



Un événement majeur
au profit du Journal :

LE FESTIVAL DES FILMS... DU MONDE DE SAINT-ARMAND

Rendez-vous à la p.4

«Les vrais artistes, ce sont les gens qui n'ont pas le choix de faire autre chose.»

Pierre Gauvreau

COMMENT DITES...

Vous avez été nombreux à réagir positivement ou négativement au dernier numéro du *Journal*, ce qui démontre l'intérêt des lecteurs pour leur petite publication locale. Dans une saine démocratie, les médias jouent un rôle prépondérant, et la liberté d'expression est fondamentale.

Imaginez, si la commission du juge Gomery s'était tenue à huis-clos, aurions-nous eu une juste idée de ce qui s'est réellement passé. La politique n'empêche malheureusement pas de se salir les mains, et le journalisme est là pour nous le rappeler.

Argent propre ou argent sale, pot-de-vin, magouille, surfacturation, financement occulte, heureusement rien de tout cela au *Journal*. Toutefois, notre besoin de financement demeure entier, et je vous invite à lire en page 4 l'annonce de la première activité de collecte de fonds, afin d'assurer la prochaine année financière du *Journal* qui, je vous le rappelle, commencera sous peu sa troisième année d'existence. L'événement, nous l'espérons, attirera autant les ruraux que les néos (puisque c'est comme ça qu'il faut se nommer), et qu'il contribuera ainsi à dynamiser notre collectivité. Dans ce douzième numéro, encore une fois plusieurs bons articles, des nouveaux collaborateurs, des nouveautés. Malheureusement aussi des départs, ceux de Siris et de Marie-Jeanne partis vivre sous de nouveaux cioux.

Pour la énième fois, les pages du *Journal* sont ouvertes à tous, n'hésitez pas ... et bonne lecture.

Eric Madsen

LES GENS D'ICI

Ils habitent tous les deux chemin Guthrie. L'un s'appelle Jean Pierre Lefebvre, nouveau collaborateur au Journal, cinéaste qui a brossé à travers ses films un singulier portrait de l'âme québécoise. Souvenez-vous de « Maudits sauvages » (1971), ou encore des « Fleurs sauvages » (1982) tourné à Saint-Armand... Il nous présente Pierre Gauvreau, peintre bien connu, auteur du « Temps d'une paix ». Le Saint-Armand est heureux et flatté d'accueillir dans ses pages ces deux personnages marquants de l'histoire contemporaine du Québec.

BRÈVE RENCONTRE AVEC PIERRE GAUVREAU

Par Jean Pierre Lefebvre



PHOTO : JEANNINE CARREAU

Pigeon Hill, le 19 avril 2005, 10 h. Il fait très beau et doux. Pierre Gauvreau et Jeannine Carreau me reçoivent dans le jardin qui ne tardera pas à fleurir en mille odeurs et couleurs. «Un jardin fait aussi partie de la création artistique. Une plate-bande, c'est un tableau qui se modifie au cours des mois, qui disparaît, renaît...» dira Pierre vers la fin de l'entrevue.

Pierre Gauvreau aura 83 ans au mois d'août. Jeannine et lui vivent parmi nous depuis déjà vingt et un ans. Pionnier de la radio, de la peinture, de la télévision en tant que réalisateur et scénariste, et signataire du *Refus global* en 1948, il a marqué son époque comme nul autre créateur québécois et reste toujours actif même après une visite, il y a quelques années, de l'ange de la mort, «chassé, selon son expression, par l'ange de la vie qu'est Jeannine».

Pierre, comment te définirais-tu ?

Dans la mesure du possible, j'évite de me définir. Ça ne m'intéresse pas de m'enfermer dans une catégorie, à savoir si je suis croyant ou si je ne le suis pas, si je suis de gauche ou de droite, parce que ça ne veut plus rien dire tout ça. Donc, je vis ma vie la plus ouverte possible. Je veux être le plus libre possible, et être libre c'est être ouvert. Je considère que je suis né à un moment privilégié de l'Histoire. Je suis de ceux qui ont connu l'arrivée de l'aviation et de toutes sortes de choses qui ont complètement bouleversé la vie des hommes, qui ont rendu caduques les connaissances classiques et les interprétations religieuses de la société.

La société québécoise, la société «canadienne-française», n'est pas toujours une société dans laquelle il est facile de vivre parce que le problème de l'identité, on le traîne avec soi à la journée longue. C'est

qu'un vrai Québécois, un vrai ceci? Êtes-vous une vraie femme, un vrai homme? On se pose constamment ces questions. Il faut absolument tout cataloguer. Ça révèle une insécurité profonde, et cette insécurité est un des aspects marquants de notre culture. On a par ailleurs l'obsession de vouloir arrêter le Temps. C'est complètement utopique ! Le temps qui a passé depuis qu'on se parle est irrécupérable. La nature, l'univers, sont en mouve-

ment, tout est en mouvement, en déséquilibre, en porte-à-faux. Donc, cela va à l'encontre des valeurs que notre société québécoise - surtout canadienne-française - a voulu se donner et tient encore à se donner.

C'est à ma mère que je dois ma force de caractère. De son côté, celui des Saint-Mars et des Viau, les gens avaient un caractère extrêmement défini. Parmi mes ancêtres, il y en a qui ont participé à à peu près toutes les révoltes et révolutions qu'il y a eues au Québec. Donc, j'ai eu une éducation non religieuse. Aussi, le quartier où je suis né, autour du Carré Saint-Louis, était un quartier où les femmes séparées venaient s'installer. C'était un quartier assez libre. Ma mère avaient des amies libres penseuses et tenait ce qu'elle appelait ses «lundis littéraires». Il y avait toujours un conférencier. Robert Choquette, à ses débuts, est venu. Après la conférence, on discutait. Mon frère Claude et moi, on mangeait ce qu'il restait de sandwiches. C'est comme ça que la culture est entrée chez nous : par l'estomac.

Comment se fait-il que ton frère Claude et toi avez tous deux choisi la création ?

Parce que c'était une chose très importante, très valorisée, dans la famille. Notre grand-père ne nous a rien laissé en héritage, sauf sa bibliothèque. À douze ans, j'avais lu tout Victor Hugo! Et puis mon ami Bruno Cormier et moi, on allait chez Eaton parce qu'il y avait là un rayon de livres français et qu'on ne tenait pas compte de la loi de l'index. On a acheté les morceaux choisis de Rimbaud et de Baudelaire... Un camarade nous a dénoncés. Je me suis fait mettre à la porte du collège Sainte-Marie, surtout parce que ma mère devait plusieurs mois de frais de scolarité. J'avais quinze ans. Je suis resté un an à la maison. C'est là que je me suis mis à dessiner.

Parmi les gens qui venaient aux lundis de ma mère, il y avait René Chicoine. Il était professeur à l'école des Beaux-Arts et peintre lui-même. Ayant vu mes dessins, il a dit cette phrase extraordinaire à ma mère : «Si tu ne sais pas quoi en faire, fais-en donc un artiste !» Par la suite, j'ai passé un examen d'admission (il fallait reproduire le discobole, imagine!). J'avais un œil, une habileté, épouvantables. Alors, il y a eu une réunion des professeurs qui ont décidé que j'avais trop de talent : au lieu de me mettre en 1^{ère} année, ils m'ont mis en préparatoire. Fallait surtout pas que je me prenne pour un gars trop bon!

Un prof de l'École du meuble était chargé d'attribuer les prix. Il s'appela Paul-Émile Borduas. Il m'a invité à le rencontrer chez lui. Il y avait là toutes sortes de jeunes de l'époque, Pierre Elliott Trudeau, par exemple... Plus tard, je me suis embarqué dans le Groupe des Sagittaires et j'ai fait mes premières expositions de jeune peintre... Je n'ai jamais gagné ma vie avec ma peinture. Aujourd'hui, si je me préoccupais de ça, je pourrais la gagner. Le problème, c'est qu'à partir du moment où tu fais un certain nombre de tableaux qui se vendent bien, il y a la pression des galeries d'art et de tout le monde pour que tu refasses la même chose... À chaque exposition, je me fais dire très gentiment et très naïvement par quelqu'un : «J'ai beaucoup aimé votre dernière exposition !» Mais il avait dit la même chose à l'exposition précédente. C'est tout à fait normal, ça fait partie du réflexe du cerveau devant ce qui est nouveau.

Tu es vraiment célèbre, Pierre, parce que plusieurs publicités de Bell s'inspirent du Temps d'une paix !

Tu peux pas rejoindre les gens et après ça décider de ce qu'ils vont faire avec toi. Quand tu crées, tu crées jusqu'à ce que l'œuvre soit terminée. Quand le tableau est sec, il devient un objet, un objet que d'autres personnes que le peintre peuvent désirer. Faut pas mêler les deux.

