

Tam Tam



MATAPÉDIA
— ET — LES —
PLATEAUX

Vol.12 | N°5 Mai 2023

Journal communautaire



Crédit photos: Jocelyne Gallant

Plantes et fruits sauvages, des trésors locaux...

La cueillette de plantes et de petits fruits sauvages n'a pas complètement disparu de nos habitudes. Heureusement car, avec l'augmentation des prix de l'alimentation et l'envie de plus en plus forte de manger des produits frais, cette pratique du ramassage peut être très profitable. Dans ce numéro, des passionnées vous parlent de produits que l'on peut découvrir dans nos champs et nos forêts, du printemps jusqu'à la fin de l'automne. Les jardins communautaires et les projets de la Récolte des Plateaux contribuent également à faire revivre cette

époque pas si lointaine où de nombreuses familles produisaient localement presque tout ce dont elles avaient besoin pour se nourrir. L'autosuffisance alimentaire revient en force et c'est tant mieux.

Et, puis, découvrez les annonces des événements artistiques pour la prochaine saison estivale. Tous les programmes complets seront disponibles dans notre prochain numéro du mois de juin.

Jocelyne Gallant

Chers lecteurs,

C'est le mois de mai, le temps des longues promenades dans la forêt ou le long d'un cours d'eau en regardant la vie qui s'anime à chacun de nos pas. Il y a ces odeurs florales, ce chaud soleil et ce vent doux! C'est le mois du bonheur... il n'y a pas de mouches!

Les sucres sont finis; les chaudières sont lavées et rangées; une récolte plutôt mince mais combien délicieuse! On peut passer à autre chose... C'est maintenant la pêche sur les rivières et la cueillette des têtes de violon.

D'ailleurs, comme le dit si bien Sylvie Gallant dans une chanson : C'est le temps du ramassage ! Nous commençons déjà à faire nos provisions de plantes qui poussent à l'état sauvage. Notre dossier du mois de mai vous fera mieux connaître et apprécier certaines d'entre elles.

Vous verrez également que de nombreux projets sont en ébullition du côté culturel, c'est à lire...

Dans le cadre du projet, *Élaboration d'un plan d'action pour améliorer la production de journal*, nous avons manifesté le besoin de nous mettre à jour avec les nouvelles technologies de l'information. Pour répondre à ce besoin, l'équipe participera, au mois de mai, à une formation avec Julien Dallaire Poirier, consultant web. De plus, Laure Marin et quelques membres de l'équipe ont débuté des rencontres avec la firme Pilon Design dans le but de créer un logo personnalisé et refaire une beauté au Tam Tam. C'est à suivre...

Ce mois-ci se termine le projet avec Laure. Nous lui disons merci pour sa généreuse contribution au plan d'action que s'est donné l'équipe du journal.

Notre campagne de financement s'est terminée avec le support de 186 membres amis, 91 abonnés et 68 membres corporatifs. Comme à chaque printemps, nous vous présentons, en pages 14 et 15, la liste de nos précieux membres corporatifs et, en page 14, les noms des gagnants de deux certificats de 30\$ tirés parmi nos membres.

Je termine en disant un gros MERCI à chaque personne qui, à sa façon, contribue à garder vivant notre journal communautaire de Matapédia-et-les-Plateaux.

Bonne cueillette printanière et bonne lecture !

Diane Dufour, présidente

N.B. Mille excuses à Céline Tremblay, de L'Ascension, que j'ai oublié de nommer dans la liste des bénévoles pour le Tam Tam (vol 12 no.4).

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
Mireille Chartrand: Vice-présidente
Florence Lelièvre: Trésorière
Claire Chouinard: Secrétaire
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, Marie Lé-tourneau, Marie-Claire Larocque, Monique Gagnon Richard, Danie Chabot, Sylvie Beaulieu, Sylvie Gallant, Julie Delisle, Marc LeBlanc, Mélanie Francoeur, Claire Chouinard, MRC d'Avignon, Franceska Desmarais (Route des Belvédères), Marie-Christine Leblanc (Maison de la Famille), Kim Pelletier, Frédérique Caissy

Rédactrice en chef: Jocelyne Gallant

Correction des textes: Monique Gagnon Richard

Mise en Page: Laurie Poirier Leblanc

Caricature: Raymond Bonin

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: 418 299-2719

Courriel: journaltamtam@gmail.com

 **Journal Tam Tam**

Ramasser, glaner dans les champs et les forêts...

D'aussi longtemps que je me souviens, le ramassage a été une activité très importante dans ma famille comme dans nombreuses familles de l'époque. Au printemps, cela commençait par l'eau d'érable à la cabane à sucre de mon grand-père. Ensuite, je me souviens des tournées en famille sur le bord de la rivière Restigouche pour la cueillette des têtes de violon. Nous revenions avec de grosses poches bien remplies de belles crosses vertes, toutes fraîches, qu'il fallait mettre en conserve ou préparer pour la congélation.

En juin, nous mangions les tiges de rhubarbe en les plongeant dans une bonne tasse de sucre. La cueillette des petites fraises des champs en juillet était une affaire très sérieuse. Durant deux à trois semaines, nous partions presque tous les jours avec notre grand seau à lait et notre lunch, pour la journée. Nous marchions parfois plusieurs kilomètres pour nous rendre dans les bons coins et pas question de revenir bredouilles. La centaine de pots de confiture qui trônaient dans la réserve de la cave étaient notre récompense, pendant l'hiver.

Mais, les cueillettes les plus spectaculaires et amusantes, pour nous, étaient celles des framboises et des bleuets. Une à deux fois durant le mois d'août, nous partions avec la famille élargie, grand-père, tantes, cousins, cousines dans le camion de mon père aménagé

avec des bancs. Nous allions très loin, derrière l'Ascension-de-Patapédia, dans une forêt qui avait brûlé jadis, lieu propice pour trouver ces petits fruits. À chaque fois, la cueillette était miraculeuse car nous revenions avec des dizaines de seaux et paniers remplis à ras bord que l'on rangeait sous les bancs du camion. Et, au retour, cerise sur le gâteau, mon père s'arrêtait au bord d'une rivière où l'on taquinait la truite avec des branches transformées en cannes à pêche. C'était nos journées de vacances de l'été. En septembre, nous partions chercher des noisettes que l'on cachait, dans le foin de la grange, pour les conserver.

Encore aujourd'hui, lorsque je pars marcher, j'ai toujours l'œil ouvert pour découvrir ce que je peux rapporter à la maison. J'ai appris à reconnaître les champignons et j'ai toujours avec moi un petit sac et mon couteau au cas où je tomberais sur quelques-uns de ces trésors. Au fil des ans, je suis devenue une « glaneuse » compulsive ! Malgré le recul de la diversité dans notre environnement, notre territoire regorge encore de produits sauvages qui contribuent à enrichir notre alimentation. Apprenez à les connaître, renseignez-vous pour découvrir les bons coins et n'hésitez pas à satisfaire votre curiosité.

