



L'INFORMATEUR

Volume 20

Numéro 7

Juillet 2013

DANS CE NUMÉRO

Table des matières	1
Résumé des résolutions séance du 2 juillet	1
Vacances des employés municipaux	1
Résumé des résolutions Séance du 2 juillet	1
Citations – Dictons – Maximes – Proverbes	1
Membre du conseil municipal	2
Coordonnées du bureau municipal	2
Numéros de téléphone importants	2
<u>Horaire d'été du bureau municipal</u>	<u>2</u>
CHRONIQUES interrompues pour l'été	
Hop, c'est propre	
INFORMATIQUE : Trucs et astuces	
Politique Familiale et Municipalité Amie Des <u>Ainé(e)s de Packington</u>	
Chronique littéraire	3
Le POUCE VERT 🍃 qui me démange	5
Maison d'aide et d'hébergement	5
Les Hookeuses du Bor'de'lo	6
Touche à tout enr. Service de réparation	7
Congrès Mondial Acadien	8
Vente à 10 ¢	8
Famille Pellerin recherchées	8
Invitation à une rencontre d'information	9
Concours Maisons fleuries 2013	10
Croisières sur le lac Jerry	11
Club 50 + du Québec : Nouvelles ententes	12
Cantine Bon-Air – Nouvelles heures	13
Rencontre d'information Routes du lac Jerry	14
Recettes simples estivales et pour le BBQ	15
Annonces classées/Vente de garage	17
QUIZ Hockey! Interrompue pour l'été	18
Horaire des séances publiques 2013	18
Événements à venir	18
Calendriers de juin à septembre 2013	18

RÉSUMÉ DES RÉSOLUTIONS DE LA SÉANCE DU 3 JUIN DERNIER

RS-118-13 Dérogation mineure Sylvain Boulanger

Après avoir pris connaissance de l'avis donné par le comité consultatif d'urbanisme, informant le conseil que la demande devrait être acceptée, les membres du conseil prennent connaissance de la demande de dérogation mineure numéro 03-2013 soumise par M. Sylvain Boulanger et Mme Rina Lavoie concernant le terrain 8-2-2 rang 6 canton Robinson et que la demande de dérogation mineure numéro 03-2013 soit acceptée.

RS-121-13 Renouvellement membership : Corporation touristique de la route des Frontières

Le Conseil municipal de la paroisse de Packington accepte la proposition de cotisation pour être membre de la corporation touristique de la route des Frontières qui s'établira à 1.05 \$ pour 2014, 1.10 \$ pour 2015, 1.20 \$ pour 2016 et 1.25 \$ pour 2017.

PÉRIODE DE VACANCES DES EMPLOYÉS POUR 2013

Les périodes de vacances des employés pour la prochaine année à savoir:

Denis Moreau - Semaines du 21 mai au 28 mai	21 juin au 29 juin	15 juillet au 10 août.	
Bertrand Côté - Semaines du 14 juillet au 27 juillet;	4 août au 10 août;	20 octobre au 26 octobre;	10 novembre au 16 novembre.
Steve Morneau - Semaines du 7 juillet au 13 juillet;	21 juillet au 3 août.		

CITATIONS – DICTONS – MAXIMES – PROVERBES

- Le sourire se porte été comme hiver, tout devient gris quand on le perd. C'est la cerise sur les rares douceurs de la vie - **Adamo**
- Je connais un moyen de ne pas vieillir : c'est d'accueillir les années comme elles viennent et avec le sourire... un sourire, c'est toujours jeune - **Pierre Dac**

MAIRE

Émilien Beaulieu

CONSEILLÈRES & CONSEILLERS

Yvan Côté

Louis Boulianne

Anne Pelletier

Sarah Lebel

Benoit Dubé

Patrick Michaud

BUREAU MUNICIPAL

35-A, rue Principale
Packington QC G0L 1Z0

☎ : 418 853-2269

☎ : 418 853-6427

@ : info@packington.org

<http://www.packington.org>

Denis Moreau

Directeur général - secrétaire trésorier

Landy Mc Nicoll, secrétaire

Adjointe administrative

COMMISSION DES LOISIRS DE PACKINGTON INC.

