

Du 30 septembre au 9 octobre 2011



FESTIVAL DE LA GALETTE DE SARRASIN DE LOUISEVILLE

33
ans



www.festivalsarrasin.com

Le Nouvelliste
LEADER DE L'INFORMATION RÉGIONALE



Le pays du sarrasin vous souhaite la bienvenue !



C'est avec une grande fierté que j'ai accepté la présidence d'honneur de la 33e édition du Festival de la Galette de Sarrasin de Louiseville. En plus d'être un des plus importants événements du Québec, le Festival est un incontournable pour notre région. Il fait connaître le sarrasin, une ressource importante faisant partie intégrante de l'histoire de la MRC de Maskinongé, en plus de servir de vitrine à de nombreux artistes, artisans et producteurs locaux.

Considérée comme le pays du sarrasin, Louiseville accueille chaque année des milliers de visiteurs venant des quatre coins de la province pour découvrir et déguster cette céréale aux multiples bienfaits.

Cette année, nous vous convions au Festival de la Galette de Sarrasin de Louiseville du 30 septembre au 9 octobre 2011.

Venez nombreux partager cette ambiance folklorique avec les Louisevillois réputés pour leur accueil chaleureux.

C'est un rendez-vous à ne pas manquer et une excellente occasion de découvrir une richesse infinie de trésors naturels de la MRC de Maskinongé.

Bienvenue au pays du sarrasin!

Robert Lalonde,
Président d'honneur du Festival de la Galette, 33e Édition.



Chez nous, c'est chez vous !

C'est avec un immense plaisir que je vous convie au 33e Festival de la Galette de Sarrasin de Louiseville, qui aura lieu du 30 septembre au 9 octobre 2011.

Spectacles captivants, dégustations de produits du terroir, défilé unique en son genre, couronnement de la Reine-Meunière et activités diverses pour toute la famille figurent au menu de ces 10 jours de festivités automnales.

Plongez dans une ambiance folklorique, découvrez la culture locale et profitez de l'accueil chaleureux des Louisevillois. C'est donc un rendez-vous au pays du sarrasin!

Les motorisés et les groupes sont aussi les bienvenus.

Chez nous, c'est chez vous!

Yvon Picotte
Président du Festival de la Galette de Sarrasin de Louiseville

Gens de partout, on vous attend

Le Festival de la Galette de Sarrasin de Louiseville sait, d'année en année, divertir les gens par sa programmation diversifiée. C'est un évènement festif devenu un rendez-vous incontournable à l'automne.

Amoureux de découvertes gastronomiques et produits de chez-nous, vous serez comblés en visitant l'avenue du Terroir.

Le sarrasin vous invite à reconnaître sa saveur, à mettre la main à la pâte et à cuisiner différemment. Foi de boulangère, biscuits, gaufres et petites bouchées sont autant de délices à savourer.

Gens de chez nous, gens de partout, voilà une excellente occasion de vous divertir tout en mangeant de la galette, sans oublier notre p'tit caribou.

Je vous attends donc avec impatience au pays du sarrasin, pour la 33e édition.

Bon festival !

La Boulangère
Dame Louise Savoie



CHEZ VICTORY, LA QUALITÉ N'EST PAS QUE DES PAROLES. C'EST CE QUE NOUS FABRIQUONS.

Passion SPORT
731, boul. Saint-Laurent Est, Louiseville
819 228-2066

RENDEZ-VOUS CHEZ VOTRE CONCESSIONNAIRE DÈS MAINTENANT pour profiter de cette offre d'une durée limitée et repartir avec la moto dont vous avez toujours rêvé.

VICTORY
Visitez le site VictoryMotorcycles.com pour voir notre gamme complète.

LIQUIDATION AUTORISÉE PAR LE FABRICANT

REMISES JUSQU'À 2500 \$ ET CONDUISEZ GRATUITEMENT PENDANT 6 MOIS*

POLARIS

EN COURS DÈS MAINTENANT ! JUSQU'À ÉPUISEMENT DES STOCKS.

DÈS MAINTENANT, ET POUR UNE DURÉE LIMITÉE, OBTENEZ UNE

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS* + REMISES JUSQU'À 3500\$ ET CONDUISEZ GRATUITEMENT PENDANT UN AN*****

La moto est illustrée avec accessoires optionnels. *La seule garantie limitée de cinq ans de l'industrie couvrant une gamme complète est disponible sur toutes les motos Victory neuves. L'offre n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada et ne s'applique pas aux achats antérieurs. La garantie limitée de cinq ans comprend la garantie de 12 mois du fabricant plus le Contrat d'entretien prolongé protection avancée POLARISSTAR de 48 mois. Assujéti à une franchise de 50 \$ sans limite de kilométrage. Consultez le concessionnaire pour les détails. **Offre valide pour tous les modèles admissibles, sous réserve de l'autorisation de crédit par le Service aux détaillants HSBC Limitée sur les achats des consommateurs admissibles financés dans le cadre de ce programme. Aucun paiement n'est requis pendant les 12 mois suivant la date d'achat. Aucun intérêt ne sera ajouté ni calculé pendant les 11 mois suivant la date d'achat et aucun intérêt ne sera facturé si la totalité du paiement est reçue avant la date d'échéance et que le compte est en règle. Les taux varieront en fonction de la durée, du montant financé et du profil de crédit du client. Consultez votre concessionnaire Polaris participant pour obtenir tous les détails du programme. Cette offre prend fin le 30 septembre 2011. ***3500 \$ de remise sur les Vegas Jackpot 2010. Les autres remises varient selon le modèle et l'année modèle. Consultez le concessionnaire pour les détails. Victory® et Victory Motorcycles® sont des marques déposées de Polaris Industries, Inc. Portez toujours un casque, une protection oculaire et des vêtements de protection, et respectez les limites de vitesse. Ne conduisez jamais sous l'effet de médicaments, de drogues ou de l'alcool. ©2011 Polaris Industries Inc.

Passion SPORT

731, boul. Saint-Laurent Est
Louiseville
819 228-2066

Remises jusqu'à 2500 \$ ET Conduisez gratuitement pendant 6 mois**. Les offres sont valides à l'achat d'unités neuves et non enregistrées entre le 27 juillet et le 30 septembre 2011. *Sur modèles sélectionnés. Consultez votre concessionnaire pour de plus amples renseignements. **Conduisez gratuitement pendant 6 mois : Sous réserve de l'autorisation de crédit par le Service aux détaillants HSBC Limitée sur les achats de consommateurs admissibles financés dans le cadre de ce programme. Aucun paiement n'est requis pendant les six mois suivant la date d'achat. Aucun intérêt ne sera facturé pendant les cinq mois suivant la date d'achat. Les taux après cinq mois varieront en fonction de la durée et du profil de crédit du client. Consultez votre concessionnaire pour de plus amples renseignements.

Le Festival de la galette de sarrasin de Louiseville L'occasion idéale de festoyer, en famille ou entre amis, dans une ambiance chaleureuse et conviviale

Toute l'équipe du Festival de la galette de sarrasin de Louiseville vous invite à prendre part aux nombreuses activités concoctées pour la 33e édition.

Place à la musique

La musique est partout, tout au long du Festival.

Le vendredi, 30 septembre, le Groupe Grav-O-Portes, composé de Sylvain Fred Desroches, Guy Desrosiers, Julie Simard et Michel Philibert vous attendent sur la scène Loto-Québec de la Place Canadel.

Le samedi, 1er octobre, c'est au tour du Groupe Kadanse, un groupe de Saint-Alexis-des-Monts composé de 8 membres de vous divertir à la Place Canadel, en compagnie de la tournée Girls Wanna Have Fun qui met en vedette Andrée Watters, Gabrielle Destroimaisons et Élisabeth Blouin Bratwaite.

Dimanche, 2 octobre, dès 13h, le Gala Folklorique amateur, animé par Éric Gagné (accordéoniste), LouLou et les Brasse-Camarades, promet de faire vibrer l'estrade de la Place Canadel.



un véritable groupe de party et le grand retour des BB, un groupe mythique de la musique québécoise.

Le dimanche 9 octobre, c'est le spectacle du groupe «Axion» avec de la musique des années 50 à aujourd'hui qui poursuivra la fête lors de la soirée du couronnement.

Tout au long du Festival, la musique sera aussi de la partie à la Tente Salut Poirier, dans le stationnement de la Caisse populaire.

Bingo !

Cette année, Loto-Québec présentera deux grands Bingo, soit le samedi 1er octobre et le samedi 8 octobre. Il y aura 3 500\$ en prix à gagner dont deux gros lots de 1 000\$. Des marqueurs seront vendus sur place. Le Petit Tour de Loto-Québec présentera un jackpot progressif de 20 000\$ minimum, avec la présence de M. Yves Corbeil.

La criée des âmes

Le dimanche 9 octobre, à compter de 11h, ne manquez pas la criée avec Roger Provencher à la Place Canadel. Au moment de la légendaire vente à la criée, la Place Canadel est pleine à craquer. Notre crieur Roger Provencher et ses acolytes Luc Bellemare et Guy Milette, seront une fois de plus en grande forme. Ils mettront en vente de nombreux produits du terroir, des produits frais de la récolte, des confitures, des marinades et des tartes, des œuvres d'artisanat, et plus encore...

