

Vous avez un projet de développement? À titre d'agent de développement économique pour la Municipalité de Saint-Elzéar-de-Témiscouata, je peux vous accompagner gratuitement dans la réalisation de celui-ci et ce, que vous soyez une entreprise à but lucratif, un organisme sans but lucratif ou que vous ayez simplement un projet d'entreprise que vous souhaitez mettre sur pied.



- À titre d'exemple, les services les plus souvent demandés sont les suivants :
- Recherche de financement
 - Gestion d'un projet de développement
 - Rédaction d'un plan d'affaires
 - Conseil stratégique
 - Élaboration d'un plan marketing
 - Prévisions financières
- N'hésitez pas à faire appel à moi, il me fera plaisir de vous accompagner dans vos projets.

Alexandre Raymond, 418-750-7655
Agent de développement économique



Pisciculture les 3 Verseaux

Patrice Pelletier, propriétaire, 87, chemin Principal,
Saint-Elzéar-de-Témiscouata,

Sur rendez-vous: 418 854-9014

Truite ensemencée



Août 2018

D	L	M	M	J	V	S
			1	2	3	4
5	6 19h15 Conseil municipal	7 Biblio. 19h - 20h Ordures et Recyclage	8	9	10	11
12	13	14 Ordures Biblio. 19h - 20h	15	16	17	18 Témis à Cheval
19	20	21 Ordures et Recyclage Biblio. 19h - 20h	22	23	24	25
26	27	28 Ordures	29	30	31	

Septembre 2018

D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3 Fête du Travail	4 Recyclage 19h15 Conseil municipal Biblio. 19h - 20h	5	6	7	8
9	10	11 Ordures Biblio. 19h - 20h	12	13	14	15
16	17	18 Recyclage Biblio. 19h - 20h	19	20	21	22 Équinoxe d'automne
23	24 30	25 Ordures Biblio. 19h - 20h	26	27	28	29

Saint-Elzéar D'un rang à l'autre...

Le journal qui suit les saisons!

École des Parchemins



Des nouvelles de notre école. La situation de la classe de 1re, 2e et 3e année de l'école des Parchemins, n'est pas encore réglée. Actuellement, il manque encore un enfant pour avoir le nombre minimal de six élèves pour recevoir le financement du ministère de l'Éducation qui permettrait d'ouvrir cette classe. La commission scolaire nous a confirmé la possibilité de prolonger le transport scolaire jusqu'au chemin Beauséjour. Avis aux intéressés de communiquer avec nous. De plus, la municipalité travaille présentement à offrir un service de garde, le matin et le soir, à des coûts concurrentiels, mais encore plus, avec des activités parascolaires et de l'aide aux devoirs. Un sondage vous sera envoyé dans quelques semaines pour nous informer de vos intérêts. Encore plus intéressant, le Comité de la renaissance vous rembourse les frais scolaires et des fournitures sous un montant fixe pour tous les enfants fréquentant l'école des Parchemins. Pour plus d'information, Andrée-Anne Caron 418 854-7690 poste 2 ou M. Jules Soucy, directeur au 418 854-8455.

Ces mois-ci !

- ✓ - Trucs et Astuces
- Conseil de la Fabrique
P: 2
- ✓ - Informations générales
- Club des 50 ans et +
P: 3
- ✓ - Comité renaissance
- Bibliothèque
- Conseil Municipal
- Chargée de projet
P: 4
- ✓ - Agent de développement
- Commerce
- Calendrier
P: 5

Trucs et astuces

5 trucs pour réussir la cuisson au barbecue



On a souvent une relation amour/haine avec le barbecue, et ce, pour plein de raisons! Voici quelques trucs pour éviter les querelles et les steaks brûlés.

1. Boulette parfaite

Comme le hamburger est l'un des mets les plus préparés sur le barbecue, voici un truc pour un beau et bon hamburger : la composition de la viande dans la boulette consiste en 80 % de viande maigre (jamais de la viande extra-maigre) et 20 % de viande grasse (régulière). Le fameux presse-hamburger est un outil vraiment intéressant pour s'assurer d'avoir des galettes uniformes et bien pressées. J'ai aussi un autre truc : il est important de presser, avec le pouce, au centre de la galette pour former une petite cavité. Ce faisant, la boulette ne gonflera pas comme un ballon de football. Vous garderez ainsi votre galette bien plate.

2. On ne touche plus!

Pour toutes les grillades, il n'est pas nécessaire de jouer à « flip la galette ». On ne devrait jamais retourner plus d'une fois une pièce de viande, de poisson ou de volaille. On saisit la viande, on laisse cuire selon le temps de cuisson nécessaire et ensuite, on retourne une seule fois!

