

Tam Tam



MATAPÉDIA
— ET — LES —
PLATEAUX

Vol.12 | N°2 Décembre 2022

Journal communautaire



Gracieuseté de Julia Zmazhenko

Noël en terres étrangères...

LIRE EN PAGE 4

Parade de la « Fête des étoiles » en Ukraine



LIRE EN PAGE 6

Au Venezuela, la « bajada de la Virgen » (balade de la Vierge) démarre les célébrations

Cet automne, lors de l'accueil des nouveaux arrivants, nous avons rencontré plusieurs personnes d'origines étrangères venues s'installer en Gaspésie. Sachant que la période des Fêtes amène toujours un peu de nostalgie lorsque l'on vit loin de son pays, nous avons eu l'idée de faire raconter les rites et les traditions de Noëls à l'étranger. De l'Ukraine en passant par le Salvador, le Venezuela et l'Allemagne, vous pourrez découvrir comment chacun célèbre à sa manière. Et, en parcourant le texte *Noël en famille chez les LeBlanc*, vous reviendrez au Québec avec ses traditions et ses grandes rencontres familiales égayées de musique et de chansons.

Jocelyne Gallant

Chers lecteurs et lectrices, ne trouvez-vous pas que décembre est un mois féérique à Matapédia et sur Les Plateaux ? Surtout quand le temps est doux... La neige habille en blanc nos conifères et nos feuillus dans la vallée et sur les montagnes; les lumières colorées illuminent nos maisons et nos villages; les chants de Noël nous font rêver ou danser; de nombreux repas et plaisirs sont partagés en famille ou entre amis.

Nos traditions sont bien vivantes durant cette période de l'année! Mais qu'en est-il pour nos nouveaux arrivants qui viennent d'un autre pays? Nous leur avons demandé comment se passe le temps des Fêtes dans leur pays. Un dossier bien intéressant !

Dans le cadre de notre projet Média communautaire, Laure Marin Vallée et quelques membres du CA sont allés à la rencontre de citoyens intéressés par l'avenir du journal. Nos discussions furent très enrichissantes et espérons que, de ces échanges, naîtra un nouvel élan pour poursuivre notre mission.

Notre campagne de financement va bon train. Nos abonnés et nos membres amis sont au rendez-vous. Plusieurs entreprises de la région et de l'extérieur ont déjà manifesté fièrement leur support financier au journal. Cependant, quelques-unes semblent encore hésitantes... Pourtant, il n'en coûte que 25 \$ pour soutenir le journal communautaire! Leur contribution est importante et elle démontre l'intérêt à garder actif un média essentiel pour notre population.

C'est le temps des Fêtes et la Covid s'est bien essouffée. Profitons-en pour aller à la rencontre des gens de la région en participant aux activités organisées par des personnes, souvent bénévoles, soucieuses de rendre nos communautés plus vivantes.

D'ailleurs, je tiens à dire un gros MERCI à Sylvie Gallant et à ses artistes qui ont concocté un magnifique spectacle de Noël au profit du Tam Tam. Une initiative très appréciée!

L'équipe du journal se joint à moi pour vous souhaiter un Noël teinté de douceur, d'harmonie et d'amour et une année 2023 où la bienveillance se cultivera au quotidien. Bonne lecture!

Diane Dufour, présidente

Journal communautaire Matapédia-et-les-Plateaux / Tam Tam

Journal bimestriel distribué gratuitement à 1270 ex. dans les 5 municipalités de Matapédia-et-les-Plateaux

Dépôt légal à la Bibliothèque et aux Archives Nationales du Québec.

Conseil d'administration

Diane Dufour: Présidente
Jocelyne Gallant: Vice-présidente
Florence Lelièvre: Trésorière
Claire Chouinard: Secrétaire
Mireille Chartrand: Vice présidente
Monique Gagnon Richard, Sylvie Beaulieu, Jocelyne Gallant

Correspondantes

Saint-André-de-Restigouche :
Matapédia : Monique Gagnon Richard
L'Ascension-de-Patapédia :
Saint-Alexis-de-Matapédia: Jocelyne Gallant
Saint-François-d'Assise: Sylvie Beaulieu

Collaborateurs: Jocelyne Gallant, Diane Dufour, Monique Gagnon Richard, Julie Deslisle, Régina Streicher, Gerardo Ulloa Bellorin, Céline LeBlanc, Tammy Arsenault, (CDEMPL) Luc Vallières, Caroline Andrieux, Lise Pitre, Hubert Bourque, Paula Beaulieu, Mario Martin, Michel Goudreau, Mélanie Francoeur, Linda Pitre, Maison de la Famille Avignon, Cercle de Fermières de Saint-André,

Rédactrice en chef: Jocelyne Gallant

Correction des textes: Monique Gagnon Richard

Mise en Page: Laurie Poirier Leblanc

Caricature: Raymond Bonin

Impression: Imprimerie Alliance 9000, 42 du Pont, Amqui

Cartes de membre et abonnement

Carte de membre ami: 10 \$

Abonnement à 6 numéros: 20 \$
pour les gens de l'extérieur (par envoi postal ou par courriel)

Carte de membre corporatif: 25 \$
(commerces et organismes)

Adressez vos demandes et chèques
Journal Communautaire
Matapédia-et-les-Plateaux/ Tam tam
C.P. 57, Saint-Alexis-de-Matapédia,
Québec G0J 2E0

Téléphone: 418 299-3183

Courriel: journaltamtam@gmail.com

 **Journal Tam Tam**

En Ukraine, un Noël généreux...

Originnaire d'Ukraine, Julia Zmazhenko est installée à New-Richmond avec son mari et ses deux enfants depuis 10 ans. Éloignée de ses proches touchés aujourd'hui par la guerre, Julia aide ses compatriotes avec le comité Solidarité Ukraine-Baie-des-Chaleurs en accompagnant les réfugiés dans leurs démarches pour s'installer en Gaspésie. Elle a accepté de nous faire connaître ses traditions de Noël en me disant que, même en temps de guerre, les gens de son pays trouveront les moyens de fêter et ce, malgré les nombreuses pénuries.

À Noël, les Ukrainiens sont très généreux et économisent toute l'année pour gâter famille et amis. Souvent, toutes les économies de l'année se sont envolées après les Fêtes, me dit Julia.

En Ukraine, le jour de Noël est célébré à deux dates distinctes, selon la confession religieuse : le 25 décembre, comme ici, pour les personnes attachées à l'église catholique (calendrier grégorien) et, le 7 janvier, pour celles reliées à l'église orthodoxe (calendrier Julien).