La criée est une commandite du Marché Métro Plus Émery et Fils.



Le défilé folklorique

Le dimanche 9 octobre a lieu le désormais célèbre défilé folklorique du Festival de la galette de sarrasin de Louiseville. Il attire plus 100 000 visiteurs. Quelques 170 unités regroupant chevaux, tracteurs, chars allégoriques, véhicules antiques, corps de majorettes et groupes folkloriques sont de la partie.

Le souper des marchands

Le mercredi 5 octobre se tiendra le souper des marchands. Depuis les débuts du Festival, les marchands sont associés à la réussite de l'événement. Le mercredi soir est toujours consacré au traditionnel souper des marchands. Au menu : méchoui et mets à base de sarrasin. C'est la fête au village!

Les messes

La superbe église Saint-Antoine-de-Padoue est aussi au cœur du Festival avec la messe des confréries le dimanche 2 octobre et la messe western du jeudi 6 octobre. 10h30 : Messe d'époque du dimanche 9 octobre sera célébrée par Jean-Pierre Guillemette à l'église Saint-Antoine de Padoue en collaboration avec

le Comité liturgique et les Chevaliers de Colomb 4e degré.

Une nouvelle Reine-meunière

Pour clôturer la 33e édition du Festival, assistez à la cérémonie de couronnement de la Reine-meunière et à la nomination de Miss Personnalité, le dimanche 9 octobre.

Et plus encore...

- Accueil du sarrasin nouveau,
- Chapitre de la Confrérie des sarrasins,
- Animation au centre-ville,
- Avenue du terroir,
- Soirée casino, tournoi de poker,
- Journée des aînés,
- Visites des meunières et de la Boulangère,
- Char de la galette et plus encore...



Jeudi, 6 octobre, 13h, la Place Canadel vibrera au son de la Disco Roland Pelletier. Les amateurs de danse en ligne pourront s'en donner à cœur joie. En soirée, Place aux aînés alors que le Groupe de Jean-Louis Houle prend la relève.

Le vendredi 7 octobre, tout le monde se retrouve à 20h à la Place Canadel pour la «Veillée à Joseph» - 10e anniversaire. La soirée sera animée par Roger Provencher et Guy Milette avec les Cousins Branchaud et de nombreuses surprises !

Le samedi 8 octobre, ça va brasser à la Place Canadel avec le groupe 5Avenues,

**On ne s'ennuie pas
au Festival
de la galette !**



**Dr^e Marie-Claude
Chaput**
Dentiste
généraliste

- Pratique orientée vers l'orthodontie et l'esthétique.
- Orthodontie traditionnelle avec boîtier métallique aussi disponible.

**Bienvenue aux
nouveaux patients.**

Dr^e Chaput offrira des **consultations gratuites** pour répondre à vos questions au sujet du traitement orthodontique Invisalign.

**Places limitées!
819 228-5577**

Pour information, demandez Chantale



**Solution esthétique pour
aligner vos dents**



**Consultation
gratuite**

**Invisalign
Vendredi
4 novembre 2011**

**Blanchiment gratuit
à la fin du
traitement!**

**Financement
sur place**



CENTRE DENTAIRE
CHAPUT

**255,
Avenue Saint-Laurent
bureau 201**

Louiseville

819 228-5577

www.cdchaput.ca

suivez-nous sur **facebook.**

2694315

Un rendez-vous musical incontournable

**Le groupe 5 Avenues
Un spectacle
exceptionnel**



Vous voulez découvrir un vrai groupe de party ? Ne manquez pas 5 Avenues.

Le groupe est composé de la superbe chanteuse Cathy Baker, entourée des musiciens explosifs : Jocelyn Beaulieu, virtuose de la voix et de la guitare, Francis Doucet (voix et claviers), Bruno Roy (batterie) et Richard Ranger (basse).

Une énergie communicative

Interprétant les plus grands succès d'hier et d'aujourd'hui, d'artistes aussi variés que : Pink, Lady Gaga, Madonna, Katy Perry, Michael Jackson ou U2, 5 Avenues déploie sans arrêt une énergie et une performance remarquables afin de créer la fête à chaque soir... et ils y réussissent à merveille !

Aucun doute, 5 Avenues saura éblouir tous les fans de musique rock et populaire. Ne pensez pas rester assis sur vos chaises !

**Un retour fort attendu
Les B.B. à Louiseville**



À la fin des années 1980, un véritable ouragan musical a soufflé sur le Québec lorsque les B.B. ont lancé leur premier album. Le groupe est formé de Patrick Bourgeois (chant, guitare, basse et composition, de François Jean (batterie) et d'Alain Lapointe (claviers, guitare, basse et chant).

Véritable onde de fraîcheur dans le monde de la chanson québécoise, le trio a suscité un réel engouement auprès de milliers de fans et a créé des chansons qui ont connu un succès indéniable.

Moins présents dans les médias depuis la sortie de l'album *Bonheur facile* (2004), les auteurs de *Tu ne sauras jamais*, *Donne moi ma chance*, *Pourquoi t'es dans la lune* sont actuellement en studio pour la réalisation d'un nouvel album. Les B.B. retrouveront leur public dans le cadre d'une tournée de spectacles au Québec. Ils seront au Festival de la galette de sarrasin de Louiseville, sur la scène Loto-Québec de la Place Canadel, samedi le 8 octobre. Ils en profiteront pour interpréter leurs nouvelles chansons de même que leurs plus grands succès.

**PARFAIT POUR
TOUTES LES
COULEURS
DE VOITURES.**

TOYO TIRES

GARIT KX

UN PNEU D'HIVER DE PERFORMANCE

- Technologie Microbit améliorée pour une traction accrue et un meilleur freinage sur glace et neige compacte
- Conçu pour aider à maintenir les caractéristiques de maniement des véhicules de performance d'aujourd'hui
- Protecteur de jante

REMISE POSTALE DE

80\$

À L'ACHAT DE
4 PNEUS

Offre valable
jusqu'au
17 décembre
2011



DEPUIS 3 GÉNÉRATIONS

SERVICE DE PNEUS
LAGACÉ ET FILS
LTÉE

ALIGNEMENT SERVICE ROUTIER

VENTE GROS ET DÉTAIL



330, boul. Saint-Laurent Est, Louiseville • 819 228-5421

**BIENVENUE
À LOUISEVILLE
ET BON
FESTIVAL**

La dixième Veillée à Joseph Bienvenue aux veilleux

La Veillée à Joseph revient pour la dixième fois au Festival de la galette de sarrasin de Louiseville et comme cela est devenu la tradition, cette soirée se veut «La» soirée du bon vieux temps avec sa musique folklorique de 20h jusqu'aux petites heures du matin.

**À la Place Canadel
vendredi 7 octobre
à compter de 20h**

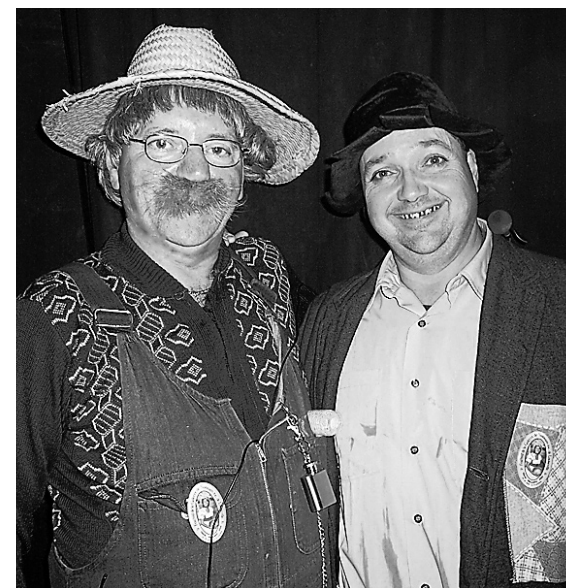
Le public aura donc l'occasion d'y retrouver le groupe Les Cousins Branchaud et un groupe de musiciens venus des quatre coins de la province. On nous promet de l'ambiance à plein, une soirée sans interruption de musique et de rires.

Comme toujours, l'animation humoristique est assurée par les deux inséparables que sont Roger Provencher et Guy Milette.

Au rythme du violon, des accordéons, des guitares, ceux et celles qui seront présents lors de cette soirée en garderont longtemps un fort heureux souvenir. «Attendez d'entendre le violoneux Germain Leduc, de Valleyfield, s'enthousiasme Roger Provencher. Et ce n'est qu'une des surprises qu'on vous réserve !»

Une dixième bien spéciale

Pour Roger Provencher, cette dixième édition de la Veillée à Joseph revêt un cachet bien spécial puisque ce sera sa dernière. «Quand j'étais très jeune, rappelle-t-il, ma famille était composée de gens qui chantaient et jouaient de la musique. Ça jouait du western et des chansons folkloriques jusque vers 22h. Puis, on couchait les enfants et le répertoire changeait. Il y avait toujours un oncle qui avait quelques bonnes histoires salées,



Alzano Brulé (Roger Provencher) avec le Quêteux Milette (Guy Milette) sont les personnages qui animent la veillée à Joseph.

un autre qui entonnait quelques chansons grivoises. Le ton devenait plus cru. C'est un peu ce que j'ai voulu faire revivre en présentant la Veillée à Joseph. Et ça marche depuis dix ans !»

