

L'Écho du Carillon



Volume 14, numéro 1

Hiver 2010

Mot du président

Bonjour à tous,

Déjà 2010, une autre année. Je ne sais pas pour vous, mais pour moi, je trouve que le temps passe vite. Pour cette nouvelle année, deux dossiers principaux seront à l'agenda de l'ARC. « Devenir propriétaire » ce dossier consiste pour les membres du secteur St-Ubalde à acquérir les terrains qui leur sont loués, pour certains, depuis plus de 30 ans par le ministère des Ressources naturelles et de la Faune. Le second « Le déneigement par la municipalité du chemin de traverse entre le secteur Notre-Dame et St-Ubalde ».

Naturellement, il faudra avoir à l'œil le développement du projet de la plage et du Parc naturel des lacs Long, Montauban et Carillon. Pour ces deux projets, une personne-ressource du ministère des Ressources naturelles et de la Faune, nous indiquait, lors de notre rencontre en décembre dernier, n'avoir aucune nouvelle sur ces projets. Cependant, lorsqu'on lui parle du projet de la municipalité d'analyse du lac Carillon en vue de l'ensemencement, notre vis-à-vis est formel, ce sont les biologistes du Ministère qui sont responsables de cette activité dans les lacs et cela ne peut se faire sans les autorisations de celui-ci.

Avant la fin de l'hiver, nous ferons un sondage sur notre site Internet et son contenu; nous sommes intéressés à obtenir vos commentaires.

Enfin, je vous rappelle que c'est la période pour le paiement de votre cotisation 2010 à l'Association. Vers la fin de janvier, mais avant le 1^{er} février, un nouveau mot de passe sera fourni pour avoir accès au site Internet. Donc avis à ceux qui ne seraient pas encore en règle.

Louise se joint à moi pour vous souhaiter à toutes et à tous une Bonne Année 2010. Que la Santé soit au rendez-vous durant toute l'année, du Bonheur, du Succès pour toute votre famille et le plaisir de profiter de notre belle nature.

Gilles Allaire, président.

Archives - C'est fait...

Le processus de numérisation des archives de l'Association est maintenant complété.

Il fut commencé suite à la fusion entre les résidants de Notre-Dame-de-Montauban et ceux de St-Ubalde, toutes les archives de l'ancienne association du côté de St-Ubalde ont été numérisées et mises à la disposition des membres du C.A.

Il a permis de réduire énormément le nombre de documents papier.

Et le tout de manière sécuritaire car plusieurs copies de sauvegarde ont été effectuées.



Écho municipal - Notre-Dame-de-Montauban

Chemin de traverse - St-Ubalde / NDDM

C'est un dossier prioritaire en 2010 pour votre Association, mais nous croyons important de vous rappeler quand même les faits...

Été 2009 monsieur le maire XXX confirmait que le chemin de traverse serait entretenu tout l'hiver par la municipalité;

Automne 2010 élections municipales et monsieur XXX est remplacé par monsieur YYY;

Hiver 2010 nous apprenons que monsieur le maire YYY refuse l'entretien du chemin de traverse cet hiver soit disant un manque de budget...

On peut changer d'idée comme ça?

Question? Nos taxes ne permettent-elles pas à la municipalité d'entretenir ce chemin à l'année...

Que faudrait-il faire? Se plaindre...



Caractérisation des installations septiques

Êtes vous surpris !

La municipalité de St-Ubalde devait informer, à l'automne dernier, les villégiateurs des résultats de l'analyse effectuée par le Groupe Hémisphère sur la *Caractérisation des installations septiques - Programme d'aide à la prévention des algues bleu-vert*. Rappelons que ce programme avait été mis de l'avant le printemps dernier et que ces visites ont eu lieu à l'été sans notre présence, contrairement à ce qui nous avait été annoncé.

Nous attendons tous ce rapport avec empressement, car ce sont nos installations septiques... et nous avons payé x montant pour cette analyse.

Que se passe-t-il?

Pourquoi est-ce si long?

Est-ce que le tout a été fait selon les règles de l'art?

À date, la caractérisation s'est faite sans aucune trace. Aucun papier, aucun rapport...



Écho municipal - St-Ubalde

Positions municipales

Quelle sera la position du nouveau maire et du conseil municipal concernant le lac Carillon, le projet de parc régional, le camping rustique à la plage, les sentiers pédestres, la piste multifonctionnelle...

