

ET SA RÉGION

Coaticook



Pasquale Beauvais
propriétaire
de BioBon

LE GOÛT
de vivre
À PLEIN

 facebook/
quotidienlatribune

 @LT_LaTribune



Le vague de dynamisme générée par l'arrivée à la mairie de Simon Madore continue de se faire sentir dans la région. Attraction et enchantement sont les mots d'ordre en cette année 2019, qui s'annonce une fois de plus haute en couleur pour la région. — PHOTO LA TRIBUNE, MAXENCE DAUPHINAIS-PELLETIER

Coaticook en mode séduction



MAXENCE DAUPHINAIS-PELLETIER
mdauphinais@latribune.qc.ca

COATICOOK – Plus que jamais, la région de Coaticook est l'endroit de choix pour démarrer une entreprise ou fonder une famille. En plus de ses généreux programmes d'aide aux petites entreprises et aux familles, la MRC met de l'avant des mesures révolutionnaires pour intégrer ses nouveaux arrivants, diversifier son offre de divertissement et former la relève agricole de demain.

Le maire de Coaticook Simon Madore, qui assume parallèlement la fonction de préfet par intérim de la MRC, voit l'année 2019 d'un très bon œil. De grands projets d'avenir vont voir le jour, ce qui permettra à Coaticook et sa région d'augmenter son potentiel d'attraction auprès des gens de l'extérieur tout en emplissant de fierté ses citoyens.

« On travaille fort pour obtenir

une nouvelle ferme-école à la fine pointe de la technologie au CIARC. C'est un projet d'envergure régional qui nécessite la collaboration des ministères impliqués, mais on croit être en mesure de lancer le projet cet été », lance le maire, décidé à faire de ce rêve de longue date une réalité. « Travailler sur une ferme de 1912, c'est bien, mais quand on veut former la relève agricole de demain, on doit avoir accès aux équipements les plus modernes qui soient. On veut conserver la vieille grange en raison de son aspect patrimonial tout en offrant aux élèves une ferme-école équipée avec la technologie de demain. »

La modernisation n'a pas seulement lieu du côté du CIARC. La région voulait se doter d'unités d'hébergement pour mieux accueillir leurs visiteurs, ce qu'elle sera en mesure de faire dès cette année avec la réalisation du projet de condos de location dans l'ancienne usine Belding Corticeli, située sur les berges des gorges de la rivière Coaticook.

« Le projet de condos dans la Belding Corticeli avance à bonne allure et les unités se louent déjà. L'étude que nous avons réalisée, validée par

celle menée par le consortium d'investisseurs, démontrait qu'environ 60 places en hébergement étaient nécessaires pour répondre à la demande, qui s'intensifie constamment », poursuit-il. « Nous allons enfin les avoir dès cette année, le résultat final sera impressionnant. »

ATTIRER ET INTÉGRER

Se devant d'attirer nombre de travailleurs dans la région pour tenter de combler la pénurie de main-d'œuvre qui fait rage, la MRC met de l'avant en 2019 un programme d'accompagnement et d'intégration hors pair pour les nouveaux arrivants qui sont à la recherche d'un emploi, les invitant même à être logés le temps de leur période d'essai à ses frais.

« On travaille fort pour amener des travailleurs dans la région, c'est un problème qui ne s'en va pas de sitôt. La pénurie s'observe à beaucoup d'endroits au Québec, donc on doit se démarquer pour être une destination de choix. On considère héberger des travailleurs à nos frais dans les condos de la Belding Corticeli le temps qu'ils complètent leur période d'essai à leur nouvel emploi,

après quoi on les aide à se trouver un loyer. On peut aussi compter sur des personnes-ressources exceptionnelles pour les amener à l'épicerie, entre autres, pour les aider à s'intégrer à leur nouveau milieu. On mise sur la proximité. »

Soucieux d'encourager le développement des petites entreprises et d'en attirer sur son territoire, M. Madore explique qu'en plus de soutenir des projets de mécanisation par le biais du Fonds InnoVe, la Ville offre la possibilité de louer des locaux à prix abordable aux entrepreneurs qui veulent se lancer en affaires sans investir des sommes faramineuses.

« On a plusieurs locaux en location directement à Coaticook pour aider les petites entreprises à se démarrer et à grossir. C'est là que Bio-bon, Cabico, Scalatech et bien d'autres entreprises qui font la fierté de notre région se sont développées. Le fait d'avoir ces incubateurs de petites entreprises incite les gens à se lancer en affaires. On considère agrandir nos motels industriels pour accommoder plus d'entreprises en développement, la formule a fait ses preuves. »

POLITIQUE FAMILIALE AVANTAGEUSE

Coaticook est une des premières villes à avoir posé des gestes concrets pour soutenir les jeunes familles, soit en mettant en place une politique familiale qui apporte différents avantages fiscaux à ses bénéficiaires. L'aide se manifeste sous la forme de bons d'achat locaux ou de remboursements.

« Pour ce qui est de la politique familiale, la Ville offre 150 \$ en bons d'achat locaux pour la naissance du premier enfant sur le territoire de Coaticook, 300 \$ pour le deuxième et 500 \$ pour le troisième et chacun des suivants. Les parents qui ont deux enfants inscrits à des activités sportives, culturelles ou de loisirs sur le territoire obtiennent un remboursement de 25 % du coût de l'inscription, alors que les parents qui ont trois enfants et plus obtiennent un remboursement de 50 %. C'est notre façon d'encourager le bien-être de nos jeunes. »

La Ville referra une beauté à son aréna, elle qui a retrouvé son équipe de hockey cette année. Comme quoi il n'y a pas que de beaux paysages, à Coaticook.

CAHIER SPÉCIAL
Coaticook

laTribune

latribune.ca
1950, rue Roy, Sherbrooke QC J1K 2X8

PUBLICITÉ
Tél.: 819 564-5450

PRÉSIDENT-ÉDITEUR
Alain Turcotte

DIRECTEUR GÉNÉRAL ET ÉDITEUR ADJOINT
Maurice Cloutier

DIRECTEUR PRINCIPAL, VENTES
Sylvain Denault

DIRECTEUR, VENTES ET CAHIERS SPÉCIAUX
Alain LeClerc

COORDINATION RÉDACTIONNELLE
Sonia Bolduc

COORDINATION PUBLICITAIRE
Annie Melançon

TEXTES
Maxence Dauphinais-Pelletier

MISE EN PAGES
Tommy Brochu

GRAPHISME
Cynthia Beaulne

RÉALISATION
Équipe de production de La Tribune

La verrerie antique de retour au château Norton

MAXENCE DAUPHINAIS-PELLETIER
mdauphin@latribune.qc.ca

COATICOOK – Des vases confectionnés au Moyen-Orient, plusieurs siècles avant la naissance de Jésus-Christ, vont être au centre de la plus prestigieuse exposition de l'histoire du Musée Beaulne. Qui plus est, ces vases reviennent au lieu où ils ont été entreposés par le passé, la collection ayant été importée par Harry Norton, fils du géant industriel Arthur Osmore Norton.

Les dirigeants du Musée Beaulne ont réussi un véritable tour de force lorsqu'ils ont obtenu le prêt de cette collection de 71 pièces d'une valeur inestimable du Musée des Beaux-Arts de Montréal. Leurs efforts ont porté fruit et la réunion des vases antiques de Harry Norton avec la demeure familiale aura bel et bien lieu à compter du 16 juin.

« C'est la plus prestigieuse exposition présentée au Musée depuis

plusieurs années, voir même, depuis sa création, reconnaît le directeur conservateur François Thierry Toé. Il y aura plusieurs autres expositions et activités tout au cours de l'été, mais le top du top, c'est bien la collection de verrerie antique de Harry Norton. L'exposition sera gratuite pour les résidents de Coaticook, donc toutes les raisons sont bonnes pour venir les voir. »

M. Norton a pris la relève de son père à la tête de ses industries à son décès et il aimait particulièrement voyager. Profondément intéressé par les arts et les cultures étrangères, il a fait l'acquisition des vases antiques des mains d'un antiquaire new-yorkais au tournant du siècle. Il les a par la suite acheminés clandestinement à la demeure familiale située à Coaticook qui abrite aujourd'hui le Musée Beaulne.

« Ces objets ont tous déjà été entreposés au château Norton peu après que Harry les ait acquis et on a des photos pour démontrer qu'ils étaient bel et bien sur

place, confirme Roch Létourneau, président du CA du Musée. On a la chance d'avoir toutes les informations quant à la provenance et l'âge de chaque vase, ce qui ajoutera certainement un caractère intéressant à l'exposition. »

« Il faut comprendre que ces pièces ont été fabriquées des siècles avant Jésus Christ, à l'époque antique, continue M. Toé. Leur valeur historique et patrimoniale est unique, ce sont des artefacts qu'on ne retrouve pas partout en Amérique du Nord. La majorité d'entre eux sont toujours dans la région méditerranéenne, donc nous sommes extrêmement chanceux d'avoir cela ici. Le fait qu'ils reviennent au bercail, là où ils ont été entreposés il y a une centaine d'années, a une portée symbolique additionnelle. »

FEU ROULANT D'EXPOSITIONS

Même si la collection de vases antiques va retenir l'attention de la majorité des visiteurs qui se dirigeront au Musée Beaulne cet été,



L'équipe du Musée Beaulne a travaillé très fort pour pouvoir présenter la collection de vases antiques de Harry Norton à la population, qui peut accéder à ces artefacts anciens gratuitement. — PHOTO LA TRIBUNE, MAXENCE DAUPHINAIS-PELLETIER

des expositions d'arts visuels vont se succéder constamment dans les salles d'exposition secondaires.

« L'artiste photographe Sarah Gobeil exposera des œuvres de sa série *Hybrides* à partir du 21 avril. Viendra ensuite l'exposition *Mémoires d'Asie* de l'artiste peintre Nathalie Frenière, qui débutera le 5 mai prochain. Ce sera au tour de Marie-Claire Plante de présenter ses tableaux de son exposition *Suivre sa trace*, à compter du 7 juillet. En plus de venir voir ces expositions, on invite la population à venir

prendre le thé sur la terrasse », déclare cordialement le directeur conservateur, soulignant que le thé est un bon prétexte pour venir visiter le Musée.

« Une exposition pour commémorer le demi-siècle de l'Aréna Gérard Couillard débutera aussi le 22 septembre. Elle comprendra beaucoup d'artefacts et de faits historiques des plus intéressants. Ce sera sans doute très achalandé au Musée cet été et on a bien hâte de vous recevoir », résume-t-il, invitant les gens à passer les portes en grand nombre.

LAITÉRIE DE
Coaticook Ltée

La gourmande
savourez l'excès
4 saveurs disponibles



f @laiterie.de.coaticook

l @laiterie.de.coaticook

BioBon prêt à ouvrir les valves

MAXENCE DAUPHINAIS-PELLETIER
mdauphin@latribune.qc.ca

percent le marché canadien. Le tout en conservant la qualité qui a fait sa renommée.

COATICOOK – La popularité fulgurante des végé-pâtés BioBon ne cesse de croître. La demande est telle que l'entreprise souhaite quintupler sa production au cours de la prochaine année, de manière à ce que ses produits soient disponibles partout au Québec et qu'ils

Bien loin de l'époque où elle faisait 12 végé-pâtés par semaine dans sa boulangerie de Compton, Pasquale Beauvais sent qu'il est temps d'ouvrir les valves et d'amener son entreprise au prochain niveau. Décidée à combler la demande pour ses végé-pâtés qui ne cesse de



Les employés de BioBon, dont fait partie Céline Saint-Onge, sont au cœur du succès de l'entreprise depuis ses premiers jours. Une tâche de taille les attend, la production hebdomadaire étant appelée à passer de 10 000 unités à 50 000 unités d'ici les prochains mois. — PHOTO SPECTRE MÉDIA, JESSICA GARNEAU

Plus de 500 remorques en stock !

Fabrication sur mesure
Location de remorques - Réparation
PIÈCES

2060, Route 222, St-Denis-de-Brompton (Estrie)
819 846-2622

www.remorqueslaroche.com

s'accroître, elle prend les dispositions pour faire passer sa production de 10 000 unités par semaine à 50 000 en ajoutant un nouveau four, une machine à couper les légumes, une autre pour les peler et en louant un local additionnel.

« Le temps est venu pour nous d'ouvrir les valves tout en gardant notre équilibre, affirme d'emblée la propriétaire, déterminée à faire goûter ses produits à une plus grande variété de Canadiens en 2019. Notre objectif est de produire cinq fois plus que ce que l'on produit actuellement dans le même espace pour fournir l'ensemble du Québec et se tailler une place de choix sur le marché canadien. On va aménager la cuisine en mode de production industrielle plutôt qu'en mode artisanal, en ajoutant des machines à certains postes et en séparant les étapes de production. »

CONSERVER L'AUTHENTICITÉ

Les changements dans la manière de produire les fameux végé-pâtés ne devraient cependant aucunement altérer la qualité et le goût du produit, un aspect qui est des plus importants aux yeux de la propriétaire.