Enn effet, la Place Canadel est pleine à craquer lorsque la veillée se met en branle et, vers deux heures du matin, il faut presque mettre la visite dehors. «Lorsque le fun est pogné dans la place, les gens sont des vrais veilleux, comme dans le temps», ajoute encore M. Provencher.

La dixième édition de la veillée à Joseph est donc l'événement à ne pas manquer pour tous ceux qui aiment s'amuser.

Une autre page d'histoire du Festival se tourne La dernière criée de Roger Provencher

La traditionnelle «criée des âmes» prendra une couleur toute spéciale pour le crieur officiel du Festival de la galette de sarrasin de Louiseville, Roger Provencher et ses deux acolytes, Luc Bellemare et Guy Millette. En effet, Roger Provencher a déjà annoncé que cette criée sera sa dernière.

spectacle qui doit être rempli d'humour.»

Ce volubile animateur a, en effet, un esprit vif, de la répartie, un répertoire d'histoires intarissable et une énergie contagieuse. «Avec les années, les gens sont venus, de plus en plus nombreux, ajoute-t-il. Les sapins ont grandi devant l'église et l'espace



Le personnage folklorique du crieur, interprété de main de maître par Roger Provencher depuis 20 ans, en sera à sa dernière prestation.

L'aventure avait débuté il y a vingt ans, sur le parvis de l'église. «C'était pour commémorer les anciennes criées des âmes où les produits du terroir étaient vendus à l'encan, au profit des bonnes oeuvres, rappelle M. Provencher. J'ai toujours tenu à ce côté historique avec des produits de la terre, dont mon traditionnel petit cochon vivant que je mettrai encore à l'encan cette année. Et puis, pour que les gens soient intéressés, la criée, c'est aussi un moment

est devenu de plus en plus rare. Nous avons donc déménagé au presbytère, puis, l'an dernier, à la Place Canadel.»

On n'imagine pas la célèbre criée sans la présence de Roger Provencher. «Je vais avoir 63 ans le 22 septembre, s'excuse-t-il. J'ai débuté à la radio à Trois-Rivières à l'âge de 15 ans. Je participe au Festival de la galette depuis 30 ans, j'anime depuis 25 ans, je fais la criée depuis 20 ans et la Veillée à Joseph depuis 10 ans. La criée, c'est très deman-



Le citoyen Roger Provencher, devant la Place Canadel où il deviendra pour la dernière fois le crieur officiel du Festival de la galette de Louiseville.

dant. Il faut être très alerte pour effectuer cette activité durant deux heures devant une aussi grande foule. Il faut tout voir et

n'oublier personne, avoir toujours la bonne réplique à donner à chacun, une pointe d'humour sans jamais insulter qui

que ce soit. J'en ressort chaque fois épuisé. J'ai donc décidé de quitter avant que je ne me sente plus à la hauteur de la tâche.»

Les éloges fusent cependant de partout sur la performance du crieur. «C'est vrai, les gens me disent chaque année que j'étais en feu, qu'ils se sont bien amusés et que c'était encore meilleur que l'an dernier. C'est exactement le souvenir que je veux leur laisser. Je ne voudrais pas être moins bon et décevoir. Alors, je tire ma révérence !»

Cette dernière criée des âmes animée par Roger Provencher, le dimanche 9 octobre, 11h, à la Place Canadel, promet donc d'être remplie d'émotions et d'anecdotes succulentes, ce sera certainement sa meilleure. Ne la manquez pas !

33 ans au pays du sarrasin

Complice depuis 33 ans de ce bel événement automnal, la Caisse Desjardins de l'Ouest de la Mauricie invite les gens de partout à venir au pays du sarrasin pour y retrouver l'hospitalité et le sens de la fête d'une population fière de son patrimoine régional.

Bienvenue !

Bienvenue à Louiseville
Bon Festival

René Malboeuf
Excavation

RBQ : 8103-7434-14

300, Grande-Carrière, Louiseville
Bureau : 819 228-5360 Cellulaire : 819 697-5864
Résidence : 819 228-1469

Desjardins
Caisse de l'Ouest de la Mauricie

Siège social : 75, avenue Saint-Laurent, Louiseville
Tél. : 819 228-9422
Sans frais : 1 800 641-3215

Centres de services :
Saint-Barnabé, Sainte-Angèle-de-Prémont, Saint-Édouard-de-Maskinongé, Saint-Élie-de-Caxton, Saint-Étienne-des-Grès, Sainte-Ursule, Saint-Justin, Saint-Paulin, Saint-Sévère, Saint-Thomas-de-Caxton, Yamachiche

Annie première vous invite Venez en grand nombre à Louiseville



Annie Lampron, Reine-meunière de la 33e édition du Festival de la galette de sarrasin de Louiseville vous remercie et vous convie à une autre édition haute en couleurs.

On nomme généralement cinq meunières par festival. Pour être admissible au titre de Reine-meunière, les meunières doivent d'abord vendre au moins 1500 macarons chacune. La Reine-meunière est ensuite choisie par tirage au sort; une fois les 1500 macarons vendus, une capsule s'ajoute à tous les 500 macarons et la meunière qui récolte cinq capsules — pas nécessairement la meilleure vendeuse — se voit attribuer le titre. Son règne s'échelonne de son élection jusqu'à l'élection de la prochaine Reine-meunière.

Élue au titre de Reine-meunière du Festival de la galette de Louiseville, Annie Lampron a vécu une expérience qui a enrichi sa vie.

«C'était la première fois que j'osais me présenter comme meunière, raconte Annie première. J'ai beaucoup cheminé et augmenté grandement ma confiance en moi et mon côté social. Beaucoup de gens m'abordent pour me parler. Je m'implique aussi beaucoup pour faire découvrir aux gens Louiseville et son magnifique festival.»

Pour Annie Lampron, la période la plus occupée de son règne est à la veille de

commencer. Après les conférences de presse et les préparatifs, place au vrai Festival de la galette ! On la verra alors partout : de l'accueil du sarrasin nouveau au souper des marchands, de la messe d'époque à la grande parade. Elle sera, évidemment, sollicitée de toutes parts. Cette effervescence culminera le dimanche 9 octobre où, après le grand défilé folklorique Loto-Québec, Annie Lampron assistera au couronnement de celle qui lui succèdera.

«J'ai vécu une belle expérience, rappelle-t-elle. Je n'ai rien regretté et, si c'était à refaire, je recommencerais à nouveau

sans hésiter. En fait, j'aime m'impliquer et je souhaite de tout coeur à la prochaine reine-meunière d'avoir une année aussi enrichissante que celle que je viens de vivre».

«Mais surtout, conclut-elle, j'invite tout le monde, d'un peu partout au Québec, à venir fêter avec nous à Louiseville. Le sarrasin est un beau prétexte pour faire la fête et le Festival est une véritable fête à ne pas manquer !»

Ce sera aussi l'occasion de saluer la Reine-meunière de la 33e édition du Festival de la galette de sarrasin de Louiseville, Annie Lampron..

Le concours de la Reine-meunière et de Miss Personnalité

Soirée de couronnement le dimanche 9 octobre

Un titre de Miss Personnalité est également attribué parmi les meunières. La toute première Reine-meunière du Festival de la galette de Louiseville fut Danielle Lemay, élue lors de l'édition 1981. La Reine-meunière actuelle est Annie Lampron et sa Miss Personnalité est Éloïse Mercier.

La Reine-meunière de la 34e édition du Festival sera couronnée le dimanche 9 octobre parmi les meunières 2011 : Mélissa Caron, Marie-Josée Dauphinais, Andrée Marcoux-Flamand, Connie Mercier, et Nancy St-Onge.



Venez déguster nos produits à base de sarrasin à notre kiosque sur l'avenue du Terroir. Recherchez notre farine dans les marchés de la région.



JARDINS RICARD
PRODUCTEURS AGRICOLES

- Farine de sarrasin GROS ET DÉTAIL
- Fruits et légumes frais du jardin
- Maïs sucré, courges et citrouilles
- Plaques de cuisson en fonte.