Regrettes-tu quelque chose ?

Être obligé de mourir. Je le prends pas!

Pierre et Jeannine éclatent de rire. Une heure a passé, irrécupérable, certes, mais à laquelle on a avec plaisir arraché les présents propos. C'est très dangereux de rencontrer Pierre Gauvreau : il nous donne à chaque fois le goût de réinventer le monde.

Nota : Pour mieux connaître l'homme et l'œuvre, lire la superbe biographie écrite par Jeannette M. Biondi, *Pierre Gauvreau, le jeune homme en colère*, Lanctôt éditeur, 2003.

HISTOIRE DE COCCINELLES

Par Hélène Rousseau



Quand j'étais petite, j'aimais les coccinelles, pas vous? Elles étaient rares et lorsque par bonheur on en voyait une, on se comptait chanceux. Mais de nos jours, même les plus « bouddhistes » d'entre nous se sont décidés à passer outre aux beaux principes et ont sorti l'arme ultime, la « balayeuse » ! Qui de nous en effet n'a pas passé les mois de mars et avril, sinon l'hiver entier, à entasser dans sa balayeuse ces pauvres petites bestioles qui n'avaient demandé qu'à vivre. La seule arme de défense qu'elles possèdent, c'est cette horrible odeur de terre qu'elles dégagent lorsque, à regret, on leur enlève la vie. Que dire alors de l'odeur qui nous surprend lorsqu'on redémarre la balayeuse pour se lancer à nouveau à l'attaque? Elles sont partout, elles tombent dans notre soupe ou s'écrasent sur notre tête alors qu'on voulait faire un peu de lecture sous la lampe. Elles aiment les endroits chauds; ainsi on peut les retrouver nichées dans notre oreille pendant le sommeil, ça ne vous est pas encore arrivé? Moi oui, c'est plutôt désagréable.

Mais en fait, d'où viennent-elles? Ça fait bien quelques années qu'elles sont devenues envahissantes. Qui a pris la décision de les utiliser à des fins agricoles? Est-ce qu'on fait un suivi, est-ce que les entomologistes sont nuls, se demande Foglia dans un article paru dans *La Presse* du 21 avril dernier? Foglia rapporte d'ailleurs le cas d'un couple de Frelighsburg qui a loué sa maison à une gentille dame de la ville qui n'était pas au courant des coccinelles. Elle devait passer trois beaux mois d'hiver à la campagne mais, ne pouvant cohabiter avec les envahisseuses, elle retourne à la ville et expédie une sommation à comparaître aux propriétaires.

Je suis convaincue que nous avons tous des histoires un peu incroyables concernant l'invasion des coccinelles mais je crois que nous aimerions également avoir des renseignements sur les pronostics à long terme. Parce que si ça continue comme ça, je me demande ce que raconteront nos histoires dans quelques années.



VIE MUNICIPALE - LE CONSEIL AU TRAVAIL

Aqueduc

M. le conseiller Lacasse informe le Conseil que la facture de 18 000 \$ pour un « manuel d'opération » fourni par BPR-Enviraqua doit être payée parce que ces coûts étaient bel et bien prévus au contrat et ne peuvent, par conséquent, faire l'objet d'une contestation comme il avait suggéré lors d'une récente séance du Conseil.

Sécurité publique

Service des incendies. M. Grant Symington, chef du Service des incendies, était présent et a pu donner aux conseillers des précisions sur certaines dépenses concernant l'équipement de nos pompiers, notamment l'achat d'un lot de boyaux à incendie usagés ayant appartenu au Service des incendies de la ville de Bedford.

Sûreté du Québec. Le Conseil a pris connaissance de l'avis de facturation pour les services de la SQ qui se chiffre à plus de 171 000 \$. On s'est interrogés à savoir s'il y avait moyen d'exiger un rapport détaillé des interventions qui justifient une telle facture. À suivre.

Urbanisme

Entretien des terrains privés. Devant les difficultés qu'éprouve

le Conseil à faire respecter par certains citoyens les règlements municipaux relatifs à l'entreposage, sur leur propriété, de déchets divers ou de carcasses de véhicules, les conseillers ont exploré les stratégies possibles pour faire avancer ce dossier qui semble stagner. Le maire a courageusement suggéré d'envisager l'adoption d'une attitude plus active et plus audacieuse dans le cas de citoyens récalcitrants à ce chapitre : faire nettoyer les terrains et envoyer la facture aux propriétaires délinquants. Les conseillers ont convenu de reporter à plus tard l'adoption d'une telle stratégie.

Sécurité des cyclistes et des piétons sur le chemin Saint-Armand. Les membres du Comité consultatif d'urbanisme (C.C.U.) de la municipalité travaillent, avec Transports Québec, à un projet d'aménagement d'accotements pour les cyclistes et les piétons sur le chemin Saint-Armand entre Philipsburg et le village de Saint-Armand afin de rendre la circulation plus sécuritaire dans ce secteur. Il s'agit, tout en préservant l'aspect pittoresque de ce magnifique chemin rural, d'utiliser l'emprise existante et de l'aménager adéquatement pour que cyclistes et piétons puissent y circuler sans danger et sans nuire à la circulation automobile.

On espère pouvoir débiter ces travaux à l'été 2006. Soulignons que les coûts de ces aménagements seront assumés par Transports Québec puisqu'il s'agit d'un chemin provincial.

Circulation des poids lourds sur les chemins municipaux. Le Conseil envisage la tenue d'une assemblée municipale spéciale visant à explorer les mesures à envisager pour limiter les inconvénients liés à la circulation des poids lourds sur les chemins municipaux. La date d'une telle assemblée sera annoncée ultérieurement.

Entretien d'un chemin privé (Stanley Drive). Les conseillers ont accepté d'affecter 3 000 \$ à l'entretien du chemin privé qui dessert une vingtaine de résidences du développement Stanley Drive situé entre le secteur de la Falaise et la frontière américaine.

Loisirs et culture

Parc de planche à roulettes. M. le conseiller Pierre Fontaine a informé le Conseil qu'on sera prêt, dès le mois de juin, à procéder à l'installation d'un parc de planche à roulettes pour les jeunes de la municipalité. M. Martin Landreville propose de procéder à un nouveau sondage auprès des citoyens résidant aux

environs afin de s'assurer que le projet ne suscite pas trop de résistance.

Une nouvelle terrasse au café « Brin de folie ». Le Conseil a autorisé l'aménagement d'une terrasse au bord de la rivière, à l'arrière du local occupé par le café dans le Centre communautaire.

La Fête de l'Eau du Lac Champlain. Les conseillers ont rejeté une demande de participation financière de la municipalité à l'organisation d'une Fête de l'Eau sous l'égide de

Conservation Baie Missisquoi et d' Eau Secours, un organisme national sans but lucratif voué à la gestion responsable de l'eau. Plusieurs artistes connus (les « porteurs d'eau ») participeront bénévolement à ce spectacle qui se tiendra le samedi 9 juillet au quai de Venise-en-Québec. Selon M. Pierre Leduc, président de Conservation Baie Missisquoi, il s'agit de « faire de cette journée un grand rassemblement de tous ceux qui ont à cœur la qualité de l'eau et la sauvegarde de la baie Missisquoi ».

Monsieur le maire et quelques citoyens ont manifesté leur mécontentement suite à la publication d'une bande dessinée de Siris dans notre dernier numéro. Le bédéiste local y dépeignait avec humour une assemblée municipale à laquelle il avait assisté. Nous regrettons que des personnes aient pu y voir un manque de respect alors qu'il ne s'agissait que d'une illustration humoristique dépourvue de toute méchanceté. L'équipe du journal « Le Saint-Armand » mène une politique de respect des personnes et des institutions municipales. La critique et l'humour ont toujours fait partie de l'ordinaire d'un journal et il ne faudrait en aucune manière y voir un manque de respect envers qui que ce soit. Les artisans bénévoles du « Saint-Armand » désirent sincèrement faire de cette petite publication un outil d'expression et de communication au service des gens d'ici. N'hésitez donc pas à nous faire part de vos remarques et critiques.