« Je suis extrêmement exigeante quant à la qualité de mes produits, je ne fais absolument aucun compromis, assure Mme Beauvais avec conviction. Si la machine n'apporte pas un plus, elle ne rentre pas dans les cuisines, point à la ligne. Le goût restera le même et la texture sera améliorée, on a effectué plusieurs tests pour s'en assurer préalablement. C'est quelque chose que je prends extrêmement au sérieux, on veut grossir, mais jamais au

détriment de la qualité de nos produits. »

« C'est important pour moi que les gens qui mangent mon végé-pâté aient l'impression qu'ils mangent un produit fait maison, même si c'est produit de manière industrielle. C'est important que les touches finales soient faites par du vrai monde dans la joie et l'amour, ce qui sera toujours le cas après la reconfiguration de la cuisine. Selon moi, ça a des répercussions sur le produit final et les gens le sentent. Ce sera toujours une personne qui déposera la feuille de laurier sur nos pâtés », confie-t-elle.

Les employés de BioBon ne souffriront pas de cette réorganisation du processus de production, dit Mme Beauvais. Très soucieuse d'offrir un environnement de travail positif à ses employés, elle a fait appel à une psychologue en milieu de travail pour préparer son équipe à la transition.

« Nos 14 employés vont conserver leurs emplois malgré l'entrée des nouvelles machines. Nous allons peut-être même procéder à quelques embauches, confirme-t-elle. On a tenté d'automatiser les tâches plus plates que les employés n'aiment pas faire et qui causaient des blessures. On est comme une famille, c'est pour cela qu'on a voulu donner une formation au changement à nos employés pour que la transition se fasse bien. Ils savent dans quelle direction on s'en va et ils savent aussi qu'ils sont nécessaires à notre succès. »

DIVISER LES TÂCHES

Pasquale Beauvais se rend à l'évidence : la croissance de son entreprise mènera à une augmentation

exponentielle du travail de gestion à accomplir. Elle est en voie d'établir un partenariat pour se délester de la gestion quotidienne de l'entreprise afin de se concentrer à temps plein sur ce qu'elle fait de mieux, soit la recherche et le développement, ainsi que l'établissement de nouveaux partenariats.

« J'aimerais pouvoir me concentrer sur la recherche, le développement, la gestion des ressources humaines et le développement des marchés. C'est pourquoi je prépare ma relève depuis le mois de septembre en vue de transférer les opérations quotidiennes de l'entreprise à une personne qui partage mes valeurs. Avec la croissance, je n'aurai pas le temps de tout faire par moi-même, reconnaît-elle. L'ouvrage sera ainsi mieux divisé en fonction de nos forces. »

Lorsque cette étape charnière sera enfin finalisée et que BioBon produira environ 50 000 végé-pâtés par semaine, l'entreprise qui fait affaire avec les plus grands distributeurs alimentaires en Amérique du Nord aimerait utiliser que des produits locaux pour confectionner ses produits.

« On aimerait bien s'approvisionner auprès de producteurs locaux et être en mesure d'offrir un produit fait avec 100 % d'ingrédients du Québec. Ce serait une manière d'encourager les producteurs d'ici et d'assurer un approvisionnement constant, à l'abri des conflits économiques. On va commencer par augmenter notre production et on s'attaquera à cela après! » s'exclame la propriétaire, déterminée à réussir cette ambitieuse transition et de vendre son végé-pâté à l'échelle du pays.

Marie-Pierre Dubeau est à la tête du Petit Mas, le plus gros producteur d'ail biologique au Québec.

— PHOTO FOURNIE



Les champs du Petit Mas s'agrandissent

MAXENCE DAUPHINAIS-PELLETIER
mdauphin@latribune.qc.ca

MARTINVILLE – Le Fonds Innove de la MRC de Coaticook ne profite pas seulement qu'aux jeunes entreprises. Le plus gros producteur d'ail biologique au Québec, Le Petit Mas, bénéficie de l'aide du programme pour s'équiper d'équipements de production et de machines pour augmenter son rendement.

C'est en 2013 que Marie-Pierre Dubeau et Sébastien Grandmont ont pris la relève de la ferme familiale de Christiane Massé, la fondatrice du Petit Mas. Ils ont acquis une terre de 40 acres cultivables à Martinville par la suite, ce qui leur a permis de doubler la superficie de culture biologique de leur champ d'ail et de consacrer 28 d'entre elles à la culture biologique. Cette expansion fait de l'entreprise un meneur en culture d'ail biologique.

« Lorsqu'on a acheté l'entreprise il y a sept ans, on avait quatre acres en culture biologique. L'acquisition de la terre à Martinville nous a permis de multiplier par sept notre superficie de culture biologique et de nous positionner en tant que les plus grands producteurs d'ail

biologique en province », explique Mme Dubeau.

Le Petit Mas ne se limite pas à la production d'ail. Leurs fameuses recettes de fleurs d'ail fermentées ont été découvertes par hasard lors des débuts de l'entreprise en 1989 et n'ont toujours pas d'égal sur le marché.

« On développe en parallèle nos fleurs d'ail et on aimerait se tailler une place sur le marché ontarien. La culture de l'ail n'est pas aussi implantée qu'ici au Québec ou dans l'ouest du pays, c'est un des aspects qui nous attirent à vouloir prendre de l'expansion par chez eux », confie la copropriétaire.

FINE POINTE DE LA TECHNOLOGIE

Afin de pouvoir entretenir les champs adéquatement et exploiter l'ensemble de leurs acres de production avec efficacité, l'entreprise mise sur la mécanisation pour relever ces défis, la main-d'œuvre se faisant toujours plus rare pour les entreprises agricoles.

« On a constamment besoin d'acquérir des équipements plus sophistiqués et des machines plus efficaces pour rendre les différentes étapes de la production plus efficaces, soutient Mme Dubeau. Le

nombre d'employés fluctue beaucoup en fonction de la période de l'année et la main-d'œuvre n'est pas toujours facile à trouver. »

L'entreprise a soumis plusieurs projets au Fonds Innove de la MRC de Coaticook et s'est vu accorder de l'aide financière pour procéder à l'achat de machinerie agricole et d'équipements de production.

« Le Fonds Innove nous a permis de faire une modification importante à notre récolteuse ainsi que d'acquérir une machine qui coupe les tiges et les racines des bulbes d'ail. On aimerait bientôt se procurer une machine à emballer et des structures pour faire sécher l'ail », indique-t-elle. « Comme il y a peu de gros producteurs d'ail au Québec, on doit parfois se tourner vers l'Ontario et l'Asie pour mettre la main sur certaines machines. L'aide du Fonds Innove nous incite à regarder ce qui est disponible et de faire l'investissement. »

« Les clients sont fidèles, mais ils veulent aussi du nouveau de temps en temps. C'est pourquoi on veut faire des efforts pour maintenir notre position et agrandir notre production pour pouvoir se tailler une place sur de nouveaux marchés. Les machines nous aident grandement à accomplir cela », résume-t-elle.



La réputation de l'ail du Petit Mas et de ses produits dérivés n'est plus à faire. — PHOTO FOURNIE

Ranger 2019
à partir de **32 569\$***
*Détails en concession

VENTE NEUF - USAGÉ - PIÈCES SERVICE - ESTHETIQUE

Ford
MAURAI'S
COATICOOK

Près des gens!

396, Main Est, Coaticook
819 849-2767

MILLEBOIS

Une nouvelle façon de consommer les produits de l'érable

MAXENCE DAUPHINAIS-PELLETIER
mdauphin@latribune.qc.ca

COMPTON – Les boissons alcoolisées à l'érable, émergent tranquillement sur le marché québécois, sont appelées à gagner en popularité au cours des prochaines années. Ce n'est toutefois pas ce qui a poussé Michaël Parent à se lancer dans ce créneau, lui qui expérimentait avec la fermentation d'eau d'érable des lunes avant de lancer les acers Millebois.

Alors qu'il était brasseur en chef à la microbrasserie Boquébière de Sherbrooke, Michaël Parent avait déjà un intérêt pour les boissons alcoolisées à l'érable. Il avait procédé à plusieurs expérimentations, qui avaient mené à la création d'une bière à l'érable qui avait fait fureur.

« Mon intérêt pour les boissons alcoolisées à l'érable ne date pas d'hier, soutient l'entrepreneur brassicole. J'expérimente avec la fermentation d'eau d'érable depuis le début des années 2000. J'ai même brassé une bière à l'érable, l'Acéro,

quand j'étais Boquébière. C'est quelque chose qui m'intéresse depuis longtemps. »

Son intérêt pour les boissons à base d'érable est devenu une passion et une occupation professionnelle suite à la rencontre de Roger Masson, propriétaire d'une érablière de 6 700 troncs à Compton.

« On s'est rencontrés par le biais d'amis communs en 2016, se souvient M. Parent. Je cherchais à me lancer dans un nouveau projet brassicole à l'époque, donc le timing était bon. Il m'a laissé m'installer dans un local de son



Michaël Parent s'adonne à la production artisanale de boissons alcoolisées à base d'eau d'érable à partir de l'érablière Masson de Compton. Ses cinq produits Millebois ont la cote dans un marché appelé à grandir au cours des prochaines années. — PHOTOS LA TRIBUNE, MAXENCE DAUPHINAIS-PELLETIER



**Centre d'arts
Rozynski
Arts Centre**

CÉRA MYSTIC

à Way's Mills

21 juin au 1^{er} juillet 2019

de 10 h à 18 h
Entrée libre



Exposition de trente artisans et trois artistes visuels — Atelier de sculpture grand format avec Andrea Keys Collin
Oeuvre collective en processus de création — Casse-croûte champêtre
Activité de cuisson Raku grand public — Rencontre d'artistes avec le public tous les dimanches

Horaire détaillé sur artsrozynski.com ou au 819 838-1657 — 2133 chemin de Way's Mills, Barnston-Ouest JOB 1C0



Le Millebois Ambré et le Millebois Houblon font partie de la collection de Michaël Parent. — PHOTOS LA TRIBUNE, MAXENCE DAUPHINAIS-PELLETIER

érablière et on a commencé à faire des tests au mois de mai de la même année. Motivé par notre désir de concocter un nouveau produit provenant des richesses du terroir, on a commencé la production de la Millebois Originale en mai 2017, une boisson pétillante et légère qui surprend son goût, qui n'est pas sucré comme on pourrait le penser. »

UN PROCÉDÉ ARTISANAL

Bien que son entreprise offre cinq produits différents, soit le Millebois Original, Houblon, Blanc, Mousseux et Ambré, le procédé de confection est artisanal. Les boissons sont brassées en petites quantités à l'érablière Masson et embouteillées à la main par M. Parent, qui s'occupe même de la livraison.

« Les boissons alcoolisées à base d'érable sont encore méconnues du grand public, on est seulement qu'une douzaine de producteurs à la grandeur du Québec, affirme-t-il. On a donc l'avantage de ne pas avoir une compétition trop forte,

mais aussi le désavantage d'avoir à développer notre créneau. Tout reste à faire, bien peu de gens savent que l'eau d'érable peut fermenter et devenir un alcool. On peut comparer notre situation avec celle des producteurs de cidre il y a une dizaine d'années. C'était une boisson méconnue qui a gagné en popularité avec les années. On croit que le tour des boissons alcoolisées à base d'érable s'en vient. »

Les produits Millebois sont disponibles dans plusieurs commerces partout au Québec. Il suffit d'y goûter pour l'adopter, croit le producteur.

« Comme bien peu de gens ont goûté de l'alcool d'érable, c'est mon travail d'initier le plus de gens que possible en faisant des dégustations. Dans quelques années, quand le produit sera plus connu, je crois que les gens vont prendre l'habitude d'en consommer à l'occasion d'événements comme la bière et le vin », estime-t-il, heureux d'être un des pionniers de cette révolution brassicole.

À la découverte du fromage de chèvre



Gregory et Lucy Sangiuliani sont partis de Montréal pour venir s'établir sur une ferme de fromage de chèvre à Waterville afin de trouver un environnement adéquat pour élever leurs enfants. — PHOTO FOURNIE, VINCENT COTNOIR

MAXENCE DAUPHINAIS-PELLETIER
mdauphin@latribune.qc.ca

WATERVILLE — À la recherche d'un environnement paisible pour élever leurs enfants, Gregory et Lucy Sangiuliani ont quitté Montréal pour venir s'installer à Waterville, au Domaine de Courval. Ils sont venus assurer la relève des Hébert, producteurs de fromage de chèvre artisanale, qui cherchaient à transférer leur entreprise après l'avoir administrée pendant plus de 25 ans.

