



# SAINT-JULIEN VOUS PARLE

Bulletin municipal

Février 2019

## Info-Conseil

### Résumé du procès-verbal de la séance du conseil de la Municipalité de Saint-Julien, tenue le 4 février 2019, tous formant quorum.

1. Attendu l'article #6 du règlement #352 relatif au traitement des élus municipaux et la hausse de 2,27% du taux canadien de l'indice des prix à la consommation. Il est donc résolu que la Municipalité de Saint-Julien accorde la même augmentation à la rémunération des élus municipaux.

2. Il est résolu que le Chemin Lehoux soit ouvert à l'entretien hivernal à partir du Chemin de St-Julien jusqu'à la limite du lot 5692060 et ouvert à l'entretien d'été seulement à partir du lot 5692060 jusqu'au lot 5692102.

3. Il est résolu de nommer Julie St-Laurent pour représenter La Société Municipalité de Saint-Julien, propriétaire de l'établissement d'hébergement touristique du Carrefour Wolfestown aux fins de discussion auprès de la Corporation de l'industrie touristique du Québec.

4. Considérant la réception de deux soumissions pour l'achat de 46 000

litres d'abat-poussière, il est résolu que la Municipalité de Saint-Julien procède auprès de la compagnie Somavrac, qui est le plus bas soumissionnaire conforme.

5. Il est résolu que la Municipalité de Saint-Julien donne son appui à l'organisation du Tour cycliste du lac Aylmer et accorde le droit de passage, le 3 août 2019, aux cyclistes participants à l'activité et aux véhicules de sécurité sur les routes de la municipalité.

Jérôme Dubé-Vallée



### «Ohé ! Ohé !

Les membres du Cercle des fermières de St-Julien sont en pleine activité. Les métiers à tisser sont très occupés et les fermières s'en donnent à cœur joie pour réaliser de jolies pièces de tissage: laizes de planchers, napperons, foutas, linges de vaisselle et catalogue.

Qu'est-ce que vous en dites ? N'aimeriez-vous pas vous joindre à ces membres pour pouvoir réaliser ces œuvres artisanales ?

Merci à l'avance de votre bienveillante collaboration.

Micheline Paradis



**CORPORATION DE  
DÉVELOPPEMENT  
COMMUNAUTAIRE  
DES APPALACHES**

## Retour du Service d'aide en impôt - Programme des bénévoles

Thetford Mines, 23 janvier 2019 - La Corporation de développement communautaire des Appalaches (CDC-A) en collaboration avec Revenu Québec et l'Agence du Revenu du Canada, offrira à nouveau cette année, à la population de la MRC des Appalaches, le Service d'aide en impôt - Programme des bénévoles.

Ce programme offre à la population un service **gratuit** pour la production des déclarations d'impôt. Pour ce faire, dès le 25 février prochain, des équipes de bénévoles accueilleront les **personnes admissibles** au Programme selon les critères énumérés ci-bas.

Madame Guylaine Gardner, chargée de projets à la CDC des Appalaches, tient à souligner qu'il est bon d'avoir en tête que les citoyens désireux de se prévaloir de ce service doivent répondre aux critères suivants pour leurs revenus et que ceux-ci seront **respectés rigoureusement** par les bénévoles en place.

Une personne seule	25 000\$
Un couple	30 000\$
Chaque personne à charge supplémentaire	2 000\$
Un adulte avec 1 enfant	30 000\$
Chaque personne à charge supplémentaire	2 000\$
Les revenus de placement ne doivent pas dépasser	1 000\$

## Cercle littéraire - Bibliothèque des Z'hauteurs

Votre bibliothèque est à la recherche de personnes souhaitant participer à un cercle littéraire. Un cercle littéraire c'est essentiellement un groupe de personnes qui se réunissent de façon régulière pour partager leur plaisir de lire, leurs coups de cœurs et faire de belles rencontres. Si la douceur du papier et le parfum de l'encre vous émeuvent, peu importe le style d'écriture que vous aimez, venez nous en faire profiter dans une atmosphère ludique et détendue.

