



LE TERROIR, AU-DELÀ DES POMMES

PAGES C2 ET C3

RÉPIT À LA CAMPAGNE
S'AMUSER CHEZ
« L'AMI JÉRÔME »

PAGES C8 ET C9

PATRIMOINE
L'ÉGLISE SE REFAIT
UNE BEAUTÉ

PAGE C10


DOMAINE
DE LAVOIE

100, RANG DE LA MONTAGNE,
ROUGEMONT
450-469-3894



**DÉCOUVREZ LES CIDRES
ET LES VINS DU DOMAINE
DE LAVOIE !**

Tous les week-ends
du 12 septembre au 18 octobre

VISITE GUIDÉE

départ à toutes les heures de 11 h à 15 h
(sauf 10-11 octobre)

*Forfaits
dégustation*

WWW.DE-LAVOIE.COM

DANNY ST-PIERRE POUR PROMOUVOIR ROUGEMONT



Le chef Danny St-Pierre a tourné la semaine dernière une série de balados qui seront disponibles tout l'automne pour faire découvrir la richesse du terroir de la capitale de la pomme aux visiteurs. — PHOTO FOURNIE



MARIE-ÈVE LAMBERT
marie-eve.lambert@lavoixdelest.ca

Les producteurs de Rougemont peuvent cette année compter sur un grand nom de la cuisine pour promouvoir leur travail et le résultat de leurs efforts lors des Week-ends gourmands. Le chef Danny St-Pierre a tourné la semaine dernière une série de balados qui seront disponibles tout l'automne pour faire découvrir aux visiteurs la richesse du terroir de la Capitale de la pomme.

« Danny se paie en quelque sorte un *roadtrip* et va à la rencontre de différents producteurs pour tenter de comprendre comment Rougemont est devenue une destination agrotouristique de renom et pour en apprendre plus sur les différents métiers et produits à l'honneur », indique Steve Flanagan, le

producteur délégué.

Le chef a visité une quinzaine de producteurs de toutes sortes pour monter sept épisodes audio d'une quinzaine de minutes. Il y aura évidemment un balado sur les pomiculteurs, mais parce que Rougemont c'est bien plus que des pommes, les auditeurs seront invités chez des cidriculteurs, des vigneron, des producteurs maraîchers, des éleveurs, des transformateurs, comme l'Abbaye cistercienne, et des restaurateurs.

« En plus, Danny est un excellent intervieweur, il est capable d'aller chercher l'émotion et de bonnes histoires pour rendre le tout attrayant », ajoute M. Flanagan.

Il y a deux ans, Tourisme Rougemont avait un peu fait le même genre d'exercice en vidéo avec l'animatrice et chroniqueuse Isabelle Ménard. L'idée de reprendre le concept en audio avec une personnalité différente n'est pas étrangère au COVID, mais pas que.

« Depuis trois ans, notre défi est de faire parler de Rougemont à l'année, pas juste dans le temps des

pommes, fait valoir M. Flanagan. Avec la COVID, on note un intérêt marqué et renouvelé pour l'achat local, pour les producteurs et les produits de chez nous. On veut profiter de cet engouement pour amener les gens qui viendront à Rougemont cet automne à visiter plus d'un producteur, à découvrir ou redécouvrir tout ce qui se fait ici. Les balados sont faits dans un format qui se consomme très bien, de sorte que les visiteurs pourront les écouter en route entre deux arrêts. »

VERS UNE BONNE SAISON

Tourisme Rougemont s'attend d'ailleurs à une très bonne saison de ses Week-ends gourmands, malgré le contexte actuel. Déjà, selon son président, Hugues Lavoie, les débuts sont meilleurs que les années précédentes. « Jusqu'à maintenant, on a reçu plus de monde que d'habitude », note-t-il.

Il attribue cet engouement au fait, peut-être, que l'offre de divertissement actuelle est plutôt limitée. « Tous les festivals ont été annulés,



Tourisme Rougemont s'attend à une très bonne saison des pommes malgré le contexte actuel. — PHOTO FOURNIE PAR TOURISME ROUGEMONT

« Tous les festivals ont été annulés, les frontières sont encore fermées, les gros rassemblements ne sont pas encore permis et être à l'intérieur n'est pas particulièrement plaisant avec toutes les règles sanitaires en vigueur. Alors, les gens, je pense, se tournent plus vers des activités extérieures. »

— Hugues Lavoie

les frontières sont encore fermées, les gros rassemblements ne sont pas encore permis et être à l'intérieur n'est pas particulièrement plaisant avec toutes les règles sanitaires en vigueur. Alors, les gens, je pense, se tournent plus vers des activités extérieures.»