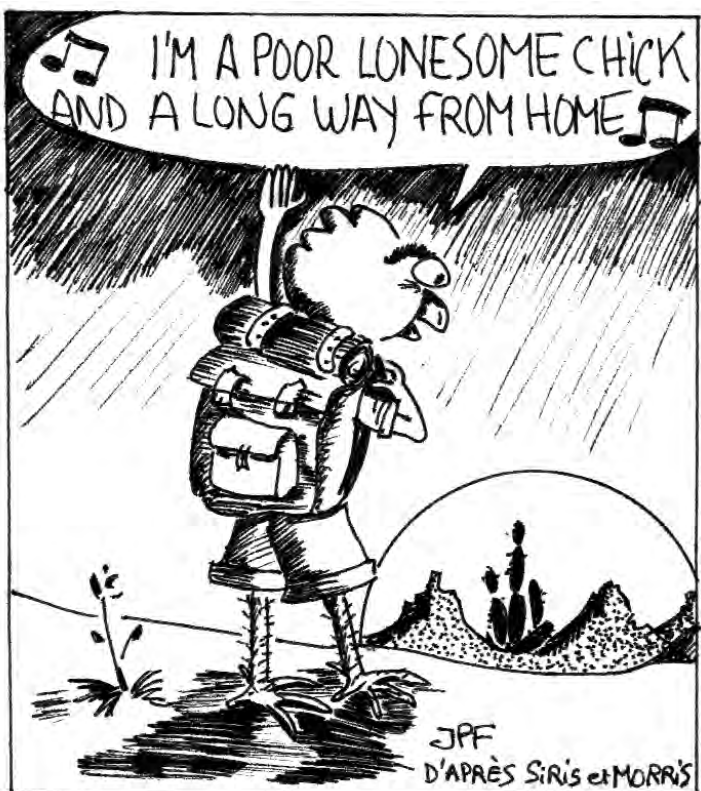
Un petit mot afin de remercier toute l'équipe de bénévoles qui travaillent à la réalisation du merveilleux Journal de Saint-Armand, qui selon moi donne une voix, un écho, à notre village et à ses citoyens. Longue vie et prospérité à notre journal. Je vous envoie un bouquet d'encouragements et de reconnaissance.

Marie Madore

PONT-JETÉE ALBURG-SWANTON

La Commission mixte internationale a rendu son rapport. Elle fait plusieurs recommandations, parmi lesquelles l'enlèvement du pont-jetée le plus rapidement possible. Bravo et merci à tous ceux et celles qui se battent depuis des années en faveur de la baie Missisquoi.

J.C.



SIRIS, qui a déménagé à Saint-Jean, est parti avec la Poule, nous laissant une floppée de coccinelles, qui sont moins sarcastiques mais beaucoup plus envahissantes.

FORUM PAIX ET RESPECT 2005

Par Marie-Ève Cadieux et Hélène Rousseau

Le 16 avril dernier se tenait à Saint-Armand la première édition du forum des jeunes « Paix et Respect ». À cette occasion et sous le soleil, plusieurs maisons de jeunes de Brome-Missisquoi se sont réunies pour souligner cette journée à leur façon. Un peu moins d'une centaine de jeunes étaient présents ainsi que plusieurs intervenants jeunesse.

La créativité était au rendez-vous, et les jeunes ont donné de nombreuses prestations originales. Que veulent dire respect et paix en 2005? Des jeunes de tous les âges y ont répondu en chantant, en dansant et en dessinant.

Pas toujours évident en 2005 de faire preuve de respect. Paix et respect, deux mots indissociables, deux valeurs fondamentales. Chacun y est allé de son interprétation. Le hip hop, culture d'espoir et de dénonciation y était bien représenté par des artistes locaux.

Si les uns utilisent les mots pour combattre la répression et dénoncer l'état de la situation, d'autres choisissent la danse comme moyen d'expression. Des jeunes filles de six à douze ans ont présenté une chorégraphie d'influence gitane. Parées de foulards multicolores et de ceintures aux pièces d'or, elles



D'envoûtantes gitanes, élèves de Gabriella Asselin, professeure de danse aux écoles de Frelighsburg et de Sutton.

ont proposé un spectacle envoûtant sur des airs du Moyen-Orient.

La journée a également été l'occasion pour les jeunes de la région de se rencontrer et de partager. Des expositions de photos et d'œuvres d'art ainsi que des murales sur le thème de la paix et du respect ornaient les murs du centre communautaire. Le public pouvait aussi participer toute la journée à l'élaboration d'une murale interactive.

Ainsi, en plus d'avoir été une réussite, le Forum aura convaincu toutes les personnes présentes de la fragilité de ces valeurs et nous rappelle qu'il revient à tous de travailler à les faire respecter. D'ailleurs les membres du comité organisateur étaient ravis de

constater la présence des dignitaires qui s'étaient déplacés pour rencontrer les jeunes. Soulignons la présence de M. Denis Paradis, député fédéral, de M. Pierre Paradis, député provincial, ainsi que de M. Réal Pelletier, maire de Saint-Armand. À l'heure des grands enjeux sociaux et à une époque où notre présence sur terre s'étend, n'est-il pas juste de se soucier de la paix et du respect?

Un immense merci à tous les participants et à tous les visiteurs. Au plaisir de vous revoir l'an prochain pour une deuxième édition.

Ne manquez pas à la p.4 l'extrait d'un poème dit par Jean-François Babin, un des jeunes présents.

OLD CEMETERIES OF SAINT-ARMAND

THE KRANS CEMETERY

By Sandy Montgomery

We all drive past the The Krans Cemetery, barely noticing it as we drive by on the Saint Armand Road a little east of the Community Centre. It is not an inviting place to stop because there is little room to pull over the car to take a look.

It is named after the Krans family but it is not a Krans family cemetery.

From a reading of the headstones, 109 persons were buried here, the first in 1811. All but six were during the 1800's. Agnes Bradley was the last person buried in the Krans Cemetery when she died at 86 in 1949. Before her, the last burial was in 1922.

It is a matter of speculation why families in the area stopped using this cemetery. Maybe Barbara Wade is right when she declares - Perhaps they ran out of room.

Philipsburg was the populated centre during the 19th century and it supported three Protestant churches - Church of England, Methodist and Congregational. These congregations all used the Philipsburg Protestant Cemetery. The church closest to Saint Armand Station, was the original St. Paul's Church (Church of England). It fronted on the Saint Armand Road on the way to Philipsburg. In an April windstorm in 1843, a gust tore the steeple from the roof and it tumbled, point down, through the roof into the main body of the church. Instead of rebuilding, the congregation built a new church in Philipsburg on the north side of what is now Montgomery Avenue, at the foot of South Street. This building was demolished after the current anglican church was built.

The Krans Cemetery is the resting place of pioneer families -



PHOTO: JEAN-PIERRE FOUREZ

those first settlers who cleared the forest to survive off herds and crops. The first of these arrivals came in the mid 1880's. More than thirty persons buried here were living before then. Names of those recognised as pioneers include the households of David and Peter Krans,

Peter Miller, Peter Rosenberger, Peter McCutchen, Garret Sixby, John Bockus. Maybe the earliest settlers had thought of naming their new found land Petersburg?

There were four Krans brothers who came to the Saint Armand

area from the state of New York in 1802. One of them, John, built a gristmill and sawmill on the banks of Pike River and the stone house backing on Pike River at the west end of Ballerina Road. John is not buried here.

LES GENS DE LA TERRE

Par Jean-Pierre Fourez

Dans un numéro précédent, nous avons publié un article sur les agriculteurs et agricultrices de Saint-Armand (essentiellement producteurs de maïs et producteurs laitiers). Nous vous avons promis des reportages sur d'autres types d'exploitation agricole. Nous commençons par l'élevage des chevaux. Suivront des entrevues avec un éleveur de wapitis, un acériculteur, un vigneron et d'autres, au gré des saisons.

LE RANCH «L» ET LA FERME LITJENS

Un peu d'histoire

Au bout du chemin Bradley, collé à la frontière américaine, le Ranch «L» («L» pour Litjens) étale ses vertes prairies où s'ébattent de superbes étalons et des juments allaitant leurs nouveaux-nés: 85 hectares dont 50 pour le foin et 25 pour le pâturage. Il y a de quoi s'émerveiller car ces chevaux sont les fleurons de la race canadienne.

John Litjens était producteur laitier comme son père, immigrant hollandais de la fin des années 40 dont il a racheté l'exploitation en 1967. En 1975, un incendie ravage la ferme. Il faut repartir à zéro. Après quelques essais dans les bovins de boucherie, John et son épouse Colette s'orientent alors vers l'élevage du cheval, et leur ranch devient un haut lieu de la race canadienne connue dans toute l'Amérique du Nord.

Le malheur frappe à nouveau quand John décède subitement en 2001. Colette, avec l'aide de son fils Normand, prend vaillamment la suite des opérations.

