

« JE TRAVAILLE POUR VOUS ! »



**CHANTAL
SOUCY**

DÉPUTÉE DE SAINT-HYACINTHE
VICE-PRÉSIDENTE DE L'ASSEMBLÉE NATIONALE



ASSEMBLÉE NATIONALE
DU QUÉBEC

2685, BOUL. CASAVANT OUEST,
BUREAU 215, SAINT-HYACINTHE



EN JUIN, C'EST LE MOMENT DE
SOULIGNER LA FÊTE DU QUÉBEC.
BONNE FÊTE NATIONALE À TOUS
MES CONCITOYENS !



JOURNALMOBILES

JOURNAL
MOBILES

Grand gagnant
des prix de l'AMECQ
2019

TOYEN • MÉDIA COMMUNAUTAIRE MASKOUTAIN

WWW.JOURNALMOBILES.COM

Le Centre Expression propose des bandes dessinées et des films d'animation avec Les mondes de Diane Obomsawin.

**Les mondes de
Diane Obomsawin**

PAGE 4

PHOTO : PAUL-HENRI FREVIERE



La Fête nationale est l'occasion de se rassembler,
de se connaître et d'échanger. Bonne Fête nationale !

Brigitte Sansoucy | Votre députée de Saint-Hyacinthe—Bagot



NOROI

DISTILLERIE

DISTILLERIE MASKOUTAINE RÉCOMPENSÉE À L'INTERNATIONAL

Avant même sa mise en marché, le gin NOROI a gagné une médaille d'or au World Spirits Award 2019 le 22 mars dernier. Une fierté pour la distillerie maskoutaine puisque près de 550 produits ont été inscrits représentant 117 distilleries de 25 pays différents. De plus, leur liqueur d'orange s'est également démarquée, et ce, avec une double médaille d'or. Jonathan Robin, président et propriétaire de la distillerie NOROI est très fier de ses deux prestigieux prix. « D'avoir gagné une médaille d'or pour notre gin NOROI et une double médaille d'or pour notre liqueur d'orange, pour nous, c'est une réalisation qui dépasse nos attentes, surtout pour une microdistillerie qui vient de lancer ses deux premiers produits ». Comme quoi la distillerie maskoutaine fait bonne figure!

Le gin NOROI vient également de gagner une médaille d'or à la Coupe des Nations 2019, une compétition nationale de vins et d'alcool du terroir, jugée selon quatre critères exclusifs soit l'analyse visuelle, olfactive et gustative ainsi que le jugement d'ensemble.

Ce n'est pas tout! Le gin NOROI a été couronné grand gagnant du Ginweek 2019 avec son cocktail Inauguration du Printemps, réalisé avec soin par Adaina Smyth du bar Les cousins de l'Hôtel Alt au DIX30. Le gin s'est hissé au premier rang parmi 22 gins québécois.



VENTE DE PRODUITS SUR PLACE

La Station vous offre la possibilité de venir acheter ses produits directement à l'usine afin de profiter de prix très compétitifs. Fait de concentré de vrais fruits et contenant 5 fois moins de sucre que la boisson gazeuse la plus populaire, FIXIT Kombucha vous est offert en canettes de 355 ml, et ce, en trois saveurs différentes : framboise-rooibos, fraise-basilic et pomme-gingembre. Il est également possible de remplir vos contenants en verre à partir de leurs lignes de fût; vous pourrez ainsi profiter de leurs saveurs exclusives qui changent tous les mois! Les produits de FIXIT Kombucha sont faits à partir d'au moins 80 % d'ingrédients biologiques.

Par ailleurs, la brasserie Olten et la microbrasserie Le Bilboquet vous offrent une grande variété de bières pouvant plaire à tous. Saviez-vous qu'il est même possible de vous procurer certaines bières imparfaites exclusivement à leur usine? Pourquoi imparfaites? Il peut s'agir simplement d'une étiquette abîmée alors ne vous inquiétez pas, il n'y a aucun compromis sur le goût et la qualité de celles-ci.