Jocelyne Gallant



Raymond Bonin

Les têtes de violon, de la cueillette à l'assiette



Origine

Chaque printemps, pour notre plus grand bonheur, la tête de violon s'invite dans notre cuisine; cette plante est de plus en plus prisée même par les fins palais. Sa cueillette remonte à plus de deux cents ans et les premiers à les découvrir comme légume comestible sont les Amérindiens. D'ailleurs, l'heureuse combinaison du saumon et de la tête de violon dans la même assiette nous vient d'eux. Pour les Premières Nations, les rivières à saumon étaient le lieu de plusieurs pratiques culturelles dont la cueillette de la tête de violon. Elle est, en fait, une jeune fougère en début de croissance, d'une espèce qu'on nomme fougère-à-l'autruche en raison de sa forme. Elle pousse dans les terrains inondés, les milieux humides et même dans les forêts riches en feuillus. Elle préfère la chaleur pour émerger et ne supporte pas le gel une fois hors terre.

Cueillette

Chez-nous, la cueillette s'étend sur plus ou moins deux à trois semaines, commençant habituellement entre le 15 mai et le début du mois de juin, mais **attention** cette année, elles se sont déjà pointées, sur certaines îles de la Restigouche, dès la première semaine de mai. Des guides de pêche en ont cueilli! Exceptionnellement, les rivières n'ont pas laissé d'amoncellements de glace sur les îles et les rives, ce qui expliquerait leur retour

prématuré. Normalement, la cueillette empiète sur juin, mais peut-être pas cette année. À suivre...

Même s'il est encore facile d'en trouver, ***il faut absolument prêter une attention particulière à la façon de les cueillir.*** Ce n'est qu'avec de bonnes pratiques de cueillette qu'on assurera ***la pérennité de l'espèce.***

On cueille les têtes de violon alors qu'elles sont encore enroulées et que leur tige mesure au moins 3 cm (1 pouce) et tout au plus de 10 à 13 cm (4 à 5 pouces). Trop déroulées, elles sont sans goût. Il ne faut pas non plus aller les chercher dans la terre alors qu'elles ne sont pas complètement apparues.

Enfin, on ne doit pas cueillir toutes les tiges d'un même plant, sinon celui-ci s'affaiblira et sa reproduction en sera grandement hypothéquée!

On laisse sur chaque plant au moins 50% des têtes de violon.



Cueillette généreuse en famille

Crédit photos: Jocelyne Gallant

Préparation

Comme la fougère-à-l'autruche contient une toxine, il est très important de les nettoyer et de les cuire adéquatement, surtout si on les mange fraîches.

1. Bien les nettoyer, à grande eau, pour retirer la pellicule brune qui les recouvre. Les habitués de la cueillette utilisent une épuisette et les brassent dans l'eau de la rivière ou sous le jet modéré du boyau d'arrosage.
2. Faire chauffer deux chaudrons d'eau à grande ébullition.
3. Plonger les têtes de violon dans l'eau bouillante pendant une minute, les égoutter et les plonger dans le deuxième chaudron pendant une autre minute et les égoutter à nouveau.
4. Les submerger immédiatement d'eau froide pour arrêter la cuisson et conserver leur couleur.

**Voilà, on peut maintenant les apprêter simplement et selon nos goûts.
Les faire revenir avec de la fleur d'ail ou de l'ail finement haché
est une bonne façon de les savourer.**



Le nettoyage

Congélation

Il s'agit du même procédé mais elles ne sont plongées qu'une seule fois dans l'eau bouillante, de une à deux minutes (puisqu'elles seront bouillies à nouveau de 10 à 15 minutes pour les attendrir à leur sortie du congélateur). Après le bain d'eau froide, les étendre sur une serviette, les laisser sécher et les placer dans des sacs à congeler. Elles seront bonnes pour toute l'année.

Bienfaits

Selon Passeport santé, elle est une bonne source de protéines végétales et de fibres. Riche en caroténoïdes, on lui confère un pouvoir antioxydant en plus de la présence significative de vitamines et de minéraux

Bonne cueillette!

Marie Létourneau



Recette

LE VELOUTÉ DE TÊTES DE VIOLON est apprécié et recherché, surtout en saison.

Faire bouillir les têtes de violon 5 minutes dans un premier chaudron, égoutter et bouillir un autre 5 minutes dans une nouvelle eau bouillante. Arrêter la cuisson dans l'eau froide, égoutter et utiliser:

Ingrédients

- 2-3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 poireau entier, tranché finement
- 1 gousse d'ail haché finement
- 5 tasses de bouillon de poulet ou légumes
- 3 pommes de terre pelées et coupées en cubes
- 2 feuilles de laurier
- 6 tasses de têtes de violon
- 1/2 tasse de fromage parmesan râpé
- Sel et poivre au goût

Préparation

1. Dans un chaudron, chauffer l'huile d'olive. Attendrir le poireau environ cinq minutes, ajouter l'ail et continuer la cuisson une minute
2. Ajouter le bouillon, les pommes de terre et les feuilles de laurier et porter à ébullition. Laisser mijoter 15 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre commencent à être tendres.
3. Ajouter les têtes de violon et continuer la cuisson pendant 5 à 10 minutes.
4. Retirer les feuilles de laurier et ajouter le parmesan.
5. Réduire en purée au mélangeur

Une recette de base, revue par Louise Fournier, qu'elle a bien voulu nous partager.

Le Pissenlit, un trésor à nos pieds



Crédit photos: Jocelyne Gailliant

Au printemps, le soleil tente de gravir le ciel de plus en plus haut, à notre grand bonheur. Il ramène la vie dans nos forêts et nos merveilleux champs deviennent dorés à perte de vue. Elles sont là, sous nos pieds, ces plantes si humbles et si puissantes à la fois, les mal aimées de plusieurs et les adorées de plus en plus nombreux adeptes : les pissenlits (*Taraxacum officinale*).

Très connu des enfants et des jardiniers.ères, contrairement à ce que plusieurs croient, le pissenlit est un vrai petit trésor. Cette plante offre une grande diversité de bénéfices pour toute la famille. D'abord, toutes ses parties sont comestibles, nutritives et médicinales. Ses racines, feuilles et fleurs contiennent de nombreux minéraux tels que du calcium, du fer, du magnésium, plusieurs vitamines telles que la C, B (complexe) et D, des protéines ainsi que de nombreux oligo-éléments essentiels. Le pissenlit améliore la digestion et le métabolisme, aide le foie à éliminer les toxines, nourrit les cellules en profondeur, diminue l'ostéoporose et l'arthrite, et j'en passe. De plus, lorsque bien apprêté (son goût amer demande une attention particulière à la façon dont on la cuisine), il est délicieux! Nous récoltons les feuilles et les fleurs au printemps et les racines au printemps et à l'automne.