Bien entendu, certaines mesures ont tout de même été nécessaires pour s'accommoder à la pandémie, ajoute du même souffle le propriétaire de La Pommeraie d'Or. « Les navettes agrotouristiques qu'on avait instaurées l'an dernier à partir de Montréal n'ont pas lieu cette année, les accès aux boutiques seront limités, il n'y aura peut-être pas autant d'animation que d'habitude... », liste-t-il sommairement. Sans compter que certains producteurs ont carrément décidé de ne pas ouvrir au public cette année.

C'est pourquoi le pomiculteur et président de Tourisme Rougemont invite les gens à la patience. « C'est sûr qu'il va y avoir des files d'attente! » prévient-il.



Rougemont, c'est bien plus que des pommes. C'est aussi des producteurs maraîchers, des éleveurs, des cidriculteurs, des vignerons, des transformateurs et des restaurateurs. — PHOTO FOURNIE PAR TOURISME ROUGEMONT

Les Week-ends gourmands se tiennent chaque fin de semaine du 12 septembre au 18 octobre.

Toutes les informations pour avoir accès aux balados de Danny St-Pierre seront divulguées bientôt sur le site internet de Tourisme Rougemont.

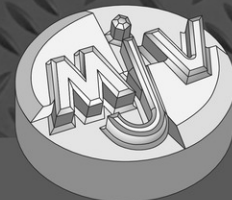


Une division de Machinerie J. Viens et fils inc.

Machinerie J. Viens et fils inc.

Fabriqueur de cuve agroalimentaire • VIN • BIÈRE • CIDRE • LAIT • CHIMIQUE

Une entreprise familiale au service de la communauté depuis 20 ans !



NOUVEAU!



• Usinage CNC et conventionnel

SOUDURE

- Soudure TIG, MIG, ARC
- Découpage au plasma
- Presse plieuse
- Reconditionnement de machines industrielle et agricole

110, CHEMIN MARIEVILLE, ROUGEMONT • 450 469.4219 • MACHINERIEJVIENS.COM • RAYNOXINC.COM

L'ARCHE ATELIER ÉCO-DESIGN

Faire œuvre de tout bois



MARIE-ÈVE MARTEL

marie-eve.martel@lavoixdelest.ca

L'Arche, atelier éco-design, est une entreprise naissante qui trouve son essence dans la mise en valeur du bois.

Âgée de 28 ans et établie à Rougemont depuis un peu plus de deux ans, Jade Ouellette a la santé de la planète à cœur. Détentrice d'une maîtrise en environnement, la jeune femme occupe un emploi à temps plein dans le domaine et sensibilise son entourage à l'importance de la revalorisation et du réemploi depuis plusieurs années. « J'ai travaillé sur le site d'enfouissement de Cowansville et c'est là que j'ai réalisé tout ce qui était jeté, mais qui aurait pu connaître une nouvelle vie », confie-t-elle.

Signe que le fruit ne tombe jamais loin de l'arbre, le père de Jade, Jean, est ébéniste. C'est d'ailleurs lui qui lui a transmis sa passion de longue date pour le bois.

« Avec L'Arche, je veux répondre à un besoin criant que j'ai observé au Québec. [...] Je me suis donné pour objectif de confectionner des articles locaux qui sont beaux, durables et surtout, qui sont abordables. »

— Jade Ouellette, artisane du bois



Même les plus petits morceaux d'un arbre ou de sa branche auront droit à une nouvelle vie.



La pièce de bois inspirera les artisans à en faire une œuvre unique: porte-manteau, table, miroir, étagère, chaise, sinon un autre meuble ou un accessoire de décoration. — PHOTOS TIRÉES DE FACEBOOK

Depuis environ deux ans, ils passent plusieurs heures en dehors de leurs emplois respectifs à donner une nouvelle vie à des pièces de bois tout en ayant le souci du développement durable et le réemploi.

RÉSEAU DE FORESTERIE DE FRELIGHSBURG ET RÉGION

En effet, la matière première du duo d'artisans leur provient de vieilles granges, mais aussi du Réseau de foresterie de Frelighsburg et région, un regroupement de propriétaires de terrains à vocation forestière qui œuvrent pour une gestion durable de leur milieu.

« Ça vient boucler la boucle de mon projet, explique Jade Ouellette. C'était important pour moi d'aller chercher du bois et éviter le gaspillage. »

« Et ce n'est pas juste du vieux bois, précise-t-elle immédiatement. On récupère des arbres fraîchement coupés en fonction du plan d'aménagement des propriétaires forestiers. »

Il n'y a toutefois pas que le bois qui évite le dépotoir. La quasi-totalité des matériaux utilisés pour compléter les meubles est elle aussi recyclée.

« Tout ce qui est structure en

métal, je le trouve dans des antiquités. Pas question d'aller acheter des crochets ou des pentures à la quincaillerie! poursuit l'artisane rougemontoise. Et je sais que ce sera plus durable. Si des crochets ont duré pendant plus de 50 ans dans une église, je sais qu'ils vont faire l'affaire pendant longtemps sur la pièce. »

Par la suite, la pièce de bois, que ce soit la souche, le rondin, la planche ou la branche, inspirera les artisans pour en faire une œuvre unique : porte-manteau, table, miroir, étagère, chaise, sinon un autre meuble ou un accessoire de décoration.