Après plusieurs demandes, année après année, et suite à l'affichage sur le chemin de la Marina interdisant le stationnement pour raison de prise d'eau lors d'incendie, est-ce que la municipalité décidera d'entretenir ce chemin à l'année, car les feux n'arrivent pas seulement lors de la belle saison...

Nous demanderons sûrement une rencontre avec le nouveau maire.

***** Les informations suivantes ont été reçues après la rédaction du mot du président.**

Terrains vacants au Carillon, côté St-Ubalde

En 2008, sept terrains vacants devaient être mis au tirage au sort par le gouvernement. Ce ne fut pas le cas et voici la raison : ils ne répondent pas aux critères actuels (dépôt meuble trop mince, mauvais drainage etc.).

Ensemencement du Carillon

Le ministère des Ressources naturelles et de la Faune nous informe qu'un inventaire a été effectué en septembre 2009 au lac Carillon.

Cet inventaire a été réalisé suite à la demande écrite de la municipalité de Saint-Ubalde. Le Ministère a accordé sa collaboration pour effectuer la bathymétrie, l'étude physico-chimique et l'inventaire de ce lac. Ce plan d'eau est d'une superficie assez importante (199 ha) et d'une profondeur moyenne, il y a de nombreux hauts fonds et de nombreuses îles et baies. À première vue, il n'y a pas de manque d'oxygène et la turbidité est faible.

Les analyses en laboratoire des poissons capturés lors de l'inventaire par filets ne sont pas commencées et se feront d'ici le printemps 2010. Le pH et toutes ces données permettront de déterminer si le plan d'eau est susceptible de soutenir une autre espèce de poisson d'intérêt sportif. Selon l'approche du Ministère avec la municipalité, ce ne sera qu'après ces analyses et ceux de la physico du lac qu'ils pourront proposer un aménagement pour ce lac. Cet aménagement pourrait être d'ensemencer une nouvelle espèce ou de se contenter d'exploiter les espèces présentes. Une collaboration de leurs collègues d'autres régions permettra de compléter le profil biologique du lac et de sa capacité de soutenir une des espèces plus courantes dans ces régions, tel que le brochet, le doré, selon les possibilités que nous déterminerons.

En conclusion, si cette approche devait être retenue, selon ce que demandait la municipalité, ce le sera en fonction de notre suggestion (le Ministère) et avec les autorisations requises. Une approche identique se fera au lac Émeraude.

Plage, camping...

Les fins pour lesquelles le bail a été conclu entre le MRNF et la municipalité de St-Ubalde se lit de la façon suivante :

« FINS ET OBJETS : Le ministre loue au LOCATAIRE exclusivement à des fins communautaires de camping rustique, le terrain ci-après désigné ». Afin de s'assurer du respect de ladite clause, le Ministère procédera à des vérifications l'été prochain.

Pour l'Association, nous vérifierons si ladite clause respecte le plan de développement initial qui privilégiait le camping pour les groupes à but non lucratif.

À suivre...

L'Association des résidents du lac Carillon

ARC

1186, rue de la Calcite
Lévis (Québec)
G6W 7S7

Dossier : Achat de terrain, secteur Saint-Ubalde

À l'assemblée générale du mois d'octobre 2009, les membres ont réitéré la demande afin de devenir propriétaire du terrain qui leur est présentement loué. Ce sera donc le dossier prioritaire pour la prochaine année. Les membres ont entériné la formation d'un comité de travail pour mener à terme ce dossier. Ce comité est composé des membres suivants : Gilles Allaire, Denis Frenette, Serge Lachance, Fannie Lamarche et Michel Lamoureux.

Le comité s'est réuni une première fois. Lors de cette rencontre, il a été convenu qu'il serait préférable de rencontrer une personne-ressource du ministère des Ressources naturelles et de la Faune afin de faire le point sur le dossier et s'assurer qu'il y a une ouverture réelle pour l'achat des terrains évitant ainsi de faire une démarche à vide. Serge Lachance et Gilles Allaire ont été désignés pour cette rencontre et celle-ci a eu lieu le 23 novembre 2009.

