

GRAFFICI

L'INCONTURNABLE EN GASPÉSIE

38 000 EXEMPLAIRES

PP 41234045

VOL. 17 N° 5



NOËL 2016

TRANSFERT D'ENTREPRISES

Consultez
notre
cahier de Noël
ENTIÈREMENT DÉTACHABLE
AU CENTRE



ATKINS ET FRÈRES
Perpétuer la renommée des fondateurs

E. GAGNON ET FILS
La descendance en ascension

GROUPE OHMÉGA
Déploiement de notre *Silicon Valley*

MANOIR BELLE PLAGE
Porté par les valeurs familiales

La famille des *Thibault*
de la Gaspésie
fête ses 100 ans de présence
en optométrie au fil de 3 générations!



Roch Thibault
de 1916 à 1955
Sainte-Anne-des-Monts



Clément Thibault
de 1964 à 1992
Gaspé



Louis Thibault
(fils de Clément Thibault)
depuis 1993 à Gaspé

Qualité,
service,
professionnalisme
et technologie

cliniques
d'optométrie
EN VUE

Dr Louis Thibault BSc, OD, MSc
Dre Lucie Tremblay OD
optométristes

8A, rue de la Cathédrale, Gaspé
Tél. : 418 368-2122
www.envue.ca





**Hommage à notre célèbre
cuistot et auteure des
Mathilderies qui s'est
éteinte le 1^{er} novembre
dernier, à l'âge de 89 ans.**

Mathilde

Lorsque j'étais enfant, j'ai longtemps pensé que j'avais le meilleur des deux mondes: je passais l'année scolaire en ville et mes vacances en Gaspésie, précisément au 6 boul. Renard Ouest, Rivière-au-Renard. Dans la maison blanche de mes grands-parents, ça sentait le propre et le pain frais. Dehors, je courrais sur le terrain au gazon bien coupé, je cueillais des cerises et des gadelles, je volais une carotte dans le jardin et j'allais me réfugier sous le saule pleureur avec la fratrie et mes cousins, tous plus jeunes que moi. Lorsque l'on me demandait de remonter de la chambre froide des conserves ou des tartes, j'allais, ni vue ni connue, ouvrir le congélateur et manger un biscuit aux dattes, un sucre à la crème ou le top du top, une boule au chocolat. Comme moi, aucun des neuf petits-enfants n'a été réprimandé. Et chacun pensait qu'il était le seul à commettre l'interdit.

Une fois par semaine à l'aube, Mathilde enfilaient un foulard sur sa tête et boulangeait, avant même qu'on ouvre l'œil. Lorsque la pâte était levée et débordait de son énorme bol, on la pétrissait avec elle. On mangeait de la pâte crue, on léchait nos doigts, il y avait de la farine partout. Et au milieu de l'après-midi, elle cuisait les quarante pains, que nous dévorions encore chaud avec de la confiture de petites fraises et de la crème 35 %, comme grand-papa.

Mathilde, qui m'a enseigné à goûter, à transformer, à sentir les plats que je cuisinais avec elle, était aussi une confidente, une femme avec une écoute hors pair, généreuse et ouverte d'esprit face à la nouveauté et la jeunesse. Elle savait s'actualiser, s'impliquer, partager et avait besoin du contact humain pour se sentir vivante. Elle a été la grand-maman de tous, nous n'avions pas le choix de la partager. Et elle disait souvent « je t'aime ».

Son aventure avec GRAFFICI a mis en lumière sa passion pour la cuisine et lui a permis d'être reconnue dans son milieu à travers ses recettes gaspésiennes. Nous avons déjà, elle et moi, produit un livre de ses meilleures recettes, dédié à la famille seulement. Cette expérience positive l'a encouragé à accepter, avec un peu de réticence, une première collaboration avec le journal en me faisant promettre de fournir des recettes jusqu'à ce que « vous trouviez quelqu'un de plus intéressant ». Cette collaboration a duré près de huit ans et a permis la publication d'un livre de recettes vendu à près de 3000 exemplaires: Les Mathilderies. Mathilde a ensuite rencontré Ricardo, a été invitée à plusieurs événements culinaires et a continué à partager sa passion avec les gens qu'elle côtoyait. C'était ma référence, celle que j'appelais lorsque j'avais une question, que ma pâte à tarte était trop... ou que mon poisson n'était pas assez... Maintenant, ma référence, je la prendrai dans ses livres que j'ai bariolés de notes... car elle n'a pas tout donné... elle a gardé quelques secrets pour elle!

Selon un proverbe africain, un grand-parent qui meurt, c'est comme une bibliothèque qui brûle. Je nous souhaite de faire vivre Mathilde à travers ses livres, afin que son amour pour les gens et la cuisine reste intact.

MAÏTÉ SAMUEL-LEDUC
petite-fille de Mathilde

Un défi constant

GRAFFICI
L'INCONTOURNABLE EN GASPÉSIE

Chères lectrices, chers lecteurs,

Voilà déjà un an que la coopérative opère sans directeur. Un an à tenter de sauvegarder une partie du GRAFFICI, une partie de son âme.

Depuis le début de 2016, nous en sommes à six publications. Autant d'occasions de continuer à vous offrir de l'information et ainsi poursuivre notre mission.

Cet automne, nous avons pris le temps de regarder en détail l'environnement actuel et d'évaluer toutes les possibilités de développement. Dans un contexte difficile pour les médias écrits, notre équipe continue de chercher les pistes pour vous offrir des nouvelles d'ici tout en retrouvant la rentabilité qui assurera la survie de votre média gaspésien.

Dans une société où le rythme de nos vies s'accélère, avons-nous encore le temps de lire, de réfléchir ?

Avons-nous le temps d'approfondir le contexte des événements qui se déroulent ici pour offrir des pistes de réflexion au plus grand public possible ?

Nous faisons le pari que oui. Il nous faut continuer de voir, de comprendre et d'agir.

Nous nous devons de continuer de mettre en valeur les bonnes nouvelles et de critiquer les mauvaises décisions.

GRAFFICI existera encore en 2017, n'en déplaise à ceux à qui notre franchise dérange. Je vous invite à nous suivre sur GRAFFICI.CA ainsi que sur notre page Facebook et à contribuer au développement de notre coopérative.

Sur ce, de très joyeuses fêtes à toutes et tous.

Simon Bujold, président du c.a.

AVIS DE DISSOLUTION

Par la présente, avis est donné de la dissolution de l'organisme sans but lucratif *Regroupement des écrivains de la Gaspésie*, au numéro d'entreprise 1162390562.

Adopté par résolution le 23 octobre 2016 lors d'une rencontre extraordinaire à Bonaventure, Baie-des-chaleurs, Québec.



CENTRE D'INITIATION À LA RECHERCHE
ET D'AIDE AU DÉVELOPPEMENT DURABLE

**LA RECHERCHE
AU CŒUR DU
DÉVELOPPEMENT
TERRITORIAL DURABLE**

**« L'INNOVATION AU
SERVICE DES ENTREPRISES
ET ORGANISMES »**

776, boulevard Perron
Carleton-sur-Mer (Qc) G0C 1J0

Tél. : 418 364-3341, p. 8777

Télec. : 418 364-7938

dbourdages@cegepgim.ca

CIRADD.CA



Pour l'avenir de notre vitalité économique

CARLETON-SUR-MER | Le vieillissement des propriétaires de nos petites et moyennes entreprises est un enjeu de taille pour l'avenir économique de la Gaspésie, à l'instar de toutes les régions du Québec.

C'est pourquoi GRAFFICI a décidé de dédier ce numéro à l'importante question du transfert de ces entreprises qui sont au cœur du dynamisme de notre région.

Au Québec, l'âge moyen des propriétaires d'entreprises est passé de 43 ans en 1987 à 49 ans en 2015. Selon plusieurs observateurs de l'économie gaspésienne contactés par GRAFFICI, nos entrepreneurs n'échappent pas à cette réalité qui fait craindre le pire pour l'avenir de notre économie, d'autant plus que, selon une étude menée par la Fondation de l'entrepreneurship, 60% de ces propriétaires vieillissants n'affichent aucun plan de relève.

L'enjeu du transfert d'entreprise a été identifié ces dernières années comme un défi de taille pour l'ensemble des régions du Québec qui risquent gros à voir disparaître toutes ces PME qui jouent un rôle direct dans l'économie de la province. Ce que l'on craint ici, c'est la disparition de toutes ces entreprises et le déplacement ou l'abolition de tous les emplois qui y sont rattachés.

C'est pourquoi, partout au Québec, des centres de transfert d'entreprises ont fait leur apparition dans la dernière année, soutenus par la stratégie québécoise de l'entrepreneuriat sous l'égide du ministère de l'Économie, de la Science et de l'Innovation.

Lucie Rolland dirige, depuis novembre 2015, le centre de transfert d'entreprises de Gaspé. Elle a rencontré dans la dernière année, plus de 230 entrepreneurs, cédants ou repreneurs, dans le cadre d'activités de sensibilisation, d'accompagnement ou de formation.

Elle note qu'en Gaspésie, comme ailleurs au Québec, l'âge moyen des propriétaires d'entreprise constitue une menace pour la vitalité économique de la région. «Compte tenu qu'un transfert d'entreprise réussi va prendre de deux à 10 ans, il est important que nos entrepreneurs approchant la cinquantaine commencent à y penser maintenant, d'autant plus que si le cédant ne reste pas un bout de temps pour transférer ses connaissances et son réseau de contact et que le transfert se fait trop vite, le risque est grand», affirme Mme Rolland.

De tous les entrepreneurs qu'elle a rencontrés dans la dernière année, Mme Rolland note par ailleurs qu'à peine la moitié s'inscrivait dans une démarche où la relève était identifiée, ce qui ajoute un défi de taille.

«Pour un entrepreneur vieillissant qui n'a pas de relève identifiée, notre rôle sera de le mettre en contact avec de jeunes entrepreneurs prêts à s'impliquer dans la reprise d'une entreprise existante. Heureusement, on constate que les gens ont à cœur les entreprises qui existent dans leur communauté et donc les Gaspésiens sont plus enclin que les gens des autres régions à choisir de prendre la relève d'une entreprise existante», se réjouit Mme Rolland qui invite les entrepreneurs potentiels ou les dirigeants vieillissants à s'inscrire à «l'Index».

L'Index a fait son apparition sur Internet tout récemment.