Julia, élevée dans les traditions de l'église orthodoxe, explique qu'aujourd'hui encore, des personnes respectent la période de carême en mangeant « maigre », sans viande, ni lait pendant 40 jours. Les festivités débutent le 6 janvier avec la préparation du repas traditionnel et les groupes d'enfants déguisés et habillés en costume traditionnel qui passent de maison en maison. Trois personnages sont présents : le diable et l'ange accompagné d'une chèvre. Les enfants chantent, récitent des poèmes, présentent parfois des scènes de la Bible et souhaitent aux habitants prospérité, abondance et santé. En retour, ces derniers leur offrent cadeaux et pièces de monnaie. Des adultes font aussi la tournée avec des instruments de musique et reçoivent, pour leurs presta-

tions, des plats traditionnels, du vin de miel ou de l'alcool. Dans tous ces défilés, la grande étoile multicolore, symbole de la naissance de Jésus, est toujours présente. D'ailleurs, dans les centres-villes, une parade est organisée avec des étoiles de toutes les couleurs fabriquées avec plusieurs types de matériaux.

Le réveillon du 6 janvier appelé sviata vetcheria¹ commence avec l'apparition de la première étoile dans le ciel. Avant le repas, toute la famille boira une cuillerée d'une boisson composée de fruits séchés bouillis dans l'eau et agrémentée de miel. Ce rituel est gage de fertilité et de prospérité. La famille partagera 12 plats différents correspondant aux 12 apôtres. Le plat principal, koutia, composé de boulgour, de pavots, de fruits secs

et de noix de Grenoble grillés, ainsi que tous les autres plats, seront cuisinés sans viande, ni lait. Ce n'est qu'à partir du lendemain que la période dite « maigre » sera terminée.

Le 7 janvier, les gens assistent aux célébrations religieuses et, toute la journée, ils remplaceront leur

bonjour habituel par Jésus est né auquel sera répondu Gloire à lui.

Julia me dit qu'elle arrive à conserver des traditions de son pays, mais qu'elle a aussi adopté certaines de nos coutumes locales. Elle adore les décorations de Noël et les pâtisseries, comme la bûche, les pains d'épices et apprécie que les enfants aient beaucoup d'activités à l'école liées à cet événement.

Merci à Julia pour ce précieux témoignage et nous espérons tous que la paix régnera dans son pays pour le prochain Noël.

Jocelyne Gallant

Source : Julia Zmazhenko

¹ sviata vetcheria signifie « repas saint »



Défilé des enfants de maison en maison

Gracieuseté de Julia Zmazhenko

En Allemagne, un Noël qui s'étire...



Accueil des enfants par Saint-Martin

Site internet Pixabay

Noël, dans mon coin d'Allemagne et dans ma famille, est moins intense mais se prolonge sur une période plus longue.

Le début des fêtes est le 11 novembre avec la fête de Saint-Martin. Les enfants se promènent à la nuit tombée avec des lanternes (fabriquées à l'école par les plus grands) à travers les rues jusqu'à leur école où ils reçoivent des oranges et des pains sucrés en forme de bonhomme qui se vendent juste pour cette fête. S'ils sont chanceux, c'est Saint-Martin lui-même qui les reçoit à cheval ... Ensuite, les enfants visitent voisins et amis pour montrer leurs lanternes et chanter pour des bonbons. Le repas traditionnel est l'oie rôtie.

L'Avent, ce sont les quatre semaines avant Noël. Tous les dimanches, une bougie de plus est allumée sur la couronne de conifère de l'Avent. Les enfants savent que Noël arrivera bientôt quand toutes les bougies brilleront. À l'école, les enfants bricolent des décorations

et petits cadeaux. C'est aussi le temps de préparer biscuits et gâteaux pour Noël, si ce n'est pas acheté tout prêt. Les galettes traditionnelles sont des étoiles à la cannelle, des petites meringues, des demi-lunes à la vanille et bien d'autres encore. Un gâteau bien apprécié est le « Christstollen », fait avec une pâte sucrée à la levure avec un peu de fruits séchés et formé en oblong pour représenter un bébé emmitoufflé.

Le 6 décembre, les enfants se réveillent pour découvrir que St-Nikolaus a rempli leur botte de mandarines, noix et, s'ils ont été sages, de chocolat.

Noël est le 24 décembre. Ce n'est pas un jour férié et beaucoup de monde travaillent au moins quelques heures. Le sapin est rentré et décoré souvent avec le bricolage des enfants réalisé à l'école en après-midi. Il y a un bon souper, souvent de l'oie, mais aussi d'autres mets. Pendant le souper, l'enfant Christ apporte les cadeaux qui sont ouverts durant la soirée. Le 25 décembre est férié et passé tranquillement avec la famille immédiate.

Le 31 décembre, un bon repas est partagé avec la famille et les amis en attendant minuit et les feux d'artifice qui accueillent la nouvelle année. Au déjeuner, il y aura des petits cochons en massepain, des coccinelles et des feuilles de trèfles en chocolat (symboles de bonne chance).

*Régina Streicher,
Saint-François-d'Assise*



Desserts servis pendant la période des fêtes

Site pour les échanges de classes primaires
<http://amicallemand64.canalblog.com/>

Au Salvador, un Noël d'abondance...

Le temps des Fêtes est cette période qui rime souvent avec réjouissance, abondance et même excès. Dinde farcie, tourtière, pain sandwich et ragoût de boulettes sont quelques-uns des repas traditionnels que l'on retrouve sur nos tables, mais plusieurs autres plats et traditions restent à découvrir.

Nathalie Hernandez, résidente de Saint-Alexis-de-Matapédia, nous partage ici quelques traditions latines qui lui rappellent de beaux moments de festivités en famille au Salvador.

Au Salvador, Noël se fête le 24 décembre et les festivités se prolongent une semaine après le Jour de l'An. C'est un moment privilégié pour se réunir et visiter la famille.

Les gens se regroupent d'abord à l'église pour honorer la naissance du Christ. Après cette cérémonie religieuse, il y a un décompte pour souligner le début des festivités de Noël.

De retour à la maison, tout le monde sort à l'extérieur pour faire déclencher des feux d'artifice; ça explose de partout tout au long de la nuit de Noël !

Il y a tout un festival d'illuminations dans les rues aussi. Pour les Salvadoriens, les décorations sont importantes. Par exemple, les parcs des quartiers sont embellis avec des lumières et guirlandes aux couleurs vives. En plus, la musique rythmée fait partie de l'ambiance festive, il faut que ça bouge et que ça danse !

Il y a le sens de la communauté au Salvador lors de ces festivités de villages. On invite les voisins et les passants à venir partager de la nourriture.

Là-bas, le temps des Fêtes rime aussi avec abondance sur les tables. La préparation de mets traditionnels est une partie importante en plus d'être une autre occasion pour se réunir. Chaque membre de la famille est invité à mettre sa touche personnelle à l'exécution d'un plat ou à élaborer une partie du repas qui sera mis en commun.