Quelques mots sur la race canadienne

En 1647, le premier cheval est importé en Nouvelle-France. De 1665 à 1671, Louis XIV procède à quatre envois de chevaux pour la colonie. Ces premiers sujets, vu les besoins grandissants, se multiplient en conservant leurs caractères d'origine. Si bien qu'en 1885, des personnes soucieuses de préserver la race chevaline canadienne prennent l'initiative d'ouvrir un livre généalogique et, depuis 1895, ce livre officialise la race canadienne avec tous ses critères de taille, de poids, de couleur et d'aptitudes.

Les chevaux canadiens sont reconnus pour leurs dispositions. Ils sont forts, sensibles, intelligents et exi-

gent peu d'entretien. De plus, ils sont excellents dans toutes les disciplines telles que le dressage, le saut, la chasse à courre, les attelages et le travail à la ferme. Leur longévité est de 25 ans environ.

En raison de son passé et de ses qualités, le cheval canadien a été reconnu cheval national du Canada en 2002. Il fait partie du patrimoine québécois depuis 1999.

Élevage et reproduction

Les huit étalons du Ranch «L» sont reconnus pour leur lignée rare et leur exceptionnelle qualité. Les accouplements se font par saillie naturelle et les mises bas se font à l'extérieur entre avril et juillet sous un abri aménagé près de la maison, ce qui permet de surveiller les poulinières (parfois 24 h sur 24 durant une semaine!).

Colette devient intarissable lorsqu'il s'agit de ses protégés, et c'est cet amour des chevaux qui lui donne l'énergie de tous les instants nécessaires à la vie du Ranch.

Il faut dire qu'un élevage de cette taille n'est pas de tout repos. Le nombre de chevaux du Ranch «L» en fait le deuxième en importance au Canada pour la race canadienne.

En effet, en plus de 8 étalons actifs et de 2 en attente, il y a actuellement 30 juments gestantes, ce qui veut dire 30 poulains pour cette année. (Sachez que la gestation est de 11 mois.). L'ouvrage est énorme. Imaginez: les soins quotidiens aux chevaux depuis l'hygiène de l'écurie jusqu'aux soins «infirmiers», l'entraînement, les sorties, l'entretien du matériel d'harnachement, la reproduction des sujets de la ferme et ceux de la clientèle extérieure, la mise bas des poulains, la surveillance constante de la santé de chacun. Il



PHOTO: JEAN-PIERRE FOUREZ

y a aussi la culture du foin qui est pour l'hiver l'essentiel de leur nourriture avec la luzerne, le mil et le trèfle. Il faut assurer au moins une balle de 40 livres de foin par jour par animal. L'été, les chevaux sont le plus possible à l'extérieur et «broutent vert».

Tout cela, c'est la partie domestique des tâches. Car il y a le volet concours et compétitions qui est le portail du commerce des chevaux. La logique est la suivante: pour vendre, il faut être connu puis reconnu parmi les meilleurs et, pour produire l'excellence, il faut être disponible 24 h sur 24, 7 jours par semaine. Le succès est le résultat direct des efforts. Comme dit Normand: «On peut en vivre, certes, mais le secret, c'est travail, travail, travail!» Colette tient à nommer et remercier les aides précieuses qu'elle reçoit bénévolement de sa famille et de ses proches pour les travaux et les expositions, entre autres Gaël Le Fustec, amie de Normand, instructrice diplômée de l'école de La Pocatière, qui donne des cours d'équitation, de l'entraînement, du dressage et participe à des compétitions, et Réjean Malo, fidèle assistant qui assure la partie entretien du matériel et de la mécanique.

Normand a pris la relève de son père John. Il est juge pour les concours de conformation et directeur du SECC pour le Canada (Société des éleveurs de chevaux canadiens).

Le commerce des chevaux

Les acheteurs de tous horizons (Québec, Ontario, Ouest canadien et États-Unis) aiment la race canadienne pour sa polyvalence.

Les prix? Comptez 1000\$ pour un cheval que vous dresserez vous-même. C'est le prix de départ. Une

jument poulinière? Environ 5000\$. Un accouplement avec votre jument? Comptez 600\$. Mais si vous voulez un cheval «clé en main» dressé pour la compétition, vous le négocierez aux environs de 10000\$. Par contre, les voir gambader et admirer en ce moment les poulains batifolant près de leur mère, c'est gratuit. Le marché commence à être valable, la demande est en hausse actuellement, surtout aux États-Unis où il n'y a pas de surtaxe comme pour le bœuf.

L'avenir

À la fois prometteur et difficile. La concurrence est féroce car le marché est étroit. La réputation, donc la publicité, se fait entre autres par les compétitions et les expositions auxquelles participe le Ranch «L». Depuis plusieurs années, leurs juments remportent récompenses sur récompenses, et les étalons s'approchent peu à peu du sommet.

Il n'y a pas que les chevaux qui soient polyvalents. Colette et Normand Litjens savent passer de la fourche à fumier au clavier d'ordinateur. En effet, l'informatique est un outil essentiel autant pour la surveillance du marché et la gestion des affaires que pour l'enregistrement au Livre de la généalogie où sont fichés les 3000 individus que compte la race canadienne avec leur pedigree.

La 3e génération Litjens a repris le flambeau et vise l'excellence. Alors bonne chance et surtout bon courage!

DERNIÈRE HEURE

Ranch «L» Bienvenue Geronimo, cheval castré né en 1997, fait partie du spectacle équestre CAVALIA, dans lequel il exécute des jeux de voltige.

ÉLECTIONS MUNICIPALES

Les premières élections municipales simultanées auront lieu le dimanche 6 novembre 2005: les municipalités du Québec iront en élection pour l'ensemble des postes de maires et de conseillers. Futurs candidats et candidates, préparez-vous. Vous pouvez vous renseigner auprès de la municipalité ou consulter le site:

<http://www.mamr.gouv.qc.ca/elections/municipales/index.asp>

J.C.

POUR SAUVER LA BAIE

La coalition Eau Secours, différents organismes de la région ainsi que la ville de Venise-en-Québec préparent un grand événement qui se tiendra le samedi 9 juillet sur le quai de Venise, avec Richard Séguin, Dobacaracol, Raoul Duguay, Catherine Durand, Claire Pelletier, etc. Mettez cette date à votre agenda.

Rappel:

Le samedi 23 juillet: Nettoyage annuel des rives de la baie Missisquoi

Journée de nettoyage des débris et objets échoués sur les rives et dans les réserves écologiques.

J.C.

LE FESTIVAL DES FILMS... DU MONDE DE SAINT-ARMAND

Par François Renaud

Il y a quelque temps, dans la foulée des fusions municipales, la nouvelle municipalité de Saint-Armand se dotait d'un journal bimestriel dont le mandat était de contribuer à resserrer le tissu social d'une communauté reconstituée à partir de deux fibres distinctes : Philipsburg et Saint-Armand.

Portraits de citoyens remarquables ; articles concernant l'agriculture, la culture ou l'éducation ; comptes rendus d'événements locaux ; humour, caricatures et horoscope ; entrevues d'élus locaux ; billets d'opinion... Vingt-quatre mois après sa création, *Le Saint-Armand* a réussi son décollage et arrive à une étape où il doit non seulement prendre de l'altitude mais également apprendre à voler de ses propres ailes.

Si, jusqu'à maintenant, le contenu de notre journal a été assuré grâce au dévouement de son équipe de bénévoles - rédacteurs, graphiste, caricaturiste, administrateurs - en revanche, en ce qui a trait à son contenant - papier, impression et distribution - *Le Saint-Armand* doit l'essentiel de sa survie à la complicité de ses commanditaires et, surtout, à l'appui du Conseil municipal qui, à deux reprises, lui a accordé une subvention annuelle. Or, aujourd'hui, comme un adolescent qui fait craquer les coutures de son costume de premier communiant, notre journal est en pleine crise de croissance : acheter une caméra numérique pour les rédacteurs, assumer les frais de déplacements et les communications téléphoniques de ses bénévoles, augmenter le tirage, améliorer la distribution, développer une version Internet du journal, etc. De toute évidence, dans un tel contexte de croissance, le nerf de la guerre c'est le dollar, les dollars... quelques milliers de dollars.

Comme un ado responsable qui ne veut plus demander d'argent à ses parents et qui décide de se trouver un petit boulot *on the side*, *Le Saint-Armand* ne veut plus dépendre exclusivement des subventions et a pris la décision de prendre le taureau par les cornes (après tout on est dans une région de ruminants, non ?) pour s'inventer lui-même une source de financement.

C'est dans ce contexte qu'a germé l'idée d'organiser un événement qui, tout en ayant pour objectif d'assurer la survie économique de notre journal, serait susceptible d'offrir à nos concitoyens un divertissement de qualité tout en attirant chez nous des curieux sympathiques qui acceptent, avec un grand sourire, de se faire vider les poches !

