LE TOUR

v 38•2
HIVER/WINTER 2020-2021

JOURNALLETOUR.COM

MICHEL DUPONT
À LA UNE

gratuit
free

SUTTON
& RÉGION

ADVERTISER'S INDEX DES ANNONCEURS

Comme les entreprises doivent s'adapter constamment aux mesures sanitaires, nous vous conseillons fortement de les appeler ou de visiter leur site Internet ou leur page Facebook avant de vous déplacer.

Due to constantly changing sanitary measures, we strongly suggest you call businesses, or check their website or Facebook page before visiting.

ACTIVITÉS/ACTIVITIES
Coop gym santé Sutton 23
École d'art de Sutton 21
La Guignolée Sutton-Abercorn 7

ALIMENTATION/FOOD
Au Naturel (aliments naturels) 19
Boulangerie Abercorn 22
Canards Lac Brome (boutique gourmet) 14
Chez Matis Traiteur 18
Cuisinière de famille 19
Dépanneur Boni-Soir 22
Ferme Selby 22
Fraîche (prêt-à-manger) 19
IGA Després Sutton 6
La Colline aux Herbes (plantes médicinales, tisanes) 4
La Goutte d'Or (épicerie zéro déchet) 19
La Mie Bretonne 19
La Rumeur Affamée de Sutton (épicerie fine) 14
La Valse des Pains (boulangerie artisanale) 18
Le Comptoir du Marchand de Thé 6
Les 3 Acres (miels et produits du miel) 20
Les Jardins de la Colline 19
Pur Animal (alimentation pour animaux, etc.) 25

Round Top Bagels 19
Simon Riel apiculteur 22

ART & DESIGN
Ariane Marois Joaillerie 12
Atelier Bouffe (cadeaux et articles de cuisine) 8
Atelier-boutique Matthieu Cheminée bijoutier 10
Atelier-boutique Poterie Pluriel Singulier (Pigeon Hill) 5
Atelier Théberge Design 31
Boulais Design Communication 31
Havre Distorsionné (couture, artisanat, etc) 16
John Glendinning ébéniste contemporain 5
Le Local Design (studio design et architecture) 17
Maison Bergeron (antiquités et objets remarquables) 13
Mont-Tricot (tout pour le tricot) 2
Vert Partout (objets, déco) 5

CONSTRUCTION
Alarme Supérieur (sécurité et incendie) 34
Construction Rocket 29
Courvoisier Construction 23
DGE Électrique (maître électricien) 28
GPS Construction 23
Maître d'escalier balancé 26
Noble Élément (charpenterie, design, ingénierie) 26
Plomberie Dwayne 28
Plomberie Goyer 36

FLEURS/FLOWERS
Dominique Houle Créations florales et décor 5
Fleurissima (créations florales) 12

IMMOBILIER/REAL ESTATE
Céline Charbonneau (Agence immobilière Sutton) 35
Coldbrook 37
Florence McGuire (Remax) 11
Jessica Brown (Coldbrook) 35
Joanne Birtz (Coldbrook) 38
Johanne Bourgoin (Royal Lepage) 38
John Boudreau (Coldbrook) 35
Mélanie Legault (Agence immobilière Sutton) 35
Nadja-Maria Daveluy (Remax) 37
Royal LePage Au Sommet 40
Sébastien Kaempf (Remax) 29
Sotheby's International 39
Sylvie Houde (Engel & Volkers) 34
Todd Chabot (Remax) 29

PAYSAGEMENT/LANDSCAPING
G.J. Ménard (paysagement, génie civil, 31
GraminiForme (paysagiste, consultante horticole) 3

POLITIQUE
Isabelle Charest, Députée de Brome-Missisquoi 24
Lyne Bessette, Députée fédérale Brome-Missisquoi 5

PROFESSIONS/PROFESSIONALS
Annie Racicot (CPA) 7
Atelier Johanne Béland (architecte) 35
Chenil Lac Brome Kennel 34
Couturière d'idées (Isabelle Baron) 3
Denicourt arpenteurs 29
Duke Société de comptables professionnels agréés 6
EBA Architectes 28
For.Éco (ingénieur forestier) 23
Groupe Drouin Garneau (RBC Dominion) 11
Informatique CB (vente, réparation, installation) 27
Isabelle Garneau, notaire 13
Langelier Assurances 36
Lavin Gosselin Avocats Médiateurs 28
Marc Amendola (Financière Banque Nationale) 7
Maud Japhet (thérapeute par le yoga, relation d'aide) 27
Migué et Fournier Arpenteurs 29
Mont Minou (auberge pour chats) 28
Patrick Turner (design & architecture) 28

RESTAURANTS
À L'Abordage Microbrasserie 8
Aux 2 Clochers 22
La Galette (crèperie bretonne) 24
Le Cafetier 18
Pub Mocador 22
Tartinizza 9

RESTAURANTS AVEC HÉBERGEMENT/WITH LODGING
Auberge des Appalaches 25
Auberge Sutton Brouërie 9
Hôtel-Bistro Horizon (terrasse panoramique) 8
Le Pleasant Hôtel & Café 16
Restaurant À La Fontaine 25

SOINS/CARE
Concept Touche Finale (manucure, pédicure) 13
Nolwenn Falquet (chiropraticienne) 27
Oneka (soins du corps et des cheveux en vrac) 30
Pharmacie Brunet Samuel Desjardins Inc. 30
Santé Dentaire Lac-Brome (Dr Julie Tremblay) 33
Sport Physio Plus Inc. (clinique de physiothérapie) 32
Studio Zone Coiffure 3
Vétérinaires Mountainview 23
Yan Pinsonnault (ostéopathie, massothérapie) 27

VÉHICULES/VEHICLES
André Marois & Fils (débosselage, peinture) 27
Auto-Place (entretien, pneus) 27
Groupe Guy St-Louis concessionnaires 15
Mécaniciens Famille Morse (entretien) 27

VÊTEMENTS, ETC/CLOTHING, ETC.
Atelier-boutique-boot lab GS Ski Shop 23
Boutique Nath'Elle 2
Brault Chaussures et Vêtements 23
Escapade (chaussures, etc.) 10
Laine & Lin (boutique de lin et cachemire) 22
On va s'aimer encore (friperie et librairie d'occasion) 30
Urbaine des Champs (designers québécois et plus) 10

MISER SUR LA BIENVEILLANCE

Comme *Le Tour* est un journal trimestriel, chaque édition couvre les trois mois à venir. Imaginez le casse-tête pour la rédaction depuis le début de la pandémie ! Depuis mars dernier, tout baigne dans l'incertitude : l'ouverture et le mode d'opération des commerces et institutions, leur survie par moments, la tenue ou non des activités et, à travers ça, la santé mentale et financière de chacun. Rassurez-vous, comme les autres entreprises, nous travaillons très fort à garder le cap et à vous faire parvenir des nouvelles de la communauté qui, malgré les vicissitudes, s'en sort encore avec beaucoup de créativité et de résilience.

Mais l'incertitude, ça use! Quand on est fatigué, on est plus vulnérable. Donc, SOYEZ BIENVEILLANTS, envers vous-mêmes et envers les autres. Chaque geste compte. Un sourire, un mot gentil, un geste aimable, on en a besoin ! Là, maintenant. TOUS. Les membres de votre famille, les travailleurs de tous les milieux, les inconnus croisés par hasard et même les gens qui ne pensent pas comme vous...

L'édition hivernale est habituellement l'occasion de vous faire part des événements qui rendent cette saison si féérique : marchés et défilés de Noël, Soirée des possibles, événements chaque semaine sur la montagne, etc. La pandémie a évidemment eu raison des festivités (et du calendrier encore une fois), et nul ne sait encore à quoi ressemblera vraiment cet hiver. Heureusement, l'artiste-fée Patsy Van Roost et l'organisme D'Arts et de Rêves ont concocté avec les élèves de l'École de Sutton, les écrivaines suttonnaises Marie Clark et Agathe Génois, l'illustratrice Marie Bilodeau, ainsi que quelques aînées, un projet magnifique qui créera de la magie dans le village en illuminant les fenêtres des commerces de Sutton dès le 1er décembre (Voir l'article « Un conte à la fenêtre », en page 5).

Voici donc une édition pleine de l'énergie qui fourmille malgré tout dans notre communauté. En espérant qu'elle égayera la grisaille de novembre, comme le font les éclaircies de couleur sur la page couverture. Nous serons plusieurs à nous réjouir de clore cette année si particulière et d'accueillir la nouvelle année.

Joyeux temps des Fêtes !

GENEVIÈVE HÉBERT

THE POWER OF KINDNESS

The *Le Tour* newspaper is a quarterly newspaper in which what is to come in the three months ahead is announced. Imagine the headache for the editorial staff since the pandemic has started! Since last March, everything has been shrouded in uncertainty – the operation mode of all businesses and institutions, activities and events, as well as everyone's mental and financial health. Rest assured, like other businesses, we have worked very hard to stay in the loop and to bring you news from the community which, despite many vicissitudes, is still resilient and coming up with creative ideas.

The prolonged uncertainty is wearing us out making us all more vulnerable. Therefore BE KIND – to yourself and others. We all need a smile, a kind word, a caring gesture, now more than ever – family members, workers of all sectors, strangers you come across, and even the people who don't agree with you...

The winter edition is usually an opportunity to tell you about the events that make this season so magical, Christmas markets and parades, concert evenings, events every week on the mountain, etc. The pandemic has obviously got the better of the festivities (and the calendar again,) and no one yet knows what this winter will reveal.

Fortunately, the artist Patsy Van Roost and *D'Arts et de Rêves* along with students of the École de Sutton, writers Marie Clark and Agathe Génois, illustrator Marie Bilodeau, and Sutton elders have put together a magnificent project that will bring magic to the village of Sutton. Every day from December 1 to 24, like in an advent calendar, a shop window will be lit up with a story and image (see the French article *Un conte à la fenêtre* on Page 5).

We hope that you will be uplifted by the present edition which is full of the energy that still permeates our community. We hope it will bring a little colour to the grayness of winter just like Michel Dupont's artwork on the cover. Soon, we will all delightfully close the 2020 chapter to welcome 2021, whatever it brings!

A happy winter to all of you!

GENEVIÈVE HÉBERT

SOMMAIRE

D'ARTS ET DE RÊVES : UN CONTE À LA FENÊTRE 5
VIVRE VOTRE HIVER AU MONT SUTTON 6
PLEIN AIR SUTTON ; D'UNE SAISON À L'AUTRE ! 7
GS SKI SHOP, UNE BOUTIQUE DE PASSIONNÉS 8
PRÉPARATION POUR SORTIES HIVERNALES 9
UN OUTLET D'ARTICLES DE SPORT À SUTTON 10
SUSAN KEAYS KREATIONS MOVES UP 11
ZIG-ZAG OU L'ART D'ENSEIGNER LA COUTURE 12
MATTHIEU CHEMINÉE : UN PARCOURS DE VIE 13
ARTS SUTTON, HVER 2021 14
LE TERROIR DE BROME-MISSISQUOI 16
MICHEL DUPONT, UN ARTISTE ESTAMPOREL 17
LA COLLINE AUX HERBES 18
CHEZ MATIS 20
MARCHÉ DIVERS 20
ATELIER BOUFFE ET DES ARTISANS DE LA TABLE 20
KOKKAKU RAMEN ; A MOVE FOR A BIRTHDAY GIFT 22
LE NOUVEAU TARTINIZZA ! 23
ENTRÉE EN MATIÈRE AVEC LAINE & LIN 24
UNE NOUVELLE NOTAIRE À SUTTON 24
APRÈS LA PLUIE, LE CANNABIS 25
THE SNOW WAS TWO FEET DEEP 26
LAST CHRISTMAS 27
HISTOIRE DE BOUTTON 28
THE BUGLER'S COAT 29
UN ATLAS ET UNE WEBSÉRIE SUR LES PAYSAGES D'ICI 30
WINTER, A LOVE-HATE RELATIONSHIP 31
A BOOK BY PETER TURNER 31
ALLÉGER LE STRESS 32
SANTÉ, VIRUS ET CHIROPRATIQUE 32
CAB SUTTON'S NEW OUTREACH PERSON 33
RENEW YOURSELF 33
NORD 34
L'ÉROSION, PRINCIPALE MENACE 35
CONIFÈRES : UNE DÉMARCHE ARTISANE 36
TRANSFORMATIONS CHEZ D'ARTS ET DE RÊVES 37
DU NOUVEAU CHEZ NOBLE ÉLÉMENT 30

LE TOUR

Éditrice et rédactrice en chef **Geneviève Hébert**

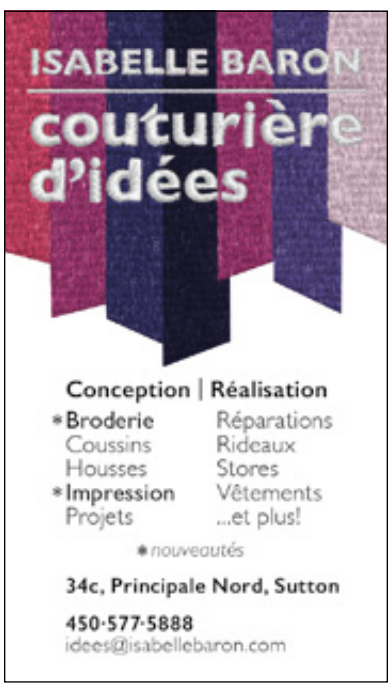
Collaboration
Anthoni Barbe, Vittorio Canta, Isabelle Capmas, Leslie Carbonneau, Andrea Conway, Micheline Côté, Anne-Marie Courtemanche, Heather A. Darch, Olivia Enns, Nolwenn Falquet, Geneviève Hébert, Janna Hubacek, Rémi Jacques, Maud Japhet, Daniel Laguitton, Henri Lamoureux, Judith Lauriault-Lagacé, Anne Lecours, Denise Ligneaut, Denis Lord, Mariah McKenney, Robert Ménard, Jeanne Morazain, Dominique Parent, Andrée Pelletier, Delphine Piperni, Barrie Risman, Annie Rouleau, Frédéric Tremblay

Administration **Geneviève Hébert**
Correctrices d'épreuves
Marie Clark, Geneviève Hébert, Sandra Prévost
Vente publicitaire **Geneviève Hébert**
Production graphique **Mathilde Hébert**
Impression **Transcontinental**

Publié par 9315-5513 Québec inc.
C.P. 810, Sutton QC J0E 2K0 450 204-6219
info@journalletour.com | journalletour.com
Abonnement annuel / yearly subscription
20 $ pour 4 numéros expédiés par la poste

Dépôt légal
Bibliothèques nationales du Québec et du Canada
ISSN : 1493-0196

En couverture : Michel Dupont, série *Blanche*, estampe 1/1 sur papier Fabriano 300 gr. 42 x 46 po, 2015.
Photo : Robert Ménard



UN DOIGT POINTÉ VERS LE UN

La ville appelée *Jbeil* en arabe est un port de la Méditerranée, entre Beyrouth et Tripoli, au Liban. Elle est considérée comme la plus ancienne ville du monde. Des fouilles archéologiques y ont mis à jour des vestiges datant d'environ 8000 ans avant notre ère et confirmé une occupation permanente depuis plus de 5000 ans. La translittération de son nom le plus ancien dans la langue phénicienne consonantique aujourd'hui éteinte est GBL qui signifiait « source divine ». Le château médiéval de Gibelet dont le nom est une francisation de GBL y a été construit par les croisés au XIIe siècle sur des fondations phéniciennes et romaines.

Les Grecs se procuraient du papyrus égyptien dans ce port qu'ils appelaient Byblos, si bien que les écrits sur papyrus prirent en grec le nom de la ville. Le grec biblion en est venu à désigner tout écrit et, en particulier, au pluriel (ta biblia), les livres saints des juifs de culture grecque. Telle est l'origine du nom de l'ouvrage le plus traduit au monde puisque sur les quelques 7100 langues encore parlées, 3324 ont aujourd'hui accès à au moins un des livres qui composent la *Bible,* celle-ci étant davantage une bibliothèque qu'un livre.

Si l'on dépasse un instant les opinions et préjugés associés à l'utilisation parfois ignoble qui a été faite de la *Bible*, force est d'admettre que, si une collection de livres a résisté de manière aussi exceptionnelle à l'usure du temps et suscité tant de passions à travers l'histoire, c'est qu'elle répond à certaines questions universelles liées à la condition humaine. En effet, même s'ils sont souvent pris en otage par des écoles de pensée sectaires, sont truffés d'anachronismes et d'aspects culturels déroutants, et sont même parfois défigurés par les traductions successives auxquelles ils ont été soumis, les écrits bibliques constituent un magistral corpus de psychologie et de littérature symbolique aussi pérenne qu'universel.

Les découvertes scientifiques au sujet de l'évolution du Cosmos et de la biosphère terrestre ont évidemment rendu la *Bible* obsolète en tant que récit *factuel* des origines, mais cela n'a fait que renforcer sa dimension *symbolique* et la richesse des enseignements qu'elle offre à notre époque en mal de repères.

La psychologie biblique porte sur deux niveaux : au niveau collectif, elle se manifeste dans le récit des péripéties de l'humanité représentée par le prototype « peuple choisi », au niveau individuel, elle éclaire le défi de la gestion par chaque être humain d'une identité propre dans un univers où tout est lié.

Les livres de la *Bible* ont une portée collective dans leur apologie de l'unité cosmique représentée par le Dieu unique. En langue d'aujourd'hui, ils nous rappellent que TOUT EST LIÉ et que chaque fois que l'humanité oublie son appartenance à la maison commune et l'interdépendance généralisée qui y règne, elle va à la catastrophe. Le parcours en montagnes russes du « peuple choisi » et les incontournables calamités qui découlent de l'oubli de l'unité primordiale sont la grande leçon collective à tirer des écrits bibliques : exil du jardin originel, déluge, esclavage en Égypte, exil à Babylone, etc. L'oubli de l'unité cosmique s'appelle aujourd'hui « saccage de la planète et de sa biosphère », et ses conséquences sont notamment le déclin de l'Occident, la Sixième extinction de masse et le réchauffement climatique.

Au niveau individuel, le *Livre de Job* est sans doute le plus magistral rappel qu'humilité et humanité ont leur racine commune dans l'humus. Job est un homme intègre et prospère que l'on appellerait aujourd'hui un « bourgeois honnête » : tout lui réussit, travail, famille, patrie, il est irréprochable et exemplaire. Et vlan ! Le voilà frappé par une avalanche de calamités qui le dépouillent : famille, troupeaux et biens, santé, tout y passe. Dans un réflexe par trop humain, Job maudit d'abord le jour de sa naissance et doute du Dieu unique auquel il avait été fidèle. Ses amis ont beau lui faire la morale : « Cela ne t'arrive pas pour rien », « Tu es sûrement puni pour quelque chose », ou « Tu as quelque chose à apprendre », mais révolté contre le sort « injuste » qui lui est réservé, Job persiste : « C'est Dieu qui a violé mon droit ! ». La voix du UN entre alors en scène dans une extraordinaire tirade poétique qui déroule une litanie d'arguments imparables : « Où étais-tu quand j'ai fondé la terre ? Dis-le, puisque tu es si intelligent ! Qui en a fixé les mesures ? Le sais-tu ? Qui donc a retenu la mer avec des portes, quand elle jaillit du sein primordial ; raconte, si tu sais tout cela ! Quel chemin mène à la demeure de la lumière, et l'obscurité, quel est son lieu, pour que tu conduises chacune à son domaine et discernes les sentiers de sa maison ? »

Le K.O. technique est total, Job est au tapis et concède : « Je ne fais pas le poids. Que pourrais-je te répondre ? Je mets la main sur ma bouche, j'ai parlé une fois, mais je ne répliquerai plus, et même deux, mais je n'ajouterai rien. De fait, j'ai parlé, sans les comprendre, de merveilles hors de ma portée, dont je ne savais rien. »

Écriture cunéiforme
(env. 1400 Av. J.C.; Ugarit, Syrie)

Job ayant retrouvé l'humilité et l'humanité de son être véritable, le récit s'achève sur une description de son retour à une prospérité qui lui revient aussi soudainement qu'il l'avait perdue.