**Afin de lancer ce nouveau projet de la Bibliothèque des Z'hauteurs, toute la population est invitée à venir à une soirée cinéma.**

**Quand :** Le mercredi 27 février, 19h00.

**Où :** À la salle communautaire voisine de la bibliothèque.

**Quoi :** Vous pourrez assister à la projection du film Le cercle littéraire de Guernesey, adaptation du roman de Mary Ann Shaffer et Annie Barrows : Le cercle littéraire des amateurs d'épluchures de patates.

**Résumé du roman :** Tandis que Londres se relève douloureusement des drames de la Seconde Guerre mondiale, Juliet Ashton, jeune écrivain, compte ses admirateurs par milliers. Parmi eux, un certain Dawsey, habitant de l'île de Guernesey, qui évoque au hasard de son courrier l'existence d'un club de lecture au nom étrange : « Le Cercle littéraire des amateurs d'épluchures de patates » ... Passionnée par le destin de cette île coupée du monde, Juliet entame une correspondance intime avec les membres de cette communauté. Et découvre les moyens fantaisistes grâce auxquels ces amis bibliophiles ont résisté à l'invasion et à la tragédie. Jusqu'au jour où, à son tour, elle se rend à Guernesey. Pour Juliet, la page d'un nouveau roman vient de s'ouvrir, peut-être aussi celle d'une nouvelle vie...





# Matières acceptées dans le bac de récupération

Contenants, emballages, imprimés et journaux

## PAPIER ET CARTON

- ▶ journaux, circulaires, revues
- ▶ feuilles, enveloppes et sacs de papier
- ▶ livres, annuaires téléphoniques
- ▶ rouleaux de carton
- ▶ boîtes de carton
- ▶ boîtes d'œufs
- ▶ cartons de lait et de jus à pignon
- ▶ contenants aseptiques (type Tetra Pak<sup>MD</sup>)



## PLASTIQUE

- ▶ bouteilles, contenants et emballages de produits alimentaires, de boissons, de cosmétiques, de produits d'hygiène personnelle et d'entretien ménager identifiés par un de ces symboles :



- ▶ bouchons et couvercles
- ▶ sacs et pellicules d'emballage



## VERRE

- ▶ bouteilles et pots, peu importe la couleur



## MÉTAL

- ▶ papier et contenants d'aluminium
- ▶ bouteilles et canettes d'aluminium
- ▶ boîtes de conserve
- ▶ bouchons et couvercles



**RÉCUPÉRER**  
**PLUS ET MIEUX**

[www.recyc-quebec.gouv.qc.ca](http://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca)

RECYC-QUÉBEC  
Québec

en partenariat avec le  
COMITÉ CONJOINT SUR LES MATIÈRES  
RECYCLABLES DE LA COLLECTE SÉLECTIVE

## BUREAU MUNICIPAL

LUNDI, MARDI ET JEUDI  
DE 9 H À 12 H ET DE 13 H 16 H

787, ch. de St-Julien, St-Julien QC G0N 1B0

Tél.: 418-423-4295 Fax : 418-423-2384

[municipalite@st-julien.ca](mailto:municipalite@st-julien.ca)

Julie St-Laurent, dir-gén. /sec.-trés.

## PERMIS

Contactez la municipalité  
Courriel : [municipalite@st-julien.ca](mailto:municipalite@st-julien.ca)  
Téléphone : 418-423-4295  
Télécopieur : 418-423-2384  
Inspecteur en bâtiment :  
Fernando Rosas  
[fernandrosas@hotmail.com](mailto:fernandrosas@hotmail.com)

## LES SALLES

Vous cherchez une salle pour un événement spécial? Les salles du centre communautaire de Saint-Julien vous offrent la solution parfaite et à un prix abordable.

La grande salle se loue à 100\$ et la petite à 75\$.