☎ : 418 853-5290

BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE

☎ : 418 853-5290

CACI

☎ : 418 853-2269

CANTINE DE LA PLAGE

☎ : 418 853-5680

GARAGE MUNICIPAL

☎ : 418 853-6309

INCENDIE & URGENCE

☎ : 9-1-1

O. M. H.

☎ : 418 853-2269

SURÉTÉ DU QUÉBEC

☎ : 418 899-6757

HORAIRE D'ÉTÉ

du 1^{er} juillet au 6 septembre 2013

Lundi au jeudi : De 8 heures à midi
De 13 heures à 16 heures

Vendredi : De 8 heures à midi.

FERMÉ le vendredi en après-midi

CHRONIQUE



Bonjour,

Je vous informe que pour quelques mois, cette chronique sera interrompue afin que vous puissiez profiter de votre été.

INFORMATIQUE : TRUCS ET ASTUCES



Je vous informe que pour quelques mois, cette chronique sera interrompue afin que vous puissiez profiter de votre été. Profitez des activités estivales et des festivals.

POLITIQUE FAMILIALE ET MUNICIPALITÉ AMIE DES AÎNÉS DE PACKINGTON

Le comité fait relâche pendant la période estivale, il sera cependant de retour cette automne afin de finaliser le projet et ensuite de vous le présenter officiellement.

Nous vous demandons toujours votre collaboration pour la collecte de photos d'activités ou de rassemblement en familles, etc. Certaines des photos reçus paraîtront dans le document officiel et tous les autres seront exposées lors de l'activité spéciale pour le dévoilement de la Politique familiale et MADA.

Vous pouvez toujours envoyer vos photos par courriel à :

- Un membre du comité
- La municipalité
- Marie-Ève Lavoie : melavoie77@hotmail.com
- Denis Moreau : dmoreau@packington.org





CHRONIQUE LITTÉRAIRE

par Lorraine Morin

**Titre : Forestier selon Louise
(BIOGRAPHIE)**

Elle nous raconte son parcours artistiques dévoilant dans le même souffle toutes les femmes qui cohabitent en elles.

Auteur : Louise Forestier

**Titre : Les mots des autres
(BIOGRAPHIE)**

Victor-Lévy raconte comment sa passion pour les mots l'a mené à l'écriture et à l'édition.

Auteur : Victor-Lévy Beaulieu

**Titre : Le chemin de fer Témiscouata
(DOCUMENTAIRE)**

Le chemin de fer dont les services furent très appréciables à ses débuts, a contribué grandement au développement de la région témiscouataine.

Auteur : J. F. Adrien Levasseur

**Titre : Le guide Sibley, des oiseaux de l'est de l'Amérique du Nord
(DOCUMENTAIRE)**

Le guide des oiseaux de l'est de l'Amérique du Nord enfin en français 2006. Traduit par Normand David et Serge Gagné. Meilleur guide en format poche

Auteur : David Allen Sibley

**Titre : La fin de vivre
(DOCUMENTAIRE)**

Ce livre est l'histoire d'une femme qui a choisi de réexaminer avec une lucidité toute nouvelle, la signification du succès, de la minceur, de l'amitié et de la satisfaction. Elle est l'auteur des best-sellers : "Lorsque manger remplace aime" ainsi que de "Oser avoir faim".

Auteur : Geneen Roth

**Titre : L'ange de la paix
(ROMAN)**

Elle milite inlassablement en faveur de l'abolition de l'esclavage et l'émancipation des femmes. Son combat ? La Liberté

Auteur : Michel Peyramaure

**Titre : On dirait ma femme... en mieux
(ROMAN)**

Tiens, Samson Micreault ne pouvait plus avaler sa salive. Le haut de son corps tremblait, il était cristallisé et le bas continuait à trembler. Que dire à tant de beauté, d'illumination et d'élégance.

