

L'INSULAIRE

Publié par la Corporation des Propriétaires de l'Île pour la Conservation de l'Île Verte / CP287 Isle Verte G0L IK0

CHER CONCITOYENS(NES) ET AMIS(ES) DE L'ÎLE VERTE,

VOICI DE RETOUR LA SAISON DES INSCRIPTIONS ANNUELLES À LA CORPORATION DES PROPRIÉTAIRES DE L'ÎLE POUR LA CONSERVATION DE L'ÎLE VERTE (CPICIV). VOUS TROUVEREZ DANS L'INSULAIRE LE FORMULAIRE D'INSCRIPTION ET L'ENVELOPPE DE RETOUR À UTILISER. VOUS NOTEREZ LES LÉGÈRES AUGMENTATIONS DES COTISATIONS : LA COTISATION INDIVIDUELLE AUGMENTE DE 10 \$ À 15 \$; ET LA COTISATION FAMILIALE DE 25 \$ À 35 \$. CET AJUSTEMENT SE JUSTIFIE COMME SUIT :

- LES COTISATIONS N'ONT PAS AUGMENTÉ DEPUIS DES ANNÉES ET L'INFLATION A PRODUIT SES EFFETS SUR LES DÉPENSES INCOMPRESSIBLES RELIÉES À L'IMPRESSION ET DE LA DISTRIBUTION DE L'INSULAIRE, AUX FRAIS DU CASIER POSTAL, ETC.
- LES DEMANDES DE SUBVENTION FAITES À LA CPICIV POUR DES ACTIVITÉS SUR L'ÎLE ONT AUGMENTÉ.
- NOUS DÉSIRONS PARRAINER PLUS D'ACTIVITÉS COMME VOUS AVEZ PU LE LIRE DANS L'ARTICLE D'ANDRÉ-PIERRE CONTANDRIOPOULOS PARU DANS L'INSULAIRE DE FÉVRIER 2010.

VEUILLEZ NOTER QUE LES DONS EN SUS DE LA COTISATION MINIMALE DE BASE SONT TOUJOURS LES BIENVENUS. AU NOM DE LA CPICIV, JE VOUS REMERCIE DE VOTRE PARTICIPATION À LA VIE COLLECTIVE DE L'ÎLE.

Alice Kieran, secrétaire-trésorière de la CPICIV



PHOTOS: Robert Desrosiers

SOMMAIRE

- PAGE 1 •
CPICIV
PAGE 2 •
Inter-Rives
PAGE 3 •
La flore / inventaire
PAGE 4 •
Colette Caron
PAGE 5 •
Sondage transport /
La Fabrique
PAGE 6 •
Île Verte sur glace
PAGE 7 •
Recette et botanique
PAGE 8 •
Sentier de la Bouette

MONTAGE

Robert Desrosiers

COLLABORATION

Charlotte Gingras

Danielle Pitre

NOUS JOINDRE

romans@videotron.ca



INTER-RIVES SAISON 2010

DU NOUVEAU POUR LES USAGERS

Les voyages facultatifs se feront avec la réservation d'un véhicule ou de trois piétons.

Les délais d'annulation seront de 48 heures pour un véhicule
et de 24 heures pour une réservation pour piéton.

Le transfert de jour ou d'heure d'une réservation se fera désormais sans frais.

Merci d'éviter le gros vrac les jeudi et vendredi.

AUX MEMBRES...

Comme vous le savez sans doute, notre municipalité compte de plus en plus de nouveaux propriétaires qui, comme vous, désirent profiter au maximum des beautés et des bienfaits de l'île.

Notre service de traversier jouit encore de toute la souplesse de réservations possible, mais les pratiques de certains usagers risquent de nous obliger à des resserrements ou à des contrôles plus contraignants.

C'est pourquoi nous vous demandons d'éviter de prendre des réservations massives arbitraires (que vous n'êtes pas suffisamment certain(e)s de respecter) ou encore d'annuler tardivement vos réservations, privant ainsi vos concitoyens de profiter de plages horaires plus intéressantes.



Manon Lefort, Gilbert Delage, Anne Bérubé, Robert Desrosiers, Bruno Vincent, Alain Roy, Minnie Dussault, Guy Langelier, André Lévesque
Le CA d'Inter-Rives 2010

La Société Inter-Rives fait tout en son possible pour éviter d'augmenter les pénalités dues aux annulations hors délai ou de créer une liste de citoyens délinquants.

