

SECOND PROJET DE RÈGLEMENT 601-46
À TOUTES LES PERSONNES INTÉRESSÉES AYANT LE DROIT DE SIGNER UNE DEMANDE D'APPROBATION RÉFÉRENDAIRE
AVIS PUBLIC EST DONNÉ DE CE QUI SUIT :

Qu'à la suite de l'assemblée de consultation publique tenue le 1er août 2017 à la salle Saint-François-Xavier, le conseil municipal a adopté le second projet de règlement portant le numéro 601-46 amendant le règlement de zonage numéro 601, tel qu'amendé (Projets intégrés commerciaux et industriels - Zone C-427 - Entrée sud boulevard du Curé-Labelle) initialement adopté sous le premier projet de règlement 601-46.

1. OBJET DU RÈGLEMENT

Que l'objet du règlement est :

1. D'autoriser les usages multiples, les projets intégrés et les modes d'implantation « jumelé » et « contigu » dans la zone C-427;
2. De modifier les dispositions sur les usages multiples afin qu'ils soient autorisés dans l'affectation « commerciale artérielle ».

2. DISPOSITION SUSCEPTIBLE D'APPROBATION RÉFÉRENDAIRE

Que ce second projet de règlement contient une disposition qui peut faire l'objet d'une demande de la part des personnes intéressées de la zone concernée et des zones contiguës afin qu'une disposition du règlement soit soumise à leur approbation, conformément à la *Loi sur les élections et les référendums dans les municipalités*.

La disposition du second projet de règlement numéro 601-46 susceptible d'approbation référendaire est la suivante :

ARTICLE 2

L'annexe 2 intitulée « Grille des spécifications » est modifiée, par la modification de la grille de la zone C-427 de la façon suivante :

1. par l'ajout d'un « » dans les 4 premières colonnes de la ligne « Jumelé » ;
2. par l'ajout d'un « » dans les 4 premières colonnes de la ligne « Contigu » ;
3. par l'ajout d'un « » dans les 4 premières colonnes de la ligne « Usage multiple » ;
4. par l'ajout d'un « » dans les 4 premières colonnes de la ligne « Projet intégré »

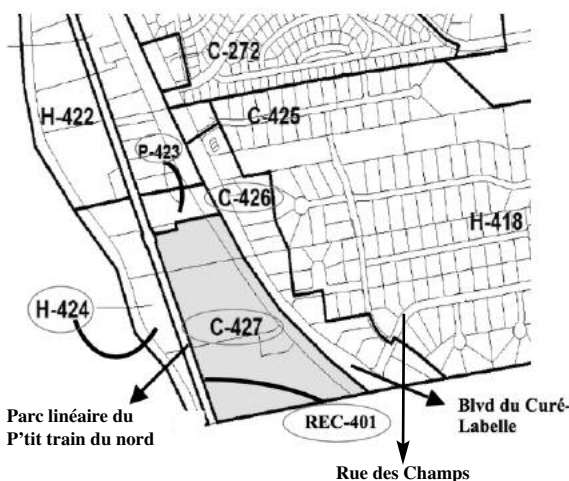
Le tout tel que montré à l'annexe « A » jointe au présent règlement pour en faire partie intégrante.

Une telle demande vise à ce que le règlement contenant cette disposition soit soumis à l'approbation des personnes habiles à voter de la zone à laquelle elle s'applique et de celles de toute zone contiguë d'où provient une demande valide à l'égard de la disposition.

3. SITUATION APPROXIMATIVE DE LA ZONE CONCERNÉE ET DES ZONES CONTIGUËS

Zone concernée : C-427

Zones contiguës : H-424, C-426, P-423 et REC-401


4. VALIDITÉ DES DEMANDES

Que pour être valide, toute demande doit :

1. indiquer clairement la disposition qui en fait l'objet et la zone d'où elle provient, le cas échéant, mentionner la zone à l'égard de laquelle la demande est faite ;
2. être signée par au moins 12 personnes intéressées de la zone d'où elle provient ou par au moins la majorité d'entre elles si le nombre de personnes intéressées dans la zone n'excède pas 21 ;
3. être reçue à l'hôtel de ville au 2870, boulevard du Curé-Labelle, Prévost, au plus tard le **25 août 2017 à midi**.