Résumé de la rencontre

Après un bref historique du dossier tant du côté de l'ARC que du Ministère, voici les grandes lignes :

- en avril 2010, le gouvernement actualisera la décentralisation de la gestion des terres publiques aux MRC en regard de la villégiature, des sablières et des gravellières...;
- 50 % des revenus générés par ces activités seront donnés aux MRC en compensation et ce, autant pour la location que pour la vente;
- il est important de signaler que les terres publiques demeurent la propriété du gouvernement;
- cette gestion devra se faire selon les règles du Ministère et les MRC seront tenues d'obtenir les autorisations du Ministère pour leur développement;
- selon le Ministère, les chances de pouvoir procéder à l'achat des terrains seront bonnes au printemps à cause des revenus que la MRC en tirera. Selon cette même personne-ressource, que nous soyons sous bail ou propriétaire, la protection de nos droits est équivalente. ***Le seul motif pour lequel nous pourrions être expulsés du territoire serait la création d'un parc national. Pour un parc régional, récréotouristique ou autre, cela n'a pas d'incidence sur les locataires ou les propriétaires.*** Elle donne à titre d'exemple le parc national des Hautes-Gorges où les propriétaires doivent être évincés; cela fait 10 ans que le processus est entamé et ce n'est pas encore fait. C'est complexe et pas facile à réaliser.

Pour nous, l'achat de terrain demande des mesures de protection qui garantissent le projet initial du développement de ce secteur du lac Carillon; à cet égard, nous avons abordé les points suivants :

- conservation de la bande riveraine;
- conservation de l'accès piétonnier via la bande riveraine par les détenteurs de baux et aussi la possibilité de garder leur quai;
- conservation des espaces publics; c'est-à-dire la marina, la plage et les sentiers pédestres;
- le tout à un prix qui tient compte de notre réalité.

Concernant le prix, on nous dit qu'il n'y a pas de négociation, c'est la valeur marchande qui est déterminée par l'évaluateur du gouvernement. Il y a un évaluateur pour tout le Québec et c'est le même modèle qui prévaut partout.

- les montants déjà donnés en location ne peuvent être pris en considération;
- le montant du bail est fixé normalement à 8 % de la valeur marchande du terrain;

- il y a une municipalité cible qui sert de base pour déterminer la valeur marchande des terrains;
- il est tenu compte de l'évaluation municipale;
- il est tenu compte des transactions réalisées dans le secteur;
- il est tenu compte également de la situation du terrain (riverain ou non);
- des frais d'ouverture de dossier (25 \$), d'administration (200 \$) et les frais d'arpentage, de notaire et d'enregistrement.

L'achat des terrains

Il y a une ouverture dans ce dossier. Elle comprend bien que les résidents du secteur de St-Ubalde veulent sécuriser leur investissement par l'achat de leur terrain.

Quand faire notre demande? Maintenant ou au printemps? Puisqu'on est favorable à notre dossier et qu'un appui à cette démarche est possible, il serait préférable de présenter notre demande le plus tôt possible, même si la demande sera transférée à la MRC en même temps que la responsabilité de la gestion des terres publiques. Il y a des avantages à agir maintenant :

- L'évaluation de la valeur du terrain se fait à la date de la demande. Donc, même s'il y avait des augmentations importantes de la valeur des terrains, cela ne s'appliquerait pas après cette date.
- Nous pourrions sans doute obtenir davantage de garanties par le Ministère quant au concept de développement initial du secteur du lac Carillon de Saint-Ubalde; ce qui est moins probable de la part de la MRC

En terminant, nous lui avons demandé les documents suivants :

- bail de location entre le Ministère et la municipalité pour la plage;
- document sur les règles de gestion des terres publiques;
- document initial du développement du secteur de St-Ubalde particulièrement pour la partie des bandes riveraines protégées.

Suite du dossier :

- demande d'achat des terrains par l'ARC en décembre 2009 par courriel et par courrier le 21 décembre;
- sondage auprès des membres pour savoir qui veut se prévaloir de la possibilité d'achat de leur terrain sous bail;
- transmission des informations contenues dans le sondage provenant des membres à notre personne ressource au ministère des Ressources naturelles et de la Faune;
- recherche d'arpenteur et de notaire s'il y a lieu pour obtenir un prix de groupe pour ces services.

Gilles Allaire, président de l'ARC

Pour le comité de travail et le C.A.

12 janvier 2010

Si vous n'avez pas encore complété le sondage qui accompagnait ce texte, nous vous demandons de le faire le plus rapidement possible. Merci de votre promptitude.

La nature en héritage

Plus futé qu'un écureuil?

Par Jean-Louis Fiset

J'aime les oiseaux et comme je recherche leur compagnie, je me suis procuré et fabriqué des mangeoires que j'ai installées au chalet. J'aime aussi les écureuils et les rats-laveurs, mais je ne veux pas les nourrir. Malheureusement, ces petites bestioles enjouées et généralement sympathiques apprécient aussi les graines de tournesol et ils n'ont pas un appétit d'oiseaux.