Photo : Offerte par Lucie Rolland



Lucie Rolland dirige, depuis novembre 2015, le centre de transfert d'entreprises de Gaspé. Elle a rencontré dans la dernière année, plus de 230 entrepreneurs, cédants ou repreneurs, dans le cadre d'activités de sensibilisation, d'accompagnement ou de formation.

Il s'agit d'une plateforme de recherche qui permet aux cédants et aux repreneurs d'être référencés en toute confidentialité.

Au 4 novembre 2016, l'Index répertoriait, pour la Gaspésie, 13 entreprises en recherche de relève pour une dizaine de repreneurs intéressés à venir s'installer en région pour assurer la relève d'une entreprise existante.

Les principaux secteurs touchés en Gaspésie par le délicat enjeu du transfert d'entreprise sont les commerces de détail, l'hébergement et la restauration, le manufacturier ainsi que l'entreprise de service.

La clé du succès

Selon Lucie Rolland, la clé du succès dans le transfert d'une entreprise réside dans la planification et l'accompagnement. Ensuite, elle précise que l'évaluation de la compétence de la relève et le financement du transfert seront des défis de taille qui seront à coup. Elle invite aussi tous ceux qui pensent à transférer leur entreprise à court ou moyen terme à ne surtout pas négliger l'enjeu humain. «Toute la gamme d'émotions entre en ligne de compte et s'inscrit inévitablement dans un transfert d'entreprise. La communication des craintes et des questionnements, tant au niveau des dirigeants présents ou à venir que des employés ou même de la famille seront à considérer. Les impacts humains seront tout aussi importants que les impacts financiers, fiscaux et légaux. De là l'importance de bien se préparer et de ne pas faire les choses trop vite», conclut la dame.

ÉTAPES D'UN TRANSFERT

1. Prise de conscience et questionnement du propriétaire
2. Conseil de famille
3. Valorisation de l'entreprise à céder
4. Recherche du successeur idéal
5. Plan de transfert de l'entreprise
6. Plan de transfert de direction

TYPES DE TRANSFERTS



TRANSFERT FAMILIAL
aux enfants ou proches parents

TRANSFERT À L'INTERNE
à un ou plusieurs employés

TRANSFERT EXTERNE
à une personne complètement étrangère à l'entreprise jusque là

TRANSFERT MIXTE
relève familiale qui s'associera avec des intérêts extérieurs



Rafrâichir le pouvoir municipal

CARLETON-SUR-MER | Dans 11 mois, les Gaspésiens seront plongés dans une campagne électorale municipale qui devrait les inciter, entre maintenant et là, à un profond exercice de réflexion sur la place qu'ils et elles réservent à la nécessaire arrivée de forces fraîches en matière de pouvoir municipal.

Depuis 2005, les scrutins municipaux ont été marqués par l'arrivée d'un nombre significativement plus élevé de femmes et de jeunes, notamment de jeunes femmes, dans les conseils municipaux.

C'est bien, mais c'est insuffisant. Cet influx de sang neuf découle notamment de campagnes menées par la Table de concertation des groupes de femmes et par la Commission jeunesse de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine.

Toutefois, il manque encore des mesures incitatives pour convaincre des jeunes de déposer leur candidature pour un poste dans un conseil municipal.

L'un des principaux incitatifs consisterait à augmenter la rémunération des maires, de façon à attirer à ce poste d'autres candidats que des gens à la retraite ou des semi-retraités.

Il ne s'agit pas ici de condamner la présence de ces gens plus âgés en politique municipale, mais bien d'y attirer un éventail de candidats venant d'horizons plus diversifiés, principalement des jeunes. L'objectif avoué consiste à répondre adéquatement aux attentes des personnes, notamment les 25 à 35 ans, qui s'établissent en nombre intéressant en Gaspésie depuis une décennie. Souvenons-nous que la région présente un solde migratoire positif dans cette tranche d'âge depuis 10 ans.

Il serait dénaturé de vouloir davantage de jeunes en politique municipale pour le simple principe de les voir investir ce champ de pouvoir. Ce qu'il faut désirer, c'est qu'un plus grand nombre de jeunes compétents s'intéressent suffisamment aux conseils municipaux pour briguer les suffrages.

Pour que la tendance à l'arrivée et au retour des jeunes se poursuive, il faut nourrir leurs attentes. Même si ce n'est pas exclusif, nul n'est mieux placé qu'un jeune pour comprendre les aspirations d'autres jeunes.

De plus, la mise en place de conditions pour élargir la liste potentielle de candidats aura un effet bénéfique sur le taux de participation, trop souvent anémique lors des campagnes électorales municipales.

Une compétition accrue forcera enfin les candidats favorisés par un système caractérisé par un penchant pour l'âge d'or, à déposer des programmes plus ambitieux. Il n'y a rien comme la possibilité de se faire chauffer pour stimuler les neurones.

Comment établir toutes ces conditions? Il est évident dans le cas des postes de maires

les scrutins. Ils doivent donc s'enclencher maintenant.

Le cas Guy Gallant

Dans un autre ordre d'idées, mais qui concerne quand même la politique municipale, le préfet de la MRC d'Avignon, président de la Table des préfets de la Gaspésie et maire de Saint-Alexis, Guy Gallant, a exprimé en octobre son intérêt pour être candidat à l'investiture libérale tenue préalablement au prochain scrutin québécois d'automne 2018.

Il a droit à cette ambition. Toutefois, il est clair qu'en raison des deux ans qui s'écouleront d'ici là, il n'est plus la personne idéale, ne serait-ce qu'au niveau des perceptions, pour défendre les intérêts de sa MRC.

Depuis l'élection d'avril 2014, le gouvernement québécois actuel s'est comporté comme un voyou à l'égard des organismes régionaux de développement régional, dont les Centres locaux de développement, essentiellement contrôlés par les Municipalités régionales de comtés.

Les MRC ont aussi goûté à l'austérité du gouvernement de Philippe Couillard. La Conférence régionale des élus a été abolie, de même que des millions de dollars de budget favorisant des initiatives économiques et sociales sur le territoire.

Comment, dans un contexte où M. Gallant voudra faire les yeux doux au Parti libéral, pourra-t-il placer les intérêts de ses concitoyens de Saint-Alexis, (...) ceux des 10 autres municipalités d'Avignon et de toute la Gaspésie avant ses ambitions politiques? Ce n'est pas impossible, mais il y aura toujours un doute. Si ce doute n'est pas intenable pour lui, il le sera pour le public. Il a offert sa démission à ses collègues de la MRC, mais ces derniers l'ont refusée. La question des perceptions domine toutefois ce débat. Pour cette raison, il doit céder sa place le plus tôt possible.

**Il ne s'agit pas ici
de condamner la présence
de ces gens plus âgés en
politique municipale,
mais bien d'y attirer
un éventail de candidats
venant d'horizons plus
diversifiés, principalement
des jeunes.**

et de mairesses qu'une rémunération à temps complet s'impose. Ces postes, même pour des villes d'environ 3 000 habitants, et il y en a plusieurs en Gaspésie, nécessitent un engagement permanent. Toutefois, il est utopique d'attirer des candidats plus jeunes, s'ils ne peuvent mettre entre parenthèses leur vie professionnelle sans pénalité. La compétence a un coût, mais ce coût est justifié. L'ignorance coûte bien plus cher.

Ces changements n'apparaîtront pas automatiquement au firmament. Ils doivent idéalement être soumis et défendus par des citoyens au cours des mois précédant

L'ÉQUIPE DE GRAFFICI L'INCONTOURNABLE EN GASPÉSIE

PUBLICITÉ ET MARKETING

Sophie I. Gagnon, pubvv2016@graffici.ca

ADJOINTE ADMINISTRATIVE

Maryse Brunelle, administration@graffici.ca

GRAPHISTE

Anie Cayouette, aniecayouette@gmail.com

PHOTO DE COUVERTURE

Magali Deslauriers

ÉDITORIALISTE

Gilles Gagné

JOURNALISTES

Gilles Gagné et Johanne Fournier

MERCI AUX COLLABORATEURS BÉNÉVOLES

GESTION DE CONTENU ET RÉVISION

Karyne Boudreau

CHRONIQUEURS

Pascal Alain, Jean-Christophe Menou
et Yannick Ouellet

ÉQUIPE DE CORRECTION

Liane Allard, Mimi Allard, Victoire Arbour,
Marie Bernard, Marlyne Cyr, Reine Degarie,
Michelle Landry, Janine Porlier et Patricia Poulin

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Simon Bujold (président), Gilles Gagné,
Geneviève Gélinas, Gabrielle Leduc, Camille Leduc
et Nelson Sergerie (administrateurs).

POUR DEVENIR MEMBRE DE NOTRE COOP

contactez Maryse Brunelle
ou laissez en tout temps
un message sur notre
boîte vocale en composant le

418 392-7440

Remerciements



cabmaria.com



Ministère de la Culture,
des Communications
et de la Condition
féminine

Québec

COMMENTEZ L'ÉDITORIAL SUR **GRAFFICI.CA**



LA GASPÉSIE DEVANT

PASCAL ALAIN
CHRONIQUEUR

Ouais, il n'y a pas à dire, quelque chose cloche dans ce royaume. Quelqu'un a mis quelque chose dans l'eau pour sûr! On a qu'à regarder chez nos voisins du sud. Entre la rédaction et la publication de cet article, les élections présidentielles américaines auront eu lieu. Au moment d'écrire ces lignes, les deux candidats, Trump et Clinton, sont au coude-à-coude.

Toute une campagne! Que dis-je, tout un cirque! Ce n'est pas moi qui l'invente. Plusieurs observateurs le soulignent à profusion. Ce serait la pire campagne électorale de l'histoire des États-Unis. La pire campagne en plus de deux siècles de vie démocratique. Vrai ou faux? Cela importe peu. Ce qui est préoccupant, c'est qu'un nombre impressionnant d'électeurs américains ne se retrouvent aucunement dans les candidats. Un labyrinthe sans issue, le trajet étant parsemé de débats vides, de présumés scandales sexuels, de trips égocentriques, de trips de pouvoir, d'accusations de toutes sortes, de part et d'autre. On parle ici du leader mondial en économie, en relations internationales, en affaires militaires. Ne reste plus qu'à voter pour le moins pire des deux.