L'équipe du Bilboquet est très fière d'avoir reçu une médaille d'or au Mondial de la bière 2019, le 22 mai dernier, avec la Billy Bishop, une double IPA. Contrairement aux autres gagnants qui avaient enregistré une bière spécialement brassée pour l'événement, Le Bilboquet a remporté un prix avec une bière régulière. N'hésitez pas à vous en procurer dès maintenant.

Pour ce qui est de la distillerie NOROI, vous pourrez vous procurer leur dry gin distillé à froid ainsi que leur nouveau prêt-à-boire, un vodka-soda citron et lime sans sucre ni édulcorant ne possédant que 80 calories!



Marc-Olivier Pouliot, directeur marketing pour la Station Agro-Biotech, Samuel Gaudette, distillateur pour la distillerie NOROI et Jonathan Robin, président de la Station Agro-Biotech

La distillerie NOROI utilise un alambic en verre de 60 litres issu de la plus haute technologie. En effet, le gin NOROI combine la distillation à froid et la distillation traditionnelle. Une année de recherche et de développement ainsi qu'une année de fabrication ont permis de créer cet alambic qui crée un vide absolu et abaisse la température sous 0 °C permettant ainsi de préserver les molécules sensibles à la chaleur et de capturer toutes les subtilités. Produits à Saint-Hyacinthe, les spiritueux NOROI sont nés de l'expertise d'un chimiste et d'un distillateur créant ainsi un gin de qualité supérieure au goût unique. D'un point de vue production, la distillation permet de conserver toutes les saveurs. Samuel Gaudette, maître distillateur, croit que cette méthode fait toute la différence. « Le fait d'abaisser mon point d'ébullition durant ma distillation permet à mon distillat de sortir très froid avec tous les esters non modifiés ni transformés. Ça permet donc aux arômes d'être conservés à 100 %. Par exemple, la distillation à chaud transforme le zeste d'un citron en marmelade ou en confit tandis que la distillation à froid permet de conserver le zeste tel quel ». La distillation à froid permet également au département marketing de se démarquer. « En offrant des produits différents, innovants et de grande qualité, notre marketing doit être à la hauteur de la distillerie », dit Marc-Olivier Pouliot, directeur marketing NOROI. De ce fait, la distillerie ne cesse d'innover : une



Jonathan Robin, président de la Station Agro-Biotech

nouvelle vodka aromatisée issue de la distillation à froid est prévue dans les prochains mois ainsi qu'une incroyable liqueur à l'orange.

La distillerie a également lancé en avril dernier un prêt-à-boire de type vodka-soda au citron et à la lime. Composé de peu d'ingrédients et ne contenant aucun sucre ni édulcorant, ce prêt-à-boire de 80 calories fera sans aucun doute un malheur durant les journées chaudes d'été.

ENEZ VISITER LA STATION

La Station ouvre également ses portes au public pour faire la visite de ses installations incluant une dégustation complète de leurs produits. De ce fait, plusieurs forfaits sont disponibles selon votre budget et vos intérêts. De plus, la distillerie offrira bientôt des cours de mixologie personnalisés vous permettant d'approfondir vos connaissances en matière de cocktails. Vous aurez la chance d'apprendre les bases de la mixologie en plus de créer des cocktails à votre goût. Une belle activité qui sort de l'ordinaire à réaliser entre amis ou entre collègues!



