

Benoît
Guérin
Avocat
450-431-5061



Avant-contrat et achat d'une maison

Tous nous avons entendu parler des avant-contrats d'achat de maison. Peut-être sont-ils mieux connus sous divers noms tels offre d'achat, promesse d'achat et de vente.

Ces contrats utilisés régulièrement permettent à l'acheteur et au vendeur de s'entendre sur la vente à intervenir plus tard.

Le signataire de l'avant-contrat qui néglige de s'y conformer peut être contraint en justice de s'exécuter et de dédommager l'autre partie s'il y a lieu.

Il faut donc s'assurer que toutes les conditions requises sont présentes dans l'avant-contrat. En ce sens, il faut indiquer quel sera le sort de la transaction, si on ne parvient pas à trouver le financement requis, par exemple, si une inspection du bâtiment révèle des vices importants ou si l'on doit d'abord vendre sa propre maison avant d'acquérir celle du vendeur.

Contrairement à ce que plusieurs peuvent penser, il n'y a pas de délai permettant à une personne faisant une offre de la retirer sauf, dans un cas très précis.

En effet, dans le cas de l'achat d'une maison neuve bâtie ou à bâtir vendue par un contracteur ou un promoteur, et dans ce cas seulement, la loi vous donne un délai de 10 jours de la signature pour annuler la transaction. Sachez cependant que le contrat peut prévoir le paiement d'une indemnité au vendeur en cas d'annulation de la vente. Cette pénalité ne peut cependant pas excéder 0,5% du prix de vente.

Dans le cas de vente d'une maison neuve, le contrat préliminaire est obligatoire et permet une protection de l'acheteur surtout dans les cas de vente sous pression.

Les avant-contrats permettent aussi de préciser les points suivants, par exemple :

- La désignation de l'immeuble à acquérir
- Le prix et le mode de paiement
- Les obligations des parties
- La date de signature de l'acte de vente et le notaire instrumentant s'il y a lieu
- Toute autre déclaration pertinente

L'achat d'une maison est un investissement important et il est primordial de bien être informé avant de prendre une décision. N'hésitez pas à consulter votre conseiller juridique avant de finaliser votre transaction. Comme l'on dit si bien : « Mieux vaut prévenir que guérir ».

Ce texte ne remplace aucunement les textes de loi en vigueur et ne peut être reproduit sans autorisation.

Club du Parc de la Coulée



Des projets majeurs pour 2020!

ANTHONY CÔTÉ

Le 6 février dernier, des membres du Club du Parc de la Coulée se sont réunis en assemblée générale pour présenter le bilan des activités de 2019, les projets et les objectifs pour 2020 et pour élire leur exécutif pour le prochain mandat.

Une trentaine de membres se sont rencontrés au Pavillon Léon-Arcand pour faire le bilan des réalisations du Club en 2019. D'entrée de jeu, le conseiller municipal Pier-Luc Laurin a souligné le nouveau protocole d'entente signé entre le Club et la Ville; un pacte de collaboration qui est gagnant-gagnant pour les deux parties. M. Laurin a parlé brièvement du lancement prochain par la Ville de Prévoist du projet Mobilité Prévoist pour favoriser le transport actif des citoyens, soulignant que le réseau de sentiers du Club serait mis à contribution pour ce projet.

En 2019, le Club a entrepris la démarche d'accréditation auprès de l'Agence du revenu du Canada pour devenir un organisme de bienfaisance pouvant recevoir des dons et remettre des reçus pour fin d'impôt. Cette certification leur permettra de pérenniser le réseau de sentiers en acquérant des terres par don écologique et de remettre des reçus donnant droit à des avantages fiscaux aux donateurs. Le Club a lancé une campagne d'adhésion pour rejoindre et informer les randonneurs qui sillonnent les sentiers. Environ 700 randonneurs se sont dûment inscrits s'engageant du même coup à respecter le code d'éthique du Club ainsi qu'à supporter sa mission.