Nous comptons sur votre civisme et votre esprit communautaire pour que nous puissions conserver toute la flexibilité permettant de satisfaire l'ensemble de nos membres.

Robert Desrosiers, président

APPEL À TOUS!

Appel à tous! Vous jardinez sur l'Île et produisez des surplus? Vous aimeriez produire plus de fruits et légumes pour vendre ou échanger? Vous aimeriez vous approvisionner en produits frais de l'Île? La CPICIV aimerait stimuler la production maraîchère de l'Île et l'achat local de cette production. Nous pourrions, au moyen de notre site internet, annoncer les fruits et légumes disponibles de chaque producteur. Donc, que vous soyez producteurs ou consommateurs, veuillez nous communiquer votre intérêt. Karl Côté : v-p@cpiciv.org ou 514-207-1230



INVITATION DE SUZANNE ET PAUL DE VISITER VOTRE NOUVEAU DISPENSAIRE!



PHOTOS: Robert Desrosiers

Inventaire de la flore de l'île

Depuis quelques mois, la CPICIV se penche sur la possibilité de faire l'inventaire de la flore de l'Île Verte. Après de nombreuses discussions et rencontres avec d'autres personnes intéressées, voici où nous en sommes aujourd'hui. Vos commentaires sont les bienvenus.

L'Île est un milieu naturel qui est resté jusqu'à un certain point à l'abri de l'introduction de plantes exotiques comme on en voit trop souvent parmi les aménagements paysagers des banlieues de nos grandes villes. Nous croyons que la flore de l'Île peut être représentative de la flore du Bas Saint-Laurent, même si, à certains endroits, des plantations de plantes non indigènes ont été effectuées. Faire l'inventaire de la flore est une façon magnifique d'en transmettre l'héritage aux générations futures.

Autrefois, il était coutume de faire un herbier. Cette approche présente par ailleurs des inconvénients majeurs, notamment que la conservation et la manipulation d'un herbier requièrent beaucoup de précautions, ce qui en limite la consultation. S'engager dans la production d'un livre sur la flore de l'île, avec photos, est une idée intéressante mais onéreuse. C'est aussi une tâche de longue haleine, surtout pour des bénévoles.

Suite à cette réflexion, nous avons décidé d'y aller graduellement, soit d'écrire des articles sur les plantes identifiées sur l'île et les publier sur le nouveau site de la CPICIV au fur et à mesure qu'ils sont produits. Ainsi, les touristes ou les propriétaires pourraient accéder l'information gratuitement. Un jour, la compilation de tous les articles produits pourra faire l'objet d'une publication.

Nous pensons pouvoir regrouper les plantes selon les thèmes suivants :

- Les conifères
- Les feuillus
- Les plantes herbacées des champs
- Les plantes herbacées des sous-bois
- Les plantes herbacées du bord de mer
- Les algues
- Les fougères, les lichens et les mousses
- Les champignons



Et pourquoi ne pas effectuer l'inventaire de la faune de l'île, ou étudier sa géologie ou son microclimat?

Notre intention est de documenter pour chaque plante : sa description scientifique, sa méthode d'identification, la description de son habitat, son folklore, son usage médicinal ou culinaire, etc. Nous aimerions aussi inclure des photos de chaque plante selon les saisons.

S.V.P. faites nous part de vos commentaires, de vos idées, de vos recettes ancestrales, du folklore que vous connaissez sur les plantes de l'île. Et pourquoi pas de vos photos originales. N'hésitez pas à écrire à secretaire@cpiciv.org. Les volontaires pour rédiger des textes sur les plantes sont plus que bienvenus!

Alice Kieran, secrétaire de la CPICIV

DE PÈRE EN FILLE ... ET DE MÈRE EN FILLE

PHOTOS: Lucille Vien / Colette Caron



À peu près au milieu de l'île, un peu en contrebas du chemin, se trouve un ancien fumoir à harengs parfaitement conservé, avec son beau revêtement en bois blanc. Il marque l'entrée de la poissonnererie de la famille Caron, établie à cet endroit depuis trois générations. En 2004, Colette Caron a pris la relève de ses parents, Vital Caron et Magella Fraser Caron,

et elle assure ainsi la continuité d'une activité qui est une des richesses du patrimoine de l'île Verte.