Le Saint-Armand se devait d'articuler sa collecte de fonds autour d'un événement mettant en vedette une des ressources naturelles de sa région : soit la vache laitière, soit

la culture du maïs, soit l'étonnant chatolement verdâtre du lac Champlain à la saison estivale. Mais, comme Bedford a déjà sa foire agricole et que la générosité des quelques baigneurs attirés par les eaux malodorantes du lac arriverait difficilement à combler les besoins financiers du *Saint-Armand*, la direction du journal a su faire preuve d'audace en misant à fond sur sa troisième ressource, le maïs.

Maïs... Maïs soufflé...
Maïs soufflé = Cinéma !

L'équation est naturelle et facile, certes, mais ô combien pertinente

pour Saint-Armand ! Car, au-delà de ses tracteurs et de ses moissonneuses-batteuses, de ses cerfs et de ses wapitis, des hélicoptères de la SQ et de ses grands crus de cannabis, Saint-Armand se caractérise également par la densité exceptionnelle de sa population de cinéastes, attirés chez nous par les charmes énumérés plus tôt. La présence en nos terres des Jacques Godbout, Raoul Duguay, Jean Pierre Lefebvre, André Leduc, Yves Langlois, Ève Lamond et plus récemment de Charles Binamé, n'est certainement pas étrangère à l'éclosion d'une vocation cinématographique locale telle que celle de Guy Édoin. Et, comme tout ce beau monde qui fait des films vit à Saint-Armand, l'idée s'imposait d'elle-même : on organise un Festival de films... **Le Festival des films... du monde de Saint-Armand !**

Mais attention ! Nos cinéastes à nous ne se contentent pas de profiter passivement du spectacle grandiose de la nature, du gigot de wapiti ou du gazon-maudit qui a échappé aux rotors des hélicoptères ; nos cinéastes à nous ne peuvent résister à la tentation d'utiliser Saint-Armand et sa banlieue comme une puissante source d'inspiration et, souvent, comme décor de leurs films. «*Les fleurs sauvages*» et «*Les dernières fiançailles*» de Jean Pierre Lefebvre ont été scénarisés et tournés ici, au cœur même de Saint-Armand. Quand Jacques Godbout tourne «*Traître ou héros*», son documentaire sur Adélard Godbout, il y a dans son film quelques segments d'archives qui nous ramènent sur le chemin Saint-Armand des années 40. Quand Yves Langlois, résident de l'arrondissement la Falaise, tourne «*L'envol du monarque*», le héros de son documentaire est nul autre que Claude Messier dont la famille est originaire de Bedford, banlieue de la couronne Nord de Saint-Armand. Quand, entre deux longs métrages, Charles Binamé souhaite entretenir la vivacité de son regard cinématographique, il remonte sa rue Des Érables, s'arrête au coin du Chemin Guthrie et nous concocte un magistral portrait de son excellent ami Pierre Gauvreau, le citoyen le plus illustre de l'arrondissement Pigeon Hill. Quand Guy Édoin décide que la ferme paternelle devra se passer de ses bras parce que lui veut faire du cinéma, il ne part pas au bout du monde, mais au bout de son jardin et tourne son premier court métrage de fiction, en prenant pour décor naturel de son film un des fleurons du génie routier saint-armandois : le Pont Guthrie, le plus petit pont couvert du Québec.

Quand la documentariste Ève Lamond lâche ses squatters et ses sujets urbains pour faire un film sur les problèmes de l'agriculture transgénique, c'est un peu beaucoup parce qu'elle a subitement découvert la complexité du monde rural en passant ses quatre

derniers étés sur les rotules, dans un potager biologique de Pigeon Hill. Et quand André Leduc, cinéaste d'animation, décide, lui, de jouer avec l'élasticité du temps et de faire un film d'une durée de 2 minutes avec un événement qui dure, en réalité, 1/1000^e de seconde, il ne tourne pas le coût du mâle occidental moyen, mais choisit plutôt de s'inspirer de son environnement immédiat pour filmer, à très grande vitesse, l'éclatement d'un grain de maïs.

Décors somptueux, rencontres historiques, inspiration fulgurante... depuis près d'un demi-siècle, Saint-Armand fournit à ses

cinéastes une large portion de la matière première de leurs films ; aujourd'hui, dans un souci de reconnaissance et de générosité citoyenne, ces remarquables créateurs ont, à leur tour, consenti à mettre au service de leur communauté le produit de leur génie, afin qu'il devienne la matière fondatrice de la campagne de collecte de fonds de notre journal. Dès lors, chers lectrices et lecteurs, la direction du journal *Le Saint-Armand* vous invite cordialement à réserver votre fin de semaine de la Fête du travail pour participer activement à l'événement culturel le plus original de l'année : la toute première édition du **Festival des films... du monde de Saint-Armand.**

CALENDRIER DES ÉVÉNEMENTS ET DES ACTIVITÉS AU PLAN B DU VIGNOBLE DE LA SABLIÈRE DE SAINT-ARMAND

Informations : 248-2634

15 juin-28 août 2005 :

Zoom sur la photographie :
Concours amateur de photos
Mémoire rurale
Pour plus de renseignements,
appelez le 248-2634 ou sur-
veillez les affichettes.

4-5-6 juillet

CAMP DE DANSE

12-13-14 août

LES TROIS JOURS WESTERN DE
SAINT-ARMAND comprenant un
show Western
le samedi 13 août : journée
familiale
Spectacle de théâtre pour
enfants : 16 h 30
Exposition de photos sur le
thème de la Mémoire rurale au
Saloon photographique

du 2 septembre au 16 octobre

Exposition dans les commerces
locaux : au café Brin de folie et
au Magasin général du village et
au vignoble de la Sablière, des
oeuvres photographiques pri-
mées

le samedi 17 septembre
la Fête des vendanges

NOUVEAU B & B

Mais que se passe-t-il à l'école Ste-Thérèse-de-l'enfant-Jésus-à-Pigeon Hill? L'école se fait refaire une beauté depuis le mois d'octobre 2003 par ses propriétaires qui la transforment petit à petit en un charmant bed & breakfast. La petite école de Pigeon Hill fêtera, comme celle de Saint-Armand, ses 50 ans au mois de septembre, et c'est à cette occasion que les propriétaires, André Lapointe et Marc Thivierge, en feront l'ouverture officielle. L'École Buissonnière mise sur le confort (bain dans chaque chambre, couettes en

plumes) et la tranquillité. Que l'on choisisse la classe d'histoire ou celle des garçons, les 5 chambres ont leur charme, et il est possible de passer un moment dans les pièces communes comme la bibliothèque ou la salle de gym. Avec le petit déjeuner servi sur la terrasse par beau temps, on ne voit plus aucune raison de ne pas faire l'école buissonnière plus souvent...

École Buissonnière
1685, ch Saint-Armand, Pigeon Hill
248-0260
É. F.

BIBLIOGARE

À l'expiration de leur mandat de trois ans, les responsables de la Bibliogare ont déposé un dossier au conseil municipal préconisant l'affiliation de Saint-Armand au Réseau biblio de la Montérégie. La faisabilité du projet est à l'étude. Une autre option serait que Saint-Armand conclue une entente avec la bibliothèque de Bedford où l'on pourrait s'approvisionner en livres.

J.C.

Le 16 juillet, ne manquez pas la journée des pompiers qui ont organisé toutes sortes de jeux et d'activités pour petits et grands (essais du costume de pompier, utilisation d'un boyau d'incendie, visite des camions, etc.). La journée se poursuivra avec un repas de rôt de porc, qui sera servi de 16 h à 19 h. La musique, la danse et un feu d'artifice clôtureront la journée. Consulter les affiches pour plus de détails.

J.C.

Saviez
Vous
Que



le 18 avril dernier, Louise Voghel, de Saint-Armand, est arrivée première Canadienne au MARATHON DE BOSTON et première dans le groupe des 50 ans et plus?

Félicitations...

EXTRAIT D'UN TEXTE PRÉSENTÉ AU FORUM «PAIX ET RESPECT»

Par Jean-François Babin, 17 ans

C'est qui faut que j'me procure pour ma guérison
C'est des paquets d'feuilles avec des crayons
Pour que je puisse y exprimer ma vision
J'vous garantis que c'est pas d'la fiction.
Un moment d'attention!
C'est pas pour mettre de la pression
Mais si on continue dans cette direction
Sur un chemin en décomposition
Nous n'pourrons plus avoir droit au pardon
Nous devons subir les conséquences de nos actions.

J'en viens à dire qu'on a tous un point de mire dans l'fond
On recherche tous de la protection
Certains, jusqu'à traîner sur soi des munitions
C'est rendu que j'me plains d'mes conditions.