Au début, un ou deux écureuils venaient dans les mangeoires de façon irrégulière et mangeaient peut-être 25 % de leur contenu. Ils sont venus de plus en plus souvent et s'attardaient de plus en plus longtemps. À un moment donné, ils venaient tellement souvent que les oiseaux avaient de la difficulté à trouver leur tour.

Ils m'amusaient, mais de moins en moins. Je me disais que je viendrais bien à trouver leur faiblesse.; après tout, c'est bien connu qu'un homme, c'est plus futé qu'un écureuil. J'étais convaincu de trouver une solution.



- J'ai commencé par remplacer la corde par un fil de métal.
- J'ai éliminé quelques branches qui semblaient leur servir de tremplin.

Dépense inutile d'énergie!

Les écureuils ont continué leur vol quotidien et pire, les rats-laveurs s'en sont mêlés. Maintenant, non seulement je retrouvais mes mangeoires vidées tous les matins, mais bien souvent au sol et toutes démantibulées.

Le doute s'installe! Se pourrait-il finalement que l'homme, même aidée de la femme, ne soit pas capable de vaincre l'écureuil sur son territoire.

Maintenant conscient de la supériorité de l'écureuil en duel, je décide de consulter, pas le psychiatre, mais des livres savants et Internet. J'y trouve bien des suggestions de mangeoires anti-écureuils, mais selon mon expérience elles ne résisteraient pas longtemps aux rats. De plus elles sont assez chères. Pour les mangeoires sur poteaux, on conseille d'installer un cône en métal. Apparemment, ça fonctionne très bien pour les écureuils, mais pour les rats... petit doute.

Pour les mangeoires comme les miennes, installées sur un fil de métal tendu à l'horizontale, les livres proposent d'installer des disques entre les arbres et les mangeoires. J'installe donc des vieux 33 tours. Euréka! Ça marche! Ça marche 4 ou 5 jours avec les écureuils, pas plus qu'une minute avec les rats. Même un disque de Normand L'amour ne réussit pas à les intimider.

Petit découragement! Légère dépression! Un gros acte d'humilité! Je découvre que l'écureuil est un adversaire plus coriace que Serge aux cartes.

Il faut leur montrer qui mène! Je décide de les priver de nourriture, de vider les mangeoires, Ils vont arrêter de rire de **moi**.

Oups! C'est déjà fait. Ils s'en sont chargés eux-mêmes.

Je n'ai pas entendu les écureuils rire de moi, ni les rats d'ailleurs. Par contre, un de mes beaux-frères :

- *T'as plus d'argent pour t'acheter des graines?*
- *Non, non c'est pas ça.*

- *T'es trop paresseux!*
- *Non! J'sus juste tanné de nourrir les ratons et les écureuils!*
Je les ai mis à la diète les p'tits Chr..!
- *Juste avant de partir :*
- *J'ai pensé à ton problème! T'as pas pensé donner un angle à ton fil!*
- *Ça marchera pas! Tu connais pas nos écureuils!*

La semaine suivante, de la belle visite de ma fille et de son chum.

- *Eh le beau-père, vous ne nourrissez plus les oiseaux?*
- *Non, juste les écureuils. Répondis-je un peu irrité.*



Je recommence mes explications. Lui, il répète les niaiseries du beau-frère.

