

La responsabilité des administrateurs de la compagnie

Yvan Lafortune a trouvé une idée de génie. Il se lance en affaires et invite son meilleur ami, Yvon Gagné, à participer à l'entreprise prometteuse.

Yvan, excellent vendeur, sera sur le terrain et Yvon à l'administration. Ils choisissent d'incorporer leur entreprise par souci de ne pas engager leur responsabilité personnelle.

Après l'incorporation de leur compagnie, Yvon est président et Yvan, vice-président. Yvan croit être à l'abri de toute poursuite et remet l'entière gestion à son ami Yvon Gagné.

Il est vrai qu'en règle générale, les administrateurs ne sont pas responsables envers les tiers pour les actes posés par la compagnie. Cependant, les administrateurs doivent être très prudents car il existe des exceptions à cette règle qui pourraient les placer dans une situation délicate.

L'administrateur de la compagnie, dans les faits, n'est pas seulement et nécessairement celui qui administre la compagnie au quotidien. Il s'agit en fait des personnes nommées dans les statuts constitutifs en tant que président, vice-président, secrétaire et trésorier, et ce, peu importe le rôle qu'il jouera dans la compagnie.

Ainsi, certaines lois établissent expressément la responsabilité des administrateurs. Par exemple, les administrateurs sont solidairement responsables envers les employés de la compagnie jusqu'à concurrence de six (6) mois de salaire. Cela signifie que si la compagnie fait défaut de payer ses employés, ceux-ci auront un recours contre les administrateurs. Yvan ne pourra pas s'exonérer en prétextant qu'il ne s'occupait pas de la gestion.

Mais les affaires d'Yvon et Yvan vont plutôt bien; leur chiffre d'affaires pour la première année étant de près de 300 000 \$. Les deux amis sont confiants; leur fonds de roulement semble assuré. Mais Yvan sait-il que la TPS et la TVQ sur ces excellentes ventes n'ont pas été versées? Est-ce que les remises des déductions à la source accusent un retard?

Une compagnie qui omet de verser aux autorités fiscales les impôts, la TPS et la TVQ ainsi que les contributions de l'employeur, telles que les déductions à la source et les cotisations à l'assurance-emploi et à la Régie des rentes du Québec engage la responsabilité personnelle et solidaire des administrateurs. Ainsi, même s'il n'était pas en charge de l'administration, Yvan pourrait être tenu responsable personnellement du paiement des sommes non remises. Les sommes représentant la TPS, la TVQ et les DAS sur les salaires des employés, avec les pénalités et l'intérêt, peuvent vite se transformer en cauchemar même, et surtout, lorsque le chiffre d'affaires est bon.

Comme pour Yvon et Yvan, il est primordial, avant d'accepter de devenir administrateur d'une compagnie, de bien s'informer sur les enjeux et la responsabilité qui pourrait en découler. L'organisation d'une entreprise est très importante et mieux vaut y voir au départ de cette grande aventure alors que tous les rêves sont permis.



Avec Odette Morin

Sucrons moins mais sucrons mieux!

Au royaume des ressources mal exploitées, le sirop d'érable est roi. Des millions de litres de ce liquide précieux dorment dans des entrepôts. Pendant ce temps nous continuons à acheter chaque année des kilos de sucre de canne raffiné selon des méthodes douteuses.

La canne à sucre récoltée par des gens (esclaves) qui ne gagnent même pas assez pour se nourrir, fait du sucre raffiné un produit on ne peut plus inéquitable qui n'enrichit que des multinationales.

On devrait se dire: «Sucrons moins mais sucrons mieux». Pourtant le sirop d'érable est un produit de très haute qualité et son prix n'a pas changé depuis au moins vingt ans. Pourquoi ne pourrait-on pas voir du sucre d'érable à côté du sucre blanc dans les étagères des supermarchés?

Pourquoi rêver de conquérir la planète tandis qu'ici avec un brin d'imagination et de mise en marché, les surplus seraient chose du

passé. Le sirop d'érable peut servir à bien plus qu'à napper les crêpes.