3. Lavez, lavez...

Le nettoyage de la grille est essentiel. Pour que nos machines restent aussi belles que lorsqu'elles sont neuves, nous devrions prendre un petit quinze minutes par mois pour nettoyer les composantes mobiles du barbecue

comme les grilles. Juste ça. Il est aussi conseillé de frotter rapidement à froid avant d'allumer la bête et une autre fois à chaud, avant de mettre notre nourriture à griller.

4. Un peu d'air

Toujours attendre que le barbecue soit froid et sec avant de remettre la housse. Une bonne idée : aérer la chose de temps à autre afin de réduire le risque de rouille ou de dégradation de votre barbecue

5. Oignons délicieux

Voici un bon truc culinaire, retenu lors de mes rencontres avec des pros du barbecue : on cuit des oignons entiers après nos séances de barbecue pour avoir des oignons « confits », Comment on fait? Lorsque vos grillades sont prêtes et retirées du gril, on ferme le gaz ou l'entrée d'air et on dépose des oignons entiers (peau comprise!) sur la grille. On ferme le couvercle et on laisse cuire, tout simplement. Après le souper, on retire les oignons, on enlève la pelure et on passe le tout au robot ou on hache finement. On place le tout au frigo et au moment de faire les hamburgers, on les met dans les boulettes, avant de faire cuire.

Un vrai délice!

Source: mamanpourlavie.com/blogues/cinq-fourchettes

Conseil de la Fabrique

Horaire de la messe:

dimanche, 11h à la sacristie.

Le gala folklorique a été une réussite! Merci aux nombreux commanditaires, à tous les participants grandement appréciés, à toutes les personnes venues les encourager et aux bénévoles qui ont reçu tous ces gens.

Information:

Magella Fortin 418 854-5881

Bureau de la fabrique
418 854-7690 poste 8.



Bibliothèque



Horaire régulier: mardi, 19h à 20h.

Horaire scolaire: dès que l'entente avec les professeurs sera réglée, vous le recevrez par la poste.

A votre disposition, plusieurs magazines : "Protégez-vous" "Agir" etc...

Biblio: 418 854-7690 poste 4

Thérèse Sirois: 418 854-5690



Comité de la renaissance

La "soirée du chevreuil" (10 novembre 2018) approche. Les billets sont en vente auprès des membres du comité.

Information:

Jean-Rock Deschênes 418 854-3252



Conseil municipal

Tous les premiers lundis du mois, vous êtes invités à assister au Conseil municipal, question de vous tenir informés des derniers dossiers.

Les prochaines réunions du Conseil municipal auront lieu le lundi 6 août et le mardi 4 septembre, à l'Édifice Rosa D.Lavoie à 19h15. Bienvenue à tous!

Pour toutes questions, communiquez avec le bureau municipal de Saint-Elzéar-de-Témiscouata.



Du lundi au jeudi, de 8h à 16h30,
au 209, rue de l'église, 418 854-7690 ou
admin@saintelzear.ca



« Le but n'est pas d'être meilleur que les autres, mais bien d'être meilleur que la personne que vous étiez hier. »



Pour tout renseignement
ou pour passer un message, communi-
quez avec Andrée-Anne Caron 418 854-
7690 ou info@saintelzear.ca



Pour le prochain journal
des mois d'octobre et novembre,
j'aimerais avoir vos textes pour le 24
septembre.
Merci

Informations générales

ALLERGIES QUÉBEC

Allergies Québec

MISSION

Promouvoir la sécurité et améliorer la qualité de vie de ceux et celles qui doivent composer avec des allergies alimentaires par des programmes d'information, de soutien, d'éducation, de formation et de sensibilisation.

SOUTIEN TÉLÉPHONIQUE

La ligne de support téléphonique est un service gratuit, offert à tous, en partenariat avec Epipen®. Une nutritionniste qualifiée et spécialisée en allergies alimentaires répond à vos questions et vous offre des conseils pertinents pour vous aider à gérer vos allergies alimentaires. 1 800 990-2575

CONFÉRENCE

Pensez à Allergies Québec lorsque vous voudrez organiser une conférence portant sur les allergies alimentaires. À titre de conférencier, notre personnel qualifié peut couvrir plusieurs sujets reliés à l'alimentation.

FORMATIONS SUR LA GESTION DES ALLERGIES ALIMENTAIRES

Nous offrons des formations de type clef en main; il est aussi possible d'adapter nos formations selon vos besoins.

Contactez-nous pour évaluer la meilleure option pour votre groupe.

Source: <http://allergies-alimentaires.org/fr/>

Club des 50 ans et plus



Le club se remettra en mode "action" dès septembre pour préparer le "Brunch de l'Action de Grâce" (7 octobre 2018). D'autres nouvelles vous parviendront par la poste.

Information: Thérèse Sirois 418 854-5690



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