Auteur : Robert Charlebois

**Titre : Reflets dans un œil d'homme
(ROMAN)**

Nous incarnons bien moins que nous ne le pensons, dans notre arrogance naturelle et candide, la femme libre ou libéré. Nous montrons du doigt les femmes qui se couvrent les cheveux ; nous, on préfère se bander les yeux.

Auteur : Nancy Huston

BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE DE PACKINGTON NOUVELLE EXPOSITION



Notre exposition cette année repose sur la culture amérindienne.

Très belle exposition à voir toute l'été!

HORAIRE D'ÉTÉ

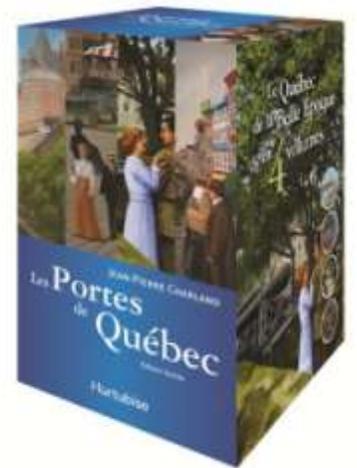
La bibliothèque sera fermée du **6 juillet au 6 août**.

Le service reprendra le 17 août.

Nous avons 2 séries :

Les Portes de Québec

de l'auteur Jean-Pierre Charland



et

Les Chevaliers d'Émeraude

de l'auteure Anne Robillard



LE «POUCE VERT» QUI ME DÉMANGE

par Le Comité d'embellissement de Packington



Quoi faire en JUILLET pour nos jardins...

- On fertilise nos plantes en pots et on les arrose dès que le terreau s'assèche : chaque jour en période de canicule. Mais rappeler-vous qu'il faut toujours arroser avant d'ajouter du fertilisant.
- On coupe les fleurs fanées au fur et à mesure.
- On tuteure, au besoin, les vivaces et les annuelles de grande taille. Au potager, on arrose souvent et en profondeur (le sol ne doit pas s'assécher) et on récolte les légumes mûrs.
- On fait des semis successifs de laitues et de radis. On désherbe les plates-bandes et on arrose au besoin. On surveille l'apparition de maladies pour les traiter rapidement.

Les vacances sont arrivées. Confiez aux enfants quelques travaux de jardinage : pour les plus petits, récolte des légumes et fruits et pour les plus grands l'arrosage ! Au potager, l'heure est aux récoltes bien sûr, et surtout à l'entretien des cultures. Redonner à vos enfants ou petits-enfants d'amour de ta terre.

MAISON D'AIDE ET D'HÉBERGEMENT



Votre conjoint vous fait peur, vous harcèle, vous contrôle, vous frappe?

Vous auriez besoin d'un endroit calme et sécuritaire pour faire le point?

Vous connaissez mal vos droits, vous aimeriez être accompagnée lors de vos démarches à la cour?

L'Autre-Toit du KRTB, maison d'aide et d'hébergement peut répondre à vos besoins.

Nos services sont gratuits et offerts pendant toute la période estivale selon l'horaire habituel :
24/24 heures, 7/7 jours

Composez le **418 854-7160**

ou

sans frais le **1-800-363-9010**

PARTENARIAT POUR LE CONGRÈS MONDIAL ACADIEN 2014

« LES HOOKEUSES DU BOR'DE'LO » de passage à Packington

Un partenariat a été établi entre les organisateurs responsables des activités du Congrès mondial acadien de la municipalité de Packington et «**Les Hookeuses du Bor'de'lo**», groupe de femmes artistes du Nouveau-Brunswick qui ont à cœur la transmission de l'art traditionnel du hookage tout en lui donnant un essor contemporain.

Le 8 juin dernier, un atelier d'initiation au hookage a été offert à un groupe de femmes de la municipalité par quelques membres de ce groupe.