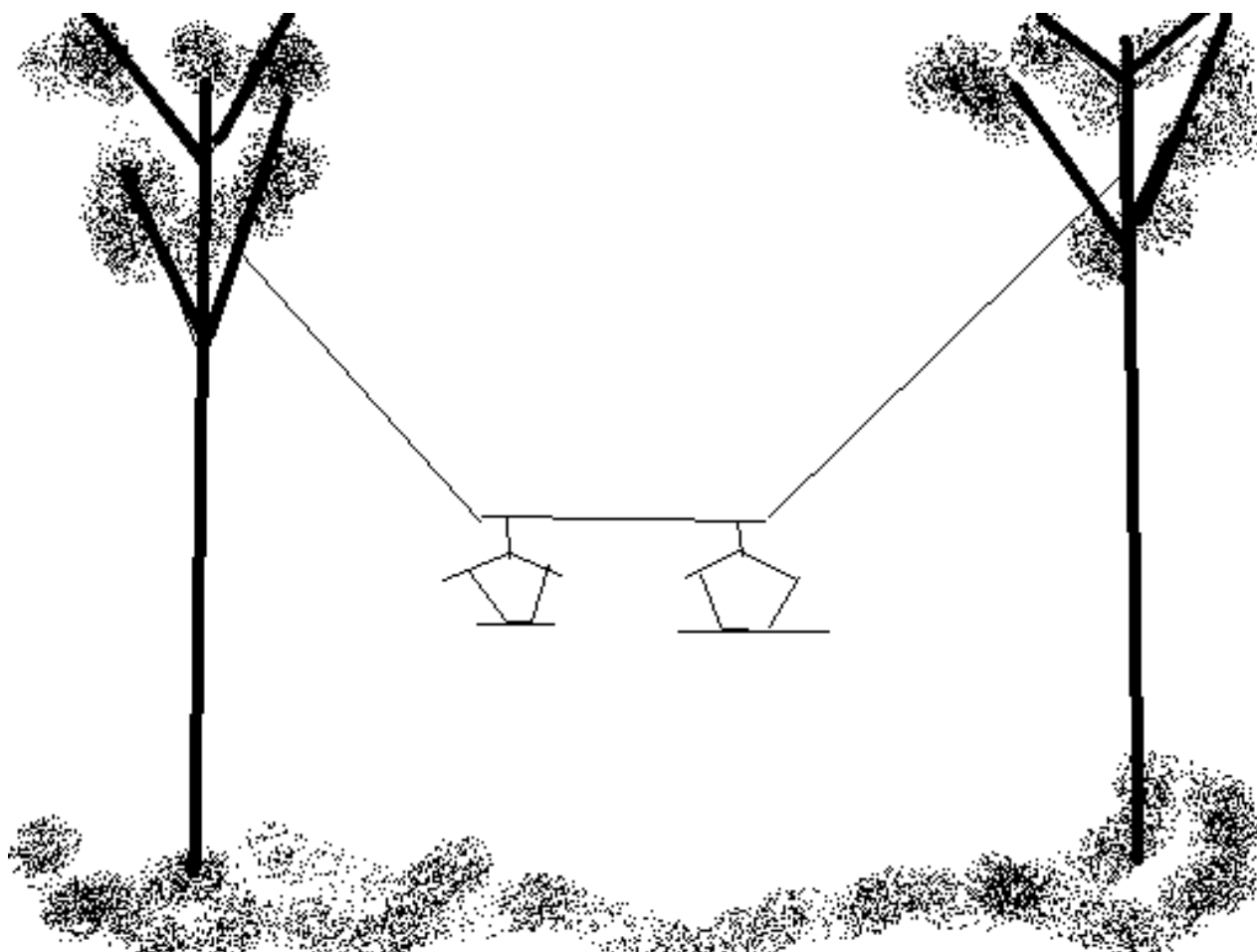
- *Vous avez pas essayé de donner un angle de 45 degrés à votre fil?*
- *J'ai pas essayé, mais j'y ai pensé! Question de clore une discussion un peu énervante.*

Pardonnez-lui, Seigneur, car il ne connaît pas nos écureuils.

Quelques jours plus tard, sans aucune conviction, je décide donc de faire plaisir à ma visite et de donner un angle d'à peu près 45 degrés à mon fil. Je sais que c'est une perte de temps, mais je suis en vacances.

Batirse! Ça marche! Plus d'écureuils! Plus de ratons! Le retour des oiseaux! Fierté recouvrée d'avoir prouvé hors de tout doute que l'homme était plus futé que l'écureuil!

Je suis certain que vous auriez, vous aussi, trouvé une solution.



Chronique plaisir!

Par : Serge Lachance

Les Cognacs Martell

Au dernier numéro de l'Écho du Carillon, je vous présentais les Cognac Martell. Voici la suite de cette chronique, les différentes gammes des Cognacs Martell. Ces informations sont tirées du site Internet de la compagnie où je vous invite à fouiner au :

<http://www.martell.com/FRENCH/site-map.asp>



Alors voici,

♦ *Martell VS*

Le cognac Martell VS (Very Special) a été créé il y a environ 150 ans sous le nom de 3 étoiles (***) et est aujourd'hui mondialement connu.

Harmonieux et bien équilibré en bouche, il est à la fois fruité et doux. Martell VS est idéal pour les long drinks* et les cocktails classiques.

**boissons allongées.*

Dégustation :

Au nez : Des notes légères de fruits frais.

En bouche : Vigoureux mais harmonieux et bien équilibré. Fruité, doux, impression de fraîcheur et de pureté.