5. CONDITIONS POUR ÊTRE UNE PERSONNE HABILE À VOTER AYANT LE DROIT D'ÊTRE INSCRITE SUR LA LISTE RÉFÉRENDAIRE

Qu'est une personne intéressée :

Toute personne qui n'est frappée d'aucune incapacité de voter et qui remplit les conditions suivantes le **14 août 2017** :

- Être domiciliée dans la zone d'où peut provenir une demande et depuis 6 mois au Québec ;
- OU
- Être propriétaire d'un immeuble ou occupant d'un établissement d'entreprise situé dans la zone d'où peut provenir une demande depuis au moins 12 mois ;

De plus, pour tout copropriétaire indivis d'un immeuble ou cooccupant d'un établissement d'entreprise, être désigné, au moyen d'une procuration signée par la majorité des personnes qui sont copropriétaires ou cooccupants, une personne comme étant celle qui a le droit de signer la demande en leur nom et d'être inscrit sur la liste référendaire. Cette procuration doit être produite avant ou en même temps que la demande.

Dans le cas de toute personne physique, il faut qu'elle soit majeure, de citoyenneté canadienne et ne pas être en curatelle.

Dans le cas d'une personne morale, il faut avoir désigné parmi ses membres, administrateurs ou employés, par résolution, une personne qui, le **14 août 2017**, a le droit de signer la demande et d'être inscrite sur la liste référendaire. Cette résolution doit être produite avant ou en même temps que la demande.

Sauf dans le cas d'une personne désignée à titre de représentant d'une personne morale, nul ne peut être considéré comme une personne intéressée à plus d'un titre conformément à l'article 531 de la *Loi sur les élections et les référendums dans les municipalités*.

Les renseignements permettant de déterminer quelles sont les personnes intéressées ayant le droit de signer une demande peuvent être obtenus à l'hôtel de ville.

6. ABSENCE DE DEMANDE VALIDE

Que les dispositions du second projet de règlement qui n'auront pas fait l'objet d'aucune demande valide pourront être incluses dans un règlement qui n'aura pas à être approuvé par les personnes habiles à voter.

7. CONSULTATION DU SECOND PROJET DE RÈGLEMENT 601-46

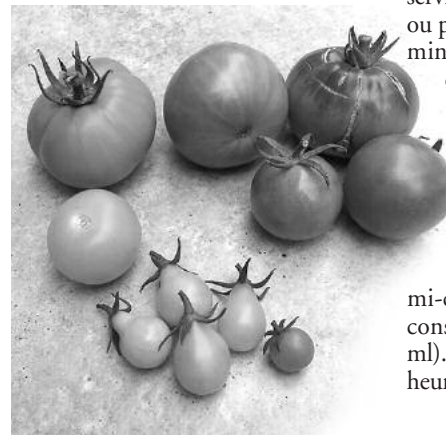
Que le second projet de règlement numéro 601-46 ainsi que la description ou illustration de la zone concernée et des zones contiguës peuvent être consultés à l'hôtel de ville au 2870, boulevard du Curé-Labelle à Prévost sur les heures d'ouverture de bureau et une copie peut être obtenue, sans frais, par toute personne qui en fait la demande au Service du greffe. **L'illustration est également disponible sur le site web de la Ville.**

DONNÉ À PRÉVOST, CE 17^e JOUR DU MOIS D'AÔÛT DEUX MILLE DIX-SEPT (2017).

M^e Guillaume Laurin-Taillefer, avocat
Greffier adjoint

La tomate: mon fruit préféré!

J'ai vu meilleure saison pour la tomate au potager, heureusement qu'il y a les marchés publics pour assouvir cette envie saisonnière de s'en gaver!



servir comme consommé de tomates ou pour en faire une délicieuse soupe minestrone en y ajoutant des pâtes cuites, des légumes, des légumineuses, etc. Le but de cette démarche, c'est d'avoir une sauce plus épaisse. J'oubliais, pour une belle couleur et une texture homogène, vous pouvez passer votre sauce au pilon à pommes de terre à partir de la mi-cuisson et y ajouter une petite conserve de pâte de tomates (156 ml). Temps de cuisson : au moins une heure.