Les Sangiuliani étaient à la recherche d'un nouveau domicile à l'extérieur de Montréal depuis quelque temps lorsqu'ils sont tombés sur une annonce qui a fait grandir leurs pupilles. Une magnifique maison en bardeau de cèdre, située en retrait de la route à proximité du village de Waterville, était à vendre. La propriété comprenait aussi une ferme de chèvres biologique ainsi que tout le matériel nécessaire pour y faire du fromage, ce qui a convaincu le couple à faire le saut.

« On a été immédiatement charmés par l'annonce la première fois qu'on la vue. Au début, on en parlait informellement avant d'aller au lit et au fil du temps, on est devenu sérieusement intéressés », confie Gregory, qui travaillait dans le domaine de la vente avant de faire le grand saut vers la campagne estrienne. « Lorsqu'on est venu visiter pour la première fois, on a été conquis. Le domaine et la ferme dégageaient exactement ce que l'on recherchait, on savait qu'on allait être bien ici avec nos enfants. »

Peu de temps après avoir pris la décision de laisser leur ancienne vie derrière et de devenir producteurs de fromage de chèvre, les Sangiuliani ont emménagé avec les Hébert à raison de quatre journées par semaines pour une durée de cinq mois, question d'apprendre les rouages de l'entreprise de ceux qui l'on bâtie il y a 25 ans.

« On est allé habiter avec les propriétaires durant plusieurs mois afin

d'apprendre tout ce que l'on devait savoir pour être en mesure d'opérer la fromagerie et de continuer les affaires de l'entreprise », explique-t-il. « Ils n'avaient plus la motivation pour continuer après avoir passé près de 30 ans dans la production de fromage de chèvre. On a donc apporté une dose d'énergie et d'enthousiasme au Domaine de Courval, sans toutefois changer les recettes des fromages qui ont fait sa renommée. »

Lorsque les nouveaux propriétaires ont pris possession de la ferme, le troupeau de chèvres en lactation se chiffrait à 24, ce qui leur laissait peu de marge d'erreur. Afin d'augmenter la quantité de fromage produite, ils souhaiteraient faire passer ce nombre quelque part entre 50 et 55 chèvres.

« On aimerait produire plus de fromage et moderniser la salle de traite. C'est nous qui faisons tout de A à Z sur la ferme et en ce qui a trait à la mise en marché, donc on aimerait augmenter notre efficacité. Nos enfants sont encore trop jeunes pour nous aider, ça nous prendrait un ou deux employés pour pouvoir respirer un peu », soutient Lucy, qui accouchera sous peu du deuxième enfant du couple.

Les Sangiuliani sont très présents dans les marchés publics pour faire la promotion de leurs produits. Ils aimeraient cependant attirer plus de gens directement à la ferme, bien qu'ils reçoivent déjà les visiteurs du jeudi au lundi de midi à 18 h

« Bien souvent, lorsqu'on revient du marché public, quelques personnes nous attendent à la ferme pour faire une visite. Même si on fait déjà des visites de la ferme et qu'on vend nos fromages à notre comptoir de vente, on aimerait développer le format de manière à attirer les clients directement ici », poursuit Gregory.

« On voudrait aussi développer de nouvelles saveurs pour notre fromage frais. Pour le moment, en plus de la recette originale et sans sel, on l'offre à saveur d'huile d'olive et d'ail, de romarin et de poivre et citronnelle. C'est une autre chose qu'on va tenter d'amener cette année. »

La jeune famille a finalement trouvé le havre de paix qu'elle cherchait à Waterville, loin du stress constant

et du trafic abondant de la métropole. « On est tellement bien ici, nos enfants vont avoir de l'espace pour

jouer », conclut-il. « C'est exactement ce que l'on recherchait quand on a décidé de déménager. »

Parc de la Gorge de Coaticook

Plus long pont suspendu pour piétons en Amérique du Nord, randonnée pédestre, vélo de montagne, camping et prêt-à-camper

gorgedecoaticook.qc.ca
1 888 524-6743

CERTIFICAT D'EXCELLENCE
tripadvisor

FORESTA LUMINA

PARCOURS NOCTURNE ILLUMINÉ
PARC DE LA GORGE DE COATICOOK

Conçu et réalisé par le Parc de la Gorge et Moment Factory
Équipe technique, Show Devant

CERTIFICAT D'EXCELLENCE
tripadvisor

Prix Coup d'Éclat!
Foresta Lumina
Nouveau produit ou activité originale
Attraction ou coopération touristique

THEA AWARD
ATTRACTION INTERACTIVE
DE L'ANNÉE, BUDJET LIMITE
ANAHEIM, USA 2015

Best Quality Leadership Award
Las Vegas 2018

forestalumina.com 1 888 524-6743

Parc Découverte Nature

Visite guidée de la station piscicole la plus perfectionnée en Amérique du Nord, pêche (cannes et vers fournis), exposition sur l'univers des poissons

decouverttenature.qc.ca
1 888 849-2677

Forfaits disponibles pour économiser lors de l'achat simultané d'activités au Parc de la Gorge de Coaticook et au Parc Découverte Nature incluant Foresta Lumina, mais excluant les hébergements.

ÉLIGIBLE POUR FORFAIT

La Belding-Corticelli brille à nouveau

MAXENCE DAUPHINAIS-PELLETIER
mdauphin@latribune.qc.ca

COATICOOK – Il est toujours souhaitable de conserver les bâtiments patrimoniaux du passé lorsque possible, mais ce n'est jamais une tâche facile. Heureusement pour les Coaticookois et l'histoire de leur ville, la firme Tomico a injecté temps et argent pour sauver l'iconique usine de textile datant des années 1880, qui brillera de pleins feux pour les années à venir.

Quand David Sepulchre a décidé d'acheter l'ancienne usine de textile en 2014, véritable emblème de Coaticook par sa taille, son enseigne et son emplacement, des travaux importants étaient nécessaires pour tenter de sauver le bâtiment, qui était à l'abandon depuis sa fermeture en 2004. Les quatre années suivantes, lors desquelles l'imposante structure était à l'abandon et la proie des rôdeurs, ont seulement ajouté à la tâche colossale.

«Le bâtiment était en mauvais état lorsque M. Sepulchre l'a acheté il y a sept ans, se souvient Tanya Kaeslin, directrice des ventes chez Tomico, l'entreprise qui est responsable de reconfigurer l'ancienne usine en unités de condos locatifs hauts de gamme. Les fenêtres avaient été changées



Le travail qu'a accompli l'équipe de Tanya Kaeslin a impressionné André Fecteau, qui a travaillé à l'usine de 1956 à 2004.
— PHOTO SPECTRE MÉDIA, JESSICA GARNEAU

dès lors, mais l'ensemble de la structure était affaibli par dix années d'abandon et d'infiltration d'eau.»

«Les murs étaient couverts de graffitis et il y a eu plusieurs incendies mineurs directement dans le bâtiment, poursuit-elle. On a dû changer tous les planchers de manière à respecter les normes du bâtiment, qui n'existaient pas à l'époque où l'usine a été construite. Leur niveau variait d'une section à l'autre, ce qui nous a donné des défis intéressants. Même chose pour la

tuyauterie, on a dû tout enlever.»

SPÉCIALISTES EN RECONFIGURATION

Le défi de conserver la structure actuelle et de la transformer en condos haut de gamme, bien que colossal, est ce que fait de mieux l'entreprise Tomico. Leur expertise en ce qui a trait à la reconfiguration de bâtiments historiques n'est nulle mieux démontrée par leur travail sur le Château Saint-Ambroise, situé sur les rives du canal Lachine à Montréal.

«Ce sont des professionnels de la

reconfiguration de bâtiments patrimoniaux, ils ont fait leurs preuves par le passé, explique Mme Kaeslin, mentionnant l'exemple de leur chantier montréalais, qui s'est avéré un grand succès. On a voulu conserver le plus d'éléments propres au bâtiment, comme les murs de briques, les fenêtres surdimensionnées et les poutres d'origine en bois vernis. On a aussi pensé à mettre des portes coulissantes, il y en avait partout dans l'usine. Le mariage entre les éléments originaux et la finition haut de gamme donne un résultat

vraiment intéressant, unique en son genre.»

Les fondations du costaud bâtiment en briques rouges reposent directement sur une imposante pierre, un élément que l'équipe aimerait bien mettre en valeur. «Elle est située dans l'espace où va se trouver la salle de réception, on aimerait pouvoir la garder et faire quelque chose d'intéressant avec, c'est le genre d'élément qu'on peut difficilement acheter et installer même si la volonté y est, donc on est aussi bien d'en profiter.»

UNE SOURCE DE FIERTÉ

Des milliers de travailleurs ont franchi les portes de l'usine de textile depuis son implantation en 1883. Un employé de longue date qui y a travaillé jusqu'à la fin, André Fecteau, était très heureux lorsqu'il a appris que le bâtiment allait être reconfiguré en complexe de condos de location.

«C'est une super bonne idée que les promoteurs ont eue de donner une deuxième vie à ce bâtiment qui a beaucoup d'histoire, témoigne celui qui y a travaillé 48 ans. Les condos sont splendides et ils ont réussi à conserver le charme du bâtiment. Ça fait drôle de voir le bâtiment vide, sans aucune des machines qui étaient là à l'époque.»

«Je suis entré à la Belding en 1956 et j'y suis resté jusqu'à la fermeture en 2004. On a déjà été jusqu'à 300 employés ici, j'aimerais qu'ils puissent voir ce qu'est devenu notre ancien lieu de travail, je suis sûr qu'ils seraient bien fiers, poursuit M. Fecteau. Le nouveau projet va permettre de sauver ce bâtiment historique et de conserver une page de notre histoire. Chapeau aux promoteurs, ils ont fait un travail remarquable.»

**KENWORTH
ESTRIE
et
ENTREPRISES
BRAZCO
félicitent
la
FERME LANCIAUX
pour l'achat de
leur NOUVEAU
KENWORTH
T 880 2019
et du mélangeur
JAY-LOR**



Le Céramystic s'amène à Way's Mills

MAXENCE DAUPHINAIS-PELLETIER
mdauphin@latribune.qc.ca

BARNSTON-OUEST – Des céramistes d'un peu partout au Québec convergeront vers Barnston-Ouest cet été à l'occasion d'un événement unique en son genre. Le Centre d'arts Rozynski sera l'hôte de la 16^e édition du Céramystic, une expo-vente en plein air mettant en vedette les œuvres de céramistes accomplis, du 20 juin au 1^{er} juillet prochain.

« Le concept du Céramystic est bien simple, explique Aude Gendreau-Turmel, directrice générale du Centre d'arts Rozynski. C'est une expo-vente à ciel ouvert à laquelle prendront part 31 artistes professionnels, tous choisis par un jury des pairs composé de membres du Conseil des métiers d'arts du Québec. Ils ont été sélectionnés pour la qualité de leur dossier, c'est important pour nous de mettre en vedette la crème de la crème des céramistes de la province. »

L'événement qui s'échelonne sur une période de 10 jours est des plus conviviaux. Les visiteurs se promènent de table en table pour admirer les collections des différents artistes dans le jardin du centre d'arts situé en bordure de la rivière Niger et participer à des ateliers éducatifs pour en apprendre plus sur les différentes techniques existantes.

« Les artistes sont libres d'exposer des poteries et des sculptures de collections différentes à



Aude Gendreau-Turmel et la céramiste Sarah-Jeanne Riberdy sont parmi les organisatrices de l'expo-vente Céramystic, qui mettra en vedette des poteries de 31 céramistes professionnels. —PHOTO LA TRIBUNE, MAXENCE DAUPHINAIS-PELLETIER

leur table, il n'y a pas de balises imposées, précise-t-elle. On a aménagé des aires de repos et un casse-croûte champêtre pour permettre aux gens de prendre le temps d'apprécier les œuvres et l'ambiance du jardin lorsqu'ils effectuent leur visite. On veut qu'ils profitent du moment à 100 % et qu'ils se laissent emporter par la beauté qui les entoure. »

LA CONFECTION À L'HONNEUR

Les organisatrices de l'événement ont décidé d'ajouter de nouveaux éléments à la formule habituelle du Céramystic, question de dynamiser l'expérience pour les visiteurs et de rapprocher les métiers d'arts aux arts visuels.

« Comme l'événement s'est déplacé à un centre d'arts cette année, on va exploiter notre

potentiel d'accueil au maximum, confie Mme Gendreau-Turmel. Notre but est de faire découvrir le processus de création de la céramique. On va offrir des ateliers de raku au public, lors desquels les gens pourront décorer une pièce vierge, la regarder cuire et repartir avec le soir même. »

« Pour rapprocher le monde des arts visuels et des métiers d'arts,

deux artistes invités créeront une œuvre collective au fil de l'événement. Ils vont faire des démonstrations et répondre aux questions du public sur le raisonnement derrière leur œuvre commune. Les gens qui viendront plus d'une fois pourront voir l'œuvre progresser au fil du temps, ce qui sera assurément intéressant. On fait aussi venir une artiste spécialisée en sculpture de céramique grand format, qui enseignera ses techniques à une dizaine d'artistes en formation dans le but de réaliser une sculpture collective », poursuit la directrice générale.