771, 2^e Avenue, Louiseville 819 228-5393

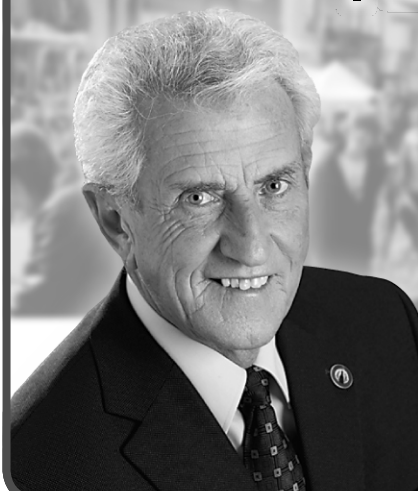
Bienvenue au «Pays du Sarrasin»

Jean-Paul Diamond
Député de Maskinongé
Adjoint parlementaire au ministre des Affaires municipales, des Régions et de l'Occupation du territoire

264, avenue Saint-Laurent
Louiseville (Québec) J5V 1J9
Tél. : 819 228-9722
Télec. : 819 228-0040

Courriel :
jpdiamond-mask@assnat.qc.ca

Site Internet :
www.jpdiamond.ca



ASSEMBLÉE NATIONALE
QUÉBEC

Les Reines-meunières au fil du temps

- 1981 - Danielle Lemay
- 1982 - Brigitte Bouchard
- 1983 - Lyne Pichette
- 1984 - Francine Lesage
- 1985 - Lise Dupuis
- 1986 - Monique Lessard
- 1987 - Lyne Saucier
- 1988 - Nathalie Ricard
- 1989 - Guylaine Lacombe
- 1990 - Sylvie Dupuis
- 1991 - Nancy Garceau
- 1992 - Chantal Baribeau
- 1993 - Lyne Noël
- 1994 - Sylvie Noël
- 1995 - Annick Carle
- 1996 - Isabelle Ringuette
- 1997 - Nancy Beauregard
- 1998 - Manon Dupuis
- 1999 - Martine Lesage
- 2000 - Martine Noël
- 2001 - Guylaine Soucy
- 2002 - Josée Beauclair
- 2003 - Marie-Ève Gagnon
- 2004 - Vanessa Pelletier
- 2005 - Marie-Pier Michaud
- 2006 - Manon Ricard
- 2007 - Isabelle Gerbeau
- 2008 - Alexandra Noël-Milette
- 2009 - Marie-Pier Baribeau
- 2010 - Emmanuelle Clément
- 2011 - Annie Lampron

Pour promouvoir un produit de notre terroir La Confrérie des sarrasins

C'est en 1992, lors du premier voyage de jumelage entre le festival de la Galette de Sarrasin et la Foire Verte de Silenrieux que déjà, le Père Sarrasin avait été approché par les représentants d'anciens Confrères pour lui soumettre l'idée de créer au Québec une Confrérie. À cette occasion, le Père Sarrasin fut intronisé dans la Confrérie de l'El Speltaute. Et tout en discutant avec les représentants des confréries amies, voilà la possibilité et l'éventualité de créer à Louiseville, une confrérie désignée au produit du terroir du milieu, le sarrasin.

La Confrérie des Sarrasins a vu le jour le 6 juillet 1997, sous l'autorité du Grand Maître de toutes les confréries de Belgique et Grand maître de la Confrérie des Macarons de Beaumont, sieur Jacques Vagnier. Une cérémonie grandiose s'est tenue au complexe La Porte de la Mauricie.



Fondateur de la Confrérie des sarrasins, le Grand maître Jules Baribeau a mis en place tout un cérémonial faisant désormais partie intégrante du Festival de la galette.

Les membres de la Confrérie des sarrasins participent à plusieurs activités de promotion tout au long de l'année. Durant le Festival, on les rencontre au kiosque de la Confrérie. On leur doit la cérémonie de l'accueil du sarrasin nouveau et ils organisent la cérémonie de couronnement de la Reine-meunière.

À tous les deux ans, la Confrérie tient un chapitre au cours duquel ont intronisés de nouveaux membres. La Confrérie des sarrasins tiendra donc cette année un chapitre. Le samedi, 1er octobre, après l'accueil du sarrasin nouveau, cinq nouveaux sieurs rejoindront les rangs de la Confrérie des sarrasins. Ce sont : Patricia Filion, Denis Girard, Denis Guimond, Mario Julien et Véronique Levasseur.

Cinq seront sacrés écuyers : Danie Dauphinais, Dominique Dupuis, Nicolas Noël, Jean-Guy Otis et Valérie Savoie Barrette. Enfin, l'édition 2011 soulignera quatre on soulignera membres d'honneur : Ruth Ellen Brosseau, députée du Nouveau Parti démocratique, Robert Lalonde, Préfet de la MRC de Maskinongé, Gilles Lemyre, dernier meunier du moulin familial fondé en 1866



Le 9 août 2011, le sieur Michel Arès inaugure la «Rue du Québec» à Cerfontaine, en Belgique. Il est ici accompagné de M. Christos Sirros, délégué général du Québec à Bruxelles, de M. Christophe Bombled, bourgmestre de Cerfontaine et de M. Pierre Chassé.

et Doris Scott, mentore de la SADC de Maskinongé. La cérémonie qui aura lieu en l'église de Louiseville sera suivie d'un banquet au complexe de la Porte de la Mauricie.

découvre le sarrasin sous toutes ses facettes : son histoire, ses vertus, et une centaine de recettes pour le cuisiner avec ses produits dérivés. On a même une section végétarienne.

Bible agroalimentaire

La Confrérie des sarrasins parraine aussi le livre de recettes édité par la SADC de Maskinongé, «Le sarrasin... de l'entrée au dessert», où on

Commandez votre livre : «Le sarrasin... de l'entrée au dessert» en envoyant votre courriel à rejeanbeaudoin45@hotmail.com ou directement au Festival de la galette de sarrasin de Louiseville.



Les sieurs de la Confrérie des sarrasins sont bien présents à toutes les cérémonies du Festival.

Tenue vestimentaire

Le titre de «sieur» rappelle un lien historique avec le début de la colonie. On se rappellera que le fondateur de Louiseville s'appelait Sieur de Manereuil.

La Confrérie des sarrasins compte actuellement 31 sieurs actifs. Le titre de sieur donne le droit de porter le costume original composé d'une tunique jaune-or décorée de rouge vif et de boutons dorés, portée sur une chemise paysanne blanche, sous la tunique. Le tricorne, de feutre blanc est décoré d'une toquade du côté gauche et est bordé de marabout rouge pour tous les sieurs de la confrérie et d'un marabout jaune-or pour le Grand maître. Le sieur porte au cou une médaille en étain de forme rectangulaire avec un ruban rouge et arbore des gants blancs pour les cérémonies.

Trois écuyers sont aussi membres de la Confrérie. Les écuyers portent un baudrier formé d'une bande de tissu jaune-or portée en écharpe avec les armoiries de la confrérie.

Les membres d'honneur se voient remettre une médaille en étain de forme rectangulaire avec un ruban rouge.

De nouveaux membres pour la Confrérie

La confrérie a pour but premier de défendre un produit du terroir, en l'occurrence le sarrasin. Elle a aussi comme objectifs d'organiser des campagnes de financement, de conserver le patrimoine, de faire la promotion de la région en la faisant connaître sous ses meilleurs aspects, tout particulièrement à travers la céréale qu'est le sarrasin.

Certains producteurs n'ont jamais laissé la production et s'en sont fait une spécialité en raison de leur situation géographique. C'est le cas des producteurs en bordure du lac Saint-Pierre qui ont des terres en zone inondable, ou de producteurs qui commercialisent d'autres produits marginaux ou horticoles en livraison directe dans des épicerie.

Le CLD de la MRC de Maskinongé et la MRC de Maskinongé félicitent tous les organisateurs et bénévoles qui ont gravité autour du Festival de la Galette de Sarrasin de Louiseville, au cours des trente-trois dernières années, contribuant à son succès et à l'essor de notre territoire!

Nous souhaitons une longue vie à votre événement rassembleur.

Bon succès pour la 33^e édition!



La porte d'entrée pour tous vos projets!
www.cld-maskinongé.qc.ca



Une richesse infinie de trésors naturels!
www.mrc-maskinongé.qc.ca



PRÉSENTE

FESTIVAL DE LA GALETTE DE SARRASIN DE LOUISEVILLE



Du 30

• Programm

VENDREDI 30 SEPTEMBRE

20h **Le groupe GRAV'Ô'PORTES**
PLACE CANADEL - SCÈNE LOTO-QUÉBEC
Coût d'entrée: 8 \$



SAMEDI 1er OCTOBRE

12h30 **SUPER BINGO**
Place Canadel
3500 \$ en prix dont
2 gros lots de 1000 \$
Coût d'entrée à partir de 16 \$(marqueurs vendus sur place).
Portes ouvertes dès 11 h – Interdit aux moins de 18 ans.
Resp. : Marielle Alarie 819-228-9993



13h **Cérémonial de l'accueil du
SARRASIN NOUVEAU
et bénédiction du Sarrasin, à l'hôtel de ville.**
Resp. : M. Réjean Beaudoin 819 228-3111
Commandite : Jardins Ricard inc.

20h **GRANDE SOIRÉE**
PLACE CANADEL - SCÈNE LOTO-QUÉBEC
Coût d'entrée : 17 \$

Le groupe KADANSE
Un groupe de Saint-Alexis
GIRLS WANNA HAVE FUN
Élizabeth Blouin Bratwaite, Andrée Watters et
Gabrielle Destroismaisons
Une commandite:



DIMANCHE 2 OCTOBRE

10h30 **Messe des Confréries**
suivie de l'animation au centre-ville.
13h **Gala folklorique amateur**
PLACE CANADEL –
SCÈNE LOTO-QUÉBEC – Coût d'entrée : 5 \$
Inscription à partir de 11 h, souper spaghetti 8 \$
préinscription et information :
Louise Demers 819 377-0993
ou bureau du Festival 819 228-9993

MERCREDI 5 OCTOBRE

10h **Animation au centre-ville**
18h **SOUPER DES MARCHANDS**
PLACE CANADEL - SCÈNE LOTO-QUÉBEC
Depuis les débuts du festival, les marchands sont
associés à sa réussite. Le mercredi soir est toujours
consacré au traditionnel souper des marchands.
En collaboration avec la Chambre de Commerce de la
MRC Maskinongé.

