

André Cherrier de Prévost

Maitre Canardier Éleveur

Benoît Guérin

Le 23 novembre dernier à la Chambre des Communes à Ottawa, la députée Monique Guay rendait hommage à un citoyen de Prévost, André Cherrier, qui venait de recevoir le titre de Maître Canardier Éleveur, titre qui lui a été remis lors de la 18^e édition du Festival International de l'Ordre des Canardiers.

André Cherrier qui exploite l'entreprise *Canards, délices et pommes* est seulement le troisième lauréat au monde à être intronisé à ce titre. Suite à une maladie en 2000, celui-ci avait alors réorienté sa carrière et avec sa conjointe l'artiste Diane Couët il a débuté l'élevage de canards. Il table sur un petit élevage privilégiant la qualité. Sa production est écoulée principalement dans les restaurants de la région. Le bouche à oreille faisant son œuvre, de plus en plus de particuliers s'approvisionnent chez lui en canards et autres produits dérivés. On peut même, paraît-il, s'y procurer des fèves au lard préparées à base de «lardons» de canards. Rien qu'à entendre André Cherrier parler de ses canards et de ses recettes on est mis en appétit.

L'Ordre des Canardiers

Fondé en 1986 à Rouen en Normandie (France) l'Ordre a comme objectif de sauvegarder le patrimoine culturel et culinaire symbolisé par la mise en valeur et la promotion d'une recette particulière le «Caneton à la Rouennaise»

ou «Canard au Sang». L'objectif de l'ordre est éducatif. L'on vise à inciter les jeunes à choisir un métier des arts de la table.

À chaque année, on organise quelques banquets de plusieurs services dont les profits sont remis en bourses d'étude. À titre d'exemple,



La presse à canard développé par André Cherrier.



(La Biche au bois) et Sébastien Colpron (Auberge du Lac Morency) pour ne nommer que ceux là.

Le Caneton à la Rouennaise

Le Caneton à la Rouennaise est l'hybride d'un caneton issu d'une cane des basses-cours et de canards sauvages. Depuis des siècles on étouffait des canetons et l'on utilisait tout ce que celui-ci pouvait

fournir. À une certaine époque, on utilisait une presse pour récupérer le sang et les jus du caneton pour entre autres préparer la sauce d'accompagnement. La tradition s'est perpétuée. Les presses à canard étant rares et dispendieuses, André Cherrier a relevé le défi de développer une presse à canard moderne et dont le coût est accessible.

le menu du banquet de l'Ordre pour introniser le lieutenant-gouverneur du Québec en septembre dernier, en plus du Caneton façon Rouennaise, comportait des plats tels l'Effiloché de Suisses de canard confites et le Feuilleté à la pomme poêlée, coriandre et glace au poivre de Séchouan. Rien qu'à la lecture du menu l'on salive et la faim nous gagne.

Dans la tradition du «Slow food», l'ordre fait la promotion de la production de produits du Terroir de qualité et d'une cuisine qui se prépare à la table même, qui redonne le plaisir de bien manger. Comme le conclut monsieur Cherrier: «Bien manger, de bons produits, bien préparés».

L'Ordre est bien représenté au Québec et dans la région. On compte en effet dans ses rangs des chefs réputés tel Gilles Manseau (Jardin d'Agnès), Olivier Tali (Le cheval de Jade), Olivier Poissenot

Spectacle-bénéfice du Parrainage civique

Une rencontre intime avec Clémence Desrochers

Benoît Guérin - Le Parrainage civique Basses-Laurentides est heureux de présenter, en exclusivité régionale, le spectacle de Clémence Desrochers, samedi, le 29 avril 2006 dès 19h30 au Centre culturel et communautaire Thérèse-De Blainville.

Moins fréquentes depuis quelques années, les quelques représentations de son spectacle font courir les foules de partout à travers le Québec! Après avoir lancé le 8 novembre dernier, un tout nouveau disque enregistré devant public et intitulé «Clémence, Mes classiques en public», elle présentera son spectacle en exclusivité dans la région des Basses-Laurentides le 29 avril 2006. L'artiste fort appréciée du public a accepté de présenter ce spectacle-bénéfice dans lequel elle présente ses classiques, comme elle aime si bien le dire. Le spectacle est composé d'un choix judicieux dans son riche répertoire, mariant chansons et monologues.

Joffrey Pinel, un chanteur exceptionnel que l'on gagne à connaître, offrira au public une courte prestation en première partie. Joffrey poursuit actuellement une tournée de spectacles au Japon jusqu'à la fin décembre 2005.

Parrainage civique Basses Laurentides

Rappelons que ce spectacle-bénéfice est présenté par le Parrainage civique Basses-Laurentides, un organisme visant à favoriser et contribuer à l'intégration et la parti-

cipation sociale des personnes de tous âges vivant avec une incapacité intellectuelle ou de jeunes vivant

des difficultés d'adaptation sociale, par le biais d'un jumelage avec un citoyen bénévole. La relation collabore à briser l'isolement et la solitude de ces personnes et apporte sécurité, confiance et valorisation. Le Parrainage civique constitue une expérience humaine exceptionnelle et enrichissante par le don de soi à travers une simple relation d'amitié.

Joyeuses Fêtes à tous nos clients
de toute l'Équipe de Bois Dalpé

BOIS DALPÉ & fils inc.

- Bois d'habitation
- Bois de plancher
- Bois exotique
- Planchers de pin
- Escaliers
- Boiseries
- Marches, rampes, poteaux extérieurs en cadre

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 17h et le samedi de 9h à 13h

MANUFACTURIER DIRECT

2429, boul. Curé-Labelle (route 117) Prévost
450 565-2552

GILLES St-ONGE EXCAVATION

563-3897

Prop: Guylaine St-Onge
Raynald Vezeau

Excavation de tous genres

- Égout et aqueduc
- Prolongement de rue
- Démolition
- Travaux de génie civil

SPÉCIALITÉS: - Analyse de sol - Installation septique

981, ch. des Hauteurs Saint-Hippolyte

Licence RBQ 2423-710-25

BIO-B SYSTEM
Choisissez la solution bio-logique Berger

- Se présente sous forme de caissons
- Modulaires en béton armé
- S'adapte facilement à vos besoins
- Compact, il nécessite peu d'espace
- Garantie 20 ans

Plus de 40 ans d'expérience