Roxanne Boudreau et Sophie Tardif, conseillères communication/marketing pour la station Agro-Biotech



Système de brassage de la brasserie OLTEN



Linda Grenon, présidente de FIXIT Kombucha

LA STATION AGRO-BIOTECH

Située à Saint-Hyacinthe, la Station Agro-Biotech regroupe quatre entreprises, soit la microbrasserie Le Bilboquet, la brasserie Olten, la distillerie NOROI ainsi que FIXIT Kombucha. Réellement regroupées sous le même toit, les entreprises se retrouvent au 6600 boulevard Choquette afin de centraliser la production des produits. Il s'agit donc d'une nouvelle entreprise de transformation alimentaire qui s'installe à Saint-Hyacinthe. Une production locale permet à la Station de stimuler l'économie des environs en offrant, entre autres, de nouveaux emplois. D'ailleurs, la compagnie fait beaucoup d'efforts pour travailler avec des fournisseurs et producteurs locaux pour tous leurs produits. La distillerie NOROI prône également l'économie circulaire en réutilisant des pelures d'orange biologiques ayant été précédemment utilisées dans la fabrication de jus québécois dans trois de ses produits alcoolisés qui seront bientôt sur les tablettes de la SAQ. Une belle façon de faire sa part pour l'environnement.



AU CENTRE EXPRESSION :

Les mondes de Diane Obomsawin

Décidément, le Centre d'exposition Expression n'a pas fini de nous surprendre. Après une présentation basée sur les nouvelles technologies (François Quévillon), voilà que l'institution maskoutaine propose des bandes dessinées et des films d'animation avec Les mondes de Diane Obomsawin.

PAUL-HENRI FRENIERE

L'artiste d'origine amérindienne n'est pas la première venue, elle a une longue feuille de route parsemée de prix et de reconnaissances diverses. Par exemple, la bande dessinée intitulée Callisto, qui fait partie de l'exposition, a déjà été publiée dans le prestigieux magazine américain The New Yorker.

Côté film d'animation, Diane Obomsawin collabore depuis quelques années avec l'Office national du film (ONF) où l'on peut visionner, sur leur site Internet, certaines de ses œuvres. C'est le cas de Kaspar, un petit film d'animation de huit minutes qui est présenté sur grand écran dans une salle du Centre Expression.

L'ONF décrit ainsi le film : « Court métrage d'animation qui s'inspire de l'histoire de Kaspar Hauser, célèbre orphelin du 19^e siècle. Isolé dans une cave depuis toujours, Kaspar ignore tout de la vie. Lorsque « l'homme en noir » vient le chercher, c'est tout un monde qui s'offre subitement à lui pour la première fois. Une fable impressionniste et poétique

sur la découverte d'un univers aussi magnifique que terrifiant. »

Le monde des mythes

Diane Obomsawin a éprouvé de la compassion pour ce Kaspar, assassiné mystérieusement à l'âge de 22 ans. Tout comme elle en a eu pour le Minotaure, ce personnage de la mythologie grecque, mi-homme mi-taureau, emprisonné dans un labyrinthe. Si bien qu'elle le fait s'évader à la nage dans un dessin animé (L'évasion du Minotaure).

L'artiste s'inspire volontiers des mythes de l'Antiquité. Ainsi, la bande dessinée Callisto est tirée du livre Les Métamorphoses d'Ovide. La nymphe, d'une grande beauté, aura néanmoins un destin tragique en étant métamorphosée en ourse qui deviendra une constellation stellaire, la Grande Ourse.

Ces histoires peuvent sembler bien tristes et complexes, mais Diane Obomsawin les aborde avec simplicité teintée d'une pointe d'humour. Pour Callisto, par exemple, elle a utilisé volontairement des couleurs vives rappelant les BD des super-héros de Marvel.

Le monde des rêves

Outre la mythologie, l'artiste s'inspire également de ses propres rêves. « Je rêve beaucoup et, depuis longtemps, j'ai pris l'habitude d'en écrire les grandes lignes en me levant le matin. J'écris rapidement sans m'attarder aux détails. C'est en dessinant quelques éléments que je découvre d'autres significations, puis je réalise la bande dessinée qui devient alors une autre chose » explique-t-elle.