Les visiteurs pourront aussi visiter le Centre d'arts Rozynski et se laisser charmer par son ambiance propice à la création. Trois artistes en arts visuels exposeront des pièces strictement sculpturales dans les murs du centre, aménagé par les Rozynski en 1964 dans l'ancienne école du village.

« Ce sera une belle opportunité pour le public de visiter le centre et découvrir les activités que l'on offre. Même si le but de notre centre est de favoriser le développement de la céramique contemporaine professionnelle, on offre des ateliers pour le grand public. Les gens provenant de l'extérieur ont même la possibilité de rester sur place pour suivre une formation condensée de la durée de leur choix, que ce soit pour une fin de semaine ou une semaine complète. »

Les enfants sont également les bienvenus et il est permis d'apporter un pique-nique à déguster dans les aires de repos du jardin.

ICI

Votre avenir est

cabico.com

armoires sur mesure

CABICO

La Maison des arts St-Laurent en mission

MAXENCE DAUPHINAIS-PELLETIER
mdauphin@latribune.qc.ca

COMPTON — Tous les gens qui ont visité la région de Compton, reconnue pour son domaine agroalimentaire, savent qu'il y a du bon à tous les tournants. Jusqu'à tout récemment, il manquait un endroit pour retrouver du beau. C'est ce que veut amener la Maison des arts St-Laurent à la région, par le biais d'expositions et d'activités culturelles directement au cœur du village.

Quand Bernard St-Laurent a hérité de la maison voisine à l'ancien hôtel de ville au décès de ses parents, lui et sa conjointe Patricia Pleszczynska ont eu le désir de valoriser cette magnifique demeure et de la faire profiter aux gens de la région en y établissant un centre d'arts.

« Après avoir jonglé avec l'idée de la vendre et de passer à autre chose, on a décidé qu'on voulait valoriser la maison pour en faire profiter les gens de la région. C'est alors qu'on s'est arrêté sur l'idée de la transformer en une maison des arts avec tout le nécessaire pour y tenir des expositions et des événements culturels », explique Mme Pleszczynska. « La région est très dynamique par son aspect agroalimentaire, mais elle n'avait pas de lieu de rassemblement consacré aux arts. »

Leur mission pour la maison de type « à loggia » est des plus noble, soit d'amener l'art directement à



Les arts ont fait leur entrée à Compton cette année par l'implication de Bernard St-Laurent et Patricia Pleszczynska, qui ont transformé la demeure familiale de ce premier en maison d'arts. — PHOTO FOURNIE

Compton, dans un lieu consacré à cet effet.

« Il y a beaucoup d'artistes dans la région, mais il n'y avait pas d'espace pour faire la promotion de leur travail et le rendre disponible aux citoyens à proximité », enchaîne-t-elle. « On veut faciliter la découverte des activités culturelles et de l'art. Chaque fois qu'on fait un événement, les gens viennent et nous disent merci de nous faire voir du beau, des belles choses. C'est quelque chose qui nous fait profondément plaisir, qui nous fait réaliser que notre travail est apprécié. »

« C'est tellement agréable de voir la maison pleine de vie », confie

M. St-Laurent, dont les parents ont été les derniers administrateurs du magasin général. « C'est extraordinaire de voir la réaction des gens et leur participation à nos différentes activités. Les gens du milieu nous aident à faire de ce rêve une réalité, particulièrement les Lions 2.0. Sans leur aide, nous n'aurions pas pu accomplir ce qui a été fait jusqu'à maintenant. »

EXPOSITION ET MAILLAGE

Bien qu'établie depuis moins d'un an seulement, la Maison des arts St-Laurent a déjà présenté quelques événements, soit une exposition de photos en septembre dernier, une exposition des métiers

d'arts à Noël, un lancement du livre de l'auteure locale Danielle Goyette et un atelier de peinture avec l'artiste Janik Ericksen. Ses administrateurs préparent actuellement une grande exposition, la plus importante de sa jeune histoire.

« À partir du 18 mai, on va avoir une exposition qui s'appelle *Chevauchées*. C'est une exposition solo de l'artiste Jocelyne Rochon, de Coaticook. Elle exposera certaines de ses toiles acryliques, des encres, des sculptures, des bronzes, des dessins et des croquis. L'exposition sera gratuite et durera jusqu'à la fête de la Saint-Jean-Baptiste », indique Mme Pleszczynska. « C'est une artiste multidisciplinaire qui

gagne à être connue. Ses œuvres sont très réfléchies et très profondes. Ce sera une belle découverte pour bien des gens. »

« On prépare une grosse activité en vue de la Virée gourmande, qui s'en vient au mois d'octobre prochain », poursuit-elle. « On va faire un maillage entre des artistes et des cultivateurs. Ils iront en résidence sur la ferme pendant une semaine, après laquelle ils produiront des œuvres d'art qui vont être exposées à la Maison des Arts St-Laurent pendant la Virée gourmande. »

« La région est très dynamique par son aspect agroalimentaire, mais elle n'avait pas de lieu de rassemblement consacré aux arts. »

— Patricia Pleszczynska

Les administrateurs du lieu de diffusion de l'art sous toutes ses formes sont engagés sur la voie de la réussite, apportant un lieu pour mettre en valeur le beau qui manquait à la région. « On veut créer un engouement pour la découverte de la culture et son appréciation dans la région. C'est cette mission qui nous motive chaque jour », conclut Patricia Pleszczynska, assurant que la Maison des arts St-Laurent est là pour rester.

LE NOUVEAU MAXXUM 2019



AUTANT DE
PUISSANCE QUE
VOUS EN VOULEZ

Maintenant, avec la nouvelle transmission **ActiveDrive 8 24F/24R** à huit rapports en Powershift, dotée du changement de vitesse automatique, les modèles Maxxum Multicontroller sont encore plus faciles à utiliser.

CENTRE AGRICOLE COATICOOK
525 Main Ouest, Coaticook
819 849-2663
CENTREAGRICOLE.CA





Le centre-ville de
Coaticook

fantastique
de *jour* comme de *nuit!*



Boutique d'articles pour vapoteur
819-845-1000

WINDSOR: 170 rue Saint-Georges, Windsor, Qc J1S 1J9
SHERBROOKE: 155 chemin Duplessis, Sherbrooke, Qc J1E 3C9
COATICOOK: 64 rue Child, Coaticook, Qc J1A 2B1



Boutique Jackie

Vêtements mode
Taille régulière et taille +
XSmall à 3X

Joseph Ribkoff
Frank Lyman
Michael Tyler
Bali

85, rue Child
819 849-9626



15% de rabais*
sur présentation
de cette annonce

BOUTIQUE
BOUT'CHOUX
MODE 0-16 ANS

Vanessa Tardif • 819 849-9946

113, rue Child, Coaticook

* Sur marchandise sélectionnée



BIJOUTERIE
Yvette

67, rue Main Ouest

819 849-2850

7, RUE CHILD
COATICOOK



Maintenant
disponible sur
livraison

VISA MasterCard

HEURES D'OUVERTURE ET DE LIVRAISON
DIM. À MERC., 10 h À 21 h
JEUDI, 10 h À 22 h
VENDR. ET SAM., DE 10 h À 23 h

819 849-4422

Langlais Sports

Chasse • Pêche • Vêtements • Chaussures

Bienvenue pêcheurs et chasseurs
Très vaste choix de chaussures
pour elle et lui et de tout pour
habiller le monsieur!

38, rue Main Ouest
819 849-6111

langlaisports.com

25 ans déjà

CENTRE DE PEINTURE DANIEL LAROCHE enr.

Peinture Sico & MF
Clef
Matériel Artiste

15% de rabais*
sur le prix régulier
sur présentation
de cette annonce

SICO MF RUST-OLEUM silikens SAMAN

54, rue Main Ouest
819 849-4410

SPÉCIAL LUNDI, MARDI, MERCREDI
PIZZA LARGE 14"

Pepperoni fromage ou toute garnie
Au comptoir seulement

13.25\$



Le Croissant Chaud
Depuis 1985



Jolie terrasse

819 849-3311
28, rue Main Ouest

LANCEMENT NOUVELLE PROGRAMMATION

Prestation d'artistes invités • Bouchées servies sur place

34 SPECTACLES

5 spectacles d'humour, 13 spectacles de chanson,
9 spectacles jeunesse, 4 cafés-concerts
et 2 spectacles country

1er mai 2019
de 17 h à 19 h



Plusieurs forfaits et promotions disponibles



Une 15^e année à descendre les pentes

PHOTO FOURNIE

MAXENCE DAUPHINAIS-PELLETIER
mdauphin@latribune.qc.ca

EAST HEREFORD — Toujours aussi populaire à sa 15^e année d'existence, le festival de vélo de montagne imaginé par le regretté Jean D'Avignon invite les cyclistes de tous âges à vivre une expérience fort mémorable et conviviale dans les profondeurs de la forêt herefordienne, le tout sur fond de paysages à couper le souffle.

Des amateurs de vélo de montagne de partout au Québec vont converger vers East Hereford la fin de semaine du 12 au 14 juillet prochain pour prendre part aux nombreuses activités offertes dans le cadre de la 15^e édition du FestivAllezY Jean D'Avignon. Plus de 600 personnes sont attendues dans la petite municipalité frontalière pour prendre part aux activités,

réparties sur trois jours.

« Le festival commence avec la mini-avalanche vendredi en journée, activité lors de laquelle les cyclistes descendent les pistes du mont Hereford. Ils se font remonter en haut de la montagne en autobus après chaque descente, ce qui leur permet d'explorer la grande majorité des pistes et de se familiariser avec la montagne dès la première journée. Les cyclistes apprennent aussi à se connaître en passant du temps ensemble dans les autobus », explique Luc Dugal, membre du comité organisateur de l'évènement.

« Le samedi, c'est au tour des randonnées familiales en groupe. Il y a des randonnées de différentes durées et de différentes difficultés, ce qui permet à tout le monde de participer. Certains enfants qui participent ont aussi peu cinq ans! » s'exclame-t-il.

« Les différents parcours durent

d'une heure à cinq heures. On fait ensuite les compétitions loufoques en fin de journée samedi avant le souper, un concours d'habiletés où les participants doivent rouler sur des structures en bois sans tomber, faire le plus long *wheelie* et faire du limbo sur leurs vélos, entre autres. »

L'évènement compétitif de la fin de semaine se déroule dans la journée de dimanche et est offert en quatre formats différents, soit 15, 32, 55 ou 70 kilomètres. Le temps des participants est chronométré et un gagnant par catégorie est nommé à l'issue de la journée.

« C'est dimanche qu'a lieu le marathon et les autres grandes courses. Presque tous les participants y prennent part dans une des quatre catégories différentes », explique-t-il. « Même s'il y a un volet compétitif, les gens s'encourageant et l'ambiance est très festive. Les cyclistes

découvrent parfois certains muscles qu'ils n'avaient jamais sentis après la course. »

UN ÉVÈNEMENT RASSEMBLEUR

Le festival est d'autant plus attrayant par sa nature chaleureuse, propice à la fraternisation. Les 600 cyclistes qui convergent sur le village campent presque tous sur un terrain en bordure du mont Hereford et se font le plaisir de partager deux grands soupers, une tradition qui perdure depuis les toutes premières éditions du festival.

« On invite les participants à se rassembler pour souper les deux premiers soirs. Le vendredi, on organise un souper de truite fumée provenant de la Ferme Piscicole des Bobines, située au village, et des bières du Siboire. On remet ça le samedi avec le traditionnel souper spaghetti du maire, qui attire souvent plus de

400 personnes. La soirée se finit autour d'un grand feu et avec de la bonne bière », résume M. Dugal.

« Les gens participent en grand nombre, l'ambiance est incroyable. On les invite aussi à venir camper sur un grand terrain derrière l'église gratuitement. Il n'y a pas de services, mais des toilettes sèches et des douches artisanales sont accessibles. »

« L'ambiance fait très village, on se perd au pied des montagnes entre amateurs de vélo de montagne et on passe une fin de semaine mémorable. C'est la meilleure place pour vider son énergie, profiter des beaux paysages et rencontrer des gens qui partagent la même passion », conclut M. Dugal.

Les cyclistes intéressés à prendre part au FestivAllezY peuvent s'inscrire aux événements auxquels ils veulent participer en ligne à partir dès maintenant.

RÉVOLUTION FERMENTATION,

une entreprise créative et innovante de la région de Coaticook

SADC

Société
d'aide au développement
de la collectivité

DE LA RÉGION
DE COATICOOK



Photo ©
Révolution Fermentation

5392100

L'entreprise de Waterville offre des produits et services qui permettent au public de découvrir ce qu'est la fermentation ainsi que ses nombreux bénéfices

Enchantée! de contribuer jour après jour au déploiement de votre créativité!

