

Orléans, l'île ouverte a attiré la foule



Au Parc maritime, les enfants étaient émerveillés par les bateaux enfilés dans des bouteilles.

PHOTO PIERRE-PAUL PLANTE



Nicolas Deschênes, de Saint-Chrysostome, a profité de sa visite à la Bergerie Saute-Moutons pour nourrir les brebis.

PHOTO PIERRE SHAIENKS

Hélène Bayard, Pierre Shaienks et Andrée-Anne Turcotte

Cette fin de semaine de la Fête du travail ne portait pas son nom. Ce fut plutôt, à l'île d'Orléans, celle des découvertes et du plaisir pour des milliers de visiteurs. Le comité organisateur estime en effet à plus de 10 000 le nombre de visites effectuées dans les diverses escales de la programmation, dont les

plus populaires ont été la Maison Drouin et les Fromages de l'île d'Orléans, suivis de près par la Bergerie Saute-Moutons, le Parc maritime de Saint-Laurent et la Ferme du Mitan. Certains sites ouvraient leurs portes pour une rare fois ce qui les rendait particulièrement attirants. Il y avait 19 escales

en tout et nos journalistes en ont couvert une demi-douzaine, sachant que les autres étaient tout aussi attrayantes.

Affluence au Parc maritime

Beaucoup de visiteurs, surtout de la région de Québec, se sont mêlés aux Orléanais : 433, samedi, et 672, dimanche. Les

visites guidées de la chalouperie ont été particulièrement populaires, de même que l'atelier de fabrication de petits bateaux et celui animé par Pierre-Paul Plante sur la fabrication de bateaux en bouteilles. Quant

SUITE EN PAGE 2

Saint-François aura son parc communautaire

Pierre Pruneau

Qui n'a pas été ébahi par la multitude des visiteurs qui envahissent la halte routière de Saint-François lors des beaux week-ends de l'été ? C'est sans contredit l'endroit le plus fréquenté de toute l'île d'Orléans. Dans une certaine anarchie, en camping-car, en moto ou à bicyclette, des gens de tous âges pratiquent l'art du *farniente*, y pique-niquant sous les arbres durant de longues heures. Après avoir monté les marches de la tour d'observation qui leur présente un paysage époustouflant, ils se procurent une gâterie à la cantine et s'installent pour de belles heures passées en famille. Mais qu'en est-il des citoyens de la place qui paient pour l'entretien des lieux sans en profiter vraiment ?

Un comité de vos élus, composé de la mairesse Lina Labbé, de Claude Beauchemin, de Micheline Darveau et du directeur général de la municipalité, Marco Langlois, s'est attelé à la tâche de rafraîchir le site et de le rendre intéressant non seulement aux visiteurs mais aux familles de Saint-François. L'ensemble du projet serait complété en dix ans et pourrait

coûter près de 700 000 \$, investis au fur et à mesure de l'entrée des fonds. On se donne ce laps de temps pour que ce qui n'était qu'une halte pour visiteurs motorisés se transforme en « cœur du village » et devienne l'incontournable lieu de rassemblement des « poireaux » de Saint-François. Le travail est bien enclenché : le terrain est nettoyé des souches et fardoches qui l'envahissaient, des barrières fermant le site en fin de soirée éloignent les vandales, des remblais bordent les deux accès canalisant la circulation et créant des aires spécifiques pour le stationnement. La tour, construite en 1971, a été réparée et recouverte d'une peinture qui va prolonger grandement sa vie utile. Les 20 000 \$ qu'ont nécessités cette opération furent gracieusement fournis par de généreux commanditaires : M. Donald Simons, M. Raymond Bernier et la Caisse Desjardins de L'Île-d'Orléans. Mme Labbé a affiché un mot au pied de la tour et une boîte permet de recevoir les dons des visiteurs. La réponse du public est des plus encourageantes.

SUITE EN PAGE 2



La mairesse Lina Labbé et le conseiller Claude Beauchemin ont fièrement présenté les plans du Parc de la tour qui sera aménagé aux cours des prochaines années.

PHOTO PIERRE PRUNEAU

SOMMAIRE

Le monde de Louise Lasnier » 15

Le jardin collectif » 16

Sur les traces de Mathurin Chabot » 17



© LOUISE LASNIER

» 15



© NICOLE BÉDARD

» 16



© MARIO CHABOT

» 17

Orléans, l'île ouverte a attiré la foule, suite de la une

aux « cuisiniers » Sylvain Delisle et Julien Milot, qui présidaient à l'épluchette de blé d'Inde, ils n'ont pas chômé : ils ont distribué 300 épis.

Cours 101 sur les vaches

Jean et Alain Létourneau et leurs fils, de la Ferme du Mitan, ont livré un véritable cours 101 sur les caractéristiques de leur troupeau de vaches Holstein. Il faut dire qu'un petit quizz amusant, à l'entrée de la ferme, préparait à la visite. Exemples : Est-ce que les vaches distinguent les couleurs ? Comment appelle-t-on les quatre estomacs de la vache ? Etc. Les adultes se sont montrés particulièrement intéressés par la génétique et les méthodes très sophistiquées de gestion du troupeau, l'alimentation automatisée des quelque 160 bêtes et la collecte de près de 2 000 litres de lait par jour. Mais les plus jeunes n'en avaient que pour le veau nouveau-né de la journée. Une visite guidée surprenante et intéressante pour les non initiés.

La Bergerie Saute-moutons

Éric Lachance et Karine Bélanger ont une passion pour l'élevage d'agneaux. Ils ont ouvert grandes les portes de la bergerie Saute-Moutons, à Saint-Jean, qui abrite 80 brebis, 6 agnelles et 15 agneaux. Les enfants, tout particulièrement, avaient beaucoup de plaisir à nourrir les brebis mais les adultes en avaient tout autant à entendre Karine et Éric les entretenir sur l'alimentation faite maison de leur troupeau ou sur les soins apportés aux bêtes et les étapes menant à la mise en marché de leur agneau. Une autre belle visite, uniquement accessible lors des journées *Orléans, l'île ouverte*.

Au cœur de la Nouvelle-France

Au Manoir Mauvide-Genest, à Saint-Jean, on se dit également très satisfait de l'affluence en cette fin de semaine. La Société d'histoire IN MEMORIAM a attiré bon nombre de visiteurs : ces spécialistes de la vie en Nouvelle-France parés de leurs magnifiques costumes, ont raconté l'histoire des ancêtres avec verve et entrain. On pouvait également



PHOTO HÉLÈNE BAYARD

Des visiteuses de Montréal ont apprécié le bon vin de Liz Ouellet.

visiter librement les lieux et les guides offraient des explications à chaque étage du manoir.

Un marché public à l'Espace Félix-Leclerc

L'Espace Félix-Leclerc abritait pour l'occasion un petit marché public fort sympathique. La Ferme Liz Ouellet, de Saint-Pierre, mettait l'eau à la bouche avec ses vins et produits du terroir et La Ferme Guillaume Létourneau, de Sainte-Famille, alignait les petits pots de confitures, gelées et produits de l'érable. C'était aussi l'occasion de goûter (et rapporter !) les spécialités de Les Nougats Mignon, de Saint-Pierre, et le délicieux miel des Ruchers de l'île. Véritables tentations que tout ça qui nous laisse espérer qu'un jour, on aura accès, à l'île, à un marché public plus qu'une fois de temps en temps.

Le géorallye de la Fondation François-Lamy

Les participants ont pu se sentir comme de véritables chercheurs de trésor lors de ce rallye. Armés de leur GPS, ils se sont déplacés partout autour de l'île, aux longitudes et latitudes données pour trouver réponses à 13 questions. Croyez-moi, les capsules contenant les réponses étaient très



PHOTO PIERRE SHAIENKS

Jean Létourneau, de la Ferme du Mitan, a présenté son troupeau de vaches Holstein aux visiteurs.

bien cachées ! De la Maison de nos Aïeux au cimetière de Saint-Jean, en passant par le Domaine Steinbach et la fromagerie, les géocacheurs (c'est ainsi que l'on appelle ces amateurs de géorallye) ont fait un tour de l'île excitant et instructif. Accompagné d'information historique sur l'île d'Orléans, ce rallye permettait d'en apprendre davantage sur notre milieu et les sites orléanais. Les participants pouvaient déposer un bulletin de participation à la Maison de nos Aïeux pour courir la chance de gagner un prix d'une valeur de 60 \$, comprenant un Passeport culturel orléanais et un livre sur les produits du terroir ainsi que cinq géopieces offertes par l'Association de géocaching de Québec qui pourront voyager partout dans le monde par le biais d'autres géocacheurs. Pour plus d'information sur ce loisir émergeant : www.geocaching-qc.com

Saint-François aura son parc communautaire, suite de la une

DE NOUVEAUX ÉQUIPEMENTS

Au centre du parc, on retrouvera bientôt un bâtiment polyvalent dont une partie servira de salle d'exposition pour faire connaître la petite histoire de la communauté de Saint-François à tous. Derrière ce lieu, une aire de rassemblement pourra accueillir 500 personnes captivées par un spectacle se déroulant sur la scène qui s'y intégrera. La firme *OPTION aménagement*, qui a travaillé à la réalisation de la promenade Samuel-de-Champlain à Sillery, a créé le plan d'ensemble qui comportera des lampadaires, des bordures en pavés de béton et même une aire de jeux pour enfants. Le comité espère que de généreux donateurs aimeront associer leurs noms à un endroit si prisé des petits. Graduellement, on remplacera le mobilier (bancs, tables) en fin de vie et on plantera des arbres d'essences nobles pour compléter le couvert ombragé.

Le concessionnaire, M. Pierre Giroux, de Saint-François, pourra y placer sa pittoresque roulotte puisqu'il bénéficie d'un contrat d'exclusivité avec la municipalité. En plus de verser un loyer annuel, il s'engage à entretenir le site et la tour. Il se chargera de la tonte du gazon et de l'entretien des poubelles et des toilettes. C'est lui qui est responsable d'ouvrir et de fermer le parc quotidiennement.

Mme Labbé et M. Beauchemin m'ont fait part de leurs ambitions pour ce lieu en devenir. Ils rêvent à une fête d'Halloween rassemblant petits et grands, d'un marché occasionnel où produits et musique traditionnelle seraient de rigueur, d'une fête des nouveaux arrivants dans la verdure et le grand air, d'expositions d'œuvres d'art et de spectacles amateurs ou professionnels animant la scène du parc en présence d'une foule de gens de la place qui s'y sentiraient chez eux. On sent que ce projet leur tient à cœur. Ils sont porteurs d'un enthousiasme communicatif qui a su convaincre le CLD et des citoyens de l'île de sa pertinence. Il ne leur reste plus qu'à compter sur l'enthousiasme de tous les citoyens de la municipalité pour que ce rêve se réalise pleinement.

PROPOSEZ UN NOM POUR CE PARC

On demande aux gens de Saint-François de proposer un nom pour leur nouveau parc. Ils n'ont qu'à acheminer leur suggestion via le site Internet de la municipalité ou la déposer par écrit au bureau municipal. Un prix symbolique sera remis au glorieux gagnant. Pensez à la tour, au site ou à un personnage historique que vous voudriez voir honoré ou faites une confiance totale à votre imagination.



PHOTO PIERRE PRUNEAU

La tour de la halte de Saint-François a été réparée et repeinte et le terrain nettoyé.

La Sainte Paix.

Radio Classique Québec 92,7

autourdelile.com – le complément idéal à votre journal



Sylvain Delisle

Pour le meilleur et pour le pire, Internet a révolutionné la diffusion de l'information. Chaque téléphone cellulaire est maintenant une mini-équipe de tournage prête à croquer sur le vif les événements aux quatre coins du monde. Avec les réseaux sociaux, la diffusion d'une nouvelle prend un caractère viral et tout va vite, parfois même trop vite... et on assiste alors à l'annonce prématurée du décès d'une célébrité. C'est un peu déstabilisant et il n'y a pas de marche arrière.

Dans une telle optique, l'avenir des médias écrits peut sembler incertain. Bien malin celui qui saura prédire comment les nouvelles seront diffusées dans 20 ans. Désirant demeurer actuel et assurer son avenir, le journal *Autour de l'île* a lui aussi fait le grand saut numérique. Pour ceux qui ne le savent pas encore, votre journal préféré a un petit frère sur le web. Il y a donc plus d'un an que j'ai mis en place et que je maintiens la plateforme qui sert chaque semaine à la mise en ligne de nouveaux articles. De façon concrète, c'est plus de 275 articles que l'équipe du journal a écrits et publiés sur www.autourdelile.com. Ces articles furent d'ailleurs consultés plus de 50 000 fois. À noter, qu'une des sections les plus populaires du site est celle donnant accès aux éditions antérieures de la version papier.

Loin de vouloir remplacer celle-ci, le site web est davantage un outil complémentaire : le papier offre certains avantages indéniables, mais il vient aussi avec certaines limites. La plus facile à imaginer est certainement le manque d'espace. 28 pages mensuellement, c'est beaucoup et c'est peu à la fois. À chaque édition, il faut donc faire des choix déchirants sur ce qui est coupé et ce qui est gardé. L'autre difficulté provient de la temporalité de certaines nouvelles. Qui veut apprendre les résultats d'une élection un mois après le scrutin ? Personne.

Même si lire sur un écran n'offrira probablement jamais le même plaisir que de tenir un journal papier dans ses mains, le web est l'outil idéal pour pallier à certaines de ces lacunes. Ainsi à la grande joie de certains journalistes, il leur est désormais possible d'écrire des articles approfondis sur les sujets qui les passionnent sans se soucier de l'espace disponible. Cela nous permet aussi d'ajouter toujours plus de photos et de vidéos pour agrémenter notre contenu. De plus, le site web rend possible la couverture d'éléments très temporels tels que l'ouragan Irène. L'utilisation d'Internet permet aussi un contact et des échanges plus directs avec notre lectorat. Ainsi une invitation fut lancée en ligne à nos lecteurs pour qu'ils nous racontent leurs voyages et grâce à cette initiative vous retrouvez l'un de ces récits dans cette édition. L'équipe de rédaction étant toujours à la recherche de contenu intéressant, n'hésitez pas à utiliser notre site web pour nous suggérer des articles, des entrevues, nous soumettre des photos ou encore nous informer d'événements actuels et d'activités que vous organisez.

Enfin avec tout le potentiel qu'offre le web, nous avons mis en place certaines fonctionnalités vous informant de la publication de nouveaux articles. En vous rendant sur le site du journal, il vous sera donc possible de vous abonner (gratuitement) à notre distribution de nouvelles par courriel et pour les utilisateurs Facebook n'hésitez pas à consulter notre page [facebook.com/autourdelile](https://www.facebook.com/autourdelile) pour obtenir nos articles dans le fil des nouvelles.

Comme vous pouvez le constater www.autourdelile.com est le compagnon idéal de la version papier du journal *Autour de l'île*. Si ce n'est pas encore fait, nous vous invitons donc à venir nous visiter ainsi qu'à devenir nos amis sur Facebook.

Bonne lecture!

Nouvelle équipe pastorale à l'île d'Orléans

Nicole Bédard

Les 20 et 21 août dernier, les paroissiens de l'île d'Orléans ont accueilli une nouvelle équipe pastorale. Mgr Paul Lortie, archevêque auxiliaire du diocèse de Québec, a procédé à l'intronisation officielle du curé, l'abbé Ignace Somé. Il a également présenté l'abbé Éloi Routhier, vicaire, ainsi que l'agent de pastorale, M. Claude Brochu.

À cette occasion, Mgr Lortie rappela que l'île d'Orléans a fourni de nombreux missionnaires dans le passé, entre autres en Afrique, et que c'est une bénédiction de

recevoir maintenant un missionnaire de ce continent sur l'île. « Je viens comme un disciple de Jésus-Christ pour qu'ensemble, l'équipe pastorale et la communauté, nous marchions », disait le nouveau curé de l'île. C'est avec joie qu'il exprimait le désir de se faire connaître et de rencontrer les gens d'ici.

PHOTO NICOLE BÉDARD

La nouvelle équipe pastorale de l'île d'Orléans : L'abbé Éloi Routhier, vicaire, l'abbé Ignace Somé, curé, ainsi que M. Claude Brochu, agent de pastorale.





Yves Emond

Courtier immobilier

Pour être bien
conseillé, protégé et
obtenir pleine satisfaction !

BUR.: 418 666-5050 • CELL.: 418 573-0486

yves.emond@remax-quebec.com

Votre référence à l'île d'Orléans



RE/MAX

Référence 2000

Agence immobilière
Franchisé indépendant et autonome
de RE/MAX Québec inc

3333, du Carrefour, local 250
Québec (QC) G1C 5R9
Fax : 418 666-7848

LES IDÉES REÇUES

Des épinards pour une meilleure mine

Une chronique de
Normand Gagnon

Il est difficile parfois de retracer l'origine d'une idée que personne ne remet en question et dont tout le monde s'accommode. Sérieuses ou farfelues, les idées reçues n'en imprègnent pas moins notre quotidien et circulent allègrement au point où certains s'en font d'ardents défenseurs. Plusieurs chercheurs se sont penchés sur certaines d'entre elles pour en vérifier la véracité ou la solidité de leurs assises; leurs travaux en arrivent parfois à des résultats étonnants et les font passer dans les catégories des erreurs, des mensonges ou des impostures.

Voici quelques-unes de ces idées, ici confrontées aux données recueillies par des investigations sérieuses.

LES ÉPINARDS RENFERMENT DE GRANDES QUANTITÉS DE FER

À l'origine de cette affirmation, raconte-t-on, une erreur de frappe dans une publication scientifique (1890) qui aurait gonflé par 10 la teneur en fer des épinards. Situation corrigée par la suite. En vain! Les dessinateurs Dave et Mark Fleischer avaient, en 1933, transformé le légume en potion magique pour le héros de leur bande dessinée, Popeye, personnage à qui on a attribué la hausse importante de la consommation d'épinards partout sur la planète. Et l'erreur se perpétue encore aujourd'hui malgré l'article de T. J. Hamblin paru en 1981 dans le *British Medical Journal*, qui faisait le point sur les erreurs dans l'histoire des sciences. Il s'agit ici d'une erreur attribuée à l'absence de vigilance de la part d'un scientifique. Vaut mieux donc une portion de lentilles, de foie ou de boudin qu'un kilo de salade d'épinards si l'on souhaite assurer sa dose quotidienne en fer.

LA HAUSSE DE LA POPULATION MONDIALE EST (ET SERA) LA CAUSE DES FAMINES

Il est vrai que la population mondiale s'est considérablement accrue depuis le début du 20^e siècle; de deux milliards d'habitants qu'elle était en 1927, elle atteindra vraisemblablement, si ce n'est déjà fait, le nombre de sept milliards au cours de la présente année. Mais, selon certains démographes, le taux de natalité actuel diminue nettement - et partout - et les concentrations humaines sur les territoires urbanisés s'accompagnent de dépeuplements dans d'autres régions. La caractéristique majeure du siècle actuel serait plutôt, selon eux, le vieillissement de la population.

Il est également vrai que l'on compte aujourd'hui 900 millions de personnes qui souffrent de la faim malgré une production alimentaire pouvant répondre largement aux besoins actuels. Mais les guerres et les chaos politiques qui en résultent, et bien davantage la spéculation financière sur les matières premières alimentaires, contribueraient pour une large part à cet état de fait, plus encore que les indisponibilités alimentaires régionales résultant souvent de facteurs climatiques comme les sécheresses et les inondations.

Quoi qu'il en soit, sera-t-il possible en 2050 de nourrir convenablement les neuf milliards d'humains (selon un scénario de fertilité constante) de la terre? Plusieurs chercheurs et organismes répondent posi-

tivement à cette question. En assortissant toutefois leurs réponses de conditions.

Selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), il y aurait de quoi nourrir toute l'humanité surtout si cette dernière modérait sa consommation de viande d'élevage. Ce qui s'explique par le fait que pour récupérer une calorie de viande il faut fournir en moyenne huit calories de céréales à l'animal. Mais, souligne le chercheur Hervé Le Bras de l'École des hautes études en sciences sociales (France), l'équation risque de se compliquer encore avec le développement de ces biocarburants qui utilisent des céréales comme le maïs pour alimenter... nos voitures. Pour la professeure Laurence Roudart, de l'Université libre de Bruxelles¹, le discours ambiant, selon lequel l'agriculture se heurte déjà aux limites de la nature, ne tient pas la route quand on sait que l'on pourrait encore multiplier par 1,6 les superficies cultivées (+ 970 millions d'hectares) sans qu'il soit nécessaire de s'étendre sur les terres recouvertes de forêts, sur les zones actuellement protégées et sur celles nécessaires aux infrastructures. Cette estimation répondrait, selon elle, plus que largement au scénario conservateur de la FAO, lequel prévoit la nécessité d'une extension de 70 millions d'hectares d'ici 2050, et de l'étude prospective française Agrimonde pour qui l'extension des superficies cultivées devrait être au total de 590 millions d'hectares pour répondre aux besoins alimentaires.

Ainsi donc, comme le dit Georges Minois, s'il y a actuellement près d'un milliard de sous-alimentés et deux fois plus de pauvres sur la planète, ce n'est peut-être, après tout, qu'en raison d'une mauvaise répartition des ressources.

Parlant de répartition des ressources... une autre idée reçue:

IL FAUT D'ABORD CRÉER DE LA RICHESSE AVANT DE LA REDISTRIBUER

Comme le soulignait récemment Camil Bouchard, du magazine Québec Sciences, le sociologue québécois Paul Bernard, décédé récemment, avait raison dans ses efforts

constants à démontrer « qu'il faut redistribuer la richesse pour la créer. » En appui à la thèse de P. Bernard, le chroniqueur cite les études de l'Organisation de coopération et de développement économique (OCDE) qui démontrent « que ce n'est pas tant quand l'emploi va bien que la pauvreté diminue, mais plutôt lorsque les pays investissent une bonne partie de leur produit intérieur brut (PIB) dans les politiques ou les programmes sociaux. ». À titre d'exemple: depuis la mise en place au Québec des nouvelles politiques familiales en 1997, le taux de pauvreté est passé de 11,8% à 9% (il oscille autour de 11,5% dans les autres provinces), phénomène qui s'expliquerait en partie par le retour au travail des femmes; hypothèse confirmée par une étude de la Chaire de recherche en fiscalité et en finances publiques de l'Université de Sherbrooke. Selon cette étude, l'accès aux services de garde aurait permis aux femmes d'occuper 70 000 emplois, ce qui aurait généré une augmentation du PIB de 5,1 milliards avec un retour à l'état de 2,5 milliards (impôts, taxes, diminution de prestations sociales). De plus, selon M. Bouchard, les suivis de cohortes d'enfants pauvres démontreraient que la fréquentation des services de garde fait d'eux des citoyens plus instruits, en meilleure santé, plus actifs sur le marché du travail et sollicitant moins les services de l'état, ce qui renforcerait l'économie et augmenterait les revenus de l'état.

Évidemment, le fait que le Québec se distingue à ce chapitre ne rend pas le taux de pauvreté de 9% plus acceptable surtout quand on sait que ceux qui sont le plus durement touchés sont les enfants et les personnes âgées.

Et dire que l'idée douteuse est devenue le slogan de plusieurs politiciens et politiciennes et que nombreux sont ceux qui aspirent à un désinvestissement de l'état dans tous les domaines!