Il s'agit de la première exposition monographique de Diane Obomsawin. Les mondes réunissent un corpus de bandes dessinées, d'animations et d'installations inédites ainsi qu'une animation tirée de la filmographie de l'artiste. En tout, neuf œuvres réalisées entre 2010 et 2019.

La commissaire de l'exposition, Nicole Gingras, en donne son interprétation : « L'œuvre de Diane Obomsawin émeut; sa profondeur nous touche. Impossible de rester insensible à l'ambivalente oscillation qui émerge de l'expérience de chacune de ses œuvres : entre légèreté et gravité, un mouvement fragile nous interpelle. Cette émotion est-elle due au regard attentif de philosophe que l'artiste pose sur les choses, à la sensuelle fluidité de ses dessins ou à cet étonnement candide que Diane Obomsawin transmet à ses personnages ? »

On pourra trouver la réponse durant l'été, l'exposition se terminera le 4 août prochain. ☺



Pour un bal parfait,
c'est chez Rita Fleuriste que vous
trouverez votre boutonnière et votre bracelet
Boutonnieres à 15 \$ et bracelets à 25 \$
Plusieurs modèles disponibles, contactez-nous maintenant !

460, avenue de l'Hôtel-Dieu, Saint-Hyacinthe
info@ritafleuriste.net

Salon
Rita
Fleuriste
450 774-6152

UN SPECTACLE POUR VENIR EN AIDE AUX SINISTRÉS DE LA PLACE FRONTENAC

Le 27 mai dernier, ils étaient une cinquantaine d'artistes de la région maskoutaine sur la scène de la salle Desjardins du Centre des arts Juliette-Lassonde à avoir répondu à l'appel lancé par l'organisateur du spectacle, Yvan Pion, artiste et figure bien connue du communautaire. Un appel à la solidarité pour venir en aide aux sinistrés de la Place Frontenac. Parmi ces artistes, c'est l'humoriste Christian Vanasse qui a assuré l'animation.

Si la récolte financière générée par l'événement s'est avérée plutôt mince, les retombées culturelles par contre pourraient être très intéressantes. L'organisateur y a vu un potentiel pour de futurs événements pour mettre de l'avant la relève artistique locale.



DÉCHIQUETER AUTREMENT...

Tél : 450 771-2747 | www.atelierstransition.com

**POSEZ UN GESTE SOCIAL,
CONFIEZ – NOUS LE DÉCHIQUETAGE
DE VOS DOCUMENTS CONFIDENTIELS !**

Un service professionnel – une destruction sécuritaire
Disponibles : bacs cadénassés – cabinets pour bureau
Service de cueillette avec contrat ou sur appel !

**ATELIERS
TRANSITION INC.**

450 771-2747

PARTENAIRE OFFICIEL

Solutions d'affaires
MASKATEL
TÉLÉPHONIE | INTERNET | SERVICES FIBRÉS
www.maskatel.ca



« Le plastique défigure le monde, le plastic fait sauter le reste. »

- Josée Artur

SOMMAIRE

BILLET DE PH
PAGE 5

À LA UNE
PAGE 4

COMMUNAUTAIRE
PAGE 5

SANTÉ
PAGE 6

COMMUNAUTAIRE
PAGES 7-8

RURALITÉ
PAGE 12

LE GOÛT DE L'ÉTÉ
PAGES 14-15

LIVRES
PAGE 17

ENVIRONNEMENT
PAGE 18

Ma première Saint-Jean

Avant que l'on célèbre la Fête nationale des Québécois, le 24 juin, on fêtait la Saint-Jean-Baptiste, « patron des Canadiens français ». J'en ai vécu plusieurs, de ces Saint-Jean, mais jamais je n'oublierai mon premier défilé. Il m'aura apporté des leçons de vie...