POUR SOULIGNER LA JOURNÉE MONDIALE DE LA CRÉATIVITÉ ET DE L'INNOVATION DU 21 AVRIL

www.sadccoaticook.ca | 819-849-3053 | info@sadccoaticook.ca



Canada

Développement économique Canada pour les régions du Québec appuie financièrement la SADC



Sinueuse et à petit débit, la rivière Coaticook est des plus propices à la navigation en kayak. Elle permet aussi à ses navigateurs de contempler les paysages et le pont couvert Drouin de nouveaux points de vue. — PHOTO FOURNIE

Le kayak enfin abordable grâce à l'Aquaticook

MAXENCE DAUPHINAIS-PELLETIER
mdauphin@latribune.qc.ca

WATERVILLE — Le kayak est une des activités physiques les plus agréables à pratiquer par une belle journée ensoleillée d'été, mais les coûts onéreux liés à sa pratique refroidissent les ardeurs de bien des potentiels intéressés. Grâce à l'Aquaticook, les néophytes et les amateurs de longue date peuvent naviguer la rivière Coaticook à volonté pour la modique somme de 45 \$ seulement.

Le circuit aquatique de canot et de kayak a continué à gagner en popularité à sa deuxième année d'activité, a constaté avec plaisir André Ricard, un des cerveaux derrière la création du projet unique en son genre dans la région.

« Plus de 400 personnes différentes sont venues louer des kayaks à notre service de location au Collège François-Delaplace cet été. Certains utilisateurs provenaient d'ailleurs de Montréal, de l'Ontario et encore même d'Europe », indique-t-il, heureux de constater la croissance en popularité de l'Aquaticook. « Les commentaires que nous avons

reçus sont exclusivement positifs, le circuit est facile à naviguer dans les deux sens et les paysages ont la cote. Beaucoup d'utilisateurs ont pris la carte de membre pour avoir l'accès illimité à la location à cause de son bas prix de 45 \$, qui revient à une location de trois heures. »

Encouragés par la participation du public, les dirigeants du projet ont pris la décision d'ajouter un quatrième tronçon navigable au parcours existant entre Dixville et Coaticook, en plus d'ajouter deux nouveaux points d'accès à la rivière.

« Pour bâtir sur la popularité grandissante de l'Aquaticook, on ajoute au courant de l'été un point de mise à l'eau à Dixville pour donner accès à un nouveau tronçon de la rivière qui n'était pas facilement accessible par les années passées. Un autre quai d'accès sera aménagé à Compton, à la hauteur du chemin Hatley. On veut aussi offrir la chance aux gens de louer des souliers d'eau », explique M. Ricard.

DES EMPLOYÉS AUTONOMES

L'établissement du service de location situé au Collège François-Delaplace, à Waterville, a permis de créer trois emplois étudiants pour des élèves de l'institution. De retour

cette année après avoir fait de l'excellent travail, elles jouiront maintenant d'une plus grande autonomie quant à la gestion du service.

« Les filles responsables du service ont fait un travail remarquable cet été. Comme elles ont aimé l'emploi, les trois reviennent à nouveau. Elles auront un plus grand contrôle sur les opérations, ce sont elles qui vont faire leurs horaires et qui vont gérer la petite caisse », confie celui qui est aussi directeur au Collège. « Elles ont mérité de diriger le projet de A à Z. »

« L'an prochain, une coopérative étudiante sera créée pour la gestion entière du service de location au Collège François-Delaplace. Ultérieurement, elles seront responsables de rémunérer les employées, de faire la comptabilité et la promotion de l'Aquaticook. Lorsqu'on a créé le service de location, on voulait leur donner une belle occasion de développer leurs compétences professionnelles », poursuit M. Ricard, fier de l'aisance avec laquelle les employées ont accompli leurs tâches.

Reste maintenant qu'à attendre le retour du beau temps, question que l'eau se réchauffe et que les berges revêtissent leurs habits estivaux.



Centre de formation professionnelle de Coaticook - CRIFA

NOS FORMATIONS MÈNENT À L'EMPLOI



NOS D.E.P.

- ADJOINT ADMINISTRATIF (enseignement individualisé)
- AMÉNAGEMENTS PAYSAGERS
- ASSISTANCE À LA PERSONNE EN ÉTABLISSEMENT ET À DOMICILE
- COMPTABILITÉ (ENSEIGNEMENT INDIVIDUALISÉ)
- FLEURISTERIE (enseignement individualisé)
- HORTICULTURE
- LANCEMENT D'UNE ENTREPRISE
- MÉCANIQUE AGRICOLE
- MÉCANIQUE AUTOMOBILE
- PRODUCTION ACÉRIQUE
- PRODUCTION ANIMALE
- PRODUCTION HORTICOLE
- SECRETARIAT (enseignement individualisé)



PROGRAMME ÉLIGIBLE AUX PRÊTS ET BOURSES



UNE DEMARCHE QUI VOUS RAPPORTE cshc.qc.ca/RAG



ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES



PROGRAMME EN CONCOMITANCE Apprendre un métier tout en poursuivant sa formation générale



Transport disponible

Coaticook

819 849-9588

dircrifa@cshc.qc.ca | crifa.ca



Commission scolaire des Hauts-Cantons Formation professionnelle



GROUPE SFGT

Planifiez • Investissez • Assurez

Cabinet de services financiers au service de la MRC de Coaticook depuis 1972

1 800 461-9141

www.sfgt.ca



Le centre-ville s'anamera tout au long de l'été

MAXENCE DAUPHINAIS-PELLETIER
mdauphin@latribune.qc.ca

COATICOOK – Peu importe vos goûts en terme d'activités estivales, vous trouverez sûrement votre compte au centre-ville de Coaticook cet été. L'Auto-Moto Show effectuera un retour en force, un premier Festival country western verra le jour et la fête de la

magie en mettra plein la vue pour une deuxième année consécutive.

À part le temps des vacances de la construction, la rue Child et ses parcs adjacents vont accueillir un flot constant d'événements destinés à plaire à tous. Les festivités vont commencer dès la mi-juin, avec la classique braderie la deuxième fin de semaine du mois, suivi du tout premier Festival country

western de Coaticook du week-end suivant, du 20 au 23 juin.

« On s'attend à ce que le Festival country western soit un grand succès. Une trentaine d'artistes tels Pamela Rooney, Maurice Béliveau,



Le centre-ville de Coaticook vibrera au rythme de différents événements tous plus intéressants les uns que les autres cet été, tels le Festival country western, le Coaticook Auto Moto Show et la Fête de la Magie. – PHOTOS FOURNIES



Valérie Crête et Pierre Guillemette vont être des festivités, ainsi que d'autres groupes qui restent encore à être annoncés. L'évènement se joint au réseau des festivals country du Québec, donc on s'attend à ce que les amateurs qui se déplacent d'un festival à l'autre encerclent Coaticook sur leur calendrier cette année et viennent faire un tour », explique Julie Favreau, directrice générale de Rues Principales Coaticook.

Un des événements estivaux qui a connu une grande popularité avant de disparaître, le Coaticook Auto Moto Show, fait un retour en force le 31 août au centre-ville.

« L'évènement effectuera un retour à la demande du public après une absence de 10 ans, poursuit la directrice générale. C'était très populaire par le passé et nous sommes convaincus que ce sera très couru encore une fois cette année. La rue Child va être fermée de la Wellington jusqu'à la Main, incluant le stationnement de la place J.R. Lefebvre, pour permettre aux exposants d'avoir l'espace nécessaire. »

UN RETOUR ATTENDU

La toute première Fête de la Magie de Coaticook, qui a été un franc succès auprès des gens de tous

âges l'été dernier, fera un retour cette année les 13 et 14 septembre. « On va encore fermer la rue Child et installer le grand chapiteau où se déroulent les performances des magiciens. Ça débordait lors de la dernière édition à chaque représentation et on s'attend à ce que beaucoup de gens viennent faire un tour cette fois encore. La seule activité payante est le gala du samedi soir présenté à la polyvalente. »

Situé à quelques minutes seulement du centre-ville, le parc de la Gorge de Coaticook sera l'hôte de la Fête nationale régionale de l'Estrie le 23 juin. Les artistes invités restent à être annoncés, mais l'évènement sera assurément d'envergure, la Société nationale de l'Estrie apportant un support important. De plus, la saison de Foresta Lumina débutera le 14 juin, ce qui va assurément attirer beaucoup de touristes en ville comme à l'habitude.

« Les fêtards vont pouvoir se rendre à la Fête nationale régionale en navettes à partir du centre-ville pour faciliter le transport et éviter la consommation d'alcool au volant. C'est un gros party chaque année, mais vu qu'on a obtenu la fête régionale de la Société nationale de l'Estrie, ça va être plus gros que jamais. »

L'Harmonie de Coaticook performera quant à elle tous les vendredis du mois de juin en plein air, au parc Chartier, en plein centre-ville de Coaticook. La musique se transportera le mois suivant à la Place Tillotson, des spectacles étant à l'horaire les 5 et 19 juillet ainsi que le 9 août.

« La présence des artistes n'est pas confirmée encore, mais on devrait avoir un hommage à Tragically Hip le 5 juillet, les Chiens de Ruelles le 19 et Richard D'Anjou le 9 août. On va tenir la population à l'affût au cours des prochaines semaines », conclut la directrice générale, confiant que des annonces vont être faites sous peu.



**CLUB DE GOLF
WATERVILLE**

600, rue Compton Est Waterville

Sylvain Riendeau et Donald St-Pierre

**CLUB DE GOLF
WATERVILLE**

855 837-2966

**L'ENDROIT IDÉAL POUR VOS
TOURNOIS DE FAMILLES ET AUTRES**

Spéciaux début saison

Tarif 9 trous: 16\$
Avec voiturette: 21\$

Tarif 18 trous, semaine: 22\$
Avec voiturette: 32\$

Tarif 18 trous, fin de semaine: 25\$
- Avec voiturette: 35\$

**Pro-shop
boutique**

**Grande variété
de produits :**

**Under Armour, Dexim,
Nivo, Antigua, Nancy
Lopez, Wilson,
Cleveland, Ping
et beaucoup plus...**

**CARTES DE
MEMBRE
TOUJOURS
DISPONIBLES**

**Carnets de golf
disponibles
pour saison
2018 !**



152, rue Main Est
Coaticook QC J1A 1N2
Bur. : 819 849-3023
info@acierlemieux.ca

Nous faisons de tout sur mesure.

- **Métaux ouvrés**
Escaliers, rampes, passerelles, balcons, garde de sécurité, etc.
- **Soudure aluminium**
- **Soudure extérieure**
- **Vente de métal**
- **Acier d'armature**

RBQ : 5605-4620-01

www.acierlemieux.ca

DES PRIX IMBATTABLES POUR LE PRINTEMPS CHEZ



Famille Fortier depuis 1992



Le KONA électrique est arrivé!
- 415 km d'autonomie -



Venez commander le vôtre



Obtenez plus des caractéristiques que vous voulez.

ELANTRA 2019

Louez la version Preferred autom./air clim. pour

54\$ pour **60** **0\$**
/sem. (261 semaines) mois comptant*

*Prix au comptant : **21 769\$** Frais de livraison et destination compris. Taxes en sus.

Caractéristiques	ELANTRA 2019 Preferred autom.	CIVIC 2019 LX (CVT)	COROLLA 2019 CE (CVT)
Alerte de collision dans l'angle mort	✓	X	X
Volant chauffant	✓	X	X
Sièges avant chauffants	✓	✓	X
Garantie globale limitée 5 ans**	✓	X	X



KONA
Utilitaire nord-américain de l'année 2019™



KONA 2019

Louez le 2,0 L Essential à tract. av. pour

55\$ pour **60** mois
/sem. (261 semaines) avec comptant de 1995 \$*

*Prix au comptant : **23 019\$** Frais de livraison et destination compris. Taxes en sus.

Incluant :
✓ Sièges avant chauffants
✓ Écran tactile de 7 po avec caméra de recul
✓ Android Auto^{MC} et Apple CarPlay^{MC}



OU obtenez le Kona 2,0L Preferred à tract. av. pour **5\$** de plus par semaine.* **Prix au comptant : 24 769\$**

Caractéristiques	KONA 2019 2,0 L Preferred à tract. av. (autom. 6 rapports)	QASHQAI 5 2019 à tract. av. (CVT)	HR-V LX 2019 à tract. av. (CVT)
Téléverrouillage et démarrage à bouton-poussoir	✓	X	X
Alerte de collision dans l'angle mort	✓	✓	X
Volant gainé de cuir chauffant	✓	X	X
Garantie globale limitée 5 ans**	✓	X	X



TUCSON 2019

Louez le 2,0 L Essential à tract. av. pour

65\$ pour **48** mois
/sem. (208 semaines) avec comptant de 2 995 \$*

*Prix au comptant : **27 419\$** Frais de livraison et destination compris. Taxes en sus.

