L'Express

9, chemin Cambria, Gore (Québec) J0V 1K0 – Tél.: 450 562-2025

VOLUME 10, NUMÉRO 11 – DÉCEMBRE 2020–JANVIER 2021

Le maire, les membres du conseil et tout le personnel vous souhaitent de Joyeuses Fêtes!

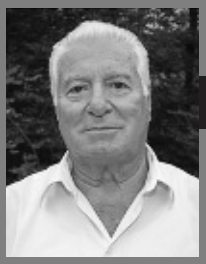
LE MOT DU MAIRE 2

ACTIVITÉS EXTÉRIEURES 3

ACTIVITÉS AU CENTRE COMMUNAUTAIRE 6

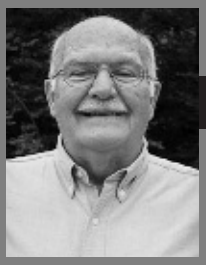
ACHETEZ LOCAL POUR LES FÊTES 9

MEMBRES DU CONSEIL MUNICIPAL



CONSEILLER 1

Don Manconi



CONSEILLER 2

Clark Shaw

CONSEILLER 3

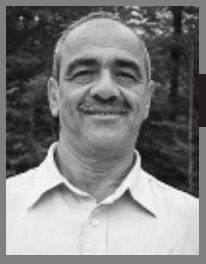
Alain Giroux

CONSEILLÈRE 4

Shirley Roy

CONSEILLÈRE 5

Anik Korosec



CONSEILLER 6

Anselmo Marandola

MUNICIPALITÉ DU CANTON DE GORE
9, chemin Cambria
Gore (Québec) J0V 1K0
Tél.: 450 562-2025
Courriel: jboyer@cantondegore.qc.ca

Conception et impression:
Les Publications Municipales Inc.
1 877 553-1955

MOT DU MAIRE

Chers résidents,

Le temps des fêtes est à nos portes et j'aimerais profiter de cette tribune pour souligner le travail et le dévouement du conseil municipal et du personnel de la municipalité, malgré les mois de pandémie et la surcharge de travail que la situation actuelle a engendrée. Notre conseil municipal a su prendre des décisions courageuses, tel que l'annulation des intérêts pour tous les comptes de taxes 2020. Nous comptons poursuivre cette mesure d'aide jusqu'à la fin de la pandémie, c'est-à-dire jusqu'à ce que la situation soit contrôlée. Cette année, nous présenterons un budget sans augmentation de taxes, afin de ne pas augmenter le fardeau fiscal de nos résidents.

Ce que je retiens de 2020 est que notre population a su faire face à l'adversité avec courage et détermination. Le personnel municipal a été présent 100% du temps pour servir notre population, même pendant la première vague et ils ont fait de leur mieux pour qu'il n'y ait aucun impact sur les services aux résidents. L'engouement pour notre belle région a provoqué une grande augmentation du travail : les demandes de permis de toutes sortes ont doublé cette année. Entre autres, nous avons donné deux fois plus de permis de constructions neuves qu'au cours des années précédentes.

Notre département des loisirs a dû se réinventer, nous avons réussi à faire un concert extérieur, à fêter l'Halloween et nous ferons un Noël des Enfants au parc, tout ça grâce à la participation exceptionnelle de nos bénévoles. En effet, en plus de contribuer à tous ces événements, nos bénévoles ont aidé plusieurs de nos résidents. Nous avons appelé tous nos aînés, nous avons fait des commandes de nourriture, livrer des médicaments, démonter des abris d'auto, etc. Ceci me rend fier de notre municipalité. Merci à tous ceux qui ont contribué à faire de 2020 une année spéciale pour plusieurs de nos résidents.

Je vous souhaite, en mon nom et au nom du conseil municipal, un excellent temps des fêtes.

Votre maire
Scott Pearce

GUIGNOLÉE - PANIERS DE NOËL

En raison des circonstances dues à la COVID-19, des changements importants ont été apportés à la collecte de paniers de Noël de cette année. Il n'y aura pas de ramassage porte à porte cette année. Nous demandons à chacun d'apporter ses dons de denrées non périssables directement au centre communautaire pendant la semaine du 7 au 13 décembre entre 9 h et 17 h. Le bureau municipal est ouvert pour recevoir des dons avant le 7 décembre du lundi au jeudi entre 9 h et 17 h et le vendredi de 9h à 12h.

Les bénévoles sont particulièrement nécessaires cette année pendant la semaine de la collecte de nourriture et pour la préparation des paniers. Veuillez contacter **Don Manconi au 450 562-3397**.

