LE TOUR

v 40•2
HIVER / WINTER 2022-2023

CALENDRIER DES ÉVÈNEMENTS
JOURNALLETOUR.COM

MARK ZIMMERL
À LA UNE

gratuit
free

SUTTON
& RÉGION

ADVERTISER'S INDEX DES ANNONCEURS

ACTIVITÉS/ACTIVITIES
Coop Gym Santé Sutton 28
École d'art de Sutton (Petit salon du livre) 21
Fondation BMP (Festin des fêtes) 32
La Guignolée (CAB Sutton) 6
Marchés de Noël de Dunham et de Frelighsburg 10
Mont SUTTON (station de montagne) 9
Sur la scène Davignon (spectacles à Cowansville) 15
Sutton Encore (spectacles et événements) 11

ALIMENTATION/FOOD
Boni-Soir Sutton 5
Boulangerie Abercorn Bakery 36
Chez Matis (traiteur français) 32
Ferme Selby Farm (viandes de pâturage) 5
Fraîche (plats préparés) 20
La Rumeur Affamée de Sutton et Frelighsburg 9
La Valse des Pains (boulangerie artisanale) 16
Le Comptoir du Marchand de Thé 20
Les Jardins de la Colline 12
Miel Simon Riel 24
Nouvelle Épicerie (zéro déchet) 5
Pur Animal 7
Snöbol (comptoir à glaces, etc) 8
Vignoble du Ruisseau (boutique, dégustations, etc) 19
VRAC et Compagnie (épicerie zéro déchet) 12

ART & DESIGN
Ariane Marois Joaillerie 18
Art Composé (design intérieur) 13
Atelier Bouffe (tout pour la table et la maison) 11
Atelier Pluriel Singulier (pièces uniques et utilitaires) 4
Camlen (meubles fabriqués sur mesure au Canada) 16
Festi-Bois (festival des artisans du bois) 40
La Compagnie Robinson (maroquinerie) 26
Le Local Design (studio design et architecture) 13
Théberge design (objets, meubles, etc) 13
Vert Partout (objets, déco) 5

BOUTIQUES VÊTEMENTS ETC
Escapade (chaussures et accessoires) 27
Laine & Lin 30
Nath'Elle (vêtements pour femmes) 2
Urbaine des Champs (designers québécois et plus) 30

CONSTRUCTION
Construction Shelter 42
DGE Électrique (maître électricien) 35
GPS Construction 35
Groupe Guérin (pompes, traitements d'eau) 35
Plomberie Goyer 38

FLEURS & ARBRES/FLOWERS & TREES
Fleurissima (créations florales) 6
Plantation des frontières (arbres de Noël, etc) 5

IMMOBILIER/REAL ESTATE
Brown-Cournoyer (Remax) 41
Céline Charbonneau (Agence immobilière Sutton) 36
Coldbrook 42
Johanne Bourgoin (Royal Lepage) 37
John Boudreau (Coldbrook) 38
Nadja-Maria Daveluy (Remax) 40
Remax Lac-Brome 39
Royal LePage Au Sommet 44
Sébastien Kaempf (Remax) 36
Sotheby's International (groupe Barsalou-Meunier) 43
Steven Peluso (Sutton Immobilier) 36
Todd Chabot (Remax) 36
Villas des Monts (logis pour personnes âgées) 36

PAYSAGEMENT/LANDSCAPING
GraminiForme (paysagiste, consultante horticole) 3
La Roche Posée (réalisation de jardins de A à Z) 12
NaturEden 20

POLITIQUE
Corporation de développement économique de Sutton 4
Municipalité régionale de comté (sondage) 17
Ville de Sutton 4

PROFESSIONS/PROFESSIONALS
Annie Racicot (CPA) 32
Atelier Johanne Béland (architecte) 37
Benoît Quessy (auteur local) 19
EBA Architectes 34
For.Éco (ingénieur forestier) 35
Gina Siluwa et Tosha Pasewalk 2
Isabelle Garneau, notaire 24
Louis Langelier Assurances 31
Marc Amendola (Financière Banque Nationale) 25
Migué et Fournier Arpenteurs 34
Mont Minou (auberge pour chats) 11
Patrick Turner (design & architecture) 34
Patrice Berthiaume (abattage manuel) 3
Robert Buckland (Encompass Editions) 18
Vicki Tansey (mentorat personnel et créatif) 18

RESTAURANTS
À L'Abordage Microbrasserie/Pub 17
Aux 2 Clochers (resto familial) 11
Gato Sutton (tacos & tequila) 26
Kokkaku Ramen (ramen, poké, saké) 14
Mollies (café-dinette-buvette) 25
Tartinizza (gastronomie familiale) 25

RESTAURANTS AVEC HÉBERGEMENT/WITH LODGING
Auberge Sutton Brouërie 10
Auberge West Brome 8
Le Pleasant Hôtel & Café 26

SOINS/CARE
Gen'viève Grenier (hypnologue, sonothérapeute, etc) 28
Marie Neige Chatelain (massothérapie) 35
Oneka (produits de soins naturels) 31
Pharmacie Brunet Samuel Desjardins Inc. 28
Salon Renaissance 3
Santé Dentaire Lac-Brome (Dr Julie Tremblay) 28
Sport Physio Plus Inc. (clinique de physiothérapie) 29

VÉHICULES/VEHICLES
André Marois & Fils (débosselage, peinture) 34
Auto-Place (entretien, pneus) 34
Groupe Guy St-Louis concessionnaires 33
Mécaniciens Famille Morse (entretien) 34

DONNER DU SENS

Il arrive souvent qu'en attachant les fils d'une édition, je me rende compte qu'un thème sous-tend plusieurs des articles qu'elle contient. C'est le cas de cette édition hivernale dans laquelle les portraits d'entreprises, de projets et de gens d'ici ont en filigrane une passion, une quête de sens, une envie d'innover et de faire des choix sans compromettre ses valeurs.

À commencer par l'artiste Mark Zimmerl en couverture, qui, depuis ses 12 ans, poursuit la même quête avec rigueur et assiduité. Puis, il y a Mathieu Gaudet, médecin-urgentologue, qui quitte la médecine pour se consacrer à la musique. Également, Jennifer des Belles-Sœurs qui a laissé la ville et un emploi de direction pour démarrer une ferme florale, ici, à Sutton.

Du côté de Lac-Brome, on retrouve côte à côte, deux ateliers-boutiques tenus par des femmes intègres. Chez Boutiverre, Caroline travaille le verre selon ses valeurs et chez Les filles du coin, Anne, Dominique et Renée valorisent la convivialité et le savoir-faire au-delà de la productivité.

À Frelighsburg se trame des idées novatrices, dont le projet de cohabitat Nidazo et PRÉ, un projet-citoyen de prairie riveraine écologique. Et à Stanbridge East, l'Institut jardinier-maraîcher s'enracine en mettant de l'avant, dans leur nouvel Espace Old Mill, les fruits de leur labeur, mais aussi ceux de toute une région.

Plusieurs études appuient l'idée que de faire des choix concordant avec ses valeurs amène plus naturellement au succès, et surtout au bonheur, que de privilégier des motivations extrinsèques comme l'argent ou la renommée. Il faut souvent du courage pour sortir de notre confort et aller vers quelque chose qui nous ressemble davantage, mais c'est beaucoup plus gratifiant.

Je vous souhaite à toutes et à tous un hiver et une période des fêtes emplis de tout ce qui donne du sens à vos vies.

Sur ce, bonne lecture !

GENEVIÈVE HÉBERT

GIVING SENSE

Often, an underlying theme asserts itself as the articles of one edition come together. This is the case in this winter edition in which the business, project and people portraits presented in it all have in common a passion, a quest for meaning, a desire to innovate and make choices without compromising intrinsic values.

Starting with our cover artist, Mark Zimmerl, who has relentlessly and passionately pursued his artistic quest for decades. Then, there is Mathieu Gaudet, an emergency doctor who has put aside his medical career to devote himself to his family and music. Also, Jennifer from Les Belles-Sœurs has quit a marketing director career in the city to start a flower farm right here in Sutton.

In Lac-Brome, two neighboring workshops are held by women of integrity. At Boutiverre, Caroline works with glass according to her values and at Les filles du coin, Anne, Dominique and Renée prioritize joviality and slow design over productivity.

In Frelighsburg, innovative ideas seep through Nidazo, a co-housing project and PRÉ, a citizen-initiated project aimed at restoring river health and agricultural land. In Stanbridge East, the Market Gardener Institute is taking roots while putting forward in the Espace Old Mill restaurant not only the vegetables grown on-site but also other local products from Brome-Missisquoi.

Many studies show that we are more likely to find happiness and even success when we choose intrinsic motivations over extrinsic ones like money or fame. It often takes courage to exit our comfort zone to be more in tune with who we are, but it is usually far more gratifying.

I wish you all a holiday season filled with everything that may give sense to your life.

Happy reading!

GENEVIÈVE HÉBERT

Couverture : Mark Zimmerl, *Afternoon Stream*, 2022.
Acrylique sur panneau, 36x40 po.
Photo : Suzanne Lemay

SOMMAIRE

JE PENSE, DONC JE FUIS.... 4
LE MARCHÉ DE NOËL DE SUTTON 5
MARCHÉ DIVERS DE SUTTON 5
DEUX MARCHÉS DE NOËL EN UN WEEK-END 6
SPÉCIAL DES FÊTES SUR LA ROUTE DES VINS 6
GUIDE DES MARCHÉS DE NOËL DE BROME-MISSISQUOI 7
VENTE D'OBJETS ET DE PIÈCES UNIQUES 7
MONT SUTTON DE RETOUR EN FORCE ! 9
PLEIN AIR SUTTON : UN SECRET BIEN GARDÉ 10
PARTAGER NOTRE MONTAGNE, TOUT UN DÉFI ! 10
LES BELLES-SŒURS, CRÉATIONS FLORALES 11
LES FILLES DU COIN : LE SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL 12
BOUTIVERRE : PENSER LE VERRE AUTREMENT 13
L'ESPACE OLD MILL : GLORIFIER LA NORDICITÉ 14
STANBRIDGE CAFÉ 14
L'ÉVOLUTION DU VIGNOBLE DE LA BAUGE 15
OUMAMI : PÂTÉS VÉGÉTALIENS FAITS À SUTTON 15
LES MICROPOUSSES, DES VITAMINES POUR L'HIVER 16
LE NOYAU, LOCAL ORGANIC SEED FARMER 17
UN LIVRE SUR LES LÉGUMES ASIATIQUES 18
SAUF QUAND JE SUIS UN ARÉNA 18
LE TAXI QUI PRENAIT LE TEMPS DE JASER 19
PETIT SALON DU LIVRE ET LANCEMENT DE BD 20
CALENDRIER DES ACTIVITÉS 22
AMEOLI : LES COSMÉTIQUES NATURELS 24
SUTTON ENCORE : ENDING ON A HIGH NOTE 25
MATHIEU GAUDET OU L'URGENCE DE VIVRE 26
L'ÉGLISE DE GLEN SUTTON DISPONIBLE POUR VOUS ! 28
MARK ZIMMERL : UNE AUTRE FAÇON DE VOIR 29
D'ARTS ET DE RÊVES, UN TRÉSOR MÉCONNU 30
L'HIVER À ARTS SUTTON 31
LAIRD BROWN, SUTTON'S WIZARD 32
INTO THE FOLD 34
LE BIEN NOMMÉ RUISSEAU WESTOVER 35
LE PIN BLANC, ARBRE PATRIMONIAL 36
NOTRE SOIF D'EAU EN HIVER 37
PRÉ : UN PROJET CITOYEN 38
DÉVELOPPER AUTREMENT : NIDAZO 40
FAREWELL RON 42
LA GUIGNOLÉE 2022 DU CAB SUTTON 42

LE TOUR

Éditrice et rédactrice en chef : **Geneviève Hébert**

Collaboration

Anthoni Barbe, Jolaine Beauregard, Claude Boucher, Sarah Cobb, Andrea Conway, Marc-Olivier Cyr, Heather A. Darch, Stéphanie Dupuy, Nadia Fournier, Gen'viève Grenier, Geneviève Hébert, Daniel Laguitton, Isabelle Langlois, Vanessa Lauzon, Pierre Lefrançois, Suzanne Lemay, Marianne Lévesque, Denise Ligneaut, Denis Lord, Mark McGuire, Jeanne Morazain, Pascal Vinh Nguyen, Dominique Parent, Andrée Pelletier, Daphnée Poirier, Nathalie Rivard, Annie Rouleau, Heidi Vanha

Administration **Geneviève Hébert**
Correctrices d'épreuves
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 $ + txs pour 4 numéros expédiés par la poste

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

PEFC
PEFC/01-31-106

JE PENSE, DONC JE FUIS...

«C'est par l'alcool ou les drogues que l'être humain moderne évite la pleine conscience, à moins que ce ne soit en faisant du "shopping", ce qui revient au même. Étant donné que la pleine conscience exige des modes d'engagement héroïques que sa culture ne lui offre plus, la société s'efforce de l'aider à oublier. Il peut aussi s'immerger dans la psychologie en croyant qu'une conscience accrue apportera une solution magique à tous ses problèmes.» Cette citation de l'anthropologue culturel américain Ernest Becker (1924-1974) est extraite de *The Denial of Death* [Le déni de la mort], un ouvrage de référence couronné par un Prix Pulitzer en 1974. Qu'un livre aussi important n'ait jamais été traduit s'explique probablement davantage par les vérités dérangeantes qu'il énonce dès son titre que par la rigueur austère des analyses psychologiques et sociologiques que l'auteur y déploie.

La thèse centrale du livre est que l'être humain construit son identité et l'ensemble de sa vie active sur une négation de la terreur que lui inspire la mort et tente à tout prix d'oublier sa finitude en s'immergeant dans des «projets d'immortalité». La citation de José Ortega Y Gasset en exergue du chapitre intitulé «La personnalité humaine en tant que mensonge vital» en résume parfaitement le thème central: «Observez ceux qui vous entourent et vous verrez comme ils avancent, perdus dans la vie; ils vont comme des somnambules, dans leur bonne ou mauvaise chance, sans avoir le plus léger soupçon de ce qui leur arrive. Vous les entendez parler en formules tranchantes sur eux-mêmes et sur leur entourage, ce qui pourrait indiquer qu'ils ont des idées sur tout cela. Mais si vous analysez sommairement ces idées, vous remarquerez qu'elles ne reflètent en rien la réalité à laquelle elles semblent pourtant se rapporter, et si vous approfondissez davantage votre analyse, vous trouverez qu'elles ne prétendent pas même s'ajuster à une telle réalité. Tout au contraire: l'individu essaie, grâce à elles, d'intercepter sa propre vision du réel, celle de sa vie même. Parce que la vie est tout d'abord un chaos où l'homme est perdu. Il s'en doute; mais il s'effraie de se trouver en tête-à-tête avec cette terrible réalité, et tente de la cacher derrière un écran fantasmagorique sur lequel tout est très clair. Peu lui importe au fond que ses "idées" ne soient pas vraies, il les emploie comme des tranchées pour se défendre de sa vie, comme des épouvantails pour faire fuir la réalité».

Camus le dit en moins de mots: «L'homme est la créature qui, pour affirmer son être et sa différence, nie». Quant à Descartes, voulait-il dire «Je pense, donc je fuis»?

Ce mensonge vital démasqué, Becker s'emploie à décrire les divers costumes de *superman* ou d'*homo deus* que chacun se tricote soi-même ou emprunte chez les habiles couturiers politiques et populistes de tout poil qui les lui proposent dans leurs collections électorales de prêt-à-porter. C'est Halloween tous les jours au pays de l'homme qui nie.

À l'échelle des civilisations, la somme et la synergie des dénis individuels de la mort donnent lieu à divers fanatismes fondés sur une inébranlable confiance en la pérennité de projets d'immortalité collectifs menant, comme la route de briques jaunes du *Magicien d'Oz,* à un glorieux âge d'or. Les chantres de cette glorieuse aventure ont bien lu quelques pages sur le déclin des grands empires révolus comme ceux d'Égypte, de Sumer, de Perse, de Rome ou d'ailleurs, mais qu'importe, rien ne saurait ébranler leur apparente conviction que la civilisation qui les a vus naître est supérieure aux autres et immortelle. Pourtant, si l'on rembobine d'un siècle le film de la civilisation occidentale, force est de constater que les signes abondent que le ver est depuis longtemps dans la pomme.

En 1919, dans un essai intitulé *La crise de l'esprit,* Paul Valéry écrivait: «Nous autres, civilisations, nous savons maintenant que nous sommes mortelles. […] Nous savions bien que toute la terre apparente est faite de cendres, que la cendre signifie quelque chose. Nous apercevions à travers l'épaisseur de l'histoire, les fantômes d'immenses navires qui furent chargés de richesse et d'esprit. Nous ne pouvions pas les compter. Mais ces naufrages, après tout, n'étaient pas notre affaire».

En 1923, dans un ouvrage intitulé *Le déclin de l'Occident*, Oswald Spengler écrivait: «Chaque culture traverse les phases évolutives de l'homme individuel. Chacune a son enfance, sa jeunesse, sa maturité et sa vieillesse. […] parmi ces déclins, le plus distinct, celui de "l'antiquité", s'étale à grands traits sous nos yeux, tandis qu'en nous et autour de nous, nous suivons clairement à la trace les premiers symptômes de notre événement, absolument semblable au premier par son cours et sa durée et appartenant aux premiers siècles du prochain millénaire, le "déclin de l'Occident"». Le premier siècle du prochain millénaire dont parle Spengler, c'est maintenant.

En 1941, dans son testament intellectuel intitulé *Le monde d'hier*, Stefan Zweig écrivait: «… si, par notre témoignage, nous transmettons à la génération qui vient ne serait-ce qu'une parcelle de vérité, vestige de cet édifice effondré, nous n'aurons pas œuvré tout à fait en vain». Témoin de l'autodafé de ses livres dans une Allemagne envoûtée par le projet d'immortalité du Troisième Reich, Zweig savait que son souci de transmettre «ne serait-ce qu'une parcelle de vérité» aux générations montantes se heurterait au mensonge vital de l'Occident.

Quand, le 19 septembre 2022 à Londres, la note grave de Big Ben a ponctué 96 fois les funérailles solennelles de la reine Elizabeth II, ce glas ne sonnait-il pas aussi pour un «monde d'hier»?

Qu'il soit individuel ou collectif, le déni de la mort est une fuite au double sens du mot: «fuir», c'est aussi «avoir une fuite». L'homme qui nie, tout comme la civilisation qui nie, a une fuite de vérité. Qu'une bouteille soit perçue comme à moitié vide ou à moitié pleine est, en fin de compte, de bien peu d'importance si la bouteille fuit.

DANIEL LAGUITTON
Abercorn

LE MARCHÉ DE NOËL DE SUTTON

Cette année, la ville de Sutton et Tourisme Sutton seront l es hôtes de la 11e édition du Marché de Noël. Le traditionnel événement se tiendra les 26 et 27 novembre, ainsi que les 3 et 4 décembre 2022.

Pour une toute première fois, les visiteurs seront invités à se rendre sur le terrain de la Filtex au 5 rue Pine, derrière le Round Top Bagel, au cœur du village. C'est à cet endroit que les festivités vont se déployer. Le Marché de Noël de Sutton, reconnu pour son côté féérique, convivial et familial, cultive cette ambiance. On vous y accueillera sous deux chapiteaux chauffés !

L'édition de cette année regroupera également une belle diversité de commerçants locaux. Vous y rencontrerez notamment des créateurs, producteurs et artisans de la région de Brome-Missisquoi. Il s'inspire des marchés traditionnels connus pour leur côté rassembleur et accueillant. Ce sont près de 50 exposants qui proposent leurs créations et produits faits à la main.

Une ambiance festive enveloppera l'événement. Musique, feu de bois extérieur, activités pour les plus petits, dégustations et vente de produits locaux, notamment pour consommation sur place et bien plus encore ! Ungava sera encore un fier partenaire cette année. Des boissons chaudes aromatisées aux saveurs du temps des fêtes mettant de l'avant leur spiritueux seront en vente.

Venez déambuler au cœur du village ! Et découvrez les attraits de Sutton tout en faisant votre séance d'achat du temps des fêtes ! Pour informations, visitez www.tourismesutton.ca.

HEIDI VANHA

MARCHÉ DIVERS DE SUTTON

Cet hiver encore, quelques marchands issus du Marché Sutton Market de l'été se retrouveront au Marché Divers, mais seulement pour deux week-ends consécutifs. Vous les retrouverez dans les locaux de la Légion au 2 rue Curley, en même temps que le Marché de Noël de Sutton.

Les amateurs du marché estival seront heureux de retrouver les visages familiers des exposants. Dans le textile, Monique Paquette sera présente avec ses tabliers et sacs cousus à la main, Arti-Récup Jö avec ses « projets de récup' » et ses chaussettes, Créations Cindy avec sa laine et ses tricots et JJ Creations avec ses articles crochetés.

Du côté de la cuisine, vous retrouverez Arselia avec ses huiles d'olive, La petite bergerie avec ses œufs et ses produits d'agneau et de porc, ainsi que Eileen's Cuisine avec ses repas surgelés et ses pâtisseries. Au moment de l'écriture de ce texte, Diane Demers et sa verrerie vintage, Treasures of the sea avec ses savons et Pink Créations avec ses produits naturels et ses créations en époxy avaient aussi confirmé qu'ils seraient de la partie.

À ces exposants réguliers s'ajouteront d'autres exposants comme Madeleine Doucet et ses décorations de Noël, Meg Derry et ses bijoux en argent sterling et Renée avec ses tricot et pompons.

Le Marché Divers sera donc à la Légion les 26 et 27 novembre, ainsi que le 3 et 4 décembre, de 9h à 15h. Passez voir les artisans et producteurs d'ici !

GENEVIÈVE HÉBERT

DEUX MARCHÉS DE NOËL EN UN WEEK-END

Vous êtes de ceux dont les orteils frétillent dès que les rayons des magasins passent de l'Halloween à Noël ? Alors les lignes qui suivent sentiront juste assez le sapin pour vous mettre dans l'ambiance ! Vous êtes plutôt de ceux dont les poils se dressent sur vos bras si le mot lutin est prononcé trop tôt ? Eh bien, ce texte est aussi pour vous !

Parce qu'en fait, la toute première édition du Marché de Noël des Pas Pressés a été conçue pour ceux qui, comme nous, s'y prennent toujours à la dernière minute pour faire leurs achats des fêtes. Nous avons imaginé un événement qui vous permettrait de remplir vos sacs à emplettes de toutes sortes de trouvailles respectant des valeurs écologiques et sociales, tout en prenant le temps de jaser avec les voisins dans un lieu festif et convivial (même si *oupelaye*… Noël n'est plus que dans une semaine !).

C'est trois années plus tard que nos voisins de Frelighsburg ont décidé de mettre sur pied leur propre marché de Noël. Faisant suite à la mission de leur rendez-vous estival, Le Marché Fermier, ils ont voulu mettre sur pied un événement où la table serait à l'honneur !

C'est donc bercé par une atmosphère intime et chaleureuse que vous pourrez y trouver tout ce dont vous aurez besoin pour garnir et enjoliver votre tablée.

Dès leur première année, ils ont eu la joyeuse idée de tenir leur événement en même temps que les Pas Pressés. Il n'en fallait pas plus pour que la magie opère. Nous avons uni nos forces, nos têtes et nos concepts pour faire rayonner nos marchés encore plus fort. Et vous, chers *magasineux*, avez été au rendez-vous. Vous êtes maintenant quelques milliers à nous visiter et à venir à la rencontre des artisans. Et vous savez, une des choses que ceux-ci apprécient le plus chez nous, c'est la qualité de nos visiteurs. Ils sont toujours charmés par votre enthousiasme, votre curiosité et votre intérêt à leur égard ! On en profite donc pour vous dire merci ! Merci d'encourager l'économie de proximité et d'avoir à cœur le succès des artisans d'ici.