Incluant :
✓ Sièges avant chauffants
✓ Écran tactile de 7 po avec caméra de recul
✓ Phares automatiques



OU obtenez le Tucson 2,0 L Preferred à tract. av. pour **6\$** de plus par semaine.* **Prix au comptant : 29 919\$**

Caractéristiques	TUCSON 2019 Preferred à tract. av.	CX-5 GX 2019 à tract. av.	CR-V LX 2019 à tract. av.
Alerte de collision dans l'angle mort	✓	✓	X
Volant gainé de cuir chauffant	✓	X	X
Sièges arrière chauffants	✓	X	X
Garantie globale limitée 5 ans**	✓	X	X

Données basées sur le logiciel de comparaison AutoPlanner^{MC}, en date de février 2019.

C'est ça, le facteur H.^{MC}
hyundaicanada.com



4320, boul. Bourque,
Sherbrooke
819 562-1700
1 800 691-9841

NOUVELLES IDÉES,
NOUVELLES POSSIBILITÉS
Famille Fortier depuis 1992
www.hyundaisherbrooke.com

**LE PLUS GRAND
INVENTAIRE EN
ESTRIE!**

**Les noms, logos, noms de produits, noms des caractéristiques, images et slogans Hyundai sont des marques de commerce appartenant à (ou utilisées sous licence par) Hyundai Auto Canada Corp. Toutes les autres marques sont la propriété de leurs détenteurs respectifs. Pour plus de détails et connaître les modalités et conditions, visitez hyundaicanada.com/optim-achat ou rendez-vous chez votre concessionnaire. *Offres de location sur approbation du crédit des Services financiers Hyundai sur les modèles neufs suivants: Elantra Preferred 2019 automatique/Kona 2.0L Essential 2019 à tract. av./Tucson 2.0L Essential 2019 à tract. av./Tucson 2.0L Preferred 2019 à tract. av./Kona 2.0L Preferred 2019 à tract. av./Kona 2.0L Preferred 2019 à tract. av./Tucson 2.0L Essential 2019 à tract. av./Tucson 2.0L Preferred 2019 à tract. av. Le concessionnaire peut vendre à prix moindre. Les stocks sont limités. Le concessionnaire pourrait devoir commander le véhicule. Cette offre ne peut être combinée ou utilisée en conjonction avec toute autre offre disponible. L'offre ne peut être transférée ni cédée. Aucun échange de véhicule requis. Visitez www.hyundaicanada.com ou un concessionnaire pour tous les détails. La garantie globale limitée de Hyundai couvre la plupart des pièces de véhicule contre les défauts de fabrication, sous réserve de respect des conditions normales d'utilisation et d'entretien. Android Auto^{MC} et Apple CarPlay^{MC} ne fonctionnent qu'avec les smartphones Android qui fonctionnent avec le système d'exploitation Android Lollipop ou une version plus récente. Il se peut que Android Auto ne fonctionne pas avec certains appareils et qu'il ne soit pas disponible dans certains pays et certaines régions. Des applications supplémentaires pourraient être requises. Visitez www.android.com pour plus de détails et connaître les limites. Sous réserve de disponibilité des applications. Android et Android Auto sont des marques de commerce de Google Inc. Apple CarPlay^{MC} fonctionne avec les iPhone5, iPhone5c, iPhone5s et les modèles plus récents qui fonctionnent avec la plus récente version de iOS7 et les versions ultérieures. Il se peut que Apple CarPlay ne fonctionne pas avec certains appareils et qu'il ne soit pas disponible dans certains pays et certaines régions. Visitez www.apple.com pour plus amples renseignements et connaître les limites applicables. Apple, Apple Car Play et iPod sont des marques de commerce de Apple Inc.

PARTENAIRE DE VOTRE RÉUSSITE

Une présence active dans COATICOOK et ses environs

Cette fenêtre ouverte à travers
La Tribune vous permet
de faire rayonner votre
communauté auprès de plus
de **106 000** lecteurs.

Toujours à votre écoute,
toujours prêt à vous donner
pleine satisfaction...
nous travaillons pour et avec
les gens de votre région.

Carole St-Louis
Conseillère publicitaire
819 564-5456,
poste 238
cst-louis@latribune.qc.ca

laTribune

5387699

Le comité jeunesse vole de ses propres ailes

MAXENCE DAUPHINAIS-PELLETIER
mdauphin@latribune.qc.ca

COATICOOK — « La jeunesse est l'espoir de notre avenir », disait le révolutionnaire philippin José Rizal. Adeptes de cette pensée, Simon Madore a formé un comité jeunesse qui regroupe une douzaine de jeunes activement impliqués dès ses premiers moments en tant que maire. Ils ont déjà organisé deux événements et amassé plus de 5000 \$, qui iront à la construction d'un espace de rassemblement.

Une vingtaine de jeunes de la région, âgés de 14 à 25 ans, ont immédiatement manifesté leur intérêt pour le projet et ont commencé à se rejoindre une fois par mois à l'hôtel de ville en compagnie du maire pour mettre en œuvre le comité jeunesse de Coaticook. Au fil du temps, une douzaine de jeunes ont décidé d'embarquer pour de bon.

« J'ai rejoint le comité parce que je voulais pouvoir m'impliquer dans l'avenir de ma ville, apporter mes idées et amener le changement », affirme Frédéric Jubinville, qui a été élu président du comité jeunesse par ses pairs. « Ça nous fait connaître les rouages et les dessous de la politique municipale, en plus de nous permettre d'exprimer nos opinions sur différents dossiers, comme ce fut le cas avec la politique familiale de la Ville. Ça donne une voix à notre génération qui était manquante à l'appareil municipal par le passé. Le comité est composé de personnes qui ont de l'expertise dans différents domaines, ce qui nous rend plus forts et plus



Rangée arrière : Amélia Carr (mentor), Claudy Bellefeuille, Simon Madore (mentor), Marie-Ève Pariseau, Philippe Laprise, Sarah-Ève Breton, Laurence Breton, Catherine Madore, Félix Roy, Frédéric Jubinville et Jean-Christophe Hélie. Rangée avant : Alicia Gagné, Fannie Chevarie Sandrine Gagné et Samuel Boucher-Bélanger. — PHOTO FOURNIE

compétents. »

Même si le comité siège depuis un peu plus d'un an seulement et qu'il est formé de néophytes, il compte déjà plusieurs accomplissements de taille à son actif. En plus d'avoir eu la chance de rencontrer la ministre Marie-Claude Bibeau et le comité jeunesse du premier ministre du Canada, ses membres ont organisé deux événements d'envergure à Coaticook au cours de la dernière année.

« Le comité a organisé deux événements qui ont été des grands succès à notre première année d'existence. On a organisé le Festjeunes l'été passé, un tournoi de soccerbaseball qui a permis d'amasser 5000 \$. On est ensuite revenu à la charge avec le Festigloo le 2 février passé. La journée a commencé avec un tournoi de softball des neiges, pour se terminer avec un party sous un chapiteau en forme d'igloo. On organise tout, des règles des sports à l'animation, c'est vraiment super », explique-t-il.

UN ESPACE À LEUR IMAGE

Bien qu'ils apprécient organiser ces événements et en tirent des connaissances valables par le fait même, les membres du comité ont un but ambitieux qu'ils désirent réaliser avec l'argent amassé, celui de construire un espace de rassemblement pour les jeunes. « On veut bâtir un *chilling spot* où les jeunes vont pouvoir se rassembler et passer du temps ensemble. On aimerait mettre un système de son pour pouvoir écouter de la musique, le wifi et des lumières. Il devrait être situé près de la maison des jeunes et du Tim Hortons pour être accessible facilement. Des étudiants du Crifa sont en train de faire les plans, on espère pouvoir se mettre à la construction dès cet été. »

« On a aussi préparé un questionnaire pour les élèves de la polyvalente et du Collège Rivier afin de savoir ce qui pourrait les inciter à revenir à Coaticook après leurs études. On essaye aussi d'organiser un spectacle de musique pour continuer d'amasser du financement », conclut le président, assurant que le comité a de grands projets pour l'année à venir.

UNE FORCE POUR L'AVENIR

Lorsqu'il s'agirait de tenter de gagner la confiance et le vote des Coaticookois, celui qui allait devenir maire au terme de la campagne électorale a senti qu'une de ses propositions résonnait avec les gens qu'il rencontrait.

« Une de mes premières promesses électorales était de donner une place aux jeunes pour qu'ils expriment leurs idées et qu'ils nous communiquent ce qu'ils attendent de leur ville pour le futur », confie M. Madore. « On a lancé l'appel aux intéressés peu après mon élection et leur réponse a été phénoménale. Ils se sont manifestés rapidement et ils ont fait preuve d'une grande implication dès les premières rencontres. Ils ont déjà accompli des belles choses et ce n'est qu'un début pour eux. Ils sont une force pour l'avenir de Coaticook. »

**SHERBROOKE
AUTO OCCASION**

Service mécanique générale

**1^{re}
2^e
3^e**
CHANCES
AU CRÉDIT

+ 120 VÉHICULES
en inventaire inspectés
et prêts pour livraison

**CONTACTEZ-NOUS POUR VOS
CHANGEMENTS DE PNEUS**



Famille Fortier, propriétaire



**TOYOTA
COROLLA LE 2010**
154 091 km, autom., gris/
int. gris
7 495 \$



**HYUNDAI
ELANTRA GLS 2013**
58 000 km, man.,
blanc/int. gris
8 995 \$



**DODGE
GRAND CARAVAN 2011**
145 000 km, autom.,
gris/int. beige
7 995 \$



**FORD
F-150 XTR 2012**
59 000 km, autom. (6 vitesses),
noir/int. noir sync Microsoft, aux.
22 995 \$



**MERCEDES-BENZ
E-300 2014**
81 200 km, autom. (7 vitesses),
blanc/int. noir 4Matic, toit panor.
25 995 \$

4242, BOUL. BOURQUE

sherbrookeautooccasion.com

819 340-1200

PROBLÈME DE FENÊTRES?

DÉJÀ
10 ANS

SOLUTION THERMO

restaurer | remplacer | prolonger



DÉSEMBUAGE

La solution pour retrouver des vitres claires



REPLACEMENT

La solution pour profiter d'un vitrage plus performant



CALFEUTRAGE

La solution pour préserver vos fenêtres et votre confort



MOUSTIQUAIRE

La solution pour profiter de l'air extérieur en toute tranquillité



QUINCAILLERIE ET COUPE-FROID

La solution à long terme pour utiliser vos fenêtres de façon optimale



INSERTION DE PORTE

La solution pour remettre votre porte en état et au goût du jour

VOTRE FRANCHISÉ :

**SOPHIE AUBIN &
MICHAEL BEAUDRY**
sherbrooke@solutionthermo.com
819 993-9622

ÉVALUATION GRATUITE
solutionthermo.com

SIÈGE SOCIAL : 1 877 707-2283

Vos fenêtres à leur

meilleur



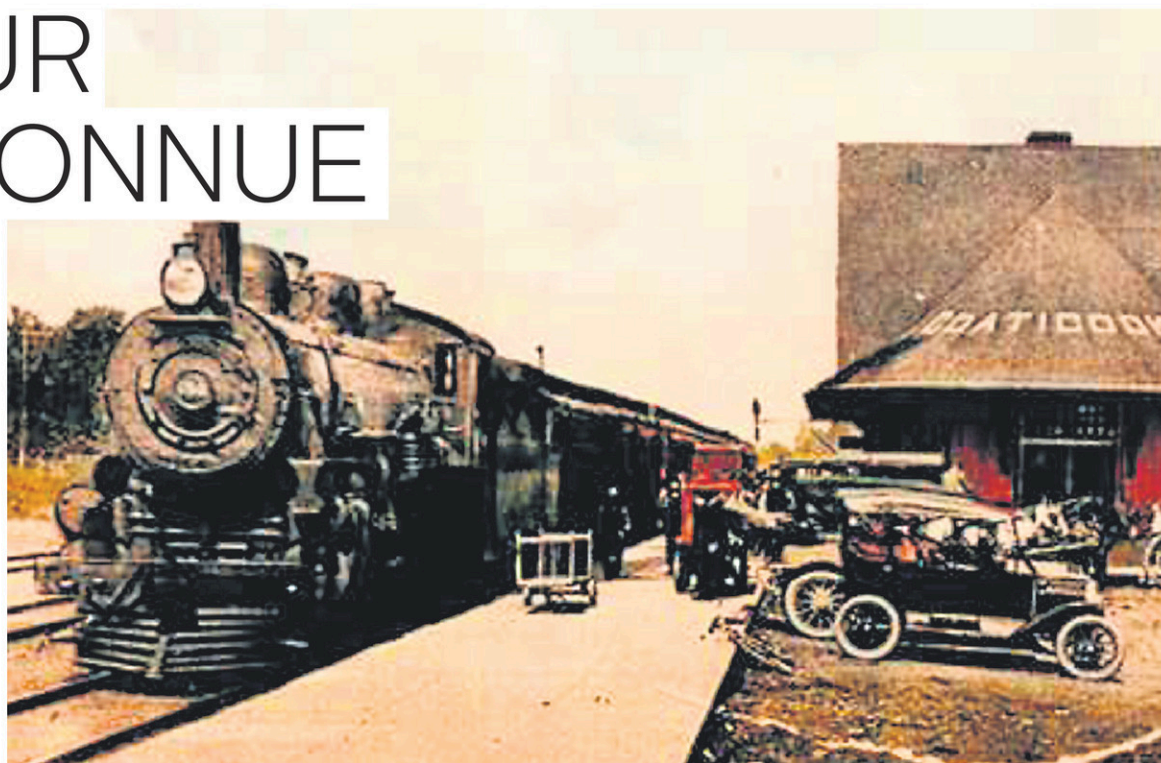
PLEINS FEUX SUR L'HISTOIRE MÉCONNUE DE COATICOOK

MAXENCE DAUPHINAIS-PELLETIER
mdauphin@latribune.qc.ca

méconnue de la région va être enfin levé dès cet été dans une télésérie de six épisodes sur les ondes de MaTV.