C'est au poète Tagore qu'appartient la conclusion de cette minuscule synthèse d'une lecture symbolique de la *Bible* : « Mon propre nom est une prison, où celui que j'enferme pleure. Sans cesse je m'occupe à en élever tout autour de moi la paroi ; et tandis que, de jour en jour, cette paroi grandit vers le ciel, dans l'obscurité de son ombre je perds de vue mon être véritable. »

Que la ville de Jbeil, alias Byblos, soit inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO ne surprendra donc personne ; que la collection de livres qui a hérité de son nom fasse l'objet d'expositions intitulées *La Bible, patrimoine de l'humanité* est encore moins surprenant. Quant à la lecture fondamentaliste trop souvent faite au premier degré de cette précieuse bibliothèque, elle n'est qu'un exemple de plus de la validité du proverbe : « Quand le sage montre la lune, l'insensé regarde le doigt. »

DANIEL LAGUITTON
Abercorn

D'ARTS ET DE RÊVES
UN CONTE À LA FENÊTRE

DU 1ER AU 24 DÉCEMBRE 2020

Un vent de poésie soufflera sur Sutton en décembre avec la présentation du projet Un conte à la fenêtre, création de l'artiste Patsy Van Roost, connue aussi sous le nom de «la Fée du Mile-End». L'organisme D'Arts et de rêves est heureux de partager avec la communauté cette œuvre joyeuse et inspirante. Issu de l'imagination fertile des élèves de Sutton, nourri de l'expérience de ses ainées et façonné par des écrivaines inspirées, un conte festif s'illuminera au fil des jours dans les fenêtres de commerces de la rue Principale. L'aventure débutera dans une fenêtre tenue secrète pour l'instant et que chacun découvrira grâce au calendrier de l'avent[1] conçu pour l'occasion, qui sera distribué un peu partout dans Sutton.

UN CONTE ILLUMINÉ, JOUR APRÈS JOUR

Chaque soir, au cours de cette période, une vitrine s'illuminera entre 16 heures et minuit pour offrir une page supplémentaire de ce conte collectif qui mobilise tout notre village. Chaque portion du conte illuminée la veille s'allumera tous les soirs aux mêmes heures pour permettre une lecture progressive du récit.

UNE FÊTE LE 3 JANVIER 2021 AU PARC D'ARTS ET DE RÊVES

Lancé le 1er décembre, l'événement se terminera (si les conditions sanitaires le permettent) par une fête au Parc culturel D'Arts et de rêves, le 3 janvier 2021, en présence des créatrices du projet, autour d'un feu de joie dans la neige.

UN CALENDRIER POUR GUIDER LES LECTEURS

Un calendrier de l'avent, réalisé par Marie Bilodeau, graphiste-illustratrice d'Abercorn, sera offert aux citoyens et citoyennes, afin de où qui permet de découvrir la suite du récit.

Cette création de Patsy Van Roost vise à rassembler les membres de la communauté tout en semant la magie du temps des Fêtes. En effet, l'écriture de ce conte est le produit d'une collaboration entre les élèves de 5e et 6e année de l'École de Sutton, des ainées de la communauté, sous la plume de Marie Clark et Agathe Génois, écrivaines professionnelles demeurant elles aussi à Sutton.

Les membres, les bénévoles et toute l'équipe D'Arts et de rêves sont très heureux de vous offrir ce cadeau qui, nous le souhaitons vivement, illuminera la période des fêtes à Sutton.

Nous remercions les commerçants et les personnes qui nous ont ouvert leur porte afin d'y installer les boîtes lumineuses présentant les pages du conte. Nous reconnaissons aussi la contribution très appréciée des gouvernements canadien et québécois, ainsi que la Ville de Sutton, pour leur appui à la réalisation de ce magnifique projet très rassembleur.

HENRI LAMOUREUX
Pour D'Arts et de Rêves

1. Avent : Dans la tradition chrétienne, l'avent souligne les quatre semaines avant la naissance de Jésus. Cette période s'est aujourd'hui laïcisée et est, par exemple, l'occasion des marchés de Noël.

10 BONNES RAISONS
DE VIVRE VOTRE HIVER AU MONT SUTTON

SUTTON
montsutton.com

1. **POUR UN PATRON PASSIONNÉ**
   Nos gestionnaires sont des gens de cœur, convaincus que le Mont SUTTON est la plus belle des montagnes, et qui mettent tout en œuvre afin d'offrir un service de qualité. Ils sont dynamiques, dévoués et assurément humains !
2. **POUR L'ESPRIT DE FAMILLE**
   Connaissez-vous un employé du Mont SUTTON ? Il pourra vous confirmer l'esprit de famille et d'entraide qu'on retrouve sur les lieux de travail. En effet, le Mont SUTTON, c'est comme une seconde famille !
3. **POUR L'ESPRIT DE SOLIDARITÉ**
   Oui, il arrive que ce soit la frénésie. Pas de souci, il y a toujours un collègue qui viendra à la rescousse. Par exemple, lors des tempêtes de neige, les différents départements s'entraident afin que skieurs et planchistes puissent profiter de la poudreuse.
4. **POUR UN ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL EXCEPTIONNEL**
   Vous aurez droit à un paysage magnifique, qui change selon la température. Et que dire de l'abondance de poudreuse et de la beauté des sous-bois ? La splendeur du Mont SUTTON est indéniable.
5. **POUR LA FLEXIBILITÉ DES HORAIRES**
   Que ce soit pour concilier le travail et la famille, la retraite ou les études, les horaires peuvent être adaptés à vos disponibilités. Temps plein ou temps partiel, fin de semaine ou semaine, il y a une place pour vous !
6. **POUR EN FINIR AVEC LA DÉPRIME HIVERNALE**
   Le meilleur moyen d'aimer l'hiver, c'est de sortir jouer dehors ou de côtoyer ceux qui profitent des sports de glisse. La bonne humeur et la fébrilité règnent sur le site du Mont SUTTON, tout particulièrement lors des journées de poudreuse. Le bonheur, c'est contagieux !
7. **POUR UNE VARIÉTÉ DE POSTES DISPONIBLES**
   Êtes-vous plus du type service à la clientèle ou arrière-scène ? Travail extérieur ou intérieur ? Manuel ou intellectuel ? Il y a certainement un rôle qui vous conviendra.
8. **POUR LES OPPORTUNITÉS DE DÉVELOPPEMENT**
   Avec les nombreux défis à relever au quotidien, il y a une multitude d'occasions d'apprendre et de s'épanouir au sein de notre équipe. Qui sait, vous trouverez peut-être votre nouvelle passion chez nous ?
9. **POUR LA DIVERSITÉ**
   Jeunes et moins jeunes, francophones et anglophones, débutants ou expérimentés, les profils de nos employés sont des plus variés. Par exemple, grâce à notre programme de francisation en milieu de travail, plusieurs participants ont eu l'occasion de joindre nos équipes.
10. **POUR LES PROJETS À VENIR**
    Le Mont SUTTON voit grand et déborde de projets pour les prochaines années. C'est l'occasion de vivre l'effervescence du développement d'une offre d'activités à l'année !

Voulez-vous vivre votre hiver au Mont SUTTON ? Postulez dès maintenant au montsutton.com/emploi.

JUDITH LAURIAULT-LAGACÉ
Service des ressources humaines du Mont SUTTON 450-538-2545 # 115

DUKE CPA Inc.

Nous sommes fiers de servir et soutenir les communautés des Cantons-de-l 'Est depuis plus de 60 ans! Nous offrons une gamme complète de services professionnels, y compris des services fiscaux aux entreprises et particuliers, des réorganisations, des états financiers, services d'audit, services successoraux et fiduciaires et des services de paie corporatifs. Visitez www.duke-cpa.com/fre/.

Proudly serving and supporting Eastern Township communities for over 60 years! We provide a full range of professional services including corporate and individual taxation services, re-organizations, financial statements, auditing, estate and trust services, bookkeeping, and payroll services. Visit www.duke-cpa.com/eng/.

DUKE CPA Inc.
Société de comptables professionnels agréés
Chartered professional accountants corporation

+1 (450) 263-4123
+1 (450) 263-3489
info@duke-cpa.com
127 Rue Principale, Suite 105
Cowansville, QC J2K 1J3

PLEIN AIR SUTTON
D'UNE SAISON À L'AUTRE !

VÉLO DE MONTAGNE

La saison 2020 de vélo de montagne à Sutton a enregistré un achalandage record, et ce, bien au-delà des attentes. Parmi les complices de ce succès figurent les services et la qualité des sentiers. Les préparatifs pré-saison, l'entretien ponctuel des sentiers et l'ajout de kilométrages ont joué un rôle important au niveau de l'appréciation des utilisateurs.

D'autres points ont également contribué : la température clémente et non pluvieuse, ainsi que le besoin de plein air pour contrer la pandémie, de faire des activités à proximité à défaut de pouvoir voyager et pour plusieurs, de se retrouver dans la bulle familiale, pour jouer dehors.

Un grand nombre de cyclistes nous confirment déjà vouloir revenir l'été prochain. L'équipe sera au poste pour les accueillir. D'ici là, on continue à jouer dehors, mais sur des sentiers couverts de neige !

SKI DE FOND ET RANDONNÉE PÉDESTRE

Pour le plus grand bonheur des amateurs de plein air, les réseaux de ski de fond et de randonnée de Plein Air Sutton seront de nouveau ouverts et les mesures sanitaires appliquées.

Afin de respecter la distanciation et les mesures de prévention, d'importantes modifications ont été réalisées à l'intérieur du chalet d'accueil, ainsi que dans l'aire d'accès à l'extérieur du chalet et dans le stationnement. Des affiches décrivant les consignes seront placées à l'accueil et sur les sentiers. Le service de location d'équipement (skis de fond, raquettes et crampons) sera également en service, selon une formule qui respecte les consignes.

Le réseau de ski de fond de Plein Air Sutton compte 5,5 km de calibre facile, 13,2 km de calibre intermédiaire, 2,7 km de plus avancé et 3,7 km en pas de patin. Son réseau de randonnée pédestre, quant à lui, compte plus de 12 km de calibres facile et intermédiaire.

Cet automne, des travaux d'entretien ont été effectués sur les sentiers de ski de fond : drainage des fossés, ajout de matières granulaires et aplanissement de la surface. Ces travaux vont non seulement améliorer la qualité des sentiers, mais possiblement permettre de commencer la saison plus tôt. Ainsi, la date d'ouverture est prévue vers le 15 décembre. Vous trouverez les informations générales, les tarifs sur pleinairsutton.ca.

Au plaisir de partager du pur plein air sur nos sentiers !

MICHELINE CÔTÉ

Société de Comptable professionnelle agréée

États financiers
Déclaration d'impôts
Services de consultation
Tenue de livres

Annie Racicot CPA inc.

34, RUE PRINCIPALE NORD, BUR. 5,
SUTTON, QC, J0E 2K0
(450)-538-0097
annie@annieracicotcpa.com
www.annieracicotcpa.com

Vos besoins financiers évoluent

Tout au long de votre vie et à chaque nouvelle étape, vos besoins financiers évoluent. Pour y répondre et ainsi bâtir le patrimoine financier qui vous permettra de mener à bien tous les projets qui vous tiennent à cœur, nous sommes là pour vous offrir des solutions adaptées.

Résident de la région, le **GROUPE FINANCIER MARC AMENDOLA** vous propose une équipe dévouée à vous fournir un service hautement personnalisé, ainsi qu'une gestion structurée et disciplinée. N'hésitez pas à nous contacter.

Marc Amendola, CIM, CPA, CA
Gestionnaire de portefeuille, Vice-président
Tél. : 514 871-4497 | marc.amendola@bnc.ca

FINANCIÈRE BANQUE NATIONALE
GESTION DE PATRIMOINE

GROUPE FINANCIER MARC AMENDOLA

Financière Banque Nationale – Gestion de patrimoine (FBNGP) est une division de la Financière Banque Nationale inc. (FBN) et une marque de commerce appartenant à la Banque Nationale du Canada (BNC) utilisée sous licence par la FBN. FBN est membre de l'organisme canadien de réglementation du commerce des valeurs mobilières (OCRCVM) et du Fonds canadien de protection des épargnants (FCPE) et est une filiale en propriété exclusive de la BNC, qui est une société ouverte inscrite à la cote de la Bourse de Toronto (NA : TSX).

GS SKI SHOP
UNE BOUTIQUE DE PASSIONNÉS

À l'aube de la saison de ski, je suis allé à la boutique-atelier GS rencontrer Patrick Desjardins, un passionné de ski que je côtoie depuis plusieurs années, tant sur la montagne que dans la communauté. Pat a fait du ski sa vie. Précurseur parmi les *freeriders,* son ski a évolué de virages coordonnés et supervisés au club de ski Sutton à des virages sans contraintes entrecroisés de sauts dans des lignes de pentes inhabituelles.

Il aime tellement ce sport qu'il a passé plusieurs étés à vivre sa passion dans l'hémisphère Sud, au Chili et en Nouvelle-Zélande. Il y allait bien sûr pour skier, notamment en hors-piste, mais aussi pour travailler en tant que spécialiste en ajustement de bottes de ski (*bootfitter*). Patrick est arrivé à arrimer sa passion à la nécessité de travailler. Patrick travaille à la boutique GS depuis l'an 2000. La boutique a été créée en 1979 par Normand Goulet et Jean Santerre, deux autres passionnés de ski. Patrick en a fait l'acquisition en 2007.

Sa passion se transpose aujourd'hui dans différents aspects de la boutique-atelier. Notamment dans le design de l'endroit, mais aussi dans l'offre d'une technologie de pointe et d'une formation continue à ses employés. Le tout, afin de guider les clients avec toujours plus de précision dans l'achat d'un équipement adapté à leurs besoins, qu'ils soient débutants ou athlètes élites de l'équipe nationale.

La boutique a introduit en 2017 un *Boot Lab*, une référence dans l'est du Canada en matière d'ajustement de bottes de ski. Car le Web peut vous vendre des bottes de ski, mais il ne peut pas les ajuster à vos pieds. Pour ça, il faut un passionné avec de bons outils. Au fil des hivers, Patrick a réussi à

garder son personnel et à les former pour utiliser les dernières technologies. Cette année, GS a fait l'achat d'un scanner 3D qui permet une imagerie détaillée afin d'amener la précision à un plus haut niveau. Cette analyse a un coût, mais celui-ci est déduit de la facture si le client achète des bottes dans les 30 jours suivants. En cette période de pandémie, il faut évidemment prendre rendez-vous. Rappelez-vous qu'une semelle sur mesure améliore grandement votre confort et ce, durant toute la saison de ski.

En entrant dans la boutique, l'odeur de cire nous rappelle que l'atelier d'entretien de l'équipement est au cœur du modèle d'affaire du propriétaire. Ce fut d'ailleurs le premier investissement de Pat. Et la clientèle répond au travail bien fait par sa fidélité.

La boutique-atelier GS offre des prix compétitifs et une bonne sélection de bottes, de skis et d'équipement pour le ski alpin et de randonnée. Cette boutique locale de passionnés s'engage à vous vendre l'équipement le mieux adapté pour profiter au maximum des plaisirs de la montagne l'hiver. Pour suivre l'actualité ou pour prendre rendez-vous, consultez gsskishop.com ou facebook.com/gsskishop. Bon ski !

FRÉDÉRIC TREMBLAY

PRÉPARATION POUR SORTIES HIVERNALES

Wow ! La neige est arrivée sur les hauteurs. C'est beau, féérique, excitant. On a hâte de gravir les sentiers du Parc Sutton (le PENS) pour accéder aux sommets. Mais attention ! Il faut être bien équipé pour assurer notre sécurité et avoir du plaisir.

Avant de planifier une randonnée hivernale, il est recommandé de vérifier la météo locale, les conditions des sentiers ainsi que l'achalandage, et un possible risque de restriction.

Au départ du sentier, ça semble facile. Le sentier est bien tapé. Mais il faut prévoir des changements au cours de l'ascension. Ça fait partie des surprises et des défis d'une randonnée hivernale. On risque de rencontrer des passages glacés. Donc, il est judicieux de se munir de crampons. Ils peuvent rester dans le sac à dos, prêts à servir, comme de bons sauveteurs.

Les bâtons ajustables peuvent aussi apporter une aide précieuse, souvent sous-estimée. Les bâtons, bien réglés, permettent d'économiser de l'énergie dans la montée. Ils assurent un meilleur équilibre quand on rencontre des obstacles : racines, roches, passages à gué sur roches glissantes… En descente, allongés, ils nous assurent un meilleur équilibre, et protègent nos genoux.

Parlons aussi du contenu du sac à dos, même pour une courte randonnée. Évidemment, il faut prévoir des vêtements chauds tels que tuques, mitaines, bas de rechange, parce que la température, clémente au départ, peut changer vite ; de l'eau, même en hiver, parce qu'on se déshydrate vite ; de la nourriture genre barres énergétiques, noix, fruits secs. J'ajouterais aussi une lampe frontale, même si vous êtes certains que vous allez rentrer avant la noirceur. La nuit tombe très vite en hiver, surtout dans la forêt. On peut manquer un embranchement et se rallonger un peu. Ça peut aussi éviter des blessures.

Parc Sutton (le PENS) doit composer avec une très grande affluence depuis la pandémie. Les boucles à sens unique aident à en réduire les impacts. La Réserve naturelle des Montagnes-Vertes, dont le PENS est fier partenaire, offre plusieurs accès à des secteurs tout aussi beaux, mais bien moins achalandés. On peut aussi visiter les sentiers de la magnifique vallée Ruiter, gérés par la Fiducie foncière de la vallée Ruiter, et Corridor Appalachien (du secteur du mont Singer). Ceux du mont Écho, qui relèvent des Sentiers de l'Estrie, sont accessibles à partir du chemin de la Falaise. Ensemble, tous ces sentiers vous offrent plus de 135 km de plaisir quatre saisons.

Parc Sutton souhaite à tous une bonne expérience dans nos sentiers pour profiter de l'hiver.

DENISE LIGNEAUT

UN *OUTLET* D'ARTICLES DE SPORT À SUTTON

Snowjam Canada Inc., créée en 1994 aux États-Unis, est une compagnie canadienne établie à Sutton depuis 2008. À partir de ses bureaux situés au-dessus du Bureau d'accueil touristique de Sutton, elle crée, fait fabriquer, importe et distribue des produits spécialisés qui suivent les goûts des consommateurs avertis et l'inspiration de ses dirigeants, Jacopo Emmanueli et Vick Hung. Les deux partenaires, originaires respectivement d'Italie et de Taïwan, ont élu domicile ici avec leur famille, prouvant que l'on peut gérer une entreprise internationale depuis Sutton !

Peu de gens savent que la compagnie Snowjam Canada Inc. dispose également d'un salon d'exposition dans ses bureaux et qu'elle y vend des produits de démonstration ou de fin de collection à des prix avantageux. Les marques qu'elle représente sont FiveForty, Technine, Whitewoods, F2 et Jargon.