« On partage nos compétences. On a chacun nos idées et un style qui nous est propre, mais pour certains projets, on vient mélanger tout ça et c'est ce qui est beau! », indique M^{me} Ouellette.

RÉPONDRE À UN BESOIN

Quelques créations de L'Arche sont notamment exposées à la boutique Signé local, dans le quartier Dix30 à Brossard. D'autres ont été présentées à l'occasion de marchés de Noël, l'an dernier, ce qui a permis à M^{me} Ouellette de réaliser que la demande pour ses produits était bel et bien là.

« Avec L'Arche, je veux répondre à

un besoin criant que j'ai observé au Québec. En fait, en ce qui concerne la décoration, une très grande majorité de ce qui est vendu en magasin vient d'ailleurs, explique-t-elle. Je me suis donné pour objectif de confectionner des articles

locaux qui sont beaux, durables et surtout, qui sont abordables. »

À des prix allant de 20 \$ à 100 \$ pour les plus petites pièces, « ce sont des articles qui se donnent bien en cadeau », relève la jeune entrepreneure.



Signe que le fruit ne tombe jamais loin de l'arbre, le père de Jade Ouellette, Jean, est ébéniste. C'est d'ailleurs lui qui lui a transmis sa passion de longue date pour le bois. Ensemble, ils donnent une nouvelle vie à des pièces de bois tout en ayant le souci du développement durable et le réemploi. — PHOTO FOURNIE

MAIN-D'ŒUVRE AGRICOLE ÉTRANGÈRE

« ILS ARRIVAIENT AU COMPTE-GOUTTE »



FLORENCE TANGUAY

florence.tanguay@lavoixdelest.ca

La pandémie de COVID-19 a entraîné avec elle la fermeture des frontières, retardant ainsi l'arrivée des travailleurs étrangers qui viennent prêter main-forte aux producteurs de la région. Les arrivées retardées, la période de quarantaine obligatoire et les nombreuses adaptations nécessaires ont rendu la saison plus difficile et coûteuse au Potager Mont-Rouge, à Rougemont.

« Ils arrivaient au compte-goutte », explique Philippe Beauregard, copropriétaire du Potager Mont-Rouge, à Rougemont, illustrant combien le printemps a été stressant pour les producteurs de la région. Malgré tout, il se considère parmi les chanceux qui n'ont connu qu'une légère baisse du nombre de travailleurs accueillis par rapport à d'habitude, et qui n'ont pas connu de trop grandes pertes de récoltes.

4946 travailleurs étrangers sont venus en Montérégie entre janvier et août 2020, comparativement à 5402 en 2019.

Selon les données fournies par la Fondation des entreprises en recrutement de main-d'œuvre agricole étrangère, 4946 travailleurs étrangers sont venus en Montérégie entre janvier et août 2020, comparativement à 5402 en 2019. À la fin du mois de mars, 3223 ouvriers étaient arrivés au Québec cette année, tandis qu'ils étaient 3905 l'année précédente.

« Au total, ici, on a quand même eu 26 des 33 travailleurs » habituels, concède M. Beauregard. Le Potager Mont-Rouge a aussi eu la chance d'accueillir les mêmes travailleurs mexicains qui œuvrent chaque année chez eux. Cependant, ceux-ci sont arrivés dans le désordre.

Parmi les premiers à arriver, à la fin du mois d'avril pour les semis et les plantations, se trouvaient des

cueilleurs, normalement présents plus tard durant l'été. Ceux qui sont arrivés au printemps n'étaient pas « les chauffeurs de tracteurs qu'on voulait. Ils n'avaient pas de permis ni l'expérience » nécessaire, explique M. Beauregard, qui emploie certains travailleurs depuis près de 20 ans.

Certaines arrivées ont également été très tardives. Des employés voyageant au Québec en temps normal au début du mois de juin, pour la récolte des fraises, ont mis pied à terre au mois d'août.

LE PRIX DE LA PANDÉMIE

Les producteurs ont aussi dû s'assurer de respecter les mesures sanitaires prescrites par les gouvernements provincial et fédéral. Tout d'abord, les travailleurs devaient s'isoler durant 14 jours à leur arrivée au pays. Les agriculteurs ont donc loué des logements et acheté des lits et des matelas supplémentaires pour que les périodes de quarantaine puissent s'effectuer sans encombre. Ils se sont aussi équipés de masques, gants, plexiglas et produits désinfectants.