Au menu : méchoui et mets à base de sarrasin.
C'est la fête au village!
Billets vendus au bureau du Festival
au coût de 15 \$
Pour information : 819 228-9993

**PORT DU MACARON
OBLIGATOIRE POUR
TOUTES LES ACTIVITÉS**

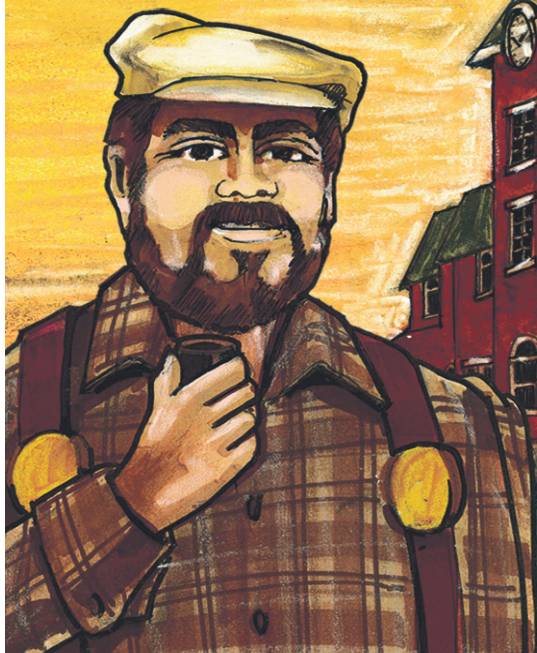
JEUDI 6 OCTOBRE

JOURNÉE DES AÎNÉS
9h **Visite des Meunières, la**
que l'équipe du Char de
Saint-Louis et l'école l'
10h **Messe western à l'église**
13h **Disco Rolland Pelletier**
PLACE CANADEL - SCÈNE LOTO-QUÉBEC
Les amateurs de danse en
Coût d'entrée : 3 \$

20h **SOIRÉE DES AÎNÉS**
Le groupe de Jean-Louis
PLACE CANADEL
SCÈNE LOTO-QUÉBEC
Coût d'entrée : 8 \$
Une commandite:

VENDREDI 7 OCTOBRE

10h **Animation au centre-ville**
14h **Visite des meunières et**
ainsi que de l'équipe de
Résidence Avelin-Dalcour



A
pa

2691199



30 septembre au 9 octobre 2011

33 ans

ation 2011

la Boulangère du Festival ainsi
e la galette à l'école
Escalé.
e Saint-Antoine-de-Padoue.
letier
ÈNE LOTO-QUÉBEC
n ligne pourront se divertir.

ÉS
is Houle



UNIPRIX

RE

ville
de la Boulangère du Festival,
du « Char de la galette ».
t de Louiseville.

**BILLETÉRIE
OFFICIELLE**

- **TABAGIE GRAND-PÈRE**
819 228-2692
- **FESTIVAL DE LA GALETTE**
819 228-9993

**As-tu ton
sseport ?**

**seulement
45\$**

20h GRANDE SOIRÉE **10^e anniversaire**

« **La Veillée à Joseph** »
et plusieurs invités

PLACE CANADEL • SCÈNE LOTO-QUÉBEC
Coût d'entrée : 17 \$

La soirée sera animée par Roger Provencher et Guy Milette
avec les Cousins Branchaud.



SAMEDI 8 OCTOBRE

10h Animation au centre-ville

12h30 **SUPER BINGO**

PLACE CANADEL
SCÈNE LOTO-QUÉBEC

3500 \$ en prix
dont 2 gros lots de 1000 \$

Coût d'entrée à partir de 16 \$ (marqueurs vendus sur place).

Portes ouvertes dès 11 h – Interdit aux moins de 18 ans.

Responsable: Marielle Alarie 819 228-9993

Le Petit Tour
de Loto-Québec
Jackpot progressif
20 000 \$
minimum
Avec la présence d'Yves Corbeil

20h GRANDE SOIRÉE

PLACE CANADEL - SCÈNE LOTO-QUÉBEC

Coût d'entrée : 17 \$

**Le groupe
5 Avenues**



**Le grand
retour des BB**

Une commandite:



DIMANCHE 9 OCTOBRE

10h30 **MESSE D'ÉPOQUE**

célébrée à l'église Saint-Antoine-de-Padoue,
en collaboration avec le comité liturgique
et les Chevaliers de Colomb, 4^e degré.



11h **La « CRIÉE »**
À LA PLACE CANADEL
SCÈNE LOTO-QUÉBEC

animée par notre crieur Roger Provencher
avec ses acolytes Luc Bellemare et Guy Milette
Une commandite



14h **Défilé Loto-Québec
à cachet folklorique**

Inscription : bureau du
Festival 819 228-9993



SOIRÉE DU COURONNEMENT

18h30 **EN SPECTACLE : Le groupe AXION**

Musique des années 50 à aujourd'hui.

Coût: 5 \$

20h Pour clore les festivités :

**Cérémonie de couronnement de la
Reine Meunière et nomination de Miss Personnalité.**

Pour information : 819 228-9993. Coût : 5 \$

Une commandite:



/// groupebellemare.com ///

**UN MERCI SPÉCIAL POUR LA
COLLABORATION EXCEPTIONNELLE
DE NOTRE DÉPUTÉ DE MASKINONGÉ
M. JEAN-PAUL DIAMOND**



STATIONNEMENTS POUR MOTORISÉS

CENTRE SPORTIF, COMMISSION SCOLAIRE CHEMIN DU ROY,
FABRIQUE DE LOUISEVILLE, ETC.

GUIDE ET SERVICES SANITAIRES SUR PLACE.

30\$
/ LA FIN
DE SEMAINE

Combe ltée
1905

MARE
mare.com ///

106.9
FM
MAURICIE 102.3

Le Nouvelliste

Echo de Maskinongé



LOTO
QUÉBEC

CH O

MASKI
LOUISEVILLE



PEPSI

rythme
Mauricie 100.1



La vie est
rock détente
94.7

Radio-Canada



Tourisme
Québec
Nicole Ménard
Ministre du tourisme



Le père Sarrasin déménage



En raison d'un projet de construction de la Caisse Desjardins de l'Ouest de la Mauricie, la statue du père Sarrasin, a été déplacée le 24 juillet dernier. À défaut de pouvoir la voir en passant devant la caisse, les habitants pourront dorénavant l'observer à l'entrée de la Place Canadel.

Puisque la statue se trouvait sur le terrain de la caisse Desjardins, c'est cette dernière qui a assumé les frais de transport. Les employés de l'entreprise Thomas Bellemare ont pris bien soin de ce véritable monument de la municipalité afin d'assurer son transport sans mésaventure. La ville de Louiseville a préparé l'endroit de sa relocalisation.

Rappelons que le père Sarrasin est un personnage sorti de l'imagination de Jules Baribeau, qui a lui-même personnifié cet ambassadeur exceptionnel des vertus du sarrasin durant de nombreuses années. Sa renommée est devenue internationale puisqu'à Silenriex, en Belgique, une place porte le nom de Brasserie chez l'Père Sarrasin.

Relocalisé à l'entrée de la Place Canadel, le père Sarrasin jouit d'une position stratégique au coeur des festivités du Festival de la galette.



En juillet dernier, les employés de l'entreprise Thomas Bellemare procédaient avec minutie au déménagement de la statue du père Sarrasin. Quittant le terrain de la Caisse populaire, le père Sarrasin vous accueille désormais aussi fièrement devant l'entrée de la Place Canadel.

Galettes de sarrasin La recette secrète du Festival

Ingrédients

- 2 tasses de farine de sarrasin
- 3 tasses d'eau
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude



Préparation

1. Verser les ingrédients secs dans un grand bol et mélanger avec une cuillère de bois en incorporant l'eau peu à peu, jusqu'à l'obtention d'une pâte très lisse et coulante.
2. Pour une pâte plus légère, la laisser reposer au frais pendant 1 à 2 heures.
3. Verser une louche de pâte dans un poêlon chaud et attendre que la galette se colore pour la retourner, à l'aide d'une spatule. La laisser cuire encore environ 1 minute.
4. Servir avec de la mélasse, de la cassonade ou simplement avec du beurre.

La tente Salut Poirier

Le rendez-vous musical du Festival



Pierre Poirier, un animateur, un humoriste, mais avant tout un grand amant de la musique.

Partout où s'installe la tente Salut Poirier, la musique country envahit l'espace. En effet, partout où passe Pierre Poirier et son équipe, c'est le party !

Et le Festival de la galette de sarrasin de Louiseville accueille toujours avec joie ce chanteur, imitateur et humoriste à la bonne humeur communicative.

Cette année, la tente Salut Poirier sera dressée dans le stationnement de la Caisse populaire. Pierre Poirier nous y promet de la musique entraînante, de 13h à la fermeture, durant dix jours.

On ne peut pas aller au festival de Louiseville sans s'arrêter un long moment sous la tente Salut Poirier. C'est un incontournable de l'événement.

Félicitations pour cette 33^e édition du Festival de la Galette de Sarrasin de Louiseville, un incontournable de l'automne. Bienvenue à tous !