L'exploitation d'une poissonnerie artisanale est un métier très exigeant. Si elle ne va pas à la pêche comme le faisait son père, Colette doit quand même exécuter toute une série de tâches très différentes les unes des autres : l'approvisionnement, la préparation du poisson et la vente.

Commençons par l'approvisionnement. Colette doit tout d'abord s'assurer de la qualité des produits qu'elle commande. Ensuite, c'est elle-même qui va aux quais prendre livraison des caisses de poissons, ce qui l'oblige, comme tous les habitants de l'île, à tenir compte des heures des marées. Elle doit aussi s'ajuster à des contraintes d'ordre politique et commercial, comme les quotas auxquels sont soumis les pêcheurs et les restrictions en ce qui concerne les périodes de pêche de certaines espèces. Ainsi, le maquereau n'arrive pas sur le marché avant le mois de juillet. Par contre, l'approvisionnement en saumon pose moins de problèmes, et Colette ne vend que du saumon du Nouveau-Brunswick. Quant aux poissons frais, vendus sans être fumés (turbot, flétan, morue et sole), ils proviennent exclusivement de la pêche locale, c'est-à-dire la plus proche possible de l'île (le principal fournisseur de Colette, Harold, est le fils de Lucien Dionne, natif de l'île Verte).

La préparation des poissons est une étape qui suppose un véritable savoir-faire, beaucoup d'attention, qui prend beaucoup de temps et qui exige une bonne endurance physique. Colette utilise la technique du fumage « à chaud », c'est-à-dire qu'après avoir préparé les filets, les avoir « désarrêtés » et procédé au marinage (à partir d'une recette de Magella) ainsi qu'au salage, elle place les filets dans le fumoir à une distance du feu qui dépend du type de poisson à fumer. Il faut souligner ici un point essentiel : la poissonnerie de l'île Verte est artisanale, entre autres parce que Colette utilise le feu de bois pour fumer les poissons. Or, cette technique exige un grand sens de l'observation. Ainsi, même dans des conditions de fumage apparemment identiques à l'intérieur du fumoir (type de bois utilisé, durée de l'opération, etc.), les résultats obtenus varient en fonction des conditions

atmosphériques. Le temps qu'il fait, le vent, la température et le degré d'humidité de l'air, de même que l'heure de la journée ont une influence sur le produit final. Par exemple, Colette a observé qu'elle obtient de bien meilleurs résultats si elle commence le fumage très tôt, vers cinq heures du matin. De plus, la durée du fumage est très variable, selon le type de poisson et les conditions extérieures, et peut varier de six à douze heures. Or, quand on sait que Colette vérifie le déroulement de l'opération tous les quarts d'heure, on comprend mieux ce que veut dire un métier exigeant, artisanal! Au fil du temps, elle a adapté les techniques apprises de ses parents à sa propre expérience et à la demande des clients et elle a élargi la gamme des produits offerts à la poissonnerie. Par contre, il y a des choses qui restent inchangées : les caisses de poissons remplies de glace sont toujours aussi lourdes à transporter et à déplacer qu'elles l'étaient autrefois...

Finalement, la dernière étape, celle de la vente, comporte, elle aussi, son lot d'exigences. Les clients ne viennent pas à la petite poissonnerie de l'île Verte seulement pour acheter du poisson, mais aussi pour poser toutes sortes de questions qu'ils n'osent pas poser à leur poissonnier en ville : « Tout ce que vous avez

toujours voulu savoir sur le saumon fumé... » Et chaque fois, Colette répond comme s'il s'agissait de la première fois. Elle doit aussi s'occuper de l'emballage et des conseils en ce qui concerne la conservation des produits. Depuis 2009, Colette offre l'emballage sous vide, qui permet une très bonne conservation, mais elle a observé que les clients veulent d'abord voir les produits « tels quels » sur le plateau. Elle ne peut donc pas les emballer à l'avance, ce qui lui ferait gagner du temps.

La poissonnerie est ouverte du début mai à la fin octobre. On y trouve plusieurs espèces de poissons fumés, du saumon, de la truite, de l'esturgeon et du maquereau. Aucun de ces produits ne comporte la moindre trace d'agent de conservation. On peut aussi se procurer des poissons et des coquillages marinés, comme du turbot et des bourgots, ainsi qu'une bonne variété de poissons frais et même du homard, du crabe et des crevettes. Rappelons que c'est en mai que le homard est le moins cher et que Colette peut le faire cuire sur place.