« On a dû engager quelqu'un de plus parce qu'on n'était pas capables de remplir la paperasse

supplémentaire », énonce M. Beauregard. Ces documents additionnels comprennent notamment la demande pour bénéficier de la subvention du gouvernement fédéral offrant aux producteurs agricoles 1500 \$ par travailleur temporaire ayant à effectuer une période de quarantaine, subvention qui n'a toujours pas été reçue par les producteurs du Potager Mont-Rouge.

Au total, Philippe Beauregard considère que la COVID-19 a entraîné pour son entreprise des dépenses supplémentaires d'environ 100 000 \$, en partie pour la prise en charge des travailleurs étrangers.

Malgré tout, il se réjouit de l'engouement hors du commun de la population pour les produits locaux cette année. « Ça a vraiment fait oublier les difficultés rencontrées », affirme M. Beauregard. « Mais vendre plus ne m'aide pas dans l'entretien et la récolte », conclut-il, rappelant l'importance des travailleurs étrangers pour les producteurs agricoles.



L'arrivée tardive des travailleurs étrangers a rendu la saison difficile pour les producteurs agricoles, tel qu'en témoigne Philippe Beauregard, copropriétaire du Potager Mont-Rouge. — PHOTO ARCHIVES LA VOIX DE L'EST

DÉPANNEUR ROUGEMONT

MERCI À TOUTE NOTRE CLIENTÈLE!

PRÊT-À-MANGER FAIT SUR PLACE

- Station-service
- Coin jouets
- Panier-cadeaux
- Bonbons à profusion

Nouveau

- sandwiches
- croissants
- baguettes
- salades
- wraps
- tartinades
- sandwiches déjeuner

Bar laitier

454, rue Grande-Caroline, Rougemont
450-469-9999 • dep.rougemont@outlook.com

Propriétaires
Mélanie Desnoyers et
David Labonté

Suivez-nous

COURS D'ESCRIME

TOUCHÉ!



ISABEL AUTHIER
isabel.authier@lavoixdelest.ca

Intrigante et peu commune, l'escrime compte de nouveaux adeptes à Rougemont. Depuis l'automne dernier, Patrick Desgroseilliers l'enseigne à une poignée de jeunes athlètes, qui profiteront bientôt d'équipements plus modernes.

Malgré la pandémie, le cours fait partie de la programmation officielle des loisirs de la municipalité, et son retour est prévu pour la semaine du 28 septembre.

M. Desgroseilliers a eu envie de lancer l'activité pour apprendre les secrets de ce sport de combat à sa fille de 12 ans, mais aussi à tous les autres jeunes curieux de le découvrir. « J'étais prêt à me rembarquer avec elle », explique celui qui a pratiqué la discipline avec succès durant de nombreuses années, avant d'entraîner plusieurs escrimeurs au début des années 2000. Ses

élèves se sont illustrés à maintes reprises sur les circuits provinciaux et nationaux.

ARRIVÉE DE L'ÉLECTRONIQUE

Grâce au feu vert de la Ville, l'homme devait installer au printemps dernier un appareil de signalisation de touche électronique. Tout a été mis sur la glace, en raison du confinement, mais il souhaite maintenant le faire d'ici la reprise des activités.

« Là, on est à la pointe sèche, mais ça fait partie de l'évolution normale d'un club d'escrime », fait-il remarquer.

Quoiqu'un peu moins sophistiqué que ce qu'on peut voir aux Jeux olympiques ou aux Championnats du monde, un tel système permet un entraînement plus fluide, détermine plus rapidement les actions des épéistes, et assure plus de précision et de justesse. Il est ainsi plus facile de savoir s'il y a une touche ou non.

L'appareil, cependant, n'est pas utilisé par tous les escrimeurs; des notions de base et une certaine expérience doivent d'abord être acquises avant de relier l'équipement au signaleur.

« Avant de passer à l'électrique,

il faut avoir suivi quelques cours », explique M. Desgroseilliers, en ajoutant que l'apprentissage de ce sport est jalonné de brassards de couleurs pour marquer les niveaux atteints par les élèves.

Un système de signalisation de touche électronique permet un entraînement plus fluide, détermine plus rapidement les actions des épéistes, et assure plus de précision et de justesse. Il est ainsi plus facile de savoir s'il y a une touche ou non

INVESTISSEMENT LIMITÉ

Pour la municipalité, l'ajout d'un signaleur et d'autres équipements liés à la pratique de ce sport ne représente qu'un investissement limité. Patrick Desgroseilliers accepte de les fournir, à condition que la Ville lui prête le local d'entraînement, dit-il. « J'ai tout ce qu'il faut et c'est aux

normes. J'ai aussi de plus vieux équipements. »

Tenus au Centre des loisirs Omer-Cousineau, les cours ont attiré jusqu'à cinq élèves avant leur interruption. Le bouche-à-oreille a suffi à attirer ces quelques apprentis. « À cinq, c'est facile à gérer comme enseignement, mais j'ai l'intention de faire un peu de recrutement », laisse entendre le maître.