LAURIER ISABELLE
ARPENTEUR-GÉOMÈTRE

19, avenue Saint-Laurent
Louiseville

819 228-8916

Téloc. : 819 228-3439
Courriel : arpenteur@sympatico.ca

2695215

VILLE DE LOUISEVILLE

Ville de Louiseville

HOTEL DE VILLE

Nous vous invitons à venir célébrer avec nous lors de la 33^e édition du **FESTIVAL DE LA GALETTE DE SARRASIN** du 30 septembre au 9 octobre 2011

Visitez l'Avenue du terroir, assistez à l'arrivée du sarrasin nouveau, aux différents spectacles, à la messe d'époque, à la criée et au défilé.

Et bien sûr, savourez la délicieuse galette de sarrasin de nos producteurs locaux.

Bravo aux pionniers et aux organisateurs.

Bienvenue chez nous, au

Guy Richard, maire
Conseillers et conseillères
Claude Lahaie, Jean-Pierre Gélinas
Yvon Deshaies, Françoise H. Plante,
Gilles A. Lessard, Murielle B. Millette

2700866

Louiseville et son histoire

Seigneurie de Rivière-du-Loup

Autrefois appelée la seigneurie de la Rivière-du-loup, Louiseville a été fondée en 1665 par Charles du Jay de Manereuil. Officier de la Compagnie de la Fouille du Régiment de Carignan-Salières, le nouveau seigneur avait la mission de défricher et de s'établir, lui et ses compagnons d'armes, sur la rivière du Loup. À son embouchure, la rivière devenait ainsi le berceau de Louiseville.

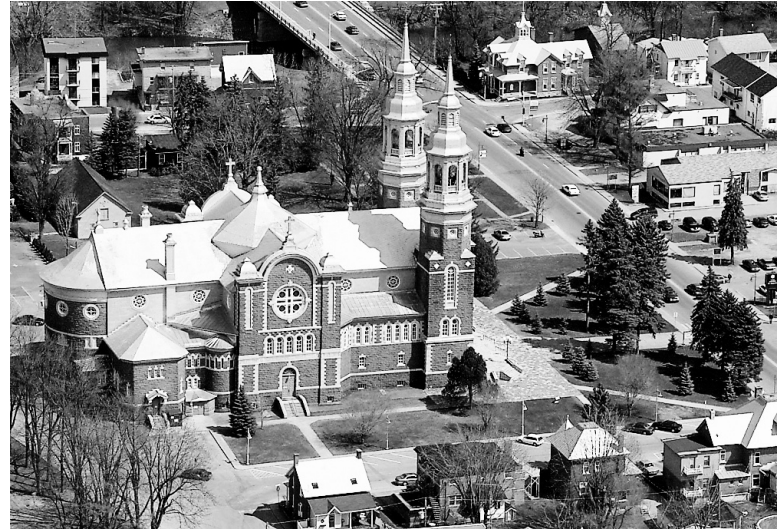
Louiseville

Avec la croissance démographique au 19e siècle et le développement des échanges commerciaux, le passage du chemin du Roy allait favoriser le développement d'un village entre la Petite et la Grande rivière du Loup. C'est ainsi que l'église paroissiale Saint-Antoine-de-Padoue passera du secteur du Bas-de-la-

Rivière pour aboutir dans le village, là où elle se situe aujourd'hui. En 1880, le village prend officiellement le nom de Louiseville, du nom de la princesse Louise, épouse du gouverneur général de l'époque.

Le grand Louiseville

Au 20e siècle, Louiseville prit le tournant industriel et plusieurs entreprises vinrent s'établir en ses murs, dont l'Associated Textiles en 1929. Plus tard, de nouvelles institutions comme l'hôpital Comtois et la polyvalente virent le jour. En 1988, Louiseville fusionnera avec la municipalité de Saint-Antoine-de-la-Rivière-du-Loup pour former un Grand Louiseville de plus de 8000 habitants. L'histoire réunissait ainsi la ville et la campagne environnante en une entité tournée vers des horizons nouveaux.



Un joyau unique au Canada L'église Saint-Antoine-de-Padoue

La première église de Louiseville (alors appelée Rivière-du-Loup jusqu'en 1879) a été érigée en 1803. C'est suite à l'arrivée de l'abbé Tessier à la cure de Louiseville en 1890, que se développe une dévotion particulière à Saint-Antoine dont l'expression principale prend la forme d'une neuvaine précédant la fête liturgique du saint, le 13 juin.

L'église a été démolie en 1915 pour faire place à une plus vaste, construite entre 1917 et 1921 par l'architecte Pierre Lévesque.

L'imposante église de Saint-Antoine-de-Padoue est riche de nombreux tableaux dont celui de Saint Jean l'évangéliste, peint sous la voûte du temple. Il s'agit d'une oeuvre du père italien Antonio Cianci et de sa nièce Oga Storaci. Elle fut réalisée entre 1952 et 1957.



Tout comme Michel-Ange les deux artistes ont utilisé le procédé nommé «l'encausto», une sorte de plâtre.

À l'intérieur de l'église, on retrouve quatorze sortes de marbres provenant d'Italie, de France et du Maroc. Cette très riche décoration intérieure en marbre en fait une église unique au

Canada. Le chœur et le crucifix sont des véritables oeuvres d'art. Soixante sept vitraux permettent au soleil de pénétrer dans l'enceinte.

La lampe du sanctuaire provient de la Cathédrale de Cracovie en Pologne. Il s'agit du lieu de naissance du pape Jean-Paul II. Elle fut apportée au Canada par les religieuses et rachetée par le Chanoine

Dusablon en 1927.

Vous ne pourrez vous empêcher d'admirer l'imposante présence de cette église hors du commun.

Lors de votre visite au Festival de la galette de sarrasin de Louiseville, il faut s'y rendre pour découvrir tous les secrets que recèlent sa beauté et sa richesse.



Figure légendaire du centre-ville de Louiseville, l'église Saint-Antoine-de-Padoue mérite qu'on s'arrête à son architecture, sa décoration et son histoire.

VENTE DE FERMETURE
RABAIS DE
20% À 80%
+ NOUS PAYONS LES TAXES
+ 15% ADDITIONNEL
Tout doit être vendu !
Même les nouvelles collections Vêtements et chaussures
DERNIÈRE CHANCE
Toute vente finale
Aucune mise de côté
AUSI chaussures pour hommes
OUVERT
lundi à mercredi 9 h 30 à 17 h
jeudi et vendredi 9 h 30 à 20 h
samedi 9 h 30 à 16 h
303, Petit-Bois, Maskinongé
819 227-2041
Sortie 166, autoroute 40
Nous serons fermés du 23 au 31 octobre (Pour vacances, réouverture le 1^{er} novembre)

Le Festival de la galette de sarrasin de Louiseville Un peu d'histoire



À Louiseville, on s'amuse, on rit et on danse. L'ambiance du Festival s'empare de tous et de toutes.

L'idée de mettre sur pied un Festival de la galette de sarrasin à Louiseville est attribuable à M. Roland Bellemare, ancien président de la Caisse populaire de la municipalité. Le sarrasin étant une richesse naturelle dans la région, M. Bellemare voulait développer un attrait touristique, tout en favorisant le rayonnement de cette céréale.

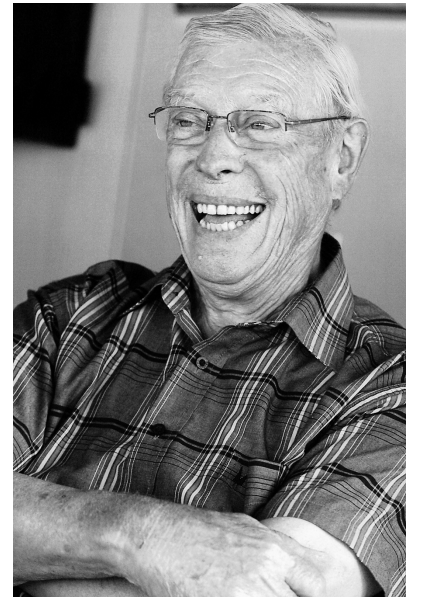
Au départ, des soupers où l'on servait de la galette de sarrasin accompagnée notamment de rôti de lard, de cretons et d'une fricassée de pommes de terre, ont été organisés à l'intention des agriculteurs et de la population de Louiseville. Ces soupers populaires s'appelaient « Soupers des Gueux », ce qui signifie « soupers des pauvres ». La galette de sarrasin était en effet considérée comme un met réservé aux moins bien nantis parce qu'elle était associée à Sraphin Poudrier, l'avare du célèbre téléroman Les belles histoires des pays d'en haut. Le sarrasin avait donc du chemin à faire pour redorer son image.

Les soupers ont connu un tel succès que le comité touristique de la Caisse populaire a décidé de convoquer une trentaine de personnes impliquées dans leur milieu afin de former un comité qui verrait à l'organisation d'un festival de la galette de sarrasin. Une dizaine de personnes ont décidé de tenter l'aventure et ont formé, par le fait même, l'exécutif du premier Festival, qui a eu lieu en 1978.

Au fil du temps, le sarrasin a retrouvé son prestige, si bien que plusieurs milliers de visiteurs se rendent maintenant à Louiseville chaque année pour célébrer sa récolte.

Le Festival a également influencé les agriculteurs, qui sont de plus en plus nombreux à s'adonner à la culture du sarrasin. On exporte même une partie de la production vers le Japon.