Le « Pan con chumpe »

Certaines spécialités peuvent s'échelonner sur plusieurs jours pour leur préparation. Nathalie nous partage ici le « Pan con Chumpe » un sandwich typiquement salvadorien. D'apparence simple mais complexe, cette sauce tomatée est une préparation mijotée au poulet ou à la dinde servie dans un pain avec légumes frais tranchés.

Toutefois, son goût unique récompense largement les efforts donnés. Un délice à partager en famille pour les Fêtes.

¡ Feliz Navidad !

Julie Delisle

Source : Nathalie Hernandez



Au Salvador, les décorations de Noël sont importantes

Les traditions de Noël d'une grande diversité culturelle au Venezuela

Le Venezuela est une fédération formée par 23 États. Chaque État a des traditions différentes provenant du temps des colonies et modifiées depuis l'Indépendance de 1811 par leur propre développement culturel et économique.

Je suis originaire de l'État du Zulia, une région que se situe au Nord-Est du pays, autour du Lac de Maracaibo, le lac le plus grand d'Amérique du Sud. Le Zulia est le principal producteur de pétrole du Venezuela et sa population est très mélangée. On trouve des peuples amérindiens (principalement de l'ethnie Wayuu), des afro-vénézuéliens, des européens et d'autres cultures venues de partout dans le monde. Sa capitale, la ville de Maracaibo, fondée par les Allemands en 1529, sous le nom de Nouvelle Nuremberg, est la deuxième ville du pays, après la capitale fédérale, Caracas.

La fête de Noël dans cette partie du Venezuela est influencée par sa diversité culturelle. Le début des célébrations commence le dernier samedi d'octobre avec la « bajada de la Virgen ». Cette célébration catholique représente la rencontre entre la Vierge de Chiquinquirá (invocation mariale empreinte de culture wayuu) et le peuple du Zulia. Avec cette célébration commence la saison de la « gaita », genre de musique traditionnelle intégrant des sons espagnols et d'origine afro. La « gaita » est aussi un moyen de manifestation contre la politique fédérale et elle est devenue le symbole de Noël dans tout le pays. D'autres genres de musique sont aussi typiques de Noël au Venezuela, comme les villancicos et la parranda.

On installe les premières décorations de Noël le premier vendredi de novembre lors du spectacle de « El encendido » (l'allumage). À compter de ce jour, des milliers d'ampoules de couleur illuminent les principales rues des villes, places, immeubles et monuments. Pendant les mois de novembre et décembre, il y a plusieurs concerts et événements publics mais également des fêtes privées. Les écoles, par exemple, organisent des fêtes avec la visite de la Vierge et du Père Noël et font des compétitions de groupes de gaita, parmi les élèves.

Suite en page 7 →



Illustration du spectacle de « El encendido » (allumage) au Venezuela

Gracieuseté de Gerardo Ulloa Bellorin



Les « Gaiteros » joue des musiques traditionnelles, un moyen de manifester contre la politique fédérale

(suite) En ce qui concerne les célébrations à l'église, il y a, entre autres, les neuf messes de « aguinaldos » entre le 16 et le 24 décembre. Ces messes qui sont célébrées à 5 heures du matin sont accompagnées par des groupes de gaitas et villancicos.

Noël est le moment propice pour les fêtes entre les amis et la famille; une tradition récurrente durant les fêtes est « l'ami secret ». Dans les premiers jours de décembre, les participants à « l'ami secret » écrivent leurs noms sur un bout de papier qu'ils plient et mettent dans un bol. Ensuite, chacun pige un des bouts de papier et, de cette façon, chacun a un « ami secret » à qui il va faire secrètement de petits cadeaux tous les jours jusqu'à la fête de Noël durant laquelle l'ami secret se dévoilera en donnant le vrai cadeau final.



« La hallaca »

Les fêtes de Noël sont aussi le temps de manger et surtout de cuisiner ensemble. Le plat le plus emblématique est la « hallaca ». Il s'agit d'une pâte de maïs carrée fourrée de viande de boeuf et de porc et enfermée dans une feuille de bananier dans laquelle elle est cuite à l'eau bouillante. Il y a également d'autres recettes typiques telles que le « pan de jamón », la « ensalada de gallina » et le « ponche crema ».

Enfin, on aime la fête : manger, boire et danser... Noël ne pouvait pas être l'exception. Je vous souhaite de joyeuses fêtes et une ¡Feliz Navidad a todos!

*Gerardo Ulloa Bellori,
Saint-Alexis-de-Matapédia*

Noël en famille chez les LeBlanc

« Minuit chrétien, c'est l'heure solennelle... ». À minuit pile, le 24 décembre de chaque année, dans une maison du rang Saint-Benoit, un chœur composé de 11 frères et sœurs, 8-9 beaux-frères et belles-sœurs, 20 neveux et nièces, les conjoints de ceux-ci qui varient d'une année à l'autre, leur descendance en constante progression – 13 au dernier décompte –; bref, presque 60 voix entonnent dans une bruyante cacophonie « ce chant mélodieux ».



La famille LeBlanc réunie pour les Fêtes

Ce clin d'œil aux Noëls d'antan est le moment phare du réveillon chez les LeBlanc. La messe de minuit étant plus tôt, les réjouissances débutent désormais à l'heure très avancée de l'Est. Avant que sonne minuit, on a beaucoup mangé et placoté; après, on va beaucoup boire, danser, stepper, chanter et rire. Aux petites heures du matin, tous auront retrouvé leur lit, le corps fatigué et la tête embrumée, mais heureux car la magie de Noël aura une fois de plus opérée.

Il faut dire que, pour la famille LeBlanc, Noël, c'est du sérieux! Au point que la préparation du réveillon compte autant que le réveillon lui-même. Dès le 23 décembre, les familles LeBlanc de l'extérieur convergent vers Saint-Alexis où tout le monde trouvera à se loger dans l'une des cinq maisons de l'ancienne ferme - les plus chanceux seront accueillis par la soupe à Simone. Accolades, embrassades, échanges de nouvelles, petits verres et, puis, dodo, pas trop tard car le lendemain est une grosse journée.

Suite en page 8 →

(suite) Dès le réveil, c'est le branle-bas de combat. Dans des cuisines surpeuplées où tout le monde se pile sur les pieds, chacun popote le plat qu'il disposera le soir venu sur la table de la cuisine exceptionnellement transformée en buffet. Les plus inventifs préparent les jeux qui animeront la soirée; d'autres sortiront les guitares, les tambourins, les cuillers, l'accordéon qui s'uniront au piano et à quelques voix pour que l'ambiance soit au rendez-vous. Et, surtout, surtout, tout le monde se pomponne. Dès 16h00, c'est la file devant les douches.

