

Un centre récréotouristique majeur en 2016 ?

■ Par Bernard Gauthier

Si les discussions en cours avec la municipalité de Sainte-Adèle et les gouvernements provincial et fédéral aboutissent d'ici la fin de l'été, le projet d'un centre récréotouristique dans le secteur Mont-Rolland verra le jour tout juste avant les Fêtes 2016.

Ce projet s'inspire des 26 centres récréatifs existants en Europe. «L'une des clés de la réussite de ce concept est la proximité des villes. Et Sainte-Adèle est l'endroit idéal pour ce genre de projet, à une heure Montréal. Excellent comme destination, accessible et abordable pour une escapade de quatre jours et trois nuits,» explique Joseph Maalouf, promoteur du projet.

Projet colossal

Le projet est ambitieux. Il s'étend sur une superficie de 84 000 mètres carrés sur lequel trois dômes abriteront diverses activités. Le premier, et sûrement le plus convoité, sera celui du parc aquatique: piscine à vagues, glissades d'eau, rivière paresseuse, planche à voile, spa, etc. La température ambiante sera de 29°C à l'année créant ainsi un environnement tropical peu importe les conditions météorologiques à l'extérieur.

Les deux autres dômes incluront des activités sportives, nocturnes et divers services comme le tennis, les quilles, une discothèque et même un supermarché. L'aménagement d'une télécabine nord-sud figure aussi parmi les plans.

Pour ce qui est de l'hébergement, les visiteurs auront l'embarras du choix entre un

appartement, une suite et un chalet pouvant accueillir jusqu'à 8 personnes. La location des unités se fera essentiellement sur une base à court terme. L'achat de propriétés ne figure pas dans le projet.

Quant aux installations existantes de l'ancien usine Rolland, elles sont conservées et seront réaménagées en musée et en un centre de congrès. Seul, un bâtiment sera démolé en raison de son état délabré.

Investissements

Ce projet représente des investissements de 232 M\$. Des fonds privés étrangers et locaux ont déjà manifesté leur intérêt, mais nous ignorons dans quelle proportion. Pour ce qui est d'une aide financière de Québec, le projet est actuellement à l'étude. Quant à la participation d'Ottawa, le dialogue vient de commencer.

«Nous travaillons de très près avec la direction générale et technique de Sainte-Adèle pour nous assurer que les infrastructures soient présentes. Notre stratégie ne vise pas à demander une subvention de la municipalité, mais plutôt à obtenir un changement de zonage. Nous avons déjà reçu l'approbation d'un changement du schéma d'aménagement. C'est un pas dans



Un projet récréotouristique majeur nécessitant des investissements de 232 M \$ pour 2016 à Sainte-Adèle, sur le site de La Rolland.

la bonne direction. Le projet s'inscrit parfaitement bien d'un point de vue du respect de l'environnement, de l'acceptabilité et de tous les certificats et autorisations requises», ajoute Joseph Maalouf.

Retombées

Alors que les centres récréatifs européens ont un taux d'achalandage de 95% selon Joseph

Maalouf, le projet à Sainte-Adèle veut demeurer conservateur en établissant un taux de 65%, ce qui à ses yeux, dit-il, est très réaliste.

Dès que le centre sera opérationnel, Joseph Maalouf prévoit la création de 500 emplois permanents directs, 300 emplois permanents indirects et induits et 16 millions de dollars en recettes fiscales additionnelles. ■

La Tournée des chefs à Sainte-Adèle!

■ Par Martine Laval

Sur la trajectoire de sa route gourmande, La Tournée des chefs fera escale à Sainte-Adèle les 30 août et 1^{er} septembre prochains. Au menu, recettes et dégustations au goût des régions du Québec, spectacles culinaires, animations, présentation de grands chefs, cuisiniers, pâtisseries et sommeliers du Québec. Gourmets et gourmands, affilez vos papilles!

C'est sous une multitude de chapiteaux installés dans le Parc Claude-Henri Grignon et à la Place des citoyens qu'aura lieu l'événement qui permettra de se familiariser avec les produits de chez nous. Parallèlement à la campagne Laurentides, j'en mange, le thème Goûtez le Québec vient compléter l'éventail des choix dans notre assiette, mettant l'accent sur les produits du terroir des différentes régions de notre belle province, et de ceux qui les cultivent, les fabriquent et les élèvent. Présents et en action, les créateurs culinaires démontreront par des recettes qu'ils

partageront et feront goûter, les mille et une façons d'utiliser nos magnifiques produits québécois et encore plus particulièrement ceux de nos belles Laurentides.

Un autre aspect de l'événement gourmand est de favoriser contacts et échanges entre chefs cuisiniers, producteurs et artisans de l'art de la bouche. Les chefs de la région quant à eux offriront ateliers et conférences afin de mieux faire connaître leur métier et répondre aux multiples questions sur le sujet. L'un d'entre eux, Olivier Tali, chef propriétaire réputé du restaurant le Cheval de Jade à Mont-Tremblant, démontrera fort certainement l'art de préparer le Caneton à la Rouennaise, une recette française datant de 300 ans. Il est un des 14 Maîtres canadiens du monde autorisé à l'exécuter, celle-ci nécessitant tout un rituel en plus de la fameuse presse, un outil rare et coûteux. ■



FAMILLE JASMIN
Marché au Chalet
Sainte-Adèle



Vous servir est un plaisir!

Passionnés de l'alimentation depuis plusieurs années, la famille Jasmin et ses employés ont à coeur les gens d'ici. Leur mission est de vous offrir jour après jour des produits de qualité et un service exemplaire.



Stéphanie, Louise, Vincent, Mélissa et Christian Jasmin
Épiciers-propriétaires

Nos SERVICES

- Service de livraison
- Commandes téléphoniques 450-229-4256
- Commandes en ligne au IGA.net
- Ouvert de 7 h à 22 h à tous les jours

E14-138