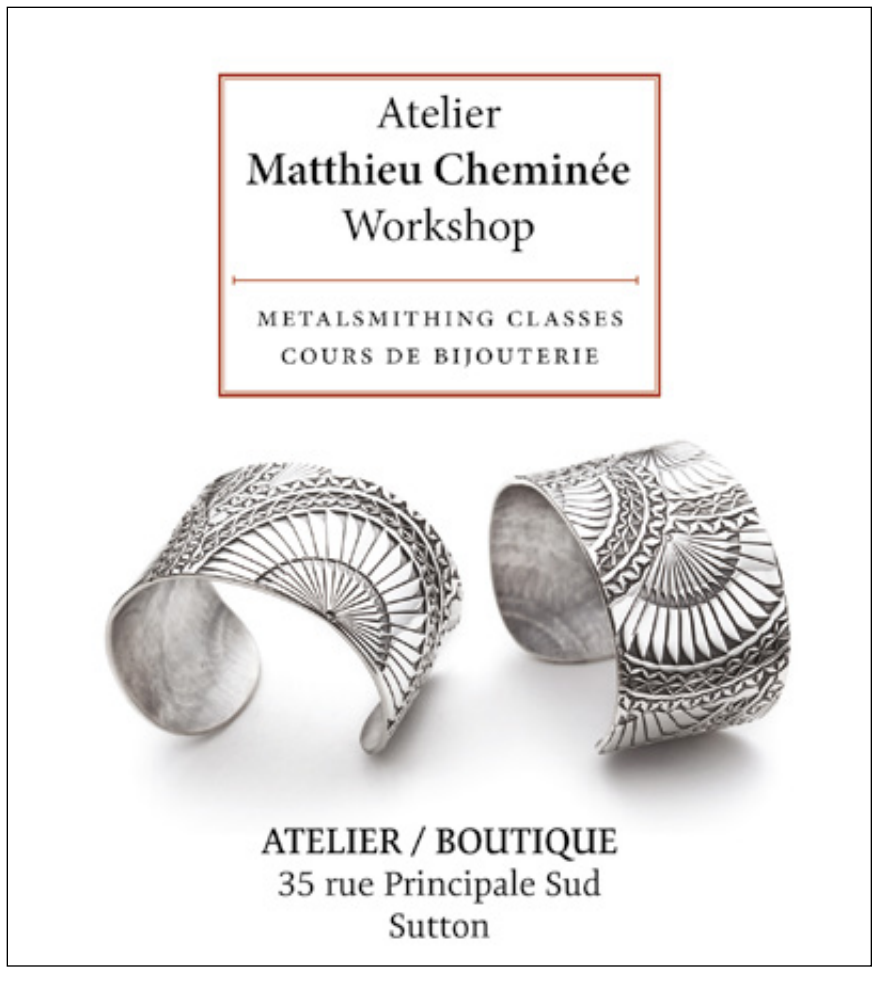
Parmi les articles de sports d'hiver, vous trouverez : skis (Freestyle, de poudreuse, de fond ou skis-raquettes), planches à neige, fixations, raquettes, casques et lunettes de ski. Ils ont également des vêtements d'hiver pour planchistes : manteaux, pantalons, chandails, casquettes, tuques, chapeaux et gants.

Pour l'été, la boutique propose des équipements de sport nautique : planches à pagaie iSUP (*inflatable stand-up paddle*) gonflable, kayaks gonflables pour deux, matelas gonflables pour yoga, îles gonflables et autres accessoires.

La liste des produits disponibles à la boutique, avec photos, tailles et prix, est accessible sur outletsutton.com. Les produits peuvent être achetés en ligne et envoyés par courrier ou sur place aux heures d'ouverture de Snowjam, du lundi au vendredi, de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h. Pour vous rendre à la boutique, vous devez passer par l'escalier derrière le bâtiment situé au 24A, rue Principale Sud.

Pour plus d'informations, contactez le 450 538-5155, info@snowjam.com ou visitez suttonoutlet.myshopify.com.

ISABELLE CAPMAS



SUSAN KEAYS KREATIONS MOVES UP

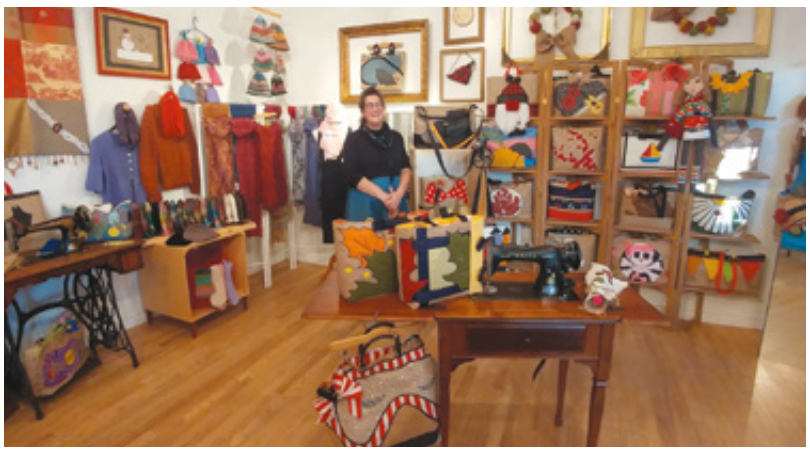
Boutique Susan Keays Kreations has moved only a hop and a skip away from its original space tucked away between Le Comptoir and Nath'Elle on main street. That being said, a lot has changed in her shop.

Currently situated between the new Kokkaku Ramen place (old Tartinizza) and the French-style crepe restaurant La Galette, Susan's store can accommodate more visitors due to COVID-19 restrictions. Since Susan Keays also works as a professional care-giver attending a young man in a wheelchair, the space is ideal for her to work in a larger and roomier setting. In addition, she has partnered up with Cindy Jacobs, who is renowned for her knitted hats and scarves, in order to attract a more diversified clientele. But rest assured, you can still find Susan's beautiful decorative items including large, colourful, and cheerful handbags made of recycled fabrics such as burlap, as well as decorative cushions and dolls.

Having worked as a specialized educator her entire life, Susan took up decorative arts as a hobby and featured her work at Sutton's art gallery and shop Farfelu between 2005 and 2011 before deciding to open up her own store to keep up with demand. "Life gets busy," she acknowledged. In November 2020, Susan will be celebrating three and a half years of business and looks forward to welcoming you at her new shop at 19, #5 rue Principale in Sutton.

Boutique Susan Keays Kreations is open Thursdays to Sundays from 11 am to 5 pm. For more information, visit facebook.com/Susan-Keays-Kreations.

OLIVIA ENNS



RBC Dominion valeurs mobilières Inc.

Groupe Drouin Garneau avec RBC Dominion valeurs mobilières

Claire Drouin, Guillaume Drouin Garneau et Roger Garneau

Un groupe de gestion de portefeuille privée et de planification financière à votre service. En tant que résidents de Dunham, nous sommes là pour vous!

Groupe Drouin Garneau de RBC Dominion valeurs mobilières
514-515-2339 | 514-878-7318 claire.drouin@rbc.com

Gestion de patrimoine
Dominion valeurs mobilières

RBC Dominion valeurs mobilières Inc.* et Banque Royale du Canada sont des entités juridiques distinctes et affiliées. * Membre-Fonds canadien de protection des épargnants. RBC Dominion valeurs mobilières Inc. est une société membre de RBC Gestion de patrimoine, division opérationnelle de Banque Royale du Canada. ® / MC Marque(s) de commerce de Banque Royale du Canada, utilisée(s) sous licence. © RBC Dominion valeurs mobilières Inc., 2018. Tous droits réservés. 18_90301_CAC_001

ZIG-ZAG OU L'ART D'ENSEIGNER LA COUPE ET LA COUTURE

L'école de coupe et de couture ZIG-ZAG, à Frelighsburg, est un trésor bien caché de notre région. Avec des inscriptions en attente, elle était, en septembre, remplie d'élèves qui venaient tous de Montréal. Pourquoi se déplacer pour un cours vers ce coin isolé en pleine campagne ? La réponse se trouve en la personne de sa fondatrice et âme pensante, Pauline Cossette. Cette femme discrète et délicate a su transformer sa passion en un modèle d'enseignement que beaucoup de professeurs devraient lui envier. Elle a cheminé sereinement de sa carrière de couturière, entamée dans les années 70, vers celle de formatrice, après avoir eu la révélation de sa véritable vocation : transmettre son savoir.

« Je n'aimais pas gérer des employés », s'excuse presque Pauline dont les créations de vêtements tissés et cousus 100 % à la main ont pourtant connu du succès auprès d'une clientèle fidèle et au Salon des métiers d'art. « Un monsieur m'a appelée pour se procurer le même chandail qu'il m'avait acheté dans les années 70 et que son fils portait encore. » C'est dire la qualité et l'intemporalité de ses modèles.

Mais Pauline Cossette n'est pas une nostalgique. Elle analyse son parcours avec la sagesse des maitres, même si sa modestie lui interdit de se considérer comme tel. De son enfance en Abitibi, elle se souvient qu'il lui était naturel d'aider les élèves en difficulté et que, déjà, sa professeure lui avait conseillé d'enseigner. Entretemps, elle découvre la couture en autodidacte dès l'âge de 12 ans. « Ça m'est venu tout d'un coup un matin. Mon premier vêtement a été une robe que je me suis confectionnée à partir d'une jupe de ma mère. J'ai acheté mes premiers patrons commerciaux à 13 ans. Adolescente, j'habillais toutes les femmes de la famille. » Elle s'inscrit néanmoins à 17 ans dans une école d'infirmière à Montréal, mais préfère rapidement piquer de l'aiguille les tissus plutôt que les gens. Elle s'inscrit alors à l'école du marché Bonsecours où elle se forme au tissage auprès d'une religieuse experte.

Elle installe son premier atelier de confection à Saint-Roch-de-Richelieu, tout en intégrant la très sélective école de haute couture Cotnoir-Capponi, aujourd'hui disparue. « Cela a été une expérience extraordinaire d'un point de vue technique, mais je trouvais que cela mettait de côté la créativité. » Revenue à Montréal, elle se consacre à sa famille, tout en suivant un cours à l'école de coupe et couture Larose, plus axée sur l'industrie de la mode. On lui offre alors l'occasion d'y enseigner et c'est là que le déclic se produit : elle réalise à quel point elle est à sa place.

Après la vente de l'école Larose, la création de l'école ZIG-ZAG en 2001, à Montréal, devient une évidence, même si Pauline la voit d'abord comme un passe-temps pendant qu'elle élève ses deux fils. Le succès de ses cours la rattrape et ne la lâche plus. « En 2014, j'avais entre 175 et 200 étudiants, et une liste d'attente de quatre ans ! » Elle a tout réduit pour ne garder aujourd'hui que deux jours par semaine à Montréal et trois à Frelighsburg où elle habite depuis plus de 30 ans. Mais qu'est-ce qui attire autant d'élèves, certains fidèles depuis des années ? Assurément la formule de ces cours autant que la passion qui les anime.

L'école offre cinq formations : couture, dessins de patrons, ajustement, tissus extensibles et moulage. Chaque formation est structurée en sessions que l'élève est libre d'achever à son rythme. Les classes comptent maximum six personnes, de tous niveaux et de cours différents, ce qui rend l'expérience collectivement enrichissante.

Parmi les cinq élèves présents en ce beau dimanche de septembre, l'ambiance est studieuse et décontractée. Gabrielle, qui commence son tout premier cours, est déjà à l'aise. Phoebe, expérimentée, vise une attestation en dessin de patron dans le but de faire de la coupe en atelier et d'enseigner plus tard. Isabelle est comptable et vient pour le plaisir : « Je suis lente. Pauline a une patience incroyable. » Stéphanie, qui est en finances et n'avait jamais cousu avant, se fait maintenant ses propres vêtements de bureau. « Je suis venue chercher le côté créatif, un bel équilibre entre la technique et l'artistique. » Enfin, Thierry est un pur exemple des accomplissements de Pauline : à 19 ans, ce grand jeune homme veut réaliser son rêve d'enfant, devenir créateur. Inscrit en design de mode à l'UQÀM, il a trouvé en Pauline une mentore et apprend avec elle toutes les bases en accéléré : « Elle a un savoir-faire très rare. » Gageons qu'on entendra un jour parler de Thierry Brassard, tout comme se sont révélés d'anciens élèves de ZIG-ZAG : Henri Maheu, chef d'atelier en dessin de patron chez de grands couturiers, le créateur Xavier Laruelle ou Julie Dumais qui a lancé depuis les maillots de bain June Swimwear.

On rêve tous d'une professeure comme Pauline Cossette : elle s'adapte aux besoins de chaque élève, partageant son expertise avec douceur et honnêteté. « Je donne tous mes secrets. Il faut que les élèves deviennent meilleurs que leurs professeurs. » Son vrai secret est surtout la bienveillance qui accompagne sa démarche : « Je sens que je fais œuvre utile. Ça rend des gens heureux, et peut même changer des vies. C'est gratifiant ! »

ISABELLE CAPMAS

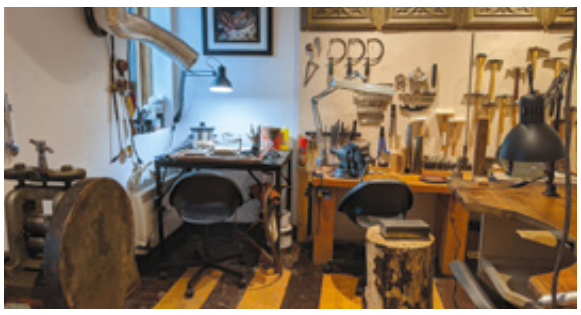
École de coupe et couture ZIG-ZAG
Montréal et Frelighsburg
Tél. : 514 596-0709 info@ecolezigzag.com
ecolezigzag.com

Mise à jour : Les cours de l'école ZIG-ZAG, à Montréal et à Frelighsburg, sont en pause depuis début octobre, du fait de la situation sanitaire actuelle. Information sur le site.

MATTHIEU CHEMINÉE
UN PARCOURS DE VIE

Connaissez-vous le bijoutier Matthieu Cheminée ? Pendant que vous lisez cet article, je suis dans son atelier, sur la rue Principale à Sutton, en train de fondre de l'or ou de l'argent, de couler des lingots, de les laminer, de tréfiler, scier, limer, texturer, souder, sertir et polir. De nouveaux mots pour de nouveaux gestes que j'apprends sous la guidance à la fois posée et passionnée de l'artiste-artisan.

Quand Matthieu était petit, son père voyageait dans le monde, d'une cheminée de volcan à l'autre : il était volcanologue. De ses périples, il rapportait à son épouse quantité de bijoux locaux dont l'enfant reconnaissait la beauté, ressentait l'énergie et admirait la technique. Quelques décennies plus tard, Matthieu enseigne l'art de la bijouterie dans plusieurs pays dont les États-Unis, expose ses propres créations un peu partout dans le monde et récolte des prix dans les concours internationaux de design de bijoux.



Voilà une histoire de vie qui a de quoi me plaire, moi qui suis fascinée par les parcours des gens et notamment ceux des artistes et artisans !

Matthieu, quand t'étais tout jeune, tu savais que tu voulais devenir artiste-bijoutier ? Comment tu t'y es pris pour atteindre ton but ? Matthieu m'explique qu'il n'a jamais rien planifié de son parcours professionnel. Il a simplement suivi le fil de sa vie, ses élans, ses passions.

Parti à 19 ans s'installer au Nouveau-Mexique où vit sa grand-tante peintre, il fréquente des artisans bijoutiers Navajo, Hopi et Zuñi. Ils sont sa première école, celle qui fonde les assises de son talent et de son métier. Sa deuxième école est l'Afrique de l'Ouest, où il séjourne pendant deux ans, un peu avant le nouveau millénaire.

Mais qu'est-ce qui t'a donné l'idée d'aller là-bas, Matthieu ? Tu savais que c'était une bonne idée pour ta formation ? Matthieu m'explique que sa seule idée était d'accompagner sa belle amoureuse rencontrée au Nouveau-Mexique, qui s'en allait rejoindre sa mère au Mali. Il suivait le fil de sa vie, simplement. Là-bas, il apprend les techniques de bijouterie traditionnelle de plusieurs pays et se lie avec un grand nombre d'artisans aussi humbles qu'exceptionnels.

Lorsqu'il arrive au Québec pour raffiner sa formation dans une école de métiers, il passe rapidement d'élève à professeur. Il enseigne à temps plein pendant plusieurs années (à l'École des métiers du Sud-Ouest-de-Montréal et à l'École de joaillerie de Montréal), mais n'oublie jamais ceux qui ont été ses vrais maîtres. C'est ainsi qu'il crée en 2014 la *Toolbox Initiative* avec un autre grand bijoutier, Tim McCreight. L'objectif du projet est de fournir des outils aux artisans bijoutiers d'Afrique de l'Ouest, qui vivent bien souvent avec des moyens financiers très limités.

Mais qu'est-ce qui t'a donc amené à ouvrir ton atelier sur la rue Principale de Sutton, Matthieu ? Eh bien, la belle amoureuse rencontrée au Nouveau-Mexique, dont la mère vivait au Mali (vous suivez le fil ?), est native... d'Abercorn. La petite famille de Matthieu s'étant récemment installée à temps plein dans le coin, il réalise un rêve caressé depuis longtemps : créer le premier lieu d'apprentissage de joaillerie des Cantons-de-l'Est. C'est donc à son école que je suis en train de couler mes lingots tandis que vous finissez de lire cet article. Matthieu m'apprend aussi le poinçonnage, sa technique fétiche, avec laquelle il a fait sa marque et dont il est devenu le grand spécialiste.

Entre deux coups de marteau, j'admire les magnifiques bijoux de Matthieu, tous uniques, exposés sur quelques présentoirs dans l'atelier. Et plus je les regarde, plus je perçois tout ce qu'ils contiennent : l'apprentissage patient des techniques, l'énergie du créateur, le souvenir de ses amis bijoutiers de tous les continents, ainsi que ses rêves réalisés et à venir.

Un parcours de vie, poinçonné dans l'or et l'argent, serti de pierres précieuses.

ANNE LECOURS

P.S. : Pour les curieux, voici deux publications de Matthieu Cheminée : *Legacy: Jewelry Techniques of West Africa* et *The Art of Stamping*.

Informations sur les cours :
matthieucheminee.com et
info@matthieucheminee.com

MAISON BERGERON

Objets remarquables et antiquités
Art canadien important

Sutton
12, rue Principale Sud

Nous sommes à la recherche
de pièces exceptionnelles, toutes catégories,
pour nos clients sophistiqués.
Appelez-nous pour une évaluation.
514.293.5828

maison-bergeron.com
instagram: maison_bergeron

Ouvert du vendredi au dimanche, de midi à 17 h.

CONCEPT
Touche Finale
PROFESSIONNELLE
DES PIEDS ET DES MAINS

Michèle Lizotte
Technicienne en pose d'ongles
Plus de 15 ans d'expérience

Soins et traitements spécialisés
Pédicure et soins des pieds
Distributeur Gewol, O.P.I, Shellac.

Sur rendez-vous · Certificats-cadeaux
190, rue Maple, Sutton 450 538-2222

ISABELLE GARNEAU
B.A.A., LL.B., D.D.N.

NOTAIRE ET CONSEILLER JURIDIQUE
SUTTON • MONTRÉAL

12B, RUE PRINCIPALE NORD, SUTTON

3964, RUE SAINT-JACQUES, MONTRÉAL

TÉL.: 514 766-4401
FAX : 514 766-4422

• DROIT IMMOBILIER RÉSIDENTIEL ET COMMERCIAL
• TESTAMENTS, FIDUCIES ET MANDATS DE PROTECTION
• RÈGLEMENT DE SUCCESSION
• RÉGIMES DE PROTECTION

igarneau@notarius.net

LA RUMEUR AFFAMÉE
ÉPICERIE FINE

LA SAISON DES RACLETTES ET DES FONDUES AU FROMAGE EST ENFIN DE RETOUR !

Pour l'occasion, achetez vos fromages et charcuteries en boutique et nous vous prêterons **gratuitement** machine à raclette et caquelon à fondue. Passez nous voir, nous avons tout ce qu'il vous faut pour vos festivités !

15 RUE PRINCIPALE NORD . SUTTON . 450-538-1888
FACEBOOK.COM/RUMEURSUTTON

artssutton.com

CENTRE D'ART | ART CENTRE

40 ANS DE CRÉATIONS !

EXPO-CONCOURS AUTOMNE 2020

Collectif des membres artistes, du 26 novembre au 20 décembre
Vernissage virtuel le dimanche 29 novembre de 14 h à 16 h

Pour une deuxième année consécutive, Arts Sutton présentera son expo-concours. Cette exposition collective s'adresse à tous les artistes, membres en règle de la galerie, s'adonnant à toutes disciplines. Un comité composé de professionnels du milieu des arts évaluera les œuvres afin de récompenser les artistes qui, à leurs yeux, se seront démarqués. Parmi ces derniers, le lauréat du premier prix aura droit à une exposition solo au Centre d'art Arts Sutton au cours de l'année 2021. Le gagnant de l'an dernier, M. Pierre E. Auger, a présenté son exposition solo en septembre 2020.