Les possibilités, avec le pissenlit, sont quasi infinies! Nous pouvons ajouter les racines fraîches ou séchées à nos bouillons, fabriquer un vin paysan, griller les racines pour en faire un café de céréales, sécher les fleurs et racines pour les boire en infusion, récolter ses fleurs et jeunes feuilles pour les ajouter à nos salades printanières et j'en passe. Voici les ingrédients d'une dé-

licieuse recette de pesto concocté à partir des jeunes feuilles printanières :

- 1/2 tasse de noix de votre choix
- 3 gousses d'ail
- 2 tasses de jeunes feuilles de pissenlit hachées
- 1 c. à table de jus de citron
- 1 c. à table de zeste de citron
- 1/2 tasse d'huile d'olive
- une pincée de sel
- 1/4 tasse de parmesan (optionnel)

Les pissenlits, au jardin, sont une controverse. Ils occupent de l'espace, s'implantent là où nous ne les avons pas invités ; ils sont envahissants et tirent du sol des nutriments précieux pour nos légumes et fruits. Tout cela est bien vrai. Cependant, les fleurs sont très bénéfiques pour les abeilles, offrent un paysage doré magnifique et ses racines contribuent à nourrir la microfaune du sol si essentielle à nos jardins et aident aussi à garder la structure du sol contre les érosions. N'oublions pas que la plante entière est une nourriture et une pharmacie en soi. Donc, au lieu de lui faire la guerre en tondant ou en l'arrachant, qu'est-ce qui arriverait si on la laissait plutôt nous surprendre dans notre assiette et dans notre pharmacie? Soudainement, on comprendrait qu'elle pousse, naturellement, gratuitement et sans aucun entretien... de la nourriture et une précieuse alliée dans notre gazon et notre jardin.

Je vous souhaite un merveilleux printemps et je vous invite à vous laisser charmer par cet humble mais puissant trésor qu'est le pissenlit.

Marie-Claire Larocque, coordinatrice jardin



Crédit photos: Marie-Claire Larocque



Le temps du ramassage

Paroles et musique : Sylvie Gallant

Refrain

J'ai mis mon vieux manteau, mes bottes pis mon chapeau
J'ai ramassé mon sciau, me voilà rendu dans l'clos!

- 1 -

Quand arrivent les têtes de violons, c'est toujours la même chanson
On descend à Matapédia, les plus belles sont teut par là.
On s'garroche sul bord de l'eau, ak nos bottes pis nos grands sciaux
C'est pas long qu'ils sont teut pleins, en chantant notre p'tit refrain!

- 3 -

Quand nous arrive le temps des fraises, il faut voir ma tante Thérèse
Affalée dans le grand foin, a ramasse ak ses deux mains
A ramasse c'est une vraie beauté, les fraises teut ben équeutées
Elle revient l'coeur plein d'entrain, en chantant son p'tit refrain!

- 4 -

Quand arrive le temps de framboises, on s'en va chez pépère Ambroise,
Du coté de St-François, y'en a des belles dans les ch'mins d'bois.
Y'a une guêpe qui m'fait faire un saut, j'ai renversé mon casseau
Je r'commence, faut qu'il soit plein, en chantant mon p'tit refrain!

- 5 -

Quand arrive le temps de bleuets, on s'en va dans la forêt
On s'entasse dans le camion pour monter à l'Ascension
On revient teut barbouillé, la face bleue, le cou mangé
Par les mouches, les maringouins, en chantant notre p'tit refrain!

- 6 -

Quand arrive le temps des noisettes, a j'niaise pas ak les équettes
J'me suis grayée de bons gants, comme ça j'les trouve moins piquants.
J'ai mes p'tites talles juste pour moi du coté de St-André,
C'est pas long mon scieau est plein, en chantant mon p'tit refrain!

- 8 -

Quand arrive le temps des patates, sors les poches pis sors la gratte
Icitte à St-Alexis, y'a les grands champs à Ti-guy
Quand le soir est arrivé, on a l'dos courbaturé
Mais on sait que le lendemain, c'est encore le même refrain!

© St-Alexis-de-Matapédia 2000.

Des nouvelles de la municipalité de Matapédia

Le 27 avril dernier, avec son habituelle disponibilité, la mairesse Nicole Lagacé a bien voulu répondre à quelques questions concernant divers sujets intéressant la population.



Crédit photos : Monique Gagnon Richard

Q. Mme Lagacé, êtes-vous soulagée, suite à la saison des inondations qui, somme toute, fut plutôt calme, cette année...

R. Bien évidemment! Rien n'a été laissé au hasard! Comme aux derniers printemps, nous avons des informateurs terrain très efficaces; aussi, tout au long du processus, la Garde côtière et la Sécurité civile étaient là pour nous appuyer. Je

tiens à remercier tous les collaborateurs qui permettent de bien gérer le départ des glaces de nos rivières Matapédia et Restigouche.

Q. On peut dire que ça va bien au niveau municipal; on a remarqué des rénovations à l'édifice où on constate un va-et-vient continu...

R. Oui, nous avons réalisé que le 2e étage était peu occupé; alors, nous avons aménagé sa superficie qui abrite maintenant divers services à la population : les bureaux satellites de la MRC dont le siège social est à Maria (possibilité d'y accueillir cinq ressources), la CDEMLP, la SAGIM, le BCGBVRR (bureau du conseil de gestion du bassin versant rivière Restigouche), l'ostéopathe Guy Poirier,... Au 1er palier, nous retrouvons, en plus de nos espaces, la SAAQ, le Service Canada (assurance emploi), même le service, deux mois par année, d'une comptable (Sabrina Leblanc).

Q. De plus, la vente de l'Hôtel Restigouche s'avère une bonne nouvelle pour le milieu, n'est-ce pas...

R. En effet! Depuis plusieurs années, la Municipalité travaillait, de concert avec la MRC et autres organismes, à trouver une nouvelle mission à cet édifice légendaire dans notre milieu et ailleurs; c'est donc avec satisfaction que nous avons accueilli la nouvelle. Deux investisseurs des Laurentides, MM. Stéphane Therrien et Stéphane Tremblay, annonçaient dernièrement leur projet : des studios (logements locatifs à long terme), de l'hébergement touristique (environ 15 chambres); le camping et la pourvoirie vont contribuer à revaloriser, à redynamiser Matapédia-et-les-Plateaux. Il faudra cependant attendre en 2024 pour la réalisation de ce projet vraiment positif pour notre région!

Q. Et, la Caserne des pompiers suscite bien des interrogations... Quand verrons-nous l'installation de la brigade? Les travaux progressent-ils à un bon rythme?

R. Aucun retard dans le dossier! Pas de coûts supplémentaires! Normalement, à la fin juillet, prise de possession des lieux! Dans la mezzanine, une salle de conférence pour le monde municipal, entièrement numérisée, permettra la tenue de formations, de conférences et la coordination d'événements (inondations, par exemple). Les travaux continuent et la population peut constater l'évolution de l'aménagement.



Enfin, Mme Lagacé tient à souligner l'excellente collaboration de son équipe, indispensable à la bonne marche des projets.