À 18h00, tous les miroirs sont occupés. Le ballet des rouges à lèvres, vernis à ongles, mascara, fer à friser est en cours. Peu après, les filles enfilent leurs beaux linges, les gars leurs chemises du dimanche. Certains avec goût, d'autres moins. À 21h00, c'est la folle remise des cadeaux: les enfants sont excités comme des poux, le sol est vite jonché de papiers et de rubans de Noël, un ouragan passe mais l'arbre de Noël tient le coup. Puis, vers 22h00, party!

Le lendemain, déjeuner-pyjama, partie de ballon-balai improvisée dans la cour pour les uns, marche ou glissade vers le ruisseau Robitaille pour les autres. Et, à 17h00, ça recommence! Cette fois-ci, on loue une salle car on ajoute aux festivités le deuxième cercle de la

famille, c'est-à-dire oncle Marcel, tante Gisèle et leur descendance. En vedette, dinde, cipaille, jambon, pâté à la viande, salades, bûches de Noël, plus les tours de magie culinaire de Gisèle. En complément de programme, saynètes, chansons à répondre, contes, danses. Impossible d'interrompre les LeBlanc de célébrer Noël. Tant et si bien que...

...le 26, ça recommence. Et, c'est comme ça, souvent, jusqu'au jour de l'An.

Céline LeBlanc, la 7e de la famille



Maison pour les rencontres de Noël chez les LeBlanc



Raymond Bonin

Un nouvel édifice au cœur de Matapédia

La mairesse de Matapédia, Mme Nicole Lagacé, nous a fourni des informations pertinentes sur le projet de la Caserne des pompiers qui prend forme, depuis quelques mois déjà, dans la municipalité.



La maquette de la future caserne de pompiers à Matapédia

Ainsi, au début de son 1er mandat en 2017, plusieurs discussions portaient sur la désuétude de la caserne actuelle. Comme l'une des responsabilités municipales est d'assurer la sécurité des citoyens et que Matapédia dessert aussi Saint-André-de-Restigouche et une partie de Ristigouche-Sud-Est, il devenait primordial d'enclencher des démarches pour la construction d'un nouveau local.

Donc, en décembre 2019, un rapport du directeur aux incendies décrivait l'état du bâtiment et les problématiques majeures de son emplacement. En juillet 2020, une étude de faisabilité de la firme AMERIK sur le terrain du 34 rue de l'Église, suivie d'un dépôt de projet au MAMH (ministère des affaires municipales et de l'habitation) pour une demande de subvention et l'achat du terrain, en hiver 2021, rendaient concret le fameux projet!

Des travaux de préparation du terrain, à l'été, par les employés de la municipalité, attiraient l'attention des passants... En septembre 2021, une offre de service par la firme PBA (Pierre Bourdages architecte) est acceptée; Maxime Hamel, architecte, est chargé du projet.

En juin 2022, une importante subvention de 90% pour un coût maximal admissible de 3 200 000 \$ et un règlement d'emprunt pour la municipalité de 320 000 \$ permettent officiellement ce projet d'envergure. La mairesse précise que cette subvention assure une charge fiscale très respectable aux citoyens.

Le contrat de construction a été octroyé à LFG construction de Carleton-sur-Mer et les travaux débutaient à la fin octobre. L'ouverture officielle est prévue pour l'été 2023. Mme Lagacé ajoute que le modèle choisi correspond au désir d'une architecture qui s'intègre bien au centre du village.

Merci à la mairesse Lagacé pour ces précisions qui répondent sûrement aux nombreuses questions de la population du milieu.

Monique Gagnon Richard

Assemblée générale de la Corporation de Développement Économique de Matapédia-et-les-Plateaux



Vendredi, le 22 novembre dernier a eu lieu l'Assemblée générale de la Corporation de Développement Économique de Matapédia-et-les-Plateaux. Plusieurs citoyens étaient présents pour poser leurs questions et suivre le développement de la région.

La CDEMLP vous remercie pour votre présence; c'est grâce à votre implication que la région peut continuer à se développer sur les aspects sociaux, communautaires, touristiques et économiques.

La CDEMLP a présenté sa nouvelle gouvernance, les suites du projet de la Route des belvédères, du développement de Territoire Solidaire ainsi que le développement des loisirs dans les cinq municipalités.

Enfin, la majorité des membres se retrouvaient en élection et voici la nouvelle composition du Conseil d'administration de la CDEMLP:

Citoyens représentants municipaux

Nicole Lagacé - Présidente et mairesse de Matapédia
Ghislain Michaud - Maire de Saint-François-d'Assise
Doris Deschênes - Secrétaire et mairesse de Saint-André-de-Restigouche

Citoyens représentants OBNL

Guy Richard - Les fonds Innergex et Boralex
Brian Cooke - Le Petit Chamonix
François Therrien - Coopérative de solidarité de Saint-André-de-Restigouche

Citoyens représentants affaires

Cynthia Dufour - Vice-Présidente / Epicure, conseillère indépendante
Marylène Leblanc - Trésorière / La Saveur du Plateau

Il nous manque toujours un citoyen représentant du monde des affaires de la Région de Matapédia-et-les-Plateaux!

Gens d'affaires, manifestez-vous!

Tammy Arsenault, Adjointe administrative de la Corporation Développement Économique Matapédia-et-les-Plateaux

Appel à tous les gens de la région!

Un projet sur l'histoire de Matapédia-et-les-Plateaux prend forme, nous sommes à la recherche de comédiens, chanteurs, danseurs et des gens désirant offrir leur aide pour les différents besoins techniques...

Votre talent, vos habiletés, votre expertise dans un domaine particulier contribueront au succès de ce projet.

*Vous pouvez me rejoindre
au 418-865-3046*

Andrée Roy, coordonnatrice de camp de jour et culture.




Répit-garderie
 Respite daycare
*Envie de souffler un peu
ou que ton enfant
joue avec d'autres amis?*

 Les **MARDIS** et **JEUDIS** à Matapédia
 (à l'école des Deux-Rivières)
 +
 Les **VENDREDIS** à Pointe-à-la-Croix
 (à la Maison de la famille Avignon)

Blocs de 3 heures
 8h à 11h et de 13h à 16h
 *Pour de la garde occasionnelle
ou du dépannage
 Inscription: Kathleen 418-730-1638

Inscriptions encore ouvertes aux CEA

(Centre d'Éducation des Adultes)

Les centres d'éducation des adultes de Carleton-sur-Mer et de Matapédia peuvent inscrire des nouveaux élèves toutes les semaines et ce, jusqu'à la fin mai.