LE QUÉBEC BÉNÉFICIE MAINTENANT DU RÉGIME DE REDEVANCES MINIÈRES LE PLUS CONTRAIGNANT AU PAYS

Propos tenus récemment par la ministre des ressources naturelles et de la faune Nathalie Normandeau. Propos apparemment contredits

par une analyse comparative des provinces et territoires canadiens réalisée par la coalition *Pour que le Québec ait meilleure mine* et *MiniWach Canada* sur la base des statistiques annuelles de la production minérale au Canada. Ces données révèlent que « malgré les changements apportés au régime de redevances en 2010, le Québec demeure loin derrière avec des redevances qui équivalent à peine à 2% de la valeur brute produite. Toute proportion gardée, c'est 2 à 3 fois moins que les meilleurs rendements au pays. Le Québec accuse un tel retard depuis les huit dernières années que son manque à gagner se chiffre maintenant entre un et quatre milliards de dollars par rapport aux meilleurs taux de redevances ailleurs au pays. »

Attention donc à ce discours trompeur de redevances en hausse de 14 à 16% quand on sait que ce dont il est question ici est la portion du profit réalisé, que ce profit s'établit après les déductions fiscales nombreuses auxquelles ont droit les minières et que, semble-t-il, les coûts des infrastructures routières d'accès aux nouvelles mines seront aux frais de l'état. Ce qui est confirmé par un haut fonctionnaire qui a affirmé au Devoir « que grâce aux diverses allocations offertes aux compagnies, celles-ci auront la possibilité d'abaisser le taux à 6 ou 7% »².

Comme quoi il faudra désormais demander à ceux qui abordent la question des redevances minières sur quelle base ils s'appuient pour en déterminer les taux: sur la valeur des ressources exploitées ou sur les profits des exploitants?

1 Entretien avec Laurence Roudart (professeur de développement agricole à l'Université libre de Bruxelles), *Il y a assez de terre pour nourrir 9 milliards d'humains*, La Recherche, no 454, juillet-août 2011, p.94.

2 François Desjardins, *Le régime de redevances minières est vicié*, selon l'IRIS, Le Devoir, 30 avril 2010.



VENTE AGRANDISSEMENT

PLUS DE 121 VÉHICULES À LIQUIDER

Toute offre raisonnable sera acceptée

LE DÉFI DU DÉTOUR...
BILODEAU Chevrolet Buick GMC
vous garantit le meilleur prix
ou nous payons votre déplacement

SILVERADO 1500 4x4 2011

- Cabine allongée
- Moteur V8
- Transmission automatique
- Différentiel à blocage
- Pneus LT tout terrain
- Groupe chrome
- OnStar
- Attache-remorque
- Vitres électriques
- Air climatisé
- Marchepieds chromés
- Fond de caisse inclus

~~40,975\$~~
-12,475\$
28,500\$*

Transport et préparation INCLUS

BILODEAU
CHEVROLET • BUICK • GMC

9641, boul. Ste-Anne, Ste-Anne-de-Beaupré
418 827-3773 1-800-663-3773
www.bilodeauautos.ca

* Taxes en sus. Rabais GM inclus. Photo à titre indicatif. Détails sur place

L'avenir est assuré pour la poissonnerie Jos Paquet

Pierre Pruneau

À 70 ans, Joseph Paquet, de Saint-Pierre, est toujours convaincu d'exercer le plus beau métier du monde. Depuis l'acquisition de son premier port de pêche dans les années 60 jusqu'à aujourd'hui, il est sorti tous les jours, de mai à octobre, visiter son vaste territoire qui s'étend de l'île-aux-Grues à Saint-Augustin-de-Desmaures. Il est fier de présenter à ses clients celui qui l'assiste présentement et prendra graduellement sa relève, M. Alain Doré.

Ce jeune costaud de 35 ans habitant Lévis connaît bien le fleuve et a déjà, dans les années 90, accompli trois saisons de pêche pour le compte de Jos Paquet. Il est familier avec les installations de pêche commerciale sur le fleuve et possède une entreprise qui organise des excursions de pêche sportive. M. Doré apprend beaucoup dans ses sorties en chaloupe avec Jos sur ce territoire dangereux. Ce dernier le régale d'histoires de pêche à peine croyables qui contribuent à sa formation et le préparent à succéder à ce légendaire insulaire.

UNE ÉPOQUE BÉNIE

Jos Paquet aime se souvenir de l'époque où l'île comptait près de 25 pêcheurs qui pratiquaient la pêche à l'anguille et écoulaient leurs surplus sur les marchés. Puis, avec la construction de l'entrepôt frigorifique, la conservation de la ressource favorisa son exportation. Les syndicats d'époque fixaient le prix de l'anguille à chaque début de saison et, certains jours, un port de pêche pouvait contenir de 6 à 7 000 kg de ce poisson apprécié des Européens. Il aime se souvenir de l'époque bénie où plus de 20 chaloupes se retrouvaient aux îlets pour pêcher sportivement des bars rayés pouvant atteindre plus de 18 kg. Il a déjà « démaillé » des esturgeons de 200 kg mesurant près de 3,50 m. Aujourd'hui, les règlements exigent la remise à l'eau de ces géniteurs afin de préserver la ressource. Puis, les grands barrages d'Hydro-Québec vont faire obstacle à la remontée de ce poisson et la pollution industrielle du fleuve va accentuer le déclin de cette pêche séculaire. Après le rachat des permis sur une base volontaire, il ne reste aujourd'hui que six pêcheurs commerciaux en activité sur les berges du fleuve.

Jos Paquet connaît son territoire à fond. Aux commandes de son bac en bois de 7 m propulsé par un moteur de 100 forces, il sait où étendre ses filets de 40 m. Curieusement, son meilleur « spot » longe les battures de Beauport mais la fosse à esturgeons dans le chenal nord du fleuve se trouve dans l'alignement des clochers de Saint-Pierre et de Château-Richer; quand Jos dépose ses filets plus en aval, il sait que le bon endroit coïncide avec l'alignement parfait des deux clochers de Sainte-Anne-de-Beauport. Toute cette science est le fruit de ses observations. Dans sa tournée quotidienne, il visite ses ports de pêche à marée basse et ses filets à marée fine haute. Quand surgit la tempête, il négocie les vagues de 10 pieds et cherche rapidement

l'endroit le plus sûr pour se mettre à l'abri. Jos apprécie la liberté que lui laisse son métier, les découvertes quotidiennes qu'il fait et l'imprévu qui accompagne chacune de ses sorties sur le fleuve.

22 VARIÉTÉS DE POISSONS

La poissonnerie Jos Paquet offre une grande variété de produits et de services à sa clientèle : 22 variétés de poissons en provenance majoritairement du Nouveau-Brunswick, incluant le homard frais, sont offerts sur les lieux. Jos nous parle de la lotte, moins connue, et de la barbie, dont la chair grasse s'apparente à l'anguille et qui peut donner des filets de plus de 7 kg. Plus de 90 % des poissons qu'il offre au public sont fumés sur place à partir d'une recette unique de saumure à l'ancienne dont Jos garde jalousement le secret. Ses poissons fumés ont acquis une réputation de délices raffinés qui dépasse le cadre régional. On offre aussi un service de méchoui efficace. Bientôt, un accès pour véhicules lourds permettra la venue de groupes importants sur les lieux. La poissonnerie ajoute tous les ans quelques nouveaux produits pour plaire à sa clientèle. Ces projets d'avenir et d'expansion laissent entrevoir un bel avenir à l'unique poissonnerie de l'île. Et n'allez pas dire à Jos qu'il se fait trop vieux pour affronter les périls de la navigation sur le fleuve !

PORTEURS DE TRADITIONS

L'association de Jos Paquet et d'Alain Doré constitue une garantie de survie pour cette poissonnerie artisanale. Seul survivant d'une époque révolue, ce commerce acquiert



Alain Doré et Jos Paquet, deux complices qui représentent le passé et l'avenir de l'unique poissonnerie de l'île.

une valeur symbolique et patrimoniale unique pour les insulaires. Vous seriez surpris de savoir combien de visiteurs arrêtent, chaque année, pour s'y approvisionner et obtenir des informations de Jos ou d'Alain sur ce métier de plus en plus rare. Il est rassurant de savoir que ces secrets, techniques et traditions ne seront pas perdus à jamais. Longue vie à cette association entre pêcheurs de générations différentes.

Le Paillasson de l'isle d'Orléans remporte un prix

Hélène Bayard

Le 5 août dernier, la fromagerie *Les Fromages de l'isle*, de Sainte-Famille, s'est distinguée à la compétition de l'*American Cheese Society* (ACS). En effet, dans la catégorie Original Recipe for America (Recette originale pour l'Amérique), *Le Paillasson de l'isle d'Orléans* s'est classé au 3e rang, soit l'équivalent d'une médaille de bronze. C'est d'autant plus remarquable qu'il s'agissait de la première participation de la fromagerie à une compétition fromagère.

1 606 fromages provenant des États-Unis, du Québec et de l'Ontario étaient en lice dans différentes catégories pour cette compétition. C'était la première fois en 28 ans que l'ACS tenait sa conférence annuelle et sa compétition à l'extérieur des États-Unis, en l'occurrence à Montréal.



Mme Diane Marcoux et M. Jocelyn Labbé, propriétaires de la fromagerie *Les Fromages de l'isle*, ont mérité un 3e prix pour leur *Paillasson de l'isle d'Orléans* au prestigieux concours de l'*American Cheese Society*.

Avant de renouveler... Appelez-nous !

Pour un service personnalisé, des produits d'assurance distinctifs et des réclamations sans tracas, faites confiance à Promutuel. Vous le méritez bien !

683, avenue Royale
Beauport (Québec)
418 663-0119
www.promutuel.ca

ASSURANCE
habitation • automobile
entreprise • agricole • vie



PROMUTUEL
DU LITTORAL

Tout commence par la confiance

Les bibliothèques de l'île



Bibliothèque Sainte-Famille et Saint-François

Pour nous rejoindre : 666-4666 poste 8083

Nouvelle chronique :

Faisons connaissance avec des auteurs

Au cours des prochains mois, nous vous présenterons quelques notes biographiques d'auteurs québécois et étrangers afin de connaître un peu ceux et celles qui se cachent derrière leurs œuvres et nous donner encore plus le goût de les lire, de les découvrir.

Aujourd'hui, nous parlerons de Louise Tremblay d'Éssiambre

Louise Tremblay d'Éssiambre est née à Sainte-Foy en 1953. Dès l'âge de quatre ans, sur les genoux de sa mère, elle apprend à lire et à écrire, séduite par la magie des histoires et «le rythme mélodieux de la langue française.»

Arrivée au CEGEP pour commencer une formation d'infirmière, elle découvre la possibilité de l'écriture à travers des cours complémentaires de littérature. C'est le déclic : une passion se révèle. Mariée tôt, elle aura neuf enfants. Et comme métier, elle écrira des romans. En 1984, paraîtra son premier titre : *Le tournesol*. Ses plus grands succès seront : *Les années du silence* (début 1995, six livres), *Les sœurs Deblois* (début 2003, quatre livres), *La dernière saison* (2006-2007, deux livres), *Mémoires d'un quartier*, la fameuse saga qui comptera 12 tomes (début 2008). Auteur prolifique, elle écrit deux livres par année de cette dernière série. Suivra *Millionnaire de l'édition*. LTd'E est une des rares écrivaines à vendre autant de livres. Ses romans ont même paru en France ; *Les sœurs Deblois* et *Mémoires...* y seront lancés en 2012.

Elle explique le succès de ses romans par la simplicité et la vérité des sujets présentés ; les gens se reconnaissent à travers les personnages, leur culture, les bouleversements sociaux du Québec au fil des ans et les thèmes abordés, parfois sérieux et difficiles, mais qui sont le quotidien de



Louise Tremblay d'Éssiambre

beaucoup de gens (violence conjugale, abus d'enfants, dépendance affective, suicide assisté, schizophrénie, etc.). Principalement fréquentée par les femmes adultes, LTd'E compte maintenant 20% de lecteurs masculins fidèles.

Et comme un talent ne vient jamais seul, elle est aussi peintre : les illustrations sur les pages couvertures de ses romans sont de ses œuvres. Vous voulez la découvrir ou la relire ? Plusieurs titres sont disponibles sur nos rayons. Bonne lecture !

Diane Turcotte

Nouveautés

Claude Léveillée tome II, de Marie Michaud.

Libre Équilibre, de Margaret Trudeau.

Quitter le monde, de Douglas Kennedy.

Cartes postales de l'enfer, de Neil Bissoondath.

Horaire

Les portes sont ouvertes le dimanche matin de 9 h 30 à 11 h 30 et le mercredi soir de 19h à 21h. Soyez les bienvenus !

Le comité des bénévoles

Bibliothèque La Ressource Sainte-Pétronille

Suggestions de lecture de septembre

- *La télé réalité : quand la réalité est un mensonge*, de Luc Dupont.
- *La rage et l'orgueil*, de Oriana Fallaci.
- *Vive la recherche libre !*, de Andrée Lajoie.
- *Les menteurs*, de Marc Lambron.
- *De sang et d'ébène*, de Donna Leon.
- *L'audace d'espérer*, de Barack Obama.

Merci

Merci aux personnes qui ont donné récemment des livres à la bibliothèque : Mmes Anne Lahy et Gilda Dumont et M. Pierre Gingras.

Halloween

Cette année encore la bibliothèque soulignera, comme il se doit sur l'île d'Orléans, la fête des sorciers et des sorcières. Fin octobre et début novembre, la bibliothèque prendra des airs d'Halloween et les petits lutins, sorciers et autres fantômes de l'île seront les bienvenus pour recevoir des bonbons et repartir avec des livres remplis d'histoires, de contes, de légendes que l'on

aime se faire lire. Les soirées d'automne n'en seront que d'autant plus amusantes.

Scrabble

Le club de scrabble a repris ses activités pour la saison 2011-2012. Il n'est pas trop tard pour vous y inscrire. Contactez Lise Paquet, au 418 828-2631.

Braderie

La Bibliothèque offre en tout temps des livres et des revues à vendre pour quelques dollars ou même quelques sous. Les revenus de ces ventes nous aident à renouveler et à enrichir nos collections courantes, notamment du côté des livres pour les jeunes.

Vous trouverez en vente des livres de recettes, des ouvrages pratiques, des livres plus anciens, des classiques littéraires et beaucoup d'autres choses. N'hésitez pas à bouquiner dans cette section, c'est une autre façon d'encourager et de soutenir votre bibliothèque.

**Lise Paquet et Gilles Gallichan
pour l'équipe de bénévoles**

Bibliothèque Vents et Marées Saint-Jean et Saint-François

Nouveaux livres disponibles à la bibliothèque

La traque d'Eichmann: [la plus grande chasse à l'homme de l'histoire], Bascomb, Neal. 2010.

Les folles années : Eugénie et l'enfant retrouvé, Tome 4, Charland, Jean-Pierre. 2011.

Les neuf dragons : roman. Connelly, Michael. 2011.

La colère. Pandora Box Tome 7. [Marcinelle], Damour, Sébastien, and Alcante. 2006.

Histoire de la beauté, Umberto Eco et Myriem Bouzaher. 2010.

Le rêve de Champlain, Fischer, David Hackett. 2011.

17 lunes, Garcia, Kami, Margaret Stohl, et Luc Rigoureux. 2010.

Voyage au Maghreb en l'an mil quatre cent de l'Hégire, Gauthier, Louis. 2011.

La vie dans les communautés religieuses: l'âge de la ferveur, 1840-1960, Gravel, Claude. 2010.

L'Amour des maîtres, Grégoire, Mélissa. 2011.

Une douce flamme, Kerr, Philip. 2010.

Une enquête philosophique, Kerr, Philip. 2011.

Culloden, Langlois, Valérie. 2011.

Et plusieurs autres titres à découvrir en venant nous visiter...

Prenez note que vous pouvez toujours consulter l'état de la collection de la bibliothèque sur Internet à : http://bibliotheque.saintjeanileorleans.ca/opac_css/

**Isabelle Pouliot
pour le comité de la bibliothèque**

SUITE DES BIBLIOTHÈQUES DE L'ÎLE EN PAGE 7

A u t o • R é s i d e n c e • E n t r e p r i s e • A g r i c o l e

*L'assurance
d'une mutuelle*



Lisette Turcotte
Service à la clientèle



Nadine Julien
Agent en assurance
de dommages



Marie-Josée Beaudoin
Agent en assurance
de dommages

G R O U P E
LEDOR
INC.
MUTUELLE D'ASSURANCE
CABINET DE SERVICES FINANCIERS

La plus importante mutuelle d'assurance de dommages du Québec

1147, chemin Royal, local 201, Saint-Pierre, Île d'Orléans
Tél. : 418 828-9137 • Téléc. : 418 828-1447

www.ledor.ca

► LES BIBLIOTHÈQUES DE L'ÎLE, LA SUITE

**Bibliothèque David-Gosselin
Saint-Laurent****Concours Biblio Astronomique**

Veillez noter qu'un nouveau concours se tiendra à votre bibliothèque du **2 octobre au 5 novembre 2011**. Pour chaque visite à la bibliothèque durant cette période, les abonnés recevront un bulletin de participation qui les rendra admissibles à différents tirages. Les détails de ce concours, organisé par Réseau BIBLIO, seront disponibles à votre bibliothèque.

Le prix local est le volume *Comment reconnaître les arbres en hiver*. Les prix régionaux totalisent une valeur de près de 1 235 \$ dont un iPad 2 d'une valeur de 600 \$ et chèque cadeau de la Sépaq de 300 \$.

Pour toute la durée du concours, vous trouverez sur le portail des bibliothèques du Réseau Biblio CNCA (www.reseaubibliocnca.qc.ca) toute l'information sur cet événement promotionnel.

Nous vous invitons à nous visiter pour y participer en grand nombre.

Guy Delisle
Responsable de la bibliothèque

**Le chœur de l'Isle
d'Orléans recrute**

Le chœur de l'Isle d'Orléans reprend ses activités de chant les lundis soir à 19 h en l'église de Sainte-Pétronille. Si vous êtes intéressé(e)s par le chant francophone d'ici et d'ailleurs, vous êtes les bienvenus(e)s. Le groupe est dirigé par Mme Marie Coulombe.

Information : Claudette Milot, 418 828-2163.

**La numérotation
civique de l'île
à l'étude**

Hélène Bayard

Avez-vous déjà vécu une problématique reliée à la numérotation civique actuelle de l'île d'Orléans ? Si oui, l'occasion se présente de faire entendre votre point de vue.

Le comité de suivi du Forum Vision 2020 a mandaté le comité Tourisme et Affaires afin d'étudier la faisabilité d'une nouvelle numérotation civique sur l'ensemble du territoire de l'île d'Orléans. Ce comité est formé de Mmes Natasha Bouchard, Marie Langlois et Andrée Marchand et de MM. Jean-Pierre Turcotte et Steve St-Charles.

Le 12 mai 2011, un sous-comité a été créé afin de préparer un dossier exhaustif sur ce sujet. Ce sous-comité est formé de M. Patrice Landry, aménagiste à la MRC, M. Yvon Létourneau, arpenteur, et Mme Marie Langlois, présidente de la Chambre de commerce de l'île d'Orléans et responsable du sous-comité.

APPEL AUX CITOYENS

Le comité Tourisme et Affaires souhaite présenter à la MRC une vision éclairée de la situation, des suggestions d'améliorations et toutes les informations nécessaires à une prise de décision. Dans ce but, il fait appel aux citoyens et demande leur collaboration à cette réflexion, les invitant à partager leurs commentaires et expériences. Si vous avez déjà vécu une problématique liée à la numérotation civique actuelle de l'île d'Orléans, si vous considérez que cette numérotation civique devrait être modifiée, si vous avez des questions à poser ou des suggestions à proposer, faites-en part au comité à l'adresse suivante: ccio@videotron.ca Votre collaboration sera appréciée.

Source : Marie Langlois, responsable du comité sur la numérotation civique à l'île d'Orléans.

**VILLA DES BOSQUETS
Logements disponibles
le 1^{er} octobre**

Située au cœur du village Saint-Pierre, en face de l'église, la Villa des Bosquets est un organisme à but non lucratif dirigé par un conseil d'administration. Cette résidence, actuellement en construction, sera disponible pour occupation à compter du 1^{er} octobre 2011. Elle s'adresse à des personnes âgées autonomes ou en légère perte d'autonomie. Nous offrons des appartements de 3½ et 4½ pièces avec service d'ascenseur, deux grandes salles communautaires dont une avec cuisine, système d'appel de garde relié à toutes les pièces, rangement au sous-sol, stationnement, possibilité de garage d'hiver temporaire, buanderie et autres services utiles aux personnes âgées. Un arrêt du service d'autobus PLUMobile est situé juste en face de la résidence.

Les logements seront disponibles le 1^{er} octobre 2011. De plus, il est important de se rappeler qu'il y a possibilité d'être subventionné par le *Programme de suppléments au loyer* pour les 3½ pièces, selon le revenu annuel. Les logements sont destinés aux gens de l'île, à ceux qui ont quitté l'île et qui voudraient y revenir ainsi qu'à ceux qui voudraient venir y résider; ils sont tous les bienvenus. Il reste quelques logements à louer, faites vite.

COÛT DE LOCATION DE BASE

625 \$ pour les 3½ pièces,

755 \$ pour les 4½ pièces.

Pour information, communiquez avec Roger DeBlois, au 418 828-2772 ou au 418 905-2772, Lucie Prémont, au 418 828-0371 ou 418 999-2955, ou Ferdinand Pouliot, au 418 828-9471.

Roger DeBlois

la **Grange**
AUBERGE-RESTAURANT de l'île

jeudi et vendredi soir
moules à volonté

Aussi

Nos fameuses
Tables d'hôte
Nos repas du midi
Le brunch du dimanche

**réception
party de Noël
fête de famille
mariage
réunion**

**cuisinez comme un chef !
ateliers culinaires
plusieurs thèmes
(voyez notre site web)**

restaurant du mercredi au dimanche
1517 chemin Royal, St-Pierre 418-828-9926
www.lagrangedelile.com

bon vin - bonne table - bonne nuit



Maurice Houle
Courtier certifié QSC

QSC
Qualité du Service à la Clientèle

mhoule@viacapitale.com

PROTECTION hypothécaire PROTECTION domiciliaire



Via Capitale CITE
Agence immobilière
3347, rue du Carrefour
Québec (Qc), G1C 8J9
Tél : 418 661-8000
Fax 418 661-8263



Lors de la 18^e édition des Prix de l'Île 2010, ma propriété a mérité le 1^{er} prix dans la catégorie Rénovation et Agrandissement.

Cette distinction démontre que j'ai à cœur la mise en valeur du patrimoine de l'île d'Orléans.

Alors faites appel à un passionné pour un service et des résultats qui seront au-delà de vos attentes !

Pour de plus amples informations, communiquez avec moi :

cellulaire 418 580-9120

Des noces de diamant soulignées



PHOTO FAMILLE LACHANCE
Jeanne-d'Arc Plante et Jean-Paul Lachance ont fêté récemment leur 60^e anniversaire de mariage.

Pierre Shaienks

Le 25 août dernier, enfants, petits-enfants et amis se sont réunis au Manoir Montmorency pour souligner un événement important et plutôt rare de nos jours, soit le 60^e anniversaire de mariage de Jeanne-d'Arc Plante et Jean-Paul Lachance, de Saint-Laurent, des cultivateurs maintenant à la retraite.

UN COUPLE CHARMANT ET UNI

Ils auront bientôt 88 ans tous les deux, elle le 7 novembre et lui le 5 décembre. Ils sont nés tous les deux à Saint-Laurent et se sont mariés à 27 ans. Ils sont les parents de trois garçons et trois filles. Ils ont 11 petits-enfants et 5 arrière-petits-enfants. Ils sont encore des plus actifs, Jean-Paul, dans son immense jardin (il fournirait, semble-t-il, toute la famille en légumes, fines herbes, fraises et framboises) sans compter tous les menus travaux qu'il effectue pour la famille. Quant à Jeanne-d'Arc, malgré une récente fracture du bras, elle s'active encore au bricolage et à la couture ; elle s'adonne aussi à sa passion, la peinture. Ils se rendent encore en automobile chaque semaine faire leurs emplettes à Québec. Ils ont aussi voyagé : croisière dans les Antilles, voyages en Espagne, Tunisie, Floride, Cuba et République dominicaine.

Leur porte-bonheur : les jeunes mariés en plâtre qui trônaient sur leur gâteau de mariage il ya 60 ans et que Jeanne-d'Arc conserve jalousement et exhibe chaque année la journée de leur anniversaire de mariage. Si vous apercevez notre couple de tourtereaux, main dans la main, félicitez-les et souhaitez leur encore de belles années ensemble.