Plus près de nous, il n'est pas rare de lire ou d'entendre certains

analystes politiques qualifier le gouvernement Couillard de pire gouvernement du Québec depuis l'ère Duplessis. Nous sommes évidemment à des années-lumière d'un Donald Trump avec Philippe Couillard. Le PM est cultivé, intelligent, fait preuve d'écoute. Les débats entre ses adversaires et les groupes de pression sont posés, évitant les attaques surnoises, choisissant les mots justes. Il rassure comme un bon père de famille. Pourtant, répond-il aux prérogatives du leader tant recherché? Ses décisions vont en sens opposé de ce qui nous caractérise comme peuple et comme nation, du caractère que nous nous sommes forgés au fil des décennies. Un bon premier ministre doit être en mesure de vendre à la population un projet de société rassembleur. Ses idées doivent traduire le bien-être collectif, le vivre-ensemble. Il doit être au service de son peuple. Ce n'est pourtant pas le cas.

Au lieu de voir comme un avantage le fait que le Québec est dans le peloton de tête des sociétés les plus égalitaires en Amérique du Nord, il se borne à démolir le fameux modèle québécois. Voilà deux ans que le PM a sorti sa débroussailleuse de compétition pour sabrer dans les services de première ligne, soit les services publics.

Le flambeau

CARLETON-SUR-MER | Il me semble qu'il n'y a pas si longtemps, notre société regorgeait de nombreux leaders. De la sphère mondiale à la sphère régionale. Simple impression ou réalité toute crue? On dira ce qu'on voudra, le monde a besoin de leaders. Pour avancer. Pour construire. Pour nous faire réfléchir, nous faire douter. Pour nous aider à entrevoir l'avenir. Leaders recherchés! Le poste vous intéresse?

De la débroussailleuse à la scie mécanique, il n'y a qu'un pas: réduction des programmes sociaux, affaiblissement des services publics, appauvrissement de la population, désorganisation des régions avec les disparitions, entre autres, des CRÉ et des CLD, alouette... On se rapproche dangereusement de la coupe à blanc. Même l'économiste Pierre Fortin, qu'on a vu avec Lucien Bouchard au temps des «lucides», a affirmé dans L'Actualité, que le Québec était «champion mondial de l'austérité».

Dans notre belle Gaspésie, le rouleau compresseur est passé il y a deux ans. Mais de belles forces vives s'impliquent pour que notre coin de pays conserve sa place au soleil. Notre coffre à outils est dégarni, on a perdu des points de repère et les enjeux gaspésiens ne sont plus discutés d'une même voix comme dans le passé. C'est un peu insécurisant, mais encore une fois, l'espoir n'est pas mort. Pourtant, avec les décès de Bertrand Berger, en 2013, et de Micheline Pelletier il y a quelques semaines, nous sommes en droit de se le demander. Qui prendra le flambeau tendu par ces deux grands défenseurs de la Gaspésie?

RVR ES 2RM 2016



Modèle RVR GT AWC illustré¹

- / CLIMATISEUR
- / TÉLÉDÉVERROUILLAGE SANS CLÉ
- / RÉGULATEUR DE VITESSE
- / SIÈGES AVANT CHAUFFANTS
- / RÉTROVISEURS ÉLECTRIQUES LATÉRAUX



Disponible sur les modèles
RVR SE AWC, Limited Edition
AWC et GT AWC¹

**MIEUX CONSTRUIT.
MIEUX GARANTI.**

¹ Obtenez un ensemble de pneus d'hiver Yokohama/Dunlop sans frais supplémentaires à l'achat de tout modèle neuf et non usagé de RVR 2015/2016/2017 ou Outlander 2015/2016 du 1^{er} novembre 2016 au 30 novembre 2016. L'ensemble de pneus d'hiver comprend quatre jantes en acier, quatre pneus d'hiver, le système de surveillance de pression des pneus (TPMS), le montage, l'équilibrage et l'installation. Jusqu'à un montant maximal de 1 400 \$ calculé sur le coût au détail de l'ensemble de jantes et pneus installé. Visitez votre concessionnaire ou mitsubishi-motors.ca pour tous les détails. ² Le système de contrôle intégral (AWC) de série sur les modèles RVR SE AWC, Limited Edition AWC et GT AWC 2016. Le système de super contrôle intégral (S-AWC) de série sur les modèles Outlander GT. ³ Selon la première éventualité. Entretien routinier non inclus. Rendez visite à votre concessionnaire ou visitez mitsubishi-motors.ca pour obtenir tous les détails, les conditions de la garantie et les restrictions. Certaines conditions s'appliquent.

OUTLANDER ES 2RM 2016



Modèle Outlander GT S-AWC illustré²

- / CLIMATISATION À RÉGULATEUR AUTOMATIQUE DE LA TEMPÉRATURE
- / TÉLÉDÉVERROUILLAGE SANS CLÉ
- / RÉGULATEUR DE VITESSE
- / SIÈGES AVANT CHAUFFANTS
- / INTERFACE « MAINS LIBRES » BLUETOOTHTM 2.0 POUR TÉLÉPHONE CELLULAIRE AVEC TRANSMISSION EN CONTINU, PORT USB ET COMMANDES VOCALES



Disponible sur le modèle
Outlander GT³



TSP+ 2016 avec système
de prévention des
collisions avant optionnel



GASPESIEMITSUBISHI.COM



**GASPESIE
MITSUBISHI** CHANDLER

- ✓ GARANTIE COMPLÈTE JUSQU'À 200,000 KM
- ✓ 4 PNEUS ET JANTES GRATUITS
- ✓ 0 % AU FINANCEMENT!

445, BOUL. RENÉ-LÉVESQUE
CHANDLER (QUÉBEC) G0C 1K0
1-877-360-3321



PORTIONS:
6 personnes

PRÉPARATION:
30 minutes

CUISSON:
45 minutes

INGRÉDIENTS

½ tasse de vin blanc sec
1 tasse d'oignons moyens grossièrement hachés
½ tasse de céleri haché
1 tasse de carottes pelées et hachées
10 grains de poivre noir
4 c. à thé de sel
2 ½ lb de filet de saumon frais en un seul morceau
¼ lb de beurre
½ lb de champignons frais finement émincés
3 c. à soupe de jus de citron frais pressé
poivre noir moulu au goût
3 tasses d'oignons moyens finement hachés
½ tasse de riz à grains longs non traité
1 tasse de bouillon de volaille
6 c. à soupe d'aneth frais finement ciselé
3 œufs durs finement hachés

MÉTHODE

Faire fondre 2 cuillerées à soupe de beurre dans un poêlon à fond épais sur feu doux. Ajouter les champignons et faire revenir sur feu moyen 3 à 5 minutes en remuant de temps en temps, ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Transférer dans un bol à l'aide d'une cuillère à fentes, ajouter le jus de citron, ½ cuillerée à thé de sel et un peu de poivre moulu ; remuer bien. Faire fondre 4

WELLINGTON DE SAUMON

cuillerées à soupe de beurre dans le poêlon sur feu vif. Ajouter les oignons finement hachés, à l'exception d'une cuillerée à soupe. Faire revenir sur feu moyen 3 à 5 minutes, en remuant de temps en temps, ou jusqu'à ce que les oignons soient tendres, mais pas dorés. Ajouter, en remuant, 1 cuillerée à thé de sel, ¼ de cuillerée à thé de poivre puis, à l'aide d'une spatule en caoutchouc, transférer le contenu dans le bol contenant les champignons. Faire fondre les 2 dernières cuillerées à soupe de beurre dans le poêlon sur feu vif. Ajouter la dernière cuillerée à soupe d'oignons hachés, et faire revenir sur feu moyen 2 à 3 minutes, en remuant, ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres, mais non dorés. Ajouter le riz et, en remuant constamment, faire revenir 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que chaque grain soit enrobé de beurre. Ajouter le consommé de volaille, couvrir et amener à ébullition, puis faire mijoter sur feu doux 12 minutes, ou jusqu'à ce que toute l'eau soit absorbée et que le riz soit tendre et léger. Retirer du feu et ajouter l'aneth en remuant. Dans le bol contenant le saumon, ajouter les oignons et les champignons, puis le riz et les œufs durs hachés. Remuer doucement. Vérifier l'assaisonnement.

ASSEMBLAGE

Faire chauffer le four à 400°F. Poser une boule de pâte sur une surface farinée et la rouler en un rectangle de 1" d'épaisseur environ. Saupoudrer de farine et rouler à nouveau pour obtenir une épaisseur de 1/8", puis faire tomber la pâte en excès afin de former un rectangle de 7"x16". Draper la pâte sur le rouleau à pâtisserie et la déposer sur une plaque beurrée.



Photo: Yannick Ouellet

Disposer la farce dans le sens de la longueur sur la pâte, en ménageant une bordure de 1". Badigeonner cette bordure avec le mélange d'œuf et de crème. Rouler l'autre moitié de la pâte en un rectangle de 9"x18" et, à l'aide du rouleau, dérouler ce rectangle de pâte au-dessus de la garniture. Sceller les bords en pressant fermement avec le dos d'une fourchette. Au centre de la pâte, ménager une ouverture de 1" de diamètre. Ramasser les chutes de pâte en boule. La rouler, puis découper des motifs décoratifs tels que feuilles ou triangles pour décorer la partie supérieure du pâté. Enduire la surface avec le reste du mélange de jaune d'œuf et de crème. Y disposer les motifs décoratifs et faire réfrigérer 20 minutes. Par l'orifice supérieur, verser 1 cuillerée à soupe de beurre fondu dans le Kouliébiaka, puis faire cuire au four 1 heure, ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Servir immédiatement, en accompagnant ce plat d'une saucière de beurre fondu ou de crème aigre.

À boire sous le sapin...

JEAN-CHRISTOPHE MENOÛ, SOMMELIER

Quoi de mieux à Noël que de recevoir en cadeaux une cravate ou un beau chandail plein de petits rennes et de gros flocons de neige! Bien sûr, je plaisante sur le sujet; je n'ai rien contre ces deux suggestions, mais j'ai tout de même une préférence pour des flacons de vins ou d'autres nectars alcoolisés offerts dans des jolies boîtes ou des cadeaux tendance sur les vins. Voici quelques idées que certaines personnes trouveront plaisir à découvrir dans leur bas.