*Caroline Michaud, enseignante
au Centre de services scolaires René-Lévesque*

Saviez-vous que des cours de YOGA se donnent actuellement à Saint-Alexis-de-Matapédia, le mardi 9 h 30 au local des 50 ans et plus?

Ce type de yoga est adapté à la personne; il ne vise pas la performance mais plutôt la santé profonde par des étirements, la respiration et des gestes d'activation de l'énergie vitale.

*Pour information :
Céline Chamard au 418-391-7777.*

Club Rustico / Programmation de décembre 2022

Vendredi 9 décembre
5 à 7 des Plateaux

Dimanche 11 décembre
Dimanche après-midi Amateurs

Vendredi 23 décembre
5 à 7 des Plateaux

Jeudi 29 décembre
Party du temps des Fêtes du Club Rustico
avec le groupe C Nuzôte
pour vous faire « swingner » en masse.

Le retour de la grande fête de Noël à Saint- André-de-Restigouche!

Eh oui, c'est le grand retour du traditionnel pot lock de Noël organisé par Élise Kelly. La formule revient comme avant, avec un pot lock où chacun apporte un plat et vient célébrer Noël. Vous pouvez aussi apporter votre consommation personnelle car il y aura un permis de boisson. En collaboration avec la municipalité de Saint-André-de-Restigouche et la Corporation des loisirs, cette fête se tiendra le vendredi 30 décembre, dès 17h, à la salle municipale. Mère Noël sera présente pour donner des cadeaux aux enfants et il y aura aussi des prix de présence lors de la soirée. Cependant, nous vous demandons de respecter les normes sanitaires en vigueur pour la Covid 19, concernant les symptômes ou si vous avez la Covid. Alors, c'est un rendez-vous vendredi, le 30 décembre.

Bienvenue à tous !!!

Cercle des Fermières

Gare de Matapédia Pôle artistique et communautaire



Emmanuel Guy,
artiste en résidence accès libre

Présentation de fin de résidence,
jeudi 15 décembre 2022, 17h

Artiste en provenance de Rimouski, Emmanuel Guy profite de sa résidence de courte durée à la Gare de Matapédia pour mener à bien ses recherches en lien avec un nouveau cycle de travail. À cette occasion, l'artiste souhaite explorer «l'agentivité» des individus, soit leur liberté et leur pouvoir d'action en regard de la rigidité de nos systèmes qu'ils soient culturels, sociaux ou même scientifiques.

Concrètement, à partir de petites séries de sculptures de bois, réalisées selon des techniques traditionnelles de l'ébénisterie qu'il dissémine tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de la Gare, l'artiste propose des installations éphémères in situ.

Lors de sa présentation, Emmanuel Guy nous invite à découvrir ses œuvres parsemées tout en nous expliquant la motivation en arrière de son projet.



Exposition Un Paysage possible
de Robin-Dimitrije Gosselin-Monasevic

du 25 novembre au 23 décembre 2022

Robin-Dimitrije Gosselin-Monasevic est un artiste dont les principaux médiums sont la sculpture, la performance et le court-métrage. Ses œuvres, créées à partir d'assemblages de matériaux de construction et d'éléments électroniques recyclés, questionnent l'absurde du quotidien, l'illusion et les faux semblants. Son exposition rassemble des œuvres produites pendant sa résidence

Luc Vallières

LE MERCREDI 14 DÉCEMBRE
À LA SALLE COMMUNAUTAIRE DE
MATAPÉDIA

Souper de Noël

En formule 5 à 7

5\$ Au programme:

- Repas par le restaurant Chez Casimir
- Musique et animation par Janine Leclerc





Gare de Matapédia, offre d'emploi à combler à temps partiel

Un poste en communication à temps partiel s'ouvre à la Gare de Matapédia – pôle artistique et communautaire. Le mandat consiste à accompagner la Gare dans la recherche et le déploiement d'une nouvelle identité visuelle, d'assurer la promotion du lieu et de ses événements auprès des publics, incluant autant la presse que les communautés avoisinantes, entre autres tâches.

Pour plus de détails,
contactez Luc Vallières, coordonnateur,
au 418 865-2510.

Caroline Andrieux

Veuillez prendre note que le centre de femmes Centr'Elles et son bureau satellite à la Gare de Matapédia sont fermés pour la période du temps des Fêtes, soit du jeudi 22 décembre 2022 au dimanche 8 janvier 2023 inclusivement. Toute l'équipe de Centr'Elles ainsi que le comité de coordination vous souhaitent un Noël paisible et une nouvelle année stimulante! Bon congé!

Petit Chamonix Calendrier des activités 2022-2023

Le Petit Chamonix fête ses 60 ans d'existence cette année.
Voici la programmation à laquelle s'ajouteront plusieurs autres activités :
talent show, vox pop, quiz, soirée en musique, compétition de jump, etc.
Surveillez notre page Facebook et notre site web pour connaître les détails.
Ne manquez pas notre souper du 60e anniversaire, le 6 janvier 2023.

DÉCEMBRE 2022

5 à 7 tous les vendredis

9 décembre : Assemblée générale à 18h30

22 décembre : Ouverture du centre de ski
si la neige le permet

25 décembre : Fermé

*Temps des Fêtes : du 22 décembre au 8 janvier,
sauf le 25 décembre et 1er janvier*



JANVIER 2023

5 à 7 tous les vendredis

1 janvier : Fermé

6 janvier : Souper du 60e anniversaire

15 janvier : Journée à 10\$

21 janvier : Slalom + après-ski open mic.

27 janvier : 5 à 7 annulé

FÉVRIER 2023

5 à 7 tous les vendredis

11 février : Slalom

17 février : Party du printemps

24 février : ski de soirée à 19h,
descente aux flambeaux

25 et 26 février : Fin de semaine festive
(Journée Cieu-FM, démo proXsport,
compétition de slalom,
après-ski festif et plus)

Relâche : Ouvert du 27 février au 5 mars

MARS 2023

5 à 7 tous les vendredis

1 mars : slalom

3 mars : Journée Ma Première Fois,
soirée en musique
avec Élie Poirier LeBlanc
suivi d'un karaoké

4 mars : souper steak

26 mars : Dernière journée de ski,
journée à 10\$



Un beau marché de Noël pour le Cercle de Fermières St-François-d'Assise

Le 13 novembre 2022 s'est tenu le Marché de Noël organisé par le Cercle de Fermières Saint-François-d'Assise. Plus de 20 kiosques étaient en exposition et plus de 200 personnes ont circulé pour voir et se procurer des cadeaux pour Noël.

Une réussite à tous les points de vue pour cette activité.

Merci aux exposants et à toute la population pour leur encouragement.