Alors, vous voulez trouver des cadeaux écolos et locaux pour toute la famille, puis vous dorez la couenne près d'un feu, une bière ou un chocolat chaud à la main ? Vous aimeriez trouver tout ce qu'il faut pour que votre table soit grandiose à Noël ou pour vous aider à passer moins de temps devant les fourneaux ? Encerclez les 17 et 18 décembre au calendrier ! Même père Noël (le vrai !) sera encore de la partie et paraît-il que cette année, il amènera son lutin avec lui !

Le Marché de Noël de Frelighsburg, au 5 chemin Garagona et Le Marché des Pas Pressés de Dunham au 3809 Principale. Mais le mieux... c'est vraiment de faire les deux !

JOLAINE BEAUREGARD

SPÉCIAL DES FÊTES
SUR LA ROUTE DES VINS

Après le succès foudroyant de l'an dernier, le Spécial des fêtes est de retour sur La Route des vins de Brome-Missisquoi ! Les 3 et 4 décembre prochain, de 10h30 à 16h30, le temps sera aux célébrations et une ambiance chaleureuse s'emparera à nouveau des vignobles de Brome-Missisquoi alors qu'une dizaine d'entre eux ouvriront leurs portes en cette occasion spéciale !

À Dunham, ce sont le Vignoble du Ruisseau, le Vignoble de l'Orpailleur et le Vignoble Gagliano qui vous ouvrent leurs portes. Vous pourrez également prendre plaisir et goûter à l'effervescence des fêtes au Domaine ValBrome et chez Léon Courville, vigneron à Lac-Brome, au Vignoble Bromont à Brigham, au Domaine Bresee à Sutton, au Vignoble l'Ardennais à Stanbridge East, ou encore au Domaine du Ridge à Saint-Armand.

Les vignobles, décorés pour l'occasion, proposeront des activités spéciales. Visite guidée hivernale, accords mets-vins, gourmandises, vin chaud, dégustations commentées, cocktails, foyers extérieurs, salon d'artisans, proposition de paniers cadeaux… la programmation du week-end se veut aussi éclectique que festive !

Le Spécial des fêtes est l'occasion par excellence de plonger dans ce qui donne toute sa distinction

aux vignobles du Québec ; l'hiver ! Ce sera aussi le moment parfait pour faire des achats de cadeaux de Noël, ou encore, des provisions de vins locaux qui sauront mettre en valeur vos divers repas des fêtes.

Comme bon nombre de vignobles ferment leurs portes pour la saison hivernale, Le Spécial des fêtes est également une superbe opportunité pour visiter certains d'entre eux une dernière fois avant le printemps prochain.

Une fois dans la région, vous pourrez compléter votre escapade en visitant l'un des festifs marchés de Noël de Brome-Missisquoi ou encore en dévalant les pentes de ski de l'une des montagnes de la région.

Pour connaître la programmation complète de l'événement, visitez www.laroutedesvins.ca/fetes.

STÉPHANIE DUPUY, conseillère en développement touristique, CLD Brome-Missisquoi

GUIDE DES MARCHÉS DE NOËL
DE BROME-MISSISQUOI

La période des fêtes approche à grands pas et avec elle toute sa frénésie et bien sûr, ses marchés de Noël ! Comme l'an dernier, des idées cadeaux inspirantes d'artistes, d'artisans et de producteurs se compteront par centaines dans les sept marchés de la région.

Profitez de l'occasion pour faire durer le plaisir ! Ski, randonnée, spa nordique et plaisirs de la table, avec toutes les activités possibles, il y a de quoi faire de cette sortie dans les marchés de Noël de véritables escapades hivernales !

Visitez www.marchesdenoel.ca pour la programmation et www.tourismebrome-missisquoi.ca pour planifier votre itinéraire.

STÉPHANIE DUPUY
Conseillère en développement touristique
CLD Brome-Missisquoi

PETIT GUIDE AFIN DE PROFITER AU MAXIMUM DE L'EXPÉRIENCE DES MARCHÉS DE NOËL

Sutton – 26 & 27 novembre, 3 & 4 décembre, **Centre-ville**
Ce marché festif et rassembleur vous accueille sous des chapiteaux chauffés. Musique, feu de foyer, dégustation de produits locaux et mille idées cadeaux.

Cowansville – 2, 3 & 4 décembre, **Centre de la nature, 225 chemin de la Plage**
Du côté de Cowansville, l'ambiance conviviale et chaleureuse sera de retour sur le site enchanteur du Centre de la nature et pour la septième année, les jeunes âgées de 6 à 12 ans vendront leurs créations au Marché des p'tits lutins.

Festif Bromont – 3 & 4 décembre, **Place publique, 705 rue Shefford**
Encore une fois cette année, c'est un rendez-vous au Festif Bromont où vous trouverez des prestations musicales, des spectacles pour enfants, le bar à vin de La Route des vins de Brome-Missisquoi, un charmant sentier illuminé et bien plus encore !

Farnham – 10 décembre, **Station Pierre-Bériau, 313 rue de l'Hôtel-de-Ville**
Venez y faire la rencontre d'artisans et de producteurs locaux, faire griller des guimauves, déguster une boisson chaude près du feu et relaxer au chant du chœur de Noël.

Folie de minuit à Lac-Brome – 10 décembre, **Centre-ville**
Le temps d'une soirée, le centre-ville de Lac-Brome prend des airs de féérie ! Jardin de lanternes, projection de courts métrages, boutiques et marchés locaux.

Marché des pas pressés de Dunham – 17 & 18 décembre, **Espace Dunham, 3809 rue Principale**
Ce fabuleux marché vous convie dans le cœur villageois de Dunham pour sa 9e édition. À quelques jours de Noël, c'est LA destination pour vos achats de dernière minute !

Frelighsburg – 17 & 18 décembre, **Église Bishop Stewart Memorial, 5 chemin Garagona**
Un marché dans une église anglicane somptueuse et chargée d'histoire qui sait charmer ! On s'y rend pour les trouvailles liées à l'alimentation et l'art de la table.

VENTE D'OBJETS ET DE PIÈCES UNIQUES

La Guilde des tisserandes de la Vallée de Sutton est très active dans la région depuis bientôt 40 ans. Sa fondatrice, Doreen Page, enseignante retraitée, crée cet organisme en 1984 et demeure l'unique présidente jusqu'à son décès en 2019. Femme ouverte et rassembleuse, son objectif était de faire connaître et d'enseigner aux résidentes anglophones de la région les arts textiles. Petit à petit l'organisme accueille un plus grand nombre de membres et des francophones y adhèrent.

Aujourd'hui, ce sont une soixante de membres, anglophones et francophones, qui s'y activent plusieurs jours par semaine, créant des pièces textiles utilitaires ou décoratives. De multiples disciplines y sont pratiquées, de la transformation de la fibre par le cardage, le filage, la teinture, le tissage, le tricot, le crochet, le tricot machine, et la vannerie. Une dizaine de métiers à tisser, des rouets et du matériel de vannerie sont mis à la disposition de ses membres. Le renouvellement d'adhésion des membres et l'accueil de nouveaux membres se font en septembre de chaque année.

Outre ses activités régulières, la Guilde concocte annuellement, une programmation riche et diversifiée. Des ateliers, visites, cours et conférences y sont organisés afin d'offrir aux membres, ainsi qu'au public, des occasions d'explorer de nouvelles techniques et de partager connaissances et savoir-faire.

Linda Hobley

Plus que des apprentissages, ce sont des liens qui se tissent entre ces femmes qui se côtoient, partagent des intérêts communs et créent des objets et pièces uniques. Le 30 novembre 2022, la Guilde vous invite à une vente des articles et pièces uniques créées par ses membres, de 13h à 15h, au 1, chemin Soles à West Brome.

Pour toute information, communiquez avec Linda Hobley au 450 295-2131 ou linhobleyt@gmail.com.

ISABELLE LANGLOIS

MONT SUTTON DE RETOUR EN FORCE !

DU NOUVEAU AU MONT SUTTON

Le développement quatre saisons au Mont SUTTON a apporté son lot de nouveautés cette année avec la tyrolienne à virages et le parcours de disque-golf et cet hiver ne fait pas exception !

UN HIVER PAS COMME LES AUTRES

Afin d'enrichir l'expérience client au Mont SUTTON et le plaisir d'y faire du ski, une amélioration du système d'enneigement se poursuit avec, entre autres, un nouveau compresseur, le renouvellement de sa tuyauterie, ainsi que l'ajout de nouveaux canons. L'objectif étant de toujours offrir de meilleures conditions, et ce, sur une plus longue durée. Un investissement de 5 millions de dollars depuis les cinq dernières années a permis à ce projet de voir le jour afin d'offrir aux amateurs de la montagne une meilleure expérience.

Avec un engouement de plus en plus populaire pour la randonnée alpine, le Mont SUTTON inaugurera son troisième sentier cet hiver. Du fait même, les passionnés de cette activité pourront dorénavant acheter leur billet d'accès en ligne pour avoir l'avantage de partir directement du stationnement I ou V.

Qui plus est, des cartes SUTTON de deux, trois, quatre et cinq billets non-consécutifs pourront être achetées et utilisées librement au cours de la saison par le détenteur. Ça tombe bien, car les cartes SUTTON multijours non-consécutifs sont offertes à un prix réduit de 10 % jusqu'au 15 décembre. À l'achat de ces billets, une fois votre carte en main, il vous sera possible de vous diriger directement au télésiège sans passer par la billetterie. Si vous souhaitez profiter de la belle neige au Mont SUTTON tout au long de la saison, vous pouvez également mettre la main sur nos abonnements saisonniers.

MONT SUTTON DE RETOUR EN FORCE !

Il n'y a rien de mieux que de se faire plaisir lors d'une bonne soirée après une journée de ski. C'est pourquoi les après-skis font leur grand retour avec une multitude d'artistes invités à découvrir. C'est également le retour des journées démos où il sera possible de tester gratuitement l'équipement des compagnies invitées. Ce n'est pas tout ! Les activités de Noël, de relâche et la traversée du lac au printemps ne manqueront pas à l'appel non plus !

UNE DIVERSITÉ D'EMPLOIS

La nouvelle saison d'hiver qui arrive vient avec une variété d'emplois disponibles. Il y a de la place dans de nombreux domaines tels qu'à l'école de glisse, à la boutique, à l'expérience client, aux opérations de montagne et plein d'autres encore !

Pour ne rien manquer des nouvelles et promotions du Mont SUTTON, abonnez-vous à l'infolettre sur www.montsutton.com/infolettre

MARC-OLIVIER CYR, stagiaire marketing

Janis, opératrice à la remontée mécanique.

PLEIN AIR SUTTON
UN SECRET BIEN GARDÉ

Sillonnant une forêt centenaire de 200 acres, les sentiers de Plein Air Sutton raviront tant les sportifs, les randonneurs et les jeunes familles, qu'ils viennent en bottes, en crampons, en raquettes ou en ski de fond ! Le réseau de 30 km offre aux baladeurs des sentiers paisibles et entretenus avec soin. Et le plus beau, c'est gratuit pour les moins de 13 ans !

JOUER DEHORS EN FAMILLE

Du chalet d'accueil, on accède en bottes, en crampons ou en raquettes aux 14 km de sentiers de randonnée pédestre faciles et intermédiaires. Ces sentiers balisés à flanc de montagne mènent à un point de vue pittoresque et un refuge rustique chauffé, idéal pour reprendre des forces et casser la croûte.

Dès que les conditions le permettent, les amateurs de ski de fond classique peuvent emprunter les 16 km de sentiers balisés et tracés de niveaux facile et intermédiaire, tandis que ceux qui préfèrent le ski nordique se lanceront vers les 6 km de sentiers avancés (sentiers balisés et non tracés) jusqu'au sommet.

TROUVER SKI, CRAMPONS OU RAQUETTES À SON PIED

S'il ne vous manque plus que l'équipement pour partir à l'aventure, le comptoir de location situé au chalet d'accueil offre skis de fond, raquettes et crampons. Ici encore, c'est gratuit pour les enfants de 12 ans et moins !

ACHETER TÔT, PAYER MOINS

Jusqu'au 30 novembre, un rabais pouvant aller jusqu'à 18 % en prévente est en vigueur sur toutes les passes de saison de randonnée hivernale et ski de fond. Pour plus de détails, visitez www.pleinairsutton.ca.

PASCAL VINH NGUYEN

LA RUMEUR AFFAMÉE
ÉPICERIE FINE

Sutton . Frelighsburg

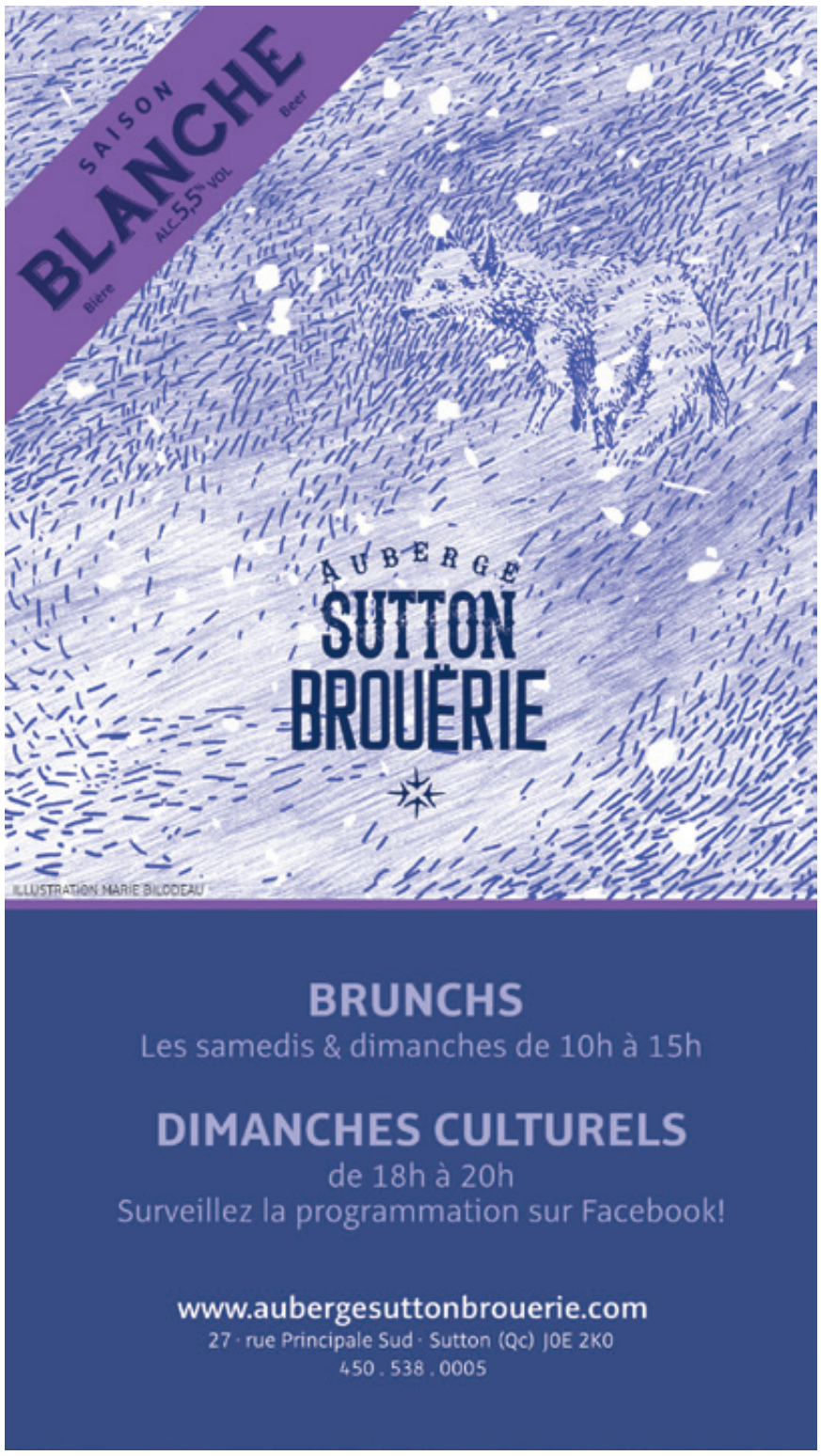
Venez faire le plein parmi notre vaste choix de produits ; fromages, charcuteries, tourtières et pâtés maison, panettones, gâteaux aux fruits, bûches de Noël, pâtisseries de toutes sortes, alcools du Québec... et bien plus encore.

Au plaisir de faire partie de vos festivités du temps des fêtes !

La Rumeur Affamée Sutton
15 rue Principale Nord
450.538.1888

La Rumeur Affamée Frelighsburg
16 rue Principale
450.298.5181

Visitez nos pages Facebook et Instagram pour tous les détails sur nos heures d'ouverture.



AIMER ET PARTAGER NOTRE MONTAGNE, TOUT UN DÉFI !

La pandémie a permis de faire découvrir l'apport extraordinaire du contact avec la nature pour notre santé physique et mentale. Les bienfaits de la marche dans la nature ne sont plus à démontrer. À Sutton, nous avons une magnifique montagne, avec des sentiers forestiers aménagés par le Parc d'Environnement Naturel de Sutton (PENS), notamment dans des milieux protégés par Conservation de la nature Canada.

Les bienfaits de fréquenter les sentiers sont multiples et personnels. Chacun y va pour combler différents objectifs : se mettre en forme (chacun à son rythme), dépasser ses limites (objectif de performance), découvrir les quatre saisons de la nature, promener son (ses) chien(s), méditer, contempler, relaxer, lâcher prise, stimuler la pensée créatrice et artistique (projet Poésie buissonnière), admirer le clair de lune à la lampe frontale, sortir entre amis ou en amoureux, socialiser (projets Club des godasses et autres), apprendre (projet Jeunes/Nature)…

Selon les objectifs poursuivis, les clientèles sont très différentes. Nous retrouvons des contemplatifs, des sportifs, de petites familles, des promeneurs de chiens, des photographes, des groupes de marche, des écoles, des coureurs… Chaque personne a sa place et doit être respectée. C'est parfois tout un défi de concilier toutes les attentes !

Pour respecter les rythmes de marche, quand on doit faire un dépassement, il est très important de prévenir les personnes pour ne pas les surprendre, les insécuriser et surtout éviter de sortir du sentier.

Je constate que peu d'entre nous préviennent les autres lors d'un dépassement. Exemple : psst, s'il vous plaît, excusez-moi, j'aimerais passer… Par ailleurs, on en rencontre parfois qui sentent le besoin de partager leur musique préférée à 200 mètres à la ronde, alors que la plupart des usagers aimeraient mieux avoir droit au chant des oiseaux, ou juste au silence.

Nous aimons tous notre belle montagne et souhaitons que le partage soit le plus harmonieux possible. Nous nous y sentons bien : faisons donc en sorte que cela soit aussi vrai pour tout le monde.

DENISE LIGNEAUT

Photo : Jocelyne Trudeau

LES BELLES-SŒURS, CRÉATIONS FLORALES

Jennifer MacDonald et Manon Thibault

Formée de Jennifer MacDonald et Manon Thibault, l'entreprise Les Belles-Sœurs a germé en décembre 2021 de leur amour pour les fleurs. Leur ambition est d'offrir des décorations et ornements naturels, à longueur d'année. Elles consacrent près d'un quart d'acre de leur terrain à la culture de fleurs, en vue de faire de jolis bouquets, mais en font également sécher une partie afin d'être en mesure de poursuivre leurs conceptions lors de périodes plus froides.

Les Belles-Sœurs aiment cultiver les fleurs, mais la création est réellement ce qu'elles apprécient le plus. Selon Jennifer, ce qui différencie leur entreprise des autres marchands de fleurs est leur regard artistique dans l'élaboration de bouquets et de pièces créatives. Les deux femmes ne se gênent pas d'agrémenter leurs chef-d'œuvres de plantes, de branches et de fleurs sauvages. Elles aiment apporter un regard nouveau chez les gens, leur faire apprécier les plantes sauvages qui les entourent. « Ce n'est pas comme si nous étions des amoureuses des fleurs depuis toujours… c'est vraiment venu naturellement. On s'est demandé ; qu'est-ce qu'on pourrait bien faire avec nos mains, avec la terre ? » me confie Jennifer qui avoue s'être fait prendre au jeu.

D'origine ontarienne, Jennifer a surtout grandi à Kitchener Waterloo, en banlieue de Toronto et a habité près de 10 ans à Montréal. C'est lors de la pandémie qu'elle s'est exilée au chalet familial de son conjoint à Sutton, où elle a développé son amour pour la campagne. Désormais, elle consacre ses énergies à temps plein sur son entreprise de créations florales, laissant son emploi de directrice marketing derrière elle.

Manon, quant à elle, vient de Rouyn-Noranda et a rencontré son copain à Montréal, où elle était déménagée pour poursuivre des études universitaires. Elle vit présentement à Brossard et exerce le métier de designer d'intérieur. Cela dit, elle a l'habitude de venir en Estrie pratiquement chaque week-end afin de laisser aller sa créativité, aux côtés de sa belle-sœur. « Elle travaille sept jours par semaine ! Certains la trouvent folle, mais pour elle c'est un peu une libération, *a creative outlet*, comme une thérapie, » me raconte Jennifer.

Les belles-sœurs adorent le contact avec les clients et la joie que leurs créations apportent aux gens. Pour les fêtes, elles offriront des ensembles décoratifs pour la table, ainsi que des couronnes de Noël et autres arrangements floraux décoratifs. Au printemps, elles aimeraient miser sur l'expérientiel en invitant les gens à visiter leurs jardins et, qui sait, peut-être même à venir couper eux-mêmes des tulipes. « Nous voulons partager la beauté qui nous entoure, que les gens voient les petites choses.* »

Pour plus d'informations et pour rester à l'affût de leurs projets, suivez @les.belles.soeurs.de.sutton sur Instagram ou visitez www.lesbellessoeurs.com.

MARIANNE LÉVESQUE

* Traduction libre

VRAC et Compagnie
MAGASIN GÉNÉRAL ZÉRO DÉCHET
LOCAL, ÉQUITABLE, ÉCOLO... EN VRAC
• ALIMENTS D'AGRICULTURE DURABLE
• GOURMANDISES ET COLLATIONS CRUES
• PRODUITS DE SOINS CORPORELS
• PRODUITS D'ENTRETIEN MÉNAGER
• COIN TROUVAILLES...
DU MARDI AU SAMEDI, DE 10 H À 17 H
À découvrir...
1057, CH. DE LA VALLÉE
SUTTON JUNCTION
450-525-5380
VRACETCOMPAGNIE.CA
@VRACETCOMPAGNIE.SUTTON

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 qui est à 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

LES FILLES DU COIN
LA BEAUTÉ DU SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL

En entrant dans la boutique, la vue des métiers à tisser informe tout de suite le visiteur sur la nature des objets sur place. Ici, rien d'usiné. Tout est fabriqué à la main avec le plus grand soin. Du *slow design* comme il s'en fait peu en cette ère industrielle.

Ici s'affairent trois amies aux doigts de fée : les tisserandes Anne Piché et Dominique Mackay, ainsi que la couturière et artiste Renée Beaulne. Ce qui les lie ? « L'amitié entre femmes, l'amour de la nature, des fibres et des belles rencontres », répond Dominique. Leur amitié semble porter en elle les mêmes qualités que les pièces sur les tablettes : du temps investi avec diligence. Une contemporanéité rafraîchissante qui s'inscrit dans la durée.