L'Aleix de la Ferme Bourdages, St-Siméon de Bonaventure

Cet apéritif à base de fraise n'est plus à présenter, mais reste un classique à posséder si vous désirez surprendre vos convives lors de vos réceptions ou soirées cocktails. Effectivement, avec la mixologie nouvelle génération, il vous faudra plus d'un alcool pour concocter un délicieux mélange aussi goûteux que délicieux. Disponible dans toute bonne succursale ou directement à la ferme.

Le Nez du Vin de Jean Lenoir

Le Nez du Vin, c'est 24 arômes fondamentaux des vins blancs et des vins rouges. Le coffret contient un livret général sur l'odorat et la dégustation, ainsi que 24 textes explicatifs illustrés qui révèlent de quelle manière et dans quels types de vins ces arômes clés se manifestent. De plus, un livret sur les 12 principaux arômes présents dans les vins et 12 dans les vins rouges est également fourni. Disponible chez VinumDesign.

Cidre de glace Cryomalus 2010, Antolino Brongo

Voici probablement le meilleur cidre de glace qu'il m'ait été donné de déguster et de servir durant mes années de service. Il est d'une douceur et d'une suavité exceptionnelle. La finesse de ses arômes, fruits jaunes très mûrs et miel, n'a d'égale que sa rondeur et une acidité bien balancée en bouche. La finale est interminablement délicieuse. Vous en demanderez grâce... En succursale ou en ligne.

250 CARLETON
SUR-MER



IDÉES CADEAUX À MOINS DE **25\$**

VISITEZ **250carletonsurmer.com** POUR CONNAÎTRE LES DÉTAILS SUR LES ARTICLES!
CALENDRIERS, T-SHIRTS, TASSES ET PORTE-CLÉS DISPONIBLES À L'HÔTEL DE VILLE



Des cadeaux du temps des fêtes à
peu de frais! Des cadeaux
qui feront beaucoup d'effet!



12 | 2016

À NOËL, offrons-nous la Gaspésie!

TOUT
pour des Fêtes
réussies!



VÊTEMENTS
bouffe et
cadeaux

EN COLLABORATION AVEC :



POUVOIR NOURRIR
POUVOIR GRANDIR

Gaspésie - Les Îles

L'Union des producteurs agricoles

GRAFFICI
L'INCONTOURNABLE EN GASPÉSIE



Dégustez votre bière gaspésienne sur place ou chez vous !

Le **PUB PIT CARIBOU** est ouvert à l'année et accessible en motoneige.
Situé au cœur du village, il est votre lieu de rencontres et d'activités hivernales.
182, route 132 Ouest, Percé | Tél. 418-782-1443

Célébrez les fêtes avec l'une de nos bières médaillées en 2016:

IIPA de la Sorcière

Bronze : « Australian International Beer Awards 2016 - Australie »

Gold : « Canada Winner American Brown Ale - W.B.A. 2016 »

Brown Ale Américaine

« World's Best American Brown Ale - W.B.A. 2015 - Londres »

« Canada Winner American Brown Ale - W.B.A. 2016 - Londres »

www.pitcaribou.com



Le service des loisirs de la Ville et Tim Hortons invitent la population de Sainte-Anne-des-Monts à l'anneau de glace du parc des 4 saisons pour **LA CHASSE AUX LUTINS DE NOËL, le samedi 17 décembre 2016 dès 13h30**. Lors de cette journée magique, plusieurs cadeaux seront distribués; du chocolat chaud et des cafés gratuits seront servis; une animation maquillage sera offerte et des glissades sont prévues (apportez votre traineau ou votre crazy carpet!) Venez en grand nombre profiter de ce temps de réjouissances et de festivités.



C'EST UN RENDEZ-VOUS!

Profitez également des sentiers pédestres du mont Pointu et de la Fée ainsi que du sentier de raquette du Centre de plein air de la Haute-Gaspésie où une vue imprenable vous attend !

www.villesainte-anne-des-monts.qc.ca

Facebook sports et loisirs SADM

Loisirs.sadm@globetrotter.net

418 763-3309



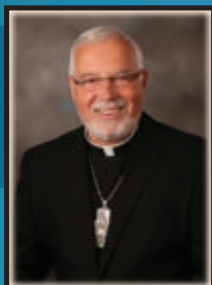
Surveillez notre calendrier de l'avent Facebook pour découvrir des entreprises d'ici!

La SADC de Baie-des-Chaleurs vous rappelle que l'achat local, ça nous réussit!

www.sadcbc.ca

Canada Développement économique Canada pour les régions du Québec appuie financièrement la SADC

Photo: Dachowski



Gaétan Proulx, O.S.M.
Evêque de Gaspé

Vœux de Noël de Mgr Gaétan Proulx

Vivre en paix, proposer la paix, être instrument de justice et de paix, tel est le message que l'Église universelle et notre Église de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine veut réaffirmer pour Noël et le Nouvel An.

Il y a quelques jours, a pris fin l'Année Jubilaire de la Miséricorde. Ce fut un temps pour les chrétiennes et les chrétiens de redécouvrir combien Dieu aime l'humanité avec tendresse. Nous sommes appelés à être des témoins de la miséricorde de Dieu et à être des instruments de paix.

Je profite de cette fête de Noël pour vous inviter à mettre en œuvre toutes les initiatives qui pourront aider à développer la paix dans nos divers milieux de vie : à l'école, au travail, dans nos familles, nos communautés chrétiennes. Ainsi, nous serons des signes du Royaume de Dieu au milieu de nous.



Joyeux Noël & Bonne année 2017



Coopérative de développement régional
du Québec
Gaspésie-Les-Îles

En cette période des fêtes, la CDRQ Gaspésie-Les-Îles vous invite à acheter chez nos coopératives et à prendre part à la vitalité économique et sociale de votre communauté.

**PENSONS
COOP
VISITONS NOS
COOPÉRATIVES
GASPÉSIENNES!**

Merci aux partenaires du développement coopératif

**Nos meilleurs vœux
de bonheur, de partage
et de santé!**

Que la nouvelle année vous entraîne dans un esprit de coopération et de solidarité!

Économie, Science et Innovation
Québec

Conseil québécois de la coopération et de la mutualité

Desjardins

La Coop fédérée

ASSURANCE

PRO MUTUEL

SSQ

La Capitale

418 392-6741 | www.cdrgim.fcdrg.coop

POUR LES FÊTES, SOYEZ CHICS, *prenez soins de vous et de votre intérieur!*

NOUVELLE DESTINATION MODE À CARLETON-SUR-MER!

BOUTIQUE F. L. BÉLANGER DE NOUVELLE MAINTENANT
CENTRALISÉE À CARLETON-SUR-MER
CARLETON-SUR-MER

La boutique de vêtements haut de gamme accessibles à tous les budgets fête ses 86 ans de complicité vestimentaire dans la région. La nouvelle ambiance chic et urbaine de la boutique de renom vous fera découvrir des exclusivités en Gaspésie, telles que vêtements et chaussures Micheal Kors, Rudsak et le retour de la collection Esprit pour hommes et femmes. Laissez-vous charmer par le grand choix de collections réputées à prix plus qu'abordable. Démarquez-vous grâce à la vaste sélection d'accessoires et de bijoux. Rendez-vous au :

642-B, boul. Perron, Carleton-sur-Mer (voisin du Subway)

418 364-2869 |  magasin F.L. Bélanger



INAUGURATION FESTIVE DE LA NOUVELLE BOUTIQUE À CARLETON-SUR-MER!

JEUDI 17 NOVEMBRE!

Soyez des nôtres en classe VIP pour célébrer l'ouverture de la boutique F.L. Bélanger lors d'un 5 à 7 shopping cocktail. Défilé de mode, prix de présence et ambiance festive! Réservez votre place! La boutique élargit ses horizons pour combler sa fidèle clientèle et innove pour plaire à celle à l'affût de collections actuelles dans une toute nouvelle atmosphère branchée! 5 à 7 shopping cocktail tous les jeudis soir et le premier jeudi du mois. Découvrez les nouvelles tendances modes et beauté sous forme d'ateliers thématiques.

Suivez-nous sur  magasin F.L. Bélanger | 418 364-2869



LE PARFAIT JE-NE-SAIS-QUOI!

ATELIER-BOUTIQUE FRÉTT DESIGN
CAPLAN, CAPITALE DE LA MODE!

Ayez une tenue des Fêtes hors du commun grâce à nos collections Frétt Design et d'autres designers. Chez Frétt, vous dénicherez le « je-ne-sais-quoi » que vous cherchez! Belle variété de vêtements, de bottes, de souliers, etc., pour être en beauté de la tête aux pieds. Nous avons aussi de belles cartes-cadeaux à se procurer en boutique ou en ligne. Ce sera une fierté de vous conseiller!

37, rue des Plaines | 418 388-1337 | frettdesign.ca 

NAMSO, CENTRE DE SANTÉ GLOBALE MARIA

Namso offre plusieurs services multidisciplinaires en médecine intégrative dans le but de redonner aux gens le pouvoir sur leur santé. Services offerts : Ostéopathie | Aromathérapie | Massothérapie | TNC, Kinésiologie | Herboristerie | Homéopathie / Technique Bowen | Soins énergétiques | Coaching en santé | Soins infirmiers. Cours de yoga et de méditation, cours prénataux et postnataux, zumba et bien plus. Plusieurs ateliers, conférences et formations chaque mois. Chèque-cadeau et boutique pour gâter vos proches ou vous-même!



455, boulevard Perron

418 759-1555

centrenamso.com 

L'IDÉE LA PLUS PRATIQUE!

BMR GROUPE CORMIER
NEW RICHMOND

Cette année, soyez pratiques et originaux et offrez un certificat-cadeau aux personnes qui vous sont chères! Notre boutique *Inspiration* compte une multitude de produits qui sauront combler tous les passionnés de décoration! Une valeur sûre qui plaira sans contredit. Joyeuses Fêtes!

224, chemin Cyr | 418 392-5053 



LAISSEZ-VOUS PORTER PAR LES 4 VENTS!

BOUTIQUE AUX 4 VENTS
CARLETON-SUR-MER

Cet hiver, soyez confortablement au chaud dans nos collections, Marmot, Volcom ou Helly Hansen. Laissez notre équipe vous conseiller ou vous proposer les meilleures idées cadeaux! Profitez aussi des chèques-cadeaux multiprivilèges! Ils donneront à l'être aimé accès à la boutique, aux yourtes flottantes, ainsi qu'au restaurant de sushis Umi Yama. Au plaisir de vous rencontrer!



