

Amusart gagne en influence

Françoise David au Dépanneur du Lac Renaud

Jean-Sébastien Côté

Dans le cadre de sa tournée pour faire connaître le nouveau parti politique « Option Citoyenne », la réputée militante Françoise David est passée par la ville de Prévost, plus particulièrement au dépanneur du lac Renaud où l'attendaient plusieurs jeunes de la relève qui poursuivaient leur levée de fonds pour le skate park d'Amusart.

Pour ceux dont le nom de Françoise David ne sonne que quelques cloches distantes, il suffit de se rappeler que c'est cette même femme qui est à la base d'un des plus vastes réseaux d'organisation communautaire. Elle milite notamment pour un monde plus juste, égalitaire et solidaire, mais axe surtout ses luttes vers la défense du droit des femmes. Ex-présidente de la Fédération des femmes du Québec, elle est aussi celle qui a initié la marche « Du pain et des Roses » qui a dénoncé haut et fort la pauvreté au Québec, une pauvreté qui frappe de plein fouet les femmes.

Aujourd'hui, elle effectue une tournée à travers le Québec pour faire

connaître une nouvelle option qui sera prochainement disponible pour l'ensemble de la population: l'Option Citoyenne. Questionnée sur l'orientation de ce futur parti politique et sur l'idéologie qu'il défendrait, elle répond qu'il s'agit « d'une démarche pour unir la gauche du Québec et changer certains comportements ». Elle ne désire pas forcer les gens vers ce nouveau tournant, mais plutôt s'engager à démontrer à la population qu'un mode de vie axé sur la simplicité volontaire et sur des valeurs plus respectueuses envers l'environnement est possible ici au Québec. Elle renchérit en expliquant « qu'il y a cinq ans la nourriture biologique était quelque



Photo: l'Œil de Prévost

chose que nous ne prenions pas au sérieux, mais qu'aujourd'hui une grande majorité s'est tournée vers ce choix de vie ». Parallèlement, Mme David en profitait pour faire connaître son livre, *Bien commun recherché*, qui sert de fer de lance pour son mouvement politique.

Bref, ce fut une opportunité pour plusieurs personnes de faire connaissance avec cette nouvelle gauche, et du même coup de pouvoir parler, et se vider le cœur, avec Françoise David, une femme qui fera couler encore plus d'encre dans les années à venir.

Arrêtez d'y penser !

Annoncez dans le Journal de Prévost!

TEL : 224-1651
Fernande GAUTHIER
CELL : 530-0812

Gîte touristique

Aux Berges Fleuries

Bonnes vacances et bienvenue chez nous!

1028, rue Principale à Prévost J0R 1T0
auberges@colba.net
www.aubergefleurie.com
(450) 224-7631
1 877 224-7631

Publi-reportage

Redécouvrir le Raphaël avec plaisir

Jean-Sébastien Côté

Depuis déjà 16 ans, Le Raphaël existe à Prévost et il est probablement un des éléments qui a donné à cette ville son cachet particulier ainsi que sa qualité de vie.

Cependant, comme tout doit un jour évoluer, Le Raphaël non plus n'échappe pas à cette réalité. Ainsi, le fils des anciens propriétaires, Raphaël lui-même, s'est vu léguer le titre de chef cuisinier. Il se fait assister par Claudia, sa dulcinée, dans l'immense tâche de gestion d'un restaurant qui possède déjà une si grande renommée et une clientèle régulière. Ensemble, ils ont décidé de poursuivre la tradition tout en mettant un peu d'eux-mêmes; plus jeunes, ils apporteront de nouvelles découvertes, de nouveaux vins et un service dynamique, créant de la sorte un vent de fraîcheur.