COATICOOK — Vous croyez connaître tout sur l'histoire de Coaticook et de sa région? De la formation de la vallée aux personnages obscurs ayant façonné son visage, certaines caractéristiques de son passé, pourtant déterminantes, n'ont jamais été dévoilées au grand jour. Le voile sur l'histoire

Marie-Pier Audet et Roch Létourneau vont unir leurs forces dans le but de dévoiler des éléments déterminants de l'histoire de Coaticook qui sont toujours méconnus du grand public. Leur intérêt commun pour le passé de leur région a culminé à la création de la série,



Voici une Carte postale des années 1930 représentant la gare du Canadian National Railway.—PHOTO FOURNIE

intitulée *Et si Coaticook m'était conté*, qui sera diffusée à partir de la mi-juin à MaTV.

« Lorsque l'on animait ensemble à la radio les mercredis matins, Roch présentait des capsules *Saviez-vous que?* sur l'histoire de Coaticook et des environs,

touchants à une panoplie de différents sujets. Ça a été un grand succès avec les auditeurs, les gens étaient à l'écoute chaque semaine et attendaient impatiemment les nouvelles capsules », se souvient Marie-Pier Audet, animatrice à CIGN. « Motivée par le succès

des capsules ainsi que par mon amour pour ma région natale et son histoire, j'ai dit à Roch qu'on devrait développer un projet pour la télé. L'idée lui a plu et il a immédiatement accepté, à mon grand bonheur. »

Désirant se démarquer de ce qui s'est fait par le passé quant aux récits sur l'histoire de la région, les deux acolytes ont décidé de s'aventurer sur des sentiers qui n'ont pas encore été empruntés par les historiens du passé.

« En raison de la contrainte de temps que nous impose le format télévisé, nous avons décidé de présenter des thèmes qui sortent des sentiers battus au lieu de couvrir l'histoire de la région dans son entièreté », explique



Musée Beaulne

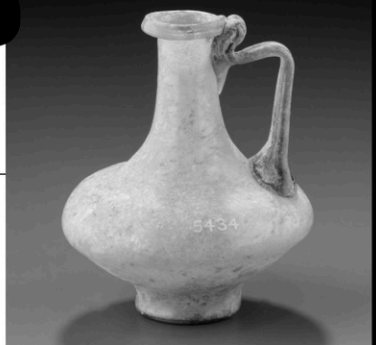
www.museebeaulne.qc.ca

EN VEDETTE :

Collection Norton de verrerie antique

Du 16 juin 2019 au 19 janvier 2020

- Une diversité d'expositions captivantes
- Journée festive du Musée : le 26 mai
- Thé et pâtisseries sur la véranda : en juillet et août



96, rue de l'Union, Coaticook
819 849-6560

5387695



Conférence de l'historien Guy Laperrière
Collecte de fonds de la Société d'histoire de Coaticook

Regards sur l'histoire des communautés religieuses de la région de Coaticook

Date : Le dimanche 5 mai à 11 h
Endroit : Pavillon des arts et de la culture de Coaticook
Prix : 20 \$ par personne (gratuit pour les enfants de 12 ans et moins)

Un goûter de produits locaux sera servi dès 11 h.
La conférence débutera à midi.

RÉSERVEZ vos places à la Société d'histoire de Coaticook
au 819 849-1023 ou à societehistoirecoaticook@hotmail.com



Merci à nos partenaires :



5394661

LA STATION
de Compton
FROMAGERIE • FINE CHEESE MAKERS

FABRIQUER LE PLAISIR

Fromages fermiers biologiques
DÉGUSTATION | VISITE | GRILLED CHEESE

OUVERT 7 JOURS SUR 7

440, chemin Hatley, Compton QC J0B 1L0
819 835-5301 fromagerielastation.com

5389102



Roch Létourneau et Marie-Pier Audet
— PHOTO LA TRIBUNE, MAXENCE DAUPHINAIS-PELLETIER

M. Létourneau, anthropologue de formation. « Les récits existants commencent au moment de la colonisation anglaise, mais nous allons retourner 14 000 ans en arrière pour parler de la déglaciation, qui a mené à la formation géologique de la vallée et de la gorge, ainsi qu'à la première présence d'humains il y a 10 000 ans. Très peu de gens savent les informations que nous allons présenter, ce qui ajoute à l'attrait de la série. »

UN FORMAT STYLE DÉCOUVERTE

Bien que les deux animateurs se complètent bien par leurs champs d'expertise distincts, le tandem fera appel à plusieurs invités de taille qui se spécialisent dans différents domaines pour fournir des informations additionnelles à l'auditoire.

« On s'est inspiré de l'émission *Découverte* pour le format de notre projet. Je vais jouer le rôle de Charles Tisseyre à l'animation et une voix narrative sur fond d'images prendra le relais. En plus de notre spécialiste de la prise d'images par drone Luc Harvey, on va faire des entrevues avec des professionnels chevronnés tels Éric Grayon pour la déglaciation et Jean-Marie Dubois pour la géomorphologie », soutient la dynamique animatrice, qui assure que la série comportera aussi une touche d'humour qui leur est bien propre.

Les sujets qui vont être traités au fil des six épisodes varient en nature et seront présentés en ordre chronologique pour faciliter la compréhension, allant de la période de déglaciation et de la formation de la rivière à l'impact de la religion et de la révolution agricole, en passant

par la colonisation anglaise et l'industrialisation.

« Nous aurions pu faire six émissions sur l'industrialisation, mais nous avons dû faire des choix. L'histoire des Cantons-de-l'Est, dont celle de la vallée de la Coaticook, est totalement différente de celle du reste du Québec, donc on s'est concentrés sur ce qui la rend particulière. Tous les gens que nous avons approchés sont enchantés de participer au projet et nous avons pu compter sur la précieuse collaboration de la Société d'histoire de Coaticook et du Musée Beaulne. Nous espérons que vous serez des nôtres pour découvrir les dessous de l'histoire de notre région que nous aimons tous tant », conclut M. Létourneau, soucieux de développer la mémoire historique des plus jeunes et d'en apprendre aux plus vieux.



Vue de la rue Child au coin de la rue Court au tournant des années 1950. On aperçoit le populaire Rex Café à l'extrême droite. — PHOTO FOURNIE



**COOPÉRATIVE
FUNÉRAIRE
DE LA RÉGION
DE COATICOOK**

DEPUIS PLUS DE
40 ANS
PRÉSENT POUR VOUS!



Venez rencontrer nos professionnels :
Michel Belzil, Mary Brus et Eliette Dubé

284, rue Child, Coaticook
info@salonfunerairecoaticook.com
salonfunerairecoaticook.com

819.849.6688

5391963



Waterville
PROXIMITÉ HUMAINE. PROXIMITÉ URBAINE.





waterville.ca





Simon Lapointe
CONSTRUCTIONS & RÉNOVATIONS

Résidentielles, commerciales et agricoles

GOUTTIÈRES
FABRICATION SUR MESURE ET POSE DE GOUTTIÈRES SANS JOINTS

L'EXPÉRIENCE ÉGALE CONFIANCE!

ISOLATION CELLULOSE ET LAINE SOUFFLÉE



Service d'évaluation des besoins en isolation
UN ISOLANT EFFICACE ET ENVIRONNEMENTAL!

Résidentielles 5 po

Tél. : 819 849-2098 / Cell. : 819 679-2096
constructionsimonlapointe@gmail.com

5394722

Le coup d'envoi de votre saison sur un terrain à votre mesure





CLUB DE GOLF COATICOOK

TARIFS 2019 DES CARTES DE MEMBRE

COUPLE	1630 \$
HOMME OU FEMME	980 \$
INTERMÉDIAIRE, 35 ANS ET MOINS AU 1 ^{er} MAI 2019	628 \$
ÉTUDIANT À PLEIN TEMPS	420 \$
JUNIOR MOINS DE 18 ANS AU 1 ^{er} MAI 2019	290 \$
MEMBRE PARTIEL	405 \$

Réservation 819 849-9876
ou en ligne au clubdegolfcoaticook.ca
660, rue Merrill, Coaticook

5388378



ABONNEMENT AU **JOURNAL PAPIER**

Recevez votre édition papier directement à votre porte et sans souci!

PROGRAMME DE **PRÉLÈVEMENTS AUTOMATIQUES**

Le programme de prélèvements automatiques est simple et sécuritaire. Un seul montant sera prélevé chaque mois de votre compte bancaire ou de votre carte de crédit.

TARIF LIVRAISON
PAR CAMELOT
Seulement
25,01\$/mois
(taxes incluses)

TARIF LIVRAISON
PAR CAMELOT MOTORISÉ
Seulement
27,52\$/mois
(taxes incluses)

Pour en savoir plus :

SERVICE DES ABONNEMENTS

819 564-5466 1 800 567-6955



laTribune

PAPIER / INTERNET / TABLETTE / MOBILE

Le Dynamik réussit son retour en scène

MAXENCE DAUPHINAIS-PELLETIER
mdauphin@latribune.qc.ca

COATICOOK — C'est un défi de taille que se sont donné les coprésidents du Dynamik Service agricole Alexandre Laprise et Alexandre Boucher, soit celui de ramener à la vie l'équipe de hockey sénior de la ville, après cinq ans d'absence. Leurs efforts ont porté fruit, l'équipe ayant la cote auprès de la population et les joueurs offrant de bonnes performances sur la glace.

Le pari risqué des deux partenaires d'affaires s'avère un succès sur toute la ligne au terme de la première saison d'activité du Dynamik. Évoluant maintenant au sein de la Ligue régionale de hockey, le club a atteint la série finale du circuit, s'inclinant en cinq parties face aux Cougars de Warwick.

« Un de nos amis jouait dans la Ligue régionale et on allait le voir de temps en temps. À un certain moment, on s'est dit que ça pourrait être intéressant d'essayer d'amener une équipe à Coaticook et plusieurs anciens joueurs nous ont encouragés », explique Alexandre Laprise. « On a approché la ligue pour voir quels étaient les prérequis pour embarquer. Lorsqu'on a vu que c'était abordable et que les règlements étaient intéressants, on a décidé de se lancer dans l'aventure. »

UN PROCESSUS COMPLEXE

Bien que les deux jeunes hommes avaient beaucoup de volonté, ils ne disposaient pas de moyens financiers pour faire du retour du Dynamik une réalité. S'est ensuivi un travail colossal pour trouver des joueurs engagés,



Le Dynamik Service Agricole a rapidement repris sa place de choix dans le cœur des amateurs de hockey coaticookois, eux qui ont supporté l'équipe à la maison comme sur la route à toutes leurs parties. — PHOTO FOURNIE. VINCENT COTNOIR

des partenaires financiers, une équipe d'entraîneurs pour tenter de convaincre la ligue d'accepter leur équipe.

« La Ligue régionale était hésitante au début en raison de notre positionnement géographique éloigné des autres équipes. L'intérêt démontré par Sherbrooke d'obtenir une équipe au même moment a facilité les choses et ils ont finalement accepté. On a ensuite dû obtenir l'aval de la ville de Coaticook, qui a accepté notre projet, et celui du personnel du Centre Gérard Couillard pour avoir des heures de glaces. »

« On a ensuite rencontré plusieurs commanditaires potentiels pour essayer de leur vendre notre projet », poursuit-il. « Les propriétaires d'entreprises ne voulaient

pas s'associer à une ligue où il y avait beaucoup de bagarres, comme c'était le cas avant avec l'ancien Dynamik. On les a rassurés quant à la nature de la ligue et ils ont graduellement embarqué dans le projet. C'est à ce moment-là qu'on a dû convaincre des joueurs, des préposés à l'équipement et des entraîneurs de se joindre à nous. Ce n'était pas facile de recruter les joueurs parce qu'on ne paye pas, mais on a réussi à trouver des passionnés qui voulaient s'impliquer pour l'amour du sport. »

LES PARTISANS AU RENDEZ-VOUS

À ce moment, il ne restait plus qu'une chose à constater. Est-ce que les partisans coaticookois

allaient revenir à l'aréna après cinq ans d'absence pour encourager le Dynamik? Ces derniers ont répondu haut et fort à l'appel, au grand plaisir de M. Laprise.