725, boul. Perron

418 364-3885

www.aux4vents.ca 



Plus de temps pour trouver vos idées-cadeaux	
lundi au vendredi • 9h30 à 21h00	24 décembre • 9h00 à 16h00
samedi • 9h00 à 17h00	25 décembre • FERMÉ
dimanche • 11h00 à 17h00	26 décembre • 13h00 à 17h30
DU 27 AU 30 DÉCEMBRE	31 décembre • 9h00 à 17h00
HORAIRE RÉGULIER	1 ^{er} janvier • FERMÉ
	2 janvier • 9h30 à 17h30



TABLE ET CADEAUX GOURMANDS

Des Fêtes au goût de la Gaspésie

POUR UN TEMPS DES FÊTES ASIATIQUE!

RESTAURANT UMI YAMA

CARLETON-SUR-MER

Un restaurant sans pareil qui vous ouvre vos horizons culinaires dans la Baie-des-Chaleurs. Choix de sushis, pad thaï, rouleaux printaniers et impériaux débordant des saveurs maritimes régionales. Sans oublier notre fameux poulet général tao et nos succulentes salades. Le tout, dans une atmosphère unique bordée d'une vue exceptionnelle. Des assiettes copieuses servies par un personnel des plus sympathiques. Raphaël, l'accueillant propriétaire, vous propose tout un voyage gastronomique! Profitez de nos forfaits des fêtes!

725, boul. Perron | 418 364-3885 



BÛCHES DE NOËL, PLATEAUX DE PÂTISSERIES ET AUTRES PRODUITS DE BOULANGERIE

LA MIE VÉRITABLE

CARLETON-SUR-MER

Pour les Fêtes, offrez le meilleur sur votre table! Savourez nos produits frais de qualité exceptionnelle: grande variété de baguettes et de pains, de divines viennoiseries, des pâtisseries à faire fondre de plaisir... Pour vos réceptions, réservez vos bûches et plateaux de pâtisseries variées, dès que possible!

578, boul. Perron | 418 364-6662 



PRODUITS GOURMANDS

ÉPICERIE FINE, AUBERGE DU MARCHAND
MARIA

À offrir ou servir pendant les Fêtes! De la Gaspésie: douceurs Couleur Chocolat et La Ganache Huppée; épices, sucre à beignes et chocolat chaud Yannick Ouellet; fromages Natibo; L'Agneau de la Baie; champignons forestiers Gaspésie Sauvage; Moutardes Legros; Loutres Kombucha; confitures; thés... Du Québec: perles de balsamique Point G; miel Remèdes du terroir; saucissons; huiles; vinaigres; et bien plus!

418 759-3766 | aubergedumarchand.com 



PRODUITS GOURMANDS DE LA CHÈVRE

FERME NATIBO

CAPLAN

Le cheptel de la ferme Natibo est composé de chèvres nubienues qui sont soignées aux petits oignons. Elles produisent un lait riche et doux et les fromages qui en résultent sont tout aussi doux. Pour vos festins des fêtes pensez à nos fromages; le cabrion, le cheddar, le gouda, la feta. Nos petites douceurs feront le bonheur de vos invités. Goûtez à notre caramel, nos gâteaux au fromage frais, nos tartelettes au citron et notre nouveau chocolat au petit lait.

169, 2^e Rang | 418 388-2290 



ENTIÈREMENT RÉNOVÉ POUR MIEUX VOUS SERVIR!

LE MARCHÉ ST-LAURENT

NOUVELLE

Le marché St-Laurent est un lieu sympathique où vous trouverez tout pour préparer d'excellents repas. Venez garnir votre table avec nos charcuteries maison, notre panoplie de mets cuisinés et nos produits de la boulangerie. De quoi ravir tous vos invités pendant vos repas des Fêtes! Agence SAQ affiliée.

117, route 132 Est | 418 794-2252 



CHOCOLATS ET CARAMEL

COULEUR CHOCOLAT

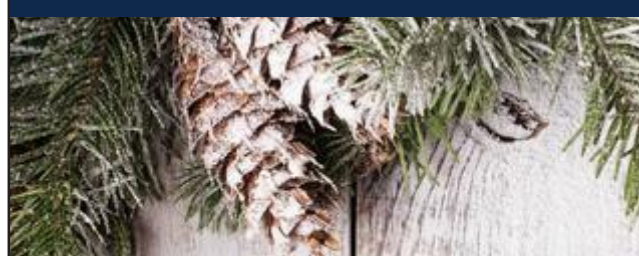
SAINTE-ANNE-DES-MONTS

Pour les Fêtes, offrez-vous les douceurs de Couleur Chocolat. Plusieurs montages thématiques, boîtes de bouchées assorties et emballages-cadeaux gourmands sont disponibles à notre boutique. N'oubliez pas votre tartinade au caramel salé, un incontournable pour les déjeuners en famille! Ouvert du mardi au samedi de 10h à 17h30.

36, 2^e Rue Ouest | 418 763-7535 | www.couleurchocolat.ca 



NOS DÉLICIEUX PRODUITS



Visite de l'Économusée sur réservation!

 www.economusees.com

Poisson salé et séché – Homard –
Turbot – Hareng – Sébaste – Flétan



Ouvert à tous les jours
de 9 h à 17 h 30

52, rue des Vigneaux, Sainte-Thérèse-de-Gaspé

lelem2@bmcable.ca 418 385-3310

MICROBRASSERIE LE NAUFRAGEUR CARLETON-SUR-MER

Pour les Fêtes, quoi de mieux que d'offrir un paquet-cadeau de la Microbrasserie le Naufrageur à vos amis et vos parents. Une sélection d'une quinzaine de bières en bouteille, ainsi que différents formats de verres de dégustation constituent un cadeau idéal pour les longues veillées d'hiver.

586, boul. Perron | 418 364-5440
www.lenaufreur.com

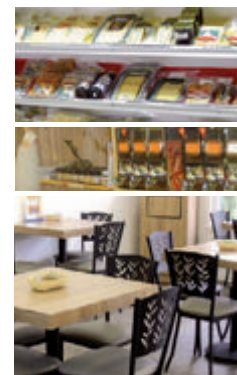


CONCOCTEZ VOS PANIERS CADEAUX AU P'TIT KWICK KWICK NEW RICHMOND

Au P'tit Kwick Kwick, vous trouverez les produits de plus de 20 producteurs de la Gaspésie Gourmande, 30 variétés de fromages de la Fromagerie des Basques, boulangerie, pâtisseries, chocolats et crèmes molles. Plateaux de fromages, pâtisseries et viandes froide sur demande.

Repas sur place ou à emporter

139, route 132 Ouest | 418 392-6166



RESTAURANT, BISTRO BAR, SERVICE TRAITEUR, SPECTACLE BISTRO BAR LE BRISE-BISE GASPÉ

Ça va *swinger* dans le Brise pour le temps des fêtes!

- Table d'hôte spécial « Temps des fêtes »
- Programmation de spectacles festifs du 22 au 31 décembre
- Service traiteur disponible pour vos *partys* de bureau ou de famille
- Carte-cadeau
- Divers articles à l'effigie du Brise-Bise pour mettre sous votre arbre de Noël (chandail, casquette, coupe à vin)



135, rue de la Reine | 418 368-1456 | BistroBarBriseBise | www.brisebise.ca

CARTE-CADEAU MARCHÉ DES SAVEURS GASPÉSIENNES GASPÉ

Le Marché des saveurs gaspésiennes propose des fromages, des charcuteries, des pâtisseries et plusieurs autres savoureux produits, parmi lesquels on retrouve ceux de quelque 30 producteurs gaspésien. Durant les Fêtes, la carte-cadeau permettra à vos proches de découvrir toute une gamme de produits faits par des gens d'ici!



119, rue de la Reine | 418 368-7705

RAYMER AQUACULTURE POISSONNERIE ET PISCICULTURE NEW RICHMOND

Omble chevalier et omble de fontaine élevés sur place!

Le temps des fêtes est enfin arrivé! Charmez votre famille avec l'omble chevalier, réputé pour son gout délicat et raffiné, de plus en plus prisé par les grands chefs.

Ce n'est pas tout... La poissonnerie Raymer Aquaculture vous offre un incroyable éventail de délicieux poissons et fruits de mer; saumon, morue, homard, crevette, pétoncle, bourgot, et même la possibilité de vous faire préparer des plateaux de sushis, de poissons fumés ou de crevettes. Parfait pour vos soupers des fêtes!

123, Chemin St-Edgar | 418 392-5310 | www.raymeraquaculture.ca



BIÈRES GASPÉSIENNES MICROBRASSERIE PIT CARIBOU ANSE-À-BEAUFILS

Procurez-vous nos traditionnelles ou nouvelles bières gaspésiennes, dont la Brown Ale Américaine, la Stout à l'espresso bio ou la Saison du Violon. Complétez votre cadeau à la boutique de la microbrasserie avec nos verres, t-shirts ou tuques à l'effigie de Pit Caribou.

27, rue de l'Anse | 418 782-1444 | www.pitcaribou.com



MATÉRIAUX KEGA

Pensez aussi à offrir nos chèques-cadeaux.

Un présent *pratique*
et *original*.

Pour un vaste choix de *décorations* de Noël, RENDEZ-VOUS DANS NOS MAGASINS!

MATÉRIAUX KEGA
139, rue du Parc • GRANDE-RIVIÈRE
418 385-2212



BOIS & MATÉRIAUX KEGA CIE LTÉE
151, boul. Gaspé • GASPÉ
418 368-2234

La grande équipe de KEGA souhaite de
Joyeuses Fêtes à toute sa précieuse clientèle.

BMR
La force... de la rénovation!

L'HIVER, ACTIF ET FASCINANT en Gaspésie!



LE BONHEUR EST À LA MONTAGNE ! STATION TOURISTIQUE PIN ROUGE

Situé à 20 minutes au nord de New Richmond, le centre de villégiature 4 saisons dispose de 32 chalets. Dès la mi-décembre, c'est l'endroit rêvé pour les sports d'hiver avec : 25 pistes de ski alpin, 2 parcs à neige, 450 mètres de dénivellation, 670 mètres d'altitude et des glissades sur tubes! Les sentiers de raquette et de ski de fond

sont gratuits! Des animations originales viendront agrémenter votre séjour vous promettant des moments uniques en famille.

Le 31 décembre, veillée du jour de l'an avec Quimorucru et Pixie Lee!