Sur le terrain, des déplacements de sentiers ont été réalisés, surtout dû à la progression du projet résidentiel Les Clos Prévoist. De nouvelles passerelles ont été installées et d'autres ont été réparées. Le réseau de sentiers a été agrandi avec l'ajout de segments totalisant trois kilomètres. De nouveaux accès ont été aménagés à partir du Parc Linéaire le P'tit Train du Nord, des rues de la Seigneurie et de

la Souvenance ainsi que de la rue de la Petite-Ourse, à Saint-Hippolyte. Le réseau de sentiers a été entièrement géoréférencé avec la collaboration de la Ville de Prévoist et de la MRC pour permettre la mise à jour de la carte du réseau et pour réaliser l'implantation des mesures d'urgence hors route 9-1-1. La signalisation et les affiches aux intersections seront mises en place pour la fin juin 2020. L'officialisation du réseau a progressé avec la signature de sept autorisations de passage et certaines autorisations verbales et tolérances de passage.

Pour l'année 2020, la signalisation et l'implantation des mesures d'urgence hors route 9-1-1 sont en tête de liste des projets à terminer. De plus, la construction de cinq passerelles et la reconstruction de la passerelle de la rue Clos-des-Capucins (environ 100 mètres) sont aussi à prévoir. Une campagne d'autofinancement a déjà été lancée pour financer le damage mécanique des sentiers après une chute de neige. En date du 14 février, un montant de 1000 \$ a été recueilli. Plusieurs aménagements dans les sentiers sont à prévoir : réparations de petites passerelles, drainage, relocalisation de petites sections de sentiers, etc.

Le CA a profité de l'assemblée des membres pour ratifier des nouveaux règlements généraux qui avaient été votés à une réunion antérieure. L'élection du conseil d'administration s'est soldée par la réélection du CA précédent, sauf M. Benoit Bison qui a dû se retirer en cours d'année après de nombreuses années de loyaux services. M^{me} Caroline Deschamps a présenté sa candidature et a été accueillie au CA du Club.

Bonne randonnée!

Formation avec Nathalie Bergeron

La science des épices

LISE PINARD – **Passionné de la cuisine ou non, qui n'est pas sensible à l'arôme que dégage une épice. Ses secrets sont une science et la passion de Nathalie Bergeron.**

Depuis des années qu'elle cumule, étudie et expérimente le monde des épices et se fait un plaisir de vous entretenir de ses connaissances derrière le comptoir de sa boutique ou, si vous êtes prêt à faire un tour du monde tout en aiguisant votre faculté olfactive, pourquoi ne pas vous inscrire à son cours sur les épices.

Deux heures de pur bonheur! Ce soir-là nous étions neuf femmes, toutes alignées devant cette table à hauteur des yeux où s'étalait une quantité de pots d'épices dont nous allions certainement en connaître tous les secrets. Notre professeure a fait ses classes, et c'est avec une simplicité conviviale qu'elle nous entretient. Tour à tour le sens olfactif est sollicité pour chacun des petits pots devant nous, tout en y associant viande, poisson, légume ou dessert. Différents caris hindous, asiatiques et, d'Angleterre, le safran, la fève de tonka, le fenugrec, une grande variété de poivres de Guinée : Malabar, Kampot, Sancho, vert/blanc, etc. nous sont passés sous le nez.

Une élève lance la première question sur la quantité à mettre dans la préparation... la réponse est simple, une cuillère à soupe, on en ajoute au besoin, il faut goûter! Autre question : sous quelle forme acheter les épices? En principe, sous la forme la plus naturelle : en grain, en bâton, en feuille, en plant; puis, selon la forme qu'elle présente on la torréfie, la pile au mortier, la râpe ou on en fait une infusion. Les graines dégagent davantage leur saveur si on les fait revenir dans une poêle chaude avec

un corps gras, une minute avant l'utilisation. Un conseil important : éviter d'acheter en grande quantité, question fraîcheur, et les conserver dans un endroit à l'abri de l'humidité, de la chaleur et de la lumière pour les grains et les herbes séchées. Pour les herbes en pot ou cueillies au besoin dans le jardin, c'est toujours un plaisir de les avoir si fraîches sous la main.