Et aussi une certaine légèreté, venant du fait qu'elles ne sont pas là pour produire, mais bien parce qu'elles veulent créer, ensemble. « C'est pas aussi l'fun toute seule », renchérit Renée. Quand Dominique et Anne ont ouvert l'atelier en mai 2020, pendant la pandémie, elles n'avaient aucune intention de faire boutique. C'était un projet de préretraite. Mais elles se sont laissées prendre au jeu. Leur amie Renée a été la première à leur acheter un linge de table. Dominique et Anne étaient alors à la recherche d'une couturière. « Ça m'intéresse, si je peux rentrer ma presse », avait alors répondu Renée, artiste de l'estampe et du monotype, charmée par la hauteur de plafond et la luminosité de l'endroit.

Depuis, Renée effectue les coutures nécessaires aux pièces plus complexes des deux tisserandes, telles que les coussins. Elle confectionne également de jolis tabliers en denim avec des retailles de tissus et crée sur place les estampes qui ornent les murs et les cartes de souhaits, toutes imprimées sur du papier de coton.

D'ailleurs, la fibre naturelle (coton, lin, laine et chanvre) se retrouve dans toutes les créations des Filles du coin : lingettes et linges de maison, serviettes et centres de table, napperons, sous-plats, tapis, coussins, etc. Celles-ci peuvent être tissées sur mesure, selon la grandeur et les teintes recherchées. La palette est sobre et minimaliste, l'écru de la matière brute contrastant avec du fil blanc, noir, gris, ocre et turquoise dans des designs d'une élégante simplicité. Ce qui donne des pièces d'héritage durables et intemporelles.

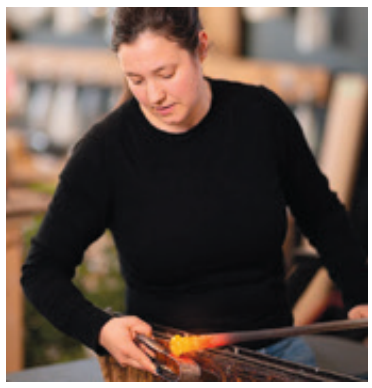
Si, comme moi, ces pièces contemporaines créées selon un savoir-faire ancestral vous ont carrément séduites, sachez qu'Anne et Dominique offrent des ateliers de tissage de deux jours pour apprivoiser le métier à tisser.

Comme la frénésie du temps des fêtes arrive, il faut garder en tête que même si Les filles du coin prennent les commandes, elles les livrent à leur rythme. Le *slow design* n'est pas qu'un terme en vogue. Chaque pièce exige temps et rigueur. Quand elles commencent à stresser parce qu'elles en ont trop sur les bras, Les filles du coin se rappellent que là n'était pas le but de l'aventure. Voilà pourquoi l'ambiance de l'atelier invite à la conversation, à la rencontre de l'autre. Le temps s'arrête pour mieux être savouré. Que vous repartiez avec une pièce ou non, vous repartirez certainement un peu plus zen du 190 chemin Knowlton à Lac-Brome. La boutique est ouverte du lundi au vendredi, de 10 h à 17 h.

GENEVIÈVE HÉBERT

Réalisation de jardins de A à Z
514-244-4277
lac
projets sur mesure
pavés
service de plan
murets-rocailles
arboretum nourricier
info@larocheposeepaysagiste.com
12A rue principale Nord, Sutton

BOUTIVERRE
PENSER LE VERRE AUTREMENT



Lorsqu'on entre chez Boutiverre, on entre dans un atelier-verrerie pas comme les autres. « Les gens, quand ils rentrent ici, ne voient pas tout de suite que je travaille avec du verre recyclé. Ils ne savent pas que je travaille avec des bouteilles, » commente Caroline Couture, la conceptrice propriétaire.

DU VERRE SOUFFLÉ RECYCLÉ

En effet, Caroline est la seule artisane-verrière qui travaille le verre soufflé recyclé au Québec et parmi les rares au Canada. Ses produits et sa méthode s'avèrent uniques. Déjà, être artisan verrier est tout un art. Mais travailler le verre recyclé est encore plus contraignant techniquement. La matière première est rigide et pas aussi malléable que si elle était « vierge ». Pour réussir ce tour de force, Caroline a dû faire preuve de détermination et penser le processus de création autrement. « Au lieu de penser que j'aimerais faire cet objet-là avec cette bouteille-là, je fais le processus inverse. C'est la bouteille qui dicte le résultat, » m'explique-t-elle.

LA MATIÈRE PREMIÈRE

Et pas n'importe quelles bouteilles ! Il lui a fallu beaucoup de recherche pour trouver la matière première idéale, un verre juste assez épais. À l'heure actuelle, Caroline utilise principalement les bouteilles d'eau en verre Eska. Elle utilise aussi les bouteilles des entreprises Sleeman, Corona, Kombucha Rise. Elle accepte également les dons de bouteilles de vin Côte des Roses, de mousseaux J. P. Chenet (oui, c'est assez précis !) et de certaines bouteilles de spiritueux au verre épais (rhum, gin, whiskey, scotch, etc).

LES LUMINAIRES

Avec elles, Caroline crée toute une gamme de pièces uniques. Sa spécialité : des luminaires sobres et intemporels aux textures naturelles. Cette touche organique, Caroline la crée en trempant le verre encore chaud dans divers éléments naturels pour un fini craquelé clair, blanchi ou cendré. « Il est important de m'éloigner des moules en série et du *look* industriel et usiné. Les gens veulent des pièces uniques et intemporelles qui ont un caractère distinct. »

LA RÉFLEXION ÉTHIQUE

Dès ses premiers pas en verrerie, Caroline a toujours désiré s'inscrire dans une éthique de consommation responsable. Le fait de revaloriser une matière vouée à l'enfouissement ajoute un sens au produit final. De plus, son atelier est plus minimaliste et moins énergivore qu'un atelier traditionnel puisqu'elle n'a pas besoin d'une fournaise pour faire fondre la matière. Et le choix de produire des pièces utilitaires est aussi délibéré. « Les luminaires, je trouve ça utile. Ils remplissent un besoin. Ça entre dans mes valeurs, » précise Caroline.

D'INFINIES POSSIBILITÉS

Et Caroline et ses clients ont de quoi s'amuser : abat-jour, applique murale, lustre, plafonnier, lampe sur table ou sur pied, etc. Puis, il y a le choix du fini des pièces d'assemblage (chrome, chrome brossé, noir ou laiton), du socle ou de la canopée, jusqu'au fil et à l'ampoule utilisée. Les possibilités sont infinies. Certains clients lui amènent même des pièces particulières à intégrer au produit final. « Je vois toujours de nouvelles possibilités avec les luminaires. C'est très créatif. J'aime pousser la matière jusqu'où elle peut aller, » ajoute Caroline. À la boutique, vous trouverez également des objets de la table comme des bols, des bouteilles d'huile, des distributrices à savon, des pichets, des verres et des vases.

OÙ TROUVER

Caroline vend des pièces sur son site et sur La Fabrique de Simons. Mais la meilleure façon de trouver *la* pièce qui conviendra le mieux à vos envies et à votre décor est encore de passer en boutique ou de prendre un rendez-vous pour une rencontre avec service de designer gratuit en ligne ou sur place, au 290A, chemin Knowlton à Lac-Brome.

Pour plus d'informations : www.boutiverre.com.

GENEVIÈVE HÉBERT

ARTCOMPOSÉ
design intérieur et décor

Agence de design
résidentiel et commercial

Milaré Turgeon, directrice créative

1 514.582.7115
milare@artcompose.ca
artcompose.ca

Bureau à Montréal et à Sutton

ATELIER THEBERGE DESIGN

PRODUITS EXCLUSIFS
Plateaux en bois et ardoise | Objets corporatifs
Bancs | Tables | Boîtes de jardin

MATÉRIAUX D'ICI
Bois de grange | Bois de drave repêché
Larges planches « Live Edge » | Ardoise noire

ENGAGEMENT ÉCOLOGIQUE
Soucieux de laisser une empreinte écologique la plus saine possible, nous tenons compte du cycle de vie des produits dans notre conception et leur réalisation.

ÉCODESIGN
POUR LA
BEAUTÉ DANS
NOS VIES.

RÉMI THÉBERGE
514 592-5870
156 ch. Asa Frary, Sutton, QC
theberge_design@hotmail.com
www.thebergedesign.com

architecture
service de design
ouvert à l'année

galerie | boutique | librairie
Fermée du 1 novembre au 1 mai 2023

Horaire de Nöel
3 premières semaines de Décembre
vendredi **13h à 17h**
samedi **11h à 16h**

L'ESPACE OLD MILL
GLORIFIER LA NORDICITÉ

Au nouveau quartier général de l'Institut jardinier-maraîcher, les travailleurs grouillent comme des fourmis. Les géantes arches de la future serre trônent déjà aux côtés des allées de jardin, le projet s'érige tranquillement.

En mars dernier, l'Institut jardinier-maraîcher a fait l'acquisition du Old Mill 1849, monument historique au bord de la rivière aux Brochets. Sur le terrain de deux acres, Jean-Martin Fortier et sa co-fondatrice Suleyka Montpetit prévoient y enraciner leur nouvel incubateur. L'endroit servira de laboratoire agricole, de lieu de tournage et de table fermière. «L'idée, c'est d'ouvrir un restaurant, d'accueillir les gens pour qu'ils passent une belle soirée sous la formule table fermière,» me confie Jean-Martin Fortier.

Le maraîcher désire faire découvrir «comment les anciens mangeaient», tout en ajoutant «une *twist* innovante». Afin d'y arriver, le restaurant du terroir fera affaire avec différentes fermes de la région, partageant ses valeurs. «Tout ce qu'on fait est local. C'est un vrai "Farm to Table". Tous les ingrédients vont venir de Brome-Missisquoi. Les animaux, le bœuf nourri à l'herbe, les poules, le miel, les vins, tout ce qu'on sert ici va venir de la région,» m'assure Jean-Martin.

Ce qui différenciera leur restaurant est certainement la relation entre potager et cuisine. Travaillant en étroite collaboration, le maraîcher et le chef Éric Gendron prévoient créer leur propre terroir. Les nouvelles installations leur permettront de s'approvisionner de produits frais à l'année, certains hors du commun. Comme m'explique Jean-Martin, le maraîchage nordique oblige les légumes à concentrer leurs sucres, par protection du froid. Le fait que les légumes prennent la gelée, dans un sol ayant des caractéristiques spécifiques, engendre un goût distinct. Un peu comme les appellations vinicoles en Europe, met-il en parallèle.

Le futur restaurant offrira deux expériences distinctes. Les mercredis et jeudis, l'endroit sera ouvert à tous, sous l'ambiance buvette. Les clients pourront ainsi apprécier les lieux, autant à l'intérieur qu'à l'extérieur et sans réservation.

En revanche, les vendredis et samedis seront davantage gastronomiques. Sur réservation, tous auront accès à la même expérience de table fermière. La soirée commencera par une visite de la ferme, un verre à la main. Par la suite, la table champêtre sera composée de plusieurs plats, présentés avec soin. «On veut prendre le temps de faire découvrir notre terroir, d'un aspect pédagogique,» spécifie Jean-Martin. Le restaurant ouvrira ses portes en mars 2023. Cependant, il prévoit organiser quelques événements et *pop-up* d'ici là.

Aussi, l'entreprise projette de mettre sur pied de petits ateliers portant sur des sujets comme la conservation et le jardinage. L'Institut jardinier-maraîcher souhaite s'ancrer dans la région. Ils continueront les formations à l'international, déjà diffusées dans plus de 80 pays, mais produiront encore et toujours localement. Après ses maintes expériences et micro-fermes, le maraîcher considère ce projet-ci comme un retour à ses racines, chez lui dans Brome-Missisquoi.

Éric Gendron, chef, Jean-Martin Fortier, co-propriétaire, Jeanne Santoire-Joset, coordonnateur.ice et cuisinier.ère, Caroline Longpré, gestionnaire et maître-d'hôtel et Philippe Tapp, co-propriétaire. Photo : Alexandre Chabot

Jean-Martin Fortier ne prétend pas changer le visage de Stanbridge East, il croit offrir un attrait supplémentaire. Il se considère choyé de disposer de deux acres d'espace vert, en plein cœur du village. «Brome-Missisquoi, c'est chez moi. Je suis content de faire profiter de mon expérience à plus de monde dans la région à travers le resto, les jardins, dans un truc convivial», conclut Jean-Martin Fortier.

Faisant face au cadre dans lequel trône son prix décerné par le gouverneur général, je lui ai demandé comment il se sentait d'être le premier agriculteur à avoir une certaine notoriété. Il m'a répondu qu'initialement, sa mission était d'aider et de prouver aux gens qu'il est possible de vivre autrement. La reconnaissance qu'il reçoit aujourd'hui est, pour lui, une preuve qu'il a un peu réussi, et ça lui fait plaisir.

Restez à l'affut de l'ouverture imminente de ce restaurant innovant en visitant www.espaceoldmill.com.

MARIANNE LÉVESQUE

STANBRIDGE CAFÉ

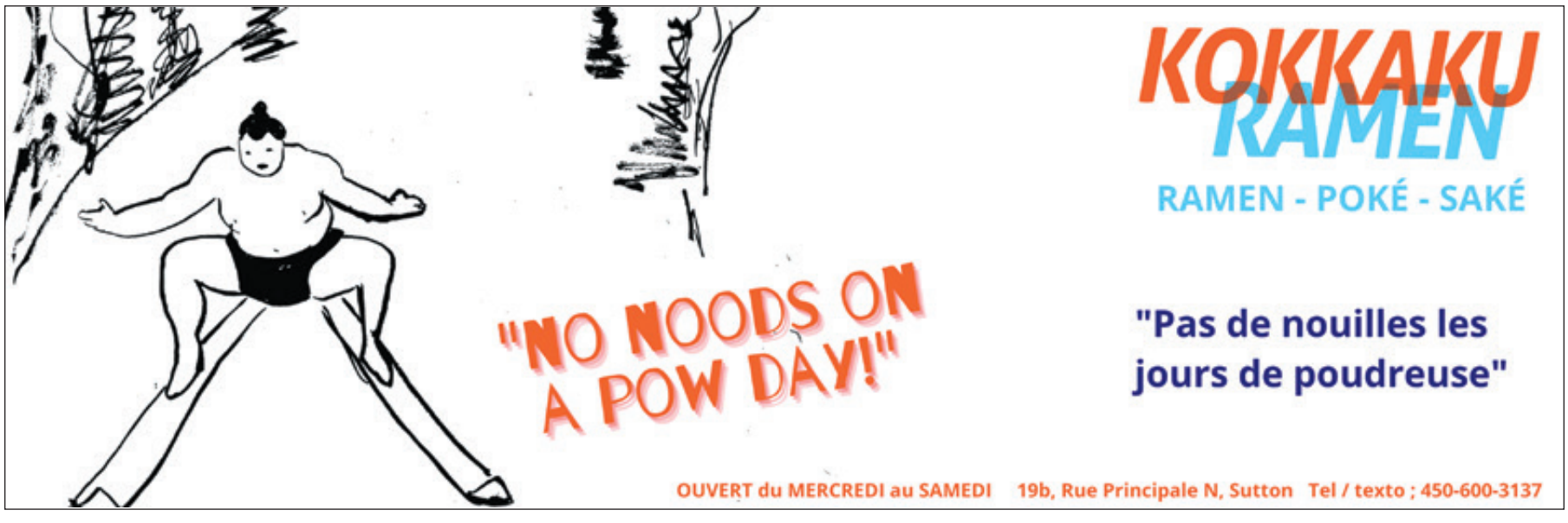
C'est l'histoire de deux gars qui habitent la même rue avec vue sur la rivière : Alexandre Gosselin, courtier immobilier et Alex Chabot, photographe et vidéaste. Les deux gars ont ceci en commun ; ils boivent du café troisième vague depuis longtemps. Un café dont on connaît non seulement le pays d'origine et parfois la région et le caféiculteur qui le fait pousser. Un peu comme pour le vin. Le grain n'est pas torréfié jusqu'à en devenir noir et suintant. On privilégie une torréfaction lente qui fait ressortir des notes aromatiques plus complexes.

Un jour, Alexandre et Alex décident de se procurer une machine à torréfaction maison. Ils achètent leurs premiers grains verts et épluchent toutes les tribunes pour perfectionner leur art dans le garage derrière chez Alex Chabot. Plus ils en apprennent, plus ils ont soif d'apprendre. Ils finissent par acheter un torréfacteur plus grand, ainsi qu'un logiciel de torréfaction de café qui les aide à garder une constance dans le goût. Ils essaient régulièrement de nouveaux grains issus d'agriculture responsable, ainsi que de nouvelles torréfactions. Ils font aussi plusieurs centaines de kilomètres pour essayer de nouveaux cafés tout en intégrant une communauté de passionnés.

Aujourd'hui, les deux Alex se sentent prêts à faire découvrir de nouvelles saveurs aux gens qui les entourent. «On est encore à l'échelle très artisanale», affirme Alex Chabot. Cet hiver donc, ils lanceront sous le nom Stanbridge Café plusieurs sortes de café en grains aux noms de lieux-dits iconiques de la région comme Gordon Hill, la butte où glissent les enfants l'hiver à Stanbridge East. Ils partiront parfois d'un même grain pour produire plusieurs cafés. «C'est passionnant ! Il y a tellement de paramètres ! Un 30 secondes de torréfaction de plus peut faire une grande différence dans le goût du café», explique Alex.

Questionné au sujet du logo, Alex m'explique : «on se dépose rarement dans la vie. On peut-tu juste se déposer et prendre quelques gorgées de café tranquille avant de partir la journée ? En regardant tranquillement la rivière ?» Puis, il ajoute : «*Grind slowly*, c'est l'ancienne devise du village, à cause des moulins». Cette histoire de café vient donc s'inscrire tout naturellement dans ce petit village. Pour trouver des points de vente : www.stanbridgecafe.com.

GENEVIÈVE HÉBERT



L'ÉVOLUTION DU VIGNOBLE DE LA BAUGE

Les vignerons québécois de seconde génération sont plutôt rares. Ceux qui cumulent plus d'une vingtaine d'années d'expérience sont rarissimes. À bien y penser, je n'en connais qu'un seul : Simon Naud, du Vignoble de la Bauge.

Voilà maintenant une dizaine d'années que je vois évoluer le travail et les vins de Simon Naud. À chaque rencontre, surtout au début, j'étais frappée par le bouillonnement d'idées et de questions qui l'animait. Alors dans la jeune quarantaine, le vigneron avait déjà une vingtaine de vendanges à son actif, il était loin de se reposer sur ses lauriers. Au contraire, chaque millésime, avec ses largesses et ses écueils, semblait apporter de nouvelles pierres à l'édifice, déjà solide, hérité de ses parents, Ghislaine et Alcide.

L'évolution de la vaste propriété de l'avenue des Érables, située à un kilomètre du petit village de Brigham, a commencé par quelques changements de vocation. Ferme laitière, entre 1951 et 1984, elle hébergera ensuite jusqu'en 2002, sous l'impulsion de Robert Naud, le frère aîné de Simon, l'un des premiers élevages québécois de sangliers. Cette dernière aventure, vous l'aurez peut-être deviné, donnera son identité actuelle à la ferme.

Mais la vigne, dites-vous, elle arrive quand ? En 1986, soit quelques années après la vente du troupeau de vaches laitières. Alcide Naud, alors en quête de nouveaux défis, achète 6000 plants de vigne, qu'il plante sous les conseils d'Alain Brault. Le sommelier Alain Bélanger assurera les premières vinifications, alors que Simon, cadet de la famille, termine ses études en génie rural à l'Institut de technologie agroalimentaire à Saint-Hyacinthe ; il prendra officiellement le relais en 1996.

Depuis, le vigneron autodidacte multiplie les essais, à la vigne et au chai, pour son compte et pour l'avancement du vignoble québécois, en général. C'est dans cet esprit de collégialité qu'il cofonde, en 1999, le Club de recherche et développement en viti-viniculture du Québec. Il dirigera pendant sept ans ce comité dont les recherches ont porté, entre autres, sur l'implantation de nouveaux cépages mieux adaptés au climat québécois, dont les frontenac noir, gris et blanc, qui représentent aujourd'hui l'essentiel de son vignoble d'une dizaine d'hectares.

Un vignoble où il a amorcé un virage écologique il y a cinq ans, plantant d'abord de nouvelles parcelles conduites en bio depuis le début, avant d'appliquer la « formule » à l'ensemble de la propriété. Cette transition trouve aussi écho dans le processus de vinifications, lesquelles sont désormais conduites avec un minimum d'intrants et de manipulations, mais avec un souci manifeste de produire des vins nets, précis et forts en caractère. Pari réussi !

ÉCOSYSTÈME (PARCE QU'ENSEMBLE, ON VA PLUS LOIN)

La collaboration est au cœur de la toute dernière évolution de La Bauge et elle s'y décline sous de multiples formes. Mentionnons d'abord celle avec Steve Beauséjour, consultant en vinifications naturelles, dont est née la gamme de vins Les Beaux Jus. Dans la foulée, Simon Naud a aussi invité Véronique Lemieux (Vignes en ville) et Steve Beauséjour à développer un petit vignoble expérimental au sein du domaine. La parcelle de La Bauge, plantée en juillet 2022, regroupe une poignée de cépages hybrides qui seront cultivés selon une approche « holistique », c'est-à-dire dans une démarche d'intégration globale du vignoble au sein de son écosystème, favorisant notamment une meilleure vie microbienne dans les sols, par l'ajout de « paillis maison » issu d'une forêt voisine. Curieux d'en goûter les fruits ? Nous aussi. Rendez-vous dans trois ans…

SOIF D'ICI…

Quelques vins à grappiller en épiceries fines et dans les restaurants de la région.

Évolution rouge Fruit d'un assemblage de vins de trois millésimes (2018, 2019 et 2020) et de quatre cépages : frontenac noir, marquette, petite perle et vidal. Une partie des raisins rouges est éraflée, l'autre est macérée avec les grappes entières ; tandis qu'une petite proportion de vidal apporte du volume en milieu de bouche. Un rouge authentique et bien campé dans son terroir, souple et fruité en attaque, mais bien assez charnu et épicé pour accompagner un braisé d'hiver. Servir à 15-16 °C. [34 $].

Évolution blanc 2021 À vue de nez, impossible de s'y tromper : la signature aromatique des frontenac blanc et gris est si forte qu'elle déborde du verre. Pêche, poire, fleurs blanches et épices douces se rencontrent dans une douche ample et assez vineuse, nourrie par la présence de vidal dans l'assemblage. Un vin blanc singulier à apprécier pour sa texture, et qu'on gagnera à servir plus frais que froid (12 °C), avec un risotto à la courge et au beurre de sauge. [32 $].

NADIA FOURNIER

OUMAMI

Marie-Soleil Labrie est native de Cowansville, mais Sutton est son village d'adoption. Elle fut la co-propriétaire du restaurant 5.3.8., puis de Micro et d'Osé, première offre 100 % végane à Sutton. Cette année, Marie-Soleil a créé l'entreprise Oumami, offrant une gamme de produits fins véganes destinés à la vente au détail. On retrouve ses pâtés dans les épiceries, les marchés locaux et restaurants du coin.