Lire *L'Avalée des avalés* de Réjean Ducharme

Hélène Lépine

Bientôt se tiendra le festival *Québec en toutes lettres* et chacune des activités prévues traitera d'une manière ou d'une autre de l'œuvre de Réjean Ducharme. Une œuvre dense, où les incessants débordements cachent une grande fragilité, celle de la souffrance.

Aborder son premier roman, *L'Avalée des avalés*, c'est entrer dans un univers où la langue et l'esprit se délient. Les mots y foisonnent. Souvent ils s'enlignent tels des oies blanches pour un envol majestueux ou, inversement, ils nous arrivent en saccades semblables à des salves de mitraillettes. Les idées, elles, se présentent de la même façon contrastée : l'une s'amorce, se déploie et brusquement elle est rejetée, anéantie par l'idée opposée. L'imaginaire module lui aussi le récit en l'alimentant sans cesse. Les scènes fourmillent de péripéties incroyables et les images, les lieux créés s'enrichissent de mille détails.

Très tôt dans le roman, le lecteur doit consentir à ce foisonnement de la langue et à cette surcharge du propos, pour suivre le monologue tenu par Bérénice Einberg, une enfant hors norme de neuf ans qui souffre et que son mal pousse à livrer bataille. Mal aimée, elle refuse tout amour, toute tendresse, et part en guerre dès les premières pages. Elle brandit ses mots haineux, elle sabote ses maigres bonheurs et dévaste les lieux qu'elle habite. C'est que Bérénice est née dans un univers chicanier, une famille où les hostilités entre un père juif et une mère catholique sont entretenues comme on entretient un feu pour survivre, où les enfants n'ont pas à choisir leur camp. Leurs parents l'ont fait pour eux. Son frère adoré, Christian, relève de la mère, elle de son père. Ils servent de boucliers, d'otages dans ces combats absurdes et c'est contre ces manipulations, ces luttes pour la domination que Bérénice s'insurge. Elle exigera des autres autant de lucidité et de cohérence dans la détestation qu'elle en exigera d'elle-même. Elle ne s'accordera aucun répit et fera pire que ses parents. Tireuse isolée, s'inventant une langue que personne ne comprend, elle entretiendra une guerre insensée. Elle en fera son credo, son quotidien, comme les enfants soldats trop tôt mêlés à une infinie discorde qui se nourrit de leur innocence.

L'Avalée des avalés, paru en 1966, a marqué les lecteurs de l'époque. Son souffle s'accordait avec les élans nouveaux ressentis dans ces années de Révolution tranquille. Sa langue fouguese, inventive, son lyrisme, son humour sacrilège, son imaginaire débordant, leur offraient la possibilité de se ressentir autrement, plus libres, plus audacieux. Une certaine frilosité narrative et collective s'estompait. Gallimard, l'éditeur français, avait accueilli Réjean Ducharme dans sa famille d'auteurs, à cause précisément de la force de son écriture. Une consécration inespérée pour une écriture inattendue, oserais-je dire en déformant le titre d'une de ses pièces de théâtre. Il y a publié quatre romans entre 1966 et 1969. Autour de lui, tout se faisait à ce rythme soutenu, en littérature et dans bien des champs d'activités.

Cette époque tranche avec la nôtre. L'accélération d'alors a fait place à une apparente stagnation. Lire *L'Avalée des avalés* dans l'atmosphère actuelle peut être plus difficile, car la souffrance que révèle son univers fait écho à des souffrances de même eau, toujours vives. L'enfance trahie, l'élan arrêté et l'espoir qui s'amenuise quand la chicane tue le rêve et mine le présent. La lecture en vaut la peine, il faut peut-être y aller à petites doses pour mieux l'apprécier.

Réjean Ducharme
L'avalée des avalés



Le festival *Québec en toutes lettres* consacré à Ducharme tentera de mettre en lumière pour un public à la Tintin, de 7 à 77 ans, d'innombrables aspects de ses textes, entre autres, les jeux de langue, la vigueur de l'imagination, les liens avec de possibles frères et sœurs en écriture, Nelligan, Gauvreau, Marie-Claire Blais, l'humour, l'érudition. Nous est offerte une belle occasion d'explorer son œuvre et d'en mesurer la portée, quitte à devoir en réévaluer l'importance.

SUDOKU

Règles du jeu: Remplir la grille, afin que chaque ligne, chaque colonne, chaque carré contiennent une seule fois les chiffres de 1 à 9.

Niveau : EXPERT

Solution en page 25

4			6		5			
		8				6		1
				1	3			7
			1			8		
1		9	4		8	5		3
		2			6			
8			2	5				
7		4				3		
			3		7			6

NOUVEAU

ANTIQUITÉS

Île d'Orléans

Meubles Québécois

ARMOIRE - COFFRE - BUFFET - TABLE - CHAISE - ETC.

Vente et Achat

Déplacement à domicile - Discretion assurée - Payons comptant

1317, chemin Royal
St-Laurent-de-l'Île-d'Orléans
418-828-1859

Une chronique de Marie-Hélène Therrien

LE CONTE DU NAUFRAGÉ – LA QUÊTE DE L'ÎLE MYSTÉRIEUSE

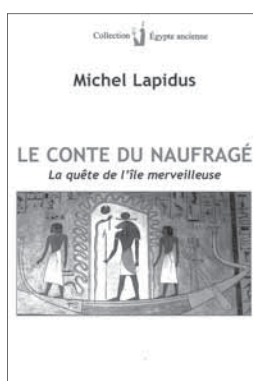
L'Égypte ancienne n'a jamais fini de nous émerveiller. Les pyramides et les hiéroglyphes semblent illustrer le passage d'une civilisation tellement différente de la nôtre, remplie de symboles et de croyances spirituelles mystérieuses. *Le conte du naufragé – La quête de l'île mystérieuse*, de Michel Lapidus, publié chez MdV Éditeur, nous apporte un nouvel élément pour satisfaire notre curiosité sur l'Égypte. Il s'agit ici d'un conte qui est parvenu par un seul manuscrit, un papyrus long de 3,80 mètres, que Golenischeff a découvert en 1881 au Musée impérial de Saint-Petersbourg et qui est répertorié sous l'appellation *Papyrus Leningrad 1115*. Sa provenance est inconnue mais on s'accorde pour penser que le conte a été rédigé entre 2060 et 1875 av. J.-C. : il reçoit ici une nouvelle traduction. On la retrouve au début du livre puis, un peu plus loin, on découvre le texte hiéroglyphe, la translittération et la traduction littérale. Je recommande le livre à tous les passionnés de l'Égypte. Michel Lapidus est diplômé de l'institut d'égyptologie Khéops et directeur de l'Institut Ramsès.

UN POTAGER BIO FACILE

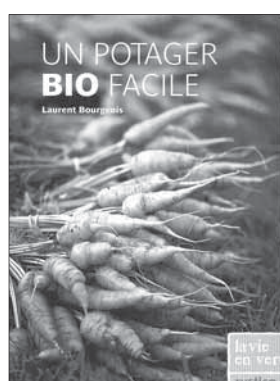
Le jardinage vous intéresse ? Bien manger veut dire également manger sainement. C'est pourquoi le livre *Un potager bio facile*, de Laurent Bourgeois, publié aux éditions Rustica, vous permettra de découvrir les astuces pour faire un potager de façon plus écologique. Vous obtiendrez des conseils sur l'emplacement à choisir, la fertilisation, les insectes nuisibles et les maladies, les techniques de culture et les meilleures plantes potagères. La pratique de la rotation des cultures et les traitements naturels sont également expliqués. Laurent Bourgeois est spécialiste des jardins et fervent défenseur de la culture bio. Il a créé sa pépinière, spécialisée dans les plantes aromatiques.

TOUTE L'HISTOIRE DU CINÉMA POUR LES DÉBUTANTS

Un guide très intéressant sur le cinéma, *Toute l'histoire du cinéma pour les débutants*, de Daniel Chocron, publié chez Qidesign livre, est un ouvrage tout désigné pour la bibliothèque des cinéphiles. L'histoire du cinéma et la présentation des plus grands réalisateurs, de Méliès à Kubrick, des frères Lumière à Emir Kusturica, cela représente 120 ans d'histoire à découvrir. Le livre présente un tour d'horizon du cinéma, d'hier à aujourd'hui, du western au cinéma d'auteur, des origines aux toutes dernières technologies. Le livre est accessible et richement illustré et s'appuie sur de nombreuses anecdotes. Daniel Chocron est historien du cinéma, conférencier et rédacteur en chef à « L'autre film ».



MDV ÉDITEUR



ÉDITIONS RUSTICA



QIDESIGN LIVRE

Une chronique de Michel Gagné Librairie Note à la page

LES PETITS MOUCHOIRS

Guillaume Canet, France, 2010

Un groupe d'amis trentenaires s'apprête à partir en vacances quand Ludo (Jean Dujardin, encore excellent) est victime d'un grave accident. Les vacances étant planifiées depuis longtemps, le groupe décide tout de même de partir et s'entend pour revenir prendre soin de Ludo par la suite. Ils vivront ensemble des moments de bonheur mais ils devront également composer avec leurs problèmes respectifs. Au fil des événements, on finit par s'identifier aux personnages et on a même l'impression de les connaître réellement. Tous les acteurs de cette production (François Cluzet, Marion Cotillard et Benoît Magimel, entre autres) sont très crédibles et leurs personnages dépeignent habilement la richesse et la complexité des relations humaines. Le scénario très touffu et la réalisation de Guillaume Canet font de ce film une réussite et ce, malgré quelques longueurs.

INTRUSION (TRUST)

David Schwimmer, États-Unis, 2010

Disons-le franchement, ce film n'est pas un chef-d'œuvre ; mais, il vaut la peine d'être vu. Surtout pour sa première partie où on nous raconte comment Annie, une jeune fille de 14 ans, découvre que le jeune homme dont elle s'était entichée n'est pas celui qu'il prétendait. Annie, interprétée avec brio par la jeune actrice Liana Liberato, se laisse séduire par celui qui semble si bien la comprendre. Après de nombreuses discussions sur Internet, texto et téléphones enflammés, elle finit par le rencontrer et succombe aux manipulations d'un prédateur sexuel. La deuxième partie traite des problèmes familiaux qui en découlent et de la façon dont les parents (Clive Owen et Catherine Keener) tentent de surmonter cette épreuve. Il aurait été intéressant que l'on garde le focus sur la jeune fille plutôt que sur la réaction des parents mais il demeure que ce film ouvre la porte à de nombreuses discussions intéressantes. Si vous ou vos enfants utilisez les médias sociaux, ce film vous fera réfléchir à coup sûr.



©



©



VOTRE CONSEIL HORTICOLE MENSUEL

En octobre, c'est le moment de procéder à la plantation de vos bulbes à floraison printanière et à entreposer vos bulbes non rustiques. De plus, vous devez arroser au besoin, vos conifères ainsi que vos plantes à feuillages persistants.

Finalement, le temps est venu de planifier la fermeture de vos zones de plantations ainsi que l'installation de vos protections hivernales.

Bonne fin de saison!
votre horticultrice, Manon

AMÉNAGEMENT & ENTRETIEN PAYSAGER

• Terrassement • Ensemencement de pelouse

• Réalisation d'aménagement paysager • Vrac, terre, pierre, compost

2320, chemin Royal, Saint-Pierre-de-l'île-d'Orléans G0A4E0

Téléphone : 418 828-9121 • Télécopieur : 418 828-2729

Courriel : f.orelans@videotron.ca



CLINIQUE DENTAIRE
SOPHIE TURCOTTE

Dr Sophie Turcotte d.m.d.
Dr Pierre Robitaille d.m.d.
Dr Hugues Martin Gagnon d.m.d.
Chirurgiens dentistes

1201, boul des Chutes
Québec (Québec) G1E 2G3
T.418 661.4868

Urgence 7 jours



ASSURANCES
paul eugène chabot inc. Depuis plus de 60 ans

affilié à
COURTIERS UNIS
LE DÉPÔT DE PROPOSER
D'ASSURANCE INDÉPENDANTS

VOTRE COURTIER NÉGOCIE POUR VOUS

ASSURANCES RÉSIDENTIELLES ET COMMERCIALES

- AUTOMOBILES ■ VOYAGES
- FEU • VOL ■ VALEUR À NEUF
- CHOIX DE PLUSIEURS ASSUREURS
- NOUVEAU:
ASSURANCE CONTRE LE VOL D'IDENTITÉ
- VIE • SALAIRE • REER
- AGRICULTEUR
- RESPONSABILITÉ
- CAUTIONNEMENTS • ETC.

JULIE CHABOT

CLAUDE CHABOT

667-8550 www.pechabot.com (documentation gratuite) infopechabot@courtiersunis.com

Fax: 661-3409 **2255 boul. des Chutes, Québec (Beauport) G1C 1X1**

PAYABLE EN 12 VERSEMENTS



FRANÇOIS-BOURRIN

ÉCOLE SECONDAIRE PRIVÉE MIXTE

PORTES OUVERTES

Le dimanche 25 septembre 2011
10 h à 15 h

Une école privée qui facilite l'intégration
de votre enfant au secondaire où vous y trouverez :

- Une éducation de choix, un enseignement de qualité
- Un encadrement chaleureux, sécurisant et motivant
- Un sentiment d'appartenance exceptionnel
- Un personnel compétent, dynamique et engagé

3963794



- Concentrations : Réussite-jeunesse
- LANGUES
- Techno-Sciences
- Danse et arts de la scène
- Multi-sports et plein air
- Soccer

www.fbourrin.qc.ca

50, avenue des Cascades, Québec (Québec) G1E 2J7

Tél. : 418 661-6978 • Téléc. : 418 661-4778 Courriel : efb@fbourrin.qc.ca

La MDJ au service des jeunes



PHOTO HÉLÈNE BAYARD

Les intervenants de la MDJ. À l'avant, de g. à dr. : Marie-Ève Mercier et Agnieszka Lonc. À l'arrière, de g. à dr. : Caroline Gosselin, Marie Pier Gariépy, Pascal Giguère et Louis Filip Tremblay.

Hélène Bayard

Tout le monde a sans doute déjà entendu parler de la Maison des jeunes de l'île d'Orléans (MDJ) qui a pignon sur rue à Saint-Pierre et à Saint-Jean. Mais connaît-on vraiment les services dont elle fait bénéficier nos jeunes et nos ados? Une rencontre avec les intervenants dans leur nouveau local, au Logisport de Saint-Pierre, nous a permis de mieux faire connaissance avec eux et de constater, s'il le fallait encore, le rôle important qu'ils assument.

La MDJ est un lieu d'accueil adapté aux besoins des jeunes. Ils y viennent pour participer à des activités intérieures ou extérieures (sport) ou simplement se retrouver entre eux et se divertir dans un milieu sécuritaire. À Saint-Pierre, une trentaine d'élèves de 5^e et 6^e année bénéficient aussi d'un encadrement aux devoirs; « Nous ne sommes pas des profs mais nous les aidons au meilleur de nos connaissances à réfléchir et trouver eux-mêmes réponse aux questions », disent les intervenants. Parfois, pour accommoder les parents, les jeunes apportent leur souper. Ce service a aussi été offert à la MDJ de Saint-Jean mais il n'y a pas eu preneurs.

Les activités de la MDJ sont soit structurées ou libres mais encadrées et planifiées un mois à l'avance en collaboration avec les jeunes qui apprennent ainsi à s'organiser et à faire des choix. Discussions et formations sont au menu. On aborde ici des sujets qui préoccupent les jeunes et qu'ils sont parfois plus à l'aise d'aborder en groupe avec un intervenant plutôt qu'avec un parent. On ne craint pas de discuter de consommation de drogues et d'alcool, de gangs de rue, de relations avec les parents et les autorités, de

relations amoureuses. Il y a aussi de la prévention (santé, Internet, etc.), des ateliers intergénérationnel, des conférences et soirées d'information où les parents sont invités, des jeux, des ateliers de bricolage et de cuisine, des sorties une fois par mois et un accès à des ordinateurs (sous supervision). Les intervenants iront aussi à la rencontre des élèves de 5^e et 6^e année dans leur classe pour leur parler d'un sujet déterminé par l'école en fonction des besoins des enfants. Comme on aime bien s'amuser à cet âge, la MDJ permet aux jeunes d'organiser des soirées disco, des fêtes qui réunissent parfois jusqu'à 40 jeunes et où les règles concernant le respect et l'interdiction de consommer sont appliquées. Quiconque ne respecte pas les règles reçoit un premier avertissement suivi de sanctions s'il y a récidive.

« Nous sommes très heureux de pouvoir compter sur la présence de quelques parents au conseil d'administration », nous dit Caroline Gosselin, directrice de la MDJ. Ce sont d'abord les jeunes qui bénéficient d'un tel lieu mais c'est aussi un service à toute la communauté.

ENCAN CHINOIS 22 OCTOBRE

Une bonne façon de soutenir la MDJ est d'assister à leur principale activité de financement, l'encan chinois annuel qui aura lieu le samedi 22 octobre à 19 h au gymnase de Sainte-famille, au 3912, chemin Royal, Sainte-Famille, sous la présidence d'honneur de M. Michel Spence et Mme Geneviève Noël. Le coût d'entrée est de 10\$ incluant le repas de fin de soirée. Pour donner une commande ou encore acheter vos cartes téléphonez au 418 828-1875.



Me Jacques Bouffard

notaire et planificateur financier



Médiation familiale • Immobilier • Testament •
Mandat d'incapacité • Curatelle • Succession •

Célébration de mariage civil • Homologation de
mandat d'incapacité • Visites à domicile

828-2180

1449, ch. Royal
Saint-Laurent
I.O. G0A 3Z0

Bureau: 681-4573; fax: 681-2493

6655 Pierre-Bertrand, bureau 212, Québec G2K 1M1

Des aînés qui ne s'ennuient pas!



PHOTO PIERRE PRUNEAU

Le Club de pétanque de Saint-François a célébré joyeusement la fin de saison au restaurant Le Moulin de Saint-Laurent.

Pierre Pruneau

Sous la dynamique présidence de Mme Lise Lemelin, de Saint-François, les membres du Club du Mi-Temps (FADOC) ont plusieurs occasions de fraterniser et de se récréer en groupe. Ainsi, une ligue de pétanque fonctionne depuis déjà quatre ans et réunissait cette année six équipes totalisant 25 joueurs en provenance de trois paroisses de l'île. La fin de la saison fut marquée par un repas au Moulin de Saint-Laurent le 17 août dernier. Dans une ambiance très détendue, autour d'un succulent repas entrecoupé de remises de prix par tirage au sort, les participants ont fait plus ample connaissance et rêvaient déjà de la prochaine saison.

Le 19 août dernier, des membres de ce club très actif prenaient le bateau à Montmagny pour une journée d'excursion sur l'île-aux-Grues. Une température parfaite nous l'a montrée sous son meilleur jour. Une visite en petit train avec arrêts multiples nous a permis de mieux connaître plusieurs richesses de cet endroit idyllique: le musée local montrant les costumes originaux des insulaires fêtant la Mi-Carême, la maison où vécut le grand peintre Riopelle, le Bateau Ivre, ce restaurant conçu dans une vieille goélette échouée sur la plage et les percées visuelles époustouflantes sur le chapelet d'îles qui la borde ont fait la joie de tous. Un vieux du coin nous a régales au souper de nombreuses anecdotes sur sa vie de marin et des histoires de son cru qui ne sont pas nécessairement toutes véridiques mais qui nous ont captivés.

LES AÎNÉS DE SAINT-PIERRE On recommence nos activités



PHOTO PAUL LAMONTAGNE

Dans leur local du Logisport, à Saint-Pierre, les aînés ont toute la place voulue pour leurs activités de loisir.

Eh oui! L'été se termine, l'école va revivre avec la présence de nos jeunes et nous, les plus âgés, nous reprenons aussi la route de nos activités. Cet été, nous avons fait notre marche quotidienne, notre jardin nous a donné de bons légumes et fruits, chacun a fait son travail. Maintenant, c'est à notre tour de continuer à nous garder en forme autant intellectuellement que physiquement.

Nous avons eu la chance de rencontrer plusieurs membres lors de notre ouverture, le 13 septembre, et de remettre les cartes de membres et ainsi que le petit carnet d'activités. Notre réseau de bénévoles vous a sûrement ouvert l'appétit en vous invitant à notre activité blé d'Inde-hot-dog, au Logisport. Lors de cet après-midi, en plus de nous amuser, une gamme d'activités a été dévoilée. Nous vous rappelons que nous sommes toujours ouverts à tout projet.

Nous avons aussi profité de ce temps pour vous permettre de vous inscrire aux cours de mémoire, de danse (après-midi ou en soirée), à Viactive et à bien d'autres activités.

Si vous désirez d'autres renseignements, nous sommes à votre service; tous les membres du comité vous répondront avec joie.

Bon retour et bienvenue à vous tous, membres ou non-membres, dans notre nouveau local permanent, au 517 route des Prêtres, à Saint-Pierre. Merci infiniment à la municipalité de Saint-Pierre.

Louissette, 418 828-9275, Claudette, 418 991-0708, Francine, 418 829-0063, Doris, 418 828-9336, Mado, 418 829-2757, Paul, 418 581-981-1963 et Gilles, 418 828-2486.

Lise Paquet, présidente du comité
418 829-3113, lise.paquet@hotmail.com

La vie communautaire à Saint-Jean



PHOTO PIERRE SHAIENKS

Les grands gagnants du tournoi de fin saison à la pétanque: De g. à dr.: Le capitaine Paul Gosselin, Ghislaine Grenon, Louis Gosselin et Gemma Blouin.

Le Club de l'Amitié et des Aînés

C'est le jeudi 6 octobre prochain que débiteront les activités régulières du club pour la saison 2011-2012. Elles auront lieu tous les jeudis à 13 h 30 au centre communautaire sauf les derniers jeudis du mois alors qu'elles débiteront à 15 h et seront suivies du souper communautaire. D'autres activités s'ajouteront cette année comme le stretching, le bridge, le whist et le cribble. La carte de membre comblera les activités d'hiver avec la pétanque été.

Suzanne Tremblay, présidente

84 personnes ont assisté au souper de clôture de la saison de pétanque été au Bistro de la Plage, le 8 septembre dernier. Le trophée remis annuellement aux champions du tournoi de fin de saison a été décerné à l'équipe du capitaine Paul Gosselin. Merci aux généreux commanditaires qui ont rendu cette soirée des plus agréables avec la remise de nombreux cadeaux.

Renald Fiset, responsable

Le Cercle des Fermières de Saint-Jean

Le Cercle des Fermières de Saint-Jean lance une invitation spéciale à toutes les personnes qui aimeraient apprendre ou exécuter du travail artisanal concernant les fibres, le tissage, la broderie, le tricot, la couture, etc. La première rencontre s'est tenue le mardi 13 septembre dernier au centre municipal. Les ateliers se tiendront tous les mardis de 14 h à 16 h. Pour informations, contactez Rolande Gagné, au 418 829-3176, ou Monique Pelletier, au 418 829-0148.

Rolande Gagné

Les Excavations Richard Gosselin Inc.

ENTREPRENEUR EN TERRASSEMENT

À votre service depuis plus de **25ans**

POUR L'INSTALLATION DE FOSSES SEPTIQUES, VOUS POUVEZ COMPTER SUR NOTRE PROFESSIONNALISME ET SUR NOTRE SAVOIR-FAIRE.

NOUS VOUS CONSEILLERONS UNE INSTALLATION SELON VOS BESOINS.