Du 30 septembre au 9 octobre 2011, venez fêter en grand nombre cette tradition qui existe depuis maintenant 33 ans!



Roland Bellemare, fondateur du Festival de la galette de sarrasin de Louiseville.



La Place Canadel est toujours prête à accueillir des centaines de joyeux lurons venus assister aux différents spectacles et activités qui s'y tiennent.



Déguster la succulente galette de sarrasin, c'est un plaisir dont ne se privent pas les festivaliers.



Les sieurs de la Confrérie des sarrasins sont partout. Ici, le Grand maître Réjean Beaudoin et les sieurs Mathieu Deschesnes, Claire Beaudoin, Térance Desjarlais et Denyse Blais.



Partout à Louiseville, la musique et la bonne humeur sont de mise. C'est particulièrement vrai durant le grand défilé à cachet folklorique.



Dans quel autre Festival pourriez-vous vous procurer un adorable petit cochon vivant à la criée ?



CLEMENT LOCATION - VENTE - ACHAT

Déjà 60 ans Service - Propreté - Rapidité
Roulottes industrielles et conteneurs pour entreposage

Félicitations pour la 33^e édition, bon Festival à tous!

Clément & frère ltée
700, boul. Saint-Laurent Ouest
Louiseville (Québec) J5V 1K7
Téléphone : 819 228-2701
Sans frais : 1 800 263-2701
Télécopieur : 819 228-5816
www.clementfrere.qc.ca

Connaissez-vous le sarrasin ?

Origine

Originaires de l'Asie du nord-est (Sibérie, Mandchourie), le sarrasin a traversé les siècles et a fait son apparition en Europe, au XVI^e siècle. Sur le continent européen, il s'est imposé principalement en Belgique wallonne, notamment parce qu'il n'était pas soumis à l'impôt. On le retrouvait également en Bretagne, où il était surnommé « blé noir de Bretagne ».

Le sarrasin est arrivé au Québec au début de la colonisation, surtout par les descendants bretons. À cette époque, les hommes des bois, les défricheurs et les bûcherons en avaient fait leur plat principal, accompagné de rôti de lard et de mélasse, le tout arrosé de p'tit caribou.



Partout à Louiseville, on célèbre le sarrasin, ses multiples utilisations en alimentation sans gluten.



Au kiosque du festival, on vous convaincra du goût et des bienfaits de la galette de sarrasin.



La célèbre galette. Ajoutez-y de la mélasse, du sirop d'érable, ou tout simplement du beurre. C'est toujours un régal !



Les soeurs Ève et Alexandra Gagnon ne se font pas prier pour déguster la délicieuse galette.

Culture

Probablement en raison des difficultés qu'il a connues lors de ses pérégrinations au cours des siècles, le sarrasin, mieux que n'importe quelle autre plante, pousse dans les terres rudes et assez pauvres et peut se cultiver sans engrais ni traitement. Il est récolté avec soin, purifié et séché dans les meilleurs délais, afin de conserver ses qualités gustatives et diététiques.

Valeur nutritionnelle

Riche en protéines mais pauvre en lipides, le sarrasin contient des acides aminés essentiels ainsi que des minéraux et des vitamines, dont presque toutes les vitamines du complexe B. Très digeste, il favorise le transit intestinal et comme il ne contient pas de gluten, il convient à tout le monde. Il peut donc faire partie d'une alimentation saine et équilibrée.

Gastronomie

Grâce au procédé de moulage traditionnel qui est toujours en usage dans les moulins du pays du sarrasin, la céréale conserve sa fraîcheur et son arôme naturel, ce qui permet de retrouver le goût supérieur des galettes jadis cuites sur les poêles à bois.

Le sarrasin est aussi utilisé pour cuisiner de nombreux mets, permettant de faire de nombreuses découvertes telles que la pizza et la bière au sarrasin.

Louiseville : pays du sarrasin

Porte d'entrée et plaque tournante de la MRC de Maskinongé, la région de Louiseville est considérée comme le pays du sarrasin. Depuis 1978, le Festival de la Galette de Sarrasin de Louiseville contribue à promouvoir cette céréale, qui avait plutôt mauvaise réputation dans les années 40 et 50.

Une réputation bien refaite

En effet, le téléroman Les belles histoires des pays d'en haut, de Claude-Henri Grignon, véhiculait une image plutôt négative du sarrasin, que l'on considérait comme un aliment réservé aux pauvres et aux miséreux. Au fil du temps, le sarrasin a retrouvé sa place dans la gastronomie québécoise. On a rehaussé son image à un point tel que l'on peine maintenant à répondre à la demande grandissante!

Découvrez ce délice du terroir

Pour vraiment faire connaissance avec le sarrasin, rien de mieux qu'une visite à Louiseville. Pendant la période de l'Action de grâce, l'accueil du sarrasin nouveau marque le début des festivités dans cette municipalité recherchée pour sa gastronomie du terroir, son hospitalité proverbiale et son dynamisme.

Du 30 septembre au 9 octobre, c'est le moment idéal pour venir vous divertir, vous amuser et vous délecter à Louiseville. On vous y attend !

Centre de conditionnement physique

ÉNERGIE Plus

Faites le plein d'énergie à petits prix !

Obtenez **1 mois SUPPLÉMENTAIRE GRATUITEMENT** avec un abonnement de 3 mois.

Hâtez-vous, l'offre est d'une durée limitée.

90, av. Sainte-Élisabeth, Louiseville • 819 228-8808

2692128

Les Jardins Ricard Royaume du sarrasin et des citrouilles

Si l'automne rime avec Festival de la galette de sarrasin pour la plupart des Louisevillois, il rime surtout avec citrouille pour Pierre Ricard, copropriétaire des Jardins Ricard (771, 2e Avenue à Louiseville) et son épouse Christiane Trudel.

En effet, les citrouilles, les Jardins Ricard en produisent 50 000 par an. De cette impressionnante récolte, 80% sont destinées au marché local, en Mauricie, dans les Bois-Francs et en Estrie. Les citrouilles Ricard trouvent rapidement preneurs auprès des chaînes Le Végétarien, Naxi, Métro, IGA les kiosques de fruits et légumes de la région, les restaurants et autres.

Les Jardins Ricard, c'est aussi une ferme maraîchère et céréalière où de succulentes fraises et framboises sont vendues en kiosque ou à l'auto-cueillette. Les légumes frais du jardin, le maïs sucré, les courges et les citrouilles, tout y est cultivé avec un constant souci écologique. N'oublions pas que les Jardins Ricard, c'est aussi un important producteur de sarrasin, pour la vente en farine. Ajoutons que le kiosque est ouvert de juin jusqu'à l'Halloween et que la savoureuse farine de sarrasin est distribuée un peu partout au Québec, dont au kiosque de La Pousse Santé.



M. Pierre Ricard cultive le sarrasin, mais aussi les légumes, les fruits, les courges et les citrouilles.

Récemment installées aux Jardins Ricard Les meules du moulin Lemyre recommencent à tourner

Lorsqu'Amable Lemyre a construit son premier moulin, en 1866, il utilisait deux énormes meules de pierre. Il ignorait alors que ces énormes pièces maîtresses du moulin allaient tourner durant un siècle et demi.

Quatre générations de meuniers

Quatre générations de Lemyre se sont succédées à la tête du moulin. Après Amable, ce fut au tour de Eugène, de Paul et de Gilles. Si la bâtisse d'origine a disparu pour faire place au moulin le plus récent, les meules d'origine sont toujours demeurées les mêmes.

À son emplacement initial, le moulin de l'époque fonctionnait à l'aide d'une turbine et s'approvisionnait en énergie à l'aide d'un barrage de bois érigé plus haut sur la rivière. En 1950, le moulin Lemyre déménage sur le rang de la Grande-rivière-sud. De nouvelles structures liées à l'agriculture sont apparues autour du moulin, dont faisaient partie une porcherie, un entrepôt, etc.

Ensuite est survenue l'arrivée d'un moteur électrique dès 1960 remplaçant l'ancien moteur diesel en place. L'approvisionnement électrique pouvait faire fonctionner le moulin en excluant presque toute possibilité de panne liée à l'approvisionnement en énergie.

Au fil des années, le moulin Lemyre a diversifié ses activités avec le sciage du bois, le criblage de grains, l'élevage de porc et la moulée pour animaux. Mais c'est surtout avec la farine de sarrasin que l'entreprise s'est fait connaître dans la région et à l'extérieur.

Une décision cruciale

Le dernier meunier, Gilles Lemyre a pris le moulin en mains en 1975. Il admet que, pour pouvoir faire son métier, il fallait être «patenteux» et se débrouiller avec peu de choses. Les membres de sa famille ont toujours été très habiles manuellement pour réparer toutes sortes de bris et inventer toutes sortes de mécanisme. Mais il fallait aussi une certaine expertise, puisque ne devient pas meunier qui veut. «Il faut savoir comment faire de la farine, dit-il. Ce n'est pas parce que tu as la machine que tu vas être capable d'en faire. Chez nous, c'est un savoir-faire familial qui s'est transmis de génération en génération.»