ANNE BILLY, *ANAMNÈSE, RETOUR À LA MÉMOIRE DU PASSÉ VÉCU ET OUBLIÉ*

Du 21 janvier au 28 février 2021
Vernissage virtuel le dimanche 31 janvier de 14 h à 16 h

Anne Billy, 2020, *Carder le passé*. Photo : Guy L'Heureux

Intéressée par l'intégration de différents matériaux, d'objets patrimoniaux et par l'actualisation de techniques artisanales, Anne Billy approfondit depuis 2014 ses recherches sur la fibre et le textile. Ces explorations lui permettent d'enrichir sa pratique picturale de travaux d'aiguille et d'objets glanés, le tout à des fins installatives. Pour la présente exposition, certaines des œuvres de l'artiste ont été réalisées grâce au fonds Filtex, en collaboration avec Héritage Sutton.

Titulaire d'un baccalauréat en arts plastiques de l'Université Concordia, enrichie d'un long séjour en Europe aucours duquel elle a fréquenté l'atelier de lithographie Grafica Uno et suivi des cours de peinture à fresque à Milan, Anne Billy a vu son travail exposé dans plusieurs villes nord-américaines et européennes, tant pour des événements solos que collectifs. Ses œuvres font partie de collections d'organismes publics et d'entreprises privées.

ANDRÉE PELLETIER
coordonnatrice

ARTS SUTTON
Vernissages en présentiel à déterminer.
Heures d'ouverture : de 13 h à 17 h,
du jeudi au dimanche
artssutton.com

GROUPE
ST-LOUIS

ICI CHAQUE CLIENT EST
unique

CLAUDE
CLIENT DE SUTTON

OBTENEZ PLUS SANS PAYER PLUS

NISSAN
COWANSVILLE

TOYOTA
COWANSVILLE

MAZDA
COWANSVILLE

PRENEZ RENDEZ-VOUS DÈS MAINTENANT : 450 263-8888

LE TERROIR DE BROME-MISSISQUOI

Après un été marqué par un engouement sans précédent pour les aliments d'ici, pourquoi ne pas profiter du temps des Fêtes pour poursuivre cette riche exploration et s'offrir en cadeau les saveurs de la magnifique région qui nous entoure ? En l'absence des marchés de Noël, cette année, voici quelques propositions pour découvrir, manger et partager les aliments du terroir de Brome-Missisquoi avec délice et en toute sécurité.

DÉCOUVRIR : « PANIER À LA MAIN, TU IRAS »

Saviez-vous qu'il existe plus d'une centaine de kiosques et de boutiques à la ferme dans la région, dont plusieurs sont ouverts à l'année ? Toutes les mesures sanitaires ont été mises en place pour vous assurer une visite sans tracas. Aller à la rencontre des artisans du terroir est certainement l'une des plus belles façons d'encourager l'économie locale tout en découvrant les humains derrière les délicieux produits que l'on achète. Nos producteurs et transformateurs locaux vous épateront par leur savoir-faire et leur passion pour notre terroir. Plaisir et découvertes gourmandes garantis ! Découvrez-en quelques-uns sur tourismebrome-missisquoi.ca/activite/agrotourisme.

Vous n'êtes pas en mesure d'aller à la ferme ? Pas de soucis ! De nombreux commerces de proximité vous feront découvrir les saveurs d'ici. Repérez les boutiques gourmandes, les épiciers complices et les cafés de village sur createursdesaveurs.com/fr/brome-missisquoi. Sachez que des options d'achat en ligne sont aussi disponibles, notamment sur la plateforme jachetebromemissisquoi.com sur laquelle on trouve un répertoire des entreprises locales qui ont une boutique en ligne. Ou encore, laissez-vous tenter par les nombreuses découvertes gourmandes offertes sur Maturin, un marché numérique d'alimentation avec possibilité de livraison à domicile de produits, périssables ou non : maturin.ca/groupe/Brome-Missisquoi.

MANGER : « **LOCAL ET DE SAISON, TU PRIVILÉGIERAS** »

Cette année, pourquoi ne pas vous lancer un défi et remplacer un ingrédient de l'une de vos recettes préférées par un aliment local ? Par exemple, l'argousier est un agrume nordique qui remplace très bien les oranges. Pour reprendre les mots de la nutritionniste et autrice Julie Aubé : « Manger au rythme des saisons, c'est entrer dans une valse exquise, colorée, poétique et harmonieuse, qui donne encore plus de valeur et de sens à nos assiettes, à nos dollars et au temps passé à nous approvisionner et à cuisiner. »

Rien de très excitant côté produits de saison en décembre me direz-vous ? Les artisans de la Coopérative Le terroir solidaire voleront à votre secours grâce à leur offre alimentaire locale, éthique et écologique disponible en ligne sur marcheatable.com/leterroirsolidaire. Plus d'une trentaine d'artisans vous y proposent des produits frais ou transformés, des viandes d'animaux élevés au pâturage, et bien plus encore.

Au « manger local » s'ajoute le « boire local » avec moult options, alcoolisées ou non. Que l'on parle de bières de microbrasseries, de cidre ou encore de spiritueux ou qu'on opte pour des jus, du lait, des boissons pétillantes et une multitude de saveurs de kombucha, les options pour s'abreuver localement sont abondantes. Brome-Missisquoi étant le berceau de la viticulture au Québec, comment ne pas parler de La Route des Vins! Agrémentez votre table des Fêtes d'une bonne bouteille de l'un des vignobles de la région pour des accords parfaitement réussis !

Tout cela sans oublier nos restaurateurs, vitrines d'excellence pour déguster les produits d'ici, frais ou transformés. Surveillez les établissements qui offrent une option « pour emporter » que vous pourrez déguster où bon vous semblera.

PARTAGER : « **DES HISTOIRES FORMIDABLES, TU ÉCHANGERAS** »

En cette saison de célébrations, faites vivre notre terroir à travers les histoires que vous partagez, que ce soit en échangeant les coups de cœur de vos plus récentes trouvailles locales ou votre top 5 des meilleurs fromages du Québec sur les réseaux sociaux. Vous pouvez aussi offrir en cadeau des produits ou des expériences sous forme de chèques-cadeaux. Des idées originales pour les bas de Noël ! Pour le temps des Fêtes, permettez-vous une petite touche de folie et osez choisir les produits d'ici.

En terminant, voici quelques suggestions de lectures à saveur locale à savourer pendant le congé des Fêtes :

- *Mangez local – Recettes et techniques de conservation pour suivre le rythme des saisons*, de Julie Aubé, aux Éditions de l'homme.
- *Autoportrait d'un paysan rebelle. Une histoire de vin, de pommes et de crottin*, de Christian Barthomeuf, aux éditions du Passage.
- Revue *Growers & Co.*, de Jean-Martin Fortier, auteur du livre *Jardinier-Maraicher – Manuel d'agriculture biologique sur petite surface*, aux éditions Écosociété.

LESLIE CARBONNEAU, conseillère agroalimentaire
CLD de Brome-Missisquoi

L'ARTISTE À LA UNE

MICHEL DUPONT
UN ARTISTE *ESTAMPOREL*

Libre d'esprit, Michel Dupont est le type d'artiste qui s'est forgé une vie à l'image de ses ambitions. Artiste autodidacte entièrement consacré à l'art de l'estampe depuis 40 ans, il crée dans un environnement qui lui ressemble en utilisant des outils conçus sur mesure par lui. Portrait d'un artiste créateur de sa propre vie.

Michel Dupont, devant son atelier de Frelighsburg.

À gauche : estampe 1/1 sur papier Fabriano 300 gr. 11,5 x 59 po. 2020.

Comment ne pas remarquer l'ancien bureau de poste de Frelighsburg, rénové avec goût et transformé en atelier-galerie combinés ? Déjà, de l'extérieur, des œuvres lumineuses, attirent notre regard et nous invitent à entrer. À droite, on trouve une presse grande comme une table de ping-pong : « C'est moi qui l'ai conçue avec l'aide d'un mécanicien, explique-t-il. Elle est électrique. Et voici ma petite presse mécanique. » Quel design ! Cette petite œuvre métallique, avec sa grande roue rappelant la barre d'un gouvernail, susciterait l'envie de bien des artistes. « Je vends des exemplaires de cette presse, puisque c'est pratiquement introuvable de nos jours. »

En effet, l'estampe n'est plus aussi en vogue qu'elle l'a déjà été. Michel Dupont repense avec une certaine nostalgie aux années 70 et 80, alors que cette forme d'art était en pleine effervescence. Les estampes figuratives qu'il crée alors, tirées à plusieurs exemplaires chacune, lui permettent de très bien vivre pendant 25 ans. « Je travaillais 60 heures par semaine. C'était un art très valorisé et il y avait un marché. »

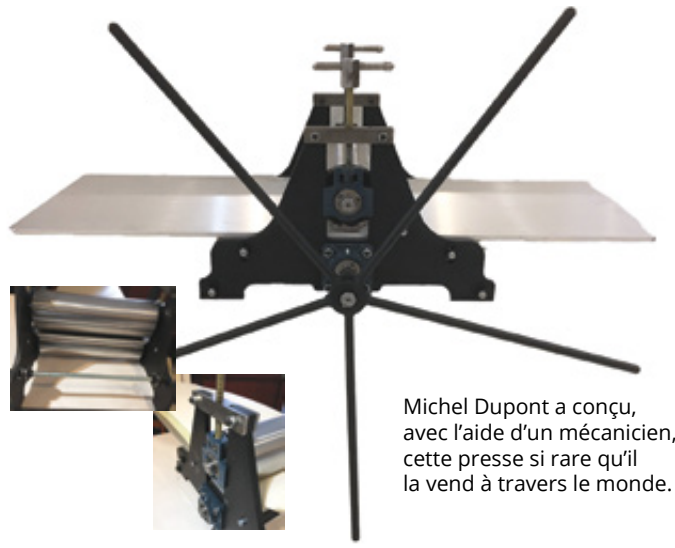
À 50 ans, toutefois, il n'a plus de jus et sent qu'il plafonne. Il décide alors de prendre sa retraite. « Bon, après deux mois à ne pas faire grand-chose, j'ai recommencé à travailler, et je n'ai jamais arrêté depuis », confie-t-il. C'était plutôt la fin des commandes répétitives (et de la grosse adrénaline !) et le début d'un nouveau rythme de création qui lui ressemble davantage.

Michel Dupont se lance alors dans l'exploration de textures, de couleurs et de choix de papier. Il y ajoute des touches de noir et de rouge, parsemées de reliefs, qui font penser à des îles perdues dans une immensité radieuse. Il donne ainsi un nouveau souffle à l'art de l'estampe.

Série *Blanche*, estampe 1/1 sur papier Fabriano 300 gr. 42 x 46 po. 2015.

L'artiste explore cette voie pendant toute la dernière décennie. Jusqu'à un voyage au Japon, il y a deux ans. Contrastant avec la grisaille de ce pays aux niveaux architectural et climatique, son œil d'artiste est attiré par la splendeur des kimonos portés par les Japonaises qui déambulent dans les villes. Cela fait des années qu'il tente, sans succès, de créer des œuvres, rectangulaires et minces, un art bien maîtrisé au Japon. « Le défi avec ce format est l'harmonie, soit d'éviter qu'il y ait trois œuvres d'art empilées les unes par-dessus les autres. »

À son retour, il se consacre entièrement à l'exploration de ce format, créant des nouvelles œuvres colorées qui rappellent les motifs des kimonos. Il y intègre certains éléments de la nature comme des papillons, des fleurs et des oiseaux. « C'était un risque à prendre d'intégrer des oiseaux dans des œuvres abstraites, mais je les ai ajoutés discrètement et ça fonctionne. » En effet, on ne peut que s'émerveiller devant ces œuvres joyeuses et équilibrées, alliant avec justesse couleurs, motifs et textures. « Ce qui fait qu'un tableau est réussi, explique-t-il, c'est qu'il dégage une harmonie, un calme, un repos. Ça dure une fraction de seconde. Pour y arriver, je fais des dizaines d'essais. »



Michel Dupont a conçu, avec l'aide d'un mécanicien, cette presse si rare qu'il la vend à travers le monde.

Une autre de ses passions consiste à transmettre son savoir-faire à travers des ateliers d'initiation à la presse et à l'estampe auprès de groupes de quatre personnes maximum. « Certains artistes gardent secret leurs techniques. Moi, je n'ai rien à cacher, ça n'enlève rien à ce que je fais. J'adore ça. » Voilà une occasion unique de redécouvrir cet art intemporel.

DELPHINE PIPERNI

Photos : Robert Ménard

chez Matis
TRAITEUR / CATERING
Spécialité cuisine française
Service sur place ou pour emporter.
Plats cuisinés de qualité
Soupe tonkinoise, 4 choix : canard, crevettes, boeuf ou poulet
20 choix de plats cuisinés raffinés
Tourtières traditionnelles, au canard ou à la dinde
Quiches - Pizzas napolitaines - Feuilletés de champignons
Sauces, raviolis, lasagnes et parmentiers de canard de Gros Nez
Salsa de la Nona
Produits fins
Gâteau chocolat et oranges confites - Croissants au beurre
Chocolatines - Brioches maison - 8 sortes de tartes françaises
Mille-feuilles - Paris Brest - Babas au rhum - Cake citron - Café
Section meubles antiques et objets déco, lampes aladins, etc.
50, Principale Nord, Sutton 450 538-6444
Mercredi au dimanche, de 9 h à 18 h · traiteurmatis@gmail.com

LA COLLINE AUX HERBES

La plupart d'entre vous connaissez La Colline aux Bleuets, située sur le chemin Beattie à Dunham, un des rares endroits où l'on peut faire l'auto-cueillette de bleuets certifiés biologiques au Québec. En octobre dernier, j'ai découvert l'endroit sous un angle différent. Non seulement l'automne avait fait rougir les plants de bleuets, mais j'y ai été accueillie dans une belle bâtisse écologique de bois et de chanvre, construite l'hiver dernier pour abriter l'herboristerie La Colline aux Herbes.

Comme le domaine est en culture biologique depuis 12 ans, y cultiver des herbes médicinales tombait sous le sens pour les propriétaires Jean-Christophe et Claire. D'ailleurs, afin de protéger la grande biodiversité de l'endroit, ils n'utilisent aucun pesticide, herbicide ou insecticide, même ceux autorisés en culture biologique. Ils procèdent également au désherbage manuel et partagent une partie de leurs fruits avec les oiseaux, n'utilisant pas de filets pour protéger la récolte.

C'est d'ailleurs en effectuant le désherbage manuel que Claire s'est aperçue que des plantes médicinales poussaient en abondance sur le domaine : plantain, trèfle rouge, ortie, molène, serpolet, millepertuis, pour n'en nommer que quelques-unes. Cette découverte, jumelée à divers problèmes de santé d'origine inflammatoire ont grandement motivé Claire à entreprendre des études en herboristerie.

Maman de quatre enfants, elle se spécialise aujourd'hui dans le traitement des troubles de l'attention avec ou sans hyperactivité. Elle croit notamment que l'herboristerie s'insère dans un schéma plus global afin de bonifier une saine alimentation et un mode de vie adaptée. « Il faut revoir notre rapport à la nourriture, car nous vivons dans une société qui mange trop et mal. Il est temps de réapprendre à manger vivant, local, de saison, de bouger en conséquence. L'alimentation peut être un outil thérapeutique, tout comme les plantes qui s'avèrent d'excellentes alliées au quotidien. Sources de vitamines, de minéraux et de composants naturels, elles soulagent les maux depuis la nuit des temps. »

La Colline aux Herbes propose donc une variété de 80 plantes sauvages ou cultivées, toutes cueillies à la main patiemment, séchées doucement sur place dans les séchoirs passifs. Difficile de faire plus frais et local ! La Colline aux Herbes vient de recevoir sa certification biologique par Québec Vrai.

Claire offre parmi les produits maison vendus sur place ou sur le site internet : un choix de tisanes (mais elle aime personnaliser ses mélanges de plantes selon les besoins de chaque client), des gelées de pommes sauvages, tomates vertes, poivrons rouges au piment d'Espelette ou bleuets pauvres en sucre, toutes cuites en petites quantités en chaudron de cuivre, selon une méthode à l'ancienne avec du sucre de canne biologique et équitable. On y trouve aussi vinaigres de plantes, teintures mères, macérâts huileux, sels aromatiques, miels infusés...

« Je mets tout mon cœur dans ce que je fais. Je préfère en faire moins, mais le faire bien », précise Claire. Elle compte aussi partager sa passion lors d'ateliers d'initiation à l'identification, la récolte, l'utilisation et la transformation des plantes l'année prochaine.

Pour la rejoindre, composez le 514 219-4428, et pour commander en ligne, consultez collineauxherbes.com.

GENEVIÈVE HÉBERT

Pas le temps de cuisiner ?
Cuisinière de famille prépare pour vous chez vous des repas adaptés aux besoins et aux goûts particuliers de votre famille
cuisinieredefamille.com
cuisinière de famille

BAGELS
ROUND TOP
BAGELS
PIZZA
ALIMENTS LOCAUX
1 PRINCIPALE SUD, SUTTON | 450 390-2090

LES JARDINS DE LA COLLINE
ICI ON NE VEND QUE DU BONHEUR !
Fruits, légumes, viandes de producteurs locaux, produits du terroir et du Saucisson Vaudois • variétés de gâteaux, tartes et autres pâtisseries • quiches, tourtières, pâtés • marinades, confitures, vinaigres et vinaigrettes • tapis nattés ... et plus !
Dinde fraîche (sur réservation), bûches de Noël, gâteaux aux fruits et panier-cadeau
450 263-5997
1032, boul. Pierre-Laporte, Brigham
Pour les gens de Mtl, prendre la sortie 74 de l'autoroute 10 est la même distance que la sortie 68 pour se rendre à Sutton, la route est mieux entretenue et le paysage magnifique.
Boutique ouverte tous les jours

Produits naturels et biologiques
Au Naturel
1, rue Principale N. Sutton depuis 1972
Plus de 150 produits en vrac
Épices en vrac / Bulk spices
Supplements and vitamins
Huiles essentielles
Cruelty-free cosmetics
Herbes, tisanes, teintures mères
Biodegradable detergents & soaps
Fruits et légumes biologiques
Organic fruit and vegetables
Du lundi au samedi / Monday to Saturday
(450) 538-3720

BOULANGERIE ARTISANALE
La Mie bretonne
Réservez vos bûches de Noël dès maintenant !
Individuelles, pour 6 ou 12 personnes
Sans gluten disponible
Quantité limitée
Commandez en ligne vos pains et viennoiseries sur
lamiebretonne.com
Créateurs de saveurs
511 rue du Sud, Cowansville
450-955-1500
Ouvert du mardi au dimanche

PRÊT-À-MANGER
METS CUISINÉS
BOÎTE À LUNCH
BON, BIO ET LOCAL
FRAÎCHE!
DANA COOPER
Mangez gourmand, pensez solidaire.
34, RUE PRINCIPALE SUD
SUTTON
fraichefood.com
fraichefoodsutton

Pionnier dans le monde du Zéro Déchet au Québec !
TOUT EST EN VRAC :
Savons & Produits cosmétiques
Produits Ménagers
Aliments secs
Grignotines
Huiles, Vinaigres & Tamari
Herbes, Épices & Thé
ZÉRO DÉCHET
la goutte d'or
éco-épicerie en vrac
Mardi au vendredi 10-18h
Samedi 10-17h
Dimanche et lundi FERMÉ
507B RUE SUD, COWANSVILLE
450 . 955 . 0804
On Célèbre nos 12 ans !
Sur présentation de cette édition du journal Le Tour, obtenez:
15% de rabais sur votre prochain achat ou 20% de rabais sur votre prochain achat lorsque vous apportez vos propres contenants
Ne peut être jumelé à aucune autre promotion.
Valide jusqu'au 30 juin 2021.