Vente et installation de fosses septiques

Installateur
Ecoflo

ÉCO-ÉCOLOGIQUE
ENVIROSEPTIC

BIONEST
Incorporé à l'environnement™

POUR NOUS LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

EST UNE VALEUR TRÈS IMPORTANTE

- PROTECTION DES BERGES
- DRAINAGE AGRICOLE, FOSSE
- TRANSPORT DE TERRE, SABLE ET GRAVIER
- RACCORD D'ÉGOUT SANITAIRE ET PLUVIAL

- TERRASSEMENT
- LAC ARTIFICIEL
- FONDATION

ÉQUIPEMENTS

- PELLE HYDRAULIQUE
- MINI-EXCAVATRICE
- PÉPINE SUR ROUES
- PETIT ET GROS BULDOZER
- CAMION 10 ROUES



418 829-3136

110, CHEMIN ROYAL, SAINT-LAURENT I.O. G0A 3Z0
FAX : 418 829-0326

Licence RBQ: 1856-4716-00

Mystérieux topinambour

Pierre Pruneau

Pour Guillaume Labbé, de Saint-François, ce curieux légume mal connu qu'est le topinambour mérite qu'on s'y intéresse. À la recherche d'un produit complémentaire à la pomme de terre, il se renseigne partout et se procure, à Montréal, des semences et de l'information pertinente pour démarrer cette aventure qui en est à sa deuxième année.

Ce dynamique jeune homme est le fils d'Alain Labbé, important producteur de pommes de terre de l'île. Il seconde son père dans la gestion et l'entretien des champs en culture et s'est réservé comme défi personnel de produire, récolter, conserver et mettre en marché une racine qui ressemble au gingembre, qui développe souvent des « bonshommes » et qu'on compare volontiers à l'artichaut. Cette plante est originaire de l'Amérique du Nord et constituait une des quatre grandes ressources alimentaires exploitées par les Iroquois sédentaires qui le cultivaient avec le maïs, la courge et la citrouille. En Europe, elle a *conquis sa place en cuisine depuis longtemps mais, curieusement, commence à peine à faire parler d'elle chez nous.

DES PROBLÈMES DE TAILLE

Guillaume a semencé un champ en bordure du fleuve pour pousser l'expérience. Il se heurte à deux problèmes de taille : il n'existe aucun outil permettant de l'aider à récolter ces plants de plus de deux mètres et la conservation prolongée des précieux rhizomes peut s'avérer très délicate. Comme l'écoulement de son produit se fait par petites quantités chez des grossistes qui le font découvrir à leurs clients, il faut donc arriver à l'entreposer sur une longue durée sans qu'il ne se dégrade. Il croit qu'il serait possible de « breveter » un outil permettant de récolter sans les abîmer les délicates racines et a mis au point une solution à son entreposage hivernal ; pour ce faire, il place sans lavage préalable les topinambours dans des boîtes à patates scellées à l'air et assure une température constante de 2°C sur les lieux. Il montre fièrement un légume parfait qui a traversé six mois d'entreposage. Il garde aussi sous la neige des plants qui



Guillaume Labbé et sa conjointe Mariève tenant un plant de topinambour plus grand que leur petite Alice.

lui fourniront les semences nécessaires pour la prochaine saison.

UN LÉGUME AU GOÛT TRÈS DOUX

Mariève, son épouse, sert à ses convives ce légume au goût très doux dans des crèmes, en gratin dauphinois ou simplement comme légume d'accompagnement. Elle le pèle, le met en eau froide et le fait bouillir. Ainsi, parents et amis sont conviés à déguster le topinambour en potage et même... en frites. Elle ajoute qu'il est long à apprêter et excellent au goût. On le consomme en portions réduites car son goût est sucré. Elle ajoute que ce légume biologique ne contenant pas d'amidon et produisant de l'inuline convient parfaitement au régime alimentaire des diabétiques car il ne contribue pas à l'augmentation de leur taux de glycémie.

UN DÉBUT ENCOURAGEANT

Guillaume a vendu toute sa récolte 2010 s'élevant à près de

1 500 kg. Celle-ci se fait en octobre après la fin de celle des patates et permet de prolonger la saison de production de l'entreprise. Il ambitionne de faire connaître le topinambour, de le rendre accessible aux consommateurs et de mettre au point des trucs pour en faciliter la culture de façon à ce qu'on le retrouve à l'année sur les tablettes des supermarchés à côté de la pomme de terre. Ce produit raffiné va sûrement faire une percée dans la cuisine gastronomique régionale.

C'est stimulant de rencontrer un jeune couple d'insulaires que le travail et les défis n'effraient pas. Ils portent un rêve renforcé par l'arrivée de leur petite Alice (15 mois) et apportent leur contribution à la diversification et à la réputation de qualité de l'agriculture orléanaise.

- Fait son apparition en Europe durant la 2^e guerre mondiale comme légume de remplacement.

PHOTO PIERRE PRUNEAU

Un nouvel artisan saucissier parmi nous



PHOTO PIERRE SHAIENKS

Notre nouvel artisan saucissier offre à sa clientèle un vaste choix de saucisses préparées selon une recette exclusive.

Pierre Shaienks

Depuis la fin juin, un nouveau saucissier s'est installé à l'île. Claude Goulet est originaire de Saint-Laurent. Il est le fils de André Goulet, un mécanicien soudeur bien réputé de l'endroit. Au décès de ce dernier, Claude Goulet a envisagé de revenir à l'île y prendre soin de sa mère et s'engager dans une nouvelle aventure.

DE MUSICIEN À SAUCISSIER

Claude Goulet a une maîtrise en interprétation musicale, spécialité orgue. Il a travaillé 11 ans à Saint-Hyacinthe pour la célèbre entreprise spécialisée en orgue, la firme Casavant et Frères. Pendant toutes ces années, il fut un client assidu de Dominique Parisy, un saucissier charcutier d'origine française prospère de l'endroit. Alors que celui-ci se préparait à prendre sa retraite et qu'il n'avait pas trouvé de relève pour son commerce, notre Orléanais d'origine se préparait quant à lui, à revenir à l'île sans pouvoir trouver d'emploi dans son domaine dans la région de Québec. M. Parisy lui a offert de lui vendre ses équipements tout en lui transférant son savoir et ses recettes. C'est ainsi que notre musicien s'est transformé en saucissier.

TRADITION RESPECTÉE

Formation et aménagement d'un local au sous-sol de la résidence familiale à Saint-Laurent complétés, permis nécessaires pour la transformation alimentaire obtenus et notre nouveau saucissier débute sa production selon la tradition transmise : viandes maigres à 95 % de porc, veau, bœuf, poulet, dinde, agneau et gibiers sans aucune farine, gluten, co-

lorant ni agent de conservation. La production est artisanale et il n'utilise que des boyaux naturels. Les recettes sont celles que lui a léguées M. Parisy : à base d'assaisonnements faits maison à partir d'herbes et d'épices de première qualité et qui sont le savoir et l'héritage d'un homme qui comptait 43 ans d'expérience dans son domaine. C'est donc plus d'une quinzaine de sortes de saucisses, notamment à la bière, au curry, dijon, italienne ou mexicaine, polonaise à l'ail, sirop d'érable, toulouse et bien d'autres que Claude Goulet est en mesure d'offrir à sa clientèle.

DES AJOUTS À VENIR

Claude Goulet s'en tient pour le moment à sa fabrication de saucisses fraîches et congelées. Il offre aussi la chair de saucisses pour la fabrication de certains plats et sa sauce à spaghetti à base de chair de saucisses. Il garde aussi les moutardes d'accompagnement maison fabriquées ici par la firme *Les délices de l'île*. Mais notre nouvel artisan saucissier veut en offrir plus à sa clientèle dans les prochains mois : terrines, choucroute selon la recette traditionnelle européenne, salaisons et viandes fumées maison pourraient bientôt s'ajouter sur ses étagères. Pour le moment il se concentre sur la fabrication de ses produits durant la semaine et ouvre ses portes les vendredi, samedi et dimanche au 1724, chemin Royal, à Saint-Laurent. En tout temps on peut appeler au 418 991-0607 pour faire préparer une commande et se rendre la chercher en dehors des heures d'ouverture.

Regardez la photo encore une fois.



C'est normal d'être incapable de détourner les yeux de la photo. En fait, nous avons conçu la toute nouvelle Passat 2012 de manière à ce que vous n'ayez pas à lire des messages comme celui-ci. Son élégance et sa sophistication parlent d'elles-mêmes : non seulement la Passat a fière allure, mais son habitacle confortable, qui propose le plus d'espace à l'arrière pour les jambes de la catégorie*, abonde de caractéristiques de série, comme la connectivité de téléphone Bluetooth™ et le volant gainé de cuir. Alors, allez-y, admirez la photo de nouveau, ou passez à notre concession pour voir la Passat en personne. Puis, considérez le prix. Vous comprendrez pourquoi on dit que la Passat 2012 se vend pratiquement par elle-même.

LA TOUTE NOUVELLE PASSAT 2012.

À PARTIR DE 25 440 \$*. ELLE SE VEND PRATIQUEMENT PAR ELLE-MÊME.

Langlois
Volkswagen

1 877 822-0671
6090, boul. Ste-Anne, L'Ange-Gardien
langloisvolkswagen.ca



vw.ca

*D'après une comparaison (données 2010 disponibles au moment de la publication, dans la catégorie des berlines intermédiaires). **Le PDP de base du modèle Passat 2012 2.5i, inclut de base une suite standard et de 25 440 \$ (hors de transport et inspection de prélivraison de 1 365 \$, taxes d'office de 100 \$ sur le chaudière inclus). Modèle montré : Passat Highline 2012 2.5i avec options et accessoires, 25 440 \$. Modèle montré à titre indicatif seulement. Assurances, immobilisations, frais d'inscription jusqu'à 46 \$ au RPPM, droits, options et taxes applicables en sus. Le consommateur peut vendre à prix variable. Une commande ou un échange entre concessionnaires peut être requis. Visitez notre concessionnaire Volkswagen du week-end pour les détails. * Volkswagen, le logo Volkswagen et la Passat sont des marques déposées de Volkswagen AG. Le mot Bluetooth et ses logos sont des marques déposées de Bluetooth SIG, Inc. © Volkswagen Canada 2011.

Mathilde Brochu-Baekelmans maître-brasseur



PHOTO NORMAND GAGNON

L'intérieur à la fois simple et raffiné de la brasserie Berthilda Vandoren, à Saint-Pierre.

Normand Gagnon

C'est dans le sillage de ses parents, Bruno et Marie, que Mathilde Brochu-Baekelmans entreprend une carrière de brasseur après des études éclectiques en médecine alternative (San Francisco), en gestion de commerce (cégep Limoilou), en brassage et en restauration.

Née au Sénégal, elle est depuis avril 2011 propriétaire de la brasserie Berthilda Vandoren – du nom de sa grand-mère – située au 519, chemin Royal, à Saint-Pierre. Le bâtiment est désormais marqué de l'empreinte de la jeune femme qui l'a voulu simple et rustique mais avec une petite pointe de raffinement dans l'aménagement et dans le choix du mobilier. Ses fenêtres panoramiques ainsi que la grande terrasse sur son flanc nord offrent une vue magnifique sur l'environnement champêtre immédiat, sur le pont de l'île et sur la rive opposée du fleuve.

La maison offre un menu léger, en harmonie avec la fonction du lieu, présentant du saumon fumé séché, des charcuteries et pâtés de la boucherie Jos. Rousseau, des vins et apéritifs presque tous issus de producteurs locaux (Vignoble Isle de Bacchus, Cassis Monna & filles, Cidrerie Verger Bilodeau) mais aussi, bien entendu, un assortiment de bières de tradition belge qui proviennent, pour l'instant, de la « maison-mère » de Kamouraska, la microbrasserie Breughel, où œuvrent les parents de Mathilde. Ces bières sont non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille; contrairement aux bières commerciales, ces caractéristiques permettent une longue conservation (plusieurs années) au cours de laquelle s'affinent les arômes, les saveurs et le moelleux.

QUELQUES ORIGINALITÉS

Quelques originalités de la table sont à signaler: la *Bière de vigne rosée*, réalisée à partir du malt d'orge et d'un moût de Cabernet sauvignon, de même que le *Val ambré*, du Domaine Acer, un vin apéritif issu de la vinification de la sève d'érable.

Bien que la brasserie soit actuellement tout à fait fonctionnelle, Mathilde la considère comme un projet en construction. Elle entend par exemple produire la bière sur place à partir de 2012 avec l'aide de son conjoint, Mikael Diadhiou, diplômé en génie industriel, et s'approvisionner encore davantage de produits locaux. Elle projette aussi, à plus long terme, de se doter d'une chambre de vieillissement qui permettrait



PHOTO NORMAND GAGNON

Mikael Diadhiou et Mathilde Baekelmans gèrent une accueillante microbrasserie à Saint-Pierre et ont déjà plein de projets en tête.

d'offrir dans quelques années à sa clientèle ces vieux millésimes tant appréciés des connaisseurs.

Souhaitons à cette jeune entrepreneure, lauréate régionale de la 13^e édition du Concours québécois en entrepreneuriat dans la catégorie Commerce, un alignement des astres aussi parfait que celui de la brasserie avec le pont de l'île qui, de la terrasse, apparaît comme un doigt pointé vers l'avenir!

À surveiller: des soirées jazz-blues s'y tiendront à l'automne.



PHOTO NORMAND GAGNON

Pour une halte agréable, une bonne bière maison, en terrasse avec vue panoramique.

Le Coffre de l'île

PUBLIREPORTAGE

PHOTO
COFFRE DE L'ÎLE

Le Coffre de l'île est situé à Saint-Pierre dans l'ancienne bâtisse de la Caisse Desjardins.

D'autres projets se concrétisent

On connaît maintenant le Coffre de l'île à Saint-Pierre, cette galerie artisanale qui regorge d'œuvres d'art, de bijoux et de produits régionaux, provenant de quelque 40 artistes et artisans québécois.

Ouverture du Café Saint-Pierre le 10 octobre

Un autre des projets des propriétaires Dany et Pascale Torchy, va se concrétiser en ce début d'octobre, avec l'ouverture du Café Saint-Pierre, dans la véranda du Coffre de l'île au 1138 chemin Royal à Saint-Pierre dans le bâtiment occupé autrefois par la caisse Desjardins. Très tôt le matin, ce sera l'endroit pour s'offrir un café filtre ou un expresso « bien serré » ainsi qu'un petit quelque chose pour manger: succulent pain au chocolat, muffin, biscuit, toast. De quoi se remplir la panse avant d'aller travailler, le tout sans se ruiner bien sûr. Il s'agira d'un petit endroit sympathique avec quelques places pour s'asseoir, prendre le temps de lire le journal du matin ou de discuter avec le patron, jamais avare de commentaires.

Dans la
véranda
du Coffre de l'île

Exposition de photos

Dès le 10 octobre, le petit café couvrira ses murs de plusieurs photos fournies par le photographe et professeur Jean-Pierre Eppe en partenariat avec l'organisme AVES (alternative de vie et éveil social). En provenance de plusieurs pays d'Amérique latine, ces photos nous montrent les peuples autochtones à travers le quotidien, des photos ou apparaissent des personnes qui nous rappellent que « quelque part » elles aussi affrontent le monde à leur manière, pour citer M. Eppe. Des œuvres et produits artisanaux équitables seront en vente le temps de l'exposition. L'organisme AVES œuvre pour la formation à la solidarité internationale et pour le commerce équitable. C'est pourquoi le Café Saint-Pierre versera un pourcentage des ventes à cet organisme.



PHOTO: JEAN-PIERRE EPPE

Cours bientôt disponibles

Le Coffre de l'île vous invite à suivre un des cours offerts par ses artisans au début de l'année 2012: Aquarelle, vitrail, initiation au cuir. Un excellent cadeau à offrir pour la période des fêtes.

Inscription et information: 418 991-0771

Le Coffre de L'île
1138 chemin Royal, Saint-Pierre de l'île d'Orléans G0A 4E0
www.coffredelile.com

BLEU ET L'ART DE SE RENOUVELER

Normand Gagnon

Samedi 3 septembre 2011, dans les jardins de la Galerie Boutique Pétronille : une escale d'Orléans, l'île ouverte.

Ce matin-là, le ciel s'est ouvert pour laisser voir un soleil qui nous a été fidèle la journée entière. Un premier cadeau apprécié des membres du regroupement BLEU qui, en raison de la formule plein air, n'auraient su faire sans lui.

Deuxième cadeau : la surprise de les voir tous se renouveler et innover sans cesse tout en conservant leur personnalité. Nous présentons les artistes et artisans présents (et une de leurs oeuvres) dans l'ordre de notre visite sur cet incomparable site animé par la fée-clown Paule Laperrière, coiffée, nous devons nous y attendre, d'un chapeau de papier aussi folichon qu'esthétique.

YVONNE TSCHIRKY-MELANÇON ET "BOURRASQUE"

Les subtilités graphiques d'une gestuelle des arrondis, de même que les transparences lumineuses laissent deviner cette maîtrise acquise au fil de longues années de pratique. Les aquarelles présentées lors de l'événement, dont *Bourrasque*, témoignent de cette recherche d'équilibre qui fait de ses oeuvres des sources de paix et de quiétude. Quelques visiteurs se sont esclaffés quand l'artiste à l'oeuvre a utilisé sa carte Visa pour «scarifier» des plages de couleurs fraîchement appliquées !



PHOTO NORMAND GAGNON

Yvonne Tschirky-Melançon, *Bourrasque*, aquarelle.

VIOLETTE GOULET ET SON INSTALLATION "POISSONS"

Violette, la main toujours heureuse, présente en plus de ses magnifiques bijoux, une installation surprenante sur un thème que nous pourrions qualifier de «liberté et contrainte». Des poissons de papiers laqués piqués au sol par des fils de fer et, quelques pas plus loin, une cage-cocon faite de tirettes de canettes enfermant d'autres poissons. L'ensemble joue sur les contrastes avec ce côté techno du métal jouxtant l'organique du papier brun-roux.



PHOTO NORMAND GAGNON

Violette Goulet, installation *Poissons* (détail).

YVON CHARTRAND ET SA "TRILOGIE DES CHATS"

L'artiste poursuit sur sa lancée des tableaux ludiques et chatoyants en nous offrant cette fois-ci des mines de minets qui laissent deviner l'attachement de l'auteur pour ces petites bêtes qui, par leur seule présence, nous aident à vivre en nous renvoyant à leurs sobres exigences et à leur facilité au bonheur. Yvon Chartrand franchit un pas de plus dans la recherche de l'essentiel et nous communique ses résultats à sa manière, sous une forme inattendue.



PHOTO NORMAND GAGNON

Yvon Chartrand, *Beau*, acrylique sur toile.

ANNETTE DUCHESNE-ROBITAILLE PRÉSENTE SES "CORDES DE BOIS"

De nouvelles réalisations textiles que lui autorise désormais un métier Jacquard récemment acquis. Des tapisseries à motifs uniques, qui sollicitent la troisième dimension, prennent la forme de tableaux ou de larges pièces de tissus qui stimulent l'imaginaire et invitent à découvrir «le sens caché des choses». De simples cordes de bois deviennent entre ses mains des oeuvres abstraites intrigantes et d'une rare élégance.

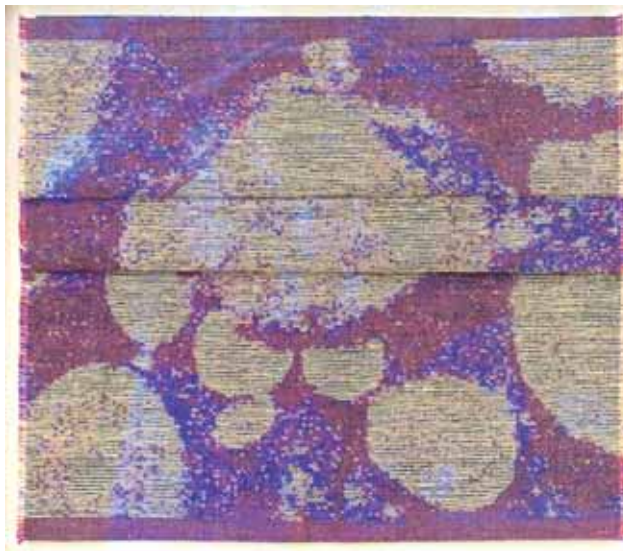


PHOTO NORMAND GAGNON

Annette Duchesne-Robitaille, *Cordes de bois*, tableau-tapisserie.

GUY PARENT, "SOUPIR"

Guy nous présente un tableau en construction où, contrairement à ses habitudes d'aplats aux couleurs vives et tranchées, il explore cette fois-ci des transparences qui feront surgir l'espace... et ouvrir la porte aux visiteurs curieux de voyager dans l'univers de la musique qu'il affectionne.



PHOTO NORMAND GAGNON

Guy Parent, *Soupir* (détail), huile sur toile, 24 x 30 po.

LOUISE LASNIER, ARTISTE ET HÔTE DE L'ÉVÉNEMENT

Que dire de cette femme pleine d'énergie pour qui la recherche picturale ne semble jamais devoir s'arrêter. Peintures ou sculptures, travail graphique sur métal ou sérigraphie, figuration ou abstraction : il y a de tout sous sa signature et sa boutique est un véritable musée. Au delà des techniques et des modes de représentation utilisés, il y a toujours cet équilibre de la couleur et de la composition et souvent des émotions fortes qui naissent au coeur des regardeurs. Indifférence impossible ! Coups de coeur assurés ! (Voir l'article ci-contre).



PHOTO NORMAND GAGNON

Louise Lasnier, *Fleurs printannières*, technique mixte, 27 x 39 po

sur l'île d'Orléans depuis 1950

**SCIERIE
BLOUIN**

100, chemin du Moulin
Saint-Jean, île-d'Orléans
(Québec) G0A 3W0
T : 418 829.3483
F : 418 829.1156
E : info@scierieblouin.com
www.scierieblouin.com

Structure de bois (timberframe) • Moulures • Revêtement extérieur pré-teint en usine

Le monde selon Louise Lasnier

Normand Gagnon

Disons-le d'emblée. L'artiste peintre Louise Lasnier ne joue pas dans le registre du rationnel et de la planification. Chez elle, pas de dessins ou de croquis préparatoires à une oeuvre; ou rarement. Une intention? À peine. Un moment de recueillement, une brève incantation et la voilà, ayant réunis support, pâtes et couleurs, lancée dans une entreprise de création qui se chauffe aux vibrations de l'âme et aux gestes spontanés.

L'oeuvre naît de l'intuition et du désir... celui de l'harmonie et de l'équilibre des formes et des couleurs mais aussi celui de faire oeuvre d'humanité, d'aller plus loin en repoussant les limites.



PHOTO NORMAND GAGNON

Louise Lasnier, artiste peintre.

Les matériaux utilisés sont légions: toile et papier, plaques, pièces et fils métalliques, bois et céramiques. Rien ne lui résiste; ou plutôt, sa volonté l'emporte sur les résistances. Tout lui réussit; ou plutôt, la matière succombe devant tant d'insistance.

On se plaît à l'imaginer sale et couverte de poussière. Ne raconte-t-elle pas le difficile chantier des peintures murales de la chapelle du Foyer de Charité de Sainte-Pétronille (2007), réalisé avec sa fille Paule, où il fallut texturer et sculpter la surface des murs afin de donner de la profondeur à l'oeuvre. Cette collaboration avec sa fille, Louise la souligne à nouveau en relatant l'inoubliable expérience de l'exposition *Largeur, longueur, hauteur, profondeur* tenue en janvier 2005 à la Maison Gomin; «une exposition inspiré des psaumes, avec un volet musical créé pour cette occasion, chanté a cappella par ma fille» raconte Louise.

On se plaît à imaginer - dans l'urgence de dire - ses mains autonomes comme celles du musicien aguerri qui étendent la pâte sur la toile, la façonne et la lisse par endroit; puis, qui s'emparent des tubes de couleurs pour

en extirper les matières onctueuses, en enduire les formes et les étaler ensuite à la spatule ou à la brosse... Ce travail imaginé, on le devine à l'examen de certains tableaux où subsistent des traces: celles des pinceaux à poils drus dans un dessin minimaliste (*Neige*) ou de la spatule dans une composition plus élaborée (*Fleurs printanières* et *Pommes vertes*). Ces traces, qu'on suppose volontaires, ne sont-elles pas une indication du chemin parcouru par l'artiste, chemin qui mènera là où le voudra bien l'éventuel observateur?