Les familles souhaitant recevoir un panier de nourriture de Noël sont invitées à contacter **Mme Rose Manconi avant le 15 décembre 2020** au **450 562-3397**.

Merci aux pompiers présents pour la Guignolée – 1 637$ ont été ramassés pour les paniers de Noël! Les paniers de Noël seront distribués le samedi 19 décembre 2020.

Les dons en espèces ou par chèque sont grandement appréciés et peuvent être faits au nom de la municipalité de Gore pour le *Gore Christmas Basket Fund*.

Soyez généreux cette saison des fêtes!

Merci.

FERMETURE DU BUREAU – TEMPS DES FÊTES

ACTIVITÉS EXTÉRIEURES

RAQUETTES DISPONIBLES À LA MUNICIPALITÉ

Profitez de la beauté de votre environnement en empruntant les sentiers locaux magnifiquement entretenus autour de Gore. La municipalité dispose de raquettes : 5 paires de taille adulte et 5 paires de taille enfant. Tout ce que vous avez à faire est de téléphoner, de réserver et de venir les chercher avant le week-end et d'en profiter! Les raquettes sont gratuites. Vous devrez fournir une pièce d'identité et signez une renonciation et c'est parti !

Les sentiers que vous pouvez emprunter sont :

Le sentier des Pionniers situé au parc municipal de Gore, 42 chemin Cambria.

Sentier du Parc Dénommé situé sur la route Densa (prenez Cambria puis tournez sur Densa juste après le lac, vous trouverez les têtes de sentier et un panneau vous menant au Parc Dénommé).

NOUVELLES EXCITANTES: *Cet hiver, le Parc du Lac Beattie disposera d'un réseau débutant de sentiers prêts à être explorés en raquettes et fatbike! Nous vous tiendrons au courant dès que les sentiers seront prêts.*

RANDONNÉE PLEINE LUNE EN RAQUETTE – 30 JANVIER À 19 H

Les Sentiers de Gore vous invite à sa traditionnelle randonnée pleine lune en raquette dans le sentier des Pionniers. Rendez-vous le samedi 30 janvier à 19 h au parc municipal (45, chemin Cambria). Apportez vos raquettes, votre bouteille d'eau et votre lampe frontale. Les enfants de moins de 15 ans doivent être accompagnés d'un adulte. Du chocolat chaud sera servi au retour. Pour plus d'information, suivez-nous sur Facebook ou inscrivez-vous à l'infolettre sur le site lessentiersdegore.com.

FÊTE DE NOËL POUR LES ENFANTS

Le Père Noël sera au parc municipal cette année (45 Chemin Cambria), le Samedi 12 décembre, entre 10 h00 et 13 h 00. Des plages horaires pré-réservées seront organisées afin que chaque enfant reçoive un cadeau du Père Noël. Contactez Jody Anker pour enregistrer votre enfant et réserver votre plage horaire **avant le 7 décembre**: janker@cantondegore.qc.ca ou par téléphone au **450 562-2025 poste 3543**. Évidemment, toutes les mesures sanitaires seront en place pour une fête sécuritaire ! Il y aura des sleds norvégiens autour du parc, un bon feu et du chocolat chaud.

CONSERVATION LAKEFIELD

CONSERVONS LES MILIEUX HUMIDES DE GORE

Les milieux humides sont une oasis de beauté naturelle, essentiels au maintien de la biodiversité. Cette importante ressource naturelle est menacée au Québec et à travers le monde. Mais à Gore, nous avons la chance d'avoir un milieu humide exceptionnel ici même ! La zone humide de la Rivière de l'Est est impressionnante par sa taille et son étendue, offrant un habitat exceptionnel pour les oiseaux et la faune, et agissant également comme une éponge naturelle protectrice pour absorber les eaux de crue et le ruissellement. Vous pouvez aider Conservation Lakefield à préserver et à protéger les zones humides de Gore. Devenez membre dès aujourd'hui !

Courriel : info@conservationlakefield.ca
Facebook : conservationlakefield
Web : conservationlakefield.ca
Instagram : conservation_lakefield

YANN FORTIER – UN AUTEUR BIEN DE CHEZ NOUS

Yann Fortier est un fier résident de Gore. Il vient de publier son deuxième roman, **Né pour être vivant**, aux Éditions Marchand de feuilles. Le roman retrace l'étonnante ascension d'Antoine Ferrandez qui, au tournant des années 1980, accède à la gloire interplanétaire grâce à son hymne disco emblématique Born To Be, Or Not To Be (Born). Le roman, paru au printemps 2020, a reçu de nombreux éloges dans *Le Devoir, Le Journal de Montréal et L'Actualité.* Le roman peut être acheté en ligne sur le site leslibraires.ca ou dans toutes les grandes librairies.