FRAIS D'INSCRIPTION RAISONNABLES

À la session précédente, 12 cours ne coûtaient que 60 \$ par enfant de 11 ans et plus. Une fois certains frais remboursés, la session ne revenait qu'à 36 \$, selon l'entraîneur. Il n'est pas

exclu que les tarifs soient éventuellement rehaussés, ajoute-t-il.

« Les frais d'inscription servent uniquement à acheter de l'équipement. »

Les cours d'automne seront offerts les mardis de 17 h à 19 h.



Paulymark

Manufacturier de carton pour emballages, boîtes, imprimeurs et plus



La qualité de nos produits vient de la qualité de nos employés.

Bravo à toute l'équipe!

340, rue Grande-Caroline
Rougemont
450 469-3705
www.paulymark.com





L'entraîneur Patrick Desgroseilliers et sa fille Ophélie — PHOTO FOURNIE

Révéler le potentiel de chaque enfant

Grâce au parrainage enfants et à la participation de ses employés aux activités de financement de la Fondation Christian Vachon, la Caisse Desjardins de Rouville est fière de soutenir la persévérance scolaire des enfants issus de milieux vulnérables.

 **Desjardins**
Caisse de Rouville

FERME JOSEPH-ARMAND BOMBARDIER

10 ANS DE RÉPIT À LA CAMPAGNE



La propriété est située au cœur d'un site enchanteur de 100 hectares, et somme toute un trésor bien caché, en bordure de la route 112.



MARIE-ÈVE MARTEL

marie-eve.martel@lavoixdelest.ca

Voilà dix ans qu'ils viennent ici une fin de semaine de temps en temps s'amuser chez «l'ami Jérôme» à la Ferme Joseph-Armand Bombardier, située en bordure de la route 112 à Rougemont. Signe que le temps passe vite en bonne compagnie, cette année marque le 10^e anniversaire de la maison de répit pour les personnes ayant une déficience intellectuelle ou un trouble du spectre de l'autisme.

C'est en juin 2010 que la Ferme Joseph-Armand-Bombardier, du nom de l'un de ses donateurs, a été inaugurée. L'endroit, qu'on

connaît aussi sous le nom de la Maison de répit à la campagne, a depuis accueilli des centaines de bénéficiaires, offrant un repos mérité à environ une soixantaine de familles chaque année.

« En tout, on doit avoir offert le service à plus de 200 familles, calcule Jérôme Viau, le volubile coordonnateur et animateur à la ferme depuis son ouverture. Du nombre, on en a beaucoup qui sont avec nous depuis le tout début! »

À le rencontrer, on remarque qu'il s'amuse encore comme un petit fou à la ferme, malgré la décennie qu'il y a passée. « Je ne suis pas un prof de maths ou de français! Ils aiment ça! Ils viennent ici voir l'ami Jérôme et moi aussi, je suis content de les voir. On s'amuse! » lance-t-il.

Plus jeune, M. Viau se destinait à une carrière en administration. Un accident de motocyclette lui a toutefois fait revoir ses priorités

dans la vie.

C'est ainsi qu'il a réorienté sa carrière vers l'éducation spécialisée, qui l'a menée dans plusieurs résidences affiliées au Centre de réadaptation en déficience intellectuelle (CRDI) Montérégie-Est. « C'est ça que j'aimais, être sur le terrain, ne pas être dans un bureau à remplir de la paperasse, se souvient le principal intéressé. Je faisais déjà un peu de zoothérapie avec des animaux que j'avais chez moi, des poules, des canards, une chèvre... »

Quand le CRDI a ouvert un poste de coordonnateur pour le projet d'une maison de répit à la campagne, le défi semblait taillé sur mesure pour M. Viau, qui s'est servi de ses connaissances en administration pour déposer un plan d'affaires complet avec sa candidature.

C'est ainsi qu'il a fini par s'établir, avec sa conjointe Julie Vézina et leurs trois jeunes enfants, sur la

propriété située au cœur d'un site enchanteur de 100 hectares, et somme toute un trésor bien caché, en bordure de la route 112.

POUR TOUS LES GOÛTS

En plus d'être famille d'accueil pour quatre personnes, la famille Viau reçoit jusqu'à neuf pensionnaires en service de répit chaque fin de semaine.

Selon leurs capacités et leurs intérêts, ceux-ci peuvent contribuer aux différentes activités à la ferme, que ce soit en prenant soin des animaux de la ferme, qui abrite chat, chevaux, poules, coqs, chèvre, bœuf et lapins, ou bien en entretenant le site et sa végétation. Certains viennent simplement se ressourcer et profiter de la quiétude de l'endroit, qui semble coupé du monde malgré sa grande proximité avec la route provinciale.

