

Projet de station-service à Lingwick

Rencontre d'information reportée

par Fay POIRIER

Initialement prévue en mars, la rencontre d'information pour le projet de station-service et dépanneur multiservices à Lingwick est reportée à l'automne en raison de la pandémie. Les responsables sont toujours à la recherche d'actionnaires intéressés.

« On était supposé, avant la COVID, d'avoir une assemblée. Tout était cédulé pour le notaire, la pétrolière

et l'avocate pour faire la réunion, mais quelques jours avant, tout s'est fermé en raison de la pandémie », explique Serge Gilbert, pisciculteur et l'un des six initiateurs du projet. Cette séance avait pour but d'informer la population et de trouver 49 citoyens prêts à investir 5 000 \$ chacun. M. Gilbert demeure positif et la rencontre est reportée à l'automne.

Situé sur la route 108, à l'entrée du village de Lingwick, le terrain, appartenant au fils de M. Gilbert, accueillera un dépanneur

multiservices avec gaz diesel. Ce dernier, n'étant pas accessible entre Cookshire-Eaton et Saint-Romain, selon M. Gilbert, va s'avérer apprécié de la population et seulement avec les camions de la municipalité, les actionnaires prévoient en tirer de bons revenus. L'entrepreneur explique que l'équipement pour faire le plein des camions lourds ne sera pas disponible, mais il assure que les camionneurs pourront s'arrêter pour manger une bouchée. Au moment d'écrire ces lignes, la date de la séance d'information n'était pas disponible.

Journal Le Haut-Saint-François

Un membre heureux

Sébastien Robert, de Bury, est le gagnant de la promotion Manifestez votre soutien envers votre journal régional. Votre média avait invité la population en début d'année à remplir un coupon-réponse pour devenir membre honoraire envers le journal. Il s'agissait de signifier un sentiment d'appréciation envers votre organe d'information régional. Plusieurs personnes ont participé à la démarche à laquelle s'y rattachait un certificat-cadeau d'une valeur de 50 \$ de IGA Cookshire-Eaton.



Nous apercevons sur la photo de gauche à droite, Pierre Hébert, directeur général du Journal régional Le Haut-Saint-François, le gagnant Sébastien Robert, et Marcel Charpentier, représentant du IGA Cookshire-Eaton.

Une ouverture réussie malgré la pandémie

Le Cuisinier déchaîné attire la foule

par Fay POIRIER

Malgré son ouverture reportée de deux semaines, le restaurant Le Cuisinier déchaîné de Cookshire-Eaton ne déroutait pas, même en temps de pandémie. Les clients sont bien présents et les employés appliquent les directives gouvernementales.

« En général, les gens sont là. Ils ont vraiment répondu à l'appel. On est plein tout le temps », affirme Julie Myre-Bisaillon, copropriétaire du restaurant. Selon elle, les clients suivent les recommandations et prennent le temps de réserver. À ce sujet, elle tient à préciser qu'il n'est pas

nécessaire de réserver très tôt. « Les gens pensent qu'il faut réserver des semaines à l'avance, mais non, c'est un peu un mythe », lance-t-elle en riant.

Des aménagements ont dû être apportés pour accommoder la distanciation. « On a un peu moins de tables, mais comme on est



Toute l'équipe du Cuisinier déchaîné applique les mesures sanitaires conformément aux directives établies.

dehors, on a quand même réussi à épurier un peu sur le terrain », explique-t-elle. La propriétaire est consciente que pour les employés, c'est plus exigeant, surtout lors

des canicules alors que la visière et le masque sont de mise. Des mesures de désinfection sont également prises entre chaque client. La consigne demandant de

demeurer à la même adresse pour s'asseoir ensemble ne peut toutefois pas s'appliquer aussi bien qu'en théorie. « Notre obligation comme restaurateur, c'est d'aviser les gens, mais après, c'est aux clients de faire leur choix », exprime-t-elle, ajoutant que son travail n'est pas de faire la police.

Pour les citoyens désirant profiter de la table locale à distance, l'entreprise propose un service pour emporter. « On a hésité à le publiciser plus. Quand le resto a redémarré, on pensait que ça redémarrerait plus tranquillement, alors on avait beaucoup axé sur le take out », explique Mme Myre-Bisaillon, précisant que la demande se trouve plus au niveau de la terrasse. Le Cuisinier déchaîné est situé à la Brasserie 11 comtés, 225, rue Pope à Cookshire-Eaton et sera ouvert jusqu'à la fin septembre.



AVIS DE NOMINATION

LE CJE DU HAUT-SAINT-FRANÇOIS
ACCUEILLE OFFICIELLEMENT DANS
SON ÉQUIPE DEUX NOUVELLES
CONSEILLÈRES EN EMPLOI.

Alexandra Hodgson est originaire d'Alma. Arrivée à Shebrooke pour les études en 2012, elle est tombée en amour avec l'Estrie. Alexandra est détentrice d'un baccalauréat en orientation.



Pour sa part, Isabelle Poulin-Rioux possède un baccalauréat en service social. Montérégienne d'origine, elle est nouvellement résidente de la belle région du Haut-Saint-François.

Nous sommes très enthousiastes de pouvoir mettre à profit leurs compétences au service de notre belle clientèle.

Abattage multifonctionnel
favorisant l'aménagement
durable et la récolte responsable.

CAROL BOUFFARD
Président

Coupe d'éclaircie, plantation,
coupe totale(cprs), etc.

ENTREPRISE FORESTIÈRE
Bélifor

71, ch. Landreville
Westbury (Québec)
JOB 1R0

C.: (819) 582-7640
B.: (819) 679-9927

efbelifor@gmail.com

BÂTIMENT POUR ENTREPOSAGE



640, rue Angus Nord • WESTBURY

Unités d'une
superficie de
10' X 20', toutes
individuelles avec
porte de garage.
Emplacement
clôturé pour
motorisés, roulottes,
bateaux, etc.

Information:
819 821-0784