Merci à Mme Lagacé pour ses informations pertinentes. Son excellent travail au sein de la municipalité et sa présence active aux événements suscitent l'admiration et le respect.

Monique Gagnon Richard

Des nouvelles de La Récolte des Plateaux



Le 23 avril dernier s'est tenu un café-information où se sont présentées 25 personnes de tout horizon. L'équipe y a expliqué les occasions et les services présents au sein de la coopérative de solidarité. Les discussions ont aidé

les membres du conseil administratif à mieux cerner les besoins des producteurs et citoyens. Nous avons réalisé que plusieurs personnes de la région étaient prêtes à mettre la main à la pâte pour rendre possible l'accès à un service d'alimentation par et pour les gens d'ici. Ce fut une rencontre très stimulante de laquelle découlera notre dépliant d'offres de service qui sera bientôt disponible dans chacun des cinq villages de Matapé-dia-et-les-Plateaux.

Le taux de participation à cette activité, de même qu'à tous les marchés jusqu'à présent, démontre une excellente réponse à la mission de La Récolte. Le besoin de multiplier les ressources en alimentation de notre secteur est donc bien réel. À ce jour, nous assurons la promotion de six projets alimentaires locaux et cela n'aurait pu être possible sans l'appui citoyen. Il y a de quoi être fiers! Continuons à encourager local!

Nous profitons de cette vitrine Tam Tam pour vous annoncer que, dès cet été, la boucherie bénéficiera d'améliorations locatives afin de garantir aux chasseurs un service encore plus rapide et efficace lors des activités de boucherie de chasse 2023. En ce sens, si vous connaissez un.e boucher.e qui voudrait se joindre à l'équipe, nous serions heureux de le ou la rencontrer!

Les prochains marchés seront le samedi 20 mai et le samedi 3 juin.

Ils seront ensuite déplacés les 1^e et 3^e dimanches de chaque mois pour l'horaire d'été. Au plaisir,

Danie Chabot pour La Récolte des Plateaux

Les circuits courts, de la nature à l'assiette

Que l'on soit adepte de la cueillette, de la culture de ses propres aliments, ou encore fidèle client.e de fermes du coin, la consommation locale prend diverses formes.

L'abondance du territoire et des savoir-faire des personnes qui le mettent en valeur offre à la population de la MRC Avignon une multitude d'aliments qui apportent richesse et diversité dans nos assiettes, participent grandement à notre identité et sont porteurs de notre culture locale. Ici on se nourrit au rythme des saisons : au jardin, sur l'eau, dans le bois, sur la grève, la cueillette, la chasse, la pêche, l'agriculture se complètent et complètent nos menus, façonnant l'authenticité de nos saveurs locales et définissant cette cadence bien à nous, ancrée à celle de notre territoire.

Se nourrir en circuit-court, c'est acheter localement les aliments que l'on consomme, connaître les humains derrière les produits, valoriser la qualité de leur travail et tisser avec eux des relations durables. C'est également connaître le territoire qui nous entoure, les opportunités qu'il offre, le rythme de la vie qui le compose, déve-

opper des savoir-faire et des compétences pour valoriser les aliments, de la nature à l'assiette!

Plusieurs initiatives de valorisation et développement de l'alimentation de proximité sont portées par la MRC Avignon, dont le service d'accompagnement pour les jardins du territoire. Deux séries de capsules vidéo ont aussi été produites : *Culture de possibilités*, présentant des portraits de producteurs et productrices d'Avignon, et *Se nourrir des raccourcis*, mettant de l'avant diverses initiatives de consommation locale.



La pêche au coques

Crédit photo : Frédérique Caissy

MRC Avignon

«L'ÉTÉ DES ARTISTES» DE RETOUR

Une belle programmation de spectacles se dessine pour l'été 2023. La mission première de l'Été des Artistes est de vous faire découvrir des talents d'ici et d'ailleurs en offrant des spectacles gratuits pour toutes catégories d'âges. De belles surprises vous attendent encore une fois : en juillet, Jean-René Martin nous révèle ses dernières créations et vous pourrez danser lors d'un festif «bal musette». Au mois d'août, Jérôme Bolduc, en mode trio, nous fera découvrir des chansons originales. Le programme complet sera diffusé sur le site Matapédia-et-les-Plateaux et dans le prochain numéro du Tam Tam.

**L'Été des Artistes, ce sont sept activités culturelles
pour tous les groupes d'âges
Du début juillet à la fin septembre - (contribution volontaire).**

**À ne pas manquer « BAL MUSETTE » avec Steve Normandin à l'accordéon
SAMEDI 15 JUILLET à 20h devant la salle municipale de St-Alexis
(intérieur si pluie)**

Venez chanter et danser sur une musique aux couleurs de la France



Légende : Steve Normandin / Gracieuseté Steve Normandin

Sylvie Gallant et l'équipe

« La période des grandes questions », une réussite époustouflante!



Crédit photos : Paul Leblanc

En avril dernier, Andrée Roy, auteure et metteur en scène, et sa troupe de théâtre ont donné toute une performance à Saint-François-d'Assise et à Saint-Alexis-de-Matapédia. Les salles étaient pleines à craquer et nous avons tous bien rigolé des textes loufoques et parfois significatifs d'une certaine réalité du milieu. Les comédiens et les bénévoles ainsi qu'Andrée méritent tous notre admiration pour leur travail acharné derrière une telle prouesse.

Bravo et j'ai oui-dire qu'il se trame un événement d'envergure dans l'air des Plateaux!



Sylvie Beaulieu

Retour sur la présentation JULY, 53. par naakita feldman-kiss



Lors de sa résidence de trois mois, l'artiste a entrepris un travail de recherche explorant ce que des centaines de télégrammes oubliés dans le grenier avaient à nous transmettre.

S'inspirant des grands noms ayant parcouru le territoire autant que de faits et anecdotes trouvés, iel a réalisé trois œuvres audiovisuelles qui ont été présentées à plus de 50 personnes, le jeudi 27 avril dernier.

L'exposition July, 53 de naakita feldman-kiss sera présentée dans sa version finale à la Gare de Matapédia, à l'automne 2023.

La prochaine résidence d'artiste débutera en août 2023. D'ici là, restez à l'affût, la programmation d'été sera bientôt dévoilée !

*Danie Chabot
pour Gare de Matapédia,
Pôle artistique et communautaire.*



DÉFILÉ EN MODE RECYCLÉ

Dimanche 28 mai 2023 à 14 h et à 19 h 30
CLUB RUSTICO

Entrée 15\$ (les billets seront en vente dans certains commerces)

Vous êtes invités à un défilé unique où vous pourrez admirer près de 40 créations toutes faites à partir de matières recyclées. Une vingtaine de personnes du secteur Matapédia-et-les-Plateaux s'amuse follement à créer des « vêtements » et accessoires à partir de papier journal, de boîtes d'œufs, de sacs variés, de vieux stores et plus encore, sous les thèmes de l'élégance, de l'originalité et de l'humour. Cette parade de mode inusitée est une idée originale de Patricia Poirier qui s'est entourée de complices et de mannequins qui sauront vous surprendre, vous séduire et vous faire rire !