Cet été, vous avez possiblement goûté à ses produits au Marché Sutton Market, au Pop-Up Fermes et restos et à même les sandwiches ou les plateaux de charcuteries du Mollies et de la Brouërie. Vous pouviez y déguster des pâtés de Noix Gras et un végépâté. Le premier est une création qui fait clin d'œil au roi des pâtés. À base de noix de cajou, le pâté de Noix Gras est offert en deux déclinaisons, L'Original et Aux herbes. Fait à partir de 15 ingrédients dont la noix de Grenoble, les graines de citrouille et de tournesol, le végépâté se démarque par sa texture riche. Parfait pour les 5 à 7 festifs !

Pourquoi se spécialiser dans les pâtés véganes ? « L'offre sur le marché est loin de répondre à la demande. Les flexitariens de ce monde cherchent des alternatives à la viande sans compromettre les textures et saveurs », répond Marie-Soleil.

Cet hiver, on pourra se procurer les produits Oumami au marché de Noël de Sutton et de Dunham. En tout temps, les pâtés se retrouvent dans les congélateurs du RoundTop Bagel, de La Rumeur Affamée de Sutton et Frelighsburg, chez Verveine à Cowansville et Gaïa à Bromont. Informations : www.oumami.ca.

GENEVIÈVE HÉBERT

SPECTACLES INSPIRANTS À COWANSVILLE

MARTIN DESCHAMPS / 17 Fév. - 38$

ANNIE VILLENEUVE / 18 Fév. - 38$

LAURENCE JALBERT / 23 Mars - 47$

GILLES VALIQUETTE / 25 Mars - 36$

Sur la scène Davignon On stage Informations : surlascenedavignon.com • 450 263-6666

LES MICROPOUSSES
VITAMINES POUR L'HIVER

Si comme moi vous oubliez, une journée sur deux, de prendre vos petites vitamines à croquer à saveur d'orange, cet article est pour vous.

J'ai rencontré Anne Gandon, horticultrice de métier, pour qu'elle me parle de son projet de micropousses. Elle a démarré son entreprise *Les petites pousses de la vie* lors du confinement de 2020, à défaut de se faire réduire sans cesse ses heures de travail. Elle cherchait une solution lui permettant d'être autonome sans rivaliser avec les autres producteurs de légumes, déjà très nombreux dans la région. Son désir d'offrir une variété de produits s'est donc orienté vers la production de micropousses.

C'est dans un environnement parfaitement contrôlé qu'elle a établi sa mini-ferme, ayant sa certification biologique depuis juin 2021. Anne est une passionnée et offre désormais six variétés de micropousses. Elle fait pousser ses plants avec beaucoup de soins et d'attention, les visitant matin et soir. Micropousses de brocoli, de radis, de moutarde, de petits pois, de tournesol et de trois choux (rouge, rave et frisé) sont offerts. Il importe également à Mme Gandon de ne surtout pas engendrer de pertes alimentaires. Elle s'assure de ne produire que les quantités nécessaires à ses commandes et de livrer à ses clients la journée même de ses récoltes.

Sa mission ? Inciter les gens à manger plus de micropousses à l'automne et à l'hiver. « Ce que les gens ne savent pas, c'est que les micropousses sont de 20 à 40 fois plus élevées en vitamines que le légume lui-même », m'explique-t-elle. Elle aimerait, dans le futur, accroître sa production et augmenter le nombre de particuliers à qui distribuer leur portion de micropousses hebdomadaire.

Sur son site web, beaucoup d'informations sont disponibles au sujet des vitamines et des propriétés antioxydantes de chaque variété.

Pour commander, visitez www.micropoussessutton.ca.

MARIANNE LÉVESQUE

LE NOYAU, LOCAL ORGANIC SEED FARMER

I must admit prior to this article I had never really thought of where seeds are actually "made." I had heard of endangered species, but endangered seeds?

Late summer, I had the pleasure of meeting Teprine Baldo, a very enthusiastic seed farmer in Standbridge East. She had just come back to the farm after a day of substitute teaching. Like many farmers, it is not so easy to make ends meet with farming alone. I tagged along as she gave a tour of her incredible 5-acre farm to a fellow seed saver from Belgium.

As we walked along, a couple of young cats were practising their hunting skills on grasshoppers. There were also a few chickens, and ducks in the mix. They were all doing their best at helping with pest control. For squirrels, ticks, and a variety of other unwanted bugs can damage crops and since her farm is organic, no pesticides are used.

Next, we came upon a patch of calendula flowers. Teprine started pulling off the heads of the orange ones. She explained that what she was doing is called roguing. She is growing out this particular variety to be the specific colour of strawberry blond. I was very surprised to learn that to create a particular seed takes 10 years, 7 years to grow out and 3 years to stabilize!

Teprine Baldo with her California tall Zinnias

As a seed farmer, you cannot eat or cut your crop. Flowers, tomatoes, beans all stay in the field until their seeds are ready to harvest. With the exception of a raspberry patch we came across. Much to everyone's delight, we got to taste a delicious plump orange raspberry variety called Anne.

There are no formal seed education programs in Quebec. Teprine has been teaching herself, partially by getting in touch with other seed savers. One of which is Will Bonsall from Maine, nicknamed the Noah of seeds. He has been collecting seeds for over 40 years and has over 3000 varieties, some are rare and endangered. Teprine recently got the opportunity to help him sort through his collection. One seed that caught her interest is called the Volovski pumpkin. It is very special because its seeds have no shell. She is currently helping keep this variety alive by growing it on her farm.

Teprine has also been received with open arms by indigenous communities, who have been passing down their seeds for generations. All are very aware that if their wide variety of native seeds are not cared for, there is a risk of extinction. Different seed pools are necessary to prevent inbreeding depression. This is why seed savers are essential, and various seed sources are crucial.

Not only has Teprine been undertaking this huge project of protecting seeds, but she is also supporting real live artists in the process. I highly recommend visiting her website. Incredibly each seed has its own artwork, story of where it came from, and who grew it. She is trying in many ways to bring awareness to the importance of biodiversity. When we spoke, she was preparing a workshop for the Sutton School of Art. She planned to talk to kids about the value of seeds and use the dried stalks and such to apply as paint brushes to create art. She markets to a young/hip crowd with a second seed line called www.zombieseedz.ca.

Christmas is around the corner, why not support something important, and give the gift of growing! Seeds can be bought at Marché Tradition in Frelighsburg or online at www.lenoyau.com.

ANDREA CONWAY

UN LIVRE SUR LES LÉGUMES ASIATIQUES

Les sœurs d'origine cantonaise Stéphanie, Caroline et Patricia Wang viennent de lancer leur tout premier livre : *Légumes asiatiques : jardiner, cuisiner, raconter* aux Éditions Mémoires d'Encrier. Un projet collectif où chacune a mis son grain de sel. C'est à Frelighsburg le 9 octobre dernier qu'elles ont fait le lancement officiel auprès de 90 épicurieux venus visiter la ferme, découvrir leur livre et déguster la cuisine de rue asiatique préparée avec amour par, entre autres, Sauce Prune et Chloé Ostiguy de l'Archipel.

Si vous habitez dans Brome-Missisquoi depuis un certain temps, vous avez sûrement déjà croisé Stéphanie Wang dans les marchés publics de la région. C'est qu'elle est maraîchère et propriétaire de la ferme Le Rizen depuis 2016, maintenant située aux Cocagnes à Frelighsburg. Le Rizen est unique, car c'est la seule ferme du coin à se concentrer sur la culture des légumes asiatiques dont plusieurs poussent très bien sur notre territoire.

Comme elle se fait toujours poser des questions sur comment apprêter les différents légumes et verdures chinois qu'elle cultive, ce livre tombe à point. Il vous fera découvrir et apprécier 15 légumes asiatiques, leurs valeurs nutritionnelles, incluant comment les cultiver et les cuisiner. Grâce aux nombreux conseils, certains légumes pourraient bien se retrouver dans votre potager l'an prochain. De plus, vous y trouverez une quarantaine de recettes et d'anecdotes familiales. Depuis quelques années, c'est donc possible de combiner cuisine asiatique et manger local, quand on se procure les légumes de Stéphanie.

Le livre est offert dans toutes les librairies, ainsi que dans plusieurs points de vente dans la région, dont Marché Tradition à Frelighsburg et Fraîche à Sutton. Les sœurs Wang participeront aussi à plusieurs marchés de Noël dans la région, dont celui de la Légion à Sutton le 3 et 4 décembre. Elles seront aussi au Salon du livre de Montréal. Une version anglaise du livre est aussi en préparation.

Vous pouvez également vous procurer les légumes asiatiques de la ferme Le Rizen dans les marchés l'été, mais hors saison, vous les trouverez au Marché Tradition de Frelighsburg, ainsi que dans les paniers d'hiver de la Coop du Terroir solidaire. Pour plus de détails, visitez www.lerizen.ca.

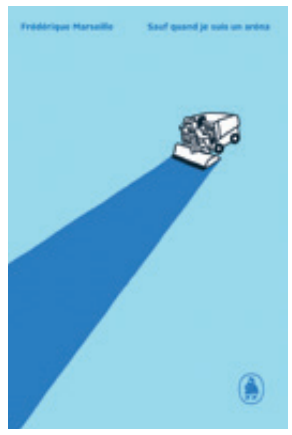
NATHALIE RIVARD

Stéphanie, Caroline et Patricia Wang.
Photo : Laurence Grandbois Bernard

SAUF QUAND JE SUIS UN ARÉNA

Les gens de la région connaissent Frédérique Marseille comme étant l'âme du Backbone, centre d'escalade qu'elle a ouvert à Bromont avec sa famille il y a quatre ans et demi. Entrepreneure et artiste engagée, Frédérique brille par son entregent, sa créativité et sa pétillante personnalité qui tapissent notamment les murs des réseaux sociaux du Backbone et de son projet 1001 fesses. Mais cette hyperactivité occulte un côté plus solitaire et introspectif. « Écrire, c'est un peu mon petit secret », me dit-elle. « Je n'ai pas étudié en création littéraire et je n'ai jamais été lu avant. » Celle qui a étudié en histoire de l'art écrit depuis toujours, mais elle dissocie visiblement sa verve littéraire de celle, plus vernaculaire certes, présente sur les réseaux ou dans les sympathiques infolettres du Backbone.

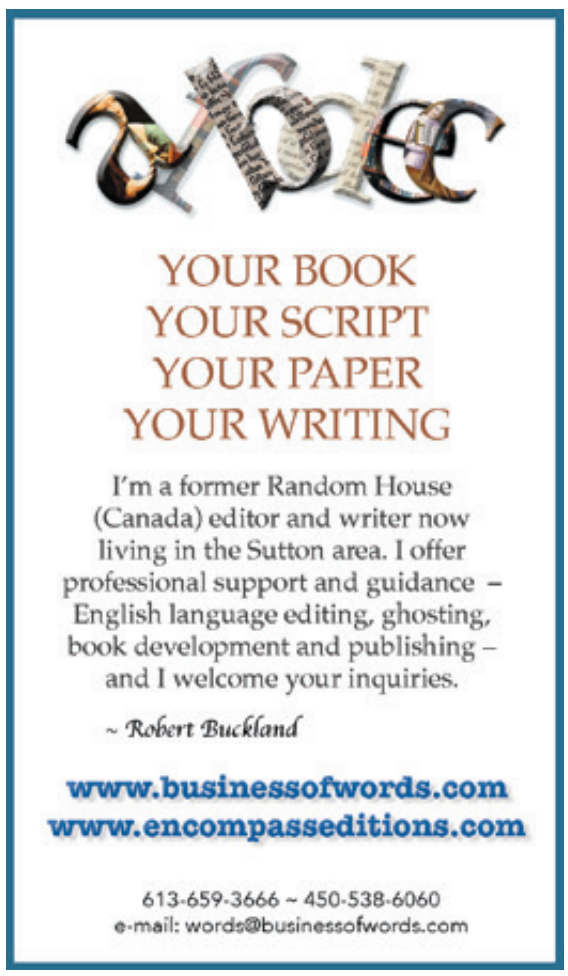
Après avoir lu son premier opus, on saisit mieux pourquoi. La narratrice nous amène hors des projecteurs, dans les estrades, loin de l'univers ultracoloré du Backbone. Elle nous fait glisser dans un monologue intérieur qui fait des circonvolutions autour de thèmes pas si hop-la-vie dont celui du deuil, de l'horloge biologique et de la solitude. Le tout réverbéré par l'univers froid d'un aréna et la distance que la narratrice entretient avec les gens qui l'entourent. Un accident viendra la sortir lentement de sa torpeur. Malgré des thèmes existentiels, Frédérique Marseille réussit tout de même à chorégraphier un récit désopilant, truffé d'improbables associations d'idées.



Frédérique Marseille,
Sauf quand je suis un aréna
Les Éditions de ta mère
176 pages

Questionnée sur ses projets d'écriture, il y en aura d'autres, assurément. « J'ai plein de projets tout le temps dans mon ordi. Des scénarios qui dorment, des essais, de la poésie. En ce moment, je partage de petits textes sur Instagram sur c'est quoi être une femme dans notre monde. » Elle mentionne également un projet avec sa cousine, Éloïse Marseille, qui a publié la BD *Confessions d'une femme normale* au printemps. Dans les prochains mois, elle ira aussi poursuivre son projet 1001 fesses au Cambodge, pour y promouvoir la diversité corporelle. Sans compter qu'elle compte toujours ouvrir un Backbone dans les Laurentides. Voilà sûrement pourquoi suivre ou lire Frédérique Marseille, sur n'importe quelle plateforme, n'est jamais plate.

GENEVIÈVE HÉBERT



PASSAGES

Dans *Le taxi qui prenait le temps de jaser*, Louis McComber esquisse la destinée de ses passagers. Le métier de chauffeur de taxi exerce une fascination sur certains esprits. Ces déambulations non conformistes et d'apparences libertaires, ces rencontres qu'on suppose fécondes avec la multitude qui compose l'humanité parlent à l'imaginaire.

Sans doute, McComber possède nombre des qualités propices à témoigner de ce qui peut se passer dans un taxi. En plus d'avoir été chauffeur dans différentes villes dont Iqaluit et Mont-Tremblant, l'apiculteur de Sutton a été journaliste et anthropologue, toutes choses fort utiles pour distiller les récits les plus remarquables que peut produire la route.

C'est dans un Cowansville sans frontières que se situe l'action de *Le taxi qui prenait le temps de jaser*, puisqu'en plus des gens des bourgades environnantes et des ressortissants du pénitencier, on y croise des Irakiennes, des Nigériennes, une Française, un Algérien et même un individu affirmant être un métis extraterrestre, Dan Smith, personnage récurrent du livre, aux péripéties rocambolesques qui forment un contrepoint au reste de l'œuvre.

Louis McComber, *Le taxi qui prenait le temps de jaser.* Les Éditions de la Missiskoui, 2022, 171 pages

Dans l'intimité des banquettes du *taximan*, à la croisée des chemins ou dans l'exercice du quotidien, les personnages s'ouvrent sur leur vie, se confient. C'est cette mère de famille d'apparence respectable qui va se dévergonder dans un lieu où elle est inconnue, cette immigrante aux prises avec des conditions de travail effroyables, cet adolescent qui écume à prix fort les rues de la ville à la recherche de son amoureuse, ce chanteur western arrêté à cause de ses faux revolvers... On rencontre même un autre chauffeur de taxi et un tueur... à moins que ce ne soit un menteur ? Car qui sait qui dit vrai à un inconnu.

Le livre autoédité de Louis McComber se compose d'une trentaine de courtes nouvelles qui sont autant de portraits esquissés, de fragments d'une vie, parfois révélateurs, parfois plus anecdotiques mais toujours touchants, avec pour constance la curiosité et l'empathie du conducteur. On passe du burlesque au tragique, des espoirs déçus à la construction patiente du bonheur.

Dans son préambule, l'auteur concède que certaines histoires sont arrangées pour ne pas que les protagonistes puissent être identifiés, que d'autres sont «*photosphopées* pour produire plus d'effets ou pour boucher des trous qui manquent à la narration». Ces éléments de fiction ajoutés n'oblitèrent pas le réalisme des récits, leur parfum d'authenticité et leur humanisme.

Actuellement en réédition et bientôt en vente au Farfelu à Sutton.

DENIS LORD

L'ÉTERNITÉ DES AUTRES
DE BENOÎT QUESSY

MAINTENANT DISPONIBLE CHEZ :

ON VA S'AIMER ENCORE - SUTTON
FARFELU - SUTTON
BROME LAKE BOOKS
LESLIBRAIRES.CA
EDITIONSCHEVALDEFEU.COM

COUP D'ENVOI DU PETIT SALON DU LIVRE
ET LANCEMENT DE LA BD *GÉANTS AUX PIEDS D'ARGILE*

Le lancement de la bande dessinée *Géants aux pieds d'argile* par Alain Chevarier et Mark McGuire donnera le coup d'envoi au Petit Salon du livre de l'École d'art de Sutton le samedi 3 décembre. Les deux acolytes feront partie des auteurs et illustrateurs locaux qui signeront des dédicaces de leurs livres sur place, de midi à 17h. Puis, de 17h à 19h, des bouchées préparées par Adèle et Lionel de la Réserve Naturelle Caviste seront servies avec leur cidre de pommes sauvages locales Turbulence. Ce n'est pas un hasard puisque le co-auteur de la BD, Mark McGuire, a de bons souvenirs des premiers cidres pressés à la main par les le couple dans une ruelle où leurs enfants jouaient ensemble à Montréal.

Alain Chevarier et Mark McGuire, *Géants aux pieds d'argile,* Moelle Graphik, 2022, 264 pages.

Le livre est « une méditation tragi-comique sur la masculinité et les problèmes qui en découlent à travers une histoire impactant trois générations. » Le choix de la bande dessinée comme médium s'avère judicieux puisqu'à travers les illustrations, le lecteur peut garder une saine distance avec les sujets parfois lourds abordés dans ce livre.

Le conférencier et chroniqueur de bandes dessinées Jean-Dominique Leduc décrit ainsi cette autofiction : « Un album bouleversant, où il est notamment question de la colère, de l'anxiété, de cette peur d'être nos parents et du rôle de l'homme dans la famille. Une fable sur le monde moderne, souvent complexe, où l'on peine à trouver sa place, ses repères et l'enracinement dans le réel nécessaire pour éviter de vaciller. Une bande dessinée qui nous traverse, nous chavire, nous habite. » Les co-auteurs Chevarier et McGuire y explorent aussi les plus récentes trouvailles dans le domaine de la neuropsychologie qui suggèrent que les traumatismes pourraient se transmettre génétiquement d'une génération à une autre.

Alain Chevarier, artiste visuel, réalisateur et cycliste originaire de Saint-Bruno, vit à Montréal, mais visite fréquemment ses parents à Sutton. Il a reçu de nombreux éloges pour sa contribution à la bande dessinée à succès *René Lévesque, quelque chose comme un grand homme*, publiée chez Moelle Graphik en 2021.

Mark McGuire est un enseignant, un auteur et un apprenti charpentier dans l'équipe de Rocket Construction à Abercorn, l'entreprise qui l'a guidé judicieusement dans la construction de sa maison familiale à Frelighsburg. Il a récemment travaillé avec l'équipe Osmose Construction qui rénove actuellement l'église Olivet à Sutton qui hébergera le projet Maison des générations du centre d'action bénévole de Sutton.

ANNE-MARIE LAVIGNE

École d'art de Sutton
Sutton School of Art
LE PETIT SALON DU LIVRE 2022
The Little Book Fair
Les samedis 3, 10 et 17 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

LE TOUR

CALENDRIER DES ÉVÉNEMENTS | REGIONAL CALENDAR

Vous trouverez facilement l'information sur chaque activité en consultant le journal à la page indiquée dans la pastille, le site Internet ou la page Facebook de l'organisme correspondant.

Décoration « Mont Sutton » des Belles-Soeurs

Événements récurrents ou de longue durée

John Davidson, au Céram-Glam

16 nov. au 23 déc. Art Plus **Expo Céram-Glam** p29

19 nov. au 22 jan. Brimbalante-École de clown **Plusieurs formations**

22 nov., 10 et 20 déc. Bibliothèque Cowansville **Story Hour**

22, 26 et 30 nov. Élisa Signature **Atelier de confection de couronne de Noël**

24 nov. au 10 déc. Biblio. Cowansville **Femmes du monde, rassemblons nos couleurs**

24 nov. au 18 déc. Arts Sutton **Expo-concours des membres artistes** p31

26-27 nov., 3-4 déc. Terrain de la Filtex **Marché de Noël de Sutton** p5

26-27 nov., 3-4 déc. Légion de Sutton **Marché Divers** p5

1 au 22 déc. CAB Sutton **Guignolée : collecte des dons en argent** p42

7, 8 et 10 déc. Élisa Signature **Atelier de confection de centre de table**

8 au 23 déc. Hors-Cadre **Marché de Noël de la galerie**

2 et 3 déc. Église Grace Church **Ballet-Théâtre Sutton : Casse-Noisettes**

2 au 4 déc. Centre de la nature **Marché de Noël de Cowansville** p7

3 et 4 déc. Place publique **Festif Bromont** p7

3 et 4 déc. Route des vins **Spécial de Noël** p6

3, 10 et 17 déc. École d'art de Sutton **Petit salon du livre** p21

3 et 13 déc. Bibliothèque Cowansville **Heure du conte en français**

9, 10 et 11 déc. Bedford Lofts **Marché de Noël des artisans**

10 déc. au 26 fév. Parc Coldbrook **Jardin des lanternes et sentier féérique à Lac-Brome**

17 et 18 déc. Brasserie Dunham **Marché de Noël des Pas Pressés** p6

17 et 18 déc. Église Bishop Stewart Memorial **Marché de Noël à Frelighsburg** p6

22 déc. au 9 mars Plage Douglass **Location d'équipement sportif les weekends**

23 déc. au 2 janvier Mont SUTTON **Temps des fêtes avec activités variés** p8

27 au 29 déc., 2 au 4 jan. Mont SUTTON **Camp de glisse** p8

11 au 14 fév. Mont SUTTON **La St-Valentin à la montagne** p8

19 fév. au 19 mars Arts Sutton **Expo photos de Kassandra Reynolds** p31

Jusqu'au 31 mars Arts Sutton **Expo extérieure Autoportraits/Selfies** p31

Jusqu'en avril Musée Lac-Brome **Expo D'aujourd'hui et d'hier**

Photo de Kassandra Reynolds, *Ça bout, ça bout !*, 2022

NOVEMBRE

17 19h Beat & Betterave **Soirée des possibles : *L'acte de la beauté***

18 20h Espace Diffusion **Hommage à Metallica**

18 20h Sur la Scène Davignon **Florence K** p15

18 20h Théâtre Lac-Brome **Dominique Fils-Aimé**

18 20h30 Beat & Betterave **Jordan Officer**

19 13h30 Bibliothèque Cowansville **Grand échange de jouets**

19 20h Espace Diffusion **Maude Landry**

19 20h Sur la Scène Davignon **Jean-Claude Gélinas** p15

19 20h Sutton Encore **Mark Mahoney Reggae Night** p25

19 20h Théâtre Lac-Brome **Mario Jean : Aller de l'avant**

20 18h Brouërie **Dimanches culturels : Barefoot on Grass** p10

23 17h Brimbalante-École de clown **Danser le hip hop avec Maude Lecours**

24 16h Réserve Naturelle Caviste **Soirée vigneronne avec l'agence Ward & associés**

24 18h Backbone **Piano live avec Phil Delorme**

24 18h Bibliothèque Cowansville **Littérature : Patrick Therrien | *Mon canot***

24 19h Salle Sutton Junction **Documentaire sur le ruisseau Westover** p35

25 20h Espace Diffusion **Arnaud Soly**

26 16h Réserve Naturelle Caviste **Bulles du Domaine de Bergeville / 1er anniversaire !**

26 20h Espace Diffusion **Michel Pagliaro**

26 20h Sutton Encore **Lumière** p25

26 20h Théâtre Lac-Brome **Émile Proulx-Cloutier**

27 14h30 Sur la Scène Davignon **Musique au salon : concert classique familial** p15

27 18h Brouërie **Dimanches culturels : Bluestone Trio** p10

30 13h Guilde des tisserandes **Vente d'objets et de pièces uniques** p7

30 13h30 Bibliothèque Cowansville **50 d'astronomie… une rétrospective**

Dominique Fils-Aimé

Céramique de Christian Roy au Bedford Lofts

Horaire des Messes de Noël / Christmas Mass Schedule

24 déc.	Grace Anglican Church, Sutton 19h30
	St-André, Sutton 21h
	Ste-Croix, Dunham 19h
25 déc.	St-André, Sutton 11h
	Grace Anglican Church, Sutton 10h30
1er Janv.	St-André, Sutton 11h
	Grace Anglican Church, Sutton 10h30

Unité des vignes : Diane Therrien 450 263-1616
Grace Anglican Church, Sutton : Tim Smart 450 538-8108

ACTIVITÉS

RANDONNÉES PÉDESTRES

Pour les randonnées hivernales, la plupart des conditions nécessitent le port de crampons. Certains endroits permettent également l'utilisation de raquettes.