(Établissement non détenteur d'un permis d'alcool)

## VOIRIE / CHIENS

Éric Faucher, insp. voirie  
Téléphone : 418-332-5686

## MESENTENTES

François Garneau  
Téléphone : 418-423-4295

## Horaire de la Bibliothèque

Dim. 10h à 12h

Jeu. 18h30 à 20h30

## Responsable de la Bibliothèque :

Martin Cloutier

Tél. 418-423-7474

[bibliotheque@st-julien.ca](mailto:bibliotheque@st-julien.ca)

MASSO  
TERRE  
HAPPY

MARTIN BÉLANGER  
NTSHUK JÉRÔME  
Massothérapeutes  
Reçu d'assurances

418-281-3814  
418-333-0115  
3077, 4e rang  
Saint-Julien  
[ntshuk@hotmail.com](mailto:ntshuk@hotmail.com)

Voyage **VASCO** Toutes Saisons  
& l'Univers de la Croisière

Linda Sévigny  
Conseillère en voyages  
[linda@vascotoutesaisons.com](mailto:linda@vascotoutesaisons.com)  
Tel. (418) 478-6833

1188, Notre Dame Nord,  
Thetford Mines (Qc)  
G6G 2T8

primes hbc

**Le Pain Maison**  
Cynthia Gouin

2506, rang 2 Est, St-Julien (Québec) G0N 1B0  
Tél. : 418 423-4312  
[lepainmaisoncg@outlook.com](mailto:lepainmaisoncg@outlook.com)

Pain de ménage naturel, frais du jour  
Pain blanc ou brun complet et pain à salade  
Pain aux raisins, canneberges et oranges, chocolats noirs, etc.  
Disponible les mardis, jeudis et vendredis

**Humaniterria**  
Au cœur de l'être humain

Coaching certifié personnel et professionnel  
Hypnothérapie

Thetford Mines  
418 333-1021

*Suzanne Thériault*

Pour photographier autrement !  
Le temps d'une pose...  
Michel Tremblay, photographe

Atelier, Coaching, Formation  
Techniques et Composition

Pour informations : [miblay1918@gmail.com](mailto:miblay1918@gmail.com)

**André LEMIEUX**  
Arpenteur-Géomètre

Certificat de localisation ▲  
Plan topographique ▲  
Implantation ▲  
Levé GPS ▲  
Piquetage ▲  
Cadastré ▲  
Bornage ▲

1473, avenue St-Luc, Plessisville (Québec) G6L 2P5  
Tél.: 819-362-8085 • [andre.lemieux@andrelemieuxag.com](mailto:andre.lemieux@andrelemieuxag.com)

BESOIN DE RÉFÉRENCES COMMUNAUTAIRES?

**APPELE 211**  
C'EST GRATUIT

211quebecregions.ca **211**

Sonorisation, Éclairage, Projection  
Situé à Saint-Georges de Beauce

**Sonorisation SG**

418-225-1479  
[www.sonorisationsg.com](http://www.sonorisationsg.com)  
[sonorisationsg@hotmail.com](mailto:sonorisationsg@hotmail.com)

## Recette Muffins double chocolat — Zéro culpabilité

Voici une recette double chocolat Zéro culpabilité. Des muffins parfaits pour se gâter sans exagérer. Et en prime, tout le monde à la maison va les adorer!

Donc, pour faire ces muffins, vous aurez besoin de mélanger 3/4 tasse de compote de pommes non sucrée, 1/3 tasse sirop d'érable, 1 oeuf et 1/4 tasse de yogourt grec nature à 0% de matière grasse, 2 c. thé de vanille. Dans un autre bol, mélangez 3/4 tasse de farine de blé entier, 1/4 tasse de graines de lin moulu, 1/2 tasse de poudre de cacao non sucré, 1/2 c. thé de sel, 1 c. thé de bicarbonate de soude, 1 c. thé de poudre à pâte, 1/2 tasse de mini pépites de chocolat.

Intégrez les ingrédients humides aux ingrédients secs et bien mélanger. Mettez ensuite le mélange dans 12 moules à muffins en papier parchemin. Mettez les muffins dans un four à préchauffé à 425 et faites cuire 5 minutes. Baissez ensuite le four à 375 et continuez la cuisson encore 12 minutes.

Vérifiez avec un cure-dents le centre des muffins pour qu'il en ressorte propre. Si le muffin n'est pas cuit, remettez au four seulement une ou deux minutes à la fois. Vous éviterez ainsi d'avoir un muffin trop sec. Ces muffins se congèlent très bien.