On a découvert récemment qu'il contenait des substances phytochimiques capables de nous protéger contre certaines maladies. Achetez-le d'un producteur dont vous connaissez les pratiques.

Aujourd'hui, je vous propose un menu du temps des sucres avec une touche d'exotisme.

- Brochettes variées
- Trois sauces pour brochettes
- Haricots aux légumes et à l'érable
- Riz au jasmin ou basmati
- Pommes poêlées au caramel d'érable
- Bananes frites à l'érable

BROCHETTES DE POULET ET D'OIGNONS ROUGES

SAUCE PIQUANTE À L'ÉRABLE

INGRÉDIENTS

- 3 cuil. à soupe de sirop d'érable
- 1 cuil. à soupe de pâte de tomate
- 1 cuil. à soupe de vinaigre de riz
- 1 cuil. à soupe de sauce soya
- 1 cuil. à thé de paprika
- 1 demi cuil. à thé de Cayenne ou de chili

- 1 demi cuil. à thé de poudre d'ail

PRÉPARATION

Mélangez tout les ingrédients. Badigeonnez les brochettes de sauce (répétez à mi-cuisson). Cuire dans un four très chaud (450° F) de 15 à 20 minutes. Servez sur un lit de riz au jasmin ou de Basmati.

BROCHETTES DE TOFU ET DE POIVRONS

SAUCE À L'ÉRABLE, AU CURCUMA ET AU GINGEMBRE

INGRÉDIENTS

- 4 cuil. à soupe de sirop d'érable
- 1 cuil. à soupe de sauce soya

- 1 cuil. à thé de gingembre râpé
- 1 cuil. à thé de curcuma frais râpé ou en poudre ou de poudre de cari
- Poivre

PRÉPARATION

Faire comme pour les brochettes de poulet.

Sur la route

de la publicité

FERNANDE GAUTHIER

Tél.: 450-224-1651 Cell.: 450-530-0812
Courriel: fernandegauthier@videotron.ca

Mon coup de coeur ♥ ce mois-ci va pour notre **Pharmacie de Prévost**. Votre pharmacie a revêtu un cachet spécial pour les besoins de toute la famille. D'une propreté impeccable, aménagée de façon spacieuse et bien agencée, vous prendrez plaisir à y magasiner. Des sections pour le bébé, pour la femme, pour les besoins de toute la famille, un carrefour de services appropriés qui rejoindra tous les citoyens. Le

propriétaire et pharmacien **Georges-Etienne Gagnon**, est à l'écoute de vos besoins et saura, j'en suis certaine, vous accueillir avec courtoisie et amabilité. À proximité de chez vous, pour un magasinage des plus agréables et des plus accessibles.

Au feu de circulation de Piedmont et Ste-Anne-des-Lacs, sur la rue de L'Aviaire, en arrière de la pépinière, se trouve un **Club Sauna Spa - air santé**. M. **Marcel Tremblay**, pro-

Oyé,Oyé! Consultez le site du Journal de Prévost au : www.journaldeprevost.ca/Odette, vous retrouverez le répertoire des recettes depuis le début de cette rubrique.

Vous avez des questions ou commentaires? N'hésitez pas à m'écrire à pourleplaisirdupalais@hotmail.com

BROCHETTES DE JAMBON ET D'ANANAS FRAIS

SAUCE À L'ÉRABLE ET À L'AIL

INGRÉDIENTS

- 4 cuil. à soupe de sirop d'érable
- 1 cuil. à soupe de sauce soya

- 1 cuil. à thé de vinaigre balsamique
- 4 à 6 gousses d'ail hachées menues
- Poivre

PRÉPARATION

Faire comme pour les brochettes de poulet.

HARICOTS AUX LÉGUMES ET À L'ÉRABLE

INGRÉDIENTS

- 2 tasses de haricots blancs cuits (conservés 540 ml)
- 2 tasses (en tout) de très petits dés de céleri, oignon, carotte, poivron rouge
- 3 à 6 gousses d'ail hachées menues
- 1 branche de thym (1 cuil. à thé de séché)
- 1 à 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à thé de sauce Worcestershire (excusez la prononciation)
- 1 cuil. à soupe de chaque : vinaigre balsamique et sauce soya

1 demi-tasse de chaque : sauce tomate et sirop d'érable

- poivre ou Cayenne

- 1 demi-tasse ou plus de lardons cuits et égouttés (facultatif)

PRÉPARATION

Faire revenir (dans l'huile) les légumes, l'ail, le thym, à feu doux pour cuire et non colorer. Ajoutez les autres ingrédients et laissez mijoter, à feu doux et à couvert pendant une quinzaine de minutes.

