

La Rubrique

ST-BASILE-LE-GRAND

SEPTEMBRE
2012

Parlons immobilier avec Hélène

Demystifier le métier de courtier immobilier

Plusieurs de mes clients me demandent comment j'arrive à gérer ma vie personnelle et professionnelle. Je leur réponds toujours la même chose : tout est une question d'organisation ! Mes journées débutent habituellement vers 6h le matin, mais en période très occupée c'est parfois à 4h que je commence à travailler. La lecture de mes courriels est la première tâche que je fais. Ensuite, je jette un coup d'oeil à l'horaire de ma journée et j'organise mes périodes de travail entre mes rendez-vous. Entre 7h et 8h, c'est la routine du matin avec les enfants. À 8h15 je suis habituellement à mon poste de travail à la maison. Travailler à la maison me permet de sauver beaucoup de temps et de voir un peu plus mes enfants ! À 9h, mon adjointe arrive et on regarde ensemble les tâches à accomplir dans la journée: demandes de visites, publicités, clients à rappeler, suivi des dossiers, inspections à regarder, demandes hypothécaires à compléter, test de pyrite à commander, home staging à faire, inscriptions à compléter et à améliorer, etc... Mes journées sont bien remplies ! Elles se terminent rarement avant 21h-22h.

Je travaille 7 jours sur 7, mes vacances sont planifiées une année à l'avance. Tout est organisé.

Pour réussir dans ce métier, il faut être passionné, passionné par son métier bien sûr, mais surtout passionné de sa vie ! Lorsqu'on est heureux dans sa vie personnelle, cela ne peut que se transposer dans sa vie professionnelle !

Choisissez un courtier à votre image ! Septembre est un excellent mois pour mettre votre propriété sur le marché ! Appelez-moi pour une évaluation sans frais !



mon quartier

> Offres de services

Toiletage Patapouf et Patchouli

Toilttage, pension,
Conseil en nutrition
Renée Loignon **450.441.6164**
toiletage@patapoufepatchouli.com

IMMXPRT Inc.

Inspecteur certifié
Membre ANIEB et CNCII
Maurice J. Audet **514.984.8325**
www.immexpert.com

Aide Psychologique Rive-Sud

Pour enfants, adolescents,
adultes famille.
Ginette Plante **450.441.6909**

Recherche gardienne

à mon domicile
pour enfant de 2 ans
Hélène **514.962.5483**

> Faites du bruit !

Vous avez un service à offrir ? Faites-nous parvenir les détails de votre offre, afin qu'elle soit publiée gratuitement dans La Rubrique amelie@helenemathieu.ca

Statistiques Saint-Basile-le-Grand

Depuis le 1er janvier 2012, 74 nouvelles inscriptions ont été inscrites à St-Basile et 102 propriétés ce sont vendues dans un délai moyen de 44 jours, prix moyen 281 980\$.



Hélène Mathieu
courtier immobilier
www.helenemathieu.ca
Résidente de St-Basile

PLUS DE **175*****
TRANSACTIONS
EN 2011



St-Basile j'y vis, j'y travaille pour vous!



84, des Chênes
St-Basile-le-Grand
299 900\$



72, des Chênes
St-Basile-le-Grand
239 900\$



30, Savaria
St-Basile-le-Grand
174 900\$



53, Champagne
St-Basile-le-Grand
289 900\$



256, Normandie
St-Basile-le-Grand
499 900\$

***MATRIX.CENTRIS.CA

#1 AU QUÉBEC*

450.482.0785 | 450.653.6000

21^e au Canada** / 38^e au monde** *nb de transactions en 2011 chez re/max Québec **en 2011 chez Remax

trucs & astuces

D'HÉLÈNE

Répulsif pour les chats

Un litre de vinaigre blanc puis mélanger 2 cuillères à soupe de moutarde forte, mettre dans un pulvérisateur et pulvériser aux endroits où les chats vont.

Piqûre d'insecte

Lors d'une piqûre d'insecte (guêpe, maringouin, etc.), réagir très rapidement en plaçant sur l'endroit de la piqûre des glaçons ou un élément très froid, et ce pendant une dizaine de minutes. Le venin sera alors dégradé chimiquement par l'action du froid intense.