Dans cette chronique des ultimes années prénumériques, la star du disco remonte le fil de son existence.

Et de rocambolesques péripéties.

SAPINS DE NOËL, NATURELS OU ARTIFICIELS?

Les traditions du temps des fêtes sont nombreuses et le sapin de Noël est considéré comme l'un des symboles les plus importants de cette période de l'année. L'origine du sapin décoré tel que nous le connaissons remonterait à un ancien rite païen pratiquée lors du solstice d'hiver. Dès le XIe siècle, des arbres (sapins et épicéas) étaient décorés de pommes rouges représentant l'arbre du paradis, mais c'est en Allemagne que la tradition du sapin de Noël a véritablement vu le jour au XVe siècle. À l'origine, les arbres naturels étaient utilisés, mais au fil des années, les arbres artificiels ont vu le jour dans les maisonnées. Est-il plus écologique de choisir un arbre naturel ou artificiel?

Une étude a démontré que les arbres naturels ont une empreinte écologique nettement plus faible que les arbres artificiels, généralement faits de matériaux dérivés du pétrole et provenant d'Asie. Les arbres fait de PVC peuvent prendre jusqu'à 200 ans pour se dégrader! Il est beaucoup plus écoresponsable de choisir un arbre naturel et local qui capte le CO^2 lors de sa croissance et agit en habitat faunique et stabilisateur des sols. De plus, les arbres naturels peuvent être compostés ou revalorisés après la période des fêtes. Un arbre artificiel peut être un choix responsable, mais ce dernier doit être gardé pour au moins 20 ans pour se rapprocher de l'impact d'un arbre naturel. Et pourquoi ne pas choisir un sapin en pot? Ce dernier pourra être gardé en vie plus longtemps et éventuellement être replanté dans la forêt au printemps.

Un noël écoresponsable

Cette année Noël s'annonce différent des années précédentes, mais différent ne signifie pas moins agréable. Voici 8 trucs et astuces pour un Noël écoresponsable pour rendre ce temps des fêtes unique.

1- **Offrir un cadeau immatériel** : Cette année, pourquoi ne pas offrir une expérience plutôt que des objets? Offrez vos services, un cours particulier, un abonnement à un parc nature ou même un don à une fondation qui vous tient à cœur. Souvent, les cadeaux les plus simples sont les plus appréciés.

2- **Réutilisez** : Un cadeau économique et pratique peut aussi être quelque chose que l'on possède déjà. Que ce soit un morceau de vêtement, un livre, un outil ou un accessoire de cuisine qui ne nous sert plus, celui-ci pourra sûrement faire plaisir à quelqu'un de votre entourage.

3- **Favorisez l'achat local** : Plus que jamais il est important d'encourager les artisans et commerçants locaux. Encouragez des artistes d'ici en découvrant leurs produits et créations aux différents marchés de Noël (virtuels) et chez les boutiques de quartier.

4- **Emballages et cartes zéro déchet** : Les emballages de cadeaux sont souvent composés de produits plastiques non recyclables ni biodégradables. Favorisez la réutilisation de boîtes de céréales, de papiers journaux ou même des tissus qui pourront être réutilisés et même compostés après leur utilisation.

5- **Faire ses propres décorations** : Le bricolage est toujours aussi amusant peu importe l'âge. Réalisez vos propres décorations de Noël avec du sapinage, du bois, des agrumes séchés, du papier, etc. Vous pourrez les réutiliser ou même les composter après le temps des fêtes.

6- **Cuisiner des produits du terroir** : Faites découvrir des produits locaux et de saison à votre famille et vos amis en choisissant d'encourager des producteurs d'ici. Des aliments qui voyagent moins produisent beaucoup moins d'émissions de gaz à effet de serre (GES). Et pourquoi ne pas essayer d'incorporer des options végétariennes à votre menu? Celles-ci sont non seulement écologiques, mais aussi économiques.

7- **Offrir un cadeau utile** : Si les achats de cadeaux sont inévitables, priorisez les objets utiles et de bonne qualité. Les objets peu dispendieux sont souvent faits de plastiques ou de dérivés du pétrole. De plus, pour offrir un produit à très bas prix, les coûts de production doivent être réduits et donc la main d'œuvre n'a possiblement pas été rémunérée de manière équitable. Privilégiez les jouets de bois, de tissu ou de caoutchouc naturel. Ces derniers seront durables et pourront être donnés à la génération future.