Car le monde de Louise Lasnier est une planète faite d'un coeur chaud d'impulsivité, d'un manteau de matières malléables et de la surface durcie et cristalline d'oeuvres aux multiples facettes. Une planète ouverte sur la constellation des possibles! Pour en savoir davantage sur l'artiste et son oeuvre, consultez son site personnel <http://www.galeriepetronille.com/> de même que celui du Regroupement des artistes et artisans d'art de l'île d'Orléans, BLEU, à l'aide du lien <http://www.bleuartistes.com/>

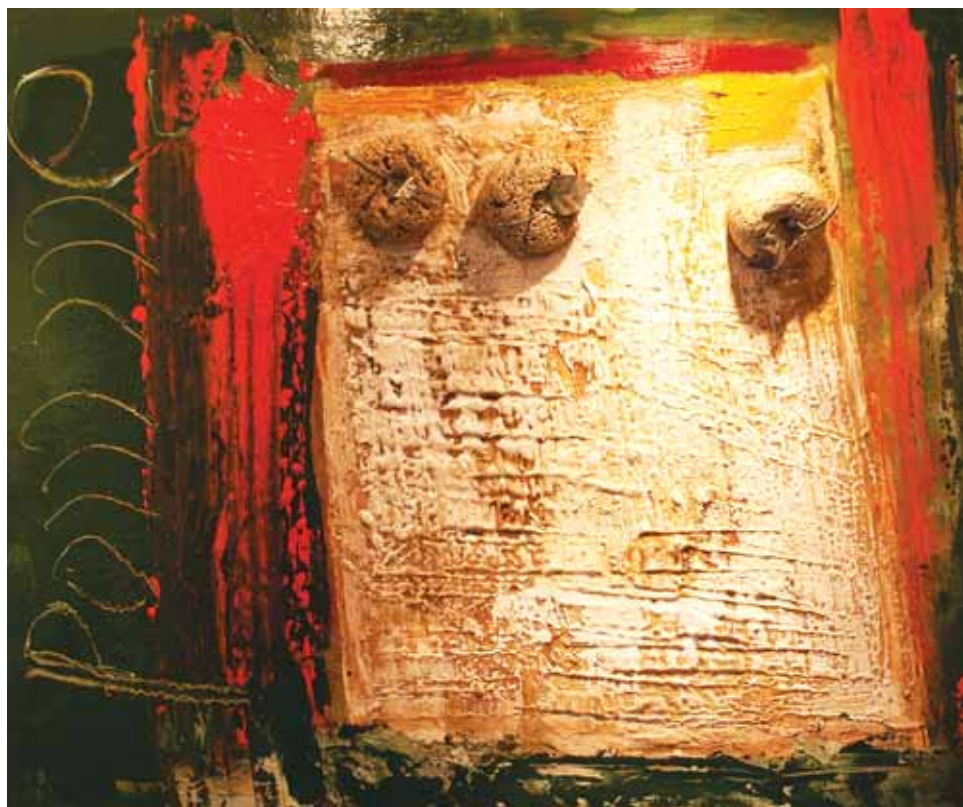


PHOTO NORMAND GAGNON

Louise Lasnier, *Pommes vertes*, technique mixte, 24 x 30 po.

PHOTO NORMAND GAGNON

Louise Lasnier, *Des ronds dans l'eau*, technique mixte, 36 x 30 po.

PHOTO NORMAND GAGNON

Louise Lasnier, *Neige (détail)*, acrylique sur toile.

LA GALERIE BOUTIQUE PÉTRONILLE, 30 ANS DÉJÀ!

L'histoire de la Galerie Boutique Pétronille n'est-elle pas l'illustration patente de l'implication intense et soutenue de trois complices: le père, Louis Laperrière, la mère, Louise Lasnier, et la fille, Paule, qui, au cours des trente dernières années, ont affronté avec détermination les aléas de la vie et les variations de l'environnement socio-économique? Ce que nous pouvons voir aujourd'hui sur le site, la maison familiale, la boutique, les ateliers de l'artiste et d'encadrement de même que l'aménagement extérieur qui s'ouvre sur le superbe panorama du fleuve et de la côte sud, ne s'est pas créé en un jour, ni même en quelques jours. C'est plutôt le fruit d'une «ardente patience» et de 30 ans de travail assidu. Le résultat est impressionnant, notamment la boutique au décor épuré et plein de lumière où cohabitent avec harmonie les tableaux de Louise Lasnier et des pièces uniques d'autres artistes Québécois: chapeaux, vêtements, bijoux, sculptures, etc.

Mais la boutique c'est aussi une vitrine de l'île offerte aux nombreux visiteurs à qui on fournit quotidiennement des informations sur les centres d'intérêt des lieux et sur l'ensemble des services qu'on y offre. Ce rôle d'ambassadeur n'est pas qu'un simple effet «collatéral» mais résulte d'une volonté affirmée de permettre aux visiteurs d'emporter «des moments magiques, des rencontres, des produits du terroir», explique Louise Lasnier.

PLU Mobile

Facilite ma rentrée!

Le service de transport collectif de la Côte-de-Beaupré et de l'Île d'Orléans m'offre:



- 5 allers-retours à partir de la Côte-de-Beaupré
- 4 allers-retours à partir de l'Île d'Orléans
- Plus de 15 arrêts à Québec: Carré d'Youville, CÉGEP Limoilou, Terminus Beauport, Gare du Palais
- Internet sans fil GRATUIT à bord et support à vélos sur chaque autobus
- Laissez-passer mensuel disponible (crédit d'impôt 15 %)

Informez-vous au sujet de nos horaires et de nos tarifs: 418-827-8484 / sans frais 1-866-824-1433



Gestionnaire de PLUMobile

www.plumobile.ca

Le jardin collectif de l'île porte fruits et bonheur

Nicole Bédard

Le mercredi 24 août dernier, dès 18 h 30 et avec hâte, adultes et enfants arrivent au jardin collectif situé derrière le Camp « O » Carrefour de l'île d'Orléans, à Saint-Pierre. C'est la saison des récoltes et du partage pour eux qui, chaque semaine depuis le printemps, sont venus en prendre soin.

Rappelons que ce jardin a pris naissance avec la collaboration du Camp « O » Carrefour de l'île d'Orléans, du Service d'entraide du Patro Roc-Amadour et du Centre de santé et de services sociaux de Québec-Nord. (CLSC Orléans).

Avant la cueillette, M. Jacques Bilodeau, coordonnateur au Service d'entraide Roc-Amadour, accueille deux invités d'origine haïtienne et résidants de l'île venus se renseigner en vue d'implanter un jardin collectif en Haïti. Par la suite, il rappelle à chacun d'inscrire ses heures de travail, car le pourcentage de légumes à partager est établi selon les heures fournies. Différents travaux sont proposés, dont le désherbage et la cueillette de certains légumes : brocolis, choux-fleurs, concombres, courges, haricots, pois mange-tout, tomates cerises et italiennes. Des fines herbes sont réservées pour des élèves du primaire de l'île qui avaient préparé des semis le printemps dernier.



Une partie du jardin collectif de Saint-Pierre.

C'est avec harmonie et selon son choix qu'on se penche sur les rangs regorgeant de beaux légumes. Pendant ce temps, M. Bilodeau nous parle avec passion de ce projet qui a débuté en mars dernier. Près d'une trentaine d'adultes et sept enfants provenant de l'île et du quartier Limoilou ont travaillé ensemble à la réalisation de ce jardin entièrement biologique. Ils ont été impliqués dans toutes les phases de son élaboration : préparation de la terre, choix des produits semés ou plantés, sarclage, etc. Après la récolte, du seigle d'automne sera semé en guise d'engrais vert et l'hiver servira à planifier non seulement la deuxième année de jardinage mais aussi l'ajout d'un jardin

pédagogique. Une autre année, on construira une serre.

Pour sa réalisation, le jardin collectif a bénéficié d'un appui financier de 11 200 \$ de la MRC (Pacte rural) qui a servi, entre autres, à ériger un cabanon pour entreposer l'équipement nécessaire au jardinage. Un réfrigérateur a été installé dans la rotonde pour la conservation de légumes. De plus, Home Dépôt a accordé 500 \$ pour l'achat d'outils.

DU BONHEUR DANS CE JARDIN

M. Jacques Bilodeau, M. Marcel Paré, organisateur communautaire au CLSC Orléans, ainsi que Mme Christiane Bernard, secrétaire et chef par intérim du



Des membres de la famille Deschênes, de Saint-Pierre, à l'avant plan, ainsi que Louise Parent, de Saint-Jean et Denis Laverdière, de Limoilou, lors de la cueillette au jardin collectif.

Camp « O » Carrefour, tous trois maîtres d'œuvre du jardin collectif soulignent leur enthousiasme devant la réussite de ce projet : « Les récoltes sont abondantes. Les gens ont vécu de bons moments de bonheur. Pour eux, venir à l'île, c'est un cadeau, un pique-nique, ils sont émerveillés devant la nature. Ils tissent des liens d'amitié, partagent leur vécu, découvrent des goûts et de nouvelles recettes. Ils apprennent à se nourrir sainement et de façon plus naturelle tout en s'initiant aux techniques du jardinage. »

Que disent les cueilleurs de leur expérience ? Pour les uns, c'est un moment privilégié pour vivre une activité en couple. Pour d'autres, qui ont eu des problèmes de santé

et d'arrêt de travail, c'est une occasion pour rencontrer du monde, de se changer les idées, de respirer du bon air et sentir de bonnes odeurs. Tous sont heureux de pouvoir apprendre à faire un jardin ou de partager leurs connaissances, en plus d'avoir la joie de repartir avec des sacs remplis de bons légumes fraîchement cueillis.

Le jardin collectif est ouvert à tous, en tout temps. On y invite particulièrement les personnes âgées et les familles des enfants des écoles de l'île. Ainsi, les plus âgés pourront partager leur savoir avec les plus jeunes. Pour s'inscrire, il faut contacter Christiane Bernard, au 418 828-1151.

C'est moi qui l'ai fait : Navarin d'agneau

Une chronique de
Isabelle Demers

Lorsqu'arrive la fin de l'été et que les comptoirs des producteurs agricoles regorgent de légumes de toutes sortes, c'est le temps idéal pour réaliser ce plat qui est, en fait, une sorte de bouilli de légumes à l'agneau. Beaucoup moins long à réaliser que le bouilli traditionnel, l'agneau donne à ce plat une saveur toute particulière. L'essayer, c'est l'adopter.

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1,2 kg d'épaule d'agneau coupée en gros cubes
- 500 gr. de petites pommes de terre pelées ou non
- 500 gr. de navets nouveaux
- 1 botte de carottes nouvelles
- 200 g. de pois mange-tout et/ou de petites fèves (jaune ou verte)
- 2 oignons hachés
- 1 c. à soupe comble de farine
- 1 bouquet garni (thym, romarin, feuille de laurier)
- 1 c. à soupe de concentré de tomates
- 1 tablette de bouillon de poulet délayée dans 500 ml d'eau
- ½ tasse de cèpes séchés que vous réduirez en poudre au robot culinaire (facultatif)
- Huile + 1 c. à table de beurre
- Sel et poivre
- Herbes ciselées (ciboulette, estragon, persil)

Préparation

Faire revenir les oignons dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Enlever les oignons du poêlon, ajouter le beurre et faire dorer la viande en petites quantités à la fois. Remettre les oignons dans la cocotte, ajouter la farine et bien mélanger. Mouiller avec le bouillon de poulet puis ajouter le concentré de tomates, le bouquet garni et les cèpes réduits en poudre. Saler, poivrer, couvrir et laissez mijoter 30 minutes. Pendant ce temps, lavez les pommes de terre, les carottes et les navets. Coupez les légumes de manière à ce qu'ils aient à peu près tous la même grosseur. Après 30 minutes de cuisson de la viande, ajoutez les légumes sauf les pois mange-tout et/ou les petites fèves. Mélangez doucement, couvrez et poursuivez la cuisson 15 minutes. Ensuite, ajoutez les pois mange-tout et/ou les petites fèves et laissez cuire à feu doux encore une quinzaine de minutes. Rectifiez l'assaisonnement. Avant de servir, ajoutez les herbes ciselées.



Fine cuisine et tradition

Traiteur pour tous genres de réceptions
Délicatesse, produits maison

3 endroits pour mieux vous servir, un seul numéro : 418 828-2287

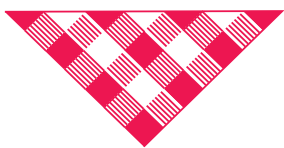
Saint-Pierre / Île d'Orléans
995, route Prévost

❖ Beauport
340, Seigneuriale
Nouvelle succursale

❖ Beauport
1090, boulevard des Chutes

Le temps des pommes et
des vol-au-vent aux huitres
est arrivé !

Buffet Maison
le traiteur d'Orléans





Au Pays de Mathurin Chabot

Par Mario Chabot

Je me présente : Mario Chabot, descendant de Mathurin Chabot qui arriva en Nouvelle-France en 1660. Je fais partie de la descendance demeurée à Saint-Laurent-de-l'Île-d'Orléans depuis que ce dernier s'y installa, vers 1674. Ce carnet de voyage résume mon parcours en cinq étapes sur les traces des Chabot, en France.

Première étape : Musée de Tourouvre, Basse-Normandie, département de L'Orne

Le musée de Tourouvre (www.museesdetourouvre.com) se trouve à 150 km à l'ouest de la ville lumière. Ce musée possède une exposition permanente sur l'émigration française au Canada. C'est une halte intéressante pour tout Canadien en quête de ses origines.

Deuxième étape : Le village d'origine de Mathurin, Nalliers, département de Vendée

Nalliers se trouve à 50 km au nord-est de La Rochelle. L'église de Nalliers date du XII^e siècle ; c'est donc dire qu'elle était déjà vieille quand Mathurin est parti de chez lui en 1660.

Il y a environ 25 ans, Noëlla Chabot, de Gravelbourg en Saskatchewan, est venue à Nalliers à la recherche de ses origines. Par hasard, elle y rencontra Mme Hasler : les deux femmes se lièrent d'amitié et Mme Hasler l'aidera à retracer les enregistrements et actes notariés concernant Mathurin et ses parents, Jean Chabot et Jeanne Rodier. Par l'entremise de la mairie, j'ai aussi rencontré Mme Hasler lors de mon passage à Nalliers et elle m'a appris que, contrairement à ce que mentionnent plusieurs références, Mathurin n'a pas été baptisé à l'église de Nalliers mais plutôt à la chapelle de Chevrette, petit bourg, à quelques pas de Nalliers. Mme Hasler possède une photocopie de l'extrait de baptême de Mathurin pour supporter cette affirmation.

Troisième étape : Le château du Domaine de Soubise, Mouchamps, département de Vendée

Le village de Mouchamps se trouve à 40 km au nord de Nalliers. En 1784, le Seigneur du Parc, Pierre Bonfils, ruiné, a vendu le Domaine de Soubise ([http://www.vendee-](http://www.vendee-guide.com/chateau-du-parc-soubise.htm)

[guide.com/chateau-du-parc-soubise.htm](http://www.vendee-guide.com/chateau-du-parc-soubise.htm)) au comte Charles Augustin de Chabot ; le domaine appartient toujours aux descendants de ce dernier. Il fut le théâtre d'un drame important des guerres de Vendée. En janvier 1794, 200 personnes y ont été massacrées par la « colonne infernale » de Lachenay qui incendia le château.

Quatrième étape : La Chabotterie, Saint-Sulpice-le-Verdon, département de Vendée

La Chabotterie (<http://chabotterie.vendee.fr/>) se trouve à 45 km au sud de Nantes. C'est une habitation bourgeoise de la Vendée, typique des bâtiments du XV^e au XVIII^e siècle. C'est quelque chose comme un croisement entre un petit château et une grande habitation de ferme. En Vendée, ce type de bâtiment portait généralement le nom de la famille qui l'occupait.

La Chabotterie a été transformée en musée des guerres de Vendée qui furent une importante rébellion opposant les citoyens de la Vendée au régime de la 1^{re} République française, entre 1793 et 1796. C'est sur le site de la Chabotterie qu'elles se sont terminées, le 23 mars 1796, avec la capture du dernier chef de la rébellion, François-Athanase de Charette de la Contrie.

Cinquième étape : Niort, Poitou-Charentes, chef-lieu du département des Deux Sèvres

La Ville de Niort se trouve à 65 km à l'est de La Rochelle. On y trouve un parc et une rue qui s'appellent « Tour Chabot ». Le parc de la Tour Chabot désigne un lieu qui fut une seigneurie Chabot avec logis noble (d'où le terme Tour). Les vestiges du château ont été détruits au début des années 1970 pour aménager l'actuel parc de la Tour Chabot. Il y a aussi, à Niort, une rue Chabot en l'honneur de Louis-François-Jean Chabot, haut-gradé de l'armée sous Napoléon et conseiller municipal de Niort après sa retraite de l'armée.

Ce carnet de voyage est un résumé d'un article paru dans la revue *Les Chabotteries* de l'Association des Chabot (<http://web.me.com/chabotm/asschabot/index.html>).



PHOTO MARIO CHABOT

1. Le château de Soubise et le domaine qui s'y rattache est maintenant une exploitation agricole appartenant toujours à la famille Chabot.

PHOTOS MARIO CHABOT

2. La Chabotterie, habitation bourgeoise typique de la région, a été transformée en musée des guerres de Vendée. Ce type de bâtiment portait généralement le nom de la famille qui l'occupait.

PHOTO LORRAINE BEAUVAIS

3. Marc Chabot et Mme Hasler qui a aidé la famille à retracer les enregistrements et actes notariés concernant Mathurin et ses parents.

PHOTO MARIO CHABOT

4. L'église de Nalliers (XII^e siècle), village près du petit bourg de Chevrette d'où est originaire Mathurin Chabot et où il fut baptisé.

Simon Laberge

COURTIER IMMOBILIER AGRÉE



VIA CAPITALE
QUEBEC CHAMPLAIN

418-628-3720

WWW.SIMONLABERGE.COM



DOMAINE ENCHANTEUR EN VILLE.

Superbe ancestrale 34'.5x28'/constr. 1887 restauré selon cachet d'époque. Plafond 9' au rdc. & 7'.9 à l'étage. 3 chambres, vastes pièces, immense terrain de +/- 67 000P², grange 77'x30' servant de garage & d'entrepôt, poulailler transformé en atelier. Vue sur la ville !

Contactez-nous !

589 900\$

Fête au profit de la Fondation Rêves d'enfants, à la Ferme Jules Roberge

Nicole Bédard

Les 8, 9 et 10 octobre prochain, de 9 h à 17 h, en cette fin de semaine de l'Action de grâce, Jules Roberge organise une fête au profit de la Fondation Rêves d'enfants, dans ses champs de citrouilles, au 2343, chemin Royal, à Saint-Pierre.

À cette occasion, il invite toute la population à contribuer à la réalisation de rêves exceptionnels d'enfants qui ont reçu un diagnostic d'une maladie menaçant leur vie. En achetant une ou des citrouilles, vous contribuerez à verser une partie des profits à cette fondation.

CUEILLETTE DE CITROUILLES ET AMUSEMENTS POUR LES ENFANTS

Tout en faisant provision de citrouilles en tous genres avec leurs parents, les enfants y trouveront des activités intéressantes. En plus de s'aventurer dans le labyrinthe aménagé dans le champ de maïs, ils retrouveront sept



Mme Yvette Boily, de la Ferme Jules Roberge. La ferme Jules Roberge invite la population à une fête au profit de la Fondation Rêves d'enfants les 8, 9 et 10 octobre.

mascottes, des jeux gonflables, camions de pompiers, maquilleuses et musique. Il y aura dégustation de courges et un casse-croûte pour dîner.

Jules Roberge mentionne le succès de cet événement, l'an passé, qui a rapporté au-delà de

5 000 \$ à la fondation. Il rappelle aussi qu'il sera possible de faire des dons à la Fondation Rêves d'enfants représentée par une vingtaine de bénévoles sur place.

Activités de financement pour le Parc maritime de Saint-Laurent

Le Parc maritime de Saint-Laurent organise cet automne deux activités de financement pour aider à son développement. **Marché aux puces le samedi 15 octobre de 9 h à 16 h**

Un marché aux puces aura lieu à la salle multifonctionnelle, au 1330, chemin Royal, à Saint-Laurent. Nous vous attendons nombreux en cette période de l'automne où certains veulent se départir de choses dont ils n'ont plus besoin alors que d'autres les recherchent. De plus, si vous

avez des objets à donner, le Parc vous remercie à l'avance pour vos dons qui seront mis en vente. Location de tables (20 \$) et objets à donner : 418 828-9672.

Vins et fromages le 29 octobre à 18 h 30

Souper Vins et fromages avec performance musicale et animation. Il y aura tirage d'une toile de madame Cathy Lachance. Cette toile est exposée à l'accueil du Parc maritime et des billets sont en vente.

Coût des billets : 2 \$, 3 pour 5 \$ et 7 pour 10 \$.

Coût du souper : 45 \$/pers.- 500 \$ pour table corporative.

Information et réservation :

418 828-9672.

Nous vous attendons nombreux à ces activités automnales.

Au plaisir de vous rencontrer.

Gaétane Chabot

Inauguration du bureau de comté du député Jonathan Tremblay



PHOTO HÉLÈNE BAYARD

Les gens de l'île étaient bien représentés lors de l'inauguration du bureau de comté du député fédéral Jonathan Tremblay. De g. à dr. : M. Yves Coulombe, maire de Saint-Laurent, M. Harold Noël, maire de Sainte-Pétronille, Mme Violette Goulet, présidente de BLEU et du journal Autour de l'île, M. Jonathan Tremblay, député, M. Jean-Pierre Turcotte, maire de Sainte-Famille, M. Jacques Trudel, maire de Saint-Pierre, et M. Alex Blouin, président de la Fondation François-Lamy.

Hélène Bayard

Vendredi dernier, le député néo-démocrate Jonathan Tremblay inaugurerait son nouveau bureau de comté, à Boischatel. Plusieurs maires de la région, des journalistes, des représentants d'organismes communautaires et quelques citoyens ont répondu à son invitation et ont pu, de ce fait, faire plus ample connaissance avec le député et son personnel.

M. Tremblay a renouvelé son intention de travailler en étroite collaboration avec les élus du milieu et souligné sa disponibilité envers la population qu'il représente. M. Michel Guimond ayant eu la probité de lui transmettre ses dossiers, il pourra ainsi assurer une meilleure continuité.

Il a répété être toujours inspiré par les valeurs héritées de Jack Layton et dit avoir hâte de siéger à la Chambre des Communes. Interrogé quant à la disponibilité du député dans le comté, M. Jean-Denis Côté, son adjoint parlementaire, a dit : « Normalement le parlement siège trois semaines par mois. Nous

serons donc dans le comté les fins de semaine lorsque ce sera possible et durant la quatrième semaine. » Mais il faut se rappeler que ce comté couvre un immense territoire.

M. Tremblay, qui se dit sensible à l'importance de la contribution des artistes à la vie du milieu, avait invité une artiste peintre de Boischatel, Mme Christine Nadeau, à accrocher ses toiles sur les murs du local. Il faisant ainsi d'une pierre deux coups : permettre à Mme Nadeau d'exposer ses œuvres et enjoliver les lieux. Et d'autres artistes auront ce privilège dans le futur, semble-t-il.

Dans de telles occasions, il est de mise de servir des bouchées fines et du vin et du café. Notre député a souligné qu'il se ferait toujours un point d'honneur de mettre à l'honneur les produits locaux, ce qui nous a valu de goûter à deux excellents vins de l'île : le 1535, vin rouge du vignoble L'Île de Bacchus, et *La Cuvée Sainte-Pétronille*, vin blanc du vignoble Sainte-Pétronille.