POMMES POÊLÉES AU CAMEL D'ÉRABLE

INGRÉDIENTS

- 3 à 4 pommes pelées et tranchées
- 3 ou 4 cuil. à soupe de sirop d'érable
- 1 cuil. à soupe de beurre
- 1 cuil. à soupe de crème à 35%
- 1 quart de cuil. à thé de vanille
- 1 pincée de sel

servir aussitôt sur de la glace à la vanille ou non.

PRÉPARATION

Faire revenir les pommes dans le beurre. Lorsqu'elles sont bien chaudes, ajoutez les autres ingrédients, montez le feu, bien remuer,

BANANES FRITES À L'ÉRABLE

INGRÉDIENTS

- 2 ou 3 bananes coupées en gros morceaux
- 1 cuil. à thé de beurre
- 2 ou 3 cuil. à soupe de sirop d'érable

PRÉPARATION

Faire fondre le beurre avec le sirop dans un poêlon, ajoutez les bananes, retournez les pour bien les enrober. Servir sur une glace à la vanille.



Pourquoi annoncer dans le Journal de Prévost?

Une annonce dans le Journal de Prévost rejoint tous les citoyens de Prévost, de Piedmont et de Sainte-Anne-des-Lacs

Pensez-y! 8000 copies = 20000 lecteurs

priété, vous y reçoit en toute simplicité dans un concept de plein air et l'ouverture se fera prochainement, le 8 avril. Plusieurs services vous sont offerts : sauna, bain de vapeur, bain-tourbillon, spa, douche, salle de repos et appareils d'exercice. Le tout bien éclairé dans une ambiance musicale. Visitez son site www.club-saunaspa.ca.

Profitez du printemps qui arrive, pensez décoration ! Passionné du confort et de la beauté de votre maison, faites appel à **Marie-Noël Guérin, designer intérieur**. De la décoration à la conception, que ce soit pour un petit projet ou un projet de plus grande importance, Marie-Noël pourra répondre à vos besoins.

Infirmière en soins des pieds **Marie-Claude Allard** possède son bureau à Prévost. Pour vos pieds fatigués, douloureux ou enflés, pour les durillons ou les cors, consultez-la pour des bienfaits assurés.

Protégez-vous, protégez votre maison! **Alarme Desjardins & Fils**, Pierre Desjardins vous offre ses services pour les résidences et les commerces

M. Pierre Dalpé, propriétaire de **Bois Dalpé**, vous invite à profiter de son expérience pour des travaux de balcons, d'escaliers, de manteau de cheminée, de moulures, de tablettes, de marches, d'armoires, de colonnes de bois. Voyez par vous-mêmes en visitant sa salle de montre.

Une invitation toute particulière

Prenons rendez-vous avant le 14 avril (heure de tombée) afin de planifier votre prochaine publicité pour la distribution du 20 avril. La publicité ça rapporte! Une façon de vous faire connaître par l'offre de vos produits et de vos services.

Prenez le temps de vous asseoir, de parler de vos besoins publicitaires et de vos objectifs.

ME SABINE PHANEUF
ME SOPHIE LAFRAMBOISE

861, RUE DE L'ÉCOLE
PRÉVOST

T : 450.224.3113

PHANEUF
LAFRAMBOISE
avocats

EXCAVATION C.VIAU & FILS

- FOSSÉ
- TRANCHÉ POUR HAIE
- PONCEAU
- DRAIN FRANÇAIS
- TERRASSEMENT
- ENTRÉE D'EAU
- DÉNEIGEMENT AVEC SOUFFLEUR

APPELEZ NOUS POUR VOS TRAVAUX
(450) 224-2577