8- **Réduire la production de déchets** : En cette saison d'abondance, le gaspillage alimentaire est un enjeu sérieux. Il est mieux d'acheter en petites quantités et plus souvent pour éviter de gaspiller la nourriture. Limitez le suremballage ou réutilisez-les. Le meilleur déchet est avant tout celui que l'on ne produit pas.

PANIERS SANTÉ, ÉPICERIE ÉCONOMIQUE ET METS PRÉPARÉS

Saviez-vous que l'équipe du Café Partage d'Argenteuil, organisme communautaire de Lachute, prépare toutes les deux semaines des paniers de fruits et légumes à prix abordable (entre 9$ et 20$ approximativement)? Ces paniers sont livrés directement à Gore, au centre communautaire, les mardis matins. Contactez-les pour connaître les prix (il y a trois grosseurs de paniers différentes) et les disponibilités pour la livraison. Pour rejoindre le Café Partage d'Argenteuil : **450 562-0987**.

Le modèle du Café Partage est unique dans les Laurentides. Merci d'offrir cette alternative alimentaire à nos communautés !

BIBLIOTHÈQUE COMMUNAUTAIRE – TOUS LES LUNDIS DE MIDI À 16 H 00

L'échange de livres de Gore est un énorme succès. Notre « Book Drive » se transforme en véritable bibliothèque. En raison de l'espace, nous demandons aux gens de téléphoner avant de venir donner des livres en personne. Nous sommes en train d'élaborer un système de prêts « à la bonne franquette »!

Nous invitons tous les membres de la communauté à venir visiter notre modeste mais grande variété d'ouvrages.

Merci pour toute l'aide que nous avons reçue de nos bénévoles, en partageant le travail en recevant, en classant et en étant présent pendant les heures d'ouverture.

Pour les dons de livres appelez Jody Anker aux **450 562-2025 poste 3543.**

ACTIVITÉS AU CENTRE COMMUNAUTAIRE

Le Centre communautaire est de nouveau ouvert pour les activités dirigées. Par contre, il n'est toujours pas possible de le réserver pour des événements privés. Nous suivons la situation de près et nous espérons l'ouvrir bientôt pour la location.

Les activités suivantes auront lieu cet automne au Centre communautaire : SVP réserver votre place.

VIE ACTIVE AVEC MARY CHURPIN :
450 562-9297 Lundi et jeudi de 11h00 à midi.

YOGA AVEC HÉLÈNE D'ASTOUS
514 659-5919 Mercredi de 13h30 à 15h00
et jeudi de 19h00 à 20h30

DANCERSISE AVEC LYNN POWELL :
450 432-2156 Mardis et jeudis au Centre communautaire de 13h15 à 15h00.

Vous aurez besoin d'un tapis, d'un poids léger, et d'une bande élastique d'exercice. Les cours sont gratuits, mais un don pour les paniers de Noel serait grandement apprécié.

COURS ESSENTRICS À GORE AVEC MANON DURAND :
450-569-7037 À partir du Lundi le 11 janvier à 13h00, pour 10 semaines - Premier cours d'essai à 10$. ESSENTRICS bougent vos 650 muscles, Étirement et renforcement musculaire, Posture - Équilibre - Flexibilité - Énergie, Mieux-Être... rajeunir ! Inscription limitée, réservez avec Manon.

DINDE RÔTIE AU BEURRE D'ÉPICES

PRÉPARATION : 45 MIN.
CUISSON : 2 H.
PORTIONS : 10

INGRÉDIENTS

Dinde

1 dinde fraîche ou congelée de 7 kg (16 lb)
35 ml (7 c. à thé) de sel fin (sel de table)
125 ml (½ tasse) de beurre non salé, ramolli
10 ml (2 c. à thé) de moutarde sèche
2,5 ml (1/2 c. à thé) de cannelle moulue
2,5 ml (1/2 c. à thé) de muscade moulue
2,5 ml (1/2 c. à thé) de graine de coriandre moulue
500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet

Sauce

1 oignon, coupé en dés
4 gousses d'ail, écrasées légèrement
45 ml (3 c. à soupe) de beurre
75 ml (1/3 tasse) de cognac
ou
75 ml (1/3 tasse) de cidre
ou
75 ml (1/3 tasse) de vin blanc
2 litres (8 tasses) de bouillon de poulet (réduit en sel de préférence)
1 tomate, coupée en dés 15 ml (1 c. à soupe) de sauce Worcestershire
3 feuilles de laurier
45 ml (3 c. à soupe) de fécule de maïs
45 ml (3 c. à soupe) d'eau
Sel et poivre