Pour terminer, quelques suggestions gourmandes. Comment déguster les poissons fumés préparés par Colette? Les grands amateurs les dégusteront tels quels, nature et vous diront que le saumon, la truite, l'esturgeon et le maquereau fumés de la poissonnerie de l'île Verte sont les meilleurs au monde. Mais pourquoi ne pas essayer un gratin de saumon fumé et courgettes? Ou encore un hamburger, des pâtes ou une omelette au saumon fumé?

Michèle Giresse
et Lucille Vien



- 1) Savez-vous quels sont les deux produits les plus demandés à la poissonnerie?
- 2) Quel type de poisson Colette aimerait fumer, mais qu'on ne trouve plus sur le marché en quantité?
- 3) Quels sont les essences d'arbres dont Colette se sert pour le feu de ses fumoirs?
- 4) Comment faisaient les anciens pour savoir si la saumure était bonne?

Réponses: page 8

Projet d'implantation d'un système de transport à marée basse : résultats sommaires du sondage

Vous avez été 64 à répondre au sondage qui vous a été soumis en janvier. Votre intérêt est certain. M. Steve Plante, responsable de l'analyse du sondage, a commencé à nous fournir des résultats.

Les réponses aux questions 1 et 4 révèlent deux évidences. Premièrement, les répondants reconnaissent le caractère essentiel d'un moyen de transport à marée basse pour les raisons de transfert médical d'urgence, d'éducation des enfants (accès à l'école) et d'accessibilité à un emploi sur la terre ferme. En ce qui a trait à la question 4, les répondants considèrent que la Société des Traversiers du Québec (STQ) est la mieux placée pour doter l'Île de ce moyen de transport. Quant à vos réponses aux questions 2 et 3, elles sont plus nuancées et font l'objet d'une analyse plus poussée de la part de monsieur Plante.

De plus, le 17 mars dernier, ces résultats préliminaires, de même que l'ensemble du projet de transport à marée basse, ont fait l'objet d'une présentation à deux représentants de la STQ. Ces derniers ont reconnu le sérieux de la démarche et vont s'appliquer à la mise en place d'un moyen de transport à marée basse sur l'Île Verte, tout

en maintenant et en améliorant les services de transport actuels.

Au terme de ces premières démarches, la nécessité d'une rencontre publique s'impose d'elle-même. Elle aura lieu à l'Île le 16 juillet prochain. Ce sera l'occasion de faire le point sur le projet et de vous communiquer les résultats finaux du sondage. L'ordre du jour, le lieu et l'heure de cette rencontre vous seront communiqués ultérieurement.

D'ici là, nous vous invitons à prendre connaissance des documents relatifs à nos démarches visant la mise en place d'un système de transport à marée basse (étude d'options, liste des appuis et résultats sommaires du sondage) sur le site internet de la municipalité à l'adresse : <http://www.ileverte.qc.ca/Transport.htm>

MERCI de votre précieuse collaboration et de votre participation à ce sondage.

Suzanne Chénard,

pour le comité de santé

(Claude Daoust, Gérald Dionne jr., Denis Cusson, André Cloutier, insulaires; Paul Arseneau et Suzanne Chénard, du CLSC)

LA FABRIQUE EST LÀ, PRÉSENTE ET ACTIVE

En effet, suite à la cession de ses actifs immobiliers, la Fabrique de l'Île est maintenant installée dans sa, et votre, maison de prières, sise au nord-est du premier plancher de l'édifice municipal.

Le conseil de Fabrique vous invite à visiter les lieux et à vous y arrêter, à votre gré, pour un moment de tranquillité, de prière ou de réflexion. Les services religieux y seront célébrés à chaque occasion qui se présentera. Si toutefois l'assistance dépassait le nombre de 10 personnes, la municipalité nous recevra dans la salle polyvalente qu'elle désire installer à l'intérieur de l'édifice de l'église et, en attendant cet événement, nous permettra d'utiliser la cuisine du presbytère aux mêmes fins.

Notre évêque, Pierre-André Fournier, à prolongé par décret le mandat des membres actuels du conseil de

Fabrique jusqu'au 31 décembre 2010. Ce conseil est composé de notre curé, le père Gilles Frigon, de Gisèle Pharand, Claudette Fraser, Jacynthe Dionne, André Cloutier, Raymond Pelletier et du soussigné. Actuellement, le conseil est à compléter des tâches nécessitées par le présent et l'avenir de notre paroisse.