Lise Pitre



Crédit photo : Claire Chouinard

Spectacle musical NOËL BLANC, les 4 et 9 décembre au profit du journal Tam Tam

Sylvie Gallant a eu la bonne idée de réunir chanteurs et chanteuses des villages du secteur de Matapédia-et-les-Plateaux pour vous offrir un concert de Noël sous le signe de la bonne humeur et de la neige.

Noël Blanc a été créé pour diverses raisons : pour le plaisir de se retrouver et de chanter ensemble après ces années de restrictions; afin de recueillir des fonds pour Tam Tam, journal communautaire qui informe les gens de nos villages et, surtout, pour le bonheur de vous partager ces mélodies de Noël qui réjouissent le cœur et l'âme. À cette occasion, Sylvie a décidé de lancer sa toute nouvelle chanson *Le Père Noël est ben tanné*, qui parle des préoccupations de l'heure : manque d'employés, réchauffement climatique, etc. Elle assure également la direction et l'accompagnement musical à laquelle plus de 60 personnes ont assisté. Le programme, varié, nous fait découvrir plusieurs solistes et des surprises !

Une représentation très appréciée à déjà eu lieu le 4 décembre dernier à l'église de Matapédia **et pour ceux et celles qui n'ont pu y assister, la dernière représentation aura lieu ce vendredi le 9 décembre, à la salle municipale de St-François à 19h30.**

Merci Sylvie ainsi que les choristes et chanteurs pour ce beau geste de solidarité avec le journal.

L'équipe du Tam Tam

Source : Sylvie Gallant



Crédit photo : Jocelyne Gallant

Soirée hommage pour un grand homme



Jeudi, 1er décembre, se tenait à Matapédia une soirée hommage à Monsieur

Jacques Roussel décédé le 31 mai 2022. Membre fondateur, avec Rémi Gallant, du Centre d'action bénévole Ascension-Escuminac, Jacques y laisse une marque indélébile et bienveillante en demeurant trente ans au Conseil d'administration.

Les gens de cette trempe sont rares. Gaspésiens et Madelinots ont eu la chance de bénéficier de son dévouement et de son professionnalisme. On peut compter sur la formation de plus de 350 Premiers répondants, nous a-t-on dit, à travers plusieurs messages.

Organisée par les employés et le conseil d'administration, cette rencontre, formule 6 à 8, où 75 personnes participaient, a permis de reconnaître les multiples qualités de cet homme. Homme de foi, homme de cœur, bienveillant, compréhensif, motivateur et formateur chevronné, il a su fonder une belle relève compétente. Ainsi, une plaque commémorative sera exposée en permanence au Centre.

Les gens ont pu se rappeler des souvenirs vécus avec cet homme doté d'une mission à accomplir, tout en dégustant une délicieuse collation.

« Le bénévolat est un don de soi, un acte d'amour offert à l'humanité... », lisait-on sur une jolie carte à la table d'entrée.

Un dernier merci à toi, Jacques, pour ta contribution au mieux-être des gens.

Hubert Bourque



De gauche à droite : Nicolas A. Gallant, nouveau président; Lise Dubé, conjointe de Jacques et Christine Roussel, fille de Jacques

Le CJE: des services de qualité, gratuits et confidentiels

Le Carrefour jeunesse-emploi Avignon-Bonaventure, c'est un lieu d'accueil et d'accompagnement pour les jeunes et pour les nouveaux arrivants et nouvelles arrivantes. Nos deux points de service sont à Carleton-sur-Mer et à Bonaventure, mais nos services sont offerts sur tout le territoire des MRC Avignon et Bonaventure. Le Carrefour offre, depuis 25 ans, ses services aux jeunes de 16 à 35 ans. Le Service d'accueil des nouveaux arrivants s'est greffé à l'organisme par la suite.

Les services de base sont en employabilité, orientation, entrepreneuriat et aide aux projets (volontariat, bénévolat). De nouveaux services se sont ensuite ajoutés d'année en année.

Pour les jeunes en situation de vulnérabilité, la transition vers la vie adulte peut comporter des difficultés. Nous offrons ainsi un service en autonomie personnelle et sociale afin d'aider les jeunes qui vivent des difficultés personnelles ou d'insertion sociale importantes. Le programme Départ@9 est offert, quant à lui, en partenariat avec Emploi-Québec. Il vise à favoriser l'insertion et le maintien en emploi des jeunes qui éprouvent des difficultés socioprofessionnelles.

Notre récent projet, Gagnant-Gagnant, permet aux jeunes qui ont plus difficilement accès au permis de conduire de l'obtenir en échange d'heures de bénévolat dans la communauté. Le Carrefour offre aussi un service psychosocial ainsi qu'un service d'intégration et maintien en emploi (SIM Emploi). Vous avez besoin de nous ou vous voulez en savoir plus? Appelez-nous au 418 364-6660 ou lisez notre rapport annuel 2021-2022 (bit.ly/rapport-annuel-cjeavbo-2021-2022) sur notre site Web (cjeavbo.org).

Paula Beaulieu, agente de communication



Souper Noël en novembre, un succès

Dans un décor féerique de Noël, plus de cent femmes, jeunes et moins jeunes, se sont rassemblées à la station familiale Le Petit Chamonix de Matapédia, le 19 novembre dernier, pour partager une agréable soirée dont les profits seront remis au club de soccer des Plateaux et au centre de ski.



Comité organisateur : Valérie, Patsy, Jessica, Mary-Claude et Jocelyne

Après un mot de bienvenue et la présentation du DJ et cuisinier, la dynamique Patsy Dufour invitait la directrice du Petit Chamonix, Mme Mélissa Anctil, animatrice de la soirée, pour le début des tirages qui se sont poursuivis tout au long du repas sous les applaudissements soutenus des participantes s'étant procuré, au préalable, un billet au coût de 50\$ qui leur donnait une capsule pour les tirages; de plus, d'autres

billets achetés lors de la soirée leur permettaient de gagner de multiples prix, certains achetés par le comité, d'autres offerts par de généreux commanditaires! Plus de 50 cadeaux ont fait la joie de «chanceuses»! Une équipe de bénévoles masculins s'activaient à la cuisine et aux tables pour servir un délicieux et copieux repas.

Dès 21h, la population était conviée à rejoindre le groupe pour une soirée dansante, soulignant ainsi l'ouverture de la saison hivernale.

Encore une fois, l'équipe a orchestré une excellente soirée tout en soutenant des activités sportives du milieu! Aurons-nous encore la réalisation d'un tel événement? Selon les responsables, il faudrait de la relève...

Au comité organisateur, nous retrouvons Mary-Claude Gallant, Valérie Lebel, Jocelyne Cyr, Jessica Law et Patsy Dufour. Depuis plusieurs années, elles font bénévolement un travail remarquable dans l'organisation de ces soupers bénéfiques dont l'un se déroule, habituellement, au printemps.