Notez qu'une partie des profits sera remise à la Société Alzheimer et l'autre, à la Fondation Villa des Plateaux.

Suivez les infos sur les réseaux sociaux, les affiches, les communiqués radio ou en rejoignant Patricia Poirier sur messenger.

Bienvenue en grand nombre!

Sylvie Gallant

Festival d'la Bon'Humeur de Saint-François-d'Assise 27 au 30 juillet 2023

PROGRAMMATION

JEUDI 27 Juillet

Soirée d'humour avec
Christophe Dupéré et Simon Boisvert
Suivi du chanteur Anthony Gaudet

VENDREDI 28 juillet



Sara Dufour
Suivi du groupe CCR Reborn

SAMEDI 29 juillet



Les Gars du Nord
Suivi du groupe 4 River

DIMANCHE 30 juillet

Après-midi amateurs, accompagnés par
Les Good Tymeux

VENTE DE BILLETS

7 avril au 1er juin 2023

PRÉVENTE de bracelets
pour tout le festival à 60\$

Après le 1er juin 2023

Les bracelets seront vendus à 75 \$

Les billets pour une soirée seront vendus uniquement à la porte, la soirée même, à 35\$ chacun.

Points de vente en ligne

www.lepointdevente.com et bientôt dans les commerces suivants:

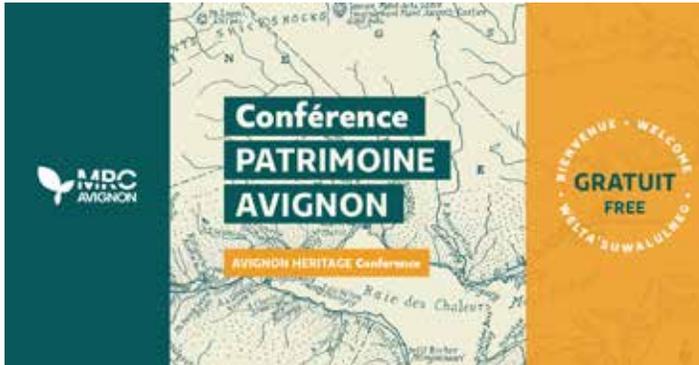
Coop de Saint-François-d'Assise,
Dépanneur NPL de Saint-Alexis,
Épicerie InterMarché de Matapédia

Marche méditative guidée à Saint-Alexis-de-Matapédia

avec Alexandra Lagacé les 13 juin et 9 juillet.

Pour information, contactez le 418 750-2262

Conférence « PATRIMOINE AVIGNON »



Jeudi 8 juin de 19 h à 20 h au Club Rustico de Saint-Alexis-de-Matapédia (entrée libre)

Accompagnez la consultante en patrimoine Camillia B. Pilon dans cette histoire fascinante qu'est la vôtre ! Dans le cadre de la réalisation des démarches préalables à la réalisation de l'inventaire du patrimoine bâti et des orientations données dans sa nouvelle politique culturelle, la MRC Avignon souhaite vous convier gratuitement à une conférence sur l'histoire et le patrimoine.

La conférence abordera les caractéristiques, naturelles et bâties, particulières du territoire d'Avignon sous l'angle des mouvements de population et des principaux types architecturaux. La MRC Avignon est heureuse d'offrir l'occasion aux citoyens et aux citoyennes de participer à cet événement qui met en valeur les éléments marquants du territoire relatifs à notre patrimoine.

La conférence se déclinera en trois représentations :

**31 mai 2023 de 19 h à 21 h
au Quai des arts, Carleton-sur-Mer. (français)**

**2 juin 2023 de 18 h à 20 h
à la Salle municipale d'Escuminac. (anglais)**

**8 juin 2023 de 19 h à 21 h au Club Rustico,
Saint-Alexis-de-Matapédia. (français)**

**Pour plus d'informations, communiquer avec
Frédérique Caissy, agente de développement
territorial - culture et patrimoine,
au frederique.caissy@mrcavignon.com
ou au 418 364-2000, poste 129.**

La Maison de la famille Avignon fait la fête



Crédit photo : Canva

Dans le cadre de la Semaine québécoise des familles, la Maison de la famille Avignon invite la population à sa fête familiale annuelle qui aura lieu au Centre polyvalent

de Pointe-à-la-Croix, le dimanche 21 mai, de 10h à 13h. Lors de cet événement, plusieurs activités seront proposées gratuitement aux parents et aux enfants de 0 à 8 ans de la MRC Avignon, le tout dans une ambiance festive.

Dîner hot-dog, bricolage, histoire, musique, coin lecture et maquillage seront au programme. « C'est une occasion pour nous de rencontrer les familles d'Avignon et de prendre le temps d'échanger avec elles », affirme Marie-Christine Leblanc, coordonnatrice. Les participants pourront aussi prendre connaissance des activités et services offerts par l'organisme tout en s'amusant. Une tradition rassembleuse que l'organisme offre depuis quelques années aux gens de la communauté.

Cette année, la Semaine québécoise des familles insiste sur la nécessité de simplifier le parcours des familles : faire de l'accès aux services une priorité. Dans ce contexte, la Maison de la famille soutient les parents et les enfants de diverses façons en leur offrant des activités et services diversifiés tels que du répit, des rencontres d'information sur la parentalité, des activités parent-enfant, du dépannage de lait/couches, etc., peu importe le statut familial ou le revenu.

La Maison de la famille Avignon est un organisme communautaire famille qui existe depuis 2012. C'est un lieu de rencontre et d'échange pour tous les parents et enfants 0-8 ans de la MRC Avignon (de l'Ascension-de-Patapédia à Gesgapegiag). Elle offre des activités et services qui visent le développement harmonieux des enfants et le bien-être des parents.

**Marie-Christine Leblanc, coordonnatrice
418-788-3359 ou mdfavignon@gmail.com
Maison de la famille Avignon, 30B rue Chouinard,
Pointe-à-la-Croix (Qc) G0C 1L0**



**Route des
belvédères**
Matapédia-et-les-Plateaux

Déjà une 3^e saison pour le CARREFOUR D'ACCUEIL de la Route des belvédères !

La saison 2023 s'annonce très occupée à la Route des belvédères! Plusieurs **nouveautés** sont prévues et des annonces importantes seront faites en début de la saison. **Soyez présents!**

Carrefour d'accueil

Adresse : 4-C boulevard Perron Est, Matapédia, Qc G0J 1V0

Téléphone : 418 230-1818

Courriel : info@routedesbelvederes.com

Site web : routedesbelvederes.com



ÉVÉNEMENTS D'OUVERTURE 2023

JOURNÉE DES CITOYENS

Entre 10 h et 16 h, l'équipe de la Route des belvédères accueillera les résidents de Matapédia-et-les-Plateaux au Carrefour d'accueil et annoncera les **nouveautés** pour la saison 2023 dans une ambiance festive pour toute la famille!