Un dossier majeur est celui de notre cimetière. Cet espace, voisin du site de l'église originale, a été aménagé lors de la construction de l'église en 1865 mais n'a jamais été constitué sous une base légale, tant civile que religieuse. Ceux qui y reposent ne se sont jamais plaint de cette situation – requiescat in pace – mais il devient impératif d'y remédier. Un ensemble de règlements, inspiré par ceux des cimetières de notre environnement, a donc été établi et accepté par le conseil de Fabrique et doit maintenant obtenir l'aval de notre évêque, Mgr Pierre-André Fournier.

Suite à cette étape un comité, sous la présidence de Claudette Fraser, a été

constitué et est composé de Ginette Deschênes, René Fraser, Lise Lévesque, Huguette Michaud et Réginald Fraser. Ce comité a le mandat de constituer une liste des personnes ou familles responsables des sépultures existantes et de communiquer avec ces personnes afin de les informer des règlements adoptés pour le cimetière ainsi que des obligations y afférant. Réginald Fraser s'intéressera particulièrement à construire et à ériger une clôture délimitant le périmètre du cimetière. Nous invitons toute(s) personne(s) pouvant nous informer quant à l'intérêt qu'elle(s) pourrait avoir en regard des lots existants et déjà utilisés à nous contacter.

Si toutefois vous désiriez en savoir plus long concernant la Fabrique et les services qu'elle peut dispenser, n'hésitez pas à communiquer avec les différents membres du conseil qui seront très heureux de vous renseigner.

J. Paul Deschênes, président de la Fabrique

« Île Verte sur glace »

La traversée sur glace aux flambeaux, organisée par la CDGTIV s'est tenue, comme prévu, samedi le 6 février 2010, en début de soirée. Comme nous l'avons déjà mentionné, nous souhaitons, par cette activité, promouvoir le tourisme hivernal et accroître la présence des résidents saisonniers, sur l'Île, durant l'hiver. L'activité a été un franc succès et 65 personnes y ont participé. Notre objectif premier d'attirer les gens sur l'Île, en hiver, a été atteint et cette présence accrue s'est fait sentir durant toute la fin de semaine sur le chemin de l'Île. Les gens ont profité de leur fin de semaine sur l'île pour faire de la marche, du ski de fond, de la pêche blanche et pour prendre du bon temps.

La traversée du pont de glace s'est fait à partir du quai de la Rivière aux Vases, en début de soirée et s'est déroulée dans des conditions favorables. La température était de la partie et le pont de glace était en excellente condition. La sécurité a été assurée par de nombreux bénévoles. Les randonneurs ont terminé leur traversée du fleuve au restaurant « Entre-Deux-Marées ». Un excellent bouillon de poulet, préparé par Colette, a été servi aux randonneurs et les gens ont pu déguster les desserts préparés par les participantes au concours du meilleur dessert.

Le décompte des votes a démontré que tous les desserts étaient de véritables délices et qu'ils avaient tous été appréciés. C'est Mme Hélène Malenfant qui a reçu le plus de vote et qui a été couronnée pour l'année 2010.

La tenue d'une activité est un travail de groupe. L'activité n'aurait pas pu avoir lieu sans l'implication précieuse des nombreux bénévoles. La CDGTIV les remercie tous très chaleureusement.