Manon Veilleux, B.A.A.
Planificatrice financière
Conseillère autonome en sécurité financière

Partenaire de
EXCEL

- < Planification de la retraite
- < Planification successorale
- < Réduction des impôts
- < Assurance hypothécaire
- < Gestion de la dette

892, chemin Royal Saint-Jean-de-l'île-d'Orléans (Québec) G0A 3W0
Bur. : 1 418.800.0982
veilleux.manon@videotron.ca

Centre LABBÉ

- VENTE
- SERVICES
- PIÈCES
- ACCESSOIRES

service de cueillette et livraison

Normand Labbé

463, chemin Royal
St-François, I.O.
QC, G0A 3S0

PETITS MOTEURS
Saisonniers
Forestiers

VÉHICULES LÉGERS
V.T.T.
Motoneige

AUTRES
Agricoles
Soudure

Horaires estivaux
du lundi au vendredi
de 8h à 12h
et 13h à 17h
Fermé le samedi
jusqu'au 2 sept 2011
après 8h à 12h

418 829-3747 Pour un service de qualité... Pensez LABBÉ!

BMR
le groupe

**CENTRE DE RÉNOVATION
R. LÉTOURNEAU INC.**

- Service courtois et rapide
- Portes, fenêtres de bois et de PVC
- Peinture SICO
- Prix COMPÉTITIFS
- Matériaux de construction (estimation par ordinateur gratuite)
- Estimation gratuite à domicile (portes, fenêtres, tôle, revêtement)
- Plomberie et électricité

1732, chemin Royal, St-Jean I.O.
LIVRAISON (CAMION GRUE 50') Tél. : **829-2952 / 829-3598**

Semaine québécoise de réduction des déchets du 16 au 23 octobre

Participez !



Jus, yogourt, barre tendre, collation individuelle... notre boîte à lunch renferme souvent bon nombre d'emballages. On ajoute à cela les emballages maison (fruits et légumes, viandes et produits transformés, cosmétiques, gadgets, etc.) ou encore nos repas ou collations pris sur le pouce. On estime que près du quart de nos ordures sont des emballages. Toutes ces matières ont habituellement une très courte vie utile avant de prendre le chemin de la poubelle. C'est là tout le problème et la poubelle se remplit vite ! Tant de ressources et d'énergie mobilisées pour un usage si court, si éphémère et la poubelle déborde vite ! Est-ce vraiment nécessaire ?

De plus, ces emballages et contenants sont souvent non recyclables ou peu recyclés. Le gobelet de café qu'on prend en route, par exemple, est soit fait en carton (compostable en théorie si les infrastructures de collecte sont en place) avec un couvercle en plastique # 6 (non-recyclable), soit en stryousse non-recyclable également. Chaque jour, aux États-Unis, on utilise plus de 320 millions de ces tasses à emporter. On peut imaginer que les chiffres pour le Québec sont assez comparables. Par ailleurs, au Québec, il se consomme 250 000 bouteilles d'eau d'un demi-litre par jour, soit un milliard de bouteilles annuellement. Bien qu'elles soient recyclables, 80 % de ces bouteilles prennent le chemin des ordures.

Vivre sans emballage

Dans le cadre de la Semaine québécoise de réduction des déchets, le comité de gestion de matières résiduelles et les comités environnementaux de l'île vous invitent à participer au défi *Survivre sans emballage*. En quoi ça consiste ? Vous devez vous engager à réduire vos emballages (contenants, sacs, pellicules et sacs de plastique, boîtes, etc.) à usage unique durant une semaine. Vos sacs et tasses réutilisables seront de mise ; le « tupperware » peut aussi être très

pratique pour les viennoiseries ou encore pour un repas à emporter. Profitez-en également pour visiter les kiosques fermiers sur l'île et faire vos provisions en apportant vos sacs et contenants : c'est tellement meilleur et c'est sympathique en plus ! Le défi n'est pas toujours facile à relever, mais l'expérience est vraiment intéressante. On prend davantage conscience de tous ces emballages des aliments que nous consommons au quotidien.

Cadeaux de participation

Afin de motiver les gens de l'île à participer au défi, nous ferons tirer plusieurs prix au hasard parmi les participants : cinq certificats cadeaux de 50 \$ chacun applicables chez les commerçants de l'île d'Orléans ainsi que dix ensembles de sacs compostables pour les feuilles. Pour être éligible vous devez :

- être résident de l'île d'Orléans ;
 - vous être inscrit préalablement au défi sur le site www.sqrd.org ;
 - vous être engagé à respecter entre cinq et dix gestes de réduction.
- c) avoir complété votre suivi de la semaine sur le site en question durant la semaine suivant le défi.

Défi scolaire

Il existe aussi des défis à réaliser au niveau scolaire auxquels vos enfants pourront aussi participer. Réduire ses déchets, c'est une bonne habitude qui commence tôt et qui souvent intéresse beaucoup les jeunes. Que ce soit via une boîte à lunch zéro déchet ou encore par l'économie de papier, c'est facile pour eux aussi de participer avec, bien sûr, la collaboration de leurs parents. Sur ce, bon défi !

Collectes des feuilles cet automne

Dates des collectes

Vendredi 21 octobre - Saint-Laurent et Sainte-Pétronille

Vendredi 4 novembre - Toute l'île

Vendredi 18 novembre - Toute l'île

Le comité de gestion des matières résiduelles de la MRC vous invite à opter pour les sacs en papier entièrement compostables. Un **rabais de 25¢** par sac est offert aux résidents de l'île, soit environ la moitié du prix. Procurez-vous ces sacs dès maintenant chez vos détaillants locaux* :

- BMR, à Saint-Jean.
- UniCoop, à Saint-Pierre.
- Pharmacie Perrault, à St-Pierre.

*Pour les résidents de l'Île seulement. Quantité limitée.



Premier déjeuner bénéfice de la Sûreté du Québec MRC de L'Île-d'Orléans

Pour une première fois, les policiers du poste de la MRC de L'Île-d'Orléans organiseront un déjeuner bénéfice le 17 novembre prochain.

Cette activité aura lieu au Relais des Pins, au 3029, chemin Royal, à Sainte-Famille. Le but de l'activité est d'amasser des fonds qui seront tous remis à deux organismes sans but lucratif. Le premier, *Le Jardin Collectif de l'Île d'Orléans*, est un organisme enseignant les rudiments de l'agriculture à tous ; les fruits et légumes cultivés seront redistribués aux familles dans le besoin. Le second est *Autisme Québec*, un organisme qui offre des services adaptés aux personnes vivant avec le syndrome de l'autisme ainsi qu'un support à leur famille.

Sur place, un déjeuner de style brunch vous sera servi et il y aura également un encan silencieux avec les merveilleux produits de l'île d'Orléans remis par des commerçants de notre MRC.

Le prix des billets est de 8 \$ pour un adulte et de 5 \$ pour un enfant de moins de 12 ans. Les billets seront mis en prévente dès le 15 septembre prochain aux bureaux municipaux, au poste de la Sûreté du Québec de la MRC de L'Île-d'Orléans et auprès des policiers.

Les commerces désirant remettre un produit pour l'encan peuvent communiquer avec le poste de la Sûreté du Québec, au 418 828-4141, et demander le lieutenant Luc Fournier. Il est également possible à la population de faire des dons afin d'encourager ces deux organismes. Un reçu d'impôt sera émis pour ceux qui en feront la demande.

Nous vous invitons donc à vous présenter le 17 novembre 2011, entre 8 h et 12 h, au Relais des Pins, à Sainte-Famille, pour y déguster un délicieux déjeuner et échanger avec vos policiers.

Agent Patrick Kasysongdeth



Je suis fier de vous présenter mon équipe du bureau de Montmorency et mon adjoint parlementaire. De gauche à droite : Christian Duquette, Michelle Olaiola, Valérie Savard et Jean-Denis Côté, adjoint parlementaire. Mes collaborateurs sont à votre service et ont un rôle de soutien dans vos démarches avec les institutions fédérales telles que l'Assurance emploi, la Sécurité de vieillesse et le Supplément de revenu garanti, Immigration Canada et de l'Agence du revenu du Canada et les programmes comme la prestation fiscale canadienne pour enfant, la TPS et tous les crédits d'impôt dont les familles peuvent bénéficier. N'hésitez pas à venir nous rencontrer à notre bureau au :

4611, boulevard Ste-Anne, Québec, Québec, G1C 2J3
ou à nous contacter par téléphone au 418 660-6776

Notre bureau est ouvert du lundi au jeudi de 8 h 30 à 17 h et le vendredi 8 h 30 à 16 h 30. Veuillez noter que le bureau est fermé sur l'heure du dîner de midi à 13 h 30.

Jonathan Tremblay, député fédéral, et son équipe



Chacun de vos projets mérite notre expérience

- Portes, fenêtres, revêtements extérieurs
- Entrepreneur accrédité pour subvention
- Vente installation, service
- Estimation gratuite
- PVC, aluminium, hybride
- Venez voir notre salle de montre



Alain Rousseau

645, Graham Bell,
Québec G1N 4B9

418 580-3709

arousseau@ecoloverre.com
www.ecoloverre.com



LA VIE MUNICIPALE à Saint-Jean

Séance ordinaire du 6 septembre 2011

Outre les affaires usuelles, voici un aperçu des différents sujets traités : la municipalité participera au Prix de la fierté orléanaise en achetant deux billets : coût total 250 \$. Un don de 50\$ ira à l'organisme *Avant tout les enfants*. Une commandite sous forme de chèque cadeau de 100 \$ échangeable dans un commerce de la municipalité ira à la Maison des jeunes pour l'encan chinois du 22 octobre prochain.

Mandat est donné à l'arpenteur Michel Picard pour préparer la description technique d'infrastructures d'égouts aux abords du lot 172. Le conseil approuve la politique de gestion des cours d'eau proposée par la MRC et en recommande l'adoption. L'entente finale avec la Ville de Québec concernant les sports de glace est adoptée. Désormais, tous les jeunes de 21 ans et moins de la municipalité qui s'inscriront au patinage artistique, patinage de vitesse ou ringuette dans l'un ou l'autre des arénas de la Ville de Québec seront facturés par la municipalité de Saint-Jean qui remboursera la Ville de Québec. Une résolution est adoptée afin de modifier l'entente avec la municipalité de Saint-François concernant le mode de répartition des coûts d'opération de la bibliothèque. Mandat est donné à la compagnie Éconoler pour un inventaire des émissions de gaz à effet de serre et d'un plan conjoint pour la MRC de L'Île-d'Orléans ainsi que les municipalités participantes.

PROJET CASERNE INCENDIE ET GARAGE MUNICIPAL

Une assemblée publique d'information a eu lieu le 30 août dernier et un registre a été ouvert à la population le 7 septembre. Voici le résultat de la procédure d'enregistrement : le nombre de personnes habiles à voter sur le règlement numéro 2011-303 est de **1 121**, le nombre de demandes requises pour qu'un scrutin référendaire soit tenu est de **123** ; le nombre de signatures apposées est de **103**. Le règlement est donc réputé approuvé par les personnes habiles à voter. Nous sommes présentement en soumission

publique pour ce projet et vous pouvez visiter le SEAO pour voir l'appel d'offres. Le lien est disponible sur notre site Internet (avis -appels d'offres) : <http://municipalite.saintjeanileorleans.ca/>

DÉNEIGEMENT HIVER 2011-2012

La municipalité demande des soumissions, pour le DÉNEIGEMENT des citernes et chemins municipaux :

A. Citerne Rodolphe Blouin (#1).

B. Citerne Turcotte (#2).

C. Citerne Fernand-Blouin (sur le chemin des Côtes) (#3).

D. Borne-fontaine Gabriel-Blouin (#6).

E. Citerne rivière Bellefine (#7).

F. Chemin Lafleur.

G. Chemin des Roses jusqu'au # civique 38.

H. Route du Mitan depuis le chemin Royal jusqu'au # civique 40.

Les soumissionnaires intéressés peuvent se procurer le devis en s'adressant au bureau municipal au 8, chemin des Côtes, Saint-Jean-de-l'Île-d'Orléans du lundi au jeudi de 9 h à 12 h et de 13 h à 16 h à compter du 12 septembre 2011.

La municipalité ne s'engage à accepter ni la plus basse ni aucune des soumissions reçues. Les sous-traitants ne sont pas admis. Les soumissions doivent parvenir au bureau municipal avant 16 h le 3 octobre 2011 ; elles seront ouvertes et considérées à la session régulière du conseil à 20 h ce même jour.

Donné à Saint-Jean-de-L'Île-d'Orléans, ce 9 septembre 2011.

Lucie Lambert

Directrice-générale et secrétaire trésorière

Jours et heures d'ouverture du bureau municipal

Du lundi au jeudi de 9 h à 12 h et de 13 h à 16 h.

Prochaine séance ordinaire du conseil : le 3 octobre 2011.

PROVINCE DE QUÉBEC Municipalité de Saint-Jean-de-l'Île-d'Orléans Aux Contribuables de la susdite municipalité AVIS PUBLIC

Est par les présentes donné par la soussignée :

QUE lors de la séance ordinaire du conseil tenue le 7 février 2011, la municipalité a approuvé le règlement sur la **municipalisation d'une partie du chemin des Roses** selon une description technique du terrain occupé par cette voie de circulation, préparée par M. Michel Picard, arpenteur géomètre, sous le numéro 6657 de ses minutes et est disponible pour consultation au bureau de la municipalité.

Article 72 de la Loi sur les compétences municipales

72. Toute voie ouverte à la circulation publique depuis au moins 10 ans devient propriété de la municipalité locale dès que sont accomplies les formalités prévues au présent alinéa, soit :

- 1 - la municipalité adopte une résolution identifiant la voie concernée, soit par sa désignation cadastrale lorsque son assiette correspond à celle d'un ou de plusieurs lots entiers du cadastre en vigueur, soit, dans le cas contraire, par une description technique préparée par un arpenteur-géomètre ;
- 2 - le cas échéant, une copie de la description technique, vidimée par un arpenteur-géomètre, est déposée au bureau de la municipalité ;
- 3 - la municipalité fait publier deux fois, dans un journal diffusé sur son territoire, un avis contenant :
 - a) le texte intégral du présent article ;
 - b) une description sommaire de la voie concernée ;
 - c) une déclaration précisant que les formalités prévues aux paragraphes 1^{er} et 2^o ont été accomplies.

Deuxième publication

La deuxième publication doit être faite après le 60^e et au plus tard le 90^e jour qui suit la première.

Plan cadastral

Lorsqu'une immatriculation est requise par la loi, la municipalité soumet au ministre responsable du cadastre un plan cadastral montrant la voie devenue sa propriété par l'effet du présent article, ainsi que la partie résiduelle. Elle doit, en outre, notifier ce dépôt à toute personne qui a fait inscrire son adresse sur le registre foncier, mais le consentement des créanciers et du bénéficiaire d'une déclaration de résidence familiale n'est pas requis pour l'obtention de la nouvelle numérotation cadastrale.

Registre foncier

La municipalité publie au registre foncier une déclaration faisant référence au présent article, comportant la désignation cadastrale du terrain visé et indiquant que les formalités prévues aux trois premiers alinéas ont été accomplies.

Prescription

Tout droit relatif à la propriété du fonds de la voie visée auquel un tiers pourrait prétendre est prescrit si le recours approprié n'est pas exercé devant le tribunal compétent dans les trois ans qui suivent la dernière publication prévue au paragraphe 3 du premier alinéa.

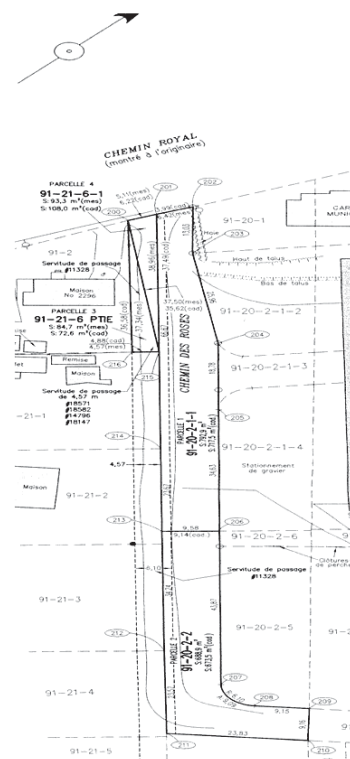
Exception

La municipalité ne peut se prévaloir du présent article à l'égard d'une voie sur laquelle elle a prélevé une taxe au cours des 10 années précédentes.

Description sommaire

La partie du chemin des Roses décrétée voie de circulation municipale est composée de :

- parcelle 1 : lot 91-20-2-1-1,
- parcelle 2 : lot 91-20-2-2,
- parcelle 3 : Ptie lot 91-21-6,
- parcelle 4 : lot 91-21-6-1.



Déclaration

Les formalités prévues aux paragraphes 1 et 2 de l'article 72 de la Loi sur les compétences municipales ont été accomplies.

Donné à Saint-Jean-de-l'Île-d'Orléans le 9 septembre 2011.

Lucie Lambert

Directrice-générale et secrétaire trésorière

DECTRONIQUE INFORMATIQUE

ORDINATEURS * COPIEURS * LOGICIELS * RÉSEAUX

PROMOTION ACOMBA
« ON RACHÈTE VOTRE
LOGICIEL COMPTABLE »

Détaillant autorisé Acomba
(comptabilité pour entreprises)

1000, boul. du Parc-Technologique, bureau 102
Québec (Québec) G1P 4S3
Tél. : 418 650-6667 FAX : 418 650-6116
Courriel : jmf@dectronique.qc.ca

À votre service depuis 1984

Jean-Marc Ferland, président

Dépôt de service à Saint-Pierre : 828-2070

AUTOMOBILES
MICHEL BLOUIN
et fils

www.automblouin.com / info@automblouin.com

727, Prévost, Saint-Laurent, Île d'Orléans (Québec) G0A 3Z0 Tél. : 418 828-9196

ACHAT ET VENTE D'AUTOS USAGÉES

Le projet de caserne incendie à Saint-Jean soumis à la population

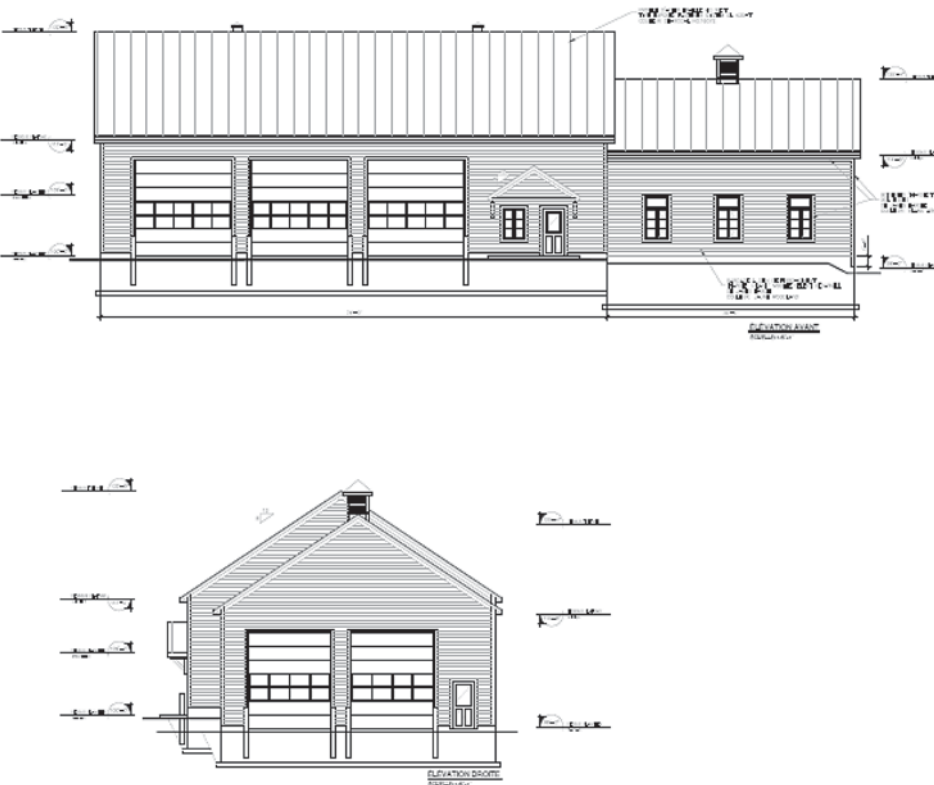


PHOTO MUNICIPALITÉ DE SAINT-JEAN
Une maquette du projet a été présentée aux citoyens de Saint-Jean lors de la rencontre d'information.

Pierre Shaienks

41 personnes s'étaient réunies le 30 août dernier, au centre communautaire de Saint-Jean pour entendre les membres du conseil municipal exposer aux citoyens le projet concernant la construction d'une caserne incendie dans la municipalité.

Le maire Jean-Claude Pouliot a expliqué que cet équipement était devenu nécessaire à la suite de l'achat d'un nouveau camion et du besoin d'un atelier municipal pour les travaux de la municipalité et l'entreposage de certains équipements.

Plusieurs options envisagées

Avant d'en arriver à cette solution de démolir la caserne actuelle et d'en reconstruire une autre sur le même site, plusieurs autres options ont été envisagées par les membres du conseil : achat d'un garage existant, agrandissement de la bâtisse actuelle, reconstruction sur un autre emplacement dans la municipalité pour éviter les frais de décontamination du terrain actuel, etc. Toutes ces options étaient plus coûteuses ou impossibles à réaliser (refus des vendeurs potentiels).

Coût du projet

Le coût de construction de la nouvelle caserne et de l'atelier municipal est évalué à 577 000 \$. Il faut en plus prévoir des coûts de 25 000 \$ pour la décontamination, 10 000 \$ pour la démolition de la bâtisse existante, 20 000 \$ pour les aménagements et 5 000 \$ pour les égouts pluviaux et sanitaires. Un règlement d'emprunt de 530 000 \$ a donc été voté par les élus, le solde étant prévu à même les budgets réguliers. Cet emprunt serait remboursable sur une période de 20 ans à raison de 39 000 \$ par an (intérêts prévus de 4 %). L'incidence sur le compte de taxes des contribuables de Saint-Jean serait une hausse de 0,02/100 \$ d'évaluation ou 20 \$ par 100 000 \$ d'évaluation.

Citoyens pour, citoyens contre

La période de questions a été l'occasion pour le maire de préciser plusieurs points. Comme dans tout projet de cette envergure, des citoyens se sont montrés enthousiastes envers le projet mentionnant, entre autres, que la sécurité des gens et des bâtiments n'avait pas de prix ou qu'il fallait maintenant se doter d'équipements et d'infrastructures plus fonctionnels. D'autres citoyens se sont montrés carrément contre le projet, arguant qu'il coûtait trop cher pour une municipalité de moins de 1 000 âmes, certains disant que l'on devrait uniquement ajouter un garage à celui existant. Finalement le débat s'est terminé sur le fait que la municipalité de Saint-François devrait absorber une partie des coûts puisqu'elle reçoit les services au même titre que les citoyens de Saint-Jean. À cet effet, M. Pouliot a informé les citoyens que des discussions étaient en cours avec les maires regroupés au sein de la MRC dans le cadre d'un partage équitable des coûts d'immobilisation concernant les casernes de pompiers de l'île.

Signature d'un registre

Les contribuables qui voulaient s'opposer au projet en demandant la tenue d'un référendum sur la question pouvaient aller signer le registre à cet effet le mercredi 7 septembre dernier. Un total de 123 signatures était nécessaire pour valider cette option et ce sont finalement 103 signataires qui se sont présentés pour demander la tenue du référendum. Le projet est donc réputé accepté par la population et la prochaine étape concerne les soumissions à être reçues. Le journal informera les citoyens des prochains développements à survenir dans ce dossier.

LA VIE MUNICIPALE à Saint-Laurent

Voici un résumé des principales décisions prises par les membres du Conseil municipal de Saint-Laurent lors de la séance ordinaire tenue le 6 septembre 2011.

Le conseil a adopté à l'unanimité l'octroi du contrat d'asphaltage du stationnement de la caserne au plus bas soumissionnaire, Entreprise Gérard Godin, au montant de 12 420 \$, plus taxes.