La cuisine, pour sa part, reste relativement semblable, c'est-à-dire excellente! Le nouveau chef cuisinier, Raphaël, a grandi aux côtés de son père, Renato, apprenant les rudiments de la cuisine française et l'art de préparer une cuisini-

ne fraîche et abondante. Ainsi, comme entrée, les hôtes offrent une variété de choix séduisants, tels que le feuilleté aux escargots, l'aumônière de chèvre et la spécialité du chef, le tartare de filet de bœuf. Les plats principaux, pour leur part, sont ingénieusement concoctés, offrant un éventail d'as-

siettes succulentes et légères. Vous y retrouverez notamment les ris de veau aux cèpes de Bordeaux, la montgolfière Danoise, la sole de Douvres au beurre-citron, les moules et frites à volonté, une des spécialités du chef, le carré d'agneau provençal et comme nouveauté, le tilapia fumé en casserole sauce au beurre et moutarde de Meaux. Bref, de quoi satisfaire les plus fins gourmets et faire exulter les amateurs.

Qui plus est, plusieurs seront charmés par la sélection de desserts disponibles, Raphaël étant aussi pâtissier de métier. Cependant, pour d'autres, il s'agira de faire la connaissance de la carte des vins. En effet, le restaurant possède sa propre cave à vin, ce qui leur permet d'offrir un vaste choix, à tous les prix.

Somme toute, Le Raphaël reste le restaurant le plus réputé de Prévost. Avec quatre prix à son actif et une cote de quatre étoiles décernée par le guide Voir, cela fait de lui un incontournable de la région. Il vaut donc la peine d'aller découvrir ce restaurant autant pour son excellence, sa proximité et pour encourager ce jeune couple entrepreneur de la région.

Bon appétit!



Informations : 3053, boul. du Curée-Labelle (route 117), Prévost, tél. : 450-224-4870, mercredi au dimanche à partir de 17h30. Demander aussi pour

les services de traiteur.
WWW.RESTAURANTLERAPHAEL.COM

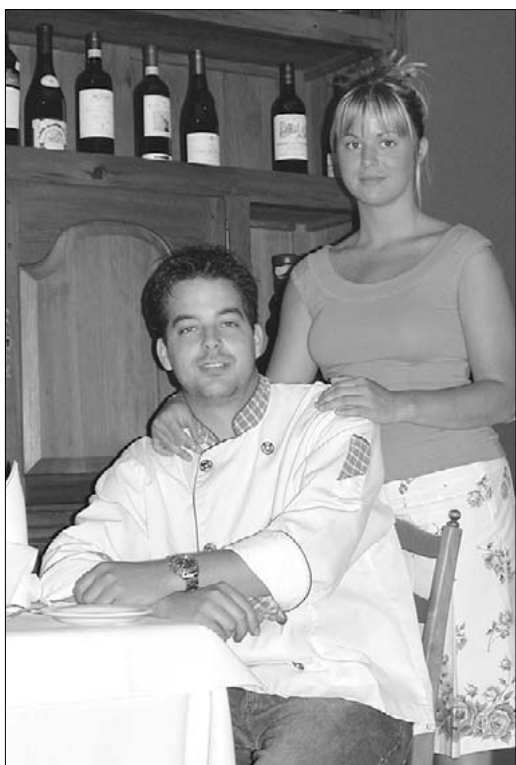


Photo: l'Œil de Prévost

GARAGE E. LAROCHE
3036, BOUL. LABELLE
PRÉVOST 224-5353

- remorquage
- mécanique générale
- entretien de système à injection
- atelier de silencieux

RÉPARATION D'ÉQUIPEMENT DE BUREAU

CLAUDE **dussault** Estimation gratuite

Konica

TÉL. SANS FRAIS : 1-888-431-2118
URGENCE PAGET : 1-888-231-7981

Manoir L'Émeraude

RÉSIDENCE POUR PERSONNES ÂGÉES AUTONOMES ET SEMI-AUTONOMES

Chambre 12' x 24' avec salle de bain complète
Visite hebdomadaire du médecin
Services multiples, surveillance 24 hres
Menu équilibré - Ascenseur - Terrasse

MANOIR L'ÉMERAUDE • 872 DE LA STATION, PRÉVOST
TÉL. : 450 224-4315

Physiothérapie et Ostéopathie FADI EID

pht **Fadi Eid** B.Sc. Pht. D.O. Membre O.P.P.Q. et R.O.Q.

...Intégrité et harmonie fonctionnelle sans douleur...

908, ch. du Lac Écho à Prévost
Tél. : 224-2189 • 224-2993

75, ch. de la gare, bloc L4, Saint-Sauveur
Tél. : 227-1864