CHEZ MATIS

Pour ceux qui ne le connaissent pas déjà, Laurent Wiederkehr est le cuisinier, pâtissier et boucanier derrière l'enseigne Chez Matis. Après maints déménagements, la boutique se situe depuis cinq ans dans la même bâtisse du gym, qui bénéficie des effluves enivrants. Son accent trahit bien ses origines, ainsi que plusieurs de ses classiques : Paris-Brest, tartes Tatins, galettes des Rois, croissants, chocolatines et feuilletés de toutes sortes.

Sa sublime pâte feuilletée enveloppe également ses pâtés, tous aussi délicieux les uns que les autres (dinde, veau et porc, canard) et ses tourtières traditionnelles. Parmi les desserts, on craque notamment pour les tartes à la frangipane, alsaciennes et les millefeuilles (format individuel ou grand format). Dans le temps des Fêtes, ses bûches pralinées et son gâteau aux fruits imbibé de rhum valent à eux seuls le détour.

Parmi les produits fins à mettre dans votre cabas, optez pour les marmelades de fruits maison (abricots, prunes et figues), quelques condiments des Jardins de la Colline (ketchup aux fruits, relish, betteraves et cornichons marinés), les Miels d'Anicet, la Salsa Della Nonna et l'huile d'olive libanaise. Ils feront d'excellents cadeaux d'hôte ! Dans le congélateur, vous trouverez quelques plats pour les repas sur le pouce : les raviolis, sauces et lasagnes de Le Gros Nez, des pizzas du restaurant Pizza la Napoletana à Montréal, et parfois quelques saucisses.

Ces dernières années, Laurent a ajouté quelques tables pour accueillir des clients sur place, parmi ses antiquités et objets de curiosité. En temps normal, on peut notamment y prendre le café ou savourer une excellente soupe tonkinoise aux crevettes, poulet ou canard fumé. Bon appétit !

MARCHÉ DIVERS

Cet hiver, le Marché d'hiver, qui s'appelle désormais le Marché Divers accueillera plus d'une quinzaine d'exposants. Parmi les irréductibles : Racine et Fleur (huiles essentielles et produits cosmétiques), La Valse des Pains (pains et viennoiseries), Randy Lace (œufs et légumes) et Libellule (savons, shampoings et barres de lessive).

Autrement, la clientèle sera heureuse de retrouver de nombreux exposants présents cet été au Marché du samedi de Sutton : La Petite Bergerie (agneau, bœuf, porc), La petite fermette (lapin, œufs, fromage de chèvre), La cueilleuse des bois (confitures à partir de fruits sauvages), FamilyCrops (noix), Monique Boyer Paquette (masques et créations), Paradis des Fruits Dunham et Les Miels Naturels Charbonneau (pommes fraîches, miel, jus et fruits congelés), La Fée Des Pousses (micro-pousses), La main à la pâte (pizza maison), Eileen Menec (pâtisseries, gâteaux et biscuits), et Les Jardins d'Odina (vinaigre, moutarde et coulis). Parmi les nouveaux : Alexandre Scott avec sa pizza congelée et Elle Bufflonne avec son fromage au lait de bufflonne.

Rendez-vous donc au 35, rue Principale Sud à Sutton, tous les samedis, de 10 h à 14 h. Pour suivre l'actualité, consultez le facebook du Marché Divers Sutton. Et n'oubliez pas votre masque, car les mesures sanitaires restent les mêmes partout !

ATELIER BOUFFE ET DES ARTISANS DE LA TABLE

Suite à l'annulation du marché de Noël, Catherine Handfield, de l'Atelier Bouffe, a pris l'initiative d'inviter quelques artisans à exposer leur production à même la boutique qui fait déjà une belle place à quelques-uns d'entre eux. John Glendinning, John Murphy, Robin De Leeuw et Rémi, de l'Atelier Théberge Design, y vendent déjà quelques-uns de leurs accessoires et seront sur place avec quelques pièces, notamment de collection.

Planches de John Murphy

Ustensile de John Glendinning

Parmi les autres artisans confirmés, on retrouve les céramistes Michel Viala et Sara Mills, de Poterie Pluriel Singulier, à Pigeon Hill, et Catherine Audet, de chez Écru Fleurs, ferme florale et fleuristerie écoresponsable. Cette dernière présentera ses couronnes de Noël et centres de table de fleurs séchées.

Voilà une raison de plus de passer à l'Atelier Bouffe les weekends du 28-29 novembre et du 5-6 décembre. Par la même occasion, vous pourrez y faire le plein de cadeaux et de victuailles de Noël. À ce temps de l'année, on y trouve, outre ses nombreux articles de cuisine et de décoration, d'excellents *panettones*, des friandises de Noël, des gâteaux aux fruits d'Écosse, imbibés de scotch, et des pains d'épices pour le foie gras.

École d'art de Sutton | Sutton School of Art

LE PETIT SALON DU LIVRE

the little book fair

Les Samedis 5, 12 et 19 décembre de 12h à 17h

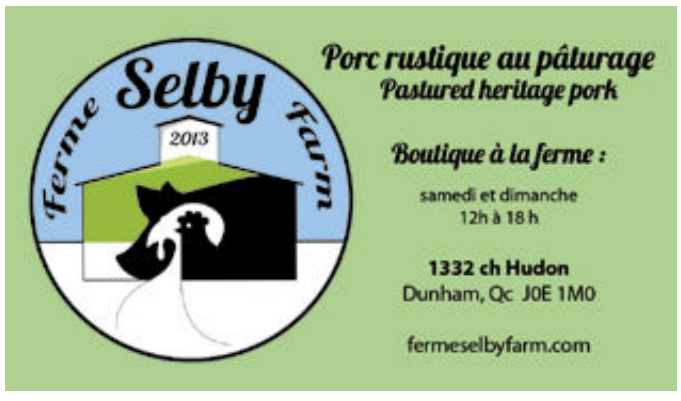
Présentée par Desjardins Caisse de Brome-Missisquoi

Des livres pour tout le monde, grands et petits. Des auteurs du coin et des séances de dédicaces. L'occasion de participer au milieu littéraire d'ici.

Books for everyone, big and small. Local authors and signing sessions. An opportunity to participate in the literary community.

infos: www.ecoleartsutton.ca

514 690-2972 | 79 Principale Sud, Sutton (Québec) J0E2K0 | allo@ecoleartsutton.ca



KOKKAKU RAMEN
A MOVE FOR A FIRST BIRTHDAY GIFT

Kokkaku Ramen, Sutton's very own Japanese restaurant, has big plans ahead. The establishment's chef Brandon Jackson shed some light on his restaurant's upcoming highlights, of which there are many.

For starters, the restaurant is moving to where the local pizzeria Tartinizza used to be. "We're excited to be introducing a new winter menu," said Jackson, who manages and oversees the kitchen while his wife Clare Thompson operates the logistical side of things, welcoming diners into their restaurant, answering the phone, and keeping tabs on take-out orders. "We'll be swapping the poke bowls for what is known as donburi bowls," Brandon specified, referring to the quintessential Japanese comfort food composed of fluffy rice, vegetables, and meat or seafood. Additionally, the chef plans on offering individual curries and specialty dishes such as barbequed eel.

The restaurant owners are also applying for an alcohol license. The co-owners will be offering beer, saké and Japanese whiskey, a liquor that has been perfected by the Japanese and modeled after the scotch tradition.

The restaurant will soon be celebrating its one-year anniversary, and its owners have numerous projects to oversee. During November, Brandon and Clare will be busy giving their new establishment a facelift, painting walls and fixing things. "At Mocador, our previous locale, we were lucky because there were small rooms which allowed us to socially distance our diners," explained Brandon. "We will have to work out how to do that in our new space. We might be opting for a modern twist on Japanese screens." The couple will open their doors in December.

Fate has been kind to the family-owned business during these particularly harsh times. During the summer, roughly 60% of diners chose to enjoy their meal at the restaurant itself, while 40% ordered takeout. Today, Brandon estimates that 70% of diners call for takeout. "That's why we are going to have a landline in order to encourage our clientele to call ahead so we can prepare their order," Brandon remarked.

The restaurant will be open Wednesdays to Thursdays from 11:30 am to 3 pm and from 5 pm to 8 pm, on Fridays from 11:30 am to 3 pm and from 5 pm to 9 pm, and on Saturdays from noon to 3 pm and from 5 pm to 9 pm.

Kokkaku Ramen will be located at 19, rue Principale Nord. For more information, visit facebook.com/SlurpRamenBar.

OLIVIA ENNS

LE NOUVEAU TARTINIZZA !

Tartinizza, notre pizzeria locale, familiale et bien-aimée, déménage à l'entrée du village, juste en face de la Coop Gym Santé Sutton. Depuis 2007, Nancy Renaud mène les troupes de ce resto à l'atmosphère chaleureuse et décontractée. «C'est un privilège de pouvoir travailler avec une si belle équipe», affirme Nancy. Aujourd'hui, la nouvelle équipe est composée des partenaires Christian Beaulieu, Charlotte Paquin-Béchard, Nancy, Michel et Suzanne Renaud.

Le 31 octobre, la pizzeria a fermé ses portes pour s'installer de façon progressive dans son nouveau local, une maison des années 1950 dotée d'une cour et d'un jardin de fleurs et de légumes.

En octobre 2019, l'acquisition de la maison située à l'angle de la rue Principale et de la rue Western a procuré un sentiment de bien-être et de fierté aux propriétaires. En mars 2020 ont débuté les rénovations complètes de l'intérieur et de l'extérieur du bâtiment. «Ce fut tout un projet de rénovation, de paysagement et d'aménagement», raconte Charlotte. Mais l'équipe est tombée en amour avec la maison, qui pourrait se qualifier de patrimoniale.

L'équipe se réjouit du nouvel emplacement. «Nous pourrons accueillir une quarantaine de personnes à l'extérieur et nous serons en mesure d'offrir aux groupes exclusifs une ambiance chaleureuse, ainsi qu'un menu spécial à notre table méditerranéenne aménagée dans le fond de la cour», précise Nancy.

Parlons du menu, toujours élaboré à partir d'ingrédients frais. «Les pizzas à croûte mince resteront à l'honneur, bien sûr», affirme Nancy. Selon elle, la tunisienne, garnie de saucisse merguez, d'ail, de sauce tomate, d'harissa, d'herbes et de mozzarella, est la plus populaire. De son côté, Charlotte souligne que le resto est reconnu pour sa bonne bouffe familiale. «Les prix sont abordables et la table d'hôte change chaque semaine selon les disponibilités locales et les arrivages québécois. Le menu est publié tous les jeudis sur la page Facebook du restaurant.» «Pour la table d'hôte, dit le chef Christian, j'essaie toujours d'offrir une viande, un poisson et un plat de pâtes». «De plus, je fais de mon mieux pour promouvoir le local. J'achète du poisson du fleuve Saint-Laurent et je m'approvisionne en légumes une bonne partie de l'année auprès de Lisa Carey de La Ferme Verte, par exemple.»

Pour de plus amples informations, veuillez composer le 450 538-5067 ou communiquer par courriel à tartinizza@gmail.com.

OLIVIA ENNS

ENTRÉE EN MATIÈRE
AVEC LAINE & LIN

Anne-Catherine Tavenas est la fière propriétaire du nouveau magasin de vêtements Laine & Lin à Sutton. Cette boutique se spécialise dans les vêtements de lin exclusifs, fabriqués à San Francisco. Elle offre également de doux cachemires et autres lainages pour femmes et hommes, ainsi que de belles couvertures et autres accessoires de laine.

La nouvelle propriétaire est fière de vendre du lin, une matière durable, écologique et confortable. «J'ai ensuite décidé de jumeler le cachemire et autres laines au lin, car je suis persuadée que les deux se complètent bien en toute saison.» La propriétaire a d'autres projets pour l'année prochaine. Elle compte ajouter une plus grande sélection pour hommes.

Nul doute, Anne-Catherine est une femme occupée, car elle opère également la boutique Escapade à Sutton, une boutique de chaussures et d'accessoires, qui a ouvert ses portes il y a deux ans et demi. Spécialiste de la chaussure, Anne-Catherine est tombée amoureuse de l'Estrie après avoir œuvré une trentaine d'années à titre de représentante pour Birkenstock, la société légendaire qui se distingue par ses sandales confortables et orthopédiques. «Je couvrais un vaste territoire, dont tout le Québec et la moitié de l'Ontario», raconte Anne-Catherine, qui réside désormais à Knowlton.

L'achat du nouveau commerce, un concours de circonstances comme il en arrive souvent dans la vie, donne à Anne-Catherine l'occasion de faire rayonner l'achat local. Grâce à la boutique bientôt en ligne, elle pourra desservir une vaste clientèle soucieuse d'encourager les commerces de proximité.

La collection de lin de l'automne 2020, un joli assortiment de couleurs marine, kaki et prune, est à découvrir. Pour l'été 2021, attendez-vous à des couleurs vives, dont le turquoise et le framboise.

La boutique Laine & Lin se situe au 10-2, rue Principale à Sutton. Elle est ouverte du mercredi au dimanche, de 10 h à 17 h. Pour de plus amples informations, composez le 579 534-8444.

OLIVIA ENNS

UNE NOUVELLE NOTAIRE À SUTTON

Le 1er septembre, Isabelle Garneau a ouvert les portes de son bureau de notaire, au-dessus de la Boutique Cinetik. Cet emplacement lui plaît énormément. «Je suis vraiment chanceuse», estime Isabelle, qui cherchait à quitter la vie houleuse de Montréal pour s'installer de façon graduelle à Sutton avec son conjoint. «Je suis arrivée au bon moment. Avec un si joli local qui sert de salle de réception et de bureau, je peux facilement accueillir mes clients.»

Isabelle a pu conserver le réseau élargi de clients dont elle a hérité de son père lui aussi notaire. Ayant plus de 30 ans d'expérience, Isabelle est à l'aise de traiter trois ou quatre dossiers à la fois. Sa formation est impressionnante : elle détient un baccalauréat en administration des affaires, un en droit de l'Université McGill et une maîtrise en droit notarial de l'Université de Montréal.

Isabelle se trouve comblée. «Il y a une belle énergie artistique ici», constate-t-elle. «C'est un village dynamique. Les habitants proviennent tous de milieux différents et se respectent les uns les autres. De plus, les résidents de Sutton sont entreprenants. C'est des gens qui démarrent toujours des projets.»

La situation actuelle provoquée par le COVID-19 incite Isabelle à travailler de longues heures. «Nous vivons une période difficile. Tout le monde essaie de consolider les choses. Les gens sont forcés de rester à la maison et pensent à leur vie et à leur situation immobilière. On vend et on achète énormément.»

Isabelle se réjouit de représenter une clientèle variée à Sutton. «Il faut toujours se rappeler que, dans mon métier, derrière tous les papiers, il y a des gens. Chaque client a son histoire particulière.»

OLIVIA ENNS

APRÈS LA PLUIE
CULTIVER DU CANNABIS POUR PROTÉGER DES TERRES BIOLOGIQUES AU QUÉBEC

Il y a plus de 10 ans, Aurélien Pochard, issu du milieu des arts de la scène, quitte sa France natale, pour s'installer au Québec avec Amélie Bourbonnais.

Les deux artistes roulent leur bosse. D'abord en ville. Mais la campagne les appelle. D'urbains, ils deviennent ruraux, et travaillent dans différentes fermes bio du Réseau des fermiers de famille, jusqu'à ce qu'ils démarrent, ensemble, Les Jardins du Chat Noir, une entreprise maraîchère biologique qui lance sa première saison à Bedford, en 2017.

Aurélien s'intéresse depuis longtemps à la culture du cannabis. «Ç'a été ma première expérience de culture, lance-t-il. En 2017, la légalisation du cannabis était dans l'air. On en discutait. Mais on ne savait pas encore ce qui serait possible.»

Après mûres réflexions, il dépose, dans le cadre de la consultation publique lancée par Santé Canada, un mémoire pour la culture écologique du cannabis récréatif, à petite échelle.

L'année suivante, il ébauche son premier plan d'affaires visant une microculture en serre, chauffée à l'année. Mais le projet ne correspond pas à ses valeurs de maraîcher biologique qui s'efforce de préserver la biodiversité, d'améliorer la santé des sols et de cultiver des légumes sains.

«La culture du cannabis en serres est très énergivore, mais elle a l'avantage de permettre quatre récoltes par année, contrairement à une récolte par année en champs, poursuit-il. De son côté, la culture extérieure est beaucoup plus écologique et permet de créer un produit unique en fonction du sol dans lequel la plante pousse, contrairement au produit de serre uniformisé.»

Convaincu qu'il souhaite cultiver en champs et créer un produit du terroir, il quitte Les Jardins du Chat Noir à la fin de la saison 2019 et travaille à la Société québécoise du cannabis (SQDC), comme conseiller à temps partiel, tout l'hiver. «Ça m'a permis de comprendre le produit, de découvrir la clientèle et ses goûts. J'ai confirmé ma théorie qu'il existe une demande pour un produit du terroir, un produit biologique. Avant de quitter la SQDC, j'ai présenté mon projet à la personne responsable des achats, qui s'est montrée très intéressée à travailler avec de petits producteurs au Québec.»

Il n'en fallait pas plus pour que naisse Après la pluie, un projet d'environ 2,5 millions de dollars, entre la première pelletée de terre et l'arrivée du produit sur les tablettes, sur une terre louée avec option d'achat, à Bedford.

«Les exigences de sécurité sont coûteuses, dit Aurélien Pochard. Le bâtiment et les dispositifs de sécurité, à eux seuls, coûtent 1,4 million de dollars. L'objectif est de commencer la construction à l'automne 2021 afin de réaliser la première récolte à l'automne 2022. Nous avons eu la chance d'avoir un grand soutien de la municipalité.»

L'obtention de financement privé étant incontournable, il demande à Fresh Press, un collectif de professionnels du cannabis fondé par Alla Malyezyk, pour l'épauler en matière de relations de presse.

«L'industrie du cannabis est une industrie de géants, et la production se fait dans des serres immenses, explique Alla. Ça génère des tonnes de plastique et ça pollue les sols et les cours d'eau. La seule manière de faire un effort en ce sens est de cultiver en champs.» Ils planchent donc ensemble à la campagne de financement qui doit être lancée sous peu.

De collaboratrice, Alla devient partenaire dans l'entreprise, séduite par la mission qu'Aurélien a donnée au projet. «C'est un produit de luxe au prix très élevé. Mais nous, on fait quoi avec les retombées du projet? On accumule du matériel? On devient riches? Ça ne nous intéresse pas», tranche Aurélien.

Il contacte donc Protec-Terre, un organisme dont la mission est de favoriser la création de fiducies d'utilité sociale agricole (FUSA), et décide que les profits de l'entreprise serviront à protéger des terres biologiques, une mission dont les retombées peuvent se décupler au Québec.

«Si on peut créer des projets qui génèrent beaucoup d'argent, il faut que ça serve. Des producteurs maraîchers de notre réseau s'intéressent à la possibilité de créer des microcultures en champs. Et si le cannabis récréatif pouvait contribuer à rentabiliser des petites fermes biologiques au Québec?» Il est permis de rêver, et Aurélien est fermement décidé à transformer ce rêve en réalité. Pour en savoir plus sur le projet: apreslapluie.ca.

ANNE-MARIE COURTEMANCHE

AUBERGE A LA FONTAINE
RESTAURANT BAR
CUISINE FRANÇAISE
SPÉCIAUX DU MIDI 14$
EN SOIRÉE
Tables d'hôte
Menu à la carte et spéciaux
Ouvert 7 jours
Le midi de 11h30 à 14h00
Le soir de 17h30 à la fermeture
Location hotel-condo refait à neuf.
Pour 4 personnes, à la journée ou à la semaine.
Voir page Facebook pour photos.
Lionel et Ninon Demontis
30, Principale sud, Sutton 538-3045
lionel.demontis@outlook.ca
Restaurant à La Fontaine
Fermé les mercredis jusqu'au 9 décembre

THE SNOW WAS TWO FEET DEEP

Our encounter had been set up by some of Huibert's friends after they told him about a young Italian man with the passion for hunting. At the time I had no idea that, half a century later, the legacy would continue with Anke, his surviving wife.

