

Tournées d'arrondissement

Une invitation aux nouveaux résidents

● redaction_lemagazineids@tc.tc

L'arrondissement de Verdun offre à ses nouveaux résidents une tournée gratuite de leur nouvel environnement afin de leur permettre de se familiariser avec leur quartier et découvrir les nombreux charmes de Verdun.

Au cours de cette visite, d'une durée d'environ deux heures, les participants auront la chance de découvrir les berges luxuriantes de Desmarçais-Crawford, la vitalité de Wellington-de-l'Église, sans oublier L'Île-des-Sœurs, là où milieu urbain et cadre champêtre se côtoient en harmonie.

Ces tournées auront lieu les samedi 10 août à 9h et mardi 20 août à 18h. Le départ se fait à la mairie de l'arrondissement, au 4555, rue de Verdun. Veuillez vous inscrire avant le jeudi 8 août à 17h pour la tournée du samedi 10 août et avant le lundi 19 août pour la tournée du mardi 20 août en composant le 311 et en mentionnant le nom de l'arrondissement : Verdun ou en vous présentant au bureau Accès Verdun au 4555, rue de Verdun, bureau 102. Vous devez être un nouveau résident depuis le 1^{er} janvier 2013 (preuve à l'appui).

Au cours de cette visite, d'une durée d'environ deux heures, les participants auront la chance de découvrir les berges luxuriantes de l'Île-des-Sœurs, un quartier où milieu urbain et cadre champêtre se côtoient en harmonie. (Photo: Arrondissement de Verdun)



LEFEBVRE ET FILLES : des bouchées de bonheur onctueuses de chez nous



C'est l'esprit de solidarité qui constitue la raison d'être du café-boutique de quartier Lefebvre et Filles où il fait bon manger et se désaltérer tout en découvrant l'épicerie fine savoureuse du terroir québécois.

Les résidents du quartier Verdun qui fréquentent Lefebvre et Filles depuis son ouverture en 2005 savent que les délicieuses soupes maison et les sandwiches exquis sont préparés sur place au moyen de produits québécois sélectionnés avec grand soin.

À en juger par les aliments salés et sucrés que Juli met à la disposition de ses clients, la jeune entrepreneure ne fait jamais de compromis sur la provenance des aliments et leur qualité.

Boissons québécoises vivifiantes

Pour se rafraîchir, pourquoi pas un smoothie maison ou un thé glacé biologique issu de l'entreprise québécoise Les Jardins D'Éva?

Un jus d'inspiration botanique gorgé de gingembre et de lime revivifiants est également conçu par l'artisan québécois dirigeant l'entreprise locale Namakondji. Les sangrias, rosés et mojitos du Québec sans alcool conçus par Mots de P.O.M. sont aussi à l'honneur.

Accompagnez le tout d'un fudge onctueux de chocolat à 70% de cacao ou d'un fudge fourré à la fraise, au caramel ou aux agrumes selon l'inspiration de la chef Geneviève et vous serez transporté dans les hautes sphères du plaisir. À moins que les viennoiseries cuites sur place chaque matin vous titillent plus les narines?

Juli vous invite à siroter lentement chaque gorgée du délicieux café maison torréfié localement ou du thé fumant aux arômes recherchés tout en grignotant les macarons du maître chocolatier réputé Monsieur Christophe Morel ou encore des tartes ou gâteaux fabriqués sur place.

PUBLIREPORTAGE

Vous avez un faible pour les mets salés?

Succombez alors à la tentation de savourer, dans la salle à manger dotée de wifi, un gazpacho ou des potages au bouillon végétarien très appréciés. Ces petits repas réconfortants sont aromatisés d'un mélange d'épices des Îles-de-la-Madeleine ou d'herbes salées du Bas-du-Fluve que vous pourrez acheter sur place. Notre chef Geneviève partage ses recettes avec nos chers clients pour qu'ils puissent facilement reproduire la même soupe à la maison et se procurer les produits du terroir qu'elle a utilisés, précise Juli.

Un hot-dog maison fait de saucisse de Toulouse ou d'agneau agrémenté de menthe est assaisonné de condiments du pays : moutarde au basilic, gelées, ail fumé ou copeau des bois, paprika fumé, confit d'oignons, cinq olives farcies, délicieuse huile d'olive en vrac et pro-environnementale. Des quiches maison figurent également parmi les choix de repas qui varient chaque semaine.

Oltre la satisfaction qu'elle gagne à faire plaisir à ses hôtes, Juli est mue par un élan de solidarité exceptionnel : il y a deux ans, elle a aménagé, au deuxième étage de café-boutique, un espace de création pour aider des entrepreneurs québécois à développer leurs produits alimentaires. Juli va jusqu'à vendre les produits artisanaux de ses protégés en vitrine ou sous la forme de boîtes-cadeaux regorgeant de produits fins d'ici et confectonnées sur demande pour les groupes et les particuliers.

Lefebvre et Filles
3539 Boul. Lasalle
514.766.3564