Alpagas Sutton Accès payant à une boucle de 4 km, visite autoguidée avec pancartes d'interprétation. Ouvert les weekends seulement. Infos : www.alpagassutton.com

Au Diable Vert (Glen Sutton) Réseau de sentiers de 14 km. Location sur place de crampons, raquettes et skis Hok. Plusieurs circuits, de 30 minutes à 2 heures. Infos : www.audiablevert.com

Chemins Ten Eyck, Garagona, McIntosh, du Verger Modèle et du Sapin (Frelighsburg) Circuits de marche sur des routes non-pavées et peu passantes. Infos : www.frelighsburg.ca/tourisme

Fiducie foncière de la vallée Ruiter Brook (Glen Sutton et Mansonville) Réseau de 30 km de sentiers de niveau facile à intermédiaire. Infos : www.valleeruiter.org.

FR1 et FR2 (Frelighsburg) De 15 km en tout, le sentier FR1 serpente sur des terres privées, des routes de gravier et sur le chemin du Diable. Le sentier FR2, lui, débute au parc municipal, longe la rivière aux Brochets, puis remonte sur un plateau avec vue. Infos : www.frelighsburg.com

Missisquoi Nord Plusieurs choix de sentiers de niveau facile à intermédiaire dans le coin de Mansonville et Bolton. Infos : www.missisquoinord.com

Parc d'environnement naturel de Sutton Plusieurs possibilités de sentiers. Infos : www. parcsutton.com

Parc des Sommets (Bromont) Plusieurs sentiers de niveau facile à intermédiaire au village, en montagne ou autour du lac. Infos : www.parcdessommets.com

Plein Air Sutton 14 km de sentiers pour la randonnée pédestre et la raquette. Location de crampons et raquettes sur place. Infos : www.pleinairsutton.ca

Sentier Lac-Brome Parcours boisé facile de 12,7 km longeant le Lac-Brome du village de Knowlton jusqu'à Foster. Parfait pour toute la famille. Infos : www.tourismelacbrome.com

Sentier du parc Call's Mills (West Brome) Joli circuit boisé de 1 km depuis le parc Call's Mills, situé sur le chemin Stagecoach à l'angle du chemin Soles. Infos : www.tourismelacbrome.com

Sentier Village-Montagne (Sutton) Sentier de 6.4 km qui borde la rivière Sutton et qui relie le village à la montagne. Infos : www.parcsutton.com

Sentiers de l'Estrie Grand réseau de 212 km. Infos : www.lessentiersdelestrie.qc.ca

SKI DE FOND

Parc des Sommets de Bromont 37 km de sentiers de ski de fond et pas de patin. Également un réseau villageois de 17 km de niveau facile. Infos : www.parcdessommets.com

Plein Air Sutton 16 km de sentiers de ski de fond. Location d'équipement sur place.Infos : www.pleinairsutton.ca

Sentiers Dunham Sentiers de ski de fond et de raquettes derrière l'hôtel-de-ville. Infos : www.facebook.com/sentiersdunham

SKI ALPIN ET RANDONNÉE ALPINE (peaux de phoque)

Bromont Montagne d'expérience Infos : www.bromontmontagne.com

Mont SUTTON Infos : www.montsutton.com

Owl's Head Infos : www.owlshead.com

Plein Air Sutton 5 km de sentiers non balisés pour randonnée alpine. Infos : www.pleinairsutton.ca

AUTRES ACTIVITÉS

Atelier Amaranthe (Sutton) Poterie à créer ou à peindre sur place. Parfait pour les jours de mauvais temps ! Infos : www.facebook.com/AtelierAmaranthe

Balade en traîneau à chiens (Bedford) Visite du chenil, balade en traîneau tiré par des chiens et chocolat chaud. Infos : www.aukaneckaventure.com

Circuits autoguidés de Brome-Missisquoi À pied ou en voiture, découvrez l'héritage patrimonial et culturel de la région. Infos : www.carrementculture.ca

Escalade Backbone (Bromont) Grimpe intérieure, slackline, café. Infos : www.backbonebouldler.com

La Boîte à Sardine (Sutton) Jeux, quiz et soirée d'humour. Infos : Facebook La Boîte à Sardine

Microbrasseries, cidreries et distilleries 28 microbrasseries sur la route Brasseurs des Cantons, plusieurs cidreries, distilleries et fromageries. Infos : www.cantonsdelest.com

Plage Douglass Dès que la glace est solide, un anneau de patinage est aménagé sur le Lac-Brome. Les weekends, de décembre à mars, on peut louer trottinettes des neiges, raquettes et skis de fond et emprunter le sentier Coldbrook. Infos : www.tourismelacbrome.com

Randonnée avec des chèvres (Sutton) Randonnées hivernales avec chèvres. Infos : Facebook Chèvrerie du chemin Alderbrooke

Sutton Curling Club Louer les glaces (2) pour une partie de curling en famille ou entre amis avec ou sans service de bar. Infos : 450 538-3226

Surveillez également les sites de vos salles de spectacle et centres d'art préférés pour les événements de dernière minute, ou consultez www.carrementculture.ca.

DÉCEMBRE

3 10h CAB Sutton **Guignolée : collecte de dons en argent au IGA** p42
3 13h Knowlton Lions Club **Défilé de Noël**
3 17h École d'art de Sutton **Lancement du livre *Géants aux pieds d'argiles*** p20
3 20h Théâtre Lac-Brome **Fabien Cloutier : Délicat**
3 20h Sutton Encore **Myriam Gendron** p25
4 15h Théâtre Lac-Brome **Mathieu Gaudet au profit de la Fondation BMP** p26
4 18h Brouërie **Dimanches culturels : Combo Canton Swing** p10
5 14h Auberge West Brome **The Community Singers (Canadian Club of Yamaska Valley)**

Mathieu Gaudet
Photo : Annie Éthier

8 20h Sur la Scène Davignon **Marie-Denise Pelletier chante Noël** p15
9 18h Backbone **Sunseekers et souper de Noël**
9 19h30 Beat & Betterave **Brise-Glace (chants de marins)**
9 20h Théâtre Lac-Brome **Le Noël de Quartom**
10 Station Pierre-Bériau **Marché de Noël de Farnham** p7
10 10h Biblio. Cowansville **Bricolage de Noël et spectacle**
10 12h Fondation BMP **Festin des Fêtes** p32
10 13h Bibliothèque Cowansville **Spectacle jeunesse : *Lutine en cavale***
10 17h Centre-ville de Lac-Brome **Folie de minuit** p7
10 15h Espace Diffusion **Nicolas Noël : Le cristal du temps**
10 20h Sur la Scène Davignon **Louis-Jean Cormier**
11 9h CAB Sutton **Guignolée : porte-à-porte pour la collecte de denrées** p42
11 15h Espace Diffusion **Marc Hervieux : Nostalgia Noël**
11 18h Brouërie **Dimanches culturels : Pasquinel et JF (duo chansonnier)** p10
14 19h Théâtre Lac-Brome **Ciné-Club : *En Corps***
15 19h Beat & Betterave **Soirée des possibles : *La panthère des neiges***
16 20h Sutton Encore **Noël au piano avec Matt Herskowitz** p25
17 9h CAB Sutton **Guignolée : distribution des paniers de Noël** p42
17 10h Musée Lac-Brome **Brome County Historical Society Christmas Bake Sale**
17 8h30 Mont SUTTON **Journée anniversaire (billet en ligne seulement)** p8
21 17h Mollies **Party de Noël du village de Sutton (travailleurs autonomes & autres)**
23 19h30 Église de Glen Sutton **Soirée de danse traditionnelle** p28
25 8h30 Mont SUTTON **Rallye de Noël** p8
31 17h Église de Glen Sutton **Biodanza, festin et danse libre** p28

JANVIER

1 12h Mont SUTTON **Cocktail du nouvel an** p8
7 19h Parc Sutton **Randonnée au clair de lune au Round Top**
8 20h Coop Gym Sutton **Début de la session d'hiver** p28
18 20h Sur la Scène Davignon **Annie Villeneuve** p15
27 20h Espace Diffusion **Steve Hill**
27 20h Sur la Scène Davignon **Excavation & Poésie**
28 20h Espace Diffusion **Maxim Martin**
28 20h Sur la Scène Davignon **Simon Leoza** p15

Lutine en cavale

FÉVRIER

3 20h Espace Diffusion **Ludovick Bourgeois**
4 19h Parc Sutton **Randonnée au clair de lune au Sommet des Hollandais**
4 20h Espace Diffusion **Les Louanges**
5 12h Parc Goyette-Hill **Journée Plaisirs d'hiver à Sutton**
10 20h Espace Diffusion **Véronique Labbé : Honky Tonk Bar**
16 19h Beat & Betterave **Soirée des possibles : *Je me soulève***
17 20h Sur la Scène Davignon **Martin Deschamps** p15
18 20h Espace Diffusion **Simon Gouache**
18 20h Sur la Scène Davignon **Annie Villeneuve** p15
24 20h Espace Diffusion **Elliot Maginot**
25 20h Espace Diffusion **Jean-Sébastien Girard**
25 20h Théâtre Lac-Brome **Isabella d'Éloize Perron**

LE TOUR
est publié 4 fois par année depuis bientôt 40 ans !
Entre les parutions vous pouvez visiter le site
www.journalletour.com
et la page Facebook du journal
pour suivre l'actualité régionale !

LES COSMÉTIQUES NATURELS AMEOLI

Peut-être avez-vous, comme moi, découvert ses produits de beauté l'an dernier au Marché des Pas Pressés à Dunham ? Des shampoings et revitalisants solides, des savons au lait de chèvre de Cornes & Sabots, mais surtout, une kyrielle de soins pour le visage dans de petits pots au charmant logo fleuri. Le tout fabriqué à Frelighsburg, où Amélie Roy a aménagé il y a près de cinq ans.

Amélie Roy

Quand Amélie Roy est arrivée à Frelighsburg, son studio lui permettait principalement de peindre des toiles qu'elle exposait à Montréal. Mais celle qui a étudié d'abord en cinéma, puis en arts médiatiques et visuels, était aussi habitée par un amour des plantes et par la fabrication de produits naturels pour le corps. Dès ses premières créations, ses amies lui conseillaient de commercialiser ses recettes. De façon progressive, son studio d'artiste s'est peu à peu transformé en laboratoire.

Cinq ans plus tard, sa créativité se transpose dans la recherche constante de nouvelles plantes, odeurs, couleurs et textures. « C'est ça qui me fait tripper ! Une crème, ce n'est pas juste ça. C'est une intention. C'est un moment pour soi. Tu te démaquilles, tu appliques un masque. C'est une expérience en soi, » s'enthousiasme Amélie.

Touche-à-tout, Amélie passe aisément de la production à la préparation des commandes, à la comptabilité, au marketing. D'ailleurs, elle met beaucoup de soins à choisir ses contenants, ses étiquettes. Depuis la pandémie, ses ventes sur Internet ont beaucoup augmenté. Aussi, elle s'assure que tous les gens qui reçoivent un colis Ameoli vivent une expérience, de l'ouverture de la boîte au rituel beauté. « J'écris souvent de petits mots à la main, je vaporise des huiles essentielles dans la boîte, » me raconte-t-elle. Selon elle, ses clientes apprécient ces petites attentions, cette approche humaine. « Dans les soins pour le corps au Québec, il y a beaucoup de très bonnes compagnies, beaucoup de talents. Il est de plus en plus difficile de se démarquer, » ajoute-t-elle.

Depuis la mi-octobre, on peut désormais découvrir ses produits à la Maison Beauté située au 410 rue du Sud à Cowansville. Quatre entrepreneures de la région ont créent ce nouvel espace-beauté : Sylvie Boulet et Julie Montreuil d'Officine Cosmétiques Distribution, Carolane Moore de Coiffe et Olivia Touchette de Vert Olive. On y trouve un salon de coiffure, un salon d'esthétique et une boutique de produits cosmétiques naturels dans lequel vous trouverez les produits Ameoli, d'ailleurs utilisés en exclusivité par l'esthéticienne de la maison. Amélie décrit l'endroit comme « le nouvel espace de référence en beauté naturelle, bio et éthique dans Brome-Missisquoi ».

Amélie Roy encourage d'ailleurs les curieuses et curieux à ne pas hésiter à passer la voir, à lui écrire ou à l'appeler afin d'obtenir des conseils. « Sur mon site web, on peut échanger et je réponds vite. » Autrement, Ameoli a une page privée où on trouve beaucoup de vidéos en direct. Pour plus d'informations, consultez www.ameoli.com.

GENEVIÈVE HÉBERT

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

NOTAIRE ET CONSEILLER JURIDIQUE
SUTTON • MONTRÉAL

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

12 B, PRINCIPALE NORD, SUTTON
4710, SAINT-AMBROISE #305-4, MONTRÉAL

CEL. : 514 777-5155
TÉL. : 514 766-4401
FAX : 514 766-4422
igarneau@notarius.net

SUTTON ENCORE : ENDING ON A HIGH NOTE

Sutton Encore was born in a dimly lit office space on a dreary November afternoon nearly a year ago. Two members of the newly-formed governing board of Cœur du Village Productions and the recently appointed chief of staff gathered in hopes of coining a term, an expression or a name that would embody the transformation that was bubbling within the walls of the Salle Alec et Gérard Pelletier. *Who are we? What are we doing? Where are we going?* to highlight a few of the existential questions that were scribbled restlessly on notepads and scraps of paper. *We are the encore, the highlight of the show, the glorious sought after return and, we are here, in Sutton*.

As lightning struck 4-C rue Maple and the wind howled up the hill, Sutton Encore began to take shape. To keep up the momentum, an announcement that venues would close for an unknown period of time was proclaimed days later. 'Don't worry', they said, 'just time to reorganize and prioritize.' And that we did. As relationships and contacts were developed at a distance, we fantasized about opening our doors. On hands and knees, we scrubbed the surfaces that the spotlights chose to ignore. We chipped away at checklists, we reconfigured and renovated. We waited, and waited.

Finally, after what felt like an endless pelting of snowflakes and mandatory curfews, Sutton Encore emerged from its cocoon, with force and vitality. The small stage was graced by a myriad of emergent artists and seasoned performers. Diane Tell, Land of Talk, Bon Enfant and Aswell filled the venue to capacity. Thierry Larose carried a piano onto the stage and poetically improvised several of his songs. Dandelion Marché Pop-Up highlighted the hard work of a dozen local merchants. Sutton Encore collaborated with La Réserve Naturelle, Le Gros Nez and Round Top Bagels to bring you the iconic *5 à 7 avant spectacle*, where ticket holders, artists and visitors alike enjoyed a drink and a snack together before the show. We had several sold-out performances, saw standing-room-only shows for the first time in the history of *La Sag*, our new and hip pet name for the venue that opened its doors twenty years ago and, we had record sales at the bar. We danced, we wept, we rocked out with our peers. To say these moments were memorable undermines the permanent burn they left on our hearts.

With the onset of summer, Sutton Encore was invited by La Ville de Sutton to organize the musical performances on June 24th, also known as *La Fête Nationale*, at Goyette-Hill Park. Hundreds of people flocked to hear the charming renditions of classic Québécois folklore offered by the Agnès Boisvert Trio. Les Dindons d'Trécarré gave us a performance that was reminiscent of a gathering of steam punks in a cornfield, and Alex Burger had us swooning over the melodic descriptions of our beautiful surroundings.

Followed was a short season of theatrical performances by well-respected actors Robert Toupin and Raymond Cloutier. Tonio Benacquista's *Un Contrat* took the stage for the second summer in a row.

The fall came in hot, with Acadian rockers Les Hôtesses D'Hilaire and Montreal's psychedelic sweethearts The Damn Truth. Local sound masters presented us with Brica Brac Soundsystem, and two DJs from Montréal had Sutton in a disco inferno for the Voulez-Vous Disco & New Wave Dance Party. Once again, we danced, we rocked, we even received our first noise complaints, which we took very seriously, I must insist.

As we look back on our first year, the Sutton Encore team is continuing to study the market and is reflecting on the formula. With over 30 shows now under our proverbial belt, we are entering this next season with the determination of the Karate Kid, and toning down the Hulk Hogan energy. We are figuring it out, all the while maintaining the calling which rests at our core: *To bring entertainment, art and culture to those who wake up in Sutton*.

We are tremendously grateful to those who came to our events, whether by choice or by chance. We appreciate the feedback both complementary and constructive.

If you have questions, comments or artistic suggestions: direction@suttonencore.com. If you would like to join the team of volunteers who sustain us: benevole@salleagpelletier.com.

To consult our programming, purchase tickets or make a donation, please visit our website www.suttonencore.com.

Looking forward to seeing you under the spotlights,

THE TEAM AT SUTTON ENCORE

Mollies

café · dinette · buvette

lundi 7h - 16h
mardi 7h - 16h
mercredi fermé
jeudi 7h - 16h
vendredi 7h - 16h
samedi 7h - 16h
dimanche 7h - 16h

9 rue principale
sutton, qc
450-538-1777

@mollies.dinette.sutton

FINANCIÈRE BANQUE NATIONALE
GESTION DE PATRIMOINE

GROUPE FINANCIER MARC AMENDOLA

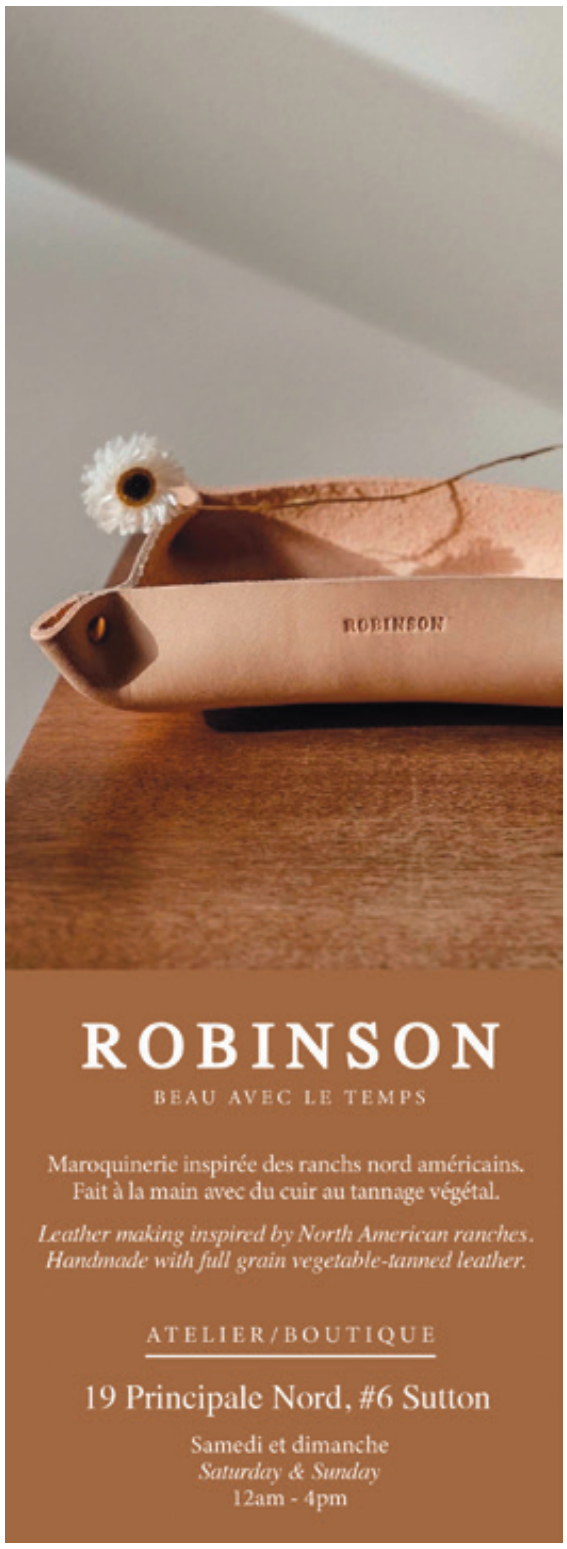
Financière Banque Nationale – Gestion de patrimoine (FBNGP) est une division de la Financière Banque Nationale inc. (FBN) et une marque de commerce appartenant à la Banque Nationale du Canada (BNC) utilisée sous licence par la FBN. FBN est membre de l'organisme canadien de réglementation du commerce 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).

Tout au long de votre vie, vos besoins financiers évoluent.

Pour bâtir le patrimoine financier qui vous permettra de mener à bien tous les projets qui vous tiennent à cœur, le GROUPE FINANCIER MARC AMENDOLA est là pour vous offrir des solutions adaptées.

› Résident de la région
› Service hautement personnalisé
› Gestion structurée et disciplinée

Marc Amendola, CIM[MD], CPA
Conseiller principal en gestion de patrimoine
514 871-4497 | marc.amendola@bnc.ca



MATHIEU GAUDET
OU L'URGENCE DE VIVRE

Photo : Annie Éthier

Juste un peu avant la pandémie, Mathieu Gaudet quittait la métropole pour emménager à Abercorn avec sa famille. Il rêvait d'un environnement calme et plus près de la nature pour élever ses enfants. Il y a trouvé, en plus, l'esprit de communauté.

Ce médecin-urgentologue, aussi pianiste, pratique ces deux métiers de concert, ce qui nécessite une gestion serrée des horaires. Au début de sa vingtaine, il savait que s'il voulait se rendre plus loin au niveau musical, c'était à ce moment-là qu'il devait s'y investir. Il est donc allé trois ans à l'université John-Hopkins de Baltimore, suivi de trois ans au Glen Gould Royal Conservatory of Music de Toronto.

Revenu au Québec pour faire son doctorat en musique à l'Université de Montréal à 27 ans, il a conclu que la vie de musicien était moins compatible avec une vie de famille, car elle demandait beaucoup de sacrifices. Comme il voulait avoir un avenir économique viable, il a choisi la médecine pour bien gagner sa vie tout en aidant les gens. Il est donc retourné aux études en médecine pendant huit ans et il termine maintenant sa 10e année comme médecin. La musique est toujours restée bien présente dans sa vie. Que ce soit en participant à des concerts et à des festivals, à la direction d'orchestre ou encore à l'enregistrement de l'œuvre de Schubert, Mathieu consacre beaucoup de temps à sa carrière de musicien et pas juste en sourdine.