« On divise les gens en quatre groupes, explique M. Viau. On a

les plus calmes, généralement plus âgés, qui viennent surtout pour faire du social, placoter et prendre un café en jouant aux cartes. On a les travailleurs, surtout des gars sur le spectre de l'autisme qui viennent faire du travail manuel, comme couper du bois et entretenir la ferme. On a un groupe qui vient faire des loisirs, du sport et de la zoothérapie, et un autre groupe, composé de troubles et de déficiences un peu plus lourds, qui fait de la musicothérapie et de la zoothérapie. »

À cela s'ajoutent quelques sorties ici et là, financées par les dons reçus via la Fondation Butters, à l'origine du projet, en partenariat avec des donateurs privés et le CRDI Montérégie-Est. Ces dons se font plus rares qu'autrefois, soulève M. Viau.

Grâce à ceux-ci et à plusieurs demi-journées d'emballage dans les épiceries de la région, l'équipe



Jérôme Viau est le volubile coordonnateur et animateur de la ferme depuis son ouverture. — PHOTOS ALAIN DION

de la Ferme Joseph-Armand-Bombardier a pu s'envoler avec tous ses bénéficiaires à Cuba, le temps d'une semaine sous le soleil en 2014. « Ça a fait en sorte que tout a été payé pour tout le monde. Ça a été une très belle expérience », lance fièrement M. Viau, qui a répété le tout avec un voyage de camping dans la région de Niagara Falls, l'année suivante.

UNE PAUSE FORCÉE PENDANT LA PANDÉMIE

En temps normal, en été, les séjours sont allongés à une semaine complète. La pandémie a toutefois mis le service de répit sur pause.

Celui-ci aurait pu reprendre en septembre, mais un vilain dégât d'eau dans la maison familiale a forcé le report de la reprise.

Les Viau et leurs quatre protégés sont pour l'instant relocalisés dans une autre propriété qu'ils possèdent à Saint-Césaire et où ils comptent s'établir définitivement quand cette grande aventure prendra fin.

On espère que les travaux permettront à la maison de Rougemont de rouvrir ses portes au courant de l'automne, afin d'accueillir à nouveau, et dans le respect des mesures sanitaires, les pensionnaires temporaires.

Ceux-ci peuvent toutefois garder contact avec l'ami Jérôme via un groupe privé Facebook dans lequel il publie des vidéos de la ferme.

AUCUN REGRET

Pam Dunn, défunte administratrice de la Fondation Butters qui avait rêvé du projet de Maison de répit à la ferme, n'aura jamais pu voir son rêve prendre forme. Mais en rétrospective, Jérôme Viau estime avoir « pas mal suivi le plan » qu'il avait élaboré il y a une dizaine d'années et qui fait honneur à celle ayant prêté son nom

au fonds qui finance une partie des activités de l'organisme.

« Le plus grand défi, c'est de bien payer les employés tout en ne chargeant pas trop cher aux parents. C'est important pour moi, parce que la différence peut frapper aussi bien les riches que les pauvres, et moi, je ne fais pas ça pour l'argent », spécifie le coordonnateur, qui affirme ne tirer presque aucun salaire de sa vocation, alors que le loyer de la maison qu'ils occupent est financé par l'organisme privé qui chapeaute les activités de la ferme.

À l'exception de deux ou trois semaines de vacances qu'ils s'accordent chaque année en août et lors desquelles ils sont remplacés, les Viau s'accordent peu de répit. Peut-être est-ce parce qu'ils n'ont pas l'impression de travailler, mais plutôt d'avoir adopté un mode de vie qui les distingue des familles traditionnelles.

« J'ai donné ma vie, c'est mon projet, explique Jérôme Viau. Les autres maisons de répit sont souvent ouvertes du vendredi après-midi au dimanche après-midi. Nous, on est là 24 heures sur 24. »



La zoothérapie fait partie des multiples activités auxquelles peuvent participer les pensionnaires de l'organisme.

« Mes enfants ont été élevés ici, ajoute-t-il. À leurs yeux, ils ont toujours eu des amis pour jouer la fin de semaine! »

Maintenant qu'ils ont grandi, ils sont devenus des adolescents ouverts d'esprit et soucieux de leur prochain. « Mon aînée a 17 ans; elle anime, elle prend soin des pensionnaires. Elle agit pratiquement comme une employée, relate fièrement M. Viau. Mes plus jeunes aussi s'impliquent auprès de la clientèle. »

Pour Jérôme Viau, les dix années passées ont filé comme un éclair. Et il n'a aucun regret: si tout était à refaire, les choses se seraient passées tel qu'elles sont arrivées. « Pour moi, ce n'est pas un travail, dit-il. Je suis ici, dans un lieu enchanteur, à avoir du plaisir avec autant de personnes. J'espère bien demeurer famille d'accueil toute ma vie. »

Il en a fait mentir quelques-uns qui lui donnaient à peine deux ans à la barre de la ferme. « Pour moi, c'était un changement de vie à long terme, dit-il. Je n'aurais pas fait le saut autrement. Et j'espère faire au moins 15 ans ici! »

Rougemont Diesel



Mécanique générale

• Moteur • Transmission • Différentiel • Climatisateur

Vente de pièces



116, chemin Marieville, Rougemont
450 469-5500

0044247



LE MATÉRIEL INDUSTRIEL
INDUSTRIAL SUPPLIES



MANUFACTURIER
PRODUIT DE CHAUFFAGE
ET VENTILATION

LE MÉTAL, NOTRE PASSION!