J'grandis-tu dans une société en dépression?
Est-ce que l'avenir perd sa définition?
Il y a plus de barbares sans éducation
Et moins de pratiquants de religion.
Est-ce que je me pose trop de questions?
Moi, je dis que non.

Mais c'est quoi qui vont être les raisons?
Un manque d'ambition, la pollution,
Ou la prise d'une mauvaise décision aux élections.
Si on se fie aux estimations
Il n'y a rien que nous puissions
Il est trop tard pour l'intervention.

C'est rendu que les richesses se font rares
À cause des plus forts qui s'en emparent sans même
avoir de remords.
J'm'attends pas à du changement
Parce que j'sais qu'ça avance en dégradant
Pis que tout l'monde suit en même temps.

En tous cas, j'vis l'moment présent avec le pouvoir
de l'instant
Pourtant maintenant, même la mode et la musique
reviennent dans l'temps
Nous préférons tous le temps d'avant.

J'aimerais bien vivre,
Mais on m'a appris à survivre
Comme on m'a appris à suivre.

LE CAFÉ BRIN DE FOLIE A UN AN !

À l'occasion de cet anniversaire, la propriétaire du café de Saint-Armand, Nancie Rioux, aimerait remercier la municipalité pour son aide à la réalisation de ce projet, ainsi qu'à ses habitants pour leur accueil chaleureux. Le village a adopté son café qui compte déjà de nombreux habitués. Un excellent départ, donc! Ceux qui n'ont pas encore eu le plaisir de passer y faire un tour sont toujours les bienvenus, et risquent fort de ne plus pouvoir s'en passer!

Le Café réserve pour cet été de belles surprises : des soirées thématiques (un exemple? Soirée espagnole avec tapas et flamenco, olé!), ainsi que des expositions de peinture et de photos. Toute suggestion pour des thèmes ou des fêtes est la bienvenue! Il est même possible de réserver le Café pour vos propres événements.

Le café ayant maintenant un permis d'alcool, il sera possible de prendre un verre sur la nouvelle terrasse qui devrait ouvrir très bientôt et de profiter des heures d'ouvertures prolongées en soirée!

Jeudi-vendredi : 12 h à 22 h
Samedi : 10 h à 22 h
Dimanche : 10 h à 18 h

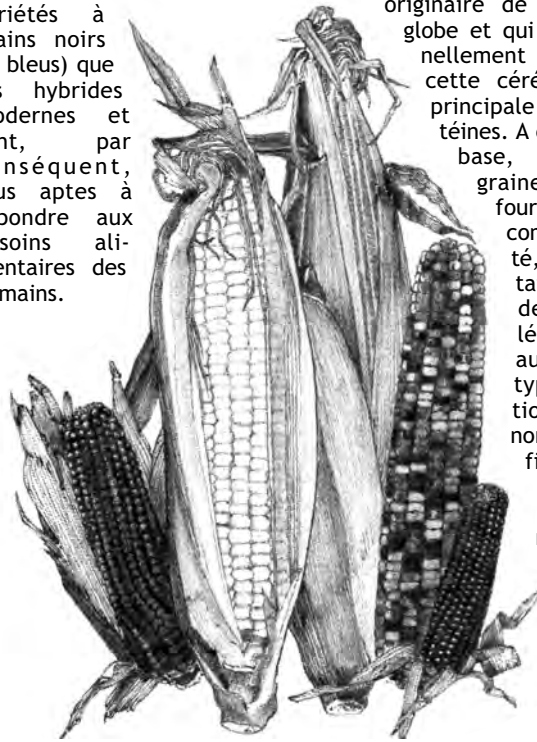
É.F.

LES DESCENDANTS DE L'ANTIQUE MAÏS : DES ENFANTS QUI GRANDISSENT TROP VITE

Par Paulette Vanier

Perte nutritionnelle

Les Aztèques et, avant eux, les Mayas, cultivaient un grand nombre de variétés de maïs, à grains noirs, bleus, rouges, jaunes ou marbrés. Or, ces variétés, que l'on regroupe aujourd'hui sous le vocable de «maïs indien» (Indian Corn) sont beaucoup plus riches en protéines (on parle de 30% de plus pour les variétés à grains noirs ou bleus) que les hybrides modernes et sont, par conséquent, plus aptes à répondre aux besoins alimentaires des humains.



A l'arrivée des conquérants espagnols, le maïs que consomment les Aztèques est donc très nutritif, d'autant plus que ces derniers ont trouvé le moyen de traiter le grain avant de le cuire en le faisant tremper dans de l'eau additionnée de cendre, ce qui a pour effet de libérer certains nutriments et d'en favoriser l'assimilation par l'organisme. Avec le haricot, également originaire de cette partie du globe et qui lui est nutritionnellement complémentaire, cette céréale constitue la principale source de protéines. A ces deux grains de base, s'ajoutent les graines de citrouille, fournissant une huile comestible de qualité, ainsi qu'un éventail impressionnant de fruits et de légumes. Encore aujourd'hui, ce type d'alimentation, auquel bon nombre de scientifiques modernes recommandent d'ailleurs de retourner, prévaut chez les Mayas du Belize: la viande ne figure au menu qu'environ un jour sur quinze, modèle

qui, selon les chercheurs ayant étudié leurs habitudes de vie, reflète bien les habitudes de consommation des Amérindiens d'il y a 500 ans.

Dans les siècles suivants, toute une série de changements se produiront au Nord, depuis la mécanisation de l'agriculture et le développement de la production laitière et bovine, jusqu'à la création dans le premiers tiers du 20^e siècle de variétés de maïs hybrides, plus pauvres en nutriments que les variétés traditionnelles, mais de plus haut rendement et qui répondent donc mieux aux besoins d'un cheptel en pleine expansion. On n'attend plus de cette céréale qu'elle nourrisse adéquatement les êtres humains mais qu'elle engraisse le bétail.

Érosion génétique

Jusqu'à tout récemment, ces changements n'affecteront guère les paysans mexicains qui continueront de cultiver leurs variétés anciennes et d'en nourrir leurs familles.

Cependant, avec la libéralisation des lois du marché, ces variétés sont menacées de disparition. Sur les 200 à 300 que cultivaient les Aztèques, il n'en reste plus aujourd'hui qu'une quarantaine et on prévoit que ce nombre diminuera rapidement au cours des

prochaines années. Au point que des chercheurs s'inquiètent de l'érosion génétique au sein de cette espèce, et de la perte possiblement irrémédiable de traits tels que les nombreuses résistances aux maladies et aux insectes, à la sécheresse, au froid, à l'humidité, qui caractérisent les variétés de maïs indien.

Les inquiétudes de ces chercheurs ne préoccupent guère les grandes multinationales de l'agro-alimentaire, qui ne voient dans la culture de ces variétés pour lesquelles elles ne possèdent aucun brevet, qu'un empêchement à leur expansion mondiale et à leur enrichissement. D'où les pratiques, depuis un certain nombre d'années, de «dumping» de la part des États-Unis (et, à un moindre degré, du Canada) qui réussissent à vendre aux Mexicains leur maïs, génétiquement uniforme, à des prix moindres que ce qu'il en coûte à ces derniers pour produire leurs variétés traditionnelles, génétiquement diversifiées.

Dépeuplement des campagnes

Ces pratiques, qui sont dénoncées par des organismes citoyens tels Public Citizen, de même que par des regroupements de petits fermiers mexicains, ont non seulement pour effet d'accélérer le processus d'érosion génétique de

cette céréale, mais aussi de forcer des millions de paysans (certains avançant le chiffre de 15 millions, soit l'équivalent d'un Mexicain sur six) à quitter leurs terres pour chercher du travail à la ville. Ainsi donc, la boucle est bouclée: alors que les Aztèques furent repoussés avec leur maïs vers des terres inhospitalières, éloignées des grands centres de décision, leurs descendants sont aujourd'hui dépossédés de ce même maïs et évacués vers les villes, où ils constituent une main-d'œuvre peu qualifiée et corvéable à merci.

Quant à la perte de valeur nutritionnelle des nouvelles variétés de maïs, qui s'en soucierait? En effet, ne disposons-nous pas aujourd'hui du porc (de même que du bœuf et du poulet), que l'on peut désormais élever «hors-sol» dans les endroits les plus reculés du globe et qui constitue une des plus formidables machines à transformer le maïs en calories et en protéines?

Toutefois, ce passage d'une alimentation essentiellement végétarienne à une nourriture carnée ne va pas sans conséquences, tant pour la santé animale et humaine que pour celle de la planète, comme nous le verrons dans le prochain numéro.