Programmation

13 H | Discours de la Présidente, Nicole Lagacé
Annonce des nouveautés de la saison
Dévoilement des prochains belvédères

14 H | **TIRAGE**

15 H | Montée au belvédère des Deux Rivières



LANCEMENT DE LA SAISON 2023

Dès 9 h, c'est l'ouverture officielle du Carrefour d'accueil et le lancement de la saison touristique 2023.

Horaires 2023 | Ouvert tous les jours

Entre 9 h et 17 h du 23 juin au 4 septembre

*5 septembre au 9 octobre

Ouvert du jeudi au dimanche entre 9 h et 17 h

Les belvédères sont accessibles **du lever du jour à la tombée de la nuit** et le droit d'entrée est obligatoire en **TOUT** temps et pour **TOUS** les visiteurs.



TARIFICATION 2023

Carte *Fan d'ici* !

La carte *Fan d'ici* est un droit d'accès illimité aux belvédères pour la saison 2023 et elle est **exclusive** aux citoyens de Matapédia-et-les-Plateaux ainsi qu'aux résidents de la Gaspésie.

Citoyens de Matapédia-et-les-Plateaux

Enfants | **GRATUIT**
18 ans et moins

Adultes | 10 \$

Aînés | 5 \$
65 ans et plus

Résidents de la Gaspésie

Enfants | 10 \$
18 ans et moins

Adultes | 20 \$

Aînés | 10 \$
65 ans et plus



DROIT D'ENTRÉE AUX BELVÉDÈRES

Prenez note que dès le lancement de la saison 2023, le droit d'entrée est requis pour tous les visiteurs! Les fonds récoltés nous aident à **promouvoir** et **protéger** notre belle région touristique, mais surtout à assurer l'entretien des belvédères.

Enfants | 5 \$
18 ans et moins

Adultes | 10 \$

Aînés | 5 \$
65 ans et plus

3 FAÇONS SIMPLES de payer son droit d'entrée

1. Au Carrefour d'accueil

4-C boulevard Perron Est à Matapédia, QC G0J 1V0

En ligne

3. En argent comptant



Les gagnants des certificats cadeaux Tam Tam

Le tirage du journal Tam Tam a désigné nos deux gagnants (tes) des certificats cadeaux de 30\$ pour l'année 2022-2023 :

M. Charles Normandeau de Matapédia

**Mme Josiane Thibodeau
de Saint-Alexis-de-Matapédia**

BRAVO à ces derniers et MERCI encore une fois à tous ceux et celles qui nous soutiennent en prenant leurs cartes de membres.

Merci aux membres corporatifs

Cette année, nous avons 68 membres corporatifs (entreprises, organismes et municipalités) qui ont soutenu le journal Tam Tam. Merci pour votre aide financière et votre fidélité qui nous permettent de poursuivre, d'année en année, notre mission de communication auprès de nos lecteurs.

- **Aceri.For.Mine Patapédia Inc.**
- **AGAMP**
- **Alantra Leasing Inc.**
- **Atelier Eco-Art**
- **Bâtisseurs 2010**
- **Bergerie Patapédia Inc**
- **Bernard Doiron**
- **Bibliothèque Municipale Matapédia**
- **Cantine Lagacé**
- **Central Resto Pub**
- **Bois d'Avignon**
- **Brigade des Pompiers Saint-François-d'Assise**
- **C.A.M.P.P.**
- **Centre Accalmie**
- **Cercle de Fermières St-André-de-Restigouche**
- **Cercle de Fermières St-François-d'Assise**
- **Chevaliers de Colomb Conseil Belval 6539**
- **Chevaliers de Colomb St-Francois 9571**
- **Club des 50 ans et plus L'Ascension-de- Patapédia**
- **Club des 50 ans et plus de Saint-François-d'Assise**
- **Club des 50 ans et plus St-Alexis-de-Matapédia**
- **Club des 50 Ans et plus St-André-de-Restigouche**
- **Club des 50 Ans et plus Les Jeunes Coeurs de Matapédia**
- **Club Marquis de Malauze**
- **Comité de Développement St-Alexis-de-Matapédia**
- **Construction L.F.G. inc.**

Merci aux membres corporatifs (suite)

- **Coop de Solidarité et Développement St-François-d'Assise**
- **D&L Électric Ltd**
- **Du Coeur aux Soins inc.**
- **Entre-Tiens d'Avignon**
- **Fecteau Acebois**
- **Ferme Bel Horizon**
- **Fondation Villa des Plateaux**
- **G.M.V. Plâtre et Peinture 2012 Inc.**
- **Garage Restigouche Inc.**
- **Garage Gallant Et Fils 2014 Inc.**
- **Gestion Notarial Inc. (Olivier)**
- **Groupement Agro-Forestier de la Ristigouche Inc.**
- **Guy Poirier Ostéopathie-Masso-Kinésithérapie**
- **La Maison Maguire**
- **Léonard Pineault et FILS inc.**
- **Les Entreprises Armand Lagacé & Fils Inc.**
- **Les Entreprises Emilien Dufour et Fils Inc.**
- **Les Saveurs des Plateaux.**
- **Les Entreprises Lauréat L. Gallant Inc.**
- **Les Transports Ghislain Pineault Inc.**
- **Maison Funéraire Santerre & Fils Inc.**
- **Mallette**
- **Matapédia Nature Aventure**
- **Municipalité de Saint-Alexis-de-Matapédia**
- **Municipalité de Matapédia**
- **Municipalité de Saint-André-de-Restigouche**
- **Municipalité de Saint-François-d'Assise**
- **Municipalité de l'Ascension-de-Patapédia**
- **O.T.J. St-Alexis-de-Matapédia**
- **Optométriste Manon Bastien**
- **Provigo Pointe-à-la-Croix**
- **Organisme du Bassin Versant Matapédia-Restigouche / OBVMR**
- **Ovila Pinault Inc.**
- **PHARMACIE Joey Maltais.**
- **Pizza Delight**
- **Quincaillerie Home Hardware Inc.**
- **Restaurant Chez Casimir**
- **Restaurant Pastali Inc.**
- **Restigouche River Watershed Management**
- **Scierie Avignon**
- **Sports Max**
- **Villa des Plateaux**

Il était une fois un jardin...

Crédit photos : Sylvie Gallant



L'aventure du jardin communautaire de Saint-Alexis-de-Matapédia commence en 2011 avec un rêve que caressait depuis longtemps le maire de l'époque, Guy Gallant. Le démarrage se fait grâce à une initiative des élèves du primaire de l'école de St-Alexis et de leurs enseignants qui mettent en terre tout plein de semis. La mauvaise température de l'été et le travail demandé découragent une partie de ces petits jardiniers. Mais une «graine» est semée et c'est ainsi que l'année suivante, coup de chance : le CIRADD, en collaboration avec la municipalité, engage une coordinatrice, Mélanie Guévremont, qui veillera à la bonne marche du jardin et de ses 28 jardiniers et jardinières de tout âge.