Trouver les meilleurs producteurs, à des milliers de kilomètres des Laurentides, est souvent toute une épopée, ce qui constitue l'étape « recherche » de ses activités. Dans la boutique, chaque épice est documentée, quant à sa provenance, sa qualité, sa conservation et son utilisation. Nathalie fait ses expériences dans son laboratoire où elle s'ingénue à composer des mélanges que sa mémoire olfactive lui suggère et qui viendront relever la saveur de votre préparation de couscous, grillade, osso bucco, etc. Le mélange « Colombo » par exemple, indiqué pour rehausser le filet de porc, le poulet ou le poisson, est composé de curcuma, fenugrec, gingembre, cardamome, moutarde, cumin, coriandre, thym, poivre : appelé le curry des Antilles, c'est une recette importée vers l'année 1860!

Deux heures sont vite passées, et la fin du cours nous a toutes laissées sur notre appétit de la connaissance des épices. Tout le monde peut en apprendre davantage sur les épices car on a tous la possibilité, comme les cuistots avertis ou les grands chefs, de pouvoir transformer un plat ordinaire en un plat sublime!

ACTIVITÉS *en bref*

Suivez le lien www.jdc.quebec/evénements/ pour trouver les détails des activités culturelles qui ont lieu en février et mars 2020.

Ces informations sont mises à jour par notre collaborateur Yves Briand



Vins de caractères pour l'hiver

En ce magnifique mois de février, qui nous permet de tester toute notre gamme de vêtements d'hiver et parfois de tous les mettre la même journée, je vous propose deux vins qui sortent des sentiers battus pour le plus grand plaisir de nos papilles.

Tout d'abord en blanc, en provenance de la Vénétie, le Marani est élaboré avec le cépage garganega uniquement, et sa particularité est que la vendange est mise à sécher en milieu contrôlé pendant une quarantaine de jours afin de concentrer toutes les matières et réduire la proportion d'eau. Par la suite, la fermentation se fait à basse température avec les peaux pour extraire le maximum de complexité. Un court élevage (6-7 mois) en fût de chêne avec les lies apporte la rondeur. C'est ainsi que le passeril-

lage permet d'obtenir un vin blanc à la robe or pâle, limpide et brillante. Des arômes de fruits blancs bien mûrs, quelques notes d'épices douces préparent les papilles. En bouche, le Marani est demi-sec (7,2 g/l), l'acidité est vive et la longueur est moyenne. L'équilibre sucre/acidité est parfait ce qui fait qu'il n'y a aucune lourdeur en dégustation. Pour accompagner les plats asiatiques qui allient



plusieurs saveurs, mais aussi pour la période, pas si lointaine, de la cabane à sucre! **Marani 2018, IGT Veronese à 18,95 \$ (14286644).**

En rouge, Red4 de la très chaude région de Paso Robles en Californie. Le propriétaire originaire de Suisse a voulu créer des vins représentant l'équilibre entre l'héritage européen et l'opportunité américaine (climat, réglementation plus souple). On peut dire : mission accomplie avec le Red4, un vin puissant élaboré avec de la petite syrah (40%), de la syrah

(40%), de la mourvèdre (10%) et de la grenache (10%). Un élevage de 16 mois en fût de chêne français et américain de différents formats et dont une partie (30%) de fût neuf. La couleur est rubis intense, les arômes de fruits rouges et noirs très mûrs, d'épices, de cèdre. En bouche, le vin est ample et a beaucoup de texture. L'acidité est vive, les tanins sont bien présents, mais offrent beaucoup de finesse. Un vin qui accompagnera parfaitement les viandes rouges grillées et les gibiers de bois. **Red4, Paso Robles à 21,20 \$ (11882336).**



MANON CHALIFOUX – SOMMELIÈRE ET CONSEILLÈRE EN VINS
Pour voir une dégustation : chronique de NousTV : les produits du Québec avec Manon Chalifoux (aussi sur YouTube)