Monique Gagnon Richard

Le Ciné-club Rustico prend son envol



Une première dans Matapédia-et-les-Plateaux! Le dimanche 27 novembre dernier : lancement du Ciné-Club Rustico. En effet, deux documentaires réalisés par Jocelyne Gallant sur le 150e anniversaire de la municipalité de Saint-Alexis-de-Matapédia étaient présentés.

Aux sources de notre histoire et *Une fête pour laisser des traces* nous remettaient dans l'ambiance de cette magnifique fête qui se déroulait en 2010. Beaucoup d'émotions pour le public.

Restez à l'affût pour nos prochaines projections.

Le Ciné-Club Rustico se cherche des cinéphiles pour compléter son comité. Si le cœur t'en dit, fais-nous-le savoir à l'adresse suivante : leclubrustico@gmail.com

Mario Martin



Les bons desserts de Noël...

À Noël, nous avons des desserts traditionnels et ceux que nous apprécions particulièrement. J'ai trouvé dans le livre de recettes réalisé au 150^e anniversaire de Saint-Alexis-de-Matapédia, deux belles recettes que vous pourrez préparer bientôt pour faire plaisir à la famille et aux amis.

Un classique, c'est le bon beigne cuit dans l'huile et que l'on conserve dans des boîtes en fer jusqu'à Noël (Lucienne Dubé). Et, la recette de Mystères réalisée par ma mère, Dora Bois, qui était très bonne cuisinière et que ma sœur Sylvie a eu la bonne idée de proposer.

Vous trouverez, d'ailleurs, dans ce beau livre « 150 ans... 150 recettes sur un plateau »¹, des plats cuisinés par nos mères, nos grand-mères et que l'on retrouve encore aujourd'hui sur nos tables.

Bonne dégustation !

Jocelyne Gallant

Beignes

Ingrédients :

- 5 œufs (séparés)
- 2 tasses de sucre blanc
- 3 c. à table de beurre fondu
- 3 c. à table de graisse fondue
- 1 tasse de lait
- ½ tasse de crème 35 %
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de poudre à pâte par tasse de farine
- 7 tasses de farine

Battre les jaunes d'œuf avec le sucre, le beurre fondu, la graisse fondue. Ajouter le lait et la crème ainsi que le sel.

Dans un autre bol, battre les blancs d'œuf en neige et les incorporer au mélange. Mélanger la poudre à pâte à la farine. L'inclure au mélange.

Réfrigérer 1 heure minimum.

Rouler ¼ po d'épaisseur. Cuire à l'huile chaude.

Lucienne Dubé



Mystères

1^{re} étape :

- ½ tasse de margarine
- 1 tasse de farine
- ½ tasse de cassonade

Mélanger et cuire au four à 300°F, 15 minutes.

2^e étape :

Battre :

- 2 œufs
- 1 tasse de cassonade
- 1 tasse de noix hachées
- ½ tasse de coconut
- 1 c. à thé de vanille

Tamiser :

- 1 c. à soupe de farine
- ½ c. à thé de poudre à pâte
- 1 pincée de sel

Tout battre les ingrédients.

Étendre l'étape 2 sur l'étape 1

Remettre au four à 325°F, 25 minutes.

*Sylvie Gallant
(de sa mère Dora)*

¹ Le livre de recettes réalisé au 150^e de Saint-Alexis est toujours disponible à la municipalité

Matapédia-et-les-Plateaux Que retiendra l'histoire de notre belle région?



Jusqu'à présent, c'est à travers les écrits et, particulièrement, des livres que l'histoire de la région a été sauvegardée et transmise. La région est riche en monographies paroissiales. Tous les villages ont leur histoire et certains ont même eu droit à plusieurs livres au fil des ans. On n'a qu'à penser au livre du centenaire de Saint-Alexis publié par le curé J.A. Beaulieu en 1960 et aux livres des paroisses de Saint-François et L'Ascension qui sont l'œuvre de bénévoles passionnés de leur petite histoire. Des dames de la région ont aussi assuré que l'histoire de leur communauté soit préservée et diffusée. Mesdames Jacqueline B. Beaulieu et Georgette S. LeBlanc pour Matapédia et feu Madame Carissima Gastonguay-Pelletier pour Saint-André-de-Restigouche font partie de celles-ci.

Histoire et sentiment d'appartenance

Actuellement, les programmes d'histoire dans les écoles n'abordent nullement l'histoire locale ou même régionale. Comment une région peut-elle retenir sa jeunesse quand son histoire est si peu connue? Bien sûr, certains enseignants prennent des initiatives en ce sens qui sont fort louables mais peu fréquentes. C'est aux parents à faire pression pour que l'histoire locale soit enseignée dans nos écoles. Aussi, toute bibliothèque familiale devrait aussi contenir un ou des livres sur l'histoire de son village.

Nouvelles initiatives en histoire

Deux sociétés d'histoire desservent la région de Matapédia-et-les-Plateaux, la Société d'histoire et de patrimoine de Matapédia et la Société historique Machault. Cette dernière a publié récemment un livre intitulé HISTOIRE RISTIGOUCHE, regard sur une région oubliée qui a fait l'objet d'un lancement au Club Rustico en octobre. Plusieurs textes abordent l'histoire du peuplement de la région de Matapédia et des Plateaux, la pêche au saumon et des événements marquants de notre histoire. La première édition de ce livre étant déjà épuisée, une deuxième est prévue en février 2023 avec les éditions La Grande Marée.

Les médias sociaux, notamment la plateforme Facebook, permettent aussi de partager et de diffuser des textes et des photos parfois exceptionnelles de la région. Notons aussi que la gare patrimoniale de Matapédia, devenue pôle artistique et communautaire, joue maintenant un rôle important dans la diffusion de l'histoire locale.

Michel Goudreau



Crédit photo : Mario Martin

Lancement du livre Histoire Ristigouche au club Rustico le 30 octobre dernier

Le retour des Brigades culinaires

Après un an d'arrêt des Brigades culinaires, en raison du manque de chef cuisinier disponible et intéressé, cette activité a pu reprendre grâce au retour en région de Marie-Josée Gagné. Depuis son arrivée, on peut la voir un peu partout et quelle joie d'apprendre qu'elle s'intéressait à ce programme. Chaque semaine, elle partage son expérience et ses connaissances avec 13 élèves en cuisinant sainement. Ces ateliers sont accompagnés de petits défis et, parfois, de grands qui leur permettent de démontrer leurs apprentissages et tout ça, dans le plaisir. Mercredi le 30 novembre dernier, ils ont fait voyager 50 élèves en Inde, en Italie, en Chine et au Mexique par le biais de leurs papilles gustatives. Nous sommes vraiment contents d'avoir la chance de faire revivre ce beau programme.



Go Nics Go!