«Dans les bonnes années, poursuit-il, l'entreprise pouvait produire jusqu'à 150 tonnes de farine par



M. Gilles Lemyre, aux commandes de l'ancien moulin de ses ancêtres, aujourd'hui fermé après quatre générations.

année. L'arrivée du Festival de la galette de sarrasin de Louiseville, en 1978, a permis de populariser le produit. Mais auparavant, il y avait autre chose, aussi. Quand le film de Séraphin est sorti (Un homme et son péché), ils faisaient juste allusion à la galette, mais si vous saviez combien on a fait de farine à ce moment-là!»

Après avoir alimenté la région en farine de sarrasin pendant plus de 145 ans, le moulin yamachichoïse a vécu son lot de bris et d'améliorations sur le pouce. Le nombre de clients s'est restreint avec les années. Les clients restants demandaient cependant de grandes quantités de farine.

Par exemple, les Jardins Ricard, principal client du meunier, faisait moudre 100 tonnes de farine annuellement.

Finalement, après une fort longue réflexion, une grande décision a alors été prise par Gilles Lemyre. Il allait fermer le moulin de ses ancêtres, ce qui fut fait au mois de mai.

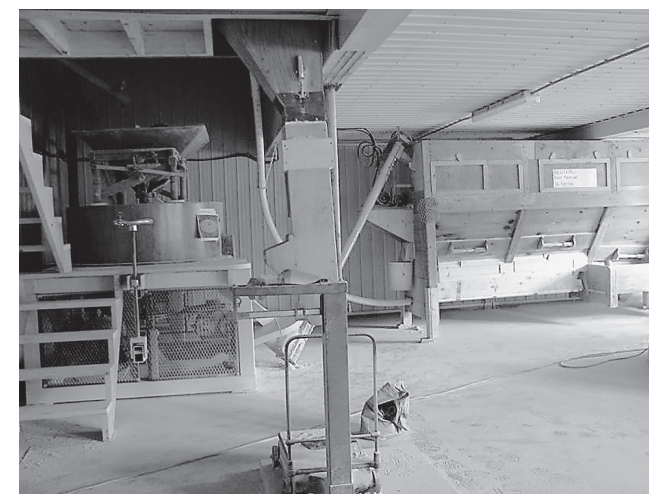
«C'est sûr que ça m'a fait un pincement au coeur, mais que voulez-vous, mon âge est là», admet le meunier de 69 ans. Sans relève, le moulin à farine de sarrasin, n'avait autre choix que d'être voué à l'abandon.

Une seconde vie pour les pierres de meulage

C'était cependant sans compter sur les Jardins Ricard de Louiseville, le plus gros client des Lemyre. L'entreprise a proposé de racheter les meules pour continuer sa production de farine. Ils ont donc aménagé une construction destinée à recevoir les meules. «Restaurer un équipement de moulin antique et l'adapter à une construction actuelle, c'est tout un défi, raconte Mme Christiane Trudel», des Jardins Ricard.

Mais, l'entreprise relève le défi et s'assure de mettre en place un mécanisme adéquat. Quant aux deux pierres de meulage, elles ont été démontées par M. Lemyre et confiées à l'atelier d'usinage Cloutier. Ces deux meules de silex, mesurant chacune 48 pouces de diamètre et avoisinant les 1700 livres, représentent l'un des plus gros morceaux à jamais avoir franchi la porte de cet atelier d'usinage.

Nouvellement installées aux Jardins Ricard, les meules du moulin Lemyre se sont remises à tourner le samedi 17 septembre dernier. Quant au meunier Gilles Lemyre, il continue à veiller sur ses pierres ancestrales en transmettant ses vastes connaissances aux employés des Jardins Ricard.



Depuis le 17 septembre, les meules du moulin Lemyre se sont remises à tourner au nouveau moulin Ricard.

Lois Frigon 

TRAITEMENT DE GAZON

PAVÉ UNI · TOURBE · EXTERMINATION D'ARAIGNÉES
Ensemencement · Système d'arrosage automatique
340, Petite-Rivière, Louiseville (Québec) J5V 2L4

Téléphone **819 228-5139** R.B.Q. 8108-2372-48 Télécopieur **819 228-8511**

FESTIVAL DE LA GALETTE DE SARRASIN DE LOUISEVILLE

Recherche publicitaire : Josée Langlois
Conseillère publicitaire : Hélène Ricard
Rédaction publicitaire : Roger Pozier

Réalisation : Service de la publicité le Nouvelliste

Pour déguster les saveurs de chez nous L'Avenue du Terroir

Aucune visite au pays du sarrasin ne serait complète sans la tournée des producteurs et des artisans qui vous démontreront leur savoir-faire sur l'Avenue du Terroir.

Lors du Festival de la galette de sarrasin de Louiseville, la rue RémiPaul change de nom et se transforme en Avenue du Terroir. Une trentaine de producteurs et artisans y dressent des kiosques pour vous proposer leurs spécialités.

La Chambre de commerce et d'industrie, en collaboration avec la ville de Louiseville, la Confrérie des sarrasins et l'UPA Maskinongé, a le plaisir de vous inviter à découvrir les saveurs issues du travail de nos artisans et producteurs.

C'est l'occasion rêvée pour découvrir de nouvelles trouvailles qui feront les délices de votre table.



Profitez-en pour vous procurer la farine de sarrasin, base de multiples recettes que vous ne tarderez pas à adopter.

Luc Gagnon, Daniel Dumas, Jacques Côté et René Lefrançois savent retourner la galette sur la plaque chaude.



L'Avenue du Terroir regorge de saveurs pour votre plus grand plaisir.

Ne manquez pas l'arrivée du sarrasin nouveau

Le samedi 1er octobre, à 13h, les membres de la Confrérie des sarrasins vous convient, à l'Hôtel de ville de Louiseville, au cérémonial de l'accueil du sarrasin nouveau et à la bénédiction du sarrasin.

Cet événement marque le véritable départ du Festival de la galette de Louiseville et le lancement des multiples activités qui s'y dérouleront jusqu'au dimanche 9 octobre.

C'est l'occasion de débiter la fête et de déguster les offrandes de cette nouvelle récolte de sarrasin. La cuvée 2011 promet d'être toujours aussi succulente et les amateurs seront nombreux à succomber à ses multiples saveurs.

Si le sarrasin est l'ingrédient principal de la galette, votre participation et votre bonne humeur forment l'essentiel du Festival. Costumes d'époque, musique et mets traditionnels contribuent à raviver l'esprit festif de nos ancêtres.



La 33e édition du Festival de la galette de sarrasin de Louiseville a été préparée avec grand soin. Consultez la programmation, au centre du cahier, vous constaterez qu'il y en a pour tous les goûts et tous les âges. Vous n'avez plus d'excuse pour ne pas être de la fête !

Au kiosque La Pousse Santé Les produits du sarrasin à leur meilleur

Durant toute la belle saison, le kiosque La Pousse Santé, une halte incontournable à Louiseville, déborde de qualité et de fraîcheur. Les fruits et légumes, dont beaucoup sont de culture régionale, et les autres délicieux produits alimentaires cuisinés avec amour, sur place, vous sont offerts.

21 ans et toujours du nouveau

En 21 ans, Nathalie Ricard a assuré une belle croissance à son entreprise, toujours en accordant une place importante à la farine de sarrasin.

Cette farine, si typique de la région, on la retrouve partout, comme fond de tartes, en muffins, en biscuits et, surtout, en beignes que vous devez absolument goûter.

Dans les cuisines de La Pousse Santé, le sarrasin est mis à contribution de mille et une façons. À vous de les découvrir.



La gérante de La Pousse Santé, Odette Beauchemin avec la propriétaire, Nathalie Ricard.

La fraîcheur avant tout

Nathalie Ricard insiste beaucoup sur la fraîcheur de sa farine de sarrasin moulue, qui provient du sarrasin récolté ici, aux Jardins Ricard. Parlez-en à Nathalie et son équipe. Vous serez étonnés de toutes les possibilités d'utilisation de la farine de sarrasin, une céréale nutritive qui gagne à être reconnue. Aussi, en semaine, venez donc essayer les dîner sur le pouce de la Pousse Santé. Les délicieux paninis grillés se dégustent seuls ou avec le menu du jour.

À découvrir

Les habitués de La Pousse Santé deviennent tellement familiers qu'ils n'hésitent pas à suggérer de nouvelles recettes à Nathalie Ricard, recettes que son équipe s'empresse de développer. C'est la raison pour laquelle de nouveaux produits prennent fréquemment place sur les tablettes.

Cette année, le kiosque de La Pousse Santé sera situé à Place Canadel. venez y déguster notre menu typique du Festival. L'équipe de La Pousse Santé profite de cette occasion pour remercier chaleureusement toutes les personnes qui, depuis 21 ans, les ont encouragées. Merci, et bon Festival !

La Pousse Santé

Bon Festival

**CONSERVES
MAISON
FRUITS ET
LÉGUMES**

**Faits sur place,
Pains, muffins, biscuits, tartes,
beignes, poudings
le tout fait de pâte de sarrasin.**

**FARINE DE
SARRASIN :
JARDINS
RICARD**

783, boul. Saint-Laurent Ouest, Louiseville Tél. : 819 228-8629

Fier partenaire de la 33^e édition du Festival de la Galette



MASKI
LOUISEVILLE



640, boul. Saint-Laurent Est, **Louiseville**
819 228-9448 | www.maskiford.com



facebook.com/trfordlincoln