Le conseil a adopté à l'unanimité un premier projet de règlement # 518-2011 modifiant le règlement de zonage 305 pour autoriser l'usage « Logements dans les établissements commerciaux » dans la zone AD 2 et en redéfinir les conditions d'exercice. »

Une résolution a été adoptée pour appuyer les revendications de la Fédération des Municipalités concernant le projet de loi no 14, Loi sur la mise en valeur des ressources minérales dans le respect des principes de développement durable.

Le conseil a adopté à l'unanimité la politique relative à la gestion des cours d'eau et souhaite que la MRC adopte une telle politique.

Le conseil a adopté à l'unanimité la demande à la MRC de modifier son schéma d'aménagement afin d'inclure dans la zone AA9 la portion de la zone CO 4 comprise entre la piste de motoneige et la zone AA6 pour les lots 42 et 46.

Le conseil a adopté à l'unanimité la nomination de M. Denis Lavoie comme personne désignée en l'absence de M. Marc Toulouse.

Dépouillement d'arbre de Noël

Nous travaillons présentement à organiser un dépouillement d'arbre de Noël qui se tiendra le 11 décembre pour les enfants de 12 ans et moins. Plus de détails vous seront communiqués en novembre.

Site Internet

Vous trouverez les plus récents procès-verbaux du conseil municipal sur notre site Internet. Rendez-vous à www.stlaurentio.com pour les retrouver ainsi que bien d'autres informations concernant la vie municipale.

Sylvain Delisle
Conseiller

AVIS PUBLIC ASSEMBLÉE PUBLIQUE DE CONSULTATION LE 3 OCTOBRE 2011 À 19 H 30

Aux personnes intéressées par le projet de règlement #518-2011 intitulé « Règlement modifiant le règlement de zonage 305 pour autoriser l'usage « Logements dans les établissements commerciaux » dans la zone AD 2 et en redéfinir les conditions d'exercice,

Avis public est donné de ce qui suit :

Lors d'une séance tenue le 6 septembre 2011, le conseil a adopté, par sa résolution 197-11 le projet de règlement no 518-2011 « modifiant le règlement de zonage 305 ». Une assemblée publique de consultation aura lieu **le 3 octobre 2011, à compter de 19 h 30, à la salle habituelle où se tiennent les réunions publiques, soit le 1330, chemin Royal, à Saint-Laurent.**

Que l'objet de ce règlement est de modifier le **règlement de zonage 305** afin que soit autorisé l'usage « Logements dans les établissements commerciaux » dans la zone AD 2 et en redéfinir les conditions d'exercice ».

Le projet de règlement peut être consulté au bureau municipal. Ce projet contient une disposition propre à un règlement susceptible d'approbation référendaire. Ce projet par ailleurs contient des dispositions qui s'appliquent dans les zones D 2.

Qu'au cours de cette assemblée publique, le maire ou un conseiller mandaté, expliquera ce projet ainsi que les conséquences de son adoption et entendra les personnes qui désirent s'exprimer à ce sujet. Donnée à Saint-Laurent-de-L'Île-d'Orléans ce 12 septembre 2011.

Claudette Pouliot
Directrice générale / secrétaire trésorière



Picard & Picard Inc.

Arpenteurs-Géomètres
Michel Picard et Claude Picard
Arpenteurs-Géomètres

800, boul. Ste-Anne
Beauport, (Québec)
G1E 3M2

Tél.: (418) 664-1135
Sans frais: (877) 742-2730
Rés.: (418) 828-2330
Télécopieur: (418) 664-1047

Club de Golf Orléans

Le plus ancien parcours en
Amérique du Nord

Terrain en excellente condition, ouvert depuis le 30 avril

Lundi au jeudi : 9 trous : 24\$ - 18 trous : 36\$

Vendredi au dimanche et jours fériés : 9 trous : 26\$, 18 trous : 38\$

Après 14 heures : 2 joueurs,

incluant voiturette motorisée : 9 trous : 48\$, 18 trous : 62\$

Réservation : sur appel au 418 828-2269. WWW.GOLFORLEANS.COM

LA VIE MUNICIPALE

à Saint-François

Résumé de la séance du 6 septembre 2011 Dossiers administratifs

Une fois complétées les résolutions récurrentes mensuelles, le conseil a résolu d'appuyer la demande de M. Bernard Hamel auprès de la CPTAQ pour l'exploitation d'un atelier d'artiste sur sa propriété.

Une résolution a ensuite été adoptée pour permettre le dépôt d'une programmation partielle révisée dans le cadre du programme de transfert aux municipalités d'une partie de la taxe d'accise fédérale sur l'essence. Cette programmation couvre essentiellement les travaux du réseau d'égout qui sont financés à même l'enveloppe dévolue à la municipalité et établie dans les prévisions de partage des coûts au début du projet.

Aide financière

La demande d'aide financière pour l'encaissement de la Maison des jeunes de l'Île d'Orléans a été accueillie favorablement par le conseil qui a choisi d'offrir un bon d'achat de 200\$, valide dans les maisons Simons.

Réglementation municipale

Dans ce domaine, quatre règlements ont été adoptés. Les trois premiers en lien avec le réseau d'égout municipal soit les règlements n°011-092 concernant l'établissement et l'administration des réseaux d'égouts, n°011-093 relatif aux rejets dans les réseaux d'égouts de la municipalité de Saint-François-de-l'Île-d'Orléans et n°011-094 sur les branchements à l'égout qui sont déjà en vigueur. À cet effet, vous êtes invités à prendre connaissance de l'avis public ci-après. Finalement, le règlement n°011-096 modifiant le règlement de zonage #03-41 pour incorporer les normes encadrant l'installation de roulottes comme habitation pour travailleurs agricoles entrera en vigueur, quant à lui, en octobre, soit après l'émission du certificat de conformité par la MRC de L'Île-d'Orléans.

Formation

Le conseil a autorisé l'inscription de Mme Lauréanne Dion, conseillère au siège no 2 à une formation de la Croix-Rouge canadienne sur les services aux personnes sinistrées, dans le cadre des responsabilités municipales en matière de sécurité civile. M. Roger Simard, conseiller au siège no 1 a,

de son côté, été autorisé à participer à la formation de la FQM ayant pour titre «La communication avec les médias et les citoyens».

Contrats municipaux

Ce mois-ci, quelques contrats ont été accordés par le conseil. Notamment, le renouvellement, pour une période de 18 mois, du contrat pour l'analyse d'échantillons d'eau du centre Le Sillon et du Parc de la tour au tarif de 10\$ par analyse, plus les frais.

Par la suite, pour compléter la mise en place du plan d'intervention, approuvé par la CSST en ce qui a trait à une possible présence d'amiante à l'intérieur du centre Le Sillon, un contrat de caractérisation des matériaux susceptibles de contenir de l'amiante a été accordé au Groupe Gesfor, Poirier, Pinchin inc. pour la somme de 1 610\$, plus taxes.

Toujours au sujet du centre Le Sillon, l'état de la toiture et du portique d'hiver à l'entrée du bureau municipal ont incité les membres du conseil à faire préparer des plans pour la construction d'un vestibule accessible l'année durant. À la suite d'un processus d'appel d'offres sur invitation, les services des Entreprises F. Genest inc. ont été retenus pour réaliser ces travaux au coût de 15 329,24 \$ plus taxes.

Finalement, les sommes obtenues par le programme *Diagnostic résidentiel mieux consommer* d'Hydro-Québec qui devaient à l'origine servir à l'amélioration de la patinoire municipale seront plutôt consacrées à l'achat de deux nouveaux lampadaires pour le stationnement municipal face à l'église de Saint-François pour la somme de 5 765,55\$, plus taxes. Donc, le 3 660 \$ obtenu du programme sera complété par le budget prévu pour le comité d'embellissement de la municipalité.

Il me reste, en terminant, à vous souhaiter un bel automne et à vous convier à la prochaine séance ordinaire du conseil municipal prévue dès 20 h le lundi 3 octobre 2011, au centre Le Sillon et à vous rappeler que le bureau municipal est ouvert du lundi au jeudi de 9 h à 12 h et de 13 h à 16 h.

Marco Langlois, g.m.a.
Directeur général/secrétaire trésorier

PROVINCE DE QUÉBEC
Municipalité de Saint-François-de-l'Île-d'Orléans
Aux contribuables de la susdite municipalité

AVIS PUBLIC

Est par les présentes donné par le soussigné, Marco Langlois, de la susdite municipalité, Que le conseil municipal de Saint-François-de-l'Île-d'Orléans, à une séance ordinaire tenue à la salle municipale le 6 septembre 2011, a adopté les règlements suivants :

- le Règlement n°011-092 concernant l'établissement et l'administration des réseaux d'égouts,
- le Règlement n°011-093 relatif aux rejets dans les réseaux d'égouts de la municipalité de Saint-François-de-l'Île-d'Orléans;
- le Règlement n°011-094 sur les branchements à l'égout.

Que ces règlements sont disponibles pour consultation au bureau municipal, au 337, chemin Royal, Saint-François-de-l'Île-d'Orléans aux heures régulières, soit du lundi au jeudi de 9 h à 12 h et de 13 h à 16 h.

Que ces règlements sont en vigueur depuis le 7 septembre 2011.

Donné à Saint-François-de-l'Île-d'Orléans ce 9^e jour de septembre 2011.

Marco Langlois, g.m.a.
Directeur général / secrétaire trésorier

Municipalité de Saint-François-de-l'Île-d'Orléans
ÉLECTION PARTIELLE

Il y aura une élection municipale partielle à Saint-François-de-l'Île-d'Orléans le 16 octobre prochain.

À la fin de la période de mise en candidature, le vendredi 16 septembre 2011 à 16 h 30, quatre personnes ont déposé leurs déclarations de candidature. Il s'agit de :

- M. Jacques Côté.
- M. Dominique Labbé.
- Mme Christine Larouche.
- M. Marcel Proulx.

Le scrutin aura lieu le dimanche 16 octobre 2011 de 10 h à 20 h au centre Le Sillon, 337, chemin Royal, Saint-François-de-l'Île-d'Orléans. Le vote par anticipation aura lieu le dimanche 9 octobre au même lieu, mais de 12 h à 20 h.

Marco Langlois, g.m.a.
Président d'élections

LA VIE MUNICIPALE

à Sainte-Famille

Résumé de la séance ordinaire du conseil municipal du 1^{er} août 2011

À la séance du mois d'août dernier, le conseil municipal de Sainte-Famille a adopté une résolution afin d'appuyer la demande de M. Guillaume Létourneau auprès de la CPTAQ. La demande vise la vente d'une partie de lot au propriétaire des lots voisins. Le conseil municipal a pris connaissance d'un projet d'entente relatif à la fourniture de services à la municipalité en matière de sports de glace par la Ville de Québec. Cette entente permettra donc aux résidents âgés de moins de cinq ans ou de cinq à 21 ans de s'inscrire à l'une des activités de glace dispensés dans un aréna de l'un de six arrondissements ou un aréna affilié à la Ville de Québec. *Désormais les citoyens qui désirent s'inscrire à un sport de glace dans un aréna de la Ville de Québec seront facturés par la municipalité dès réception par celle-ci de la facture de la Ville de Québec.*

Un don de 200 \$ est accordé à la Fondation de la Maison Michel-Sarrazin. Le conseil autorise également l'achat de deux billets au montant de 125 \$ afin de participer à l'activité pour le Prix de la Fierté orléanaise.

La Directrice générale est autorisée à participer au Colloque de la zone la Capitale qui se tiendra les 22 et 23 septembre prochain à l'Auberge la Goéliche; le coût de l'inscription est de 100\$.

Le conseil municipal de Sainte-Famille s'inquiète du fait que les travaux du comité pour le développement d'un plan d'intervention n'ont pas progressé depuis l'attribution du mandat. Le conseil municipal recommande à la MRC de L'Île-d'Orléans de nommer M. Pierre-Édouard Houde responsable de ce comité et demande qu'un échéancier soit déterminé afin de présenter un plan d'intervention dans les meilleurs délais.

Heures d'ouverture du bureau municipal

Du lundi au jeudi de 8 h à 12 h et de 13 h à 16 h 30 et le vendredi de 8 h à 12 h.

Assemblée du conseil

La prochaine séance régulière du conseil municipal aura lieu le lundi 3 octobre 2011.

PROVINCE DE QUÉBEC
Municipalité de Sainte-Famille-de L'Île-d'Orléans
Aux Contribuables de la susdite municipalité

AVIS PUBLIC

Est par les présentes donné par la soussignée, Sylvie Beaulieu, de la susdite municipalité, Avis public est donné de ce qui suit :

QUE les membres du conseil municipal ont adopté, lors de la séance régulière tenue le 1^{er} août 2011, le règlement 2011-246 : Règlement modifiant le règlement de zonage #2005-197, afin que soit ajoutée la classe 113 - résidence unifamiliale jumelée aux usages permis dans les zones 5-M, 6-R et 25-M et jointes des dispositions pour les usages commerciaux et pour les usages complémentaires à un usage du groupe résidence.

Un certificat de conformité a été émis par la MRC de L'Île-d'Orléans en date du 2 septembre 2011. Toute personne intéressée peut prendre connaissance de ce règlement au bureau de la municipalité.

Le règlement 2011-246 entre en vigueur conformément à la Loi.

Donnée à Sainte-Famille, Île d'Orléans, ce 8^e jour de septembre 2011.

Sylvie Beaulieu g.m.a.
Directrice générale / secrétaire trésorière



Déjeuner du député le 18 octobre

Le député de Montmorency, monsieur Raymond Bernier, vous invite à assister au prochain déjeuner conférence qui aura lieu le mardi 18 octobre au Centre de loisirs Ulric-Turcotte, 35 rue Vachon, Québec (Courville).

Monsieur Bernier traitera des grandes orientations du gouvernement lors de ce déjeuner.
Coût : 8,50 \$

Architecture Jessica Sheedy T.P.
Téléphone : 265-9296
Messagerie : jessica.sheedy@sympatico.ca

Membre de l'Ordre des Techniciens Professionnels du Québec

Réalisation de **plans d'architecture** pour mieux définir vos besoins; répondre aux exigences des autorités municipales et clarifier le contrat entre vous et d'éventuels entrepreneurs pour vos projets de : **Rénovation, Agrandissement ou Construction neuve**

Images en 3 dimensions pour visualiser le projet avant sa réalisation

L'ouragan Irène a fait de sérieux dégâts chez les producteurs agricoles de l'île et chez Camping Orléans



PHOTO PIERRE SHAIENKS

Du maïs couché par l'ouragan Irène et des plants endommagés à la base, on en voit beaucoup à l'île.



PHOTO HÉLÈNE BAYARD

M. Guy Pouliot, de la Ferme Onésime-Pouliot, de Saint-Jean, compte sur ses plants de fraises multicellules pour la future récolte de fraises... en espérant que Dame Nature sera clémente.



PHOTO NATASHA BOUCHARD

Une dizaine d'arbres ont été déracinés au Camping Orléans, causant des dommages.

Hélène Bayard

Le 29 août dernier, le Québec a subi la violence d'un ouragan en fin de course, l'ouragan Irène, qui a balayé le Québec sur un couloir de 400 km de largeur, dévastant récoltes et terrains à l'île d'Orléans. En raison des vents violents et de la pluie diluvienne, des producteurs de céréales et de fruits et légumes ont vu leurs récoltes sérieusement affectées, parfois détruites, et le Camping Orléans a subi de sérieux dommages.

Il est plutôt rare que le Québec soit affecté par un ouragan, mais dans ce cas-ci, il l'a été plus qu'ailleurs au Canada à cause de la trajectoire du système. Au plus fort de la tempête, en soirée, des vents de 110 km/h ont balayé l'île d'Orléans avec des précipitations variant entre 50 et 80 mm de pluie, selon le météorologue d'Environnement Canada, René Héroux. Les secteurs de Saint-Jean et Saint-François ont été les plus touchés.

DÉGÂTS DANS LES FRAISIÈRES

À la Ferme Onésime-Pouliot, à Saint-Jean, M. Guy Pouliot nous a confié : « Les terrains les plus proches du fleuve ont été les plus durement touchés : on a perdu 80 % de la récolte de fraises de la semaine. Le vent cassait les tiges portant les fruits et les couchait sur le plastique, et, de ce fait, les fraises étaient saturées d'eau ce qui les a fait pourrir. Dans les terrains plus éloignés du fleuve, c'est environ 50 % de la récolte qui a été ravagée. On a perdu l'équivalent de plusieurs milliers de caisses de fraises. » Il ajoute que son voisin a subi les mêmes dommages.

M. Pouliot nous dit qu'il est inutile ou enfin peu intéressant de s'assurer contre ce type de risque.

CHAMPS DE MAÏS RAVAGÉS

M. Stéphane Gosselin, de la ferme du même nom, mentionne que c'est toute la fin de saison qui fait mal aux agriculteurs, avec Irène bien sûr, mais aussi avec les pluies diluviennes et les vents qui ont affecté la région ces derniers temps. Dans son cas, c'est 40 à 50 acres de maïs sucré qui ne pourra pas être récolté et vendu de même que 30 acres environ de haricots.

Du maïs couché par Irène et des plants endommagés à la base, on en voit beaucoup à l'île. À la Ferme du Mitan, M. Jean Létourneau nous a mentionné, lors des journées *Orléans, l'île ouverte*, qu'Irène avait aussi fait des dégâts dans ses champs de blé d'Inde. Toutefois il espérait que les pertes ne seraient pas trop importantes pour lui car il s'agit de blé d'Inde d'ensilage.

LE CAMPING ORLÉANS

« Un véritable cauchemar », nous a dit Natasha Bouchard, propriétaire du Camping Orléans, à Saint-François, racontant le passage d'Irène. Une dizaine de magnifiques arbres centenaires ont été littéralement déracinés et abattus au sol. Un bâtiment a été effleuré causant malgré tout des dommages mais les autres installations ont heureusement été épargnées. Par contre, plusieurs tables de pique-nique, foyers et platebandes de fleurs ont été détruits et le sol était jonché de feuilles et de branches. « Nous avons une

procédure de sécurité civile bien établie et cela nous a été très utile. Nous savions comment procéder. Nous avons évacué les campeurs qui étaient dans une zone dangereuse vers la salle communautaire », a ajouté Mme Bouchard, démontrant que la planification paie toujours. Il a fallu toute la semaine pour nettoyer le site et le débarrasser des débris. La facture s'élèvera à plus de 11 000 \$. Beaucoup de peur et de dégâts, mais heureusement il n'y a eu aucun blessé, aucune tente endommagée et les réparations ont été faites avec diligence ce qui a permis d'accueillir la centaine de campeurs qui avaient réservé leur place pour la longue fin de semaine de la Fête du travail.

LA VIE CONTINUE

Bref, une fin de saison mouvementée pour nos agriculteurs et pour le camping et dont ils se seraient bien passés. Mais la vie continue. À la Ferme Onésime-Pouliot, dans un champ près du fleuve, on peut voir les jeunes pousses issues de plans multicellules (épargnées par Irène) qui ont déjà pris racine et qui donneront des fruits dès l'an prochain et durant les deux années suivantes. M. Pouliot explique que maintenant, grâce aux nouvelles technologies et variétés, la saison des fraises s'étend de juin à octobre, pour le plus grand bonheur des consommateurs. En espérant, évidemment, que Dame nature coopère.

Collecte de sang à Saint-Pierre le 7 octobre

Le 7 octobre prochain, de 13 h à 20 h, Héma-Québec tiendra une collecte de sang à Saint-Pierre. L'unité mobile Globule sera garée dans le stationnement de la pharmacie Pierre-Perrault, au 1015, route Prévost.

L'objectif de cette collecte, organisée avec le soutien de la Chambre de commerce de l'Île d'Orléans, de la Sûreté du Québec MRC de l'Île-d'Orléans et de la pharmacie Pierre-Perrault, a été fixé à 40 donateurs. Rappelons qu'Héma-Québec a besoin de 1 000 dons de sang par jour pour répondre aux besoins. Prenez un peu de votre temps pour poser un geste gratuit et généreux qui peut sauver jusqu'à quatre vies.

CE QU'IL FAUT SAVOIR

Il est recommandé de manger avant d'arriver. Il sera nécessaire de répondre à un questionnaire sur son état de santé et de présenter une carte d'identité avec photo. Après la prise de tension artérielle et un test sanguin, on prélèvera 450 ml de sang en 20 minutes. Le tout prend environ une heure et quart.

Pour vérifier que vous êtes éligible et pour vous inscrire, communiquez avec Héma-Québec, au 418 780-7264 ou consultez le www.hema-quebec.qc.ca

Pour VENDRE RAPIDEMENT et obtenir le meilleur prix !

Communiquer avec nous!

Présent sur l'Île d'Orléans depuis plus de 25 ans

Estimation GRATUITE de la VALEUR MARCHANDE de votre propriété

Trois fois plus de propriétés vendues sur l'Île d'Orléans que la concurrence depuis 5 ans!

418 683-9300

Michel Boily
Courtier immobilier affilié

Jean-Pierre Jalbert-Boily
Courtier immobilier

* Si la vente de votre propriété a été confiée à un autre courtier, remettez ce carton à un ami.

RE/MAX

RE/MAX 1^{er} CHOIX (2003) M.B.
Courtier immobilier agréé

325, Marais, suite 250
Québec (Québec) G1M 3R3
Tél. : 418 683-9300 • Téléc. : 418 687-3629

LA PAGE DES JEUNES

Des élèves de Sainte-Famille au jardin collectif de l'île



PHOTO NICOLE BÉDARD

Louise Godbout, enseignante à Sainte-Famille, aidant Jacob Létourneau et Maxim Pichette à identifier les plants de laitue.

Nicole Bédard

Le 1^{er} septembre dernier, les élèves de l'École de l'Île d'Orléans à Sainte-Famille se sont rendus, accompagnés de leurs enseignants, au jardin collectif de Saint-Pierre. Ayant eux-mêmes préparé des semis pour ce jardin, cette visite leur a permis d'en admirer les fruits. Ils ont ainsi pu identifier les différents légumes qui s'y trouvaient. Pour compléter leur apprentissage, ils ont été invités à faire des rangs, à semer du seigle d'automne servant d'engrais vert.

En ce début d'année scolaire, par ce beau jour ensoleillé, ces jeunes trouvaient cela agréable de vivre cette activité dans la nature. Cette implication au jardin collectif est en relation aussi avec leur initiation à la culture amérindienne dont ils bénéficient à l'école.



PHOTO NICOLE BÉDARD

De g. à dr. : Audrey Thiffault, Megan Lemelin, Gabrielle Roy, Joëlle Picard, Marie-Joëlle Maranda, Émile Asselin et Christiane Bernard du Camp «O» Carrefour invitant les jeunes à cueillir des fines herbes pour rapporter à la maison.

À Saint-Laurent, on voit grand !



PHOTO HÉLÈNE BAYARD

De g. à dr. : Marie Lou Landry (3^e), Laura Brandl-Potvin (4^e), Maude Tremblay (4^e), Gianna Fortunato (4^e), Anabelle Lefebvre (4^e) et Benjamin D'Anjou-Madore (4^e) devant l'arbre à projets.

Hélène Bayard

C'est sous ce thème que les élèves de l'École de l'Île-d'Orléans, à Saint-Laurent, ont entamé l'année scolaire. Pour que ce soit bien clair, on a fabriqué un grand arbre de carton qui portera symboliquement les projets qu'ils réaliseront au cours de l'année grâce au travail de tous. Mme Annick Dumas, la directrice de l'école, le leur a bien dit : « On veut des projets ; il y a des idées dans la tête et des grands et des plus jeunes. » Des projets qui représentent les valeurs que véhicule l'école : l'estime de soi, la coopération, la persévérance qui consiste à se surpasser jusqu'à la fin, même si c'est dur. On insiste beaucoup sur le respect, dans le langage et dans les gestes. Des projets, les jeunes ont en à revendre. Et comme on compte sur leur implication, ils ont tous apposé le leur sur un rondin qu'ils ont ensuite, un par un, collé sur cet arbre symbolique. La direction et les enseignantes ont gagné le pari de la coopération !