PRÉPARATION

Dinde

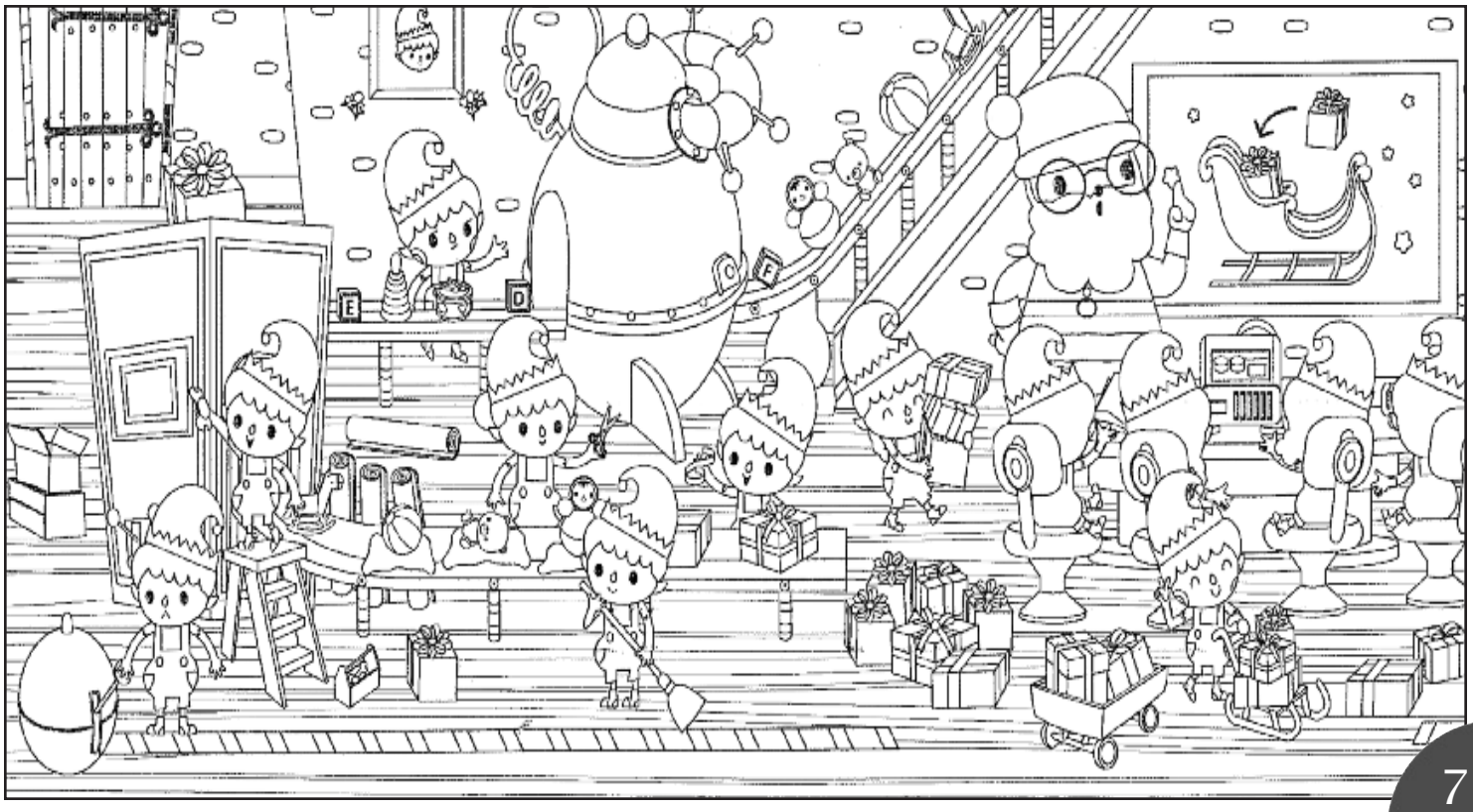
1. Déposer la dinde, poitrine vers le haut, dans un grand plat en verre. Saler la cavité intérieure de la dinde avec 10 ml (2 c. à thé) de sel. Parsemer le reste du sel sur la poitrine et les cuisses de la dinde. Couvrir d'une pellicule de plastique et réfrigérer deux jours. Si la dinde est congelée, faire macérer au réfrigérateur deux jours. Elle décongèlera en même temps qu'elle macère.
2. Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
3. Dans un bol, mélanger le beurre et les épices. Réserver.
4. Dans une grande rôtissoire munie d'une grille, déposer la dinde, poitrine vers le haut. Éponger la peau de la dinde avec du papier absorbant.
5. Avec les doigts, détacher doucement la peau de la poitrine et des cuisses de la dinde, sans la déchirer. Étendre le beurre aux épices uniformément sous la peau. Verser le bouillon dans le fond de la rôtissoire.
6. Cuire au four environ 30 minutes. Réduire la chaleur du four à 165 °C (325 °F). Poursuivre la cuisson environ 1 h 30 ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande inséré dans la cuisse, sans toucher l'os, indique 82 °C (180 °F). Réserver la dinde dans un plat de service et laisser reposer environ 30 minutes sans couvrir de papier d'aluminium.