♦ *Martell VSOP*

Martell VSOP Médaillon (Very Superior Old Pale) est idéal pour toutes les occasions. Souple et moelleux, ses arômes s'agrémentent bien avec des glaçons ou en long drink*. Le médaillon doré qui orne la bouteille représente Louis XIV. Il commémore 1715, date de sa dernière année de règne et de la fondation de la Maison Martell.

**boisson allongée.*

Dégustation :

Robe : Ambre doré

Au nez : Légère note de raisin, parfum boisé avec une touche de vanille.

En bouche : Souple et moelleux, complexe, des notes de fruits secs. Beaucoup de corps avec une pointe de goût sucré. Bonne longueur en bouche.

♦ *Noblige*

Un cognac structuré et équilibré, fait pour ceux qui apprécient le « savoir faire » de la marque, son esprit innovant et l'élégance naturelle d'un grand cognac.

Le design contemporain de la bouteille associe l'innovation au raffinement.

Dégustation :

Robe : Or foncé et cuivre

Au nez : Touches de poire, de vanille et de sucre roux complétées par de subtiles notes de citron.

En bouche : Un gout structuré se développe en bouche, alliant force et douceur.

Noblige, une référence à l'ancienne expression française "Noblesse Oblige", illustre le devoir d'engagement incombant aux personnes de haut rang, un engagement que Martell n'a cessé d'honorer depuis 1715, à la mémoire de son fondateur, Jean Martell.

◆ *Cordon Bleu*

Depuis sa création par Edouard Martell en 1912, Cordon Bleu est devenu une véritable légende. Son palais marqué par une prédominance d'eaux-de-vie des Borderies et sa bouteille fidèle à l'originale en font un classique dans le monde du cognac. C'est le cognac de fins connaisseurs.

Dégustation :

Robe : Cuivre doré foncé

Au nez : Rond et complexe. Bouquet floral et épicé. Très élégant et raffiné.

En bouche : Moelleux et rondeur exceptionnels. Riche en notes fruitées et boisées, persistance des saveurs délicates en raison du long vieillissement. La prépondérance des Borderies lui confère un caractère moelleux et complexe.

Toujours à la poursuite de la créativité, de l'excellence et d'un état d'esprit indépendant, Martell a créé et lancé un cognac à la saveur unique traduisant son style inimitable : Cordon Bleu. Il fut lancé en 1912 au renommé Hôtel de Paris à Monaco.

Étendard de Martell, Cordon Bleu est devenu une catégorie en soi dans la classification des cognacs et fait appel aux vrais connaisseurs.

Présenté dans la même bouteille discrète et minimaliste que lors de son lancement il y a pratiquement un siècle, Cordon Bleu sort du lot, visuellement et conceptuellement.

À la dégustation, Cordon Bleu révèle un équilibre d'intensité et de douceur, résultant de la distillation particulière et des techniques de maturation de Martell.

Dates clefs : En 1936, Cordon Bleu fut servi lors du voyage d'inauguration du Queen Mary à travers l'Atlantique.

En 1957, Cordon Bleu fut servi lors du dîner présidentiel, donné en l'honneur de la reine Elisabeth II, à Paris.

En 1971, une bouteille de Cordon Bleu fut remise en guise de cadeau à l'empereur Hirohito lors de son départ de France pour le Japon.

En 1975, Cordon Bleu fut servi à bord du Concorde.

En 1986 Cordon Bleu figura sur le menu de l'Orient Express lors d'un voyage exceptionnel de Venise à Copenhague.

◆ *XO*

Martell réinvente le XO et lance son nouvel XO en 2005, rendant ainsi honneur à l'esprit créatif et inspiré de son fondateur Jean Martell. Martell XO (Extra Old) est un équilibre subtil entre la puissance des eaux-de-vie de la Grande Champagne et l'élégance des Borderies. C'est un cognac riche en caractère, parfait pour les grandes occasions.

Dégustation :

Robe : Ambre doré foncé, cuivré avec des reflets acajou.

Au nez : Plein, riche et puissant avec une touche de fruits secs.

En bouche : Complexe, plein de saveurs avec des touches d'amandes et de vanille. Cognac puissant avec une finale longue.

◆ *Création*

Une réinterprétation de la catégorie des Cognacs Extra. Son assemblage unique, son emballage luxueux et son design architectural, incarnent l'essence et la créativité du style Martell.

Cet assemblage mêle les notes fraîches et fruitées des eaux-de-vie des Borderies aux subtiles notes de rancio et d'épices des eaux-de-vie âgées de Grande Champagne.