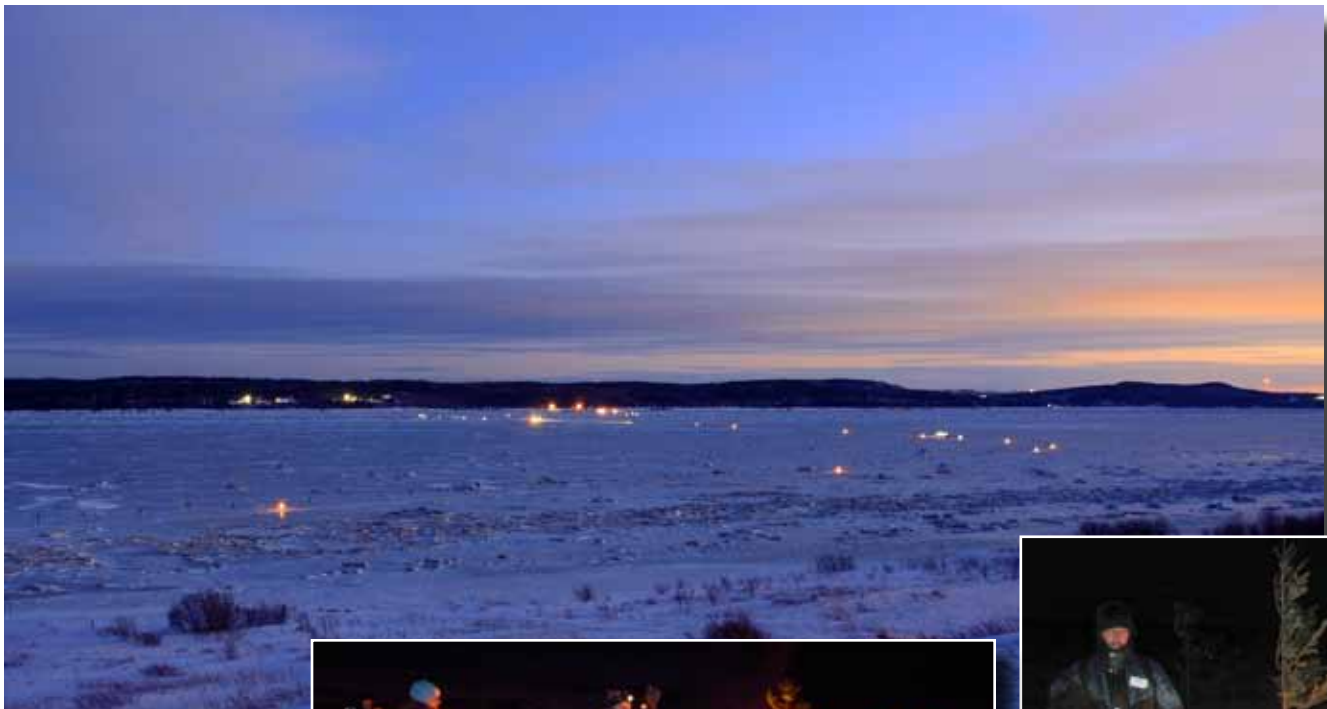
Un grand merci à toutes les participantes du concours de desserts et un grand merci à tous les participants de la traversée du pont de glace.

Merci à Raymonde Lajoie pour nous avoir permis d'utiliser son restaurant « Entre Deux Marées »

Merci au commanditaire, Les éditions GID, pour la fourniture de deux livres dont un a été remis à la gagnante du concours de dessert et l'autre comme prix de présence.

« Ile Verte sur glace » est lancée. Il n'en tient qu'à nous d'en faire une tradition. La CDGTIV vous invite à ne pas manquer la prochaine édition de 2011.

L.N.



PHOTOS: Jean-Luc Riendeau, J.-R. Caron et Dominique Fraser



BOUTONS DE MARGUERITES

Sans vouloir dénuder l'île de ses jolies marguerites, voici une recette qui permet de produire l'équivalent de câpres avec des boutons de marguerites.

1 tasse (250 ml) de boutons bien fermés

Rincer

Blanchir à l'eau bouillante pendant 1 minute

Rincer à l'eau froide

Placer les boutons dans un pot de conserve stérilisé

Faire bouillir $\frac{1}{4}$ tasse (75 ml) d'eau de source ou distillée, $\frac{1}{4}$ tasse (75 ml) de vinaigre blanc ou de cidre et un peu de sel.

Verser le liquide bouillant sur les boutons

Fermer le pot mais ne pas serrer le couvercle

Placer le pot dans une casserole d'eau bouillante et faire bouillir pendant 10 minutes.

Retirer le pot

Lorsque le pot se ferme hermétiquement (vous entendrez un «pop»), bien fermer le couvercle

Servir sur une salade ou sur le délicieux saumon fumé de Colette Caron

Et voilà!

Aline Grenon



LE SÉNEÇON FAUX-ARNICA

Texte et photos: Alice Kieran



Il y a quelques mois, je me suis portée volontaire pour écrire des articles sur la flore de l'Île Verte dans L'Insulaire. Oups! Je ne savais pas que des gens plus compétents l'avaient déjà fait, j'ai nommé Charlotte Gingras et l'abbé Jean-Maurice Martel. Je ne suis ni botaniste, ni douée avec la plume. Je ne suis qu'une actuaire qui a grandi en Abitibi, ce qui explique que je préfère la flore québécoise à l'asphalte et au béton des grandes villes. Malgré tout, je plonge dans l'aventure en espérant que vous aimerez cette chronique qui aura comme première vedette le séneçon faux-arnica ou Roi des champs.