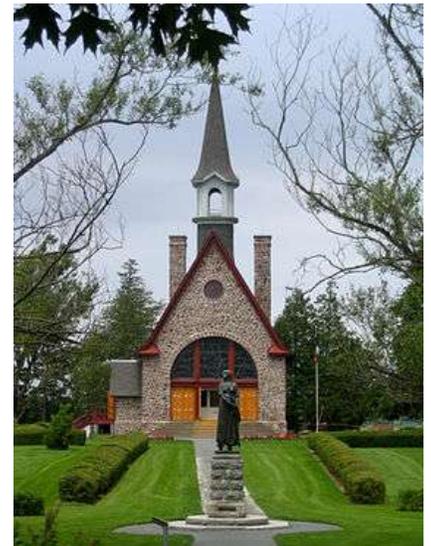
Suite à cet atelier, ce groupe de femmes de la municipalité entreprendra la création de deux tapis hookés (4' x 6') pour le CMA 2014 :



Drapeau acadien

&

Église de Grand-Pré



Il est à noter que «**Les Hookeuses du Bor'de'lo**» présenteront trois expositions majeures de tapis hookés durant le Congrès mondial acadien, dont l'exposition "**Symphonie en H majeur**" qui sera en montre à l'église Saint-Benoît-de-Packington.

«**Les Hookeuses du Bor'de'lo**»

+ photo du groupe de femmes de Packington durant l'atelier.



TOUCHE ATOUT enr.

98, ROUTE 295 — LOTS-RENVERSÉS

SERVICE DE RÉPARATION

CORDONNERIE : CHAUSSURES, FERMETURE ÉCLAIRE, VÊTEMENTS DE CUIR, SACS, ETC....

REMBOURRAGE : SIÈGE DE VTT, MOTONEIGE, CHAISES DE CUISINE, TABOURET, COUSSINS, ETC... (LIVRÉ À MON DOMICILE OU EN TÉLÉPHONANT)

COUTURE : RÉPARATIONS DE VÊTEMENTS, BORDS (ROBE, PANTALON) AJUSTEMENT, POSE DE FERMETURE ÉCLAIRE, (MÉDIÉVAL, COUNTRY) ETC.....

FOURRURE: RACOURCIR, ENLEVER USURE, RÉPARER DÉCHIRURE, REMPLACEMENT D'ATTACHE, TRANSFORMATION ETC.....

CONFECTION & CRÉATION: SACS ET ÉTUIT D'ÉRABLIÈRE ET AUTRES ARTICLES SUR COMMANDE

POINTS DE DÉPÔTS CORDONNERIE

Dépann-o-max, 290 Du Clocher, Auclair	418-899-2777
Dépan. Proprio Francis Beaulieu 169, Rue Commercial, Cabano	418-854-2213
Dépanneur C.B 153, Rue de l'Église Lejeune	418-855-2750
Épicerie 4 SAISON 44 Chemin Principal St Juste du Lac	418-899-0898
Épicerie 4 SOUS 18 Principal Packington	418-853-3665

CONTACTER VIOLETTE DROUIN 418-899-0016

CHRONIQUE POUR LE CONGRÈS MONDIAL ACADIEN

par Marie-France Dubé

Comme moyen de financement, le Comité du CMA Packington a comme projet de décorer les arbres en avant de l'église aux couleurs de l'Acadie (**bleu** – blanc – **rouge**).

Pour ceux et celles qui auraient des ensembles de lumières (les anciens) à donner. On n'a pas besoin des lumières, nous en aurons des heures à vendre à 5 \$ chacune.

Veillez communiquer avec Narcisse Chiasson au 418 853-2863.

VENTE À 10 ¢

La fabrique de Packington et le Comité de survie du patrimoine religieux organise avec le Comité des Infrastructures sportives de Packington une **VENTE À 10 ¢** le dimanche 18 août après le brunch.

Nous demandons à chacun d'entre vous de nous fournir des articles que vous ne vous servez pas. Cela peut-être des objets neufs ou presque neufs comme :

- ✚ Catalogues;
- ✚ Livres;
- ✚ Petits électroménagers;
- ✚ Plats Tupperware;
- ✚ Vaisselle, etc.

