

Un succès qui se poursuit sur la rivière du Nord

Carole Bouchard

Cette année encore, **La Grande Descente**, une initiative de la Fondation Rivières, a rassemblé la communauté autour d'un même objectif: redonner à la rivière du Nord toute sa vitalité.

Alors que l'an dernier l'événement avait réuni 200 participants et permis d'amasser 51 000 \$, l'édition du 20 septembre 2025 a franchi un nouveau cap avec plus de 300 parti-



Fiers de leur descente sur la rivière, le porte-parole Roy Dupuis et sa compagne Christine Beaulieu célèbrent surtout l'impressionnante récolte de 101 018,84 \$



Les participants partis pour la descente de 10 kilomètres sur la rivière du Nord

Avis de la SOPFEU

Interdiction de faire des feux à ciel ouvert en forêt ou à proximité

Michel Fortier – **L'automne 2025 se distingue par une météo particulièrement clémente, caractérisée par des températures élevées et de faibles précipitations. Ce temps sec favorise l'assèchement de la forêt, une situation qui pourrait se maintenir encore quelque temps.**

Au cours de la dernière semaine, ces conditions ont entraîné l'éclosion d'un grand nombre de feux de végétation dans le sud-ouest de la province. Bien que la saison automnale soit bien entamée, le risque d'incendie de forêt demeure bien réel. En raison des conditions météorologiques qui prévalent, une interdiction de faire des feux à ciel ouvert est actuellement en vigueur dans la région.

D'après la SOPFEU, les territoires suivants de la région sont toujours sous interdiction de faire des feux. Dans les Laurentides: Deux-Montagnes, Thérèse-De

Blainville, Mirabel, La Rivière-du-Nord, Argenteuil, Les Pays-d'en-Haut, Les Laurentides et Antoine-Labelle. Dans Lanaudière: L'Assomption, Montcalm et Les Moulins.

Le 8 octobre, il y avait 17 feux en activité au Québec. Depuis le début de la saison de protection, 454 incendies de forêt ont touché 1198,3 hectares en zone de protection intensive. La moyenne des 10 dernières années à la même date est de 443 feux pour une superficie de 118 664,5 hectares.

Cette mesure d'interdiction a pour but de limiter les risques

d'incendie de forêt. La collaboration de tous est essentielle. Ainsi, il est interdit d'allumer ou d'entretenir un feu à ciel ouvert ou de se trouver sur les lieux où un tel feu est allumé.

Rappelons qu'en vertu de l'article 155.1 de la *Loi sur la sécurité incendie*, quiconque contrevient à une ordonnance d'interdiction d'allumer des feux à ciel ouvert en forêt ou à proximité de celle-ci ou à toute autre mesure imposée par le ministre est passible, outre le paiement des frais, d'une amende.

Pour plus d'information sur les interdictions en vigueur ou sur les incendies de forêt, consultez la SOPFEU. www.sopfeu.qc.ca

La carte interactive du territoire visé est également accessible sur www.sopfeu.qc.ca/cartel/

cipants et une récolte impressionnante de 101 018,84 \$.

Lors de la précédente édition, l'organisateur de l'événement, monsieur Girouard, avait lancé un appel inspirant: « Le plan est de commencer une campagne d'adoption de la rivière... avec les gens du milieu, les partenaires... on va travailler ensemble pour rendre l'eau de la rivière baignable. C'est l'objectif que je me donne, que je vous donne... »

Un an plus tard, les résultats parlent d'eux-mêmes: l'élan collectif grandit et la vision d'une rivière du Nord propre et baignable arrivera à se concrétiser, portée par la mobilisation des citoyens, des partenaires et de la Fondation Rivières.

Le 20 septembre dernier, un temps clémente a permis ce grand rassemblement qui a réuni plus de 300 kayakistes, canoteurs et planchistes venus célébrer, dans le cadre de la Journée mondiale des rivières, la richesse des 4000 rivières du Québec.

Sur un parcours d'environ 10 km entre Mirabel et Lachute, les participants ont descendu la magnifique rivière du Nord, seuls ou en groupe, en compagnie de Roy Dupuis, porte-parole de l'événement.

