

AU VIEUX DULUTH BEAUPORT



OUVERT 7 Jours
Menu à partir de 10,95\$

3333, du Carrefour, (Promenades Beauport)
www.auvieuxduluth.com - (418) 914-5591



BEAUPORT | CÔTE-DE-BEAUPRÉ | ÎLE D'ORLÉANS | SAINTE-BRIGITTE-DE-LAVAL

1 PIZZA LARGE
GARNIE OU PEPPERONI
+ 4 canettes de Coke
+ 1 frite familiale
40\$

Valide salle à manger, comptoir et livraison
Ne peut être jumelé à aucune autre offre.
Exp.: 20 septembre 2023



PIZZA Passion 272, rue Seigneuriale Beauport
418 667-7679

SALLE À MANGER, COMPTOIR ET LIVRAISON



Levée de boucliers face à Meta et Google

Page 3

PLUmobi)e
Simplifie votre quotidien

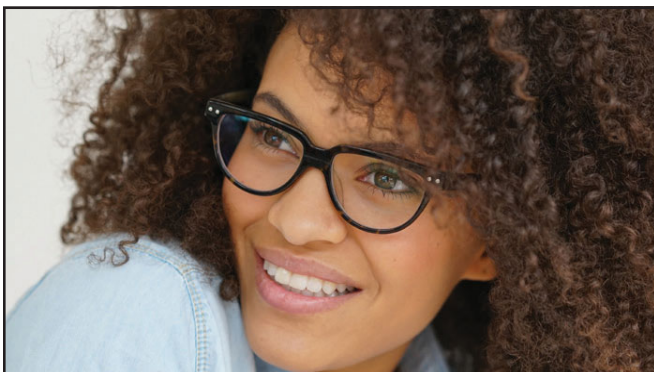
Vos horaires détachables en cahier central

ici page 7
«Ma P'tite Coopérative», une belle initiative pour de jeunes travailleurs

ici page 9
Un économusée de la conserverie sur l'île d'Orléans

ici page 25
Feu vert pour Golf Beauport en 2024

ici page 26
9 athlètes d'ici brillent aux Jeux du Québec à Rimouski



événement **20 23**

Montures réduites à **23\$*** chacune
Prix courant: 169\$ à 229\$

greiche & scaff
professionnels de la vue

20000 montures toutes réduites à 23 \$ chacune à l'achat des verres à prix régulier.
*Faites votre choix parmi une sélection de montures réduites à 23 \$, chacune et dont le prix régulier varie entre 169 \$ et 229 \$. Un inventaire total de 20000 montures a été réparti au Québec dans toutes nos succursales et dans nos entrepôts au premier jour de l'événement. La sélection d'environ 200 montures par succursale varie selon la région. L'offre est valide jusqu'au 30 septembre 2023. Le prix de 23 \$ par monture est valide à l'achat en succursale d'une paire de lunettes complète (verres et monture). Cette offre ne peut pas être combinée à une autre offre ou rabais, détails et sélection en succursale, monture à titre indicatif, Jacinthe Laurendeau opticienne.

Examens de la vue sur place par des optométristes ou apportez votre prescription greiche-scaff.com

BEAUPORT 3509, Clémenceau
418 660-7770

GALERIES DE LA CAPITALE
418 623-0894

LAURIER QUÉBEC
418 658-8900

Un économusée de la conserverie ouvrira en 2024 sur l'île d'Orléans



par Jean-François Simard
icilinfo.redaction@gmail.com

Une nouvelle entreprise touristique verra le jour au cœur de la municipalité de Saint-François-de-l'Île-d'Orléans. À compter de juin 2024, l'Économusée de la conserverie présentera un savoir-faire acquis par nos ancêtres pour conserver leurs récoltes.

Sa fondatrice Karine Daigle présentera notamment des méthodes de confection de marinades et de confitures, et détaillera l'histoire de ces produits alimentaires fort prisés. « Au Québec, on conserve beaucoup à cause de la température. Il a fallu développer des méthodes pour conserver des fruits et légumes à l'année », explique-t-elle. Un véritable centre récréotouristique prendra place dans l'ancien gîte Au Tournant de l'île, offrant une boutique, quatre lofts disponibles en location et une nouvelle cuisine permettant à Mme Daigle de transformer ses produits sur place. Les visiteurs pourront même goûter quelques-unes des 25 variétés de conserves faites par Compliments de Belle-Maman à partir de produits de l'Île d'Orléans. L'établissement sera membre du réseau des Économusées, lequel



Sur la photo, on aperçoit la copropriétaire de Compliments de belle-maman, Karine Daigle, présentant quelques-unes de ses créations culinaires. (Photo : gracieuseté Les Festifs).

regroupe une cinquantaine d'artisans québécois partenaires mettant en valeur leur savoir-faire. La maison Cassis Monna & Filles de Saint-Pierre et l'Atelier Paré de Sainte-Anne-de-Beaupré font également partie de ce réseau.

UNE IDÉE DEVENUE UN GRAND PROJET
Alors en congé de maternité, Karine

Daigle reçoit la visite de sa belle-mère qui lui propose de participer à son kiosque en bordure de la route, où sont vendus les légumes cultivés sur sa terre maraichère, des produits de l'érable et des confitures. Peu à peu, Mme Daigle développe une passion pour les produits maraichers transformés. Après avoir vendu très rapidement une première production de

PLUmob:je
Simplifie votre quotidien

Vos horaires
détachables
en cahier central

concombres sucrés marinés, elle tente à nouveau l'expérience en cuisinant et mettant en pots de la relish à la courgette. Constatant une demande grandissante pour ses produits transformés, elle crée sa propre entreprise en 2014 et choisit de rendre hommage à la personne qui l'a inspirée dans son projet. « Compliments de belle-maman est un hommage à ma belle-mère, à tout ce qu'elle fait et à son savoir-faire maraicher », affirme-t-elle. Au fil du temps, l'entreprise prend une expansion enviable tout en demeurant authentique. Le garage adjacent à la résidence de Mme Daigle et son conjoint Gaétan Lemelin, également copropriétaire de l'entreprise, est même converti en cuisine homologuée par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). Suite à la reconversion de l'économusée de la conserverie de Neuville, Mme Daigle pourra concrétiser une idée qu'elle entretient depuis maintenant quatre années. « L'idée à la base était de transformer des surplus. Ce qui était un sideline est devenu un emploi à temps plein à cause de la demande », témoigne-t-elle. ●

Nos travaux Phase 1 sont presque terminés, nous avons très hâte de vous présenter nos nouveaux salons nouvellement aménagés ainsi que nos nouvelles salles de célébration dès le début de septembre.



LA SEIGNEURIE
COOPÉRATIVE FUNÉRAIRE

2450, avenue Saint-Clément, Québec, QC.

418-663-4735

info@cooperative-funeraire.com | www.cooperative-funeraire.com

DES CONSEILLERS
À VOTRE ÉCOUTE

Service d'excellence à prix abordable