QUI SÈME DES GRAINES L'ÉTÉ RÉCOLTE DES LÉGUMES L'AUTOMNE!

Par Paulette Vanier

Vous n'avez pas encore eu le temps de vous occuper de votre potager cette année? Ne vous découragez pas, tout n'est pas perdu. Il est encore possible de semer diverses plantes potagères qui feront votre bonheur cet automne ou cet hiver :

- **Racines** : carottes, betteraves, radis peuvent encore être semés à la condition de le faire sans tarder, car les jours raccourcissent rapidement, ce qui retarde considérablement la croissance de ces plantes. Semez également des petits navets blancs ou à collet violet, dont vous pourrez consommer aussi les feuilles.
- **Feuilles** : raddicio et chicorée frisée : ces légumes poussent rapidement et mûrissent durant les journées froides de l'automne, où elles gagnent en saveur et en texture. Laitue : semez à la volée des variétés à feuilles rouges ou vertes, des lolla rossa, des feuilles de chêne; elles n'atteindront pas nécessairement leur taille adulte mais n'en seront que plus tendres et savoureuses. Mâche et roquette : ces plantes d'un vert profond constitueront une extraordinaire addition à vos salades d'automne. Moutardes : récoltées jeunes, les feuilles de moutarde sont excellentes dans les salades, tandis que, à maturité, elles se cuisinent comme les épinards.
- **Boutons floraux** : semez des brocolis, de la variété commune ou italienne.
- **Légumes à gousses** : il est encore temps de semer des haricots nains, qui fourniront une bonne récolte avant les gels. Quant aux pois, ils donneront des gousses bien après les premiers gels, qu'ils ne craignent pas le moins du monde.
- **Fines herbes** : semez un peu de coriandre toutes les semaines ou les deux semaines : cette plante possède une étonnante résistance au froid et, avec un peu de chance, elle produira jusqu'à la fin d'octobre, voire même en novembre. Semez également de l'aneth, du fenouil-feuilles, du cresson de jardin, du cerfeuil et du basilic.

Ressources : bon nombre de grainetiers offrent leurs produits à longueur d'année, si bien qu'il est possible de commander des semences en toute saison. Pour quelques dollars supplémentaires, plusieurs ont en outre un service de livraison rapide (48 heures).

William Dam Seeds : cette entreprise ontarienne, qui n'offre que des semences non traitées, existe depuis 56 ans. Vous y trouverez les semences de toutes les variétés décrites ci-dessus.

Adresse postale : Box 8400, Dundas, ON, L9H 6M1

Courriel : info@damseeds.com
Site Web : www.damseeds.com
Tél. : (905) 628-6641
Fax : (905) 627-1729

DES NOUVELLES DE NOTRE ÉCOLE

Par Héloïse Landry, professeure de musique

L'école Notre-Dame-de-Lourdes est heureuse de vous annoncer que lors du dîner-spaghetti du 1^{er} mai dernier, elle a obtenu de la vente de toutes les oeuvres artistiques de ses élèves un montant de 352\$. De plus, l'école vient tout juste de recevoir son accréditation en mai en tant qu'Établissement Vert Brundtland. Lors du 50^e anniversaire de l'école en septembre, ce sera l'occasion de célébrer cet événement bien spécial. À suivre...

L'année est bientôt terminée, et c'est le temps de faire des bilans quant au projet d'assemblage *Tous ensemble dans la différence*. Je crois qu'un des plus beaux cadeaux de ce merveilleux projet fut cette conversation entre deux jeunes filles de 10 et 12 ans dont j'ai été témoin lors de l'encan du 1^{er} mai dernier. L'une, élève et artiste du projet et l'autre, (ma nièce) acheteuse à l'encan silencieux. Deux jeunes filles avec chacune leurs lots de difficultés d'apprentissage à l'école mais possédant l'essentiel au-delà des chiffres et des mots; ce même coeur d'enfant. Après l'encan silencieux, la première demande à la seconde : «Eh! pourquoi as-tu bien voulu faire monter l'enchère de mon oeuvre jusqu'à payer 25\$?» Et l'autre de répondre tout simplement : «Ton personnage est vraiment spécial, je me suis reconnue et j'ai décidé simplement d'encourager la personne qui l'a fait.» J'ai senti que ce projet avait réussi à créer des liens, à être «passeur de l'impossible»; relever le défi de se quitter soi-même pour s'ouvrir à l'autre; reconnaître sa différence et briser le mur de l'indifférence qui



De g. à d. : Héloïse Landry, Chantal Fortin, Marianne Hamon et Annie Jeanson

nous rend étrangers les uns aux autres. Je crois que les élèves peuvent être fiers de leurs réalisations et je tiens encore à les féliciter.

Des lendemains au projet?

L'automne 2005 sera une saison de chaudes négociations pour le corps enseignant au Québec. Les enseignantes de l'école de Saint-Armand pourraient refuser de s'impliquer dans tout projet culturel majeur l'an prochain. Cependant, la réalisation du projet culturel de cette année offre une possibilité intéressante de mettre en valeur le travail artistique des élèves sur le plan de l'entrepreneuriat pour l'an prochain.

En effet, il serait possible pour l'école de financer ses activités par la reproduction de chandails, de cartes et de calendriers portant en impression les photos des oeuvres réalisées cette année avec Line Gamache. Fait en prolongement des cours d'arts, cette deuxième phase du projet serait porteuse des couleurs

locales de l'école et permettrait la promotion et la diffusion du travail de ses artistes. En cours d'année, les élèves auraient la tâche de vendre et de promouvoir leurs produits et d'en retirer des bénéfices substantiels. Qu'en dites-vous? Je vous lance le défi à tous les parents pour l'an prochain. Pour cela, il nous faut des bénévoles prêts à s'impliquer.

Sur ce, je souhaite au nom de toute l'équipe-école, un bon été à tous ses élèves et de sincères remerciements à leurs parents et à tous ceux qui ont contribué de près ou de loin à la réussite éducative des élèves au cours de cette année qui s'achève.

ERRATUM

Lors de la dernière parution des *Nouvelles de votre école*, une photo de l'oeuvre de Léandre Monette est parue. Les noms d'Heidi Gaboury et de Sylvain Lamothe auraient dû également y figurer. Toutes nos excuses.

PUBLIREPORTAGE

LE DOMAINE DU RIDGE

En plein cœur de la vigne et du vin



trois permanents, six ouvriers durant l'été, sans compter des équipes de tailleurs et de vendangeurs qui viennent s'ajouter. Depuis 5 ans, le Ridge accueille chaque année de jeunes stagiaires français qui viennent, à tour de rôle, séjourner 6 mois dans notre communauté. D'ici

C'est en 1996 que les propriétaires de l'actuel Domaine du Ridge ont planté leurs premiers ceps de vigne: 2 500 pieds de Seyval, une variété de raisins blancs, qui résiste bien au climat du Québec.

« Depuis ce temps, nous sommes engagés à fond dans une véritable démarche agricole, raconte Viviane Crevier, co-fondatrice du vignoble. Dès que le printemps arrive, nous travaillons selon les caprices des conditions climatiques: il faut déterrer les ceps, les tailler et attacher les sarments pour les variétés de rouge. L'été, c'est le rognage, le palissage et tous les autres travaux d'entretien de la terre et des vignes. À l'automne, c'est le rush, l'émotion des vendanges et le couronnement de nos efforts pour produire un raisin de qualité que notre œnologue prendra plaisir à vinifier durant l'hiver. »

Neuf ans après sa fondation, le Domaine du Ridge s'étend sur 14 hectares où poussent près de 50 000 ceps de vigne, ce qui en fait l'une des plus importantes

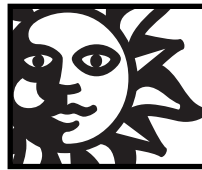
propriétés viticoles du Québec. Aujourd'hui, son «Champs de Florence» est le vin rosé canadien le plus vendu à la SAQ et, à l'été 2003, son vin rouge «Clos du Maréchal» faisait écrire à Jacques Benoît, critique à La Presse: « Grâce à son fruité exubérant et à sa souplesse en bouche, ce vin étonnant pourrait être aisément pris, à l'aveugle, pour un beaujolais. » Quant à François Chartier, il écrivait dans son Guide, en parlant du vin blanc «Le Vent d'Ouest» cuvée 2001: « Rares sont les vins d'ici aussi complets et aussi mûrs. Une référence pour la province. » Au-delà de ces trois produits vedettes, le vignoble produit également deux apéritifs, «Andalousie» et «Saint-Martin», de même que «La Bise d'Automne», une vendange tardive qui est un véritable péché gourmand.