418 392-5134, poste 121 | www.pinrouge.com

LE NOUVEAU GÉOPARC DE PERCÉ DÉVOILE 500 MILLIONS D'ANNÉES D'HISTOIRE À TRAVERS UNE MULTITUDE D'ATTRAITES EXCITANTES!

- **TEKTONIK** : une expérience multimédia interactive étonnante
- Grande **salle de jeux intérieure** pour enfants
- **23 géosites** à explorer, avec ou sans guide, sur terre et en mer
- Plus de **18 km de sentiers** et belvédères
- **Plateforme** vitrée de 25 mètres, **suspendue** à 200 mètres d'altitude
- Camping offrant le «**prêt-à-camper**» ouvert à l'année

Comme des milliers de visiteurs l'ont déjà fait :

«**OSEZ PERCÉ AUTREMENT – DÉCOUVREZ SON GÉOPARC!**»

180, route 132 ouest | 418 782-5112 | geoparcdeperce.com



LA MAGIE DES FÊTES À NEW RICHMOND VILLE DE NEW RICHMOND

L'événement Noël en Gaspésie à New Richmond est fier de vous dévoiler la programmation des activités qui se dérouleront du 19 novembre 2016 au 1^{er} janvier 2017. Pour fêter le 14^e anniversaire de Noël en Gaspésie, la Ville de New Richmond s'illumine et s'imprègne de la féerie des fêtes, dès samedi le 19 novembre.

Pour information sur la programmation :

www.noelengaspesie.com

418 392-7000 | Noël en Gaspésie



LE SERVICE DES LOISIRS DE LA MUNICIPALITÉ DE MARIA VOUS INVITE À PROFITER DE L'HIVER ...



CHALET DES SPORTS

(patinage, glissade et hockey libre) 418 759-3977

CENTRE DE SKI DE FOND

(ski de fond et raquette) 418 759-5401

CARNAVAL D'HIVER DE MARIA :

3, 4 et 5 février 2017

ACTIVITÉS DE LA RELÂCHE SCOLAIRE :

27 février au 3 mars 2017

Pour voir nos programmes et horaires :

www.mariaquebec.com

Service des loisirs : 418 759-3883



SALLE DE SPECTACLES RÉGIONALE DESJARDINS NEW RICHMOND

Offrez le plaisir de choisir avec les nouvelles cartes-cadeaux à poinçonner. La programmation Hiver-printemps 2017 réchauffera votre hiver et celui de vos proches. En spectacle : **La Galère sur scène, Mario Tessier, Patrice Michaud, Simon Leblanc, Charlotte Cardin, Boogie Wonder Band** et plusieurs autres!

418 392-4238 | spectaclesnewrichmond.com



Sud



Europe



Croisière

**NOUS AVONS DES OFFRES
À VOUS PROPOSER AUSSI
SPÉCIALES QUE LA DESTINATION
DONT VOUS RÊVEZ**

PROFITEZ DE NOS
AUBAINES VACANCES



Marque déposée/de commerce d'AIR MILES International Trading B.V., employée en vertu d'une licence par LoyaltyOne, Co. et Transat Distribution Canada Inc



clubvoyages
Bellaventure
transat

MAINTENANT OUVERT
LES JEUDIS SOIRS ET LES SAMEDIS,
POUR MIEUX VOUS SERVIR!

574-2, boulevard Perron
Maria (Qc) GOC 1Y0
bellaventure.clubvoyages.com



Pour les fêtes, offrez
aux gens qui vous sont chers,
le Magazine Gaspésie!

Rendez-vous au MAGAZINEGASPESIE.CA
pour un abonnement **papier ou numérique**,
simple et rapide.

D'AUTRES AVANTAGES DU MAGAZINE EN LIGNE :

Contenu audio
et vidéo inédit

Accès aux
anciennes éditions

Achat à l'unité
des versions papier

Toute l'équipe du Musée de la Gaspésie
et du Magazine Gaspésie vous souhaite de replonger
dans vos souvenirs pendant les Fêtes!

magazinegaspesie.ca



CONCOURS ÉCODÉCO DE NOËL

250 CARLETON
SUR-MER



Quelle joie de décorer
nos maisons, commerces
et balcons dans l'esprit
des fêtes!



1000 \$
en prix à gagner
Coup de cœur du
jury et prix de
participation

VOICI UN CONCOURS QUI MET À L'HONNEUR
LES DÉCORATIONS ÉCOLOGIQUES,
LES MATÉRIAUX NATURELS ET LES MATIÈRES RECYCLÉES!

METTEZ VOTRE CRÉATIVITÉ EN MODE ÉCORESPONSABLE!
250carletonsurmer.com



PARC NATIONAL DE LA GASPÉSIE

FORFAIT PETIT SAUT EN NATURE

Découvrez un îlot de tranquillité au cœur des montagnes dans l'un de nos quatre chalets en bois rond, au bord de la rivière Sainte-Anne. Accessibles à moins de quatre kilomètres à raquette ou à ski. Le forfait comprend 2 nuitées d'hébergement, le transport de bagages, des paysages féériques et un ciel aux mille étoiles.

À partir de
302 \$ / séjour / chalet de 4 places

À partir de
442 \$ / séjour / chalet de 6 places

Taxes et tarification d'accès au parc national en sus

Photo : Mathieu Dupuis

Pour les Fêtes, simplifiez-vous la vie!

Retrouvez tout ce dont vous avez besoin pour une table
des plus garnies, à une seule et même adresse :

votre IGA!

IGA

Le plaisir de
**mieux
manger**



.....
**RÉGALEZ
FAMILLE ET AMIS**
en parcourant
nos différents
RAYONS
.....

- Boulangerie
- Poissonnerie
- Boucherie
- Charcuterie
- Fromagerie
- Bières et vins
- Fruits et légumes
- Mets cuisinés

— La —
BOUFFE
ÇA RASSEMBLE

IGA

Joyeuses Fêtes à notre fidèle clientèle!

**Magasin Coop
de Maria**

524, boulevard Perron
Maria

418 759-3440

**IGA
New Richmond**

120, boulevard Perron O.
New Richmond

418 392-4237

**Magasin Coop
de Bonaventure**

168, avenue Grand Pré
Bonaventure

418 534-2020

**IGA Marché
Arbour-LeBlanc**

111, boulevard Gérard D.
Lévesque Ouest
Paspébiac

418 752-2288

IGA

143, Grande-Allée Est
Grande-Rivière

418 385-3494

**IGA Richard
Cronier**

39-A, Montée Sandy Beach
Gaspé

418 368-5211



Manoir Belle Plage Porté par les valeurs familiales

CARLETON-SUR-MER | Il y a des gens d'affaires qui savent précocement ce qu'ils veulent faire dans la vie. Le propriétaire du Manoir Belle Plage, David Comeau, répond parfaitement à ce modèle.

« Je me souviens qu'en cinquième année, notre institutrice, Alice Johnson, nous avait demandé ce qu'on voulait faire dans la vie. Les gars de la classe répondaient avec des métiers comme policier, pompier. Moi, j'ai répondu : « Je veux être hôtelier ». Madame Johnson a souri : « C'est correct. On va continuer à dire qu'on va aller chez Comeau ».

« Aller chez Comeau » est une pratique qui dure depuis 51 ans à Carleton-sur-Mer. Elle a été initiée par Rolande et Raymond Comeau, les parents de David, quand ils ont acheté l'Hôtel Belle Plage, en 1965. Ils ont pris de l'expansion en 1978, en déménageant une ancienne pizzeria, avant de rebâtir à neuf en 1987-1988.

La détermination de David ne s'est pas qu'exprimée devant Alice Johnson. Rolande et Raymond Comeau ont remarqué aussi l'intérêt de leur fils. Il a terminé ses études en administration à l'Université Laval, en 1996, a voyagé quelques mois en Europe pour revenir à Carleton en janvier 1997.

« J'ai pris des responsabilités liées à la direction dès mon retour. Ça s'est fait naturellement. En 2000, j'ai commencé à rénover l'hôtel. En 2006, j'ai signé les papiers et j'ai commencé à diriger », note David Comeau.

Les Comeau ont mené avec transparence et calme les pourparlers visant les modalités de transfert de propriété.

« Mon père m'a dit : "Je ne peux pas te vendre l'entreprise à la valeur qu'elle a. Tu ne pourras pas fonctionner, tu ne pourras pas rénover. Ce sera trop serré financièrement".



Photo : Gilles Gagné

Quand on demande à Rolande Comeau si la transmission d'entreprise est terminée, elle répond en souriant que David « me doit encore le respect. Puis, je signe encore les chèques en son absence » .

MANOIR BELLE PLAGE



- **Entreprise spécialisée dans l'hôtellerie et la restauration**
- **Fondée en 1965 par Rolande et Raymond Comeau**
- **Transmise graduellement à leur fils David, officiellement propriétaire depuis 2006**
- **Emploie jusqu'à 25 personnes en haute saison**

C'est certain que j'ai eu une chance. J'ai acheté à un moment donné 100 actions votantes pour 100 \$. J'ai fait un chèque de 100 \$ à mes parents », évoque-t-il.

Le montant payé reste bien sûr secret. Il a satisfait Rolande Comeau et son défunt conjoint.

« La valeur de l'entreprise, je n'en ai plus besoin », résume-t-elle pour expliquer la philosophie ayant prévalu pendant la transaction. « Je vis encore dans mon appartement, dans l'hôtel. Je mange ici. Il y a des similarités avec une ferme. Les parents savent que pour assurer une relève familiale, ils doivent aider ».

La marge de manœuvre dégagée par David Comeau lors du transfert de propriété sert essentiellement à investir dans l'établissement.

« Depuis 2006, j'ai négocié des ententes de 2 M\$ avec les institutions financières pour améliorer l'hôtel. Il faut investir constamment. C'est le secret », dit-il.

Le Manoir Belle Plage est présentement agrandi pour une somme qui tendra vers 1,5 M\$ quand tout sera terminé. Les 15 nouvelles chambres, le gymnase et l'élévateur donneront une nouvelle dimension à l'établissement qui comptera 39 unités. La maison voisine procure aussi quatre appartements de séjour à l'entreprise.

Partout dans l'établissement, des œuvres d'art et des pièces de métiers d'art ornent les murs ou le mobilier. C'est une autre valeur transmise par la génération de Rolande à la génération de David.

