0
Tél. : 418 492-1170
Télec. : 418 308-0588

imprimerie.pretexte@videotron.ca

*Ouverture d'un bureau à La Pocatière
pour nous rapprocher de notre clientèle
de la MRC de Kamouraska !*

Consultez nos chroniques sur notre site web
avocats-montmagny.com

LEMIEUX PARENT THÉBERGE
AVOCATS S.N.

TÉL: 418 371-3114



Me Lemieux Me T. Blais Me Boilard Me Bouffard Me Paradis Me Labrie Me Théberge

Nous avons ce qu'il vous faut, une équipe !

708, 4^e AVENUE, BUREAU 104, LA POCATIÈRE