Sauce

7. Entre-temps, dans une casserole, attendrir l'oignon et l'ail dans le beurre. Déglacer avec l'alcool. Ajouter le bouillon, la tomate, la sauce Worcestershire et le laurier. Porter à ébullition et laisser réduire de moitié.
8. Dans un petit bol, délayer la fécule dans l'eau et l'ajouter en filet à la sauce en fouettant. Laisser mijoter 1 minute. Saler et poivrer.
9. Servir la dinde avec la sauce.

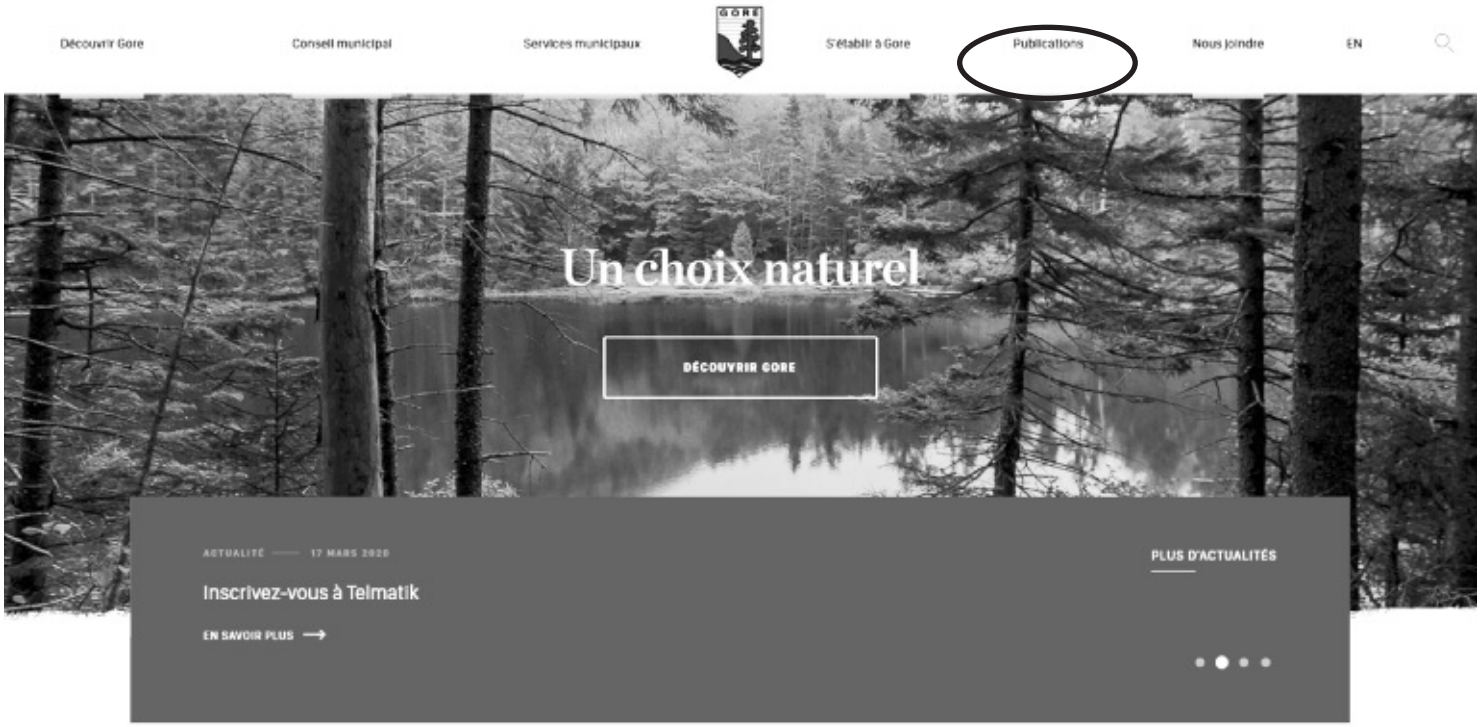
Source : Ricardo

DESSIN DE NOËL À COLORIER



SUIVEZ-NOUS SUR LE WEB

Pour toute l'info à jour : www.cantondegore.qc.ca et sur Facebook.