Dès le départ, la municipalité de St-Alexis s'implique en fournissant un cabanon super bien aménagé, des outils, l'accès à l'eau, la tonde du gazon et les services d'une coordinatrice. En plus de fournir une montagne de beaux légumes, le jardin est aussi devenu un lieu d'attraction et de ressourcement. Des résidents de la Villa viennent régulièrement faire leur petit tour. Le jardin entame sa 13e année et ne cesse de grandir. Il compte aujourd'hui 30 parcelles (de 20' x 20') plus une section à part pour les pommes de terre. On peut voir l'évolution du sol qui, bien nourri de compost, s'améliore d'année en année. Des jeunes de Los Platos, arrivés dans le secteur, cultivent actuellement plusieurs parcelles du jardin.



La MRC nous a félicités pour la bonne organisation et la beauté de notre jardin. Comme j'aime la culture sous toutes ses coutures, je reprends donc la coordination des jardins cette année avec l'expertise de l'accompagnatrice jardin de la MRC, Marie-Claire Larocque, employée pour tout le secteur Avignon Ouest.

*En plus de semer de bons légumes, on y récolte des amitiés,
disait Jacques A. Dufour !*

Le jardin est là pour vous, profitez-en !

Sylvie Gallant

ACCOMPAGNEMENT

Jardin

GRATUIT POUR TOUTES ET TOUS





ACCOMPAGNATRICE
SECTEUR OUEST

MARIE-CLAIRE LAROCQUE

581 884-2722

accomp.jardin.ouest@gmail.com

LES SERVICES OFFERTS

- On vous aide à commencer un jardin;
- Visite ponctuelle ou sur une base régulière;
- On vous conseille pour avoir une meilleure récolte;
- Dépistage de maladies et d'insectes;
- On vous aide dans vos tâches au jardin;
- Pour tout le monde, peu importe votre niveau de connaissance;
- Apprentissage garanti !

Votre accompagnatrice jardin se fera un plaisir de se déplacer à votre domicile afin d'évaluer vos besoins et vous prêter main forte avec votre jardin !



Des souvenirs qui réchauffent le cœur!



M. Joseph Lagacé et Mme Alida Dumont

À L'Ascension-de-Patapédia, j'ai eu la chance inouïe de rencontrer Marius Lagacé âgé de 85 ans, une légende de la paroisse. Eh bien oui, Marius a été à la barre de son commerce pendant 57 ans (1966-2023), 365 jours par année, tôt le matin à tard le soir. Ses parents, M. Joseph Lagacé et Dame Alida Dumont, originaires de St-Hubert au Témiscouata, sont partis de St-Alexis-de-Matapédia en 1946 pour venir s'établir à L'Ascension avec leur grande famille. Mme Dumont, cette femme de petit gabarit, a donné naissance à six filles et six garçons; leur descendance est remarquable dans la région.

Marius me raconte une bribe de son enfance : *Je me souviens, c'était l'hiver, j'avais environ 6 ans, à St-Alexis, mon père prenait son baluchon, s'habillait chaudement et décollait à pied à travers le champ pour aller travailler au chantier d'Antonio Dufour. Je le regardais par le châssis disparaître dans la poudrerie, je me posais la question s'il allait revenir. Ce souvenir est resté fixé dans ma mémoire. À 8 ans, ma première impression quand j'arrive à L'Ascension, c'est que j'aime ça, j'ai trouvé cela de mon goût. Le premier matin, le coq à M. Philippe Bélanger m'a réveillé. J'ai toujours aimé le monde de la place.*

Son père, M. Jos Lagacé, ce grand 6 pieds était un avant-gardiste. Il a été un gros contracteur de chantier pour la CIP, ce qui a donné du travail aux hommes de la région. Dans ce temps-là, il y avait une barrière pour contrôler les entrées et les sorties en forêt afin d'assurer la sécurité; M. et Mme Jos Robichaud en étaient les gardiens. Durant l'hiver, les travailleurs voyageaient dans le snow de M. Lagacé; parfois ces hommes devaient

pousser le bolide pour monter les côtes, en forêt. Au début, son magasin était un petit local avec une pompe à essence à bras; il n'y avait pas encore d'électricité et les chemins étaient fermés, l'hiver. Son *snow* était souvent le taxi de Garde Lamoureux pour se rendre aux malades et faire les accouchements. Vers 1960, le père Lagacé a fait construire sa nouvelle maison et a agrandi le magasin qui comprenait trois loyers en haut, salle de quilles et patinoire. Qui ne se souvient pas des performances de patinage artistique de Marius et Blandine Arsenault et des joutes de hockey endiablées avec les villages voisins. Le magasin chez Jos et Marius a toujours été un lieu de rassemblement pour les jeunes. Même Ti-Fred Gallant, ce conteur de farces, aimait bien s'asseoir sur le banc pour socialiser.

Marius dit : *J'ai remplacé, durant un an, dame Rosette Chabot comme professeur au Rang St-Georges, il y avait 42 élèves, 7 niveaux dans la même classe; j'ai adoré mon expérience, c'était tous du bon monde.* Marius veut remercier la population passée et présente pour son encouragement durant toutes ses années; le contact social lui manque, il s'en est passé du « jasage » dans ce milieu si attachant!

Marius, toute la population se joint à moi afin de te rendre hommage pour toutes ces années de loyaux services et ton bel accueil! Tu es une richesse de souvenirs pour tous les gens qui ont eu la chance de te côtoyer. Prends soin de toi maintenant; tu le mérites tellement!

Sylvie Beaulieu



Marius Lagacé 18 ans

Une fin de saison de volley-ball haute en couleur pour nos Draveurs de l'école des Deux-Rivières.



La fin de semaine du 24 mars dernier, nos cadets ont terminé au second rang se méritant ainsi la médaille d'argent au RSEQ-EQ. C'est en se surpassant et en démontrant du caractère qu'ils ont su l'emporter, entre autres, contre les Îles-de-la-Madeleine, Matane et Rimouski. C'est face à l'Assault de Amqui que se sont inclinés nos gars durant l'ultime partie du tournoi qui se déroulait à Rivière-du-Loup. La fin de semaine du 21 avril, à Cabano, nos cadettes, évoluant avec 16 autres équipes en division 4, ont su marquer l'histoire de l'école des Deux-Rivières en remportant la toute première médaille féminine au sein du RSEQ-EQ, une médaille de bronze pleinement méritée, suite à un travail acharné tout au long de l'année. C'est lors d'une partie chaudement disputée face à Rivière-du-Loup que nos filles ont conclu leur saison. Suite à de si beaux résultats, on ne peut que se dire: À l'an prochain!!