S'il y a de plus gros objets tels que brouette, table de salon, vélo, etc., ils seront dehors comme vente de garage.

Cette activité sera précédée de la messe Western et d'un brunch au profit de la fabrique.

Venez-vous amuser avec nous. Pour informations, contactez Étienne Moreau au 418 853-2863.

FAMILLES PELLERIN RECHERCHÉES

Pour le Congrès Mondial Acadien 2014, la Municipalité de Saint-Eusèbe recherche l'adresse des familles Pellerin.

Si vous connaissez des Pellerin, envoyez-moi leur adresse afin qu'ils puissent recevoir l'invitation qui sera envoyée en décembre 2013.

J'aurais besoin de cela le plus tôt possible soit par téléphone au **418-899-2762** ou par le courriel à valerie@sainteusebe.ca

Valérie Nadeau, assistante administrative



Invitation à la population
de Packington

Rencontre d'information

Sujet : Les routes autour du Lac Jerry

Vous êtes invités au chalet communautaire

Le lundi 8 juillet à 19 heures

Il y sera question de:

- Les corrections aux travaux réalisés en 2012 sur 4 kilomètres
 - 2013, année de transition, travaux déjà réalisés et à réaliser sur 6 kilomètres.
 - Planification des travaux pour 2014 pour les 10 kilomètres du tour du lac.

Être informé, c'est important!

Venez en grand nombre!

*Rencontre d'information organisée par
le Comité d'Action Qualité routière de Packington
en collaboration avec le conseil municipal!*

CONCOURS LOCAL «MAISONS FLEURIES»



Le concours local «Maisons Fleuries» est de retour. Le Comité d'embellissement ne jugera pas les propriétés inscrites cette année au concours dans la catégorie «Résidence».

Le coût d'inscription est fixé à 5 \$ par propriété.

Des prix de participation seront remis lors du brunch qui aura lieu en septembre prochain au Chalet communautaire de Packington. La date est à déterminer.

Vous pouvez vous inscrire nombreux
en téléphonant au bureau municipal au 418 853-2269.

Date limite d'inscription le 30 juillet 2013

Nous profitons de l'occasion pour vous souhaiter un très bel été.

Le Comité d'embellissement de Packington

Croisières sur le lac Jerry

Venez passer des moments extraordinaires de plaisir et de détente, tout en découvrant la faune, la flore et les secrets de la magnifique histoire du lac Jerry. Un havre de paix incomparable !

À bord de ce bateau ponton, remis à neuf, laissez-vous transporter en toute sécurité par le capitaine Réginald. Il y a une possibilité de 20 passagers.

Que ce soit pour un simple dépaysement, une évasion romantique, une mini-croisière éducative (initiation à la navigation et à la sécurité nautique pour les élèves), une rencontre en groupe pour souligner un anniversaire, une réunion corporative avec vos collègues de bureau, vous n'avez à faire votre choix.

Toutes les raisons sont bonnes pour monter à bord du bateau ponton du Capitaine Réginald et bénéficier d'un moment de qualité exceptionnel que vous voudrez sûrement renouveler.

Début juin

Réservation et information : 418 853-2268

N'hésitez surtout pas à communiquer avec nous pour des informations supplémentaires et réservez dès maintenant votre place.

Capitaine Réginald Thériault
Carmen Thériault

NOUVELLES ENTENTES – MARCHANDS PARTICIPANTS



À vous, membres des Clubs des 50 ans et plus du secteur Témiscouata,

Nous avons le plaisir de vous annoncer, par la présente, la signature de trois (3) nouvelles ententes avec des marchands participants.