In 1967, a few months after landing in Canada, I arrived in Sutton and knocked at the door of a cottage on Chemin Macey. It was my first encounter with Mr. Huibert VanGinhoven, the bearded man who invited me in.

Because of my poor linguistic skill, our conversation did not expand beyond the conventional but it was soon obvious that our compatibility overcame the meaning of words. That night, I slept under a thick quilt while a snowstorm pounded the window and woke up greeted by a cup of coffee and slices of toasted bread.

The snow was two feet deep when I left the house and, in spite of my youthful energy, I was breathing hard while following the tracks of a deer across an open field. It was impossible to understand in which direction the animal was heading because the wind pushed the snow into the deep holes left by its hooves. Regardless, I kept following the tracks until a pine forest where partridges and rabbits were known to take shelter.

Under the pines, where the snow was not as deep, I noticed that the deer had extended its steps and increased its pace. I began running and there it was, standing still in a corner of the forest. For a short moment, we gazed into each other's eyes, then I lifted the rifle and pointed.

A loud boom exited my mouth and the animal jumped disappearing at once.

I fell into the snow and looked up at the sky for the time it took to regain my composure and my breath.

Back at the house, I reported the event to Huibert and bragged about my hunting skill while sharing my pride for sparing the deer's life.

Through the periodic recall of that day, I came to appreciate the sense of hospitality offered by a man who opened the door of his house and made a stranger feel at home in his new country.

This was the Canada everyone spoke about – generosity and unselfishness above all.

When we will surely meet again, I can well imagine Huibert VanGinhoven standing at an open door beyond which all memories are kept for eternity.

VITTORIO CANTA

LAST CHRISTMAS

Every corner as far as the eye can see is filled with amber, yellow and crisp orange. Seasons come and go, yet the pandemic still is at our doorstep. Many of us have been required to work from home, cancel vacation plans, avoid family gatherings, and so on. The list of disappointments and frustrations goes far beyond what I can put down in writing. While I have experienced a number of different emotions, as I'm sure many of us have, I've tried to stay optimistic in the midst of the storm and I've asked myself: What can we take away from all of this? What *good* could possibly come from this pandemic?

Since the end of March, birthday parties, Easter dinner and family celebrations have been cancelled. Some families are distanced by borders and are still unable to visit their loved ones after months of being apart. This pandemic has no doubt created great strain and frustration for us, no matter where we are in the world. When we were in lockdown last March, I thought a great deal about my family and the time spent together, including last Christmas with my baby nephew, a fourth-generation McKenney, which was a proud moment for my grandpa. This time spent reminiscing has helped me understand that the importance of family is something we can hold on to during this pandemic, even if it seems impossible to do so.

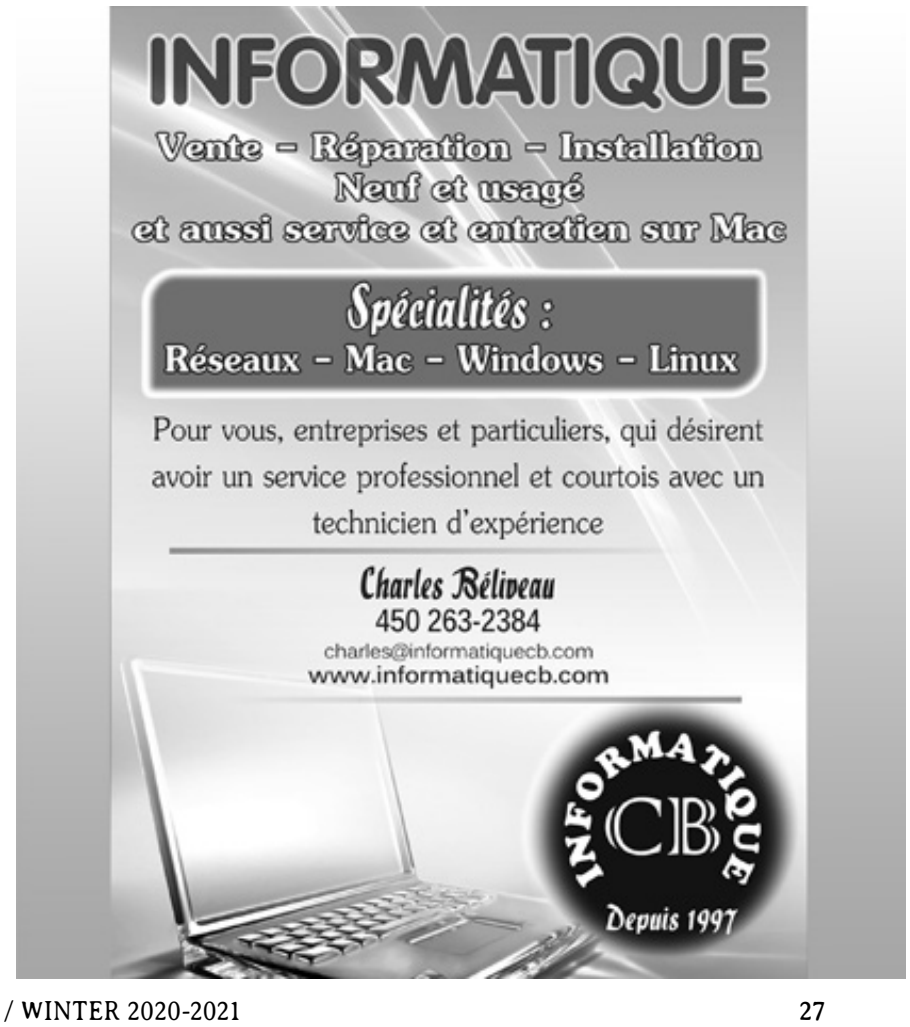
It's true, we haven't been able to do the things we used to with our families. That being said, the pandemic didn't stop us from finding ways to be together. Whether it's drive-by birthday parties, game nights over video chat or an afternoon sitting at a distance in our lawn chairs, we became masters of creativity in the gloomiest of times.

And then suddenly, we saw a light at the end of this dark tunnel. Over the summer, we reunited with our families and friends, we went back to work, and we tried our best to live a somewhat normal life in the midst of a pandemic. Although COVID-19 was –and still is – present in our lives, we felt some weight lift off our shoulders for a short time, and we spent time with our loved ones after what felt like an eternity apart. The time we were in lockdown made me realize how much my family meant to me. It also made me realize how much we need companionship, connection and affection in our lives.

Great grandfather Lynn McKenney, father Bailey McKenney, baby Jayce McKenney and grandfather Dwayne McKenney

We don't know what the future holds as we move into a new chapter in this pandemic. In moments of frustration, I think about my family and the strides we've made as a community to connect with our loves ones, both during lockdown and over the summer. I think about Christmas. I remember the proud look on everyone's faces as we celebrated the holidays with the newest addition to our family. This, along with many other memories about my family, is my motivation. Although this time apart has been difficult, in the end, we will come out of this stronger, more resilient and more compassionate than we were before.

MARIAH McKENNEY



HISTOIRE DE BOUTON

Un résident du chemin Poissant qui travaillait dans son potager a été intrigué par un petit objet rond, d'environ 1,5 cm de diamètre, sur lequel était gravé ce qui lui a semblé être une croix. L'ayant ramassé, il constate qu'il s'agit d'un bouton. En l'examinant de près, il se rend compte qu'il s'agit d'un bouton en caoutchouc, ce qui l'étonne. Au dos, il déchiffre l'inscription suivante : N.R. Co. Goodyear 1851.

D'où provient ce bouton ? Que raconte-t-il ? Comment a-t-il abouti dans un champ du chemin Poissant ? Des recherches sur le web ont permis de remonter le temps jusqu'à la Guerre civile américaine de 1861-1865.

Les boutons de caoutchouc dur sont monnaie courante outre-frontière dans les années 1850 et 1860. Ils sont fabriqués sous licence, uniquement aux États-Unis, par diverses compagnies, dont la Novelty Rubber Co. (N.R. Co). Le brevet a été obtenu en 1851 par Charles Goodyear, un inventeur qui a réussi à durcir la gomme élastique tirée de l'hévéa en la faisant chauffer et en y ajoutant du soufre. Il avait inventé la vulcanisation, mais sans vraiment comprendre la recette.

UN SUR DES MILLIONS

Les boutons de caoutchouc sont généralement ronds, convexes et noirs. Plus rarement, ils sont carrés, en losange ou bruns. Certains ont un cercle ou une incrustation de métal. Les motifs sont très variés : des portraits de profil, des animaux, des fleurs, des dessins géométriques, des oiseaux et divers symboles. De nombreux uniformes militaires avaient des boutons de caoutchouc, de sorte que l'on retrouve sur plusieurs d'entre eux l'aigle, symbole des États-Unis et de son armée ou l'ancre qui identifie la marine américaine. Sur d'autres, figure uniquement le nom de l'État que sert le milicien. Certains boutons d'uniformes n'ont aucun signe vraiment distinctif.

Le bouton trouvé à Sutton a pour motif une croix ; il pourrait s'agir du bouton de l'uniforme d'un des nombreux groupes de miliciens ayant participé à la guerre de Sécession, entre 1861 et 1865. L'hypothèse qu'un ancien combattant (voire un déserteur) ait franchi la frontière n'a rien de farfelu. Nombreux sont les résidents des Cantons-de-l'Est qui ont combattu aux côtés des Yankees pendant que des Américains, des *skedaddlers* comme on appelait à l'époque ceux qui fuyaient l'enrôlement, se sont réfugiés de ce côté-ci de la frontière. Il est aussi possible que seul le vêtement ait voyagé. À chacun d'imaginer l'histoire de ce bouton.

Cette découverte est une invitation à garder les yeux bien ouverts lorsqu'on travaille la terre ou que l'on se promène dans les brocantes : on ne sait jamais quelles traces du passé y sont cachées.

Si vous voulez en savoir plus sur la participation des gens de la région à la Guerre civile américaine, procurez-vous notre tout dernier cahier d'histoire publié en novembre 2020 qui consacre un article à cette question.

JEANNE MORAZAIN, présidente
heritagesutton.ca

THE BUGLER'S COAT

A khaki woollen jacket with red trim, gold buttons and fringed epaulets stands out in the Missisquoi Museum collection. In tidy script found on the underside of one of the epaulets its owner is revealed to be "Frank F. Soule, Charles City, Iowa, Solo B♭ cornet, 1st Brigade Band." This petite jacket is from the American Civil War and Frank Soule was part of a camp band.

Within months of the start of the Civil War, Congress authorized the creation of Regimental bands for the Regular Army. The order entitled two field musicians (buglers or fifes and drummers) per company of soldiers and a band of 16-24 musicians for each regiment. This led to the formation of hundreds of bands and the enlistment of thousands of musicians whose duties were to provide music for the Army. Confederate General Robert E. Lee himself said "I don't believe we can have an army without music."

Both Union and Confederate officers encouraged the formation of camp bands to keep morale and spirits high among their troops. Professional musician Patrick S. Gilmore enlisted as a band leader in the 24th Massachusetts Volunteer Infantry. His celebrated band consisted of "sixty-eight pieces," including twenty drummers and twelve buglers. They played "in camp" and followed the regiment into the field to inspire soldiers to stand their ground. Gilmore's own song "When Johnny Comes Marching Home Again" is still well-known today.

Confederate cavalry commander Major General James "Jeb" Stuart (1833-1864) was also a proponent of music in the camps. During the Battle of Fredericksburg (1862) the armies settled down on either side of the Rappahannock River. At night the camp bands could be heard playing; each taking turns to perform their favourite songs. One evening, the Union band played "Home Sweet Home" and General Stuart encouraged his band to play the same tune in response. Men on both sides of the river could be heard singing.

At the Battle of Gettysburg (1863), J. A. Leinbach, leader of the 26th North Carolina Regiment band, stated that "about 6 o'clock in the morning, the bands of the 26th and 11th North Carolina regiments played together for some time... Our playing seemed to do the men good, for they cheered us lustily." A British observer, J. L. Freemantle, poised in a tree near Lee's headquarters on Seminary Ridge also heard music. "When the cannonade was at its height," he reported "a Confederate band of music… began to play polkas and waltzes which sounded very curious accompanied by the hissing and bursting of shells."

From marching music to hymns, music moved the armies through their daily activities, revived morale and defused tensions. Musicians were assigned additional, often dangerous duties of equal importance too. They frequently found themselves assisting the wounded, fulfilling courier or reconnaissance duties and engaging in combat.

Although the minimum age for enlistment was 18, boys as young as age 12 were allowed to enlist as musicians. Frank Soule was part of the 44th Regiment Iowa Volunteer Infantry. The 44th Regiment served in the Union army and was one of scores of regiments that were raised in 1864 as "Hundred Days Men;" an effort to augment existing manpower for an all-out push to end the war within 100 days. Frank's own days were numbered however, as he was "mustered out" for being "too young." He must have served just long enough to obtain his band jacket.

It is a mystery how this boy's coat came to Missisquoi County. The donor, missing the hidden inscription, thought it belonged to a Frank Soule from Franklin, Vermont who also served the Union army. It may have been passed along through Soule relatives on both sides of the border. In any case, the bugler's jacket represents an important aspect of the Civil War.

HEATHER DARCH
Musée Missisquoi Museum, Stanbridge East
450 248-3153 info@missisquoimuseum.ca
missisquoimuseum.ca

Illustration : Stéphane Lemardelé

Début novembre, la MRC Brome-Missisquoi a dévoilé l'*Atlas des paysages Brome-Missisquoi*. Il s'agit du premier ouvrage du genre à l'échelle d'une MRC au Québec. Ce riche document permet de mieux comprendre les paysages qui nous entourent et propose des pistes d'actions concrètes afin de mieux conserver les systèmes qui ont le plus de valeur aux yeux des citoyens.

On retrouve dans ce document beaucoup d'informations intéressantes. On y apprend entre autres comment nos paysages ont évolué dans le temps avec l'érosion des Appalaches et le retrait de la mer de Champlain. On y raconte également l'histoire de l'occupation du territoire et comment celle-ci a influencé nos paysages. L'*Atlas des paysages* inclut également un aspect social qui documente comment les citoyens perçoivent les paysages qui les entourent et leur attachement émotionnel face à ceux-ci.

L'*Atlas des paysages* dresse donc un portrait de comment nos paysages ont évolué pour devenir ce qu'ils sont aujourd'hui. C'est une mine d'or d'informations pour les passionnés d'histoire, de géographie, de géologie ou encore de sociologie.

En tout, ce sont plus de 800 citoyens et acteurs du milieu qui ont été consultés par différents moyens (sondages en ligne, ateliers participatifs, entrevues, etc.) dans l'élaboration de ce document de référence.

Ce nouvel outil deviendra une référence pour les décideurs et servira d'ailleurs de point de départ dans les réflexions entourant la refonte du schéma d'aménagement de la MRC, prévu pour 2021.

LES PAYSAGES DE BROME-MISSISQUOI EN CINQ ÉPISODES

Pour mettre en valeur les paysages de Brome-Missisquoi, la MRC dévoile également le projet « Paysages en série ». Stéphane Lemardelé, artiste suttonnais, et son équipe multidisciplinaire ont parcouru notre territoire afin d'immortaliser les résidents et les paysages à l'aide de dessins et de vidéos. Il en résulte un grand nombre de magnifiques illustrations, ainsi qu'une websérie en cinq épisodes mettant en vedette les cinq grands paysages de Brome-Missisquoi. Quelques résidents notoires de la région tels que l'autrice Louise Penny et l'artiste Raoul Duguay y font une apparition.

En plus de la websérie, on trouve sur le portail un dossier dans lequel sont présentés les cinq grands paysages de Brome-Missisquoi. L'*Atlas des paysages* y est également disponible pour téléchargement en format PDF. Le tout est disponible sur paysagesenserie.com.

RÉMI JACQUES

WINTER, A LOVE-HATE RELATIONSHIP

When I was young, I was envious of my classmates who went south with their family in the middle of winter and came home with a tan. Because my family couldn't afford this luxury, I was motivated very early to save my money so I could do the same. Finally at 19 I went back packing in Mexico and came back in the middle of winter with a tan. I was hooked on travelling. No more cold winters for me!

When I toured with Cirque du Soleil, we literally followed the sun from city to city. The tent had to be set up where the weather was clement because, on a daily basis, we lived partially outdoors. The crew and performers moved constantly from one tent to another. I loved it! Pulling up stakes every couple of months provided a change of scenery and setting. It was perfect.

After Cirque, I was offered regular performing contracts in San Francisco. The weather was sublime – sunny and 21° every day. I wondered how anyone got anything done because all I wanted to do during the day was to bask in the beautiful weather. As incredible as it was, I found myself starting to miss the distinct seasons, the changing colours, different smells and vacillating temperatures.

Fast forward to 2020. This year I am certainly embracing the change of seasons more than ever before. My husband and I have been self-isolating since March. Like many, we have not travelled, nor have we been working (performing). The seasons have been providing us with all the change we need. We have barely left our own property. Ironically, we are busier than ever. In spring, we put in a new garden and installed a new fence. During the summer, we weeded and worked on house projects that we had neglected due to work or health issues. Throughout the fall, we have been preparing for winter. We have been itching to get into a creative space as to how we can begin performing once again but we have not had time!

Believe it or not, I cannot wait for winter! We will finally be able to hunker down and start being creative – writing performing material, exploring how we can perform online, creating new choreography, playing music. Hopefully winter will provide us with some downtime for this to happen, in between bringing in wood and shovelling snow! Luckily we will not often have to clear off the car as I don't think we will be going out much!

This December marks 2 years since my kidney transplant, I am forever grateful.

ANDREA CONWAY
A transplant-surviving, Covid-isolated, and a tap dancing clown

A BOOK BY PETER TURNER

For eaders who enjoy reading Peter Turner's short stories in Le Tour, you will be well served this Christmas. Not in this issue though, as Peter's last-minute publishing kept him from the writing table but true fans will be happy to know his book *Linebound* will be out in December.

In *Linebound*, the whole fictional biography of Charlie England, born in 1973, on an Eastern Townships farm comes to life. We learn how he finds his way to Laval University to study law and play on the first Rouge et Or football team. He discovers a Québec he doesn't know, falls in love, and settles down happily, until tragedy draws him and his family back home. He steps into his Uncle Lloyd's law practice, his teenage daughters test him, and his francophone wife isn't at all sure about anglo life in the Townships.

In his tragi-comic novel, Peter Turner explores the underlying tensions between the francophone and anglophone Townships communities with his usual keen eye and humorous wit. The book, 300 pages long, has been produced in Brome County with the able assistance of Robyn Bryant, Beth Lewis, Carol Halls and Stéphane Lemardelé. It will be in local bookstores in early December and Peter Turner will be signing copies at the Sutton School of Art's Little Book Fair in Sutton on December 19th between noon and 5 p.m.

GENEVIÈVE HÉBERT

ALLÉGER LE STRESS

Les temps d'incertitudes que nous traversons invitent à une introspection profonde. Comment garder l'équilibre intérieur quand tout est en changement à l'extérieur ? En effet, élaborer des projets sur plusieurs jours ou semaines est devenu insécurisant. Nous n'avons pas de vision claire de l'avenir. Continuer d'agir comme avant la crise n'est plus possible. Nous sommes face à de l'inconnu et du nouveau. Tout cela génère beaucoup de stress. Dans ce contexte en perpétuel changement, quels sont nos moyens pour alléger le stress ?

Lorsque les humains vivaient dans les cavernes, le stress était provoqué par l'apparition d'un danger. Un tigre à dents de sabre, par exemple, déclenchait en eux une cascade de réactions chimiques pour nous permettre de combattre rapidement et efficacement. Hommes et femmes se mobilisaient pour protéger la vie du groupe, en faisant preuve de force parfois surhumaine dans un laps de temps très court. Le stress permettait la survie. Une fois le danger passé, le corps se rééquilibrait de lui-même, à travers les gestes simples du quotidien, et ce, jusqu'à la prochaine attaque. Le stress restait un évènement ponctuel limité dans le temps.