Salsa (cuite) du jardin

Rien de plus facile que de faire sa propre salsa. On la met en conserve pour les mois d'hiver et pour en offrir à nos amis. Certains l'aiment piquante d'autres pas. Je dirais que je me situe au centre. Si vous mettez les piments avec les graines, la salsa sera plus piquante. Les amateurs de sensations fortes peuvent aussi ajouter des flocons de piments, du poivre de Cayenne ou de la sauce piquante.

Ingrédients

- Tomates fraîches en dés, 1,125 litre (5 tasses) (environ 5 grosses tomates)
- Poivrons en dés, 560 ml (2 ½ tasses) (environ ½ poivron de chaque couleur: vert, rouge, jaune, orange)
- Oignons en dés, 450 ml (2 tasses) (environ 1 ½ oignon moyen)
- Piments forts épinés hachés, 110 ml (½ tasse) ou plus au goût
- Ail haché, 60 ml (¼ de tasse) (environ 6 grosses gousses) ou plus au goût
- Coriandre fraîche hachée, 15 ml (1 cuil. à soupe) ou plus au goût
- Persil haché, 15 ml
- Vinaigre, 60 ml
- Sucre, 75 ml (¼ de tasse + 1 cuil. à soupe)
- Sel, 8 ml (1 ½ cuil. à thé)
- Cumin, 3 à 5 ml (½ à 1 cuil. à thé) au goût
- Poivre de Cayenne ou sauce piquante au goût (facultatif)
- Pâte de tomate, 30 ml (2 cuil. à soupe) ou plus pour épaissir la salsa au besoin (facultative)

Préparation

Mettez tous les ingrédients (sauf la pâte de tomate, la coriandre et le persil) dans une casserole. Portez à ébullition à feu moyen doux pour éviter que la préparation ne colle au fond. Remuez le tout régulièrement et laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient cuits, mais encore légèrement croquants. Ajoutez la coriandre, le persil (la pâte de tomate et le poivre de Cayenne si nécessaire) et laissez mijoter encore 5 minutes. Remplir les pots (Mason, Bernardin) préalablement ébouillantés jusqu'à 1 cm du rebord avec la préparation encore très chaude. Mettez aussitôt les couvercles, sans trop les serrer. Une heure plus tard, serrez-les plus fermement. Donne 5 pots de 225 ml.

Bon appétit!

Certes, les supermarchés nous offrent plusieurs variétés très attrayantes, mais rien ne vaut le goût d'une tomate murie au soleil dans le potager ou dans le champ d'un agriculteur. Je vous propose deux recettes qui feront durer le plaisir au-delà de la belle saison.

*Pour monder (peler) les tomates, il faut d'abord les laver, enlever la cicatrice du pédoncule à l'aide d'un couteau d'office et pratiquer deux petites incisions en croix de l'autre côté. Il faut ensuite les plonger dans une casserole d'eau bouillante pendant une dizaine de secondes, puis dans un bol d'eau glacée. Épongez-les avant de les peler.

Sauce tomate maison

Les variétés de tomates pulpeuses comme les tomates italiennes, les Brandy Wine ou autres sont idéales pour cette préparation. Une sauce que vous pourrez congeler ou mettre en conserve selon la méthode de votre choix.

Ingrédients

- Tomates mondées* en gros dés, environ 2 litres soit une dizaine de tasses
- Oignon haché, 1 gros (espagnol) ou 2 moyens
- Ail haché, 4 à 8 gousses
- Huile d'olive, 30 ml (2 cuil. à soupe)
- Feuille de laurier, 2
- Fines herbes fraîches hachées, 30 ml (2 cuil. à soupe) ou 10 ml (2 cuil. à thé) d'herbes séchées (ex.: basilic, estragon, origan, persil, romarin, thym)
- Sucre, plus ou moins 15 ml (1 cuil. à soupe) pour couper l'acidité
- Sel, de 5 à 15 ml (1 cuil. à thé à 1 cuil. à soupe) au goût
- Poivre ou flocons de piments, 3 à 5 ml (½ à 1 cuil. à thé)
- Pâte de tomate, 1 conserve de 156 ml (facultative)

Préparation

Faites revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive, puis ajoutez les tomates, les feuilles de laurier, les fines herbes, le sucre, le sel et le poivre. Laissez mijoter le tout à feu doux (remuez régulièrement) et à mesure que du liquide remonte à la surface, prélevez-le à l'aide d'une louche. Conservez ce précieux liquide pour le