La journée s'est conclue dans une ambiance conviviale par un 5 à 7 festif, où repas et échanges ont couronné cette expérience collective sur l'eau.

21 ans de passion et d'élégance: merci, Manon!

NDLR – Depuis 21 ans, Manon Chalifoux signe dans nos pages une chronique vin qui respire la convivialité, la curiosité et le plaisir de la découverte. Avec sa plume précise et son goût juste, elle a su, numéro après numéro, marier l'art de la dégustation à celui du partage, en nous invitant à savourer le monde, une gorgée à la fois.

Son engagement constant, sa rigueur et son amour du vin ont enrichi le *Journal des citoyens* bien au-delà des mots: elle y a apporté une culture du lien, du sens et de la fête.

À toi, chère Manon, notre reconnaissance profonde et affectueuse. Que ce 21^e millésime de ta collaboration soit célébré comme un grand cru: rare, précieux et inoubliable.

— Toute l'équipe du *Journal des citoyens*

MANON CHALIFOUX – SOMMELIÈRE ET CONSEILLÈRE EN VINS manon@journaldescitoyens.ca

Pour voir une dégustation: chronique de NousTV: les produits du Québec avec Manon Chalifoux (aussi sur YouTube)

Le plaisir de partager

Voilà plus de 20 ans que je partage découvertes, coups de cœur et classiques au travers des pages du *Journal de Prévost* puis du *Journal des citoyens*.

Au fil du temps et des saisons j'ai dégusté plusieurs produits et souvent en me disant: tiens je vais parler de ce vin et puis de celui-là aussi, mais celui-ci serait intéressant et quand le choix est fait, les mots viennent s'installer. Parfois avec les notes prises sur un bout de papier, parfois avec le verre à la main, mais toujours avec le plaisir de partager. Aujourd'hui, je partage mon verre avec vous pour la dernière fois. Le plaisir est toujours présent, mais ces quelques heures mensuelles consacrées à cette chronique seront désormais utilisées à d'autres fins. Et je sais très bien que je vais encore prendre des notes sur un bout de papier, en voyage, chez des amis ou à la maison, mais c'est ainsi. Voici donc mes découvertes pour ce magnifique début d'automne.

D'abord un rouge de la vallée de la

Loire: Affinité du Domaine de la Guilloterie 2023. Élaboré uniquement avec du cabernet franc, les raisins sont égrappés complètement avant la macération et la fermentation. Cette dernière est conduite sous température contrôlée et une micro-oxygénation est également effectuée pendant l'élevage pour assurer la souplesse des tanins. La couleur de l'Affinité est rubis franc, la robe est limpide et brillante. Au nez, des arômes de fruits rouges bien mûrs entremêlés d'un soupçon d'épices. En bouche, la fraîcheur et la souplesse sont au rendez-vous avec une belle persistance pour accompagner un tartare de bœuf, ou encore une lasagne au veau et épinard. **Affinité 2023, Saumur AOC du Domaine de la Guilloterie** à 20,35 \$ (12259984)

Et je termine ces chroniques sur une

note festive avec un Champagne convivial, sympathique et d'un excellent rapport qualité/prix/plaisir/prix. Nicolas Feuillate Réserve exclusive rosé; élaboré avec du Chardonnay (10%), du pinot noir (45%) et du

pinot meunier (45%). Chaque cépage est vinifié séparément et l'assemblage du vin blanc (majoritairement) et du vin rouge nous livre un rosé à robe saumon et aux parfums de fruits et de fleurs. Les bulles fines perdurent dans le verre tout le long de la dégustation, le dosage est très léger et permet au vin de garder une acidité rafraîchissante voire craquante. La longueur en bouche est parfaite, ce qui permet de prendre ce Champagne autant en apéritif qu'avec un repas de crustacé ou de volaille. J'oserais avec un tartare de canard! **Nicolas Feuillate Réserve exclusive rosé** à 68 \$ pour le 750 ml (15460413) et 19,85 \$ pour le 200 ml (10675600).

Santé!

28 Le Journal des citoyens — 16 octobre 2025