NOM DU MARCHAND PARTICIPANT	COORDONNÉES DU MARCHAND PARTICIPANT	ESCOMPTE REMISE
Hôtel 1212 inc.	<p>1212, route 185 Sud Dégelis QC G5T 1P8</p> <p>Téléphone : 418 853-1212 Sans frais : 1 800 267-2334</p> <p>Courriel : 1212@le1212.com Site Internet : www.le1212.com</p>	<p>Rabais de 10 %</p> <p>sur le tarif régulier à l'hébergement</p>
Club de golf de la Vallée du Témiscouata	<p>265, chemin du Golf Saint-Louis-du-Ha! Ha! QC G0L 3S0</p> <p>Téléphone : 418 854-2759</p> <p>Courriel : info@clubgolftemis.com Site Internet : www.clubgolftemis.com</p>	<p>Rabais de 10 % sur la facture de l'ensemble des services suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Droit de jeu; - Location d'une voiturette ;électrique; - Location d'une voiturette à main; - Location d'équipement; - Achat de paniers de balles pour pratique.
Les 4 Scènes	<p>367, rue Principale Dégelis QC G5T 1L3</p> <p>Téléphone : 418 853-2380, poste 206</p> <p>Courriel : les4scenes@hotmail.com</p>	<p>Rabais de 10 %</p> <p>sur le prix régulier d'un billet de spectacle</p>

Ces escomptes seront accordés sur présentation de la carte de membre du Carrefour 50+ du Québec... **Assurez-vous de toujours présenter votre carte de membre au début de vos achats ou transactions.**



Ouverture de la **Cantine Bon-Air**

NOUVELLES HEURES
du 24 juin au 18 août 2013

POUR L'ÉTÉ

Dimanche	De 8 heures à 20 heures
Lundi	De 8 heures à 19 heures
Mardi	De 8 heures à 19 heures
Mercredi	De 8 heures à 19 heures
Jeudi	De 8 heures à 19 heures
Vendredi	De 8 heures à 20 heures
Samedi	De 8 heures à 20 heures

Au plaisir de vous servir.

Cantine Bon-Air : 418 853-5680

BON ÉTÉ!

M & M Valcourt



Rencontre d'information

Invitation à toute la population de

Packington

Sujet : Les routes autour du Lac Jerry

Vous êtes invités à une rencontre d'information qui aura lieu au chalet communautaire

Le lundi 8 juillet de 19 heures à 21 h 30

Il y sera question de:

- **Les corrections aux travaux réalisés en 2012 sur 4 kilomètres ;**
- **2013, année de transition, travaux déjà réalisés et à réaliser sur 6 kilomètres ;**
- **Planification des travaux pour 2014 pour les 10 kilomètres du tour du lac.**

Soyez informés!

Venez en grand nombre!

Rencontre d'information organisée par

le Comité d'Action Qualité routière de Packington en collaboration avec le maire de notre municipalité!

RECETTES SIMPLES ESTIVALES ET POUR LE BBQ

Saumon mariné à l'érable et au poivre, salade de betteraves et poireaux à l'aneth au BBQ

Nombre de personnes : 4

Marinage - Repos : 24 heures

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes



Ingrédients

- 30 ml (2 c. à soupe) grains de poivre noir concassé (mignonnette)
- 125 ml (1/2 tasse) eau
- 125 ml (1/2 tasse) sirop d'érable
- 30 ml (2 c. à soupe) sauce soya
- 1-800 g (1 3/4 lb) filet de saumon de l'Atlantique sans la peau, coupé en portions (pavés)
- 2 poireaux coupés en 2 sur la longueur et lavés
- Quantité suffisante d'huile d'olive extra vierge
- 4 betteraves moyennes cuites, pelées, coupées en quartiers
- 60 ml (1/4 tasse) huile d'olive extra vierge
- 20 ml (4 c. à thé) vinaigre balsamique blanc ou vinaigre de vin blanc
- 60 ml (1/4 tasse) aneth, haché
- Au goût sel et poivre du moulin

Préparation

Dans un plat, mélanger le poivre, l'eau, le sirop et la sauce soya. Déposer les portions de saumon et faire mariner au réfrigérateur 24 heures. Retourner à plusieurs reprises le poisson.