« L'appui des partisans a été exceptionnel, on ne pouvait pas demander mieux », lance-t-il. « Il y avait près de 800 personnes au match d'ouverture local, alors qu'il y a 531 places assises dans l'aréna. Ils nous ont supporté match après match par la suite, on a eu une moyenne de 400 personnes par parties. Ils se sont déplacés sur la route aussi, au nombre d'une centaine à plusieurs occasions, ce qui est incroyable pour la Ligue régionale. On ne pouvait pas s'attendre à une meilleure réponse de la population. »

« Les bonnes performances de

l'équipe, dont les 14 victoires de suite, ont certainement aidé à attirer les partisans, mais ils étaient présents même quand notre fiche était de quatre victoires et six défaites en début de saison. La victoire aide toujours, mais nos partisans sont fidèles. L'équipe d'entraîneurs a fait un excellent travail de rallier les joueurs autour d'une cause commune et de les garder motivés au courant de la saison. Nous avons toutes les pièces en place pour offrir du hockey excitant à nos partisans pour plusieurs années encore. On est passé bien près de la victoire cette année et on va revenir plus déterminés que jamais la saison prochaine », conclut-il, ne regrettant aucunement de s'être lancé dans cette éprouvante aventure.

ILS SONT
ENTRÉS PAR
LÀ ?

ASSURANCE
HABITATION

ON EST
LÀ.

PROMUTUEL
ASSURANCE

1 877 799-8844
819 564-7766

promutuelassurance.ca

Un livre pour raconter l'histoire

MAXENCE DAUPHINAIS-PELLETIER
mdauphin@latribune.qc.ca

COATICOOK — Aux yeux de Christian Caron, l'aréna Gérard-Couillard a été une véritable école de vie pour plusieurs Coaticookois. Soucieux que l'histoire du premier grand lieu de rassemblement en ville ne se perde pas, il y consacre un ouvrage entier, qui sera lancé au même moment qu'une exposition sur les 50 ans de l'aréna au Musée Beaulne en septembre.

Le journaliste Christian Caron avait en tête le projet d'écrire un livre sur l'aréna et son histoire depuis quelque temps. Le

50^e anniversaire de l'aréna et l'exposition au Musée Beaulne pour cet évènement l'ont poussé à agir et après deux ans de labeur, le produit final est presque fin prêt.

« Le livre est presque terminé au moment où l'on se parle. Il va avoir 230 pages et plus de 300 photos. Je vais traiter de l'histoire de l'aréna au complet, parce qu'il n'y a pas seulement eu que du hockey à l'aréna. Il s'est joué beaucoup de ballon-balai, il y a aussi eu du patinage artistique, des galas de lutte, des spectacles musicaux, le salon du commerce et les spectacles du festival du lait. Je jase de tout ça dans le livre », explique M. Caron.

L'auteur a littéralement vu l'aréna se construire sous ses propres

yeux et y a passé d'innombrables soirées à différentes étapes de sa vie. « J'ai grandi sur la rue Gendron, à 1000 pieds de l'aréna seulement. Je n'avais que sept ans au moment de sa construction, mais j'allais voir chaque jour comment les travaux avançaient. Quand elle a enfin été terminée, j'y allais pratiquement tous les soirs. J'ai continué à y aller sur une base quotidienne avec mon métier de journaliste, je restais seulement de plus en plus tard », confie-t-il.

TROIS RÉFÉRENDUMS

Les citoyens de Coaticook n'ont pas obtenu leur aréna facilement. Au contraire, une joute politique intense a été disputée et trois référendums ont dû avoir lieu avant que la décision de la construire soit prise, les opposants au projet ayant été jusqu'à utiliser des techniques douteuses, selon M. Caron.

« Il n'y avait pratiquement pas de grand lieu de rassemblement à Coaticook à l'époque. Dans les années 50, le hockey était très populaire et les ligues organisées jouaient dehors, à la merci de dame Nature. C'est à ce moment que des démarches ont été entreprises pour avoir un aréna, il y a même eu une manifestation pour la réclamer. »

« Il a fallu faire trois référendums pour que la Ville obtienne son aréna. Le premier a eu lieu en 1967 et a été battu, car le projet impliquait aussi la construction d'un centre communautaire, ce qui faisait monter considérablement la facture. Un an et demi plus tard, en 1969, le deuxième référendum a été battu par moins de dix votes. Il semblerait



que des gens ont été payés pour voter contre le projet et que de la propagande négative a été diffusée à la radio pour décourager les supporteurs », estime-t-il. « Quelques semaines plus tard à peine, un troisième référendum a été accepté par une cinquantaine de voix et la construction de l'aréna a débuté au coût de 250 000 \$. Les citoyens et les commerçants ont amassé 93 000 \$ de leurs propres poches

pour contribuer! » s'exclame-t-il, ce qui représente une somme considérable à l'époque pour une ville ouvrière.

Une délégation s'est alors promenade à travers la province pour aller s'inspirer de ce qui se faisait ailleurs. C'est l'entrepreneur local Gérard Couillard qui a construit l'aréna, ce qui explique en partie pourquoi il a vu son nom y être donné quelque 25 années après son inauguration.

LES DESSINS RJC
PLANS D'ARCHITECTURE




819 849-9000

DESSINSRJC.COM

5387572



La BERGERIE
en HERBE

FERME ÉDUCATIVE

Une visite à la ferme...
C'EST PAS BÊÊÊTE!

- Sortie scolaire
- Visite à la ferme
- Animation à l'école
- **VIANDE D'AGNEAU**

CAMP de JOUR

Du 1^{er} juillet au 23 août 2019

- Soins et manipulation des animaux
- Activités en lien avec la nature et l'agriculture
- Enfants de 5 à 12 ans
- Camp Explo-Ado

Journée d'information et d'inscription
11 mai de 10h00 à 12h00

819-835-0077

info@bergerieenherbe.com
www.bergerieenherbe.com

90 ch. de St-Isidore
Martinville (Québec) JOB 2A0

5392748

de l'aréna Gérard-Couillard



Si les murs de l'aréna Gérard-Couillard pouvaient parler, ils en auraient sans doute bien long à dire. Des sports sur glace aux galas de lutte, en passant par une performance à guichet fermé de Bruno Pelletier, des moments importants de l'histoire de Coaticook se sont déroulés sous son toit. — PHOTO FOURNIE

POPULARITÉ IMMÉDIATE

La population n'a pas perdu de temps pour s'approprier son aréna. Dans les années suivant sa construction, quatre ligues de garage regroupant une vingtaine d'équipes de hockey et une dizaine

d'équipes de ballon-balai étaient formées. Il y avait constamment de l'activité, se souvient M. Caron.

« C'est incroyable tout ce qu'il y a eu à l'aréna. Dans les années 70, il y a eu entre 425 et 475 jeunes qui étaient inscrits au hockey

mineur, les équipes de ligue de garage étaient nombreuses et il y avait des équipes masculines et féminines de ballon-balai. Des tournois de hockey pour toutes les catégories ont été organisés. Le patinage artistique a aussi eu des bonnes années. L'aréna a servi de salle de spectacle à multiples reprises. »

« Il y a eu tellement d'affaires à l'aréna, presque tous les gens y ont vécu des moments importants. C'est pour cela que je le vois comme une école de vie. Des générations de Coaticookois ont appris à gagner, à perdre, à développer des amitiés et à faire face à l'adversité dans cet aréna. C'est encore plus enrichissant que le divertissement que ça nous a procuré », croit l'auteur du livre.

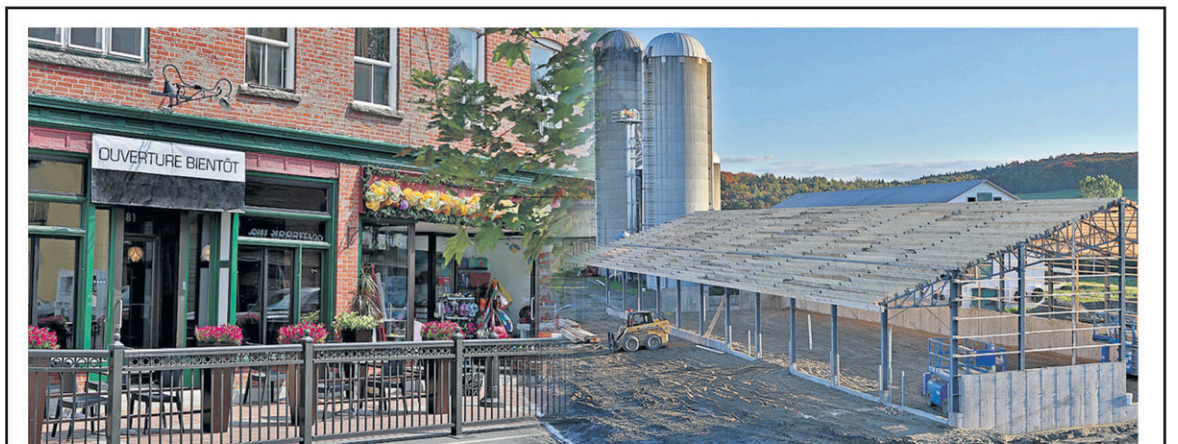
Dans la foulée du 50^e anniversaire de l'aréna, le Musée Beaulne organisera une exposition d'objets portés par des joueurs, des trophées, des programmes souvenirs et une panoplie de photos d'époque. Elle devrait être présentée à la population du 22 septembre au 19 janvier.



Ce cliché a été pris lors d'une fête à l'occasion du championnat de la ligue locale de hockey de Coaticook. — PHOTO FOURNIE

« Un comité a été formé pour préparer des retrouvailles prévues pour cette fin de semaine. Le lancement du livre aura lieu au même moment, lors de l'inauguration de l'exposition au Musée Beaulne. Il y a une grande variété d'artéfacts qui rappellent le passé de l'aréna et les grandes équipes qui y ont joué, comme

les Frontaliers juniors AAA et les Canadiens juniors. Des pièces d'équipements de Marcel Benoit et d'autres grands joueurs vont aussi être exposées. Ça va être une belle célébration du hockey à Coaticook et de l'histoire de l'aréna en général », conclut M. Caron, heureux de contribuer à conserver la mémoire du passé.



Enchantés!
de collaborer au dynamisme de la région de Coaticook.

RUES PRINCIPALES
COATICOOK

CCIRC
Chambre de Commerce et d'Industrie
de la Région de Coaticook

MRC
Coaticook

Carrefour
jeunesse-emploi
MRC de Coaticook


Bibliothèque
Françoise-Maurice de Coaticook

Lire, c'est s'ouvrir

34, rue Main Est, Coaticook, QC J1A 1N2
Téléphone : 819 849-4013 | Télécopieur : 819 849-0479
www.bibliotheque.coaticook.qc.ca

Accès à plus de 6000 livres numériques, une cinquantaine de magazines électroniques et à plusieurs bases de données en ligne depuis le confort de votre foyer.

Heure du conte

pour les 4 à 8 ans

Samedis

11 mai et 25 mai

à 11 h

Surveillez
nos animations
pour les enfants
durant la période
estivale

(heure du conte
hebdomadaire, club de
lecture, etc.)



Crédit photo : Vincent Cotnoir

VILLE DE COATICOOK

- Population: 9300, population de la MRC: 18900
- À 30 minutes de Sherbrooke
- À 15 minutes des États-Unis
- Tous les services de proximité
- Politique familiale:
 - Subvention pour les nouveau-nés
 - Subvention pour les activités des enfants
- Développements résidentiels avec terrains disponibles
- Développements industriels avec terrains disponibles. Accès à des programmes de crédit de taxes
- Politique pour les nouvelles constructions et les nouvelles propriétés:
 - Subvention en fonction du nombre d'enfants
 - Aide financière pour la construction

SERVICES AUX CITOYENS

- 4 écoles primaires
- Une école secondaire publique et une privée
- Hôpital avec une urgence et groupe de médecine familiale
- Transport en commun, adapté, urbain et interurbain
- Service d'animation estivale

SPORTS ET LOISIRS

- Aréna, patinoires et anneau de glace
- Stade de baseball, terrains de baseball, de soccer et de tennis
- Piscine municipale et piscine intérieure, jeux d'eau
- Terrain de golf

PLEIN-AIR

- Lac avec plage municipale
- Sentiers pédestres, escalade à l'année, vélo de montagne, pistes de fat bike, piste cyclable, raquette, ski de fond

CULTURE

- Centre culturel (salle de spectacles, troupe de théâtre)
- Musée
- Bibliothèque municipale



Crédit photo : Vincent Cotnoir



Crédit photo : Marc Hébert

VILLE DE
Coaticook

150, rue Child, Coaticook • 819 849-2721

www.coaticook.ca