Situé au cœur de la Route des Vins, le Domaine du Ridge est établi ici même à Saint-Armand, à la croisée des chemins Ridge et Guthrie. Ses activités génèrent aujourd'hui de l'emploi pour

deux ou trois ans, lorsque l'exploitation aura atteint sa vitesse de croisière et que tous nos plants seront en pleine production, le vignoble jouera un rôle économique encore plus important pour Saint-Armand.

« Nous, au Domaine du Ridge, tout ce que nous souhaitons, c'est de travailler fort pour élaborer des vins de qualité qui sauront conquérir le cœur des Québécois, nous dira Viviane Crevier au cours de la visite de ses installations. Mais notre plus belle récompense, nous confiera-t-elle, ce serait de conquérir le cœur et le respect de nos concitoyens de Saint-Armand. »

Alors, le message est lancé: lectrices et lecteurs du journal *Le Saint-Armand* n'hésitez plus! Arrêtez-vous au Domaine du Ridge, et donnez-vous la peine de visiter sa boutique. Vous pourrez y déguster les meilleurs crus du vignoble avec, en prime, l'accueil chaleureux et les sourires dévastateurs de Nicole, Charlene et Francine... Cinq étoiles dans mon livre!



Marie-Jeanne a déménagé sous des cieux, qui sait, plus cléments. Ne cherchez pas l'horoscope. N'empêchez! Au *Journal*, nous décrétons que désormais, à Saint-Armand, toutes les planètes sont favorables.

Recette

Fran's Kitchen

By Frances Tyler Masseur

The month of June is rhubarb and strawberry month...

Grandma's Pring Rolls

Syrup:			
•2 cups	water	•1 cup	sugar
Dough:			
•2-3/4 cups	flour	•2 cups	rhubarb, cut in 1/2-inch pieces
•4-1/2 tsp.	baking powder	•1 cup	strawberries, sliced
•1-1/2 tsp.	salt	•1/3 cup	sugar
•2/3 cup	shortening	•1/2 tsp.	cinnamon (optional)
•1 cup	milk	•1 Tbsp	margarine

- Mix water and sugar in a (4-cup) measure and microwave to dissolve sugar; pour into a 9" x 13" baking dish.
- In a bowl, mix flour, baking powder and salt. Cut in shortening until well mixed. Add milk and mix with fork until all is wet.
- Turn onto a lightly floured surface and knead delicately, about 20 times. Roll into a rectangle, 10" x 12".
- Spread rhubarb and strawberries on the biscuit dough. Sprinkle with sugar and cinnamon and drops of margarine. Roll on long length and seal edge. Cut in twelve slices of 1 inch each. Lay flat in the dish containing the syrup.
- Bake at 450 F for 25-30 minutes. Serve warm with cream.

Food for thought: The finest gifts are the ones we tie with our heartstrings.

GOING TO COME BACK

By Rosemary Sullivan

Last Saturday, I stopped in at the St. Armand General Store. I needed some axe handles, to fit into my newly sharpened axes. Getting ready for garden cleaning, it is always necessary to go to Le Magasin général where I can find just the right tool, good quality and the friendly help of the store owners. On this particular stop, I was talking to two other customers waiting to pay at the cash register, when another shopper came in and asked if we were together. I said "No, we are separate". And as I walked away I realized I needed to add... "separate and together". We all knew each other, because we are all blessed enough to live in this small community. So while "yes" we are all individuals, we who live in St. Armand have what so few people have in the world today, a place where just about everyone, knows everyone else.

being a "snow bird". That I go south when it gets cold is not a luxury but necessary to keep me walking and occasionally kicking up my heels. That I have found a place which is also small, Nevis, an island in the Eastern Caribbean which is about as big as from St. Armand to Bedford to Dunham to Frelighsburg to Pigeon Hill and back, is another blessing in my life. I look forward to being able to share more of my love of each place with the other. I am currently working on a series of books: "How We See Nevis", book one: "Going to Come Back" with photographs and interviews (starting with the elders) of this small island. I look forward to interviewing you about this unique part of the world, about HOW YOU SEE ST. ARMAND for another book, a project which we can work on "together", which means we have to get "together" and talk "together". What about it?

And that is why I am happy to come back to my home in Pigeon Hill every spring because I like this small place where I know people and people know me. And I have stopped apologizing for

Rosemary Sullivan (450) 248-2524

House to share (long term), 11 rooms with artist's studio open June thru October, dog, organic chickens, across the street from 47 acres green sanctuary with pond. Looking for non-smoking mature woman who loves dogs, quiet, growing things and laughter. 248-2524

Exposition – La terre et l'eau vive

Tableaux de Marie Madore

du 22 juin au 13 juillet 2005 au Café Brin de folie

Pour informations : 450-248-3465

Jeunes fermiers recherchent terre à Saint-Armand pour continuer projet d'agriculture biologique et s'établir dans la communauté. Depuis mars 2004, nous cultivons deux acres de façon bio-intensive à Frelighsburg. Nous cherchons 5 acres minimum et payons la pleine valeur du marché. Les Jardins de la Grélinette (450) 360-7891

Josée Blaquièrre, M.Sc.D.O.
Coaching et formation de leaders

tél. : 450.248.0202
1.877.240.0202

télé. : 450.248.0195

josee@optionzenith.com

1620, chemin St-Armand
St-Armand QC J0J 1T0

Le Saint-Armand voyage encore...



PHOTO: MATHIEU BROSSARD

jusqu'au royaume de Disney (Floride)!!!

Le Chant des Frontières,
deuxième édition, aura lieu le 1^{er} octobre 2005, à l'église de Saint-Armand. Vous trouverez, dans le prochain numéro, plus de détails sur cette rencontre exceptionnelle de chorales et de groupes musicaux.

À suivre.

AUX 2 CLOCHERS
BISTRO / RESTAURANT

Cuisine Saisonnière

2 rue de l'église
Frelighsburg, Qc. J0J 1C0
Tél.: (450) 298-5086
Fax: (450) 298-5680

"André et Martine"

DEUIL • SÉPARATION • STRESS
MALADIE • TRAUMATISME • MAL-ÊTRE...

VOICI UN LIEU POUR PARLER,
POUR S'AIDER ET SE RETROUVER.

MARIE NORMANDIN
Psychanalyste

248-2135

206, chemin Solomon, Saint-Armand

Sur rendez-vous seulement

Shell

Station Service
St-Armand inc.

- MÉCANIQUE GÉNÉRALE
- REMORQUAGE

1050 chemin St-Armand
St-Armand, Qc J0J 1T0

Tél.: 248-0474

LE SAINT ARMAND

VOIR PLUS LOIN

414, chemin Luke, Saint-Armand
(Québec) J0J 1T0

TIRAGE: 900 exemplaires

PRÉSIDENT: Éric Madsen, (248-4105)
RÉDACTEUR EN CHEF: Jean-Pierre Fourez (248-2102)
ENGLISH EDITOR: Rebecca Cavanagh-Nelson
TRÉSORIÈRE p.i.: Églantine Fourez
RESPONSABLE DE LA PRODUCTION: Nicole Dumoulin
COORDINATION ET RÉVISION DES TEXTES: Josiane Cornillon
COLLABORATEURS POUR CE NUMÉRO: Jean-François Babin, Marie-Ève Cadieux, Héroïse Landry, Jean Pierre Lefebvre, Pierre LeFrançois, Sandy Montgomery, François Renaud, Héléne Rousseau, SIRIS, Rosemary Sullivan, Frances Tyler Masseur et Paulette Vanier
INFOGRAPHIE: Julie Vaillancourt / SDA inc.
IMPRESSION: SDA inc.
COURRIEL: jstarmand@hotmail.com
DATE DE TOMBÉE: 17 juillet 2005
DÉPÔT LÉGAL: Bibliothèques nationales du Québec et du Canada
OSBL: n° 1162201199

Philosophie

En créant Le Journal Saint-Armand, les membres fondateurs s'engagent sans aucun intérêt personnel sinon le bien-être de la communauté à:

- Promouvoir une vie communautaire enrichissante à Saint-Armand.
- Sensibiliser les citoyens et les autorités locales à la valeur du patrimoine afin de l'enrichir et de le conserver.
- Imaginer la vie future à Saint-Armand et la rendre vivante.
- Faire connaître les gens d'ici et leurs préoccupations.
- Lutter pour la protection du territoire (agriculture, lac Champlain, sécurité, etc.).
- Donner la parole aux citoyens.
- Faire connaître et apprécier Saint-Armand aux visiteurs de passage.
- Les mots d'ordre sont: éthique, transparence et respect de tous.

Articles, letters and announcements in English are welcome.