Comment conjuguer deux carrières, soit celles d'urgentologue et de pianiste ? « C'est compliqué », me dit-il. « C'est beau de tout vouloir faire, mais même si je suis super efficace dans ma gestion du temps, j'ai aussi trois jeunes enfants qui font de la musique et qui demandent ma présence, je suis aidant naturel et je fais beaucoup d'heures à l'hôpital. »

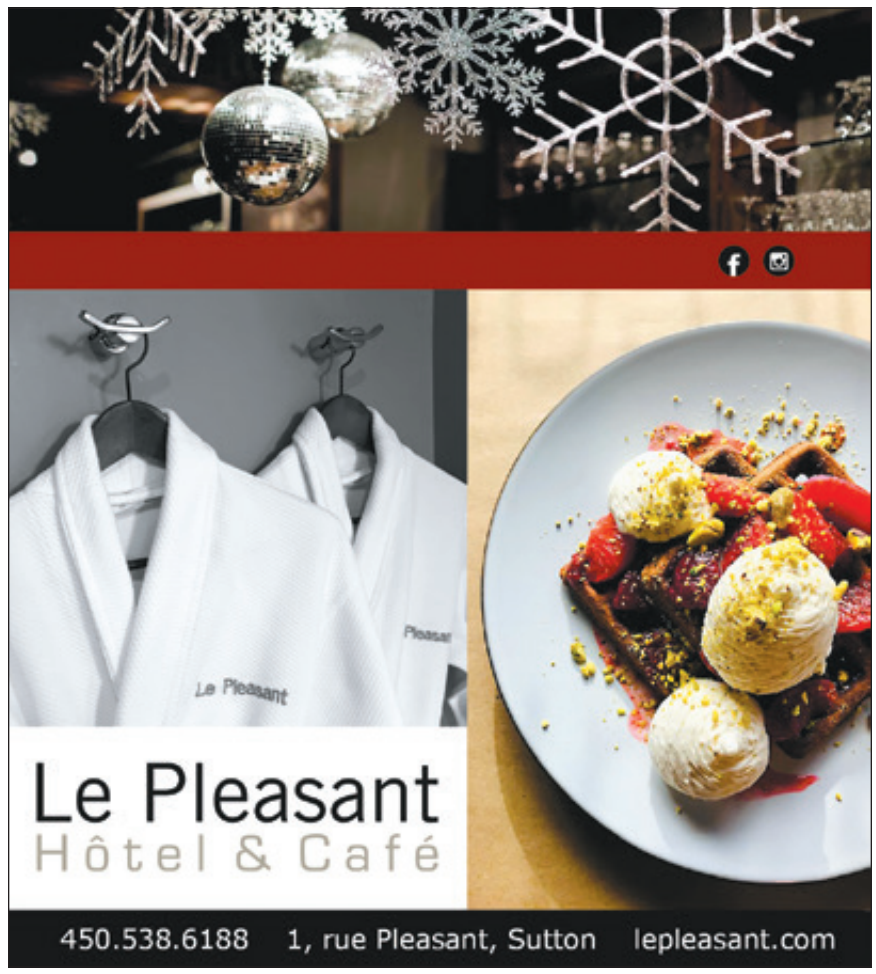
Il joue du piano tard le soir, même s'il n'a pas toujours l'énergie. Comme disait Franz Schubert : « Quiconque aime la musique ne peut jamais être tout à fait malheureux », reste que c'est souvent dans les périodes de pauses ou de rêves éveillés que notre cerveau se régénère, et pas juste pendant le sommeil. Il lui manque cruellement de ce temps pour méditer, hors des contingences. Il a donc pris une grande décision qui aura un impact sur sa vie familiale, mais surtout qui lui permettra de concrétiser son rêve de retrouver du temps pour lui et de vraiment se consacrer à la musique. « C'est maintenant ou jamais », me dit-il.

Le 3 janvier prochain, il fera sa dernière garde comme médecin à l'hôpital BMP. Un risque calculé, mais qui a été longuement mûri, même s'il sait qu'il pourra toujours retourner à la médecine s'il en sent le besoin. Il devra donc se trouver un emploi, idéalement comme professeur de musique dans une université. Il reprendra la direction d'orchestre, poursuivra les enregistrements de toute l'œuvre de Schubert et a de beaux projets musicaux en vue à Toronto, dont la participation, le 2 avril, aux Concerts Mooredale et le 28 mai, à la série de concerts Syrinx.

Plus près de nous, il sera l'invité du concert-bénéfice pour la Fondation de l'Hôpital Brome-Missisquoi-Perkins au Théâtre de Lac-Brome le dimanche 4 décembre, où il interprétera plusieurs pièces du répertoire de Schubert. Une belle façon de redonner à l'hôpital et à son équipe qui l'ont si bien accueilli à son arrivée dans la région.

Vous pouvez vous procurer des billets sur www.theatrelacbrome.ca et connaître l'évolution de sa carrière sur www.mathieugaudet.com.

NATHALIE RIVARD



escapade

La boutique Escapade
DÉMÉNAGE!

Retrouvez-nous au
12B, Principale Sud, Sutton
(anciennement E-mobilité)

CHAUSSURES ET BOTTES POUR HOMMES & FEMMES
12B Principale Sud . Sutton . Québec . J0E 2K0 . 579-436-8555
info@boutiqueescapade.com
www.boutiqueescapade.ca
@boutiquescapade
boutiqueescapade

MAGASINEZ EN LIGNE
sur notre site web
boutiqueescapade.ca

Pharmacie Samuel Desjardins inc.
Affilié à Brunet
NOUVEAU !
Service de vaccination par le pharmacien
SERVICES PROFESSIONNELS
SUIVI TENSION ARTÉRIELLE
SUIVI GLYCÉMIE
TRANSFERT DE DOSSIER
CONSULTATION PERSONNALISÉE
LIVRAISON GRATUITE de vos médicaments
ET PLUS ENCORE
Pour le transfert de dossier et certains services, des conditions s'appliquent.
Heures d'ouverture
Du lundi au mercredi, de 9 h à 18 h
Jeudi et vendredi, de 9 h à 20 h
Samedi, de 9 h à 17 h et dimanche, de 9 h à 13 h
Horaire sous réserve d'ajustement
Les pharmaciens exerçant à cette pharmacie sont seuls responsables des activités qui leur sont réservées dans le cadre de l'exercice de la pharmacie.
Pharmacie Samuel Desjardins inc., pharmacien propriétaire
25, rue Principale Nord, Sutton 450 538-0055

coop gymsanté sutton
Plateau d'entraînement
Cours – Nouvelle session dès le 9 janvier 2023
Marche – Ouvert à tous – Gratuit
Mardi et jeudi 13 h
coopgymsantesutton.com
50, rue Principale Nord • 450-538-0313

L'ÉGLISE DE GLEN SUTTON DISPONIBLE POUR VOUS !

Quel bonheur que de faire revivre un lieu communautaire comme celui de cette magnifique église de Glen Sutton ! Que vous soyez un particulier, un organisme sans but lucratif ou une entreprise privée, cet espace d'une beauté à couper le souffle vous offre aussi une possibilité d'hébergement et de restauration pour votre groupe.

Afin de rendre le lieu accessible toute l'année, de nombreuses améliorations ont été apportées. Le vieux filage électrique a été changé, le grenier isolé, ainsi que le tour extérieur des vitraux. Deux ventilateurs ont été installés au plafond et la balustrade du jubé a été surmontée d'une nouvelle structure afin de la rendre sécuritaire. En plus de l'entretien général, de nombreux ajouts et réparations restent à faire. Si l'élan vous habite, vous pouvez contribuer financièrement aux travaux à travers la campagne de sociofinancement sur la plateforme GoFundME.

UN ESPACE SAIN POUR LES PERSONNES ÉLECTROSENSIBLES

Il est possible d'offrir un environnement libre de pollution électromagnétique si le besoin est nommé et que les conditions de l'activité s'y prêtent. Le réseau wi-fi, ainsi que les cellulaires des participants peuvent être éteints à cette fin.

DES ACTIVITÉS FESTIVES EN VUE

Après un automne rempli de cours de danse (biodanza, tango et danses du monde), la saison froide sera accueillie avec une soirée de danse traditionnelle québécoise, le vendredi 23 décembre, dès 19h30. Plusieurs musiciens *live*, ainsi qu'un *caller*, vous feront virevolter à travers rigaudons et sets carrés ! Et pour un passage festif vers la nouvelle année, une activité de biodanza, festin et danse libre aura lieu le 31 décembre dès 17h. Vous trouverez bientôt les informations et billets en consultant la page Facebook.

EN 2023... MUSIQUE ET PROJECTIONS DE FILM

Avec un comité formé de musiciens professionnels, nous sommes à organiser une série de concerts qui débutera cet hiver certains dimanches après-midi. Des "soirées argentines" de tango avec musiciens *live* vous seront aussi proposées en cours d'année. Et des projections de films sur la faune et la nature de la région vous seront présentées par un résident du secteur !

Pour plus de détails, visitez la page Facebook Vivarté centre de ressourcement et créativité

GEN'VIÈVE GRENIER, propriétaire de l'endroit

Gen'viève Grenier
Facilitatrice en reconnaissance de Soi
Vivarté centre de ressourcement et créativité
- Hypnologue
- Musicienne
- Sonothérapeute
- Facilitatrice formatrice de Biodanza
Pour reconnecter avec son Essence et choisir sa Vie autrement !
Accompagnement individuel et en groupe
514-266-1089 gegrenier18@hotmail.com

Santé Dentaire LAC-BROME
Dre Julie Tremblay
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.
Rangée arrière : Catherine Pelletier, Cindy Pelletier, Dre Sylvie Raiche, Dre Julie Tremblay, Samantha Swift.
Rangée avant : Sylvie Tremblay, Stéphanie Catchpaugh, et Véronique Bibeau.
info@santedentairelacbrome.ca
www.santedentairelacbrome.ca
C'est avec plaisir et passion que nous vous accueillons à Lac-Brome, toujours avec douceur et 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 pleasure and passion that we welcome you at 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!

L'ARTISTE À LA UNE
MARK ZIMMERL
UNE AUTRE FAÇON DE VOIR

Mark Zimmerl, *Winter Woods,* 2022. Acrylique sur panneau, 12x16 po.

Au bout d'une petite route sinueuse, on voit apparaître un domaine, une maison jaune, une immense grange. Lui m'attend au bout de la route, devant un plus petit bâtiment, jaune lui aussi. Il est grand, il porte des bottes de fermier, une tuque par-dessus sa casquette. Et malgré que je sois à une bonne distance de lui, je remarque ses yeux bleus perçants. Il pourrait avoir vingt ans comme il pourrait en avoir cinquante. Il m'accueille avec le sourire radieux de l'homme heureux.

Mark Zimmerl, *Spinn Pool,* 2022. Acrylique sur panneau, 48x60 po.

Il m'invite dans l'immense bâtiment qui devait être une écurie auparavant, mais qui est maintenant son atelier. Sur les murs, des toiles en voie d'être terminées. Elles ne sont peut-être pas finies, mais l'atmosphère y est déjà, celle de la forêt, alors que la nuit va tomber, d'un petit port de pêcheurs alors que la journée de travail s'achève, ou celle d'une forêt d'automne alors que les couleurs des feuilles rivalisent avec celles du ciel.

Les céramiques de Mark Zimmerl feront parties de l'exposition Céram-Glam, à la galerie Arts Plus de Sutton, du 16 novembre au 23 décembre 2022.

Je suis dans l'atelier de Mark Zimmerl. Nous nous assoyons, un en face de l'autre, il semble timide et à la fois très sûr de lui. À côté de moi, une petite ménagerie en céramique nous regarde. Sur une table, une pile de livres consacrés aux peintres qui l'inspirent. La conversation s'amorce. Il est né à Montréal de parents viennois. Très tôt, il s'intéresse à l'art, il dessine, visite les musées, accompagné de sa mère. À douze ans, au Musée d'Ottawa, coup de foudre, il fait la rencontre des œuvres du *Groupe des Sept,* ce groupe de peintres paysagistes iconique au Canada. Le sort en est jeté, c'est ça qu'il veut faire.

À l'école, il fait la rencontre d'un professeur d'art qui l'incite à se consacrer à l'art visuel ; Mark a vraiment du talent. Il ira donc à Concordia, où il acquiert son diplôme en arts visuels. Il étudie ensuite en éducation des arts à McGill, mais se rend rapidement compte que ce qu'il enseigne aux enfants c'est ce qu'il veut faire, lui.

Le voilà donc, finalement, peintre à temps plein. Il est également céramiste, médium dans lequel il excelle tout autant. Mark Zimmerl aime travailler sur plusieurs œuvres en même temps, si la muse n'est pas là pour un paysage sylvestre, il se tourne vers une marine dont il a fait un croquis cet été dans le Maine. Quand je parle de croquis (il emploie le mot *sketch* en anglais), ce sont en fait de petits tableaux que plusieurs considéreraient comme des œuvres finies. Mais Mark travaille sur de grandes œuvres et, fidèle à sa première impression en voyant le *Groupe des Sept*, les paysages sont sa principale source d'inspiration.

Je connaissais surtout Mark Zimmerl pour ses petits animaux en céramique qui se vendent comme des petits pains chauds au Tour des Arts, mais quand je suis entrée à la galerie Art Plus, où il exposait cet automne, j'ai été carrément happée par ses toiles. Sur les murs de l'ancienne église étaient accrochée une série de paysages dans lesquels on semble pouvoir s'introduire, littéralement. Ses œuvres sont à la fois techniquement abouties et empreintes d'une audace sans pareil. Il utilise les couleurs complémentaires d'une façon risque-tout créant une énergie électrique, comme le disait Brigite Normandin de la galerie Art Plus. Son coup de pinceau est énergique, téméraire, comme si on sentait le feu qui l'habite quand il crée. Bref, ses œuvres, quoiqu'elles dépeignent des paysages sereins, sont incandescentes.

Mark Zimmerl, *Pond August Afternoon,* 2022. Acrylique sur panneau, 48x60 po.

Il est rare de voir une exposition de ses œuvres à part au Tour des Arts, alors si jamais vous avez l'occasion de faire l'expérience de contempler ses toiles, ne manquez pas l'occasion, car il faut les voir « en vrai ». Mark Zimmerl donne au figuratif une autre façon de voir.

ANDRÉE PELLETIER

Photos : Suzanne Lemay

D'ARTS ET DE RÊVES
UN TRÉSOR MÉCONNU

Un parc de sept acres au cœur du centre-ville de Sutton, un ilot de nature parsemé d'œuvres d'art et ouvert au public toute l'année du lever au coucher du soleil, et ce, tout à fait gratuitement, c'est déjà précieux. Ce n'est toutefois que la partie apparente d'un trésor moins connu, l'écrin qui renferme un bijou immatériel d'une valeur inouïe.

En effet, l'organisme à but non lucratif D'Arts et de rêves, c'est aussi une résidence d'artistes, ainsi que des studios d'art qui ont été conçus pour soutenir la création dans les domaines de la littérature, des arts visuels et des arts du cirque contemporain. On y accueille des artistes qui apportent leur contribution au développement de l'art actuel. C'est un lieu d'activité créatrice intense, un laboratoire d'innovation. Les artistes y sont encouragés à emprunter des chemins inexplorés, à sortir des sentiers battus, à s'aventurer sur des territoires inconnus. Autrices et auteurs sont invités à cocréer avec des artistes visuels et circassiens. On y encourage l'interdisciplinarité.

On y présente des expositions, des spectacles, des causeries… bref, autant d'occasions de découvrir et de mieux connaître l'art actuel, ainsi que celles et ceux qui le pratiquent. Des activités qui s'adressent aussi bien aux enfants qu'aux adultes et aux aînés, d'autres plus particulièrement aux artistes de la région afin de leur permettre d'échanger avec les créateurs en résidence ou de participer à une classe de maître.

Photo : Andréanne Larouche

En soutenant la création artistique et l'activité culturelle, D'Arts et de rêves souhaite apporter sa contribution à la société dans laquelle nous vivons. En effet, les arts et les rêves sont des ingrédients essentiels à la naissance et à la sauvegarde des civilisations. En ces temps difficiles, alors que les guerres, les catastrophes et les égarements nous menacent, un tel patrimoine immatériel s'avère être un trésor d'une grande valeur.

Il vous est possible de participer à son épanouissement en devenant membre de l'organisme, en participant aux activités qui y sont organisées et en donnant généreusement, à la mesure de vos besoins, afin que se poursuivent l'art et le rêve. Pour se faire, rendez-vous à www.dartsetdereves.org.

PIERRE LEFRANÇOIS

L'HIVER À ARTS SUTTON

PEUPLE ET PAYSAGE DU TERRITOIRE
Kassandra Reynolds, photographe
Du 17 février au 19 mars 2023
Vernissage le 19 février

La photographe Kassandra Reynolds s'est demandé comment, au gré des saisons et selon le lieu où ils se trouvent, les gens habitent le territoire de Brome-Missisquoi. Si chacun au fil des ans construit son paysage à sa façon, à quoi ressemble celui de Brome-Missisquoi ? L'artiste a arpenté la région et l'a photographiée en y captant des images de ses habitants. Elle a recueilli les histoires qu'ils voulaient bien lui raconter. Ce sont ces photos témoignant de ces rencontres qui seront présentées.

Ce projet remarquable a été rendu possible grâce à l'entente de partenariat territorial pour les arts et les lettres en Montérégie, auquel collaborent le CALQ, le MAMH et le CLD de Brome-Missisquoi.

EXPO-CONCOURS 2022, **Collectif des membres artistes**
Du 24 novembre au 18 décembre 2022
Vernissage et remise de prix le 27 novembre

Plus de soixante exposants : peinture, dessin, sculpture, photographie, textile et céramique.

Pour saluer la saison hivernale, Arts Sutton présente à nouveau, et pour une quatrième année consécutive, son expo-concours. Les artistes membres de la galerie invitent le public à découvrir une mosaïque d'œuvres personnelles et riches en émotions. Une belle occasion de se procurer des cadeaux de Noël originaux et de qualité!

Un comité composé de professionnels du milieu des arts évaluera les œuvres afin de récompenser les artistes qui, à leurs yeux, se seront démarqués. Le gagnant du premier prix mérite une exposition solo dans l'espace Claire-Léger du Centre d'art Arts Sutton au cours de l'année 2023.

AUTOPORTRAITS / SELFIE, cet hiver jusqu'au 31 mars

Autoportraits ce sont des projections vidéographiques, photographiques en deux et trois dimensions, créées par des artistes âgés entre 15 et 29 ans. Présentée sur le mur extérieur de la galerie, cette œuvre viendra réchauffer l'atmosphère du village tous les soirs, à la nuit tombée. Un nouveau lieu de rencontre et de partage.

ARTS SUTTON / www.artssutton.com
7, rue Academy, Sutton 450-538-2563
Ouvert du jeudi au dimanche, de 13 h à 17 h

chez Matis
TRAITEUR / CATERING
L'art de la tradition culinaire
Service sur place ou pour emporter
SPÉCIAL NOËL
Pour vos raclettes : magret de canard et saumon fumés maison
Cakes aux fruits • Bûches de Noël • Galettes des rois
PLATS CUISINÉS DE QUALITÉ
Soupe tonkinoise : canard, crevettes, boeuf ou poulet • Sandwichs Banh-mi
20 choix de plats cuisinés raffinés • Tartes fines salées
Tourtières traditionnelles, au canard, à la dinde ou au saumon
Quiches • Pizzas napolitaines • Feuilletés de champignons
Boeuf Wellington, raviolis, lasagnes végé ou à la viande et sauces de Gros Nez
Salsa de la Nona • Produits fins
Gâteau tiramisu et Palais Royal • 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 Fondation BMP facilite votre Temps des Fêtes !
The BMP Foundation makes your Holiday Season easier!
Festin des Fêtes
Holiday Feast
Samedi | Saturday
10 Décembre December 2022
Service à l'auto
DOMAINE DE L'ARTISAN
396, chemin Hallé Ouest, Brigham
Drive-thru
FONDATION BMP FOUNDATION MERCI ! THANK YOU!
Prix et informations
Price and informations
fondationbmp.ca | 450-266-5548

LAIRD BROWN, SUTTON'S WIZARD

Laird Brown was a mensch, a unique human, a brewer of tea, a baker of shortbread, a life coach, counsellor, stepdad, partner, friend. He wasn't perfect. There was a gleam in his eye that I'd guess told the tale of frustrated teachers trying to get him to toe the line. But his imperfection was, in part, what made him so relatable.

In earlier days, he was a talented cabinetmaker (think furniture as love letter) and passionate canoe-tripper. As his health deteriorated, he shifted his gifts for precision and balance from the physical to the emotional realm. If I'd been asked to create a business card for him, it would have read "Reluctant Healer". He had something. Like an expert canoeist, whose smallest gesture keeps the bow pointing in the right direction, Laird's words seemed able to gently correct the course of one's life.

Laird Brown

He helped so many members of my family and so many of my friends come to grips with who they are. And he helped them to forgive themselves when they fell short of who they felt they *should* be. Like his bottomless pot of ginger tea, he was warm and endlessly comforting, but with an edge. Laird was NOT chamomile.

He'd defuse moments of awkwardness by asking if he could take off his leg, turning the focus to his "weakness" and in the process making his guests feel better about revealing theirs. He'd pop his prosthesis off, reassuring you that he wouldn't be chasing you around the room anytime soon. If you asked, he'd tell you about the bits and pieces that were no longer his – toes and foot and shin – living his too-short life with Type 1 Diabetes.

When I went to see him about trying to regain my courage, he talked to me about what it was like to go down on my motorcycle. He asked questions which I soon noticed were directed more at my belly than my brain about how it felt. Much to my surprise, the feeling in my gut answered him and then promptly went away. It was unconventional. It was a bit confusing. But it worked.

He chatted to my teenagers about anxiety and upset and they always left his place buoyed and relieved. Knowing Laird was on your team seemed to do that for people. There was something about his line of questioning that gave you the impression he was harnessing something in the universe to pull for you. Panic attacks assuaged, worries put to rest, cravings suppressed, sleep training accomplished, his wise words brought a great deal of peace to Sutton.

His death on September 25th leaves a huge hole – in our family, in our circle of friends, in our community.

As the band, America, put it: "Oz never did give nothing to the Tin Man that he didn't already have". I think Laird Brown was a wizard for many lucky people. Maybe what he did was to remind us that the thing we sought was within us all along.

SARAH COBB

Annie Racicot CPA inc.
Société de comptable professionnelle agréée
34, rue Principale Nord
Sutton
Poste en comptabilité
Flexibilité possible !
4 ou 5 jours / semaine
Hybride ou présentiel
Adepte de plein air ? L'horaire flexible permet ski, rando, vélo !
Équipe tissée serrée et lumineuse !
Grand respect et bonheur dans les bureaux
Activités d'équipe (rando, pique-nique, etc.)
Collations du moment offertes
Conciliation travail / famille
Assurance collective / 3 semaines de vacances
Ouverture pour le $
Pour nous faire parvenir votre candidature
info@annieracicotcpa.com

GROUPE
ST-LOUIS

FIER PARTENAIRE DES ATHLÈTES D'ICI

CLARA CHAPMAN
SNOWBOARD CROSS
ÉQUIPE QUÉBEC

TOYOTA COWANSVILLE
NISSAN COWANSVILLE
MAZDA COWANSVILLE
OCCASION COWANSVILLE

OBTENEZ PLUS SANS PAYER PLUS

SERVICE • NEUF • OCCASION

PRENEZ RENDEZ-VOUS : 450 263-8888 • GROUPESTLOUIS.COM

INTO THE FOLD

Sunday, March 19, 1809, was a day of celebration for the Anglican church congregation in the seigneury of St. Armand West (Philipsburg), Quebec. On this day, the Reverend Charles James Stewart (1775-1837), conducted a wedding service for one couple and the sacrament of baptism for two infants. He also baptized three little girls from the same family. This was not an unusual practice in the late 19th century which saw the growing appearance of 'family baptisms.' What was extraordinary about this service was that the girls were Black.