PAUL-HENRI FRENIÈRE

J'avais 5 ou 6 ans. Je demeurais dans un petit logement sur la rue Sicotte avec mes parents et mes deux grandes sœurs. Le logement était si petit que je dormais sur un divan-lit dans la cuisine. Mon père travaillait fort, pourtant, dans une usine d'une grosse compagnie japonaise qui venait exploiter nos vaillants travailleurs québécois.

Je jouais dehors. Il faisait beau. Soudain j'entendis une musique qui venait de loin et qui se rapprochait. Elle venait de la rue Dessaulles où demeurait mon grand-père. Je pouvais m'y rendre à pied, ce que je fis, comme attiré par le chant des sirènes.

De ma vie, je n'avais jamais vu une parade. Enfin, peut-être avais-je assisté au défilé du Père Noël, mais celui-là, je ne m'en souviens pas. Là, j'étais impressionné par les chars allégoriques, les madames avec de grandes robes blanches et surtout les fanfares précédées des majorettes.

À la fin, un petit garçon de mon âge, blond et frisé, accompagné d'un mouton, trônait sur son char à lui. Je ne pus faire autrement que de le suivre. À un moment donné, le cortège bifurqua vers la Porte des maires. C'était la fin du trajet.

La musique s'arrêta et les participants déposèrent leurs instruments sur la pelouse du parc adjacent. Je vois encore le soleil scintiller sur les trompettes et les clairons autour de la grosse caisse qui trônait sur le gazon. C'était bien beau tout ça, mais il fallait que je retourne à la maison.

C'est là que j'ai découvert pour la première fois la rue Girouard. De beaux arbres, des fleurs et de belles et grandes maisons : rien à voir avec la rue Sicotte. Il me semblait que c'était un autre monde, une sorte de Disneyland pour les enfants.

Dans ma petite tête, j'imaginai que c'était ça le paradis. Le petit Jean-Baptiste frisé blond m'avait conduit au paradis. Malheureusement, après quelques minutes de marche, j'ai eu une envie de pipi, une grosse envie de pipi.

Je savais que je n'avais pas le temps de me rendre à la maison. Je n'étais même pas sûr du chemin à prendre. J'ai alors spotté un petit buisson sous un grand arbre; un endroit discret pour me soulager, ai-je pensé.

À peine avais-je eu le temps de dézipper ma braguette qu'un vieux monsieur sortit de sa belle maison en brandissant un balai au dessus de sa tête. « Va-t-en chez vous, p'tit québécois! » me cria-t-il.

Je partis en courant sans avoir eu le temps de faire ce que la nature me commandait de faire. Après quelques minutes, je m'arrêtai, honteux, la queue entre les jambes sur lesquelles ruisselait un liquide jaune.

Puis, en marchant, la honte fit place à la colère. Dans ma petite tête d'enfant, je fis les constats suivants : 1- Les vieux monsieurs riches ont de belles maisons. 2- Les vieux monsieurs riches sont méchants. 3- Toujours aller à la toilette avant de suivre la parade. ☹

BORIS



Suivez-nous sur
twitter
twitter.com/jmobiles

Suivez-nous sur
facebook
www.facebook.com/JournalMobiles

Journalistes-Collaborateurs

Paul-Henri Frenière, Nelson Dion, Anne-Marie Aubin, Serge Caya, Roger Lafrance, Catherine Courchesne, François-Olivier Chené et Marijo Demers, Sylvain Laforest, Sophie Brodeur.

Comité de rédaction

Anne-Marie Aubin, Sophie Brodeur, Nelson Dion, Françoise Pelletier, Pierre Béland.

Direction et publicité

Nelson Dion > direction@journalmobiles.com
Guillaume Mousseau > guillaume@journalmobiles.com
Téléphone - 450 230-7557

Graphisme

Martin Rinfret - Solutions graphiques - 819 375-4671

Conseil d'administration

Sophie Brodeur, Simon Drapeau, Pierre Béland, Cécile Ménard.