Ranger les jouets du bain

Pour ranger et faire égoutter les jouets du bain de votre bébé, utilisez un filet de clémentines (avec les poignées) que vous accrocherez au mur de votre salle de bain, au-dessus de la baignoire, à l'aide d'un crochet ventouse. Les jouets de bain de votre bébé seront ainsi rapidement rangés et égoutteront jusqu'au lendemain.

Conservation de vos bouquets de fleurs

Une astuce de fleuriste pour conserver vos bouquets et fleurs plus longtemps consiste à verser quelques pincées de sel dans l'eau. Vous serez surpris de voir à quel point celles-ci tiendront plus longtemps.



Conserver ses aromatiques après la saison ?

Pour conserver votre basilic, ciboulette, persil ou autre. Vous devez laver, sécher et couper vos herbes. Ensuite, les mettre directement dans un vieux pot à confiture dans votre congélateur, soit les mettre dans votre bac à glaçons, vos cubes seront ainsi directement prêts à l'emploi.

les activités dans mon quartier

Fête des arts

Vendredi 28 au dimanche 30 septembre 2012

Centre civique Bernard-Gagnon - 6, rue Bella-Vista

Dans le cadre des Journées de la culture, prenez part à cette manifestation culturelle où vous pourrez participer à une multitude d'activités colorées et vous émerveiller du talent créateur de plus de 45 artistes en arts visuels (peintres, sculpteurs et photographes), dont quelques-uns de la relève, et de 25 artisans

des métiers d'art (sous le chapiteau samedi et dimanche).

Au cœur de la fête, un encan silencieux, des ateliers, l'exposition Œuvres musicales, des créations en direct, des articles et accessoires artisanaux enflammeront la fin de semaine pour le bonheur des artistes et des artisans comme des visiteurs.

De plus, en votant pour leur œuvre préférée parmi la collection présentée, les visiteurs participeront

automatiquement à un tirage et auront ainsi la chance de remporter un prix. La Municipalité remettra ensuite aux artistes et artisans ayant obtenu le plus de votes, des prix « Coup de cœur du public » et, afin de soutenir le développement culturel, enrichira sa collection, en conformité avec sa politique d'acquisition d'œuvres d'art. Finalement, des bourses offertes par des partenaires et collaborateurs de l'événement seront remises aux auteurs des œuvres primées par un jury composé de professionnels du domaine des arts.

Tarte aux pommes, aux canneberges et aux noix

INGRÉDIENT :

250 ml (1 tasse) de noix de Grenoble grillées et concassées

125 ml (½ tasse) de canneberges séchées et hachées

30 ml (2 c. à soupe) de farine tout usage non blanchie

180 ml (¾ tasse) de cassonade

45 ml (3 c. à soupe) de beurre salé

1,5 litre (6 tasses) de pommes pelées, épépinées et tranchées (un mélange de Cortland et McIntosh)

1 ml (¼ c. à thé) de cannelle moulue

2 abaisses de pâte brisée (voir recette)

Lait pour badigeonner

1. Dans un bol, mélanger les noix, les canneberges et la farine. Réserver.

2. Dans une grande poêle, faire caraméliser la cassonade avec le beurre environ 2 minutes. Ajouter les pommes et poursuivre la cuisson de 3 à 4 minutes en remuant. Saupoudrer avec la cannelle. Ajouter le mélange de noix et bien mélanger. Retirer du feu et laisser tempérer.

3. Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

4. Foncer un plat à tarte de 23 cm [9 po] avec une abaisse. Y répartir la garniture aux pommes. Badigeonner le pourtour de la pâte avec du lait. Couper la deuxième abaisse en lanières d'environ 2 cm [¾ po] de largeur. Les badigeonner de lait et



les déposer sur la garniture en les tressant de manière à former un quadrillage. Presser le pourtour de la tarte à l'aide d'une fourchette ou avec les doigts. Retirer l'excédent de pâte.

5. Placer la tarte sur une plaque de cuisson pour recueillir le débordement de la tarte, s'il y a lieu. Cuire au four environ 40 minutes. Laisser refroidir sur une grille. Servir tiède ou froid.

PRÉPARATION :

Temps de préparation: 30 min
Cuisson: 45 min
Refroidissement: 3 h
Portions: 8