Dégustation :

Robe : Topaze profond, ambre aux reflets éclatants



Au nez : Arômes primaires évoquant le pain d'épice et les fruits secs, suivis des saveurs rafraîchissantes de marmelade d'oranges, de zestes de citron et de fleur d'oranger. Finale subtile de notes de rancio avec un mélange de pâte de curry et de bois de cèdre avec une touche de noix.

En bouche : Délicat et soyeux renforçant la douceur de l'assemblage.

La douceur initiale est alors intensifiée par une longueur incroyable en bouche.

« Rare », « exclusif » et « réservé aux connaisseurs » ne sont que quelques-uns des nombreux adjectifs qualifiant l'histoire de Martell Extra, créé au début du 19^e siècle. Aujourd'hui, Martell Extra renaît sous la signature "Martell Creation Grand Extra" en témoignage de l'esprit créatif de Jean Martell.

Le maître de chai de Martell prolonge la tradition créative de Martell avec le superbe assemblage qu'est Martell Creation Grand Extra.

C'est un cognac à la fois sophistiqué et brut, sans masque, de par la personnalité des eaux-de-vie qui le composent, Martell Creation est également un hommage au créateur Serge Mansau qui a élaboré le design de la bouteille d'inspiration architecturale.

Résolument contemporaine, cette carafe est une fusion de lignes pures et harmonieuses, l'expression naturelle de l'héritage et de la créativité.



◆ *L'OR*

L'Or est un cognac de la plus haute qualité, résultat de l'alchimie entre orfèvrerie et cognac. Son assemblage est précieusement conservé dans une élégante carafe au bouchon décoré d'or 24 carats. Il est élaboré avec les eaux-de-vie les plus vieilles et les plus raffinées provenant des chais Jean Martell. C'est un lieu secret et mythique où sont conservées les eaux-de-vie de plus de 50 ou 60 ans. Certaines datent de 1830.

Dégustation :

Robe : Cuivre ambré

Au nez : Très intense, puissant et complexe avec une pointe de cassis et de rancio.

En bouche : Plein et dense, avec des arômes concentrés, notamment une note de noisette. Un corps extrêmement riche et généreux, longueur en bouche très intense.

L'Or de Martell sort en 1992. Son assemblage est précieusement conservé dans une élégante carafe au bouchon décoré d'or. Les vagues sur la carafe rappellent les vignes de cognac. Le coffret cadeau est une délicate association d'or et de bleu : les couleurs de la noblesse française.

◆ *L'Art*

L'Art de Martell sort en édition limitée en 1997 pour commémorer le retour de Hong Kong à la Chine. La carafe a été réalisée par Daum - le cristallier français et il n'existe que 1997 exemplaires dans le monde. C'est une création unique combinant cognac et art contemporain.

Dégustation :

Robe : Cuivre profond, doré.

Au nez : Finesse et grande complexité. Une grande variété d'arômes avec des notes de fruits secs et de noix.

En bouche : Puissant, bien équilibré. Des notes de noisettes et de cassis. Longueur exceptionnelle en bouche.

Alors, selon votre budget et si vous en avez le goût, dégustez un bon Martel et si vous êtes seul, n'hésitez pas à m'inviter...

Ce sera un grand plaisir!

Pêche blanche

Le Club chasse et pêche de St-Ubalde offre aux amateurs de pêche la possibilité de prendre des belles prises sur la lac à la Hache.

Cet organisme ensemence au moins deux fois par année ce lac. Il l'ensemence et ce, de manière très intéressante; la truite mouchetée qui y est mise est de grosseur différente.

Parlez-en à un de nos membres, Gérald Bertrand, qui détient présentement le record de prise. Une belle mouchetée de 20,5 pouces.

Normalement, le Club procède à un premier ensemencement aux vacances des Fêtes et le second se fait vers la mi-février. La première fois, le Club vend des billets au coût de 20 \$ et ces billets vous donnent droit à des tirages très intéressants. Au mois de février, une journée familiale de pêche vous est offerte. Pour un coût de participation minimale cette journée vous offre, en plus des prix de présence, la possibilité de faire pêcher vos jeunes dans un bassin spécialement aménagé pour eux. Vous pouvez vous procurer la carte de membre au coût de 10 \$ en visitant leur site Internet. Un lien pour ce site est sur notre site Internet.



NDLR

Le texte qui suit a été rédigé par madame Louise Grandbois, il m'a été remis en début décembre, car le présent numéro devait être publié avant les Fêtes.