WWW.CANTONDEGORE.QC.CA **facebook @CANTONDEGORE**

CALENDRIER MENSUEL

DÉCEMBRE 2020

D	L	M	M	J	V	S
En cette période de pandémie, merci de vous protéger et de protéger les autres.		1	2	3 Ordures	4	5
6	7 **Conseil municipal – 20 h**	8	9	10 Recyclage	11	12
13	14	15	16	17 Ordures	18	19
20	21 BUREAU MUNICIPAL FERMÉ	22 BUREAU MUNICIPAL FERMÉ	23 BUREAU MUNICIPAL FERMÉ	24 Recyclage BUREAU MUNICIPAL FERMÉ	25 **JOYEUX NOËL**	26
27	28 BUREAU MUNICIPAL FERMÉ	29 BUREAU MUNICIPAL FERMÉ	30 BUREAU MUNICIPAL FERMÉ	31 Ordures BUREAU MUNICIPAL FERMÉ		

ACHETEZ LOCAL POUR LES FÊTES

CLAIRE DESJARDINS :
Artiste Peintre.
Courriel : claire@clairedesjardins.com
Site web: www.clairedesjardins.com
www.instagram.com/claire_desjardins_art **$$$-$$$$**

SHEILA WATSON :
Peinture, poterie et sculpture.
Contact : 450 327-0418
Courriel : sheila.iwatson@gmail.com
20% de rabais sur toutes les poteries **$$-$$$**

OLGA FOURNIER/ AMÉLYA :
Vitrailliste - Vitrail pour portes et fenêtres intérieures / Art spirituel / Capteurs de lumière / cadeaux personnalisés.
Contact : 450 562-3219 ou 514 962-4006
Courriel : vitrail.amelya@hotmail.com **$$-$$$**

RICHARD SUNNERTON :
Couteaux - sur mesure, affûtés et réparations.
Contact : 450 562-4763 **$$-$$$**

MONIQUE LALARMÉE :
Peintures - Cartes cadeaux - Objets reconditionnés artistiquement et personnalisés.
Contact : 450 565-2384 pour discuter des produits et passer des commandes.
Site web: www.visualpoet.org
Facebook: Soliterre produits naturels **$-$$$**

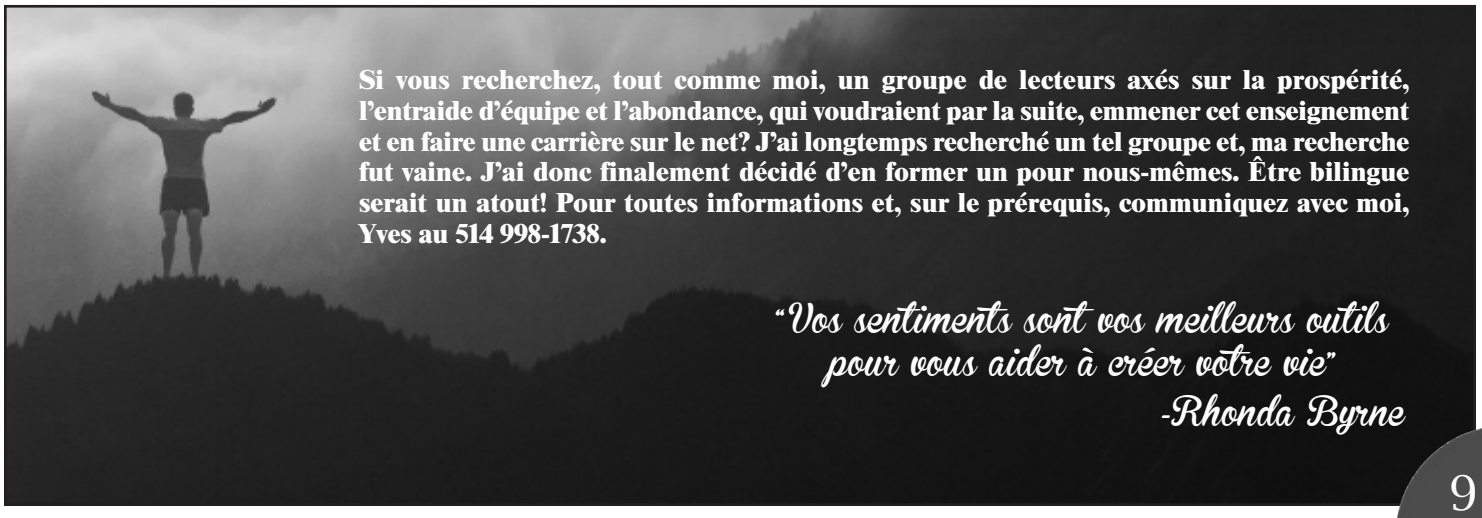
HÉLÈNE D'ASTOUS :
Capteurs de rêves naturels et bracelets mala en pierres semi-précieuses.
Site web : anahatamedicina.ca
Rabais pour achat local : 10$ de rabais sur tous les capteurs de rêves et 3$ sur chaque bracelets Mala. **$$**