Mais à l'école, il y a place pour se faire raconter des histoires. On a donc commencé ce rassemblement des élèves par une rencontre avec le conteur Bernard Grondin. D'abord avec les tout-petits qui ont écouté,

ravis, l'histoire d'une source magique, d'un violoneux bossu auquel les lutins qu'il a fait danser toute la nuit accordent un vœu ; évidemment, il choisit de se débarrasser de sa bosse mais les malins lutins la transfèrent... à son voisin jaloux. Et quand le conteur, qui parlait de beauté, demande aux petits s'ils se trouvent beaux, croyez-le ou non deux ou trois petits garçons répondent : « Non. » Mais les petites filles disent toutes : « Oui. » Cela vous surprend-il ? « C'est fini », dit Bernard Grondin. Mais les petits en redemandent : « Encore une ! » Et pour le convaincre, Ariane lui donne un bec.

Avec les plus grands, le conteur ajuste son registre. Histoire d'un roi super riche qui convoite tout mais le paiera très cher et apprendra à ses dépens que la liberté n'a pas de prix. Et des devinettes aussi, qui les intriguent.

Bref début d'année scolaire prometteur pour les élèves de l'École de l'Île-d'Orléans à Saint-Laurent.

Merci au personnel enseignant, à la directrice, et à la secrétaire de l'École de l'Île d'Orléans, à Saint-Laurent, pour leur précieuse collaboration.



PHOTO HÉLÈNE BAYARD

Arthur Bouchard a apposé son rondin sur l'arbre avec le concours de Mme Julie Roberge, enseignante de la maternelle.

UNE EXPÉRIENCE ÉLECTRISANTE.



« C'est le véhicule le plus important et le plus perfectionné en circulation à l'heure actuelle. »

MAGAZINE AUTOMOBILE, JANVIER 2011



FOURNIER



AUT. DE LA CAPITALE, SORTIE PIERRE-BERTRAND

418 687-5200

www.fournierchevrolet.com

Offres d'emploi

Famille avec 2 jeunes enfants (2 et 5 ans) demeurant à Sainte-Pétronille recherche **aide familiale** pour aider à la préparation de repas simples et effectuer de menus travaux domestiques (lavage et entretien de la cuisine). Environ 2 heures par jour et faire du gardiennage en fin de journée pour la plus jeune enfant (environ 2 heures par jour). Nécessite une voiture. Horaire régulier de 13 h 30 à 17 h 30 du lundi au vendredi. Disponibilité occasionnelle supplémentaire de jour ou en soirée serait appréciée. Contactez Isabelle Côté. 418 561-6382

Familiprix Pierre Perrault
Postes de commis de plancher, de caissier(ières) et de technicienne de laboratoire (expérience requise).
Familiprix Pierre Perrault est à la recherche de personnes dynamiques qui souhaitent viser l'excellence dans le service à la clientèle pour les postes ci-haut mentionnés. Les postes demandent une disponibilité de jour, de soir et de fin de semaine, le tout sur rotation. Nous offrons un milieu de travail agréable, des privilèges d'achats et des avantages sociaux. Laissez votre CV à la pharmacie à l'attention de M. Pierre Perrault ou par courriel à Orleans@videotron.ca

Offres d'emploi (suite)

Ouvrier agricole
Lieu : 3278 chemin Royal, Sainte-Famille. Fonction : triage de pommes de terre, 60 heures/semaine, jour et fin de semaine. De la mi-septembre à la mi-octobre. Possibilité de poste permanent. Contactez Sébastien Michaud. 418 878-5152 poste # 27 ou smichaud@groupegosselin.com

Offres de service

Offre les services suivants : peinture extérieure, entretien ménager, entretien de terrain, préposé aux bénéficiaires, chauffeur privé, travaux divers.
Demandez Richard. 418 829-0169

Service d'arbres multicolores enr. Abattage, émondage, taille de haies et d'arbustes, essouchage. Assurance-responsabilité. Vaste expérience dans le domaine. Travail impeccable. Nettoyage des copeaux et détritrus de bois.
Contactez Mario Boucher. 418 650-7313

À Saint-Jean. Massothérapeute disponible en soirée et fin de semaine avec possibilité de déplacement.
Demander Chantal. 418 473-1319

Offres de service (suite)

Homme à tout faire. Rénovations, peinture, travail général d'intérieur ou d'extérieur.
418 997-6388

Rentrée de Coup de Pouce pour Toi. Service de soutien pédagogique à domicile. Jeunes du primaire, secondaire et post-secondaire. Apprentissages divers, matériel avec exercices pratiques et théoriques, remise à niveau, préparation aux examens, suivi hebdomadaire, planification, organisation, stimulation, écoute active, réussite personnelle et scolaire. 2 fois/semaine, jour et soir, 1 h 15/cours. 35 \$/h, reçus pour fin d'impôt, forfaits famille, I.O. Appelez dès maintenant pour réserver votre place. Fabienne Buché. 581 888-8528

À vendre

Divan lit très propre. À voir. 325 \$.
418 997-6388

Bois de chauffage, 15 pouces, hêtre et frêne sec. 75 \$ la corde.
418 829-0150

À louer

Chambre à louer à Saint-Pierre, câble, Internet, grande cour. Hiver : accès à la piste de motoneige. Été : piscine, patio. 425 \$/mois.
418 997-6388

Cours

École de musique de Sainte-Pétronille
Cours personnalisés à votre rythme de piano, guitare, violon, violoncelle, flûte traversière, saxophone et initiation à la musique pour les tout-petits. Pour vos enfants ou pour vous-même, des cours offerts par des enseignants passionnés et compétents et dispensés au Centre communautaire Raoul-Dandurand (près de la mairie), à Sainte-Pétronille.
Vous pouvez vous inscrire maintenant mais il est possible de le faire en cours de session. Pour informations :
Martin Deschênes, 418 828-2823
Marie Vallée, 418 828-2946
Hélène St-Cyr, 418 828-9344

Encore une autre belle année pour apprendre ou améliorer votre anglais, français, espagnol.
Pour s'inscrire, appelez :
418 828-0892

Recherche

Bijoux. Vous avez des bijoux que vous n'utilisez plus (colliers, boucles d'oreille, bracelets, chaînes ou autres) et vous ne savez pas quoi en faire. Voici la solution. Communiquez avec moi, je suis preneuse.
418 828-1177

Recherche bâtiment pour 20 chèvres et 3 poneys.
Demander Cécile ou Daniel.
418 829-2332

Recherche

Place disponible dans une garderie en milieu familial à Sainte-Famille pour un enfant à temps partiel à partir du mois de novembre
418 829-0103 (soir)
ou 418 932-0269 (jour)

Solution

4	1	7	6	9	5	2	3	8
9	3	8	7	4	2	6	5	1
2	5	6	8	1	3	9	4	7
6	4	5	1	3	9	8	7	2
1	7	9	4	2	8	5	6	3
3	8	2	5	7	6	1	9	4
8	6	3	2	5	4	7	1	9
7	2	4	9	6	1	3	8	5
5	9	1	3	8	7	4	2	6

Un pygargue en vol et deux urubus perchés

Hélène Bayard

Dernièrement, Michel Grenier, un résidant de la rue Orléans, à Sainte-Pétronille, a eu la surprise de pouvoir observer un pygargue (aussi appelé aigle à tête blanche) perché dans un des sapins de sa cour. Photographe de son métier, il s'est empressé de capturer de superbes images de cet aigle, au repos et en vol. De son côté, Pierre-Paul Plante, de Saint-Laurent, autre excellent photographe, a surpris deux urubus en tête à tête sur un arbre perché, aussi à Saint-Pétronille.

Larges et longues, d'une envergure atteignant 2 m, les ailes du pygargue sont bien adaptées au

vol plané. Sa hauteur est d'environ 76 cm et les individus pesant plus de 7 kg ne sont pas rares. La livrée des adultes est brun foncé et contraste vivement avec les plumes blanches de la tête et de la queue ainsi qu'avec le bec, les yeux et les pattes jaunes. Mais ce n'est qu'à l'âge de quatre ou cinq ans que le pygargue à tête blanche revêt cette coloration distinctive. Pour tuer et manipuler ses proies, il utilise son bec épais, ses larges serres et ses énormes pieds munis de petites protubérances épineuses. Il se contente de charogne ou des prises d'autres prédateurs lorsqu'il est jeune, mais pratique plutôt la chasse une fois adulte.

Quant à l'Urubu à tête rouge, il possède une envergure moyenne de 1,8 m pour un poids moyen de 1,4 kg. La couleur de son plumage varie du brun foncé au noir, sa tête et son cou sont rouges et sans plumes et son court bec crochu est de couleur ivoire. Il aime les falaises qui lui permettent d'utiliser les vents ascendants pour planer, ne battant que rarement de ses ailes. Il se nourrit presque exclusivement de charognes.

Merci à Michel Grenier et Pierre-Paul Plante qui ont eu la gentillesse de partager leurs magnifiques photos avec nous.



Pygargue en vol ramenant son déjeuner.

PHOTO MICHEL GRENIER



Deux urubus en tête à tête, sur un arbre perché.

PHOTO PIERRE-PAUL PLANTE

Pour bien vous faire connaître des gens de l'île d'Orléans

APPELEZ-MOI DÈS MAINTENANT

Autour de l'île

Laure-Marie Vayssairat : 418 828-0330 pour réserver votre espace publicitaire dans le journal Autour de l'île



PHOTO ©

Maison de nos Aïeux

3907, chemin Royal, Sainte-Famille
TOUS LES VENDREDIS DU 23 SEPT.
AU 15 OCT. À 19 H 30

Théâtre : L'Oiseau rare

Une savoureuse comédie : *L'oiseau rare*, de Marylise Tremblay et Bruno Marquis, mise en scène de Marie-Claude Dussault, avec Yvon De Blois et Lucie Prémont.

Pauline a tout largué pour réaliser son rêve : ouvrir un gîte champêtre. À quelques jours de l'ouverture, son ouvrier lui fait faux bond. Elle se retrouve seule sur le chantier et rien ne va plus. Contre toute attente surgit un homme passionné d'oiseaux qui lui offre de l'aider. Pauline n'est pas au bout de ses peines, car sous les traits de ce bon samaritain, se cache un drôle d'oiseau. Une savoureuse comédie qui vous donnera des ailes.

Coût : 12 \$ ou 10 \$ pour les membres.

Réservation : 418 829-0330

ou maisonaieux-drouin@bellnet.ca

À COMPTER DU 30 SEPTEMBRE

Exposition de photos

Exposition des photographies finalistes du concours *Nouveaux regards sur l'île d'Orléans*. Vous êtes invités à venir visiter l'exposition et à voter pour le prix *Coup de cœur du public* durant les trois Journées de la Culture, puis à assister au dévoilement des gagnants le dimanche 2 octobre à 17 h lors d'un 5 à 7.

Parc maritime de Saint-Laurent

120, chemin de la Chalouperie, Saint-Laurent

DIMANCHE 2 OCTOBRE DE 10 H À 16 H
Journées de la culture - Entrée gratuite

11 h - Animation chantée avec Paule Laperrière.

De 13 h à 15 h - Animation et atelier de fabrication de chapeaux en papier avec Paule Laperrière, chapelière et comédienne de formation. Atelier et démonstration de confection de filets de pêche avec Pierre-Paul Plante.

DIMANCHE 9 OCTOBRE, 10 H À 16 H
Fête de la citrouille. Décoration de citrouilles, maquillage, bricolage et animation pour enfants. Dégustation de mets à base de citrouille (\$).

À 14 h - Concours de tartes et de biscuits à la citrouille ; apportez vos créations. Chèques cadeaux remis aux gagnants. Concours de la plus grosse citrouille : apportez votre citrouille. Trophée remis au gagnant.

Coût : 4 \$ ou passeport culturel - gratuit enfants de 12 ans et moins.

SAMEDI 15 OCTOBRE DE 9 H À 16 H
Marché aux puces au 1330, chemin Royal, à Saint-Laurent. Location de tables (20 \$) et objets à donner : 418 828-9672.

SAMEDI 29 OCTOBRE À 18 H 30

Souper bénéfice Vins et fromages. (Voir autre texte en page 11).

Information et réservation :

418 828-9672.



PHOTO ©

Manoir Mauvide-Genest

1451, chemin Royal, Sainte-Famille
TOUS LES JOURS DE 10 H À 17 H

L'héritage du juge J. Camille Pouliot

Cette exposition photographique souligne la contribution inestimable de ce précurseur et de sa famille, propriétaires du manoir de 1926 à 1999.

SAMEDI 2 OCTOBRE À 14 H 30

Conférence. Capucine Chartrand, herboriste thérapeute, sur Les plantes médicinales au quotidien, du 17^e siècle à aujourd'hui. Dégustation de tisane.

Gratuit, réservation recommandée.

Les Jeudis de la Boulange

2001, chemin Royal, Saint-Jean

JEUDI 6 OCTOBRE À 19 H 30

Nous commenterons le roman de Selma Lagerlöf, paru en 1902, et intitulé *Le Merveilleux Voyage de Nils Holgersson à travers la Suède*. Nous pouvons le lire dans l'édition Le Livre de poche (1991). Il est disponible sur commande à la librairie Note à la page de Saint-François. Vous êtes les bienvenus !

Espace Félix-Leclerc

Renseignements et réservations :

418 828-1682

SAMEDI LE 29 OCTOBRE À 20 H

Daran. Daran décide de s'entourer de Denis Ferland, guitare, Guillaume Chartrain, basse, et Marc Chartrain, batterie, musiciens québécois renommés. C'est l'occasion de revisiter un répertoire réputé et surtout de présenter les nouveaux titres de son album *Couvert de poussière* à sortir en 2012. 15 ans, 7 albums et de nombreuses collaborations plus tard (Johnny Hallyday, Jane Birkin, Michel Sardou, Maurane, et autres), Daran n'a plus rien à prouver et ose sortir des chemins battus.

Antoine Corriveau en première partie.

La Route du Blues

701 Route des Prêtres, Saint-Laurent

TOUS LES SAMEDIS SOIR À 21 H

Jam de musique. Plusieurs musiciens amateurs et professionnels se regroupent pour nous faire entendre leur passion. Une soirée agréable entre amis ou pour s'en faire de nouveaux.

Information : Richard Lapointe,

418 828-1345

lesskisdoux@gmail.com

Soirée bénéfice au profit de L'événement l'île en Blues

Au sous-sol de l'église de Saint-Pierre

VENDREDI 14 OCTOBRE À 20 H 30

Bottle Rocket Playboys, avec Craig Miller et Pat Loïselle, Thrilling Vintage Blues, Red Hot Roackbilly et Walloping Western Swing.

Coût de 20 \$

Tirage d'un laissez-passer pour l'Événement l'île en Blues 2012.

Réservations : 418 828-1177



PHOTO PIERRE-PAUL PLANTE

Fête de la citrouille le 9 octobre au Parc maritime.



PHOTO ©

Capucine Chartrand au Manoir le 2 octobre.



PHOTO ©

Daran à l'Espace Félix-Leclerc le 29 octobre.

AU PROFIT DE LA FONDATION FRANÇOIS-LAMY

de **MARYLISE TREMBLAY** et **BRUNO MARQUIS**
Mise en scène de **MARIE-CLAUDE DUSSAULT**
avec **YVON DEBLOIS** et **LUCIE PRÉMONT**

VENDREDIS et SAMEDIS
du 23 SEPTEMBRE
au 15 OCTOBRE 2011 - 19h30

Maison de nos Aïeux
3907, chemin Royal, Sainte-Famille, île d'Orléans

10 \$ / membre
12 \$ / non-membre

Informations et réservations :
418-829-0330
maisonaieux-drouin@bellnet.ca
fondationfrancoislamy.org

Bernard Adamus, un artiste accompli

Andrée-Anne Turcotte

«Bienvenue dans mon univers fantasme, ludique et lugubre.» Voilà comment Bernard Adamus entame sa prestation devant un public conquis à l'Espace-Félix-Leclerc, en ce 1^{er} septembre. Bernard Adamus, une découverte rafraîchissante, qui allie divers styles musicaux : blues, jazz, hip-hop.

D'une première partie, on ne s'attend jamais à être ébloui. Or, Lisa Leblanc réussit à séduire la salle. Sa musique, ses textes tirés d'aventures de son quotidien et son accent acadien nous charment, nous touchent et nous font sourire.

Le public une fois réchauffé par l'Acadienne, Bernard Adamus entre en scène, accompagné de ses quatre musiciens. Merveilleux quintet de musiciens agueris et, on le voit dans leur façon de jouer, passionnés. L'énergie qui se dégage de la scène est contagieuse. La foule a vite fait de taper des mains et des pieds. Les airs du trombone, de la contrebasse, des guitares, poursuivis par le rythme des percussions, nous envoûtent et dynamisent notre soirée. Les influences de blues, de jazz et de hip-hop se ressentent dans l'ensemble des pièces d'Adamus.

DES MOTS DE TOUS LES JOURS

Ses chansons, empreintes d'émotions, nous touchent par leur simplicité. Des

mots de tous les jours, à la portée de tous, qui nous rappellent que l'artiste a grandi dans les milieux ouvriers de la métropole. Loin de la censure, libre dans ses paroles et ses pensées, parfois cru dans ses expressions, Adamus n'est pas gêné par les conventions et les convenances. Un peu comme Plume Latraverse ou, pour les plus jeunes, Mononc'Serge. Un poète des temps modernes, qui décrit notre monde parfois lugubre, parfois ludique, comme il le dit si bien.

Bernard Adamus est voué à un très bel avenir. Son arrivée dans le domaine musical est fracassante. Après sa prestation au Festival de la Chanson de Petite-Val-lée, en 2009, où il remporte six des douze prix, la SOCAN (Société canadienne des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique) lui remet le prix ECHO, récompensant la relève de la chanson francophone, pour *La chanson à 100 piasses*. L'année suivante, il sera sur toutes les lèvres en remportant le Félix Révélation de l'année, à l'ADISQ, les Francodécouvertes, le Prix SOCAN et le Grand Prix de la relève musicale d'Archambault. Aux Juno, il est en nomination dans la catégorie Meilleur album francophone et est lauréat du Grand Prix de la relève musicale d'Archambault. Nouvellement nommé récipiendaire du



PHOTO MICHEL PINAULT

Bernard Adamus et ses musiciens ont conquis la salle lors de leur prestation à l'Espace-Félix-Leclerc.

prix Félix-Leclerc 2011, Bernard Adamus fera son entrée en territoire français au cours de l'année prochaine.

Adamus a su utiliser le web pour en faire un allié et non un compétiteur. Très présent dans les médias sociaux et offrant sa musique sur son site Internet, il n'est

pas étonnant qu'en cette belle de soirée de septembre plus de 100 personnes se soient déplacées à l'Espace Félix-Leclerc pour l'écouter.

Curieux ? Gardez l'esprit ouvert, écoutez et appréciez cet artiste émergeant sur www.bernardadamus.com

Partenariat apprécié au Club de golf Orléans

Pierre Shaienks

Le mardi 23 août dernier, la direction du Club de golf Orléans, à Sainte-Pétronille, a voulu souligner d'une manière tangible la collaboration reçue, depuis plusieurs années, de la Caisse Desjardins de L'Île-d'Orléans dans plusieurs projets mis de l'avant par le Club, dont celui plus récent du comité d'embellissement.

Ce projet, qui a débuté il y a quelque cinq ans, a nécessité d'importants investissements qui ont contribué à l'amélioration visuelle du parcours et de l'environnement. Une plaque souvenir a donc été dévoilée dans le salon principal du Club en présence de MM. Armand Ferland et Julien Paré, de la Caisse Desjardins de L'Île-d'Orléans, et de MM. Jacques Painchaud et Irénée Patoine, du Club de golf.

M. Painchaud a profité de l'occasion pour rappeler que le parcours de Sainte-Pétronille était le plus ancien en Amérique du Nord, ayant été fondé en 1868 par la famille Dunn. Des membres de cette famille sont encore impliqués dans le Club et une partie du parcours demeure dans le patrimoine de cette famille. Leur contribution permettra notamment au club d'ap-

porter d'importantes améliorations lors de la restauration prochaine du garage et de l'atelier.

UN CLUB JUNIOR

Le Club de golf Orléans se tourne résolument vers l'avenir avec la formation récente d'un club junior regroupant quelque 68 jeunes de 6 à 14 ans, et ce, en collaboration avec la municipalité de Sainte-Pétronille. Ces jeunes suivent des cours deux fois par semaine sous la supervision d'instructeurs qualifiés. Il appert qu'une autre municipalité voudrait se joindre à ce Programme Premiers Élans mais le manque d'instructeurs retarde présentement le projet. Notons que ces jeunes ont déjà remporté les honneurs de tournois régionaux, donnant ainsi une grande valeur et notoriété au programme.

UN CLUB EN EXCELLENTE SANTÉ

Avec ses nombreuses activités régulières et spéciales, ses 286 membres dont une centaine de l'île, et sa longue liste d'attente, son programme junior et sa ligue de retraités, on peut dire que cet organisme à but non lucratif est en excellente santé malgré ses 143 ans.



PHOTO PIERRE SHAIENKS

Une plaque a été dévoilée au club de golf Orléans pour souligner le partenariat de la Caisse Desjardins de L'Île-d'Orléans. De g. à dr. : Armand Ferland et Julien Paré, de la Caisse Desjardins, et Jacques Painchaud et Irénée Patoine, du club de golf Orléans.

Autour de l'île

Autour de l'île est un journal communautaire imprimé à 4 500 exemplaires et distribué gratuitement dans les six municipalités de l'île d'Orléans.

Pour nous rejoindre : 828-0330 ; télécopieur : 828-0741 ;

courriel : autourdelile@videotron.ca ; adresse postale : C.P. 124, Saint-Pierre-de-l'Île-d'Orléans, G0A 4E0

Rédactrice en chef: **Hélène Bayard**

Adjoint: **Pierre Shaienks**

Coordonnatrice de la production / adjointe administrative: **Laure-Marie Vayssairat**

Collaborateurs et collaboratrices: **Nicole Bédard, Olivier Blaney-Thibault, Isabelle Demers, Line Frenette, Michel Gagné, Normand Gagnon, Lucie Lapointe, Julien Milot, Chantale Nadeau, Patrick Plante, Pierre Pruneau, Marie-Hélène Therrien et Andrée-Anne Turcotte.**

Correcteur et correctrices: **Nicole Bédard, Line Frenette et Bernard Raphy.** Distribution dans les commerces : **André Bédard**

Direction artistique: **Geneviève Pinard**

Imprimeur: **Les Presses du Fleuve**

Catapultedesign

DATES BUTOIR À RESPECTER

Publicité:

lundi **3 octobre**

(Réservation d'espace et matériel publicitaire)

Textes et communiqués:

mercredi **5 octobre**

Distribution:

jeudi **20 octobre**

Diffusion
Organisation et
Coordination
Québec





Bourse jeunesse



FIÈRE DE FAIRE LA DIFFÉRENCE AU SEIN DE LA COLLECTIVITÉ

La Caisse Desjardins de L'Île-d'Orléans a versé l'an dernier plus de **85 000 \$ en commandites, dons et bourses d'études.**

En appuyant les organismes et les individus de son milieu, elle réaffirme haut et fort la pertinence de la coopération.

desjardins.com



Desjardins
Caisse de L'Île-d'Orléans

Coopérer pour créer l'avenir



Demandez
votre cadeau
avec 10\$
d'achat!

Le Coffre de l'île

GALERIE ARTISANALE
BOUTIQUE CADEAU
Ouvert à l'année

De la tradition à la création

*Plus de 40 artisans et artistes québécois
Venez nous voir!*



Entrez dans le Coffre à bijoux

- bijoux de fantaisie
- bijoux en argent et pierres précieuses
- coutellerie d'art
- art italien de grande qualité



1138, chemin Royal, Saint-Pierre de l'île d'Orléans G0A 4E0

418 991-0771

www.coffredelile.com

Dans la
véranda
du Coffre de l'île

Ouverture du Café Saint-Pierre le 10 octobre prochain

café, expresso, muffins, biscuits toasts et succulentes viennoiseries !

À voir: Exposition de photos d'Amérique latine et vente de produits équitables
en collaboration avec l'organisme AVES