Je sais qu'il est tard pour vous entretenir du temps des Fêtes. Louise m'avait spécifié que si L'Écho du Carillon ne sortait pas avant les Fêtes de ne pas le publier, mais je le trouve plein de sens et il fait mention de la chance que nous avons d'être au Carillon.

Alors, reculez dans vos souvenirs et lisez ces quelques lignes...

DES FÊTES MAGIQUES

Le temps des Fêtes est une période magique où chaque instant sera rempli d'intensité et sera l'occasion de faire de belles rencontres.

C'est le moment parfait pour renouer avec les parents et amis qu'on ne voit pas souvent, au point que les célébrations de fin d'année prennent parfois l'allure de véritables retrouvailles. Il ne faut pas hésiter à provoquer ces instants privilégiés; on ne compte pas le temps passé avec ceux et celles qu'on aime. Faire les premiers pas, passer un coup de fil, prendre l'initiative... Il faut peu de choses pour créer le bonheur d'être ensemble.

Les Fêtes, pour ceux et celles qui sont en congé, c'est aussi la chance de faire le plein d'énergie. C'est une pause salutaire qui nous éloigne de la routine du travail, de l'école et des obligations de toutes sortes. Ces vacances de Noël, il faut en profiter pour jouer dehors, lire le gros bouquin qui s'empoussièrent depuis septembre et... cuisiner pour des amis.

Nous avons la chance d'avoir un havre de paix au Lac Carillon pour passer ces bons moments.

Joyeuses fêtes et Bonne Année 2010, Santé, Bonheur et Joie

Louise Grandbois, secrétaire du conseil d'administration

Sudoku

Placez un chiffre de 1 à 9 dans chaque case vide.

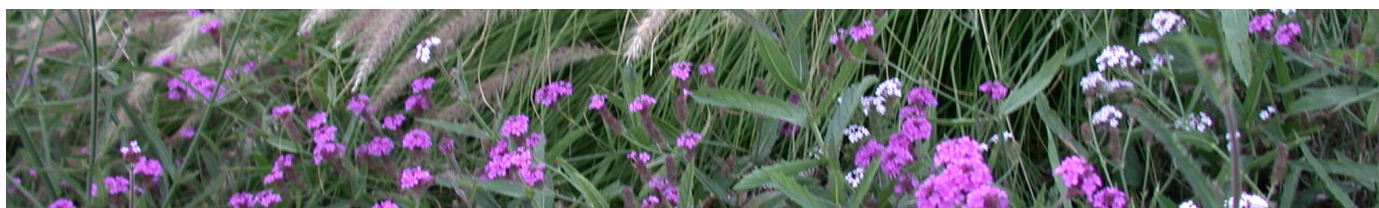
Chaque ligne, chaque colonne et chaque boîte 3x3 délimitée par un trait plus épais doivent contenir tous les chiffres de 1 à 9.

Chaque chiffre apparaît donc une seule fois dans une ligne, dans une colonne et dans une boîte 3x3.

Niveau de difficulté : moyen

Source : VIRAGE

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



L'Écho du Carillon est le bulletin d'information publié par l'Association des Résidents du lac Carillon - ARC.

Il est publié sur le www.arc-carillon.org et est réservé aux membres de l'Association.

Toute correspondance doit être adressée à :

Association des Résidents du lac Carillon,
1186, rue de la Calcite
Lévis (Québec) G6W 7S7

Tél. : 418 835-2141 / 418 883-5698

Courrier électronique :
arc@arc-carillon.org

Conseil d'administration

Président : Gilles Allaire
arc@arc-carillon.org

V-P NDDM : Donald Dryburgh
ddryburgh@arc-carillon.org

V-P St-U : Fannie Lamarche
flamarche@arc-carillon.org

Secrétaire : Louise Grandbois
lgrandbois@arc-carillon.org

Trésorier : Yves Ouellet
youellet@arc-carillon.org

Administrateur : Jean-Louis Fiset
jlfiset@arc-carillon.org

Administrateur : Michel Lamoureux
mlamoureux@arc-carillon.org

Représentants de secteur :

NDDM

Chemin du lac Carillon : Louise Grandbois
Rue Enchantée : Yves Ouellet
Rue des Mélodies : Donald Dryburgh

St-Ubalde

Chemin de la Bernache : Fannie Lamarche
Chemin du Colvert : Fannie Lamarche
Chemin du Huard : Jean-Louis Fiset
Chemin de la Sauvagine : Michel Lamoureux

Information et Webmestre :

Serge Lachance

Vérification de textes :

Claire Huot

information@arc-carillon.org