325 Grande-Caroline, Rougemont
450 469-4935

www.lmi-caf.com

0043787

On apprend,
on bricole,
on chantonne
et on gigote.

Nous sommes accompagnés
d'éducatrices qui ont à cœur notre
mieux-être nous permettant ainsi
de nous développer
harmonieusement afin de devenir
les adultes de demain...

À l'installation
Pommes Câlines
il fait bon aller s'amuser



Centre de la petite enfance
160 Amédée-Côté, Rougemont
450 469-4762
www.mamiepom.com

0043785

ÉGLISE SAINT-MICHEL

Une cure de jeunesse pour la façade



BILLIE-ANNE LEDUC
billie-anne.leduc@lavoixdelest.ca

Les travaux de réfection de la façade de l'église Saint-Michel de Rougemont avancent à bon train, et seront terminés, si tout va bien, à la fin du mois de septembre 2020.

Débutés vers la fin du mois de juillet, les travaux de réfection consistent à réparer la façade, à

refaire tous les joints et à réparer ou remplacer, le cas échéant, les pierres.

FENÊTRES

« On en a changé une cinquantaine environ, dit Gilles Allaire, président du conseil de la fabrique de la paroisse de Saint-Michel. Après, il nous reste à réinstaller les fenêtres intérieures de la façade. »

Les fenêtres extérieures de la façade avaient quant à elle été remplacées il y a quatre ans. La fabrique devait attendre d'avoir les subventions nécessaires pour s'occuper des fenêtres intérieures, qui contiennent les vitraux.

Un montant de 140 000 \$ leur a été accordé par le Conseil du patrimoine religieux à la fin de l'année 2019 afin d'entreprendre ces travaux de réfection, dont le coût total s'élève à 240 000 \$.

« On a fait beaucoup d'événements pour amasser les fonds restants pour les travaux, dit M. Allaire. On a eu beaucoup d'appuis de la part des paroissiens. Les entreprises ont aussi beaucoup aidé, je suis bien content. »

Soupers, vente de billets pour des tirages et spectacles d'humour ont été organisés ces six dernières années afin d'amasser les quelque 100 000 \$ de plus nécessaires à

la restauration de la façade de l'église construite en 1931.

En 89 ans, l'église Saint-Michel, qui contient en ses murs des fresques d'Ozias Leduc, a subi plusieurs rénovations assurant sa bonne conservation, notamment « deux grosses réparations du toit, trois ou quatre réparations de la façade et le remplacement de toutes les fenêtres ».

« Souvent, les travaux dans une église sont faits en retard en raison du manque d'argent et de l'attente de subventions, alors ça peut entraîner des problèmes comme l'infiltration d'eau qu'on a eue il y a quelques années. »

ÉGLISE OUVERTE, PORTE PRINCIPALE CONDAMNÉE

Pendant les travaux, l'église Saint-Michel est ouverte à la population et permet un maximum de 150 personnes à l'intérieur. Les messes se font normalement le dimanche à 11 h et le mercredi à 8 h.

La porte principale étant condamnée en raison des échafauds présents, l'église ne peut pas assurer de service funéraire avec corbillard, mais le service est possible avec urne.

« J'espère qu'avec ces travaux, on va être bon pour au moins 40, 50 ans ! », laisse tomber Gilles Allaire.



Les travaux de la façade de l'église Saint-Michel vont bon train et devraient être terminés à la fin du mois de septembre.

— PHOTO JULIE CATUDAL

EDEM DESIGN inc.

**CARROSSERIE / DÉBOSSSELAGE / PEINTURE
VÉHICULES LOURDS ET RÉCRÉATIFS
— ANTIROUILLE —**

**NOUS NOUS OCCUPONS DE VOS
RÉCLAMATIONS D'ASSURANCE
VÉHICULE DE COURTOISIE**

199, ROUTE 112, ROUGEMONT, 450 469-2683



0044833



EXCAVATION DE TOUS GENRES

Terre • Sable • Gravier • Pierre concassée

- Pépinière - Mini-pelle - Terrière - Marteau hydraulique
- Plaque vibrante - Service de démolition - Fosse septique



R.B.Q.: 8316-9375-58

555, rue Principale, Rougemont

Cell.: 514 821-2050 • Bur.: 450 469-2050/450 469-4663

0043825

CHANTIER DU NOUVEAU PUIT

LES TRAVAUX ESPÉRÉS
CET AUTOMNE

NICOLAS BOURCIER
nicolas.bourcier@lavoixdelest.ca

La préparation du chantier d'un nouveau puits visant à répondre aux besoins de la municipalité en eau a représenté un travail de longue haleine. Heureusement, la première pelletée est pour bientôt: si tout va comme prévu, le chantier pourrait se mettre en branle dès cet automne.