Vendredi le 18 novembre dernier, 44 jeunes accompagnés de trois membres du personnel ont assisté à une partie de L'Océanic de Rimouski contre Les Remparts de Québec. Chaque année, je reçois, à ma demande, 50 billets gratuitement pour donner la chance à nos élèves d'assister à une partie de hockey de la ligue junior majeure du Québec (LJM). C'est toujours avec grand plaisir que je les accompagne et le cœur rempli d'émotions que je reviens! Même si notre équipe n'a pas remporté le match, nous avons déjà hâte d'y retourner l'an prochain.

Mamma Mia

Vous avez sûrement entendu parler que les élèves du secondaire se préparent à présenter la comédie musicale Mamma Mia. Eh oui, depuis octobre 2021, nous nous sommes embarqués dans cette grande aventure. Treize jeunes vous feront vivre une panoplie d'émotions en mai prochain. Pour l'instant, ils en sont au cours de chant avec Madame Nancy Arsenault, ils travaillent leur chorégraphie avec Marie-Christine Labrie et ils apprennent leur texte. Nous espérons que vous serez des nôtres lors de notre représentation. Restez à l'affût sur les réseaux sociaux ou lisez le Tamtam pour connaître la date de notre sortie en salle!

*Mélanie Francoeur, technicienne en loisirs
à l'école des Deux-Rivières*

La Récolte des Plateaux Coopérative de Solidarité, une initiative intéressante pour les entrepreneurs locaux et la collectivité



La *Récolte des Plateaux Coopérative de Solidarité* est née de la démarche « Nourrir notre monde Avignon » pour la promotion de l'autonomie et la sécurité alimentaire du territoire.

Depuis quelques mois, plusieurs bénévoles de Matapédia-et-les-Plateaux travaillent à la mise en place d'un modèle d'affaires qui permettrait à de futurs entrepreneurs locaux de s'intégrer à la chaîne d'alimentation locale. L'idée est d'utiliser le bâtiment et les installations

de l'ancien marché d'alimentation de Saint-Alexis-de-Matapédia pour accompagner les futurs entrepreneurs dans leurs projets naissants. De cette façon, l'équipe aimerait valoriser cueilleurs, cultivateurs, éleveurs et transformateurs présents en grand nombre dans notre région. *La Récolte des Plateaux* souhaite aider le développement des projets jusqu'à leur pleine autonomie, soit leur installation sur le territoire. Ils visent donc parallèlement la création d'emplois, l'autonomie alimentaire et la dynamisation du secteur de MLP.

Actuellement locataire du lieu, *la Récolte des Plateaux* a réalisé, cet automne, une première opération de débitage afin d'assurer certains frais financiers du bâtiment. Avec la participation citoyenne, cette première initiative fut un succès car près de 23 orignaux ont pu être débités, ce qui a généré quatre emplois à temps partiel.

La Récolte des Plateaux Coopérative de Solidarité est actuellement soutenue financièrement par la Caisse Desjardins Vallée de la Matapédia, par le propriétaire du bâtiment, Joël Lavoie, ainsi que par l'Alliance pour la solidarité. Nos cinq municipalités se joignent aussi au coordonnateur de *Nourrir notre monde* pour appuyer le CA dans le développement du modèle d'affaires qui, lui, sera déposé auprès de la MRC d'Avignon au printemps 2023.

Le conseil d'administration créé récemment compte sept personnes : Danie Chabot, Jérôme Lambert-Bolduc, Jason Bélanger, Eve Chabalière, Jocelyne Séguin, Michel Allard et Marie-Josée Gagné. Trois entrepreneurs sont actuellement intéressés par le démarrage d'une production.

La Récolte des Plateaux est à la recherche d'autres entrepreneurs et/ou personnes intéressées à faire grandir ou naître leur projet. Si vous avez des idées, des propositions à faire ou questionnements, n'hésitez pas à les joindre sur leur page Facebook « Récolte des Plateaux Coopérative de Solidarité »

Félicitations à toutes les personnes qui participent à ce projet collectif qui contribue à assurer la vitalité de Matapédia-et-les-Plateaux.

Jocelyne Gallant

Source : Danie Chabot, membre du CA

Noëlla Pitre, un être aux multiples talents

Ma sœur Noëlla, c'est ma meilleure amie et ma source d'inspiration. Elle demeure toujours à L'Ascension, village qui l'a vue naître. Sa vie est bien remplie, je la compare à un orchestre dont elle est la chef tout en y jouant de tous les instruments. Quarante ans de service au sein du Mouvement des Caisses Desjardins, à s'investir à fond pour servir la clientèle, d'abord à L'Ascension, suivi de St-François et, finalement, à Matapédia. Rien d'étonnant qu'elle ait travaillé dans ce domaine car, toute jeune, elle savait déjà économiser et elle excellait en mathématiques. Comme beaucoup de femmes, elle a mené sa carrière en conciliant travail-famille. Son conjoint, Gaétan Lavoie, et elle ont élevé leurs trois

fil en leur transmettant des valeurs comme le respect et l'ouverture aux autres. Maintenant grand-maman de quatre petits-enfants, Noëlla accepte avec joie, le rôle de « mamie-gardienne ». En jouant avec eux, elle laisse libre cours à son imagination et à sa créativité. Elle en profite pour faire le plein d'anecdotes qu'elle aime bien nous raconter.

Le mot « altruisme » a sûrement été inventé pour Noëlla, car elle est d'une grande générosité et d'un dévouement

ment sans bornes. Elle est toujours là, pour qui en a besoin. Lorsque nos parents étaient malades, elle utilisait ses congés et ses fins de semaine pour s'occuper d'eux.



La famille Pitre : Claude, Alexandra, Vincent, Nolan & Lyam, Gaétan & Noëlla, Luc, Joanie, Noah et Emy

Jamais, on ne l'entend se plaindre. Dans la vie, elle avance droit devant. Pour elle, un problème, c'est une recherche de solutions et non pas le temps de s'apitoyer. Depuis sa retraite en 2018, elle se consacre à la bonne marche de sa « maison ». S'ajoute le bénévolat : lectrice durant les cérémonies religieuses et marguillière. Elle exécute toujours avec empressement et efficacité les tâches demandées. Pendant quatre ans, elle a été active au sein du conseil d'administration de la Villa des Plateaux... une aventure qui s'est terminée après deux ans de présidence.

Malgré toute cette effervescence, elle prend le temps de se reposer en lisant, en marchant et en faisant de la photographie. Une famille souriante autour de la table, elle n'en demande pas plus car voilà une nouvelle anecdote à raconter et une photo pour le prouver... Que du bonheur!

Linda Pitre

Québec 



INNERGEX

Énergie renouvelable.
Développement durable.

BORALEX