Attacher les demi-poireaux avec une ficelle pour éviter que les feuilles ne se détachent à la cuisson.

Dans une casserole, d'eau bouillante salée, plonger les poireaux 3-4 minutes. Égoutter, refroidir à l'eau froide, éponger avec un papier absorbant. Badigeonner d'huile d'olive et assaisonner.

Dans un bol, mélanger les betteraves, l'huile, le vinaigre, l'aneth et assaisonner. Cuisson à chaleur indirecte

Préchauffer la moitié du barbecue à feu vif jusqu'à ce que la grille soit bien chaude. Retirer le saumon de la marinade. Déposer sur la grille bien chaude et faire colorer de chaque côté. Transférer ensuite sur le côté éteint et faire cuire environ 8 minutes pour les pavés, selon la grosseur et la cuisson désirée.

Faire griller les poireaux des deux côtés, environ 5-6 minutes puis les couper en morceaux.

Servir le saumon accompagné de la salade de betteraves et parsemer de poireaux grillés.

Suggestion

Si vous aimez le saumon mi-cuit, le faire griller seulement de 2-3 minutes de chaque côté à cuisson directe et à feu moyen-vif.

Tarte aux deux copines fraises et framboises

Une tarte à la pâte croustillante et une garniture fraîche et de saison.

Nombre de personnes :	6
Difficulté :	Facile
Temps de préparation :	10 minutes
Temps de cuisson :	25 minutes



Ingrédients

Pour la pâte sablée

- 250g de farine
- 125g de beurre mou (pas fondu, ni liquide)
- 1 jaune d'œuf
- 2 c à s de lait
- 2 c à s d'huile de tournesol
- 2 c à s de sucre fin
- 1 pincée de sel

Pour la garniture

- 1 pot de 250g de mascarpone
- 2 c à s de crème fraîche épaisse
- 2 c à s de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 750g de fraises
- 125g de framboises
- Sucre glace pour finition

Préparation

1 La pâte

Dans un saladier mettre la farine, le beurre mou coupé en petits cubes. Émietter le tout avec les doigts jusqu'à obtention d'une texture chapelure ajouter le sel, le sucre bien malaxer puis le lait et l'huile malaxer et pour finir le jaune d'œuf. Rendre la pâte homogène et souple. Faire une boule, la fariner, l'emballer dans du film plastique et mettre au frais si possible ½ heure mais ça n'est pas obligatoire.

2

Faire une cuisson à blanc. Le plus simple étant d'étaler la pâte sur du papier cuisson et de mettre sur la papier dans le moule à tarte, découper le surplus de pâte et de papier je laisse un peu de pâte, un bon centimètre, déborder du moule froncer la pâte, faire retomber les bords par-dessus le moule (un bon centimètre) piquer avec une fourchette recouvrir de papier cuisson et de perles en céramique ou haricots secs enfourner à 180°C pour 25 min (tout dépend de votre four) sortir la pâte quand elle est dorée et qu'elle se décolle sèche du moule.

3 La garniture

Mettre dans un saladier le mascarpone, la crème fraîche, le lait et le sucre vanillé. Batta le tout au fouet électrique pour en faire une mousse onctueuse sans grumeau. Verser sur la pâte quand elle est refroidie laver et équeuter les fraises, les installer sur la tarte avec les framboises sur l'extérieur avant de servir, saupoudrer de sucre glace à l'aide d'une petite passoire. Bonne dégustation !

Des bulles dignes des plus grandes tables

Bien que la bière demeure la boisson alcoolisée privilégiée des canadiens, on note un réel engouement pour les boissons avec ou sans alcool aux saveurs éclatées et aux couleurs pétillantes. La période des terrasses, des festivals est officiellement lancée ; renouvelez votre menu et soyez prêts à faire face aux profits désaltérants des grandes chaleurs!