*Marc LeBlanc, coach
et enseignant d'éducation physique*

Finale régionale de Secondaire en Spectacle

Le 4 avril dernier, 12 jeunes de l'école se sont rendus à l'École Antoine-Bernard de Carleton-sur-Mer afin de participer à une journée d'ateliers en lien avec les Arts de la scène. En soirée, avait lieu la finale régionale de Secondaire en spectacle du centre de services René-Lévesque conjointement avec celui des Îles. Nous avons pu y revoir nos trois numéros gagnants de la locale. Félicitations à Marion Degrâce-Roy pour sa performance. Elle a remporté la 2e place en interprétation avec "La valse d'Amélie" (piano) de Yann Tiersen. Bravo Marion! Un nouveau lamé pour le mur des célébrités de notre école!

Mélanie Francoeur, technicienne en loisirs



Quart de finale des brigades culinaires



Tout au long de l'année, nos trois brigades culinaires compétitionnaient amicalement autour de leur fourneau et à l'aide de leur livre de recettes sous la supervision de notre cheffe, Marie-Josée Gagné. Le 22e atelier les amenait à utiliser tous leurs acquis avec un panier-surprise. Elles avaient à cuisiner, en équipe, le contenu du panier-surprise, sans livre de recettes. Elles disposaient de tous les ingrédients du garde-manger et du réfrigérateur. C'était une pratique pour le quart de finale qui avait lieu le mercredi suivant soit, le 26 avril dernier. L'équipe qui s'était la plus démarquée par



Quart de finale des brigades culinaires (suite)

son autonomie, son assiduité et lors des différents défis où des juges évaluaient leurs compétences, affrontait les autres écoles participantes de la Gaspésie. Donc, c'est avec joie que nous avons accueilli La brigade de Gaspé et celle de Carleton-sur-Mer pour ce combat. La brigade culinaire de Carleton-sur-Mer représentera notre région en demi-finale à Mont-Joli, le 12 mai prochain. Bravo aux trois équipes qui ont eu à cuisiner tofu, poi-

vron et brocoli. Je remercie nos trois juges : Mesdames Line Richard, Nicole Lagacé et Isabelle Côté qui ont bien voulu se prêter au jeu en tant que juges. Je voudrais également remercier notre cheffe pour cette belle année en cuisine! À l'année prochaine!

Mélanie Francoeur, technicienne en loisirs

VIE ECONOMIQUE

Une entreprise bâtie par la passion !



Vous ne le soupçonniez probablement pas mais, pour certaines personnes, travailler dans les métiers de la construction relève d'un rêve de jeunesse, comme pour Jessica Blaquière dont la passion pour ce domaine l'a amenée à créer son entreprise « Rénovation JPL ».

L'acronyme signifie « J » pour Jessica et « PL » pour Pier-Luc. Le logo est l'idée de sa sœur Josiane. Mais, remontons un peu dans le temps où cette passion a débuté. Jessica commença son parcours d'études par un DEC en architecture où elle développa un intérêt pour les projets de construction résidentielle. Elle fit donc une pause de ce DEC pour aller approfondir ses connaissances techniques en complétant, en 2014, une attestation d'études collégiales (AEC) au Cégep de Rimouski, dans le programme « Architecture d'intérieur, rénovation et décoration ».

À la suite de ses études, le projet de se lancer en affaires dans le domaine de la rénovation est resté en suspens car le poste de gestionnaire qu'elle occupe auprès de l'entreprise « Dépanneur NPL » la tient bien occupée.

Toutefois, l'idée ne fut jamais abandonnée et le projet reprit vie lors de discussions avec son frère avec qui elle fit les premières démarches et recherches ainsi qu'avec des amis ayant de l'expérience dans le domaine et qui avaient le goût de travailler ensemble.

En mars 2022, Jessica entreprit des cours pour l'obtention d'une licence d'entrepreneur général et spécialisé de la Régie du bâtiment du Québec (RBQ) qu'elle acquit avec succès à la fin septembre dernier.

À 30 ans seulement, Jessica est propriétaire de cette nouvelle entreprise basée à Saint-Alexis-de-Matapé-dia, qui a débuté, en octobre dernier, ses activités de rénovations en tout genre (toiture, charpente, revêtement, etc.). Ses associés dans ce beau projet sont Pier-Luc Blaquière, Patrick Boudreau, Guy Vallières et Ludovic Desmarais.

Comme le dit Jessica : « Soyons fiers d'encourager les gens passionnés par leurs métiers, poussés par leurs ambitions et leurs passions. C'est grâce à eux que nous pouvons avoir différents services sur les Plateaux ».



Jessica Blaquière

Crédit photo : Julie Deslisle

Julie Deslisle

Marie-Josée Gagné... une femme très inspirante !

La famille, là où son histoire commence...

Marie-Josée, benjamine de la famille de Rose-Aimée Fournier et de Maurice Gagné, a partagé son enfance avec ses trois frères à l'Ascension-de-Patapédia.

Elle me dit : *J'ai toujours eu une connexion particulière avec mes grands-parents Fournier, ils ont été des mentors dans le développement de mes valeurs profondes, en matière de pensée coopérative, de contribution au milieu et au bienfait que procure le bénévolat.*

Femme positive, authentique, transparente, respectueuse et sensible, elle possède la fibre entrepreneuriale qui, bien enracinée dans sa tête et dans son corps, lui permet de mener de front de multiples projets. Dès son jeune âge, Marie-Josée démontre une personnalité forte et ne s'en laisse pas imposer. Elle collabore déjà aux travaux de la ferme en conduisant tracteur et camion dans les champs. À l'adolescence, elle est attirée par la santé animale. Aujourd'hui, elle comble un peu ce désir en hébergeant quelques animaux qu'elle traite aux petits oignons.

Ses talents culinaires la conduisent à décrocher un diplôme collégial en Gestion des services alimentaires et de la restauration suivi d'un Certificat de formation



des adultes en milieu de travail à l'université. Actuellement, elle élargit ses compétences avec une formation en Trager (technique de soin en rééducation du mouvement). Vaillante petite abeille, durant 10 ans, elle partage ses compétences dans différents secteurs d'activités avec sept entreprises de la région de Québec afin de s'accomplir pleinement. Sa plus grande fierté : Sa participation à La Cité agricole dont elle était propriétaire associée. De retour en région, elle relève le défi dans la culture des came-rises à L'Ascension. Elle s'implique activement avec La Récolte des Plateaux. En collaboration avec URLS GÎM, Marie-Josée anime des personnes âgées à la Villa des Plateaux. Elle guide un groupe de marche à Escuminac. Elle conclut tout juste avec La tablée des chefs dans l'accompagnement des jeunes de l'école des Deux-Rivières.

Ce riche parcours, elle le doit à son acharnement, sa volonté et à son brin de folie! Elle rêve d'avoir un petit chalet dans la montagne pour se ressourcer, admirer la vie et rêver à ses projets futurs. Marie-Josée est une visionnaire.

Claire Chouinard

Québec 

BORALEX



INNERGEX
Énergie renouvelable.
Développement durable.