Le séneçon faux-arnica est une plante herbacée vivace qui mesure entre 0,75 m et 1 m de hauteur. Il se termine par des fleurs jaunes qui ressemblent à des soleils. On le reconnaît facilement par ses feuilles tordues et le lainage blanc qui recouvre la tige et le revers des feuilles. Les feuilles épaisses alternent autour de la tige robuste et dressée verticalement.

Le séneçon faux-arnica pousse dans le sable ou le gravier en bordure des eaux salées. Il peut aussi s'enraciner sur les dépôts d'algues maritimes laissés par les marées. Sur l'Île Verte, on le trouve en colonie sur la plage du Bout-d'en-Bas juste devant les rosiers. Le frère Marie Victorin lui-même est venu étudier cette plante sur l'Île Verte. Il précise dans sa Flore Laurentienne que l'habitat du séneçon commence « dans le fleuve Saint-Laurent à l'Île Verte et s'étend ensuite sur les rivages du fleuve vers l'est ».

Selon des anciennes légendes, mettre un brin de séneçon avec une araignée (j'ignore si elle devait être vivante ou morte...) dans la poche d'une personne lui permettait d'éviter la conscription!

Il semblerait que l'ingestion du séneçon peut causer à long terme des lésions mortelles au foie. Par contre, des recherches sur les alcaloïdes présents chez certains séneçons feraient l'objet d'expérimentation contre le cancer. Par précaution, n'en mettez pas dans votre salade!

Référence :
Plantes sauvages du bord de la mer Guide d'identification
Fleurbec

Flore laurentienne Frère Marie Victorin



Sentier de la Bouette 2009

Merci aux bénévoles et aux collaborateurs !

Le Comité d'animation patrimoniale de l'Île Verte - que plusieurs appellent Comité du Sentier de la Bouette – veut profiter de la présente édition de L'Insulaire pour remercier très chaleureusement les nombreux bénévoles qui ont fait de la 21e édition du Sentier de la Bouette un grand succès. Votre participation au démontage, montage, démontage et remontage du chapiteau dans un temps record a fait de vous les spécialistes pour l'utilisation de cet équipement qui s'avère être un outil incontournable pour tout rassemblement sur l'Île. Nous voulons souligner aussi le travail de l'équipe de décoration, de mise en place et du service du repas, de même que la petite équipe d'animation des jeunes. L'imagination et la débrouillardise étaient à l'honneur. Sur le terrain « bouetteux », les guides et l'équipe des premiers soins ont encore une fois, par leur travail, fait en sorte que l'activité se déroule en toute sécurité.

Nous voulons aussi remercier monsieur Francis Michaud de nous avoir permis d'utiliser son terrain pour accueillir les participants, la Municipalité de Notre-Dame-des-Sept-Douleurs pour le prêt de personnel et d'équipement, monsieur Jacques Fraser pour le prêt d'équipement et monsieur Léonce Tremblay pour le transport de matériel.

Nous vous transmettons aussi, par la même occasion, les félicitations et remerciements dont les « bouetteux » nous ont fait part.

Sachez, chers amis que nous communiquerons à nouveau avec vous le printemps prochain pour l'organisation de la 22e édition du Sentier. Si d'autres personnes sont intéressées à donner un coup de main, n'hésitez pas à communiquer avec l'une ou l'autre des personnes du comité d'organisation.

Léopold Fraser, président

Pour André Cloutier, Denis Cusson, Gérald Dionne jr et Michèle Dionne



8



PHOTOS: Robert Desrosiers

AVIS IMPORTANT

Pour la saison 2010, le coût de location pour le quaiage à la marina sera de:
50.00\$ pour la saison
10.00\$ pour une journée.

Pour inscription et paiement,
contacter André Cloutier

(Corporation de la Marina du Gros Cap)

Par téléphone: 418-898-2535 ou par courriel :
barbebleu@ileverte.qc.ca

À noter que les anciens membres en règle auront
priorité sur l'emplacement de leur embarcation.

Réponses au quizz

- 1 - Le saumon fumé et les coquilles
Saint-Jacques
- 2 - Le hareng
- 3 - Le sapin et l'épinette
- 4 - Ils plantaient un clou dans une patate
qu'ils plaçaient dans la saumure.
Lorsque la patate flottait, la saumure
était bonne.