Pétillant et pratique, voilà deux critères bien en vogue pour les rafraîchissants cet été. De plus, les gens adorent qu'on se préoccupe de leur santé et de leur ligne : en apéro, avec des fromages fins, une salade ou en guise de digestif, offrez-leur des boissons et eaux pétillantes sans sucre, sans calories et sans sodium. **Osez les saveurs !**

Excavation S.M.

- EXCAVATION (chenille de rubber)
 - TERRASSEMENT
 - INSTALLATION SEPTIQUE
- TRANSPORT DE TERRE ET GRAVIER

Stéphane Ouellet, propriétaire
Technicien en génie-civil
177, route 291
Sainte-Honoré-de-Témiscouata QC G0L 3K0

Téléphone : 418 868-7208
Télécopieur : 418 816-1127
stephane.maryse@videotron.ca

OPPORTUNITÉ
D'AFFAIRES

RESTAURANT À LOUER

Restaurant en opération avec clientèle établie situé au 37, rue Principale à Packington, au centre du village. Possibilité d'opérer le restaurant en location avec bail ou d'acheter l'immeuble.



Pour informations
Resto Chez Mich
418 853-3232



Marie-France au 418 853-2863
marie.france3@hotmail.com
www.lespac.com #27168110

VENTE DE GARAGE

au 797, route du Lac-Jerry

Du 11 au 26 juillet
de 10 heures à 17 heures

Vente de
garage

Nous avons à vendre :

Vaisselle - Bibelots – Couvre-lits – Lampes Tiffany - Meubles – Vêtements

Nous vendons aussi des vêtements neufs pour hommes et dames tels que :

Jeans Lois – Chandails – Pantalons - Robes – Blouses – Polos

Pour informations, contactez Brigitte au **418 853-2035**.

Au plaisir de vous voir!

PARUTION DE VOTRE BULLETIN MUNICIPAL L'INFORMATEUR

Vos messages peuvent nous être apportés en tout temps. Vous pouvez venir nous les remettre directement au bureau municipal.

Vous pouvez nous les faire parvenir aussi par :

Télécopieur : 418 853-6427

Courriel : info@packington.org
 Courrier : 35-A, rue Principale
 Packington QC G0L 1Z0
 Téléphone : 418 853-2269



HORAIRE DES SÉANCES PUBLIQUES ORDINAIRES DU CONSEIL MUNICIPAL 2013

~~15 janvier 2013~~ ~~04 février 2013~~ ~~12 mars 2013~~
~~02 avril 2013~~ ~~06 mai 2013~~ ~~03 juin 2013~~
 02 juillet 2013 20 août 2013 10 septembre 2013
 01 octobre 2013 11 novembre 2013 02 décembre 2013

HEURES ET LIEU

Les séances publiques du conseil municipal se tiennent toutes, à 19 H 30, à la salle du conseil réservée à cette fin qui se trouve au chalet communautaire situé au 115, rue Soucy à Packington.

ÉVÉNEMENTS À VENIR

Afin d'ajouter des informations utiles à votre bulletin, nous incluons un calendrier des événements à venir. Ces événements peuvent être des échéances de la municipalité pour des projets, des jours fériés, des événements relatifs aux ressources humaines et des événements sociaux ou permettant de stimuler le moral des troupes.

Août 18 Messe Country Western & Brunch préparé par la fabrique
 Vente à 10 ¢, après le brunch, organisé par la fabrique,
 le Comité de survie du patrimoine religieux et le Comité
 des infrastructures sportives de Packington.

Octobre 12 75^e Anniversaire de fondation du Cercle de Fermières de
 Packington

Novembre 10 Repas - Commémoration des morts par la fabrique

QUIZ HOCKEY

À VOS MARQUES, JOUER...

Nous tenons à vous informer que pour la période estivale, cette chronique sera interrompue afin que vous puissiez profiter de l'été : Courir les festivals ou encore faire des activités de plein air.

Bon Été!

JUILLET 2013

D	L	M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

AOÛT 2013

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

SEPTEMBRE 2013

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

PROBLÈMES D'ALCOOL

AA (alcoolique anonyme) existe dans votre région!

Ligne info : 418 863-3490