JOHANNE BUSSIÈRE :
Herboriste artisane accréditée - Produits naturels pour le corps, épices et tisanes boréales; (ex. chaga, thé sauvage et thé du Labrador), produits de l'érable en saison. Cadeaux personnalisés.
Contact : 514 591-1379
Facebook : @Johanne Bussière herboriste artisane accréditée **$$-$$$**

MONIQUE LALARMÉE :
Soliterre - Produits naturels à base de fleurs locales et d'herbes médicinales et forestières; savons, pommades, baumes à lèvres, déodorante, teinture-mère et plus.
Ateliers de savons et produits naturels disponibles sur demande (3-6 pers. Maximum).
Contact : 450 565-2384
Facebook : Soliterre produits naturels **$-$$$**

PIPERADE PIE :
Tartes salées et tartes sucrées.
Contact : Martine Didier 450 562-6172
Courriel : forgetlopez@sympatico.ca **$$**

PUBLICITÉ



Gestion Conseil
HORTI-VERT inc.
Gore, Qc

DÉNEIGEMENT
Trottoir, marches d'entrée, perron, balcon, terrasse, patio, devant de porte de garage
Service à contrat du 1er novembre au 1er avril
Déneigement fait de 07h00 à 19h00, 7 jours/ semaine
après une accumulation minimale de 10 cm

(514) 402-5772 • (514) 497-3845
www.horti-vert.com

LA NICHE Champêtre
GARDERIE CANINE
(450) 275-2216
sur rendez-vous
Toilettage SG
(450) 516-3454
lanichechampetre@gmail.com
La Niche Champêtre

RE/MAX
BONJOUR INC.
Richère Déziel
Courtier immobilier / Real Estate Broker
Avec plus de 15 années d'expérience en courtage immobilier, je vous offre compétence, intégrité et efficacité.
Réalisons ensemble, vos projets dans notre communauté.
Bilingue et toujours disponible !
286 rue Principale, St-Sauveur, Qc. J0R 1R0
Bureau : 450 227-8411 • Cellulaire : 514 975-2424
Courriel: richere.deziel@remax-quebec.com

Gestion Conseil
HORTI-VERT inc.
Gore, Qc
Soyons fiers de nous !
Ça va bien aller
(514) 497-3845 / (514) 515-8701
40 ans d'expérience
Aménagement paysager
Entretien de plates-bandes
Coupe de pelouse
Album photos :
www.horti-vert.com

PETIT MOTEUR LACHUTE
Réparation / Entretien / Vente / Formation
450.562.3434 | petitmoteurlachute.com
lachutepml@hotmail.com
64, rue Principale, Lachute (QC) J8H 3A8

SERVICES QUALIFIÉS, HONNÊTES ET EFFICACES
Les Contacts de Lori
Lori's Links
APPELEZ LES CONTACTS DE LORI AU 450 224-7472
(Références gratuites)
Courriel : lori.leonard@sympatico.ca
web: www.lorislinks.com
Nous vous orientons vers le bon fournisseur et le bon prix.
Besoin d'aide pour un travail particulier?
• Rénovation salle de bain/cuisine, agrandissements, garage
• Service de chauffeur à l'aéroport/ Montréal
• Chargeur de voiture électrique, générateur
• Inspection de la maison
• Nettoyants, fenêtres, tapis/sofas
• Bricoleurs
• Excavation, drains, fosses septiques
• Déménageurs professionnels
• Électriciens agréés RBQ, plombiers, peintres, couvreurs
N'importe qui, n'importe quoi...