Aujourd'hui, le tigre à dents de sabre a pris de multiples facettes et ne disparaît jamais vraiment de notre environnement. Nous risquons de tomber dans un état de survie permanent. Nous devenons alors dépositaires de notre équilibre physique et mental. Il y a deux facteurs principaux dans la création du stress : les évènements extérieurs et notre réaction à ces évènements. Partant de ce constat, nous avons la responsabilité de maintenir notre équilibre intérieur dans un contexte en mutation constante.

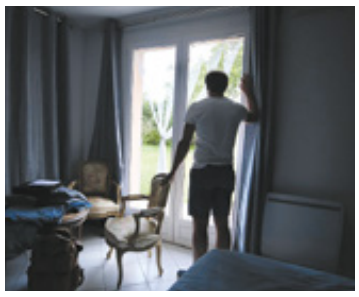
Voici quelques moyens qui s'offrent à nous :

- Limiter nos contacts avec le tigre à dents de sabre, quelle que soit sa forme ;
- Choisir les informations que nous ingérons dans notre système de pensée ;
- Faire l'exercice de lâcher prise sur ce qui dépasse notre champ d'action actuel ;
- Prendre des moments d'introspection pour trier les pensées qui nous détruisent et celles qui nous soutiennent ;
- Nourrir ce qui nous fait du bien par des actions simples quotidiennes (regarder la nature, marcher, appeler une personne qu'on aime, prendre soin d'un animal, concocter un repas santé, respirer, écouter de la musique ou des émissions qui nous font rire…) ;
- Développer une pratique de bien-être personnel régulière.

Ce dernier moyen me semble le plus important et peut se faire à l'aide de toutes sortes d'activités : sport, yoga, méditation, créativité artistique, chant, musique, écriture, prière, automassage, soins du corps en pleine conscience, etc, tout ce qui nous permet de nous connecter avec nos ressources intérieures. Car lorsque nous touchons les limites de notre pouvoir sur l'extérieur, il est temps de renforcer notre connexion à nous-mêmes pour retrouver le pouvoir sur notre vie.

MAUD JAPHET, B.Sc. Infirmière
liance.ca

SANTÉ, VIRUS ET CHIROPRATIQUE



En cette période déstabilisante, certains d'entre nous vivent du stress et se questionnent sur leur santé. On cherche à se protéger, sans trop saisir la nature de l'ennemi invisible. Depuis le confinement, plusieurs personnes à la santé fragile ont évité les hôpitaux, se mettant à risque de complications. Et finalement, que dire de l'isolement et de ses effets dévastateurs sur la santé mentale, vécus par bon nombre d'entre nous. Voici comment la chiropratique peut vous aider à voir plus clair dans tout ce chaos.

La chiropratique joue un rôle primordial dans la reprise de pouvoir sur votre corps. Le chiropraticien est le docteur du dos, oui, mais surtout du système nerveux. Rappelons-nous que cet assemblage de nerfs, régi par le cerveau et la moelle épinière, est impliqué dans toutes les fonctions du corps, en particulier celle du système immunitaire. On comprend qu'un soin chiropratique va bien au-delà de l'alignement de la colonne vertébrale, il permet le recouvrement et le maintien d'une santé optimale, et offre une plus grande immunité face aux incontournables virus de ce monde.

Qui plus est, le chiropraticien est un professionnel de la santé de premier contact : aucune référence médicale n'est requise pour le consulter. Lors d'une visite, une entrevue complète permet de bien cerner le motif de votre visite, ainsi que tout autre facteur émotionnel, social ou familial qui peut influencer votre état. C'est une approche de la santé qui tient compte de la totalité de la personne. Le chiropraticien est un expert du diagnostic, du traitement et de la prévention des troubles neuromusculosquelettiques (nerf, muscles, articulations et squelette). C'est aussi une personne qui prend le temps de vous voir dans votre entièreté, de palper vos zones douloureuses et d'écouter votre histoire. S'il y avait soupçon d'une pathologie hors de son champ d'action, le chiropraticien saurait vous orienter vers l'aide appropriée.

Finalement, que dire de l'isolement ? Peut-être un des pires effets secondaires d'une crise qui nous prend tous un peu de court. Il est reconnu que le manque de contact humain peut être aussi néfaste pour votre santé que l'obésité, le tabagisme et l'hypertension. Et si une visite chez votre chiropraticien, avec son approche humaine, bienveillante et sécuritaire, était le premier pas vers la fin de l'isolement ? Considérée comme un service essentiel, la chiropratique n'a jamais arrêté d'être accessible depuis le début de la pandémie et le restera sans aucun doute tout au long du tumultueux retour à la normale.

Prendre soin de soi est si important. Pourquoi ne pas faire de votre chiropraticien ou de tout autre thérapeute qualifié, le précieux allié de votre parcours vers la santé et le bien-être optimal ?

NOLWENN FALQUET

SPORT PHYSIO PLUS

Consultations offertes en présentiel et en télé-réadaptation

In-person and tele-rehabilitation consultations available

Nouveau membre de notre équipe!
Marie-Ève Cloutier, massothérapeute certifiée avec 15 ans d'expérience.

New member of our team!
Marie-Ève Cloutier, certified massage therapist with 15 years experience.

Physiothérapie sportive - Réadaptation active - Thérapie manuelle
Sports physiotherapy - Active rehabilitation - Manual therapy

2-550, Ch Knowlton. Lac-Brome, Qc J0E 1V0 · 579 438-8484 · sportphysio.knowlton@gmail.com

CAB SUTTON'S NEW OUTREACH PERSON

EVERY FAMILY HAS ITS UPS AND DOWNS

Balancing work and family life, challenges at school (learning disabilities, bullying), parenting (break-ups and single parenting), meeting other families, relationships, making ends meet, time, physical and mental health (bed wetting, depression/anxiety, sleep issues) can be a struggle. Perhaps your family can relate to some of these challenges, big or small?

The list is endless. Sometimes these issues work themselves out, but every so often a series of events occur where we find ourselves wondering how we will find the strength to get back on track or take the steps to make things better. It can be difficult to find the energy and time to get the services available in our region especially challenging to find services in English. That is where our Family Outreach Person can help. It is completely normal to feel overwhelmed sometimes, but at the CAB you do not need to go it alone.

YOU CAN TURN TO THE CAB SUTTON OUTREACH WORKER

Angie Déry, the new Outreach Worker at the CAB Sutton is keen to support Sutton and Abercorn residents zero to fifty years of age by helping them find the appropriate services. All requests are completely confidential so, please don't be shy, there is no shame in asking for a little help when necessary.

Angie Déry, who is from Brome-Missisquoi, is bilingual and offers her services in both English and French. Thanks in part to funding from the Community Health and Social Services Network (CHSSN), she will work closely with regional partners focussing specifically on support to the English-speaking community offering services in English.

For over 10 years now, Angie has worked, studied and volunteered to help and counsel families. Passionate about helping others, Angie is eager to meet more local families. She is available regularly at the CAB Sutton (7 Academy Street) and will be working closely with the Sutton School, daycares, non-profits, municipalities and other local organizations to assist when needed. You can meet Angie at the Baby Drop-In on Friday mornings and at many other community activities during the year.

Angie Déry, the new Outreach Worker at the CAB

PLEASE HELP THE CAB SUTTON REACH MORE FAMILIES

The CAB Sutton is calling on the community to help Angie reach as many families as possible. Whether you are a teacher, a parent, an employer, a daycare worker or someone who works with local children and families, you can perhaps help Angie get to know the community even better.

To learn more about available services in the area or to inquire about her support for local families, you can reach Angie at (450) 522-2422, outreach.cabsutton@gmail.com or by dropping by the CAB Sutton at 7 Academy.

JANNA HUBACEK

RENEW YOURSELF

"I took my first series of yoga classes while working as an executive secretary in a midtown Manhattan office. This was the early 90s when we still had old-fashioned tape counters, whose numbers could be set back to a string of zeros by pressing a button. By the end of each yoga class, I felt my internal tape counter was set back to 0000. My reset included a release of the mental residue left over from the events of my day; a healthy distance from whatever current dramas were unfolding; and the clarity, lightness, and ease that comes from working accumulated tension out of the body. Through focused attention to movement and consciously freeing the breath, I was ready to begin again with renewed clarity and presence of mind.

Now more than ever, we need the ability to reset our internal tape counters. We live in an ever-accelerating world that moves infinitely faster and more efficiently than even midtown Manhattan did twenty years ago. The sheer speed and volume of communication, with the infinite array of never-ending and instantaneous content, is mind-boggling. And it isn't going to slow down or diminish.

As we move through our days interacting with the world through devices, we take our minds and sense perceptions out of the physical world. I believe that the imbalance created by inhabiting an abstracted reality for hours on end takes its toll on how our mind functions, on our nervous system, and indeed, on all the systems of the body, in ways we might not yet even fully grasp.

Therefore, the importance of resetting ourselves, of taking time to slow down, to come back to our physicality, to release stress on a regular basis, has become even more crucial to maintain a sense of balance and harmony. It is vitally necessary for our well-being. Not only must we prioritize time dedicated to removing ourselves from the world of our screens, we need reliable and effective ways for restoring a sense of physical and energetic integration to our beings.

Yoga practice is, of course, an optimal way to renew ourselves. Yoga class remains (hopefully) one of the last places where we disconnect from our devices for an hour or so. But even more powerfully, in practice we bring the energy of the mind back down into the body, the breath, and the organic, physical reality of our material existence. We reawaken to our primitive, sensual, and instinctual nature.

Restorative yoga refers to poses where the body is supported and made comfortable by the use of props to promote relaxation, calm, and quietness of mind. The goal of restorative practice is not to actively stretch or strengthen, but rather to decrease the effort required and increase feelings of safety and release in order to elicit the relaxation response in the parasympathetic nervous system. For this reason, the body is completely supported and comfortable and these poses are held for longer durations.

Through unplugging from our outer lives for a little while, Restorative Yoga practice gives us the chance to actually plug into the most empowering and nourishing sources of renewal we have: our own breath, our own awareness, our own inner being. We emerge recharged, nourished, and bolstered to meet our lives anew."

BARRIE RISMAN

Barrie Risman is a Sutton-based yoga teacher and author of the best-selling *Evolving Your Yoga: Ten Principles for Enlightened Practice*. Download her free Guide to Home Yoga Practice and learn more about her online classes at barrierisman.com
Photo : Sonya Messier

Santé Dentaire
LAC-BROME
Dre Julie Tremblay
450 243-5591
485, chemin Knowlton, Lac-Brome
Heures d'ouverture / Opening hours
Lundi au vendredi de 8h30 à 16h
Monday to Friday 8:30 a.m. to 4 p.m.

Cindy Pelletier, Samantha Swift,
Véronique Bibeau, Stéphanie Catchpaugh,
Dre Julie Tremblay,
Sylvie Tremblay, Catherine Pelletier
info@santedentairelacbrome.ca
www.santedentairelacbrome.ca

C'est avec grand plaisir et passion que nous vous accueillons au 485, chemin Knowlton à Ville de Lac-Brome toujours avec douceur, le sourire et dans le respect.
Notre mission : vous faire vivre une expérience agréable en respectant vos besoins.
Votre sourire nous tient à cœur !
Un joyeux temps des fêtes à tous !

It is with great pleasure and passion that we welcome you at 485, Chemin Knowlton in Knowlton with a smile, compassion and respect.
Our mission: to make your experience pleasant and respect your needs.
Your smile means everything to us!
Happy Holidays to all!

NORD

Voici une plante du Nord pour cet hiver, une de celles que je préfère, parce qu'elle est belle et puissante, qu'on peut la récolter à l'année, qu'elle parle de la santé des forêts, qu'elle est une symbiose entre une algue et un champignon : *Usnea* spp. « Spp » parce qu'il existe plusieurs espèces interchangeables, comme *barbata*, *hirta*, *longissima*. Cette plante est communément appelée usnée barbue ou Old's man beard à cause de son apparence de barbe hirsute, aux branches gris-vert, fines et rondes avec, en leur centre, un fil blanchâtre et élastique lorsqu'humide, cassant quand il sèche. C'est la caractéristique spécifique à l'identification de l'usnée. Les autres lichens sont gris-vert de part en part, plutôt plats et beaucoup moins fins. Ils se retrouvent souvent sur la même branche, d'où l'intérêt de bien faire la différence. L'usnée pousse surtout sur les conifères, mais pas exclusivement. C'est une plante des montagnes de l'hémisphère nord.

La symbiose entre l'algue et le champignon confère à l'usnée des propriétés médicinales super extra *top nutch*. La partie externe du lichen, le cortex, est la composante « algue » de l'usnée, lui permettant de faire de la photosynthèse. Elle a une action antibactérienne, antimicrobienne et antifongique. Le thallus, ou partie interne, est ce fil blanchâtre au centre des branches. C'est la partie « champignon » qui, elle, agit sur l'immunité. Les composantes biochimiques responsables de ces actions médicinales sont principalement l'acide usnique présente dans le cortex et des polysaccharides immunostimulants qu'on retrouve dans le thallus. Les premiers sont solubles dans l'alcool, les seconds dans l'eau, ce qui complique un brin l'extraction. Une simple infusion ne permettra pas de profiter de l'action antibactérienne de l'usnée et une teinture agira peu sur l'immunité. La solution idéale est une double macération, à chaud de surcroît. Si cette option vous rebute, choisissez le solvant adéquat au trouble à traiter ou consultez votre herboriste.

Par ses actions antibactériennes et antifongiques, l'usnée est incroyable pour venir à bout d'infections, même colossales, surtout au niveau des voies respiratoires, poumons et sinus inclus. Elle soigne toutes les maladies en « ites » respiratoires (bronchite, sinusite, laryngite, etc.), et même la tuberculose. L'usnée agit sur les bactéries à Gram positif, donc celles qui causent les infections susmentionnées (streptocoques, staphylocoques, pneumocoques), mais pas ou peu sur les bactéries à Gram négatif, soit celles qui composent normalement les flores intestinale et vaginale. Elle n'a donc pas l'effet incommodant qu'ont les antibiotiques de bousiller l'équilibre de ces fragiles muqueuses. Par contre, l'usnée ne sera d'aucun secours en cas de salmonelle, qui est une bactérie à Gram négatif. C'est juste bon à savoir pour choisir la plante à utiliser en tel ou tel cas.

Les autres muqueuses bénéficient aussi des propriétés antibactériennes et antifongiques de l'usnée, comme la vessie, le vagin, la peau. On parle alors de troubles comme la cystite ou l'urétrite, la vaginite, l'impétigo, la mycose des orteils et des ongles, la candidose, et j'en passe. En gros, quand ça fait mal et que c'est infecté, l'usnée est à considérer autant en interne qu'appliquée directement sur la peau.

Au niveau de l'immunité, l'usnée peut grandement aider les personnes aux prises avec des maladies chroniques directement liées à une déficience immunitaire, comme le VIH, les infections fongiques répétitives, la teigne ou pelade, le muguet, l'herpès et ses frères, dont le virus d'Epstein-Barr. Elle agit donc aussi sur un certain nombre de virus.

Les essais cliniques[1] faits sur ses propriétés ont été conduits avec des formes isolées d'acide usnique. Je suis personnellement en faveur de l'utilisation des plantes entières. Leurs constituants sont regroupés pour des raisons biologiques bien propres à chacune et ils servent d'abord la plante et son environnement. Nous bénéficions de leurs propriétés comme agirait l'invité d'un hôte bienfaisant : avec égards et humilité.

Certaines personnes peuvent avoir ou développer une sensibilité cutanée ou gastro-intestinale à l'usnée et aux lichens en général. Ces réactions sont considérées rares, mais tout de même. Aussi, si vous avez l'occasion d'en récolter, assurez-vous que la colonie pousse en un lieu exempt de pollution, car le lichen absorbe entre autres les métaux lourds lorsqu'il croît.

L'usnée se combine très bien à d'autres plantes, comme l'hydraste et l'échinacée. Ce petit mélange est fort impressionnant, dès les premiers signes de gorge douloureuse ou pour les bobos, les piqûres, les coupures. Ça chauffe et ça goûte intense, mais ça fait des merveilles ! Le magasin Au Naturel, à Sutton, tient de l'usnée en teinture simple et en combinaison, comme le Respirafect Ò, de la compagnie ontarienne St. Francis Herb Farm.

Un bel hiver à vous et plein de bonnes guérisons avec l'usnée, la barbe de grand-père.

ANNIE ROULEAU, herboriste praticienne
annieaire@gmail.com

1. Voir les références sur le site du *Tour*

L'ÉROSION, PRINCIPALE MENACE À LA QUALITÉ DE L'EAU EN MONTAGNE

Les plus récentes données de qualité de l'eau pour le lac Champlain et ses tributaires montrent que les plans d'eau du territoire ont un indice de qualité d'eau très variable. La portion est du territoire est montagneuse et c'est là qu'on retrouve les rivières Sutton et Missisquoi, qui sont parmi les plus propres de tout le bassin. Cela ne veut toutefois pas dire que ces rivières ne font pas face à des menaces susceptibles de dégrader davantage la qualité de l'eau.

UN ÉQUILIBRE QUI MENACE DE S'ÉRODER

Les fortes pentes du territoire le rendent particulièrement vulnérable à un phénomène naturel bien connu et qui est la principale source de pollution des rivières s'écoulant dans le secteur appalachien du territoire : l'érosion. L'érosion est le processus par lequel l'eau, dans son mouvement, emporte les sédiments sur son chemin. Or, une abondance de sédiments dans l'eau cause plusieurs problèmes.

Une surcharge de sédiments augmente la turbidité de l'eau et donc réduit la disponibilité en oxygène pour la faune aquatique, un problème pour une espèce vulnérable comme le méné laiton (*Hybognathus hankinsoni*), qui habite le territoire de Sutton. Ces sédiments peuvent notamment colmater les frayères à poissons et envaser les sites de baignade. Le problème provient aussi du fait que les sédiments viennent généralement avec des nutriments nocifs comme le phosphore, qui en trop grande quantité favorisent l'eutrophisation des plans d'eau, comme c'est le cas pour la baie Missisquoi du lac Champlain.

PLUSIEURS MILIEUX, MÊME PROBLÈME

L'érosion est susceptible d'arriver dans plusieurs types de milieux. Les constructions en milieu montagneux avec de fortes pentes engendrent un volume important de sédiments mis à nu dans le cadre des travaux. Ainsi, lors d'épisodes de pluie, l'eau qui s'écoule transporte massivement ces sédiments directement dans les cours d'eau. Le même phénomène s'observe avec les routes non pavées, privées ou publiques, qui sont aussi une source importante de sédiments dans l'eau transitant par les fossés. Les activités forestières, en construisant des routes et en dénudant les sols, contribuent aussi au phénomène.

L'agriculture se pratiquant sur des sols meubles, ceux-ci sont particulièrement sensibles à l'érosion lorsqu'ils ne sont pas retenus par une végétation adéquate. De plus, ces sols ont souvent été fertilisés depuis des décennies. Ceci explique donc qu'à l'échelle de l'ensemble du bassin versant, le milieu agricole est le principal émetteur de phosphore dans les cours d'eau. Même si les régions montagneuses ont moins de terres agricoles, plusieurs foyers d'érosions existent le long des rivières Sutton et Missisquoi.

Érosion sur une berge principalement recouverte d'herbacées

DES SOLUTIONS À PORTÉE DE TOUS

Pour lutter contre l'érosion, une des principales mesures est la mise en place d'une bande riveraine directement sur les rives des plans d'eau (ruisseaux, rivières et lacs). La végétation favorise la rétention des sols sans accentuer la capacité érosive de l'eau en aval comme le ferait un mur constitué de matériaux inertes. Les municipalités peuvent aussi adopter des règlements pour limiter le développement là où les pentes sont trop fortes.

L'érosion est la principale menace à la qualité de l'eau pour les régions montagneuses du bassin versant. Même si l'eau dans ces régions est généralement de meilleure qualité, cela ne signifie pas pour autant que l'on ne l'y pollue pas. D'autant que les évènements extrêmes que nous apportent les changements climatiques favoriseront l'érosion et le transit du phosphore dans nos plans d'eau, menaçant toujours plus leur intégrité écologique. La bonne qualité de l'eau actuelle est un signe que les efforts pour maintenir la situation ne doivent pas être relâchés !