Standing before Reverend Stewart were "Cato Giles, Black man of this seigneury and Hannah Moul, Black woman and his wife," along with their daughters Hannah, Catherine, and Cynthia. Not only were these Black children baptized into a white congregation, their "sponsors," were Loyalist entrepreneur Philip Ruiter (1766-1820), his mother Elizabeth Best (1747-1816) and his niece Magdalena "Leny" Ruiter (1790-1860).

While not identified by a surname, the likelihood that Cato Giles had once been a slave in the community is suggested in the Last Will and Testament of Loyalist Jacob Best (1716-1794/95) of St. Armand dated February 14, 1794:

> Also I give my Nigro Cato, full and free liberty to Live with any of my Own Children, Or with any of my Grant Children, to keep his Own wearing Aparel, and what Ever he Owns, without, he, or She, with whom Soever, of Own, or Grant Child, Cato Chuses to live, paying no money for Cato, but in Case Cato will not Stay with One of my Own or Grant Children, Cato is to find a Master to Buy him, and the Money is to be Devited Equealy among my Children.

Jacob Best chose not to free his slave before he died and if this is indeed Cato Giles, it raises the possibility that he was perhaps purchased, that is freed, by Philip Ruiter (a nephew of Jacob Best) or simply emancipated because Jacob Best's son Hermanus, and other family members, were not interested in keeping him enslaved. Historian Frank Mackey determines that slavery was 'done,' in colonial Quebec, by about 1800, long before it was officially over when the British Parliament abolished it throughout the Empire in 1834.

Cato and Hannah's free status is supported by the fact that throughout Philip Ruiter's store/inn ledger, he often mentions them working for him, purchasing goods and receiving payment for work completed; Hannah in particular is routinely owed money for her spinning. Their comings and goings in Ruiter's business are not the actions of people who were owned by another.

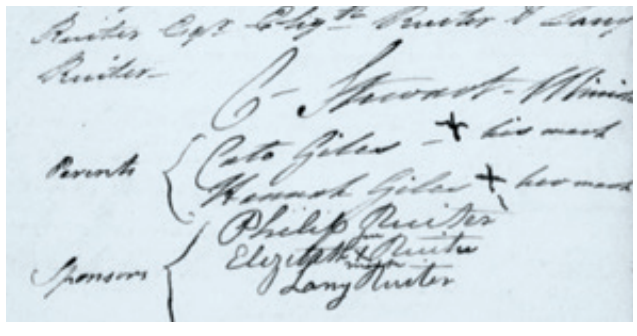
Similarly, other people identified as Black also conduct themselves as free citizens, albeit not on an equal social footing as their white neighbours. Mr. Ruiter forgoes using surnames and identifies people by their skin colour. Morris Emery is called "Morris the Blackman" for example. He sleeps and eats at the inn, purchases goods like violin strings and works, probably as a musician, to pay his debts. While there is obvious discrimination in using colour and not surnames, in Ruiter's Inn there is opportunity to be found.

Ruiter and Reverend Stewart were part of the growing abolitionist movement in the Anglican Church. Stewart's political orientation was shaped directly by his sister, Lady Catherine Graham (1765-1836). She introduced him to England's eminent evangelicals and wealthy humanitarians including the leading abolitionist William Wilberforce (1759–1833) who challenged the attitudes of the elite by advocating for the end of slavery.

In 1807, Parliament abolished the slave trade and while slavery "did not glide, neatly and nobly, to a halt," it was the beginning of the end. Just seven months later, the young Scottish aristocrat Stewart arrived at Quebec; bringing his evangelical and anti-slavery teachings with him when he was appointed to the seigneury of St. Armand in 1809.

The Giles family eventually moved to the growing Black community in Montreal. Here they were members of the St. Gabriel Presbyterian Church congregation. Scant details of their lives can be found, but in the 1819 church records, middle daughter Catherine died at age 14 and oldest daughter Hannah married George Williams in December that same year. On the same day, they also baptized their son George Williams Jr. who was born in November. Within a few short months Hannah and Cato grieved the loss of a daughter, rejoiced in the happiness of another and celebrated the arrival of their first grandchild.

Sadly, less than a year later, Hannah Moul died on July 5, 1820, in St. Jean-sur-Richelieu and was buried in the church yard of St. James Anglican Church. In November, 22-year-old Hannah Giles Williams, was buried in the same graveyard with her little son George Jr.



A paradoxical relationship existed between churches and slavery, but the church was an important institution for Black people; providing spiritual care, education and the social and economic organization necessary for building communities. Slavery, while limited in St. Armand, was an ugly part of Missisquoi's history. Abolitionists like Reverend Stewart and members of his congregation helped to bring it to a close.

HEATHER DARCH

See references at www.journalletour.com

LE BIEN NOMMÉ RUISSEAU WESTOVER

Le ruisseau qui prend sa source au Mont Gagnon et rejoint la rivière Yamaska à un kilomètre en aval de Call's Mills était mal nommé, car faussement identifié comme un bras sud-est de la rivière Yamaska. La Commission de toponymie du Québec vient de corriger la situation à la demande du comité de sauvegarde du bassin versant du lac Davignon.

Il fallait donc lui trouver un nouveau nom. Il y a eu consultation. Le Comité de toponymie de la ville de Sutton a recommandé l'appellation ruisseau Westover. En effet, ce ruisseau de 12,8 km, qui coule sur presque toute sa longueur dans le canton de Sutton, traverse la propriété concédée à Moses Westover en 1802. Dans sa décision, datée du 7 septembre 2022, la Commission reconnaît que cette désignation honore une famille de pionniers « qui a vécu et travaillé sur les rives du ruisseau et qui, du début de la concession en 1802 jusqu'à la fin du XIXe siècle, a contribué au développement local, notamment par la construction d'un moulin à scie en 1814 ».

Le ruisseau Westover, secteur de Mansville

Moses Westover venait du Massachusetts et, après une quinzaine d'années d'attente à Caldwell Manor (l'actuel Clarenceville), il a obtenu 200 acres de terre à Sutton. Ce lot chevauche aujourd'hui le carrefour chemin Élie/chemin du Mont-Écho. C'est son fils, Stephen qui a fait construire le moulin. Ce dernier était arpenteur dans la région ; il est mort en 1825 dans un accident de bateau lors d'une traversée du Saint-Laurent entre le bassin de Laprairie et Montréal. Par testament, en 1809, Moses lui avait confié la terre contre l'obligation de garder avec lui sa mère Elizabeth Holmes et d'en prendre soin. C'est la veuve de Stephen, Dorinda Ball, qui a assumé cette obligation après la mort de Moses en 1826.

Cinq autres Westover avaient obtenu une concession dans le canton de Sutton en 1802 : deux fils de Moses, Asa et John, son frère Amos et deux neveux, David et Isaac, fils d'un autre frère, John. C'est toutefois la descendance de Moses qui s'est établie de façon durable. La terre défrichée par Moses est restée dans la famille jusqu'en 1896. Tour à tour, Stephen Egbert père et fils l'exploitent. Après la mort de ce dernier, sa veuve et leur fils Reuben gardent la terre qui sera finalement vendue en 1896. Quant au moulin, il a continué d'être exploité par John Pettes, que Dorinda Ball avait épousé. Lors de la mise en place d'un premier régime municipal en 1845, c'est le petit-fils de Moses, également appelé Moses, qui a occupé le fauteuil du maire.

Le ruisseau Westover est la vedette d'un documentaire vidéo qui sera lancé dans les prochains mois. Avec le réalisateur Étienne Benoît, nous marcherons le long du cours d'eau sur toute sa longueur pour découvrir toutes ses richesses, richesse hydraulique qui a permis la construction de moulins, mais aussi la richesse de la faune et de la flore d'un écosystème resté en grande partie à l'état naturel. Y sont aussi racontés l'histoire de la famille Westover, ainsi que le processus qui a conduit à lui donner son nouveau nom.

Vous pourrez voir le documentaire le jeudi 24 novembre prochain à 19h à la salle communautaire de Sutton Junction. Il y aura une prestation musicale du groupe local Barefoot on grass, qui a réalisé la musique du documentaire, avant la projection. Les gens intéressés à assister à la projection doivent réserver leur place en écrivant un courriel à lac.davignon@hotmail.com.

JEANNE MORAZAIN
Présidente d'Héritage Sutton
www.heritagesutton.ca

LE PIN BLANC, ARBRE PATRIMONIAL

Dans nos villages campagnards, il existe des arbres phares qui dessinent le paysage depuis des dizaines, voire des centaines d'années. Certains géants servaient jadis à repérer de loin des habitations ou des clairières accueillantes, des cours d'eau. Aujourd'hui, ils font partie de l'aménagement paysager de terrains privés. Mais ces arbres appartiennent au paysage, au patrimoine global des villages. De ce fait, les propriétaires des parcelles qui les abritent ont une responsabilité civique quant à leur préservation.

Qui abat un phare prive toutes les espèces de sa contribution à la vie. Il bousille la vue, l'ombre, le refuge et la nourriture. Comprenez que je suis consciente de la nécessité de protéger nos infrastructures et nos habitations. Je souhaite simplement souligner l'importante différence entre préserver le patrimoine arboricole et satisfaire des caprices matériels humains. La résilience n'est pas une qualité réservée aux arbres, c'est une nécessité générale. Peut-être devrait-on définir l'aspect patrimonial des arbres et appliquer ce statut à certains spécimens de nos villages respectifs, question de leur offrir un avenir assuré et des soins appropriés.

Une essence se distingue par l'impressionnante stature de certains individus, c'est le pin blanc, *Pinus strobus*. Le pin blanc est l'arbre le plus grand de l'Est du Canada, avec des hauteurs pouvant dépasser les 50 mètres de haut. C'est le grand-père de nos forêts. Il y a à peine 400 ans, le pin blanc couvrait près de 40 % de la surface forestière du Québec. Aujourd'hui pratiquement décimé, principalement par la surexploitation, comme tant de trésors, le pin blanc a besoin de notre aide pour survivre et prospérer. Comme il a du mal à s'implanter là où les compétiteurs sont abondants et que ses graines ont besoin d'un lit de germination adéquat, le feu contrôlé est une des stratégies utiles. Les Premières Nations faisaient d'ailleurs usage de cette technique pour favoriser la pérennité des pinèdes.

Le pin blanc est un arbre important pour les peuples autochtones, principalement ceux du sud du Québec et de l'Ontario. « C'est l'arbre de la paix. Il est devenu le symbole d'une autorité politique. Dans la perspective autochtone, l'autorité politique n'est pas personnelle, c'est quelque chose qui est collectif. C'est l'unité qui fait la force et elle est représentée par le grand arbre. »[1] Pour plusieurs, en plus de cet aspect spirituel, le pin servait aussi pour le revêtement extérieur d'habitations et pour la fabrication de canots et d'objets domestiques. Les colons français et anglais, quant à eux, en ont fait un de leur principal bois d'œuvre, d'où la décimation.

Il fait partie de la pharmacopée autochtone depuis fort longtemps, principalement pour les troubles respiratoires, les problèmes de peau et certaines situations de troubles gastro-intestinaux et urinaires. Le pin blanc aide particulièrement en cas de bronchites chroniques et pour toutes les situations où un excès de mucus collant bloque les voies respiratoires. Donc les grosses toux grasses, mais aussi celles plus sèches et improductives, irritantes. Le pin blanc favorise l'expectoration ou calme l'irritation, selon le cas. Étant très antiseptique, il aidera à éliminer les infections respiratoires et urinaires. Le pin blanc est aujourd'hui beaucoup utilisé sous forme d'huile essentielle extraite des aiguilles fraîches de l'arbre. Diluée dans une huile végétale et appliquée sur la gorge et sur toute la zone des bronches et des poumons, elle fait son travail soulageant pour les troubles respiratoires. Le pin blanc est aussi utilisé pour les problèmes de peau. Eczéma, plaies, dermatites et dermatoses, même d'origine parasitaire, le pin blanc aide à calmer et à guérir. En Europe, le pin sylvestre (*Pinus sylvestris*) est utilisé pour les mêmes troubles.

Photo : Annie Rouleau

Les autochtones et les herboristes allochtones utilisaient et utilisent toujours les aiguilles fraîches, écrasées ou mâchées puis appliquées sur la peau, ou encore préparées en décoction légère, donc coupées et mijotées dans l'eau pour soulager les systèmes respiratoire et urinaire. Une bonne poignée d'aiguilles fraîches pour trois tasses d'eau environ. Mijoter doucement jusqu'à ce que l'odeur du grand pin se répande allègrement dans la pièce. Filtrer puis boire au moins trois tasses par jour, après les repas. On peut aussi récolter et sécher les aiguilles, idéalement au printemps, lorsque toute l'énergie de l'arbre est dirigée vers les jeunes pousses. Ces bourgeons séchés pourront ainsi servir l'année durant.

Notez que récolter et consommer les aiguilles fraîches de pin blanc peut aussi se faire durant l'hiver, si l'option de récolte printanière ne s'est pas présentée. L'autre choix pour pouvoir bénéficier des propriétés médicinales du pin blanc, c'est la macération dans l'alcool. Peu de producteurs de teintures de plantes médicinales en produisent, il est donc un peu difficile de s'en procurer. Les Herbes Orford en font, vous pouvez consulter leur site internet.

Bon hiver ! Et puisse le grand pin blanc, arbre magnifique et précieux, continuer à rendre admirables les panoramas de nos contrées, pour toujours.

ANNIE ROULEAU, herboriste praticienne
annieaire@gmail.com

1. Citation de André Dudemaine, membre fondateur de l'organisme Terres en Vues et co-responsable de l'apport du symbole autochtone sur le drapeau de la ville de Montréal ; le pin blanc.
Voir les références sur le site www.journalletour.com

NOTRE SOIF D'EAU EN HIVER

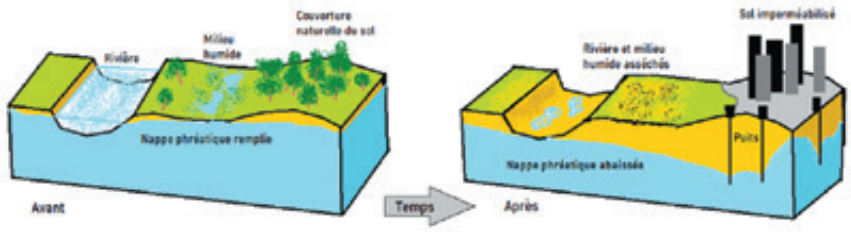


Schéma des eaux souterraines et des impacts du développement (pompage et imperméabilisation des sols) sur la nappe phréatique.

Quand on pense au manque d'eau, on pense généralement à l'été, au temps chaud et sec. Pourtant, l'hiver québécois n'en est pas moins une période hydrologiquement sèche qui pose ses défis d'approvisionnement en eau. Sutton ne fait pas exception à cette règle, à l'instar de plusieurs municipalités du bassin versant de la baie Missisquoi.

GRÂCE AUX NAPPES PHRÉATIQUES

Les périodes pluvieuses qui permettent de faire remonter les niveaux d'eau sont typiquement au printemps et à l'automne. Bien qu'il puisse aussi y avoir des épisodes de pluie en été comme en hiver, ces saisons voient généralement le niveau d'eau baissé dans les rivières et les lacs.

Bien que la neige, abondante en hiver, constitue une importante réserve d'eau, cette eau est stockée sous forme de neige au sol et elle n'est donc en grande partie pas disponible pour alimenter le réseau hydrologique. Donc, en hiver (ainsi qu'en été), l'eau qui s'écoule dans les cours d'eau provient presque totalement des nappes phréatiques.

LES EAUX SOUTERRAINES, UNE RESSOURCE INVISIBLE… ET ESSENTIELLE

Les nappes phréatiques sont donc celles qui permettent à nos rivières de couler en hiver. Ce sont donc elles aussi qui permettent aux humains vivants sur le territoire d'avoir accès à de l'eau douce pour les usages du quotidien.

Les eaux souterraines sont par définition invisibles dans le paysage. C'est donc plus difficile d'en avoir une bonne vision d'ensemble que pour les eaux de surface qui sont visibles. Pourtant, une vision globale de la ressource en eau locale est essentielle pour en faire une gestion durable.

UNE GESTION QUI TARIT LA RESSOURCE

Car, tout comme pour l'eau d'un lac ou d'une rivière, il faut connaître le taux de renouvellement pour savoir quelle quantité d'eau il est possible de prélever. Sinon, le risque est que le niveau de la nappe phréatique ne fasse que de diminuer sur le long terme.

Malheureusement, il semble que la tendance mondiale générale soit à l'abaissement des nappes en raison des pressions dues à l'occupation humaine toujours plus importante (tels que les prélèvements d'importante quantité d'eau et l'imperméabilisation de sol). Concrètement, cela se traduit par des périodes sèches plus longues et avec des niveaux d'eau plus bas.

RESSOURCE SOUS PRESSION À SUTTON

Le mont Sutton est une zone de recharge des nappes phréatiques, ce qui veut dire que les importantes précipitations qu'on y enregistre infiltrent le sol et alimentent en eau douce les vallées à ses pieds. Pourtant, l'approvisionnement en eau l'hiver sur le mont Sutton est parfois difficile.

Lorsque les nombreuses résidences dans le secteur montagne sont habitées à pleine capacité lors des belles fins de semaine d'hiver, cela se traduit par un grand besoin en eau localement pour répondre à la demande des résidences et des activités récréotouristiques. Il y a alors le risque que la demande dépasse l'offre.

L'ÉQUILIBRE NÉCESSAIRE

Tenter d'augmenter la quantité d'eau disponible en puisant dans la nappe phréatique comporte un risque encore plus grand : celui de vider les nappes phréatiques qui servaient justement à recharger les stocks d'eau souterraine régionale. Tout cela au profit d'un développement qui imperméabilise les sols et qui diminue donc la recharge locale des eaux souterraines.

Il y a là un équilibre important à maintenir pour assurer la pérennité de l'activité économique dans ce secteur. Cet équilibre, autant les élu.es que les résident.es doivent y contribuer en posant des gestes concrets, notamment en évitant l'imperméabilisation des sols localement. En effet, un mont Sutton qui manque d'eau sur de longues périodes, cela compromettrait le ski, les habitations et les commerces du secteur et personne n'a envie d'en arriver là.

ANTHONI BARBE, chargé des communications
communications@obvbm.org

PRÉ : UN PROJET CITOYEN APPUYÉ PAR CONSERVATION DE LA NATURE CANADA

La rivière aux Brochets est bien visible lorsqu'on traverse le village de Frelighsburg. Depuis plus de deux décennies, Julie Bellefroid et Maude-Hélène Desroches remarquent que des cultures sont pratiquées dans des champs bordant la rivière et que chaque année, ceux-ci sont inondés par la rivière aux Brochets. Une inquiétude s'éveille en elles puisque la terre érodée, les engrais et les pesticides se déversent par la même occasion dans la rivière, qui, à son tour, abreuve les citoyens, les plantes, les animaux et plus loin, le lac Champlain.

En 2008, Julie Bellefroid, chargée de projets en environnement pour le Dura-Club, dans le cadre de son ancien emploi doit faire l'inventaire faunique en bordure de la rivière aux Brochets. C'est à ce moment qu'elle constate l'ampleur du problème. À hauteur des inondations, le lit de la rivière, autrefois aussi tortueux qu'en aval et en amont, a été redressé pour en faire une ligne droite dans les années 50. Voilà pourquoi la rivière n'arrive pas à contenir ses eaux en période de crues. Le terrain, un milieu humide et une plaine inondable naturelle, n'est pas adapté à des pratiques agricoles intensives.

L'an dernier, Julie Bellefroid, Maude-Hélène Desroches et Jean-Martin Fortier de l'Institut jardinier-maraîcher ont décidé de cogner à la porte des propriétaires du terrain pour leur expliquer leur vision des choses et offrir de racheter le terrain afin de le renaturaliser. «Il y a trop de pertes de biodiversité sur la planète en ce moment, le nerf de la guerre c'est de protéger les milieux sensibles», explique Maude-Hélène. Ces derniers n'étaient pas indifférents à la cause, mais le prix demandé pour le terrain dépassait les moyens conjoints des trois citoyens.

Isabelle Grégoire, Julie Bellefroid et Maude-Hélène Desroches du comité PRÉ.

Entre-temps, les trois acolytes ont pris contact avec Conservation de la nature Canada (CNC) puisque la présence de la tortue des bois (une espèce menacée au Canada) et d'un milieu humide donnait une valeur écologique au terrain. Après de nombreux échanges avec les trois citoyens et le Dura-Club, CNC a décidé de faire l'acquisition du terrain de 79 acres.

Le projet de mise en conservation se nomme désormais PRÉ, un acronyme pour prairie riveraine écologique. Le comité PRÉ, composé des deux initiatrices du projet, ainsi que de Denise Bélanger de Vitalité Frelighsburg et Isabelle Grégoire de la Fiducie du mont Pinacle, a déjà commencé à rencontrer les citoyens afin de les sensibiliser aux enjeux reliés aux bandes riveraines et aux bassins versants de la région.

Comme la préservation des terres agricoles est un créneau que CNC veut conserver, en collaborant avec les agriculteurs, le comité PRÉ réfléchira aux pratiques agricoles idéales pour ce genre de terrain. Cet automne, il lançait déjà le volet éducatif du projet en organisant une plantation d'arbres en bande riveraine avec les élèves de l'école de Frelighsburg. Aussi, divers objectifs ont été fixés :

- Renaturaliser le cours de la rivière qui avait été redressé dans les années 50 afin qu'elle reprenne ses méandres, ce qui aiderait notamment à recharger la nappe phréatique et à ralentir le courant ;
- Permettre au lieu de se réensauvager ;
- Contrôler les plantes exotiques envahissantes ;
- Planter une «forêt du futur» qui aiderait à créer une banque de semences d'arbres mieux adaptés aux changements climatiques ;
- Favoriser la biodiversité et les espèces en danger en entretenant notamment les prairies pour les oiseaux champêtres comme le goglu des prés ;
- Impliquer les citoyens dans le projet et développer un volet éducatif.

Le comité PRÉ aimerait que leur initiative incite d'autres citoyens à rester à l'affût de ce qui se passe dans leur environnement et à prendre action pour valoriser les milieux humides. Il existe notamment des incitatifs fiscaux pour des projets de mise en conservation comme celui-ci. Pour les connaître, ou pour plus de renseignements sur le projet, visitez www.natureconservancy.ca/fr.