« Il y a toujours eu une place ici pour les arts et le patrimoine, dit la dame. Ça vient de ma mère, et je l'ai aussi, cet intérêt », enchaîne son fils.

David Comeau, même s'il n'a que 42 ans, parle déjà avec animation d'une éventuelle transmission d'entreprise à l'une de ses deux filles, ou aux deux, même si son aînée ne s'y intéresse pas pour le moment. La plus jeune a le même discours que son père avait au même âge. « Quoique son intérêt, c'est pour la cuisine », précise son père.

« Si je pouvais faire le même passage à mes enfants, je serais heureux. C'est important de faire de l'argent, mais pour développer. Papa disait qu'il voulait être respecté dans son milieu. On veut être un joueur de développement. Ce n'est pas une mentalité de gens d'affaires. J'entends souvent que nous avons "l'hôtel du village". J'aime cette appellation. C'est la plus belle pouvant décrire ce que nous avons », conclut David Comeau.



E. Gagnon et Fils La descendance en ascension

SAINTE-THÉRÈSE-DE-GASPÉ – Raymond Sheehan, président de l'entreprise de transformation de produits marins E. Gagnon et Fils, de Sainte-Thérèse-de-Gaspé, possède une chance dont il est conscient : trois de ses enfants travaillent avec lui dans la compagnie et ils sont intéressés à en assurer la relève.



Photo: Magali Deslauriers

Jerry, George, Raymond et Bill Sheehan envisagent l'avenir avec optimisme. Cette construction, un nouvel entrepôt frigorifique de 1,5 M\$, constitue un signe évident de cette confiance.

Bill, Jerry et George Sheehan aiment manifestement le milieu des pêches. Ils n'ont vraiment pas l'air d'être contraints à évoluer dans l'entreprise familiale, contrairement à d'autres enfants de chefs d'entreprise.

Des trois, Bill a été le premier à acheter des actions d'E. Gagnon et Fils. George se prépare à le faire sous peu et Jerry suivra.

Quand on demande à Raymond Sheehan, maintenant âgé de 70 ans, s'il compte rester encore longtemps à la barre de la compagnie, il jette un coup d'œil en direction de ses trois fils et déclare, avec une étincelle dans les yeux : « Je m'en irai quand ils me paieront ! » La remarque provoque un éclat de rire dans le groupe.

En fait, la question ne regarde que les Sheehan, fiers descendants d'Irlandais arrivés en Gaspésie, il y a 200 ans. Malgré son âge avancé, Raymond Sheehan semble avoir beaucoup trop d'idées d'expansion pour prendre sa retraite.

Cette année, le thon rouge s'est ajouté aux trois espèces de prédilection des entreprises gérées par la famille Sheehan, soit le crabe des neiges, le homard et le crabe commun.

« On travaille avec la Poissonnerie Caron, de Cap d'Espoir. Les deux groupes se sont lancés dans le thon. On vend dans les restaurants. On les coupe, on les travaille, on les prépare en quartiers de 100 à 150 livres et on les envoie dans les restaurants », expliquent à tour de rôle Raymond et Bill Sheehan.

Il est clair que le thon rouge ne supplantera pas le crabe des neiges, le homard et le crabe commun dans l'horaire de travail de la grande usine de Sainte-Thérèse-de-Gaspé, mais il est tout aussi clair que le retour de l'immense poisson dans les eaux du côté sud de la Gaspésie n'excite pas seulement les convives des restaurateurs qui le servent. Les Sheehan voient un beau défi dans le fait d'apprendre à négocier une nouvelle espèce.

D'inspecteur à transformateur

C'est comme inspecteur, pour le compte du ministère fédéral des Pêches et des Océans, que Raymond Sheehan a fait son entrée à temps complet dans le secteur des pêcheries commerciales, à l'aube des années 1970.

« J'ai été 10 ans fonctionnaire. En 1981, j'ai fondé Pêcheries Sheehan. Il y avait encore beaucoup de morue dans le temps, et d'autres espèces de poissons de fond. En 1984, j'ai lancé Dégustmer, pour acheter du homard et le vendre sur le marché du vivant. J'étais associé avec Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan (l'usine voisine, à Sainte-Thérèse, dont les parts ont été rachetées en 2008). On a acheté Homards Langis pour fonder Dégustmer », explique Raymond Sheehan.

La crise de la morue, à compter de 1989, incite l'homme d'affaires à fermer Pêcheries Sheehan en 1992 et à concentrer ses efforts dans Dégustmer. Le temps lui donne raison. Il devient, au fil des ans, le plus gros acheteur de homard de la Gaspésie.

**E. GAGNON
ET FILS**



- Entreprise spécialisée dans la transformation et la mise en marché de produits marins
- Fondée en 1984
- Achetée en 2010 par Raymond Sheehan et sa firme Dégustmer
- Processus de transmission en cours entre Raymond Sheehan et ses trois fils
- Emploie entre 500 et 550 personnes en saison de pointe



Raymond Sheehan s'est lancé dans les affaires en 1981 avec une poignée d'employés. Ses fils et lui sont aujourd'hui à la tête d'une équipe dépassant les 500 personnes en saison de pointe.

Photo: Magali Deslauriers

En 2001, il débute l'achat et la transformation de crabe commun dans la première usine de Dégustmer, qui se situe tout près du quai de Sainte-Thérèse, le surplombant du côté est. La décennie qui s'amorce alors sera fructueuse pour les Sheehan.

Bill est revenu de Québec en 2000, avec en poche, un diplôme de Cégep en marketing, un baccalauréat en administration et de l'expérience avec la chaîne d'alimentation Metro.

Dégustmer dépose une demande de transformation de homard auprès du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et l'obtient.

«En 2005, nous avons commencé avec 150 livres de produits bruts. C'était nouveau pour nous», se souvient Bill Sheehan.

La production de chair de homard à grande échelle s'ébranle en 2006, une percée qui sera éventuellement imitée par quatre autres entreprises gaspésiennes. C'est aussi en 2006 que George revient en Gaspésie, après des études en comptabilité et en gestion.

«Maintenant, nous avons une capacité de plus de 100 000 livres par jour de homard brut pour la transformation», précise Bill Sheehan.

Dégustmer connaît une ascension majeure en février 2010, quand elle conclut une entente avec 12 des 18 crabiers actionnaires de l'usine E. Gagnon et Fils, qui était et qui demeure la plus grande usine de transformation de crabe des neiges au Québec, si ce n'est au Canada.

«Nous avons reçu un appel de l'ancien directeur de l'usine, Bernard Lacroix. C'était entre Noël et le Jour de l'an, le 27 décembre, je crois. Il nous a fait visiter l'usine, sans nous dire tout de suite pourquoi. Ça lui a pris du temps avant de nous dire que l'usine était à vendre», se souvient Raymond.

Intéressés par la proposition, les Sheehan mettront moins de deux mois avant de conclure la transaction avec les deux-tiers des actionnaires. Le bond était quand même considérable, admettent-ils aujourd'hui.

«Dans l'autre usine de Dégustmer, on avait une centaine d'employés. Ils faisaient affaire directement avec nous, en cas de problème. Ils pouvaient rentrer dans notre bureau n'importe quand. Ici, il y a une hiérarchie. Il y a beaucoup de monde dans les bureaux à longueur d'année. Venez en janvier, il y a du monde dans les bureaux», signale Bill Sheehan.

«Les inspections de produits, c'est une grosse affaire maintenant. Le même produit doit être analysé deux fois par jour, s'il y a deux quarts de travail. C'est un échantillon par quart. Si on a trois productions différentes le même jour, sur deux quarts, il faut envoyer six échantillons au laboratoire. Tous les échantillons vont au laboratoire chez Marinard, à Rivière-au-Renard», explique Jerry Sheehan.

La grande usine d'E. Gagnon et Fils a transformé sept millions de livres de crabe des neiges en 2016, et 12 millions de livres de produits au total, si on inclut le homard.

«Sous un même toit, je pense que nous avons la plus grosse usine au Canada, en volume, depuis l'incendie d'une usine à Terre-Neuve», précise Raymond Sheehan.

La petite usine de Dégustmer reste active, pour le crabe commun. E. Gagnon et Fils exploite également l'ancienne usine Assels de Shigawake, où les appâts sont préparés.

Il y a encore des projets, dont un qui prend rapidement forme dans la cour de l'usine, un nouvel entrepôt frigorifique de 1,5 M\$ qui sextuplera la capacité de stockage de l'entreprise.

«On pourra entreposer un peu plus de 800 000 livres de produits, un peu moins si c'est seulement du crabe, parce que l'emballage prend de la place, et un peu plus, 1 million de livres, si c'est de la boîte. On louait des remorques réfrigérées pour l'entreposage, 28 cette année. Ça coûtait cher, et en plus, on louait des espaces à Montréal, Québec et Halifax», explique George.

Raymond Sheehan garde un œil attentif sur le retour du sébaste dans les eaux du golfe Saint-Laurent. «On a l'usine qu'il faut pour transformer le sébaste, entre les saisons de crabe et de homard», signale-t-il.

Et le transfert de propriété se trouve où dans tout ça? «Ça va se faire avec le temps», conclut Raymond Sheehan, qui a résolument l'intention d'être là pour la concrétisation d'autres projets destinés à allonger, encore et encore, la saison de transformation qui se situe présentement à 25 semaines par an.





Atkins et frères

Perpétuer la renommée des fondateurs

SAINT-MAXIME-DU-MONT-LOUIS – Charles et James Henry Atkins ont quitté leur ville natale de Montréal en 1988. Ils avaient le goût de prendre le large. Ils sont débarqués en Haute-Gaspésie. Ils aimaient la pêche sportive et fumer le poisson de façon artisanale. C'est comme ça qu'est née Atkins et frères en 1991. Depuis ce temps, l'entreprise n'a jamais cessé de croître.

Depuis trois ans, une solide relève s'assure de perpétuer la renommée et la notoriété des produits Atkins, sans eux.

«Quand j'ai acheté l'entreprise en 2013, je me suis fait demander si j'allais changer le nom, raconte l'actuel propriétaire, Guillaume Thibault. Pourquoi me priver d'une marque qui a une telle renommée? L'entreprise est stable, solide, connue et elle fonctionne bien. Les frères Atkins ont créé un beau bijou!» Charles Atkins, qui a laissé les destinées de l'entreprise à son frère James Henry depuis bientôt dix ans, n'en demeure pas moins heureux de voir où en est rendue Atkins et frères. «Je suis fier de voir que le nom se perpétue, dit-il. Atkins a encore son effet!»