« Tout ce qu'on était capable de produire comme eau était consommé, donc on n'avait pas de possibilité de faire du développement pour tout ce qui nécessitait un plus grand apport en eau. On était bloqué », explique la directrice générale de Rougemont, Kathia Joseph.



« Tout ce qu'on était capable de produire comme eau était consommé, donc on n'avait pas de possibilité de faire du développement pour tout ce qui nécessitait un plus grand apport en eau. On était bloqué », explique Kathia Joseph, directrice générale de Rougemont. — PHOTO ARCHIVES LA VOIX DE L'EST

DEPUIS 2015

À l'automne 2015, la Ville s'est mise en quête d'une source d'eau supplémentaire à proximité des installations existantes dans le rang de la Montagne. Les travaux d'exploration ont alors confirmé la présence d'une source supplémentaire en eau potable provenant d'une autre nappe phréatique.

Il a ensuite fallu s'assurer que cette nouvelle source n'était pas influencée par les eaux de surfaces et qu'elle était en mesure d'approvisionner la municipalité sur une longue période, ce qui a été fait grâce à des essais de pompage d'une durée de six mois.

« Suite à ça, nous avons travaillé sur nos demandes d'autorisation auprès du ministère de l'Environnement et de la lutte contre les changements climatiques (MEDLCC) pour faire accepter les puits », rapporte Mme Joseph. Les premières demandes ont été déposées officiellement l'an dernier et le



À l'automne 2015, la Ville s'est mise en quête d'une source d'eau supplémentaire à proximité des installations existantes dans le rang de la Montagne. Les travaux d'exploration ont alors confirmé la présence d'une source supplémentaire en eau potable provenant d'une autre nappe phréatique. — PHOTO 123RF

processus d'évaluation est toujours en cours.

« C'a été un travail de longue haleine au niveau du ministère pour s'assurer que nos demandes allaient être acceptées. On est dans les derniers miles. On est en train de répondre aux dernières questions du MEDLCC, dit Kathia Joseph. Avec les dernières informations obtenues, nous sommes confiants de recevoir le certificat d'autorisation du Ministère dans les prochaines semaines et de pouvoir commencer les travaux au début octobre. »

DES TRAVAUX IMPORTANTS

En plus de l'aménagement du nouveau puits, la Municipalité doit mettre à jour les anciennes installations (puits McArthur 1) pour qu'elles respectent les nouvelles normes gouvernementales puisqu'elles seront intégrées au nouveau système.

« On savait qu'il y avait des travaux à faire sur ces installations, mais on ne les avait pas faits parce qu'on ne savait pas si elles seraient conservées », explique Kathia Joseph.

Il faudra aussi relier les installations, puisque les puits ne sont pas côte à côte, construire un système de traitement de l'eau et réaliser certains travaux pour mettre à niveau le réservoir déjà existant.

Il s'agit d'un projet de 1,5 million de dollars, indique la directrice générale, qui précise qu'une grande partie sera couverte par le surplus accumulé affecté à l'eau potable.

Toutes les dépenses qui touchent à l'aqueduc et à l'eau potable seront assumées par les citoyens desservis, précise Kathia Joseph.

CENTRE AGRICOLE
BIENVENUE
IMPORTATEUR

- Campagnola
- Tifone

**BONNE
SAISON
À TOUS!**

DISTRIBUTEUR

- Perfect • Seppi • Felco
- Bacho • Pesticides et autres...

SERVICE COMMERCIAL

1115, PETITE-CAROLINE, ROUGEMONT • 450 469-4945

0043783

Dans la MRC de Rouville,
on se lave les mains, on se serre les coudes et

**on achète
LOCAL !**

Informez-vous sur les initiatives développées dans la région et consultez la de Tourisme au Cœur de la Montérégie.

**carte
interactive**



mrcrouville.qc.ca
tourismecoeurmonteregie.ca

Groupe **Achat local MRC Rouville**

Ange-Gardien, Marieville, Richelieu, Rougemont, Saint-Césaire, Sainte-Angèle-de-Monnoir, Saint-Mathias-sur-Richelieu et Saint-Paul-d'Abbotsford

0043789

Les **WEEK-ENDS**
GOURMANDS
de Rougemont

TOUS LES WEEK-ENDS DU
12 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2020

autocueillette • animation • dégustation
• produits du terroir • et plus encore...



tourismerougemont.com