ANTHONI BARBE
chargé de communication OBVBM
communications@obvbm.org 514 404 5033

Ce qui nous distingue chez Langelier Assurances au niveau de l'assurance des particuliers ? L'expertise et le service personnalisé !

Les clients ont la chance de traiter avec le même courtier en assurance des particuliers, année après année. L'assurance de parler à la même personne à chaque appel.

Nos courtiers de grande expérience sont notamment spécialisés dans les résidences hautes valeurs :

- Résidences principales ou secondaires haut de gamme
- Assurance complémentaire de la responsabilité civile (Umbrella) – couverture mondiale
- Caves à vin
- Œuvres d'arts
- Collections de toutes sortes
- Bijoux
- Véhicules récréatifs (motorisé, VTT, motocyclette, motoneige)
- Véhicules de collection/ modifiés
- Véhicules de tourisme de haute valeur

Grâce à nos nombreux assureurs et à notre connaissance du marché, nous avons la capacité de vous offrir les protections adaptées à votre situation.

Une approche humaine, des réponses claires et un langage simple vous permettant de comprendre votre assurance !

Pour que rien ne soit laissé au hasard !

Pour une soumission personnalisée :
1 800 773-8435 # 0 info@langelierassurances.com

Habitation | Automobile | Véhicule récréatif

Assurance des entreprises

Fabricants & usines | Distributeurs & grossistes | Construction & cautionnement
Propriétaires immobiliers | Détaillants & entreprises de service | Agricole
Professionnels | Restauration & hôtellerie | Spécialisés

Langelier | assurances
CABINET EN ASSURANCE DE DOMMAGES ET SERVICES FINANCIERS
www.LangelierAssurances.com
Information et soumission :
450 773-8435
info@langelierassurances.com
LAVAL | SAINT-HYACINTHE | LONGUEUIL | SUTTON

CONIFÈRES : UNE DÉMARCHE ARTISANE

Nouveau joueur dans le domaine de la charpente, Conifères privilégie une approche traditionnelle inspirée en partie du Japon. Le suttonnais Antoine La Mothe a fondé la compagnie en novembre 2019 avec Jean-Alexandre Ferland. Il explique : « Traditionnelle, ça veut dire qu'on fait le dessin complet de la structure de bois et qu'on l'assemble. Nous sommes parmi les seuls au Québec [...]. Ce n'est pas du travail à la chaîne. On fait la conception, la finition du bois, on rabote, on installe, etc ».

Le créneau spécifique du duo, c'est « tout ce qui n'est pas isolé, tout ce qui respire » : gazebos, cuisines extérieures, galeries, kiosques, petites maisons de thé. Ces structures, exposées au vent et à l'humidité, nécessitent des solutions particulières pour durer. À cause des éléments, explique Antoine La Mothe, les vieux gazebos sont rarissimes au Québec. « C'est un défi vraiment le fun d'enrichir le patrimoine architectural », assure-t-il.

La nouvelle terrasse du Tartinizza.

Utiliser du bois pour ces structures impose des exigences. Le pan de bois (*timber frame*) est à la mode. Conifères rejette cette solution, plus décorative que réellement efficace, d'après les artisans qui œuvrent partout au Québec et à qui on doit notamment le gazebo municipal d'Abercorn, ainsi que la galerie et la pergola du nouveau Tartinizza, à Sutton. Bien que chaque projet soit différent, Conifères a une prédilection pour l'utilisation des tenons, des mortaises et des clés.

LE JAPON COMME INSPIRATION

Antoine La Mothe a voyagé au Japon. Bien qu'il n'ait pas appris le métier de charpentier au pays du Soleil levant, Conifères s'inspire de ses traditions. « Pas dans la forme, précise-t-il, mais dans l'assemblage, dans une certaine logique esthétique. » ▶

PLOMBERIE Goyer PLUMBING INC. DEPUIS 1940

VENTE
INSTALLATION
ENTRETIEN
Urgence 24 heures

énergir
GazMétroPLUS
CMMTQ

150, rue Sherbrooke, Cowansville
plomberiegoyer.com

PLOMBERIE ET CHAUFFAGE
- Chauffage (bois, huile, gaz, électrique)
- Ventilation
- Plancher radiant
- Pompe
- Système de traitement d'eau
- Inspection et nettoyage de tuyauterie
- Vérification de dispositif anti-refoulement

450 263-2226

S'il admire l'originalité de certains artisans québécois du passé, hommes à tout faire qui développaient leurs propres façons de faire, Antoine La Mothe considère que les Japonais possèdent une science des connexions de bois inégalable, une qualité de joints imbattable.

Son admiration va aussi aux forgerons nippons, «les meilleurs au monde», chez qui il s'est procuré nombre d'outils manuels.

La jeune compagnie a l'ambition de croître tout en conservant son caractère artisanal. Pour voir leurs réalisations, consultez le Facebook : coniferesatelier.

DENIS LORD

Antoine La Mothe est aussi propriétaire de Disques Tony Records, disquaire indépendant. L'entreprise s'est récemment relocalisée entre Comptoir Sutton et la boutique Nath'Elle. Ouvert les samedis seulement, entre 10 h et 20 h. Pour les nouveaux arrivages, consultez la page Facebook Disques Tony Records.

TRANSFORMATIONS CHEZ D'ARTS ET DE RÊVES

ÇA AVANCE EN BEAUTÉ À LA RÉSIDENCE D'ARTS ET DE RÊVES !

La plupart d'entre vous l'avez sans doute noté, la résidence-atelier connait une transformation spectaculaire. Une partie importante du travail a déjà été réalisée à l'abri des regards, à l'intérieur.

Au terme de cette rénovation, la résidence-atelier sera un actif culturel majeur, non seulement pour Sutton et notre région, mais pour l'ensemble du Québec. Elle offrira notamment aux artistes en arts du cirque un lieu unique de création. Les écrivains et les artistes en arts visuels y trouveront aussi un espace des plus favorables au développement de leur art.

Le résultat de ces travaux, si tout va comme prévu, sera présenté en juin 2021. En attendant, nous vous offrons une photo illustrant le dynamisme de notre démarche, les talents de notre architecte, Élisabeth Bouchard, et de toute l'équipe des travailleurs de Les Constructions Pierre Boivin.

L'ÉQUIPE D'ARTS ET DE RÊVES

JE M'OCCUPE DE TOUT

RE/MAX

Collection RE/MAX / propriétés de prestige
Valorisation résidentielle («home staging»)
Photographie professionnelle
Photos aériennes

Estimation gratuite - Free estimate
Bilingual services
www.daveluy.ca

Nadja-Maria Daveluy
Courtier immobilier et
Valorisateur résidentiel certifié

bureau: 450-538-4000
cell: 450-525-3914

CSP CERTIFIED STAGING PROFESSIONALS®
Programmes de protection exclusifs à
Intégri-T Sécuri-T Tranquilli-T
RE/MAX Professionnel

COLDBROOK
AGENCE IMMOBILIÈRE

John Boudreau 450 531-5252 | Jessica Brown 450 522-4755 | Beverly De Winter 450 531-5252 | Pierre Leblond 450 405-9501 | Véronique Boucher 450 525-2318

coldbrook.ca

Magnifique résidence victorienne connue sous LES CAPRICES DE VICTORIA. Vous pouvez continuer d'opérer le B&B ou elle peut être une résidence privée. À distance de marche du village, cette résidence offre plusieurs possibilités. (1085828) 899 000 $ + txs
Pierre Leblond

Belle centenaire au cœur du village. Construite en 1905, bien restaurée, cette propriété peut devenir votre rêve pour recevoir famille et amis ou même celui d'opérer un B&B avec ses 4 càc et ses 3 sdb. (12947927) 475 000 $
Pierre Leblond

Terrain vacant de 4 acres avec accès à pied au lac Brome. Vue sur le lac en hiver. Possibilité de subdivision du terrain. (16754044) 379 000$
Véronique Boucher

ABERCORN - Maison d'un étage et demi sur 5 ac. boisés avec vues exceptionnelles de Jay Peak et les Montagnes Vertes. Retirée de la route, cette maison offre des balcons ombrés et de la privauté. 3 ch, 2 salles de bains, un poêle au bois et des planchers en bois.
Jessica Brown & John Boudreau

Prêt à accueillir ses nouveaux propriétaires! Plain-pied dans un secteur résidentiel de Sutton, des espaces à aire ouverte dans le salon/sam, toit cathédrale. Sous-sol fini avec salle familiale, salle d'eau et chambre additionnelle. Garage attaché. 339 000 $
Jessica Brown & John Boudreau

Ce plain-pied spacieux sur la rivière vous attend! Maison de 3 ch à aire ouverte, foyer au propane et grand patio. Bien entretenu, sur un très grand lot bordé sur deux côtés par l'eau. Grand garage attaché. 450 000 $
Jessica Brown & John Boudreau

Maison contemporaine à la base du mont Pinacle. Cette maison a des toits cathédrale, des planchers en bois franc et des espaces de vie ensoleillés. Le terrain de 8,8 ac. a 2 étangs, des prairies, une étable bien équipée, un garage 4 places avec planchers chauffants, une piscine chauffée et une remise pour la machinerie. La vie campagnarde contemporaine a son meilleur! 1 295 000 $
Jessica Brown & John Boudreau

SUTTON - Plain-pied conçu par un architecte dans secteur tranquille. Espaces à aire ouverte avec toit cathédrale, rez-de-jardin au sous-sol. Travaux de mise à jour et de paysagement à faire.
Jessica Brown & John Boudreau

Vivez dans un quartier désirable à courte distance de Sutton. Maison à 2 étages, 2 càc, espace à aire ouverte cuisine/sam, poêle au bois, planchers chauffants au niveau de l'entrée et espace atelier. **Jessica Brown & John Boudreau**

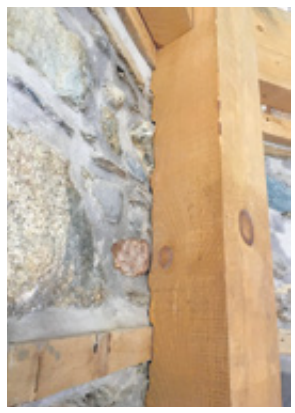
SUTTON - Maison contemporaine bien équipée sur 2 ac. tel un parc. Cette maison lumineuse compte 3 ch, un foyer en pierre, une suite pour invités, une ch des maîtres spacieuse avec sdb attenante et bain tourbillon, garage, + +.
Jessica Brown & John Boudreau

693, Schweizer - 61 ac. de terrain boisé avec des ruisseaux le traversant. Près des sentiers de montagne menant vers le lac Mohawk. Amplement de terrain pour diviser et construire une 2e maison. Respirez l'air frais. 479 000 $
Beverly de Winter

DU NOUVEAU CHEZ NOBLE ÉLÉMENT

2020 est une année d'importants changements pour Noble Élément, une compagnie spécialisée dans la charpente massive apparente. Noble Élément a quitté West Brome pour ouvrir en juillet de nouveaux locaux sur la rue du Sud, à Cowansville, dans l'ancien édifice du Loblaw. « Nos locaux sont plus grands, plus adaptés pour travailler de grandes pièces de bois, se réjouit le président de la firme fondée en 1998, Pascal Blais. Nous sommes en train de finir d'aménager la salle d'exposition à l'ancienne, avec notamment du bois de grange récupéré. » Le charpentier a pour voisin Luminaire Authentik, ce qui fait de l'édifice une plateforme du design et de l'habitation, selon M. Blais.

Doté d'une douzaine d'employés, Noble Élément réalise des projets allant de 10 000 $ à plus de 600 000 $. La firme se fait un honneur d'accomplir des commandes sophistiquées, qui représentent des défis techniques et d'ingénierie, mais aussi de la restauration de bâtiments patrimoniaux, de la conception et de l'installation de charpentes, de gazebos, de galeries, etc. L'entreprise peut réaliser toutes les étapes, de la conception à la finition, en passant par l'installation et la peinture.



Pascal Blais souligne que la firme ne se limite pas à la charpenterie. Elle fait aussi de l'architecture, sans oublier la conception de pièces de métal. Il évalue que lorsque l'année se terminera, environ 70 projets auront été accomplis. Une bonne année malgré la pandémie, juge-t-il. Peu de nouvelles maisons, mais des rénovations, des agrandissements. « Avec la COVID, observe Pascal Blais, les gens se sont retournés vers le désir d'investir dans leurs propriétés. »

CERTIFICATION

L'automne dernier, Noble Élément franchissait la première étape d'un projet triennal de mise en place d'un réseau panquébécois d'entrepreneurs certifiés. « Nous les formons, nous leur fournissons les bons outils, de dire Pascal Blais. Ils seront des ambassadeurs pour la marque. » Cet hiver, Noble Élément produira différentes publications pour mieux se faire connaître, dont un guide des gazebos, un catalogue de produits standardisés et un guide de design pour les architectes, qui montrera comment intégrer la charpente massive à l'architecture.

Il est à noter qu'en 2020, tout ce qui concerne les structures extérieures (*outdooring*) de dimension standard de Noble Élément (gazebos et pergolas) se retrouveront dans un site sous le nom Gazebo West Brome. Pour le reste de la production, visitez noble-element.com.

DENIS LORD

Sotheby's
INTERNATIONAL REALTY
Québec

VIVRE LES CANTONS-DE-L'EST

BARSALOUMEUNIER.COM Découvrez la beauté des Cantons-de-l'Est à travers nos propriétés.

NOUVEAUTÉ

1 325 000 $ + txs
1, rue Pleasant, Sutton
MLS 17729801

NOUVEAUTÉ

795 000 $
7, ch. Caleb Tree, Stanbridge-East
MLS 27772516

NOUVEAUTÉ

750 000 $ + txs
Terrain ch. Waterhouse, Sutton
MLS 17382818

NOUVEAUTÉ

995 000 $
66, rue des Chênes, Shefford
MLS 23435954

NOUVEAUTÉ

1 695 000 $
738, ch. Hudon, Dunham
MLS 21826054

NOUVEAUTÉ

2 500 000 $
681, ch. Lakeside, Lac-Brome
MLS 28739639

NOUVEAUTÉ

1 480 000 $
240, ch. de Missisquoi, Bromont
MLS 20841158

NOUVEAUTÉ

1 125 000 $
68, ch. de Fulford, Shefford
MLS 9975520

NOUVEAU PRIX

599 000 $
121, ch. Gamache, Sutton
MLS 22226972

2 995 000 $
133, Cr. Stanislas, Magog
MLS 14694381

690 000 $ + txs
78 rue Principale, Frelighsburg
MLS 9127790

À PARTIR DE 85 000 $ + TXS
Projet Frelighsburg-en-haut
Terrains rue Principale, Frelighsburg

994 000 $
66-70, rue Ayers, Cowansville
MLS 14666771

Domaine Inverness
Terrains avec services. Accès au Lac-Brome

1 398 000 $
501, rue des Églises Ouest, Abercorn
MLS 11447957

499 000 $
16, rue des Parulines, Orford
MLS 17951849

À PARTIR DE 100 000 $ + TXS
Les Boisés d'Inverness – Lac-Brome
Terrains avec services. Accès lac, piscine, tennis

VENDU

20, rue McPherson, Lac-Brome

VENDU

325, rue Church, Cowansville

VENDU

102, ch. East-River, Bolton-Est

MARIE-PIERS BARSALOU
Courtier immobilier agréé
450.577.0272

JOHANNE MEUNIER
Courtier immobilier
514.926.5626

PAULE DUCHARME
Courtier immobilier résidentiel
514.402.7643

SIMON-PIERRE VEILLETTE
Courtier immobilier résidentiel
450.775.0504

BOBBY LEE BEAUBIEN
Courtier immobilier résidentiel
450.775.4333

JEAN-PIERRE CARLOS
Courtier immobilier résidentiel
579.594.4554

BUREAU DES CANTONS-DE-L'EST
299, chemin Knowlton, Lac-Brome
450.243.0808
SOTHEBYSREALTY.CA
Entreprise indépendante et autonome. Agence immobilière.

ROYAL LEPAGE

AU SOMMET

Agence immobilière
Franchisée indépendante et autonome

MAISONS DE PRESTIGE

PROTECTION ROYALE votre rêve à l'abri

ROYALLEPAGEAUSOMMET.COM

3, rue Victoria, KNOWLTON 450 242 2000
35, rue Principale, SUTTON 450 538 3800

251, ch. Waterhouse. 22807026 – Imposante maison de style champêtre sise sur 5 acres de terrain en montagne. Vue époustouflante vers le sud-est. Sentiers, petit étang, plates-bandes et rocailles. 3 chambres à l'étage, 1 au sous-sol. Construction haut-de-gamme (2008). Trouvaille. 697,000 $

sylviecareau.com

203, ch. Draper. 10918829 – Plain-pied en cèdre situé sur un terrain de près de 2 acres sur un chemin pittoresque à 5 minutes du village. En retrait du chemin, la maison offre 3 chambres et un espace de vie à aire ouverte. Toiture et fenêtres changées. Offerte à 297,000 $

sylviecareau.com

308, ch. Bernier. 24951231 – Spacieux condo adossé au sentier des marmites de la sorcière et à distance de marche de la station de montagne. 3 chambres, 2 salles de bains sur 2 niveaux. Possibilité de finir le sous-sol. 349,000 $

sylviecareau.com

Terrain vacant chemin Dyer : 9054771
Terrain desservi par les services avec zonage permettant multiples usages. 129,000 $

sylviecareau.com

Terrain chemin Du Vermont : 27562024
42 acres d'une forêt mature mixte avec une topographie variée. 299,000 $ + TPS-TVQ

sylviecareau.com

544, Boul. J.-André Deragon # 3: 25616097
Superbe condo de style « townhouse » rénové.
2 chambres, cour privative. 195,000 $

sylviecareau.com

UNIQUE DOMAIN – 3.2 acres, two houses, a pool, 3-car garage with guest loft/studio. Near the Cowansville BMP hospital and Bromont. $994,000

loishardacker.com

IMPECCABLE – Maison familiale, cuisine superbe, studio/bureau au-dessus du garage. Près du club de golf à Bromont. 850,000 $

Lois Hardacker 450.242.2000

DUNHAM – Classic farm in wine country. Stone cottage circa 1842, enlarged, inground pool, atelier, barn, 148 acres of fields and woodland. $895,000

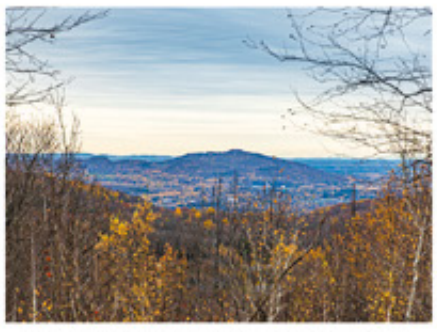
Lois Hardacker 450.242.2000

BORD DE LA RIVIÈRE – Maison « unique » bien construite, garage, gazebo meublé avec cuisine complète. Terrain de 2 acres, adjacent à la rivière. Brome. 649,000 $

loishardacker.com

Vue imprenable sur les lacs et située à flanc de colline avec ses planchers en pin rustique, ses poutres apparentes et son majestueux foyer en pierre.

Ingrid Wiener 450.242.2000



SHEFFORD – Belle vue depuis cette maison de 3 CAC au sommet d'une colline dans la Seigneurie de Shefford. À 9 minutes de la montagne de ski de Bromont. Parfait pour les passionnés de plein-air. (21503160) 499,000 $

Ingrid Wiener 450.242.2000

Située sur une route de campagne, dans une vallée entre Dunham et Sutton, cette maison de 3 ch. avec un grand garage/atelier entouré de forêts et de montagnes offre une sérénité et un calme absolu.

Ingrid Wiener 450.242.2000

Sylvie Careau
450.776.4511

Alexis Careau
514.233.4632

Hermann Guérette
450.405.2106

Lois Hardacker
450.242.2000

Ingrid Wiener
450.242.2000