Un peu d'histoire

Avant d'en arriver à la reconnaissance dont jouit l'entreprise de fumaison et de transformation de produits marins de Saint-Maxime-du-Mont-Louis, la route a été sinueuse, à l'image de celle qui sillonne la région où les deux frères ont choisi de s'installer. De 1990 à 1996, devant le refus d'un permis de construction d'un fumoir, les deux frères ont fumé leur poisson en nomades, en louant les installations de différentes entreprises de l'Est-du-Québec. Ces années de démarrage de l'entreprise ont graduellement convaincu des organismes de développement économique du potentiel des produits. Avec leur soutien financier, le marché est



L'actuel propriétaire, Guillaume Thibault, en compagnie de l'un des deux fondateurs d'Atkins et frères, Charles Atkins

Photo: Johanne Fournier

ATKINS ET FRÈRES



- Entreprise spécialisée dans la fumaison et la transformation de produits marins
- Fondée en 1991 par James Henry Atkins et son frère Charles
- Transmise à Guillaume Thibault en 2013
- Emploie jusqu'à 25 personnes en haute saison

rapidement passé de local à régional, avec quelques percées dans certains restaurants et boutiques spécialisées de Québec et de Montréal.

En 1997, Atkins et frères a acheté un bâtiment à Saint-Maxime-du-Mont-Louis pour ouvrir ses propres ateliers et ses fumoirs. Ce fut le fer de lance d'une croissance rapide du chiffre d'affaires et d'une meilleure rentabilité.

Du sang neuf!

Diplômé en génie agroalimentaire en France et détenteur d'un MBA, Guillaume Thibault fait son incursion dans l'entreprise en 2003 comme stagiaire. Puis, en 2008, il est engagé à titre de directeur de la production, de la recherche et du développement, avant d'être promu directeur général en 2011. Par la suite, il acquiert près de 50% des parts. En 2013, il achète l'ensemble des parts détenues par James Henry Atkins.

De deux employés qu'elle comptait au départ, Atkins procure aujourd'hui de l'emploi à 15 personnes à temps plein. «Nous sommes montés à 25 employés, cet été, précise M. Thibault. C'était un record!»

Évolution et défis de l'entreprise

En 2010, Atkins est entrée dans une phase de restructuration. Elle a solidifié sa santé financière, tout en freinant son développement commercial. Cela ne l'a pas empêché d'ajouter de nouveaux produits à sa gamme, soit le saumosciutto et, depuis quelques semaines, le poulet fumé. Cependant, ses produits phares demeurent ses rillettes de homard, de crabe et de saumon, ses bouchées de saumon fumé au sirop d'érable ainsi que son pavé fondant de saumon.

«On vend beaucoup auprès de distributeurs, mais 40% de nos ventes se font dans nos quatre boutiques», indique Guillaume Thibault. D'ailleurs, celui-ci souhaite développer le réseau des boutiques. «On aimerait ouvrir une boutique par an, projette le jeune entrepreneur. C'est plus facile de vendre nos produits directement aux consommateurs, c'est un circuit court. On peut faire moins de gros volumes. On peut aussi plus travailler à l'innovation.»

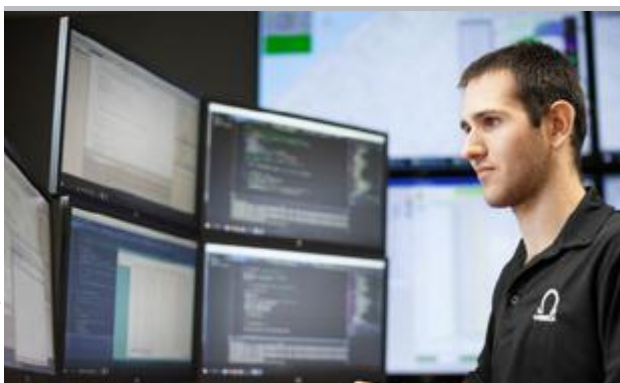
Guillaume Thibault a également signé une entente de partenariat pour développer davantage le marché de la restauration dans les grands centres.



Groupe Ohméga Déploiement de notre *Silicon Valley*

GASPÉ – Près de 400 éoliennes, érigées dans six parcs éoliens situés un peu partout au Québec, sont contrôlées à distance à partir d'un local aux murs tapissés d'écrans d'ordinateurs géants. Si vous pensez que ce centre de surveillance est situé à Silicon Valley en Californie, détrompez-vous. Il se trouve dans un local à haute sécurité du Groupe Ohméga de Gaspé. Ce nouveau service a été instauré par Martin Boulay, qui a pris la relève de l'entreprise en s'inspirant des mêmes valeurs que son fondateur, Évangéliste Bourdages : croître tout en développant l'économie gaspésienne.

Photo: Roger St-Laurent



De Gaspé, le centre de contrôle du Groupe Ohméga fait la surveillance à distance de six parcs éoliens situés un peu partout au Québec.



L'entreprise Groupe Ohméga a été fondée en 1982 par Évangéliste Bourdages. Depuis l'an dernier, Martin Boulay en assure entièrement les destinées.

« Avant, ces parcs étaient contrôlés de la Californie, précise le président-directeur général du Groupe Ohméga, Martin Boulay. Maintenant, c'est contrôlé d'ici. »

Un peu d'histoire

Fondée en 1982, l'entreprise Groupe Ohméga a fait ses débuts dans le domaine de l'électricité de construction. Puis, elle a ensuite élargi son champ d'activité aux secteurs de la plomberie, de l'automatisation et de l'informatique industrielle. En 2007, avant que le fondateur ne prenne officiellement sa retraite, sept employés sont devenus actionnaires de l'entreprise, en y ajoutant un service de conception et d'entretien adapté à l'éolien.

Au printemps 2015, Martin Boulay, alors âgé de 38 ans, a pris la relève du groupe d'actionnaires en achetant la totalité des actions et des parts. « Ça a été un deuxième processus de transfert pour la relève », spécifie le fondateur. Six de ces actionnaires sont toujours au sein de l'entreprise, mais à titre de salariés.

La relève

Natif de L'Anse-à-Valleau, Martin Boulay a intégré l'entreprise en 2006. Le jeune ingénieur électrique détenait une expertise

dans les systèmes de contrôle et de télécommunications qu'il avait notamment acquise en Irlande et en Angleterre. « J'avais été engagé comme ingénieur pour développer l'automatisation, se souvient-il. Puis, en 2005, quand le parc éolien de Baie-des-Sables a été construit, c'est là qu'il y a eu une croissance de l'entreprise. Je suis alors devenu vice-président en 2007. » Cette année-là, Ohméga est passée de 2 employés à une vingtaine. Aujourd'hui, ils sont 43 travailleurs permanents et jusqu'à une dizaine de temporaires. Le fondateur est comblé. « Je voulais qu'après moi, il y ait encore des activités et que le logo soit encore devant la bâtisse, souligne Évangéliste Bourdages. Je suis très fier. »

M. Bourdages se rappelle que l'idée de créer son entreprise a germé en 1981, lorsqu'il s'est retrouvé sans emploi. « La tentation aurait été grande de quitter pour la ville, surtout que j'étais maintenant le seul de ma famille à être resté dans la région, raconte l'homme natif de Saint-Elzéar qui détenait une formation de base comme entrepreneur électricien. J'ai choisi de faire confiance à la Gaspésie. J'aurais pu demeurer travailleur autonome. Je suis allé beaucoup plus loin que je

pensais pour Ohméga. J'ai toujours dit que la limite n'est pas l'imagination, que c'est le budget. »

Évolution et défis de l'entreprise

Au départ, Ohméga offrait des services spécialisés en électricité de construction. En 1990, l'entreprise a diversifié ses activités en mécanique et en automatisation. Puis, en 1996, elle a fait ses débuts dans le domaine éolien. Dix ans plus tard, elle a ajouté l'informatique industrielle et, l'an dernier, un nouveau département est né avec le centre de contrôle à distance, qui est en opération 24 heures par jour, sept jours par semaine.

Pour le nouveau propriétaire, plusieurs défis se posent pour l'avenir, notamment avec une baisse du chiffre d'affaires de 20 % depuis les deux dernières années, qui s'explique en majeure partie par le ralentissement du marché éolien québécois. « Je mets un petit frein sur la croissance, mentionne le PDG. Ce que je veux, c'est consolider nos activités et conserver nos parts de marché régionales en électricité, mécanique et plomberie. » Mais, cela ne l'empêche pas de lorgner du côté de l'énergie solaire, de l'exploitation du pétrole et des hydrocarbures, des réseaux d'eaux potables et usées, de la mécanique de bâtiment et des usines de production.

**GROUPE
OHMÉGA**



- Entreprise spécialisée dans l'automatisation et l'informatique industrielle
- Fondée en 1982 par Évangéliste Bourdages
- Emploie une cinquantaine de personnes

*Les Uniprix de la Gaspésie,
vous souhaitent de
Joyeuses Fêtes!*



1 UNIPRIX SANTÉ DANY BERGERON 19A, 1 ^{re} Avenue Ouest Saint-Maxime-du-Mont-Louis QC G0E 1T0 418 797-2799	2 UNIPRIX MONICA DUFRESNE & ANTOINE GAGNON-ROY 80, boulevard Renard Est, Rivière-au-Renard QC G4X 5H8 418 269-3351	3 UNIPRIX MARTIN GAGNON & VICKY FOURNIER 167, rue de la Reine (Place Jacques-Cartier) Gaspé QC G4X 2W6 418 368-5595
4 UNIPRIX SANTÉ MARTIN GAGNON & VICKY FOURNIER 39, montée Sandy-Beach (Carrefour Gaspé) Gaspé QC G4X 2A9 418 368-3341	5 UNIPRIX SANTÉ LAURENT CARBONNEAU LEBEAU 98, route 132 Percé QC G0C 2L0 418 782-2550	6 UNIPRIX FRÉDÉRICK MÉTHOT-PINEL & LAURENT CARBONNEAU 500-102, avenue Daigneault Chandler QC G0C 1K0 418 689-3711

**Bien présents
sur le territoire.**



Passez nous voir dans une succursale près de chez vous.
Notre équipe de professionnels se fera un plaisir de vous conseiller.