GENEVIÈVE HÉBERT

623, ch. Dyer, Sutton

120, ch. Verdi, Saint-Étienne-de-Bolton – 898 000 $

340, rue Bondville, Lac-Brome – 1 285 000 $

294, rue Bondville, Lac-Brome – 1 598 000 $

168, ch. de la Baie-Robinson, Lac-Brome – 2 095 000 $

278, rue Bondville, Lac-Brome – 1 588 000 $

158, ch. de la Baie-Robinson, Lac-Brome – 2 250 000 $

328, rue Bondville, Lac-Brome – 1 848 000 $

19, ch. de la Montagne-Cachée, Eastman – 1 058 000 $

45, rue St-Andrew, Lac-Brome – 1 095 000 $

5, rue Montée des Pins, Lac-Brome – 1 150 000 $

3, rue Thomas, Lac-Brome

43, ch. Bailey, Bolton-Ouest – 1 488 000 $

2, rue Pagé, Lac-Brome – 748 000 $

1, rue du Rocher, Bromont – 848 000 $

90, ch. Mountain, Bolton-Est – 688 000 $

SANDRA WILLIAMS
Courtier immobilier résidentiel
450.531.8474

NADIA ST-LAURENT
Courtier immobilier résidentiel
450.330.1930

STÉPHANIE DANDENAULT
Courtier immobilier résidentiel
450.558.3315

WILLIAMSST-LAURENT.COM
91-2, rue Lakeside, Lac-Brome
450.242.1113

Remax Professionnel Inc.
Agence immobilière

DÉVELOPPER AUTREMENT
PROJET DE COHABITAT NIDAZO

Quand la municipalité de Frelighsburg a présenté il y a deux ans son plan de développement pour le secteur du village, des voix se sont levées pour éviter un développement peu harmonieux comme certaines municipalités ont récemment fait. Instigatrice du projet de ferme collective Les Cocagnes, Stéphanie Hinton a alors découvert qu'un lot de 46 acres, situé directement à côté de cette ferme et en plein cœur du village, était ouvert au développement. Et c'est ainsi que l'idée d'un développement différent a germé.

«Je me disais que si jamais ça tombait dans d'autres mains, ça pourrait changer le visage du village avec lequel j'étais tombée en amour. C'est quelque chose qui me tenait à cœur. Très naïvement, je me suis dit pourquoi ne pas essayer de faire un projet de développement. De toute façon, ça allait être développé. Mais comment le développer dans le respect de l'architecture, du territoire, de l'environnement, et essayer de viser une certaine abordabilité. C'est ce qui m'a poussé à le faire.»

Deux ans plus tard, le projet Nidazo regroupe 48 membres autour de cette idée d'une autre façon de développer le territoire. Une première parcelle de terre a été achetée par l'organisme à but non lucratif (OBNL) créé à cette fin, et l'achat de la deuxième sera finalisé sous peu. Au fil des rencontres, l'idée de départ s'est affinée. Nidazo se développera selon les principes du cohabitat, une formule qui a pris naissance dans les pays scandinaves et qui a déjà connu du succès ici au Québec et ailleurs au Canada.

«On est rendu à 48 unités, sur une trentaine de lots», explique Stéphanie Hinton. «Du bifamilial, même du quadruplex, mais tout doit être intégré de façon que les choses aient l'air d'une même maison, et respectent le paysage. Les maisons sont concentrées autour de noyaux. Il y a ensuite des espaces communs, une grande maison commune avec une cuisine, une salle à manger et une salle multifonctionnelle pour différentes choses, une serre commune, des jardins communs.»

Si l'aspect physique du projet, le style d'habitation et de milieu de vie, est déjà bien arrêté et clair dans l'esprit de ces promoteurs collectifs, la forme juridique finale de la propriété des lots reste à déterminer. Car ce type de projet est encore un véritable mystère pour les banques et prêteurs hypothécaires, habitués au développement plus traditionnel. Une des options évaluées, c'est la création d'une fiducie d'utilité sociale, qui serait propriétaire du terrain.

«Ce qu'on vendrait, ça serait la propriété superficiaire, donc un lot privatif, mais le fond de terre resterait à la fiducie. L'idée pour nous, c'est d'atteindre l'objectif de protéger la terre. On cherche la voie du milieu. Un certain niveau d'intimité, de propriété privée pour les gens qui en ont besoin, et un niveau de communautaire. C'est quoi le bon équilibre? On est encore en train d'explorer ça.»

Eva Asselin fait partie du groupe qui s'est construit autour du projet. Elle est, entre autres, membre du comité qui reçoit les candidatures de futurs cohabitants.

«Au-delà de vouloir habiter dans un bel endroit, avec des gens sympathiques, c'est vraiment un rêve de vivre dans une communauté qui a été orchestrée par et pour les gens. On est aux antipodes du développement traditionnel des promoteurs immobiliers. C'est vraiment un rêve depuis plus de 40 ans, de partager, au lieu d'être chacun dans notre petite bulle de consommateur, de vraiment partager nos savoir-faire, nos savoir-être, nos connaissances, avoir un mode de gouvernance qui respecte notre temps, notre engagement, qui est horizontal et non vertical. C'est le rêve d'une vie qui m'amène là.»

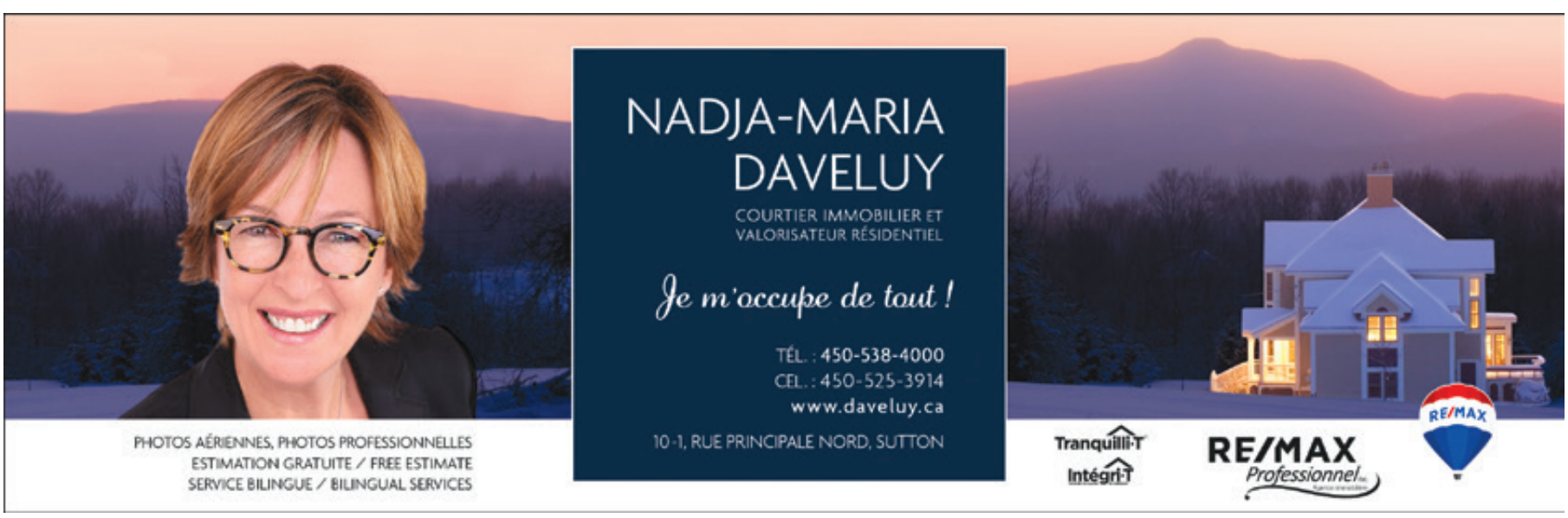
Outre les habitations respectueuses de l'environnement et les espaces communs, le projet prévoit la construction d'unités locatives abordables, le long de la route 237, jumelées à une garderie intergénérationnelle. Initialement, l'un des principaux objectifs était d'axer le tout sur l'abordabilité, pour ainsi favoriser l'accès au logement et à la propriété. Mais la volonté des membres de Nidazo se heurte à la dure réalité des coûts de construction prohibitifs en cette période d'inflation sans précédent.

«C'est un travail qui va se faire dans le temps», nous explique Stéphanie Hinton. «On veut appliquer certaines mesures anti-spéculatives au prix de revente. L'idée est d'appliquer initialement une très faible mesure, pour que les gens aient une valeur de revente pour pouvoir s'acheter autre chose s'ils vendent, et d'appliquer graduellement une mesure de plus en plus forte, jusqu'à atteindre l'abordabilité dans quinze ans environ.»

Si tout n'est pas encore coulé dans le béton, plusieurs démarches sont déjà entamées. Ainsi, les plans d'infrastructures sont prêts, les études géotechniques et environnementales ont été faites aussi. La construction des infrastructures de Nidazo devrait débuter au printemps prochain. Stéphanie Hinton et tous les membres espèrent ensuite pouvoir commencer la construction des premières habitations à l'automne 2023 ou au printemps 2024.

Ce projet de cohabitat à Frelighsburg vous interpelle? Visitez www.nidazo.ca.

CLAUDE BOUCHER



ÉQUIPE BROWN / COURNOYER

GREAT NEWS

I am thrilled to announce that my 7th anniversary in real estate comes with a BIG change. I present to you my new business partner, Francis Cournoyer. When I met Francis during a house visit last year, I immediately had the feeling that we shared many similar values, both professionally and personally.

Recently a unique opportunity to merge was presented to us under the RE/MAX banner and we seized the opportunity to join the largest network of real estate professionals in America.

Between us, we combine extensive skills in real estate in the region, but also in sales and business. Both strongly involved in the community, we believe that when you live in such a wonderful place, it comes with the obligation to help and contribute to the well-being of all.

We look forward to working with you to help you sell and buy your next properties. Make an appointment with us and let's discuss your projects over coffee at our new offices located at 29 Lakeside Road.

Jessica

Jessica BROWN — Francis COURNOYER

Équipe immobilière – Real Estate team

GRANDE NOUVELLE

Je suis heureux de vous présenter ma nouvelle partenaire d'affaires, Jessica Brown. Dans la dernière année, j'ai eu le plaisir de collaborer avec elle. Jessica est dans la région depuis 43 ans et elle a, tout comme moi, le désir de s'impliquer dans la communauté et d'aider les gens qui la compose. Lorsque l'opportunité s'est présentée, nous avons décidé de fusionner nos pratiques et de créer l'équipe Brown-Cournoyer RE/MAX.

Très impliquée dans le milieu communautaire et d'affaires de la région, Jessica est un formidable complément à notre nouvelle équipe. Elle est issue du milieu des médias et œuvre, avec succès, en immobilier depuis plusieurs années dans notre belle région.

Quant à moi, je suis un gestionnaire expérimenté et un professionnel de la vente reconnu, établi à Sutton depuis plusieurs années déjà. En plus d'être le papa de trois grands enfants, je suis membre des conseils d'administration du Club de Ski Sutton, Club de Vélo Montagne Sutton et Plein Air Sutton/MTB.

Diplômé en urbanisme, je suis passionné d'immobilier et saurai mettre en valeur les éléments uniques de votre propriété afin de vous aider à vendre plus rapidement ou encore de vous guider dans le choix de votre future demeure.

Nous sommes impatients de travailler avec vous pour vous aider à vendre ou à acheter votre prochaine propriété.

Francis

692, rte de Mansonville, Potton
Magnifique domaine de 27 acres avec vue splendide sur les montagnes. Ferme de 6 chambres construite en 2004 ; planchers chauffants, toit en métal, garage double chauffé. Un étang et une rivière complètent cette propriété. À 15 minutes de l'autoroute 10 et de la station de ski Owl's Head. 1 150 000 $

69, Impasse de L'Érablière, Shefford
Maison pleine de lumière sur 3 acres avec accès à l'étang. En plus de 3 chambres à coucher et de 2 grandes salles de bain, elle contient un espace de vie impressionnant avec 3 foyers. À quelques minutes de l'autoroute 10. 1 195 000 $

52, rue William, Lac-Brome
Avec un grand terrain ensoleillé dans un quartier convoité de Lac-Brome, ce bungalow en brique nécessite un peu d'amour, mais sera une maison fantastique pour quiconque veut vivre près du village. 319 000 $

10, rue Oak, Lac-Brome
Belle propriété entourée d'arbres matures, avec une cour arrière orientée vers le sud. Plan ouvert au niveau principal avec des portes-fenêtres donnant sur la terrasse arrière. Sous-sol semi-fini. Beaucoup de potentiel pour faire de cette maison la vôtre !

147, ch. Knowlton, Lac-Brome
Magnifique maison sur un terrain entièrement paysagé de 1,5 acre offrant beaucoup d'intimité. La propriété, en excellente condition, a 3 chambres et un solarium 3 saisons, un garage chauffé indépendant avec une chambre d'amis/atelier au-dessus. 624 000 $

16, rue Gagné, Sutton
Bungalow avec un espace de vie ouvert, récemment rénové, avec des planchers chauffants. Avec un seul niveau, sans escalier, cette maison est parfaite pour les personnes à mobilité réduite. Énorme garage attaché. Près de la rivière pour votre plaisir. 620 000 $

RE/MAX

JESSICA BROWN
Courtier Immobilier Résidentiel Inc.
Residential Real Estate Broker Inc.
450-522-4755
jessica.brown@remax-quebec.com

Remax Professionnel Inc
Agence Immobilière
browncournoyer.com
29, rue Lakeside, Lac-Brome
450-204-4000

FRANCIS COURNOYER
Courtier Immobilier Résidentiel
Residential Real Estate Broker
514-994-0351
francis.cournoyer@remax-quebec.com

COLDBROOK
AGENCE IMMOBILIÈRE

John Boudreau, c.i.a. 450 531-5252
Reginald Gauthier, c.i.a. 450 531-3652
Sylvie Houde, c.i.a. 450 298-1111
Pierre Leblond, c.i. 450 405-9501
Josée Leclair, c.i.c. 819 329-8101

coldbrook.ca

Cette maison pièce sur pièce de 3 ch sur 9,6 acres est une enchanteresse. Attraits artisanaux et utilisation audacieuse des couleurs et du design. Le domaine comprend un atelier de deux étages, un studio et un pont couvert. Il y a 3 ruisseaux sur le terrain. 1 450 000 $ **John Boudreau**

Vue à 180 degrés, à une courte distance de Sutton. Maison en rondins d'origine, agrandie en 2012 avec de grandes càc et sdb. Cuisine récente avec beaucoup de rangement. Terrasse spectaculaire surplombant les montagnes et un appartement au-dessus du garage. 1 125 000 $ **John Boudreau**

Maison de campagne sur un chemin tranquille. Espace de vie ensoleillé sur le plancher principal avec 2 ch et sdb. Au rez-de-jardin, il y a une salle familiale, un espace de travail et un garage avec une possibilité de plus d'espaces de vie. **John Boudreau**

Maison de style ranch sur un chemin de campagne connu pour sa beauté. Retirée du chemin, avec un bel étang. Propriété de 36 acres boisés touchant la frontière américaine. Foyer en pierres, planchers en bois franc et plus. Site idéal et maison avec beaucoup de potentiel. **John Boudreau**

Style chalet suisse avec vue sur le mont Sutton près du ski et de la randonnée. Rez-de-chaussée a 4+ ch, 3 foyers et 3 sdb complètes. Espaces de vie privés avec cuisinette et 3+ chambres, au deuxième niveau. 649 000 $ **John Boudreau**

Maison centenaire sur 1,4 acre bordant le ruisseau Coarser à Glen Sutton. Avec planchers en bois d'origine, 3 ch, salon avec plan ouvert et beaucoup de charme ! Un garage et un étang sur la propriété. 375 000 $. **John Boudreau**

Mini maison haut de gamme faite par la réputée Cie Minimaliste. Idéale pour des gens qui veulent minimaliser leur style de vie ou bien comme maison d'invité ou maison temporaire. Complètement autonome et quatre saisons. 145 000 $ **Josée Leclair**

Quel plaisir de vous offrir ce beau lot de 65 acres zoné blanc à quelques minutes du lac Memphrémagog, du ski et du golf d'Owl's Head, de Jay Peak et du poste frontière de Highwater. 685 000 $ plus taxes. **Reginald Gauthier**

Ce refuge par excellence invite ceux désirant quitter la jungle de béton (au moins pour la fin de semaine). Bien caché de la vue sur ce lot de 95+ acres zoné blanc. 1 275 000 $ plus taxes. **Reginald Gauthier**

Ce garage/atelier commercial de 2 500 p.c. est situé sur un très grand lot de 1,44 acre. Un potentiel illimité. 695 000 $ plus taxes. **Reginald Gauthier**

Idéale pour ceux désirant vivre hors réseau ! Cette vaste propriété fermière de 63,7 acres s'y prête. Réduit à 885 000 $. **Reginald Gauthier**

FAREWELL RON

A picture of Ron Gilker taken by his daughter Andrea in the early 2000s

Ron Gilker, owner and pillar of the Mocador in Sutton for the past 42 years, died suddenly on early Sunday morning of October 23, 2022. He is sorely missed by his daughter Andrea, his best friend Ruth, his brothers and sisters, his friends and his loyal Mocador customers who have supported his business throughout the years.

Ron's memorial was held at the Mocador on Saturday, November 5, 2022. The family gives thanks to the many attendees at the memorial for their warmth, presence and generous donations to the Sutton Food Bank and to everyone who helped make this memorial a successful one.

This gratitude is expressed in more detail in a piece written by Ron's daughter, Andrea (Andi), which you can read online at www.journalletour.com.

The team at Journal *Le Tour* sends Ron Gilker's family, friends and everyone who knew him their warmest sympathies.

LA GUIGNOLÉE DU CAB SUTTON

La frénésie entourant les préparatifs des paniers de Noël de la Guignolée du Centre d'action bénévole (CAB) Sutton imprègne déjà le quotidien de l'équipe. Vous souhaitez participer à cette magie et contribuer afin d'offrir un panier de Noël à un prochain qui en a besoin, voici des dates à retenir :

DU 1 AU 22 DÉCEMBRE Les Chevaliers de Colomb conseil 3326 Sutton installeront des banques dans différents commerces de Sutton pour recevoir vos dons en argent.

LE 3 DÉCEMBRE L'équipe du CAB Sutton sera au IGA pour recevoir vos dons en argent.

LE 11 DÉCEMBRE Les bénévoles du CAB feront du porte-à-porte pour prendre les denrées que vous souhaitez donner à la banque alimentaire. Nous acceptons uniquement des denrées sèches non ouvertes (conserves, pâtes, riz, etc.).

À PARTIR DU 1 DÉCEMBRE Vous pourrez faire des dons en ligne sur le www.cabsutton.com. Vous pourrez également apporter directement vos dons et vos denrées au CAB Sutton, situé au 7 rue Academy.

SAMEDI 17 DÉCEMBRE Distribution des paniers.

LE CAB SUTTON VOUS REMERCIE !

Si vous souhaitez recevoir un panier de Noël, vous devez vous inscrire avant le lundi 28 novembre au 450-538-1919

VENDU

155, ch. Vermont, Sutton

NOUVEAUTÉ

302, ch. Vincent, Saint-Étienne-de-Bolton
MLS 22781884

À DÉCOUVRIR

305, ch. Lapointe, Bromont
MLS 26549843

À DÉCOUVRIR/TERRAIN ACCÈS AU LAC

32, rue St-Andrew, Lac-Brome
MLS 16582950

NOUVEAUTÉ/TERRAIN BORD DE L'EAU

Rue Bordeleau, Magog
MLS 15306343

À DÉCOUVRIR/ DOMAINE 86 ACRES

290, ch. d'Iron Hill, Lac-Brome
MLS 15354993

À DÉCOUVRIR

1, rue Tournesol, Sutton
MLS 28799062

NOUVEAUTÉ

60, rue de la Serpentine, Saint-Étienne-de-Bolton
MLS 14328407

CONSTRUCTION NEUVE / NOUVEAU PRIX

27B, rue St-Andrew, Lac-Brome
MLS 19820938

À DÉCOUVRIR

30C, rue St-Andrew, Lac-Brome
MLS 10629668

DOMAINE 382 ACRES

345, ch. Jackson, Brome
MSL 23530197

À DÉCOUVRIR

36, rue des Châtaigniers, Austin
MLS 13173348

450.243.0808
groupebm@sothebysrealty.ca
barsaloumeunier.com
Suivez-nous

MARIE-PIERS BARSALOU
Courtier immobilier agréé
450.577.0272

JOHANNE MEUNIER
Courtier immobilier
514.926.5626

SIMON-PIERRE VEILLETTE
Courtier immo. rés. et com.
450.775.0504

BOBBY LEE BEAUBIEN
Courtier immobilier rés.
450.775.4333

ISABELLE GARIÉPY
Courtier immobilier rés.
514.347.9619

ELSA BERGAMIN
Courtier immobilier rés.
819.238.3236

Bureau des Cantons-de-l'Est
299, ch. Knowlton, Lac-Brome

sothebysrealty.ca
Entreprise autonome et indépendante.
Agence immobilière.

ROYAL LEPAGE

AU SOMMET

Agence immobilière
Franchisée indépendante et autonome

MAISONS DE PRESTIGE

PROTECTION ROYALE votre rêve à l'abri

ROYALLEPAGEAUSOMMET.COM

35, rue Principale Nord, SUTTON	450 538-3800
3, rue Victoria, KNOWLTON	450 242-2000
182, rue Principale, GRANBY	579 589-6767
250, rue Principale Ouest, MAGOG	819 868-5000

Ce domaine exceptionnel de 48 acres, situé sur le Petit Pinacle, est traversé par 2 ruisseaux, agrémenté de sentiers qui parcourent une nature intacte et d'un petit lac privé aux eaux cristallines. Perchée sur une colline et offrant des vues à couper le souffle vers Jay Peak, la maison d'inspiration loyaliste est en parfaite harmonie avec son environnement. Garage avec loft d'invités, belle grange avec fumoir. Offerte à 1 740 000 $

Sylvie 450 776-4511 | www.equipecareau.com

Chalet de montagne sur 2 acres et ½ boisé, comprend 4 chambres, 2 salles de bain, une salle familiale et un salon à plafond cathédrale. Construction 2019, à 5 minutes du village de Sutton. Offerte à 595 000 $

Alexis 514 233-4632 | www.equipecareau.com

Aux portes du village de Sutton. Grand domaine de 31 acres zoné blanc subdivisible, comprend deux lacs, des sentiers et une vue remarquable du massif des monts Sutton. Maison de style champêtre impeccablement entretenue, située loin de la route à l'abri des regards et dont la grande pièce de séjour à plafond cathédrale peut accueillir famille et amis confortablement. Offerte à 1 875 000 $

Hermann 450 405-2106 | www.equipecareau.com

Au Val Sutton, unité de coin 2 chambres, cuisine et salles de bains rénovées avec des matériaux de qualité, grande terrasse et vue vers la vallée. Immense piscine creusée, courts de tennis, distance de marche du ski et des sentiers. 299,000$

Sylvie 450 776-4511 | www.equipecareau.com

Solide bungalow de 3 chambres et 2 salles de bain situé sur grand terrain aménagé d'arbres fruitiers. Sous-sol fini avec poêle au bois. À qui la chance ? Offerte à 374 000 $

Alexis 514 233-4632 | www.equipecareau.com

Construisez votre chalet en montagne sur ce superbe terrain de 10 acres peuplé d'arbres aux essences variées. Près des sentiers, profitez des grands espaces du massif des monts Sutton. Vendeur motivé 379 000 $

Hermann 450 405-2106 | www.equipecareau.com

AU CŒUR DE KNOWLTON – Maison impeccable, décor et finition de bon goût, patio, jardin intime et tranquille. Coup de cœur assuré ! 1 200 000 $

Lois Hardacker 450 242-2000

POTTON – 72-acre domain, minutes from Owl's Head and Lake Memphremagog. Post and beam home, accessory buildings, large pond. More to discover. $1,400,000

www.loishardacker.com

OASIS de 53 acres entre Knowlton et Bromont. Maison spacieuse de style ranch, écurie, arène, sentiers, champs, forêt, étang, vue.

Lois Hardacker 450 242-2000

CONDO – Updated, 2 bedrooms, enclosed veranda and a sunroom, intercom, garage, locker, elevator. Conveniently located in Cowansville. $298,000

www.loishardacker.com

Sylvie Careau
450.776.4511

Alexis Careau
514.233.4632

Hermann Guérette
450.405.2106

Lois Hardacker
450.242.2000