Les grandes lignes

Mobiles, Média Communautaire Maskoutain est un organisme à but non lucratif (OBNL) dont la mission première est la production et la diffusion de l'information locale et régionale reflétant en priorité la vie culturelle, sociale et communautaire de la collectivité maskoutaine.

Visitez le www.journalmobiles.com

Faites parvenir vos textes, photos et commentaires à redaction@journalmobiles.com

Culture
et Communications
Québec

AMECQ
ASSOCIATION DES MÉDIAS ÉCRITS
COMMUNAUTAIRES DU QUÉBEC

JOURNAL
MOBILES

média communautaire maskoutain

450 501-8790 www.journalmobiles.com

1195, rue Saint-Antoine - Bureau 308

Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 3K6

Tirage : 31 500 exemplaires

Distribution par Postes Canada

et présentoirs

Dépôt légal :

Bibliothèque nationale
du Québec 1157494

ISSN : 2292-3551

Les vacances : un bon moment pour décrocher des réseaux sociaux

La vie va de plus en plus vite et on entend souvent des gens se plaindre qu'ils manquent de temps. Pourtant, ils sont happés, souvent beaucoup plus longtemps qu'ils ne le voudraient, par les réseaux sociaux qui font tout pour capter et garder leur attention. Les vacances pourraient s'avérer un moment opportun pour reprendre la maîtrise de leur temps de loisir en s'initiant à la pratique du minimalisme numérique.

SOPHIE BRODEUR

Les réseaux sociaux, très populaires, déploient des moyens démesurés pour solliciter et garder notre attention. Notre attention est en effet la matière première qu'ils vendent à gros prix à leurs clients, des annonceurs.

Le temps : une denrée précieuse qu'il faudrait éviter de gaspiller

Les abonnés de Facebook passent en moyenne 50 minutes par jour sur celui-ci. Ça ne semble pas tant de temps, mais quand on calcule, ça représente autour de 300 heures par année. Cela équivaut à sept semaines de travail de plus de 40 heures par semaine. La question à se poser est simple : est-ce que ce grand investissement en temps en vaut vraiment la peine ? La réponse honnête est non.

Le problème avec les réseaux sociaux, c'est la disparité de moyen entre l'utilisateur et le réseau social. Celui-ci vend notre attention et cherche, par tous les moyens, à enrichir ses actionnaires. Il appartient donc à l'utilisateur de se défier des moyens déployés pour le garder captif. La mise en place d'un plan d'utilisation raisonnée des réseaux sociaux permet à l'utilisateur de retrouver son autonomie. Il pourra ainsi obtenir ce qu'il veut sans perdre le contrôle de son temps.

Retrouver le temps de réfléchir

Il est devenu automatique pour beaucoup de gens de se réfugier derrière un écran dès qu'un moment d'ennui se présente. Parfois, en voulant simplement remplir un moment creux, on restera accroché à son écran plus longtemps que prévu. Au lieu de se précipiter sur un écran au moindre ennui, il serait profitable de retrouver du temps de solitude.



PHOTO : MIRKO VITALI - 123RF

La solitude est nécessaire au cerveau humain qui n'a pas changé avec l'arrivée des écrans. L'absence de sollicitation extérieure est bénéfique pour l'être humain qui a besoin de temps libre de toute influence. Cela nous permet de réfléchir, de nous connaître et de nous construire.

Retrouver le plaisir des loisirs analogiques

Les vacances peuvent s'avérer un moment idéal pour s'initier à la pratique du minimalisme numérique. En effet, le moment est propice à retrouver ou à découvrir des loisirs satisfaisants qui ne nécessitent pas d'écran.

Ce ne sont pas les choix qui manquent : tricot, arts plastiques, jeux d'eau, mécanique, cuisine, marche, vélo, jeux de société, tourisme, etc. L'idéal est de rechercher des activités qui requièrent des interactions « en personne », car celles-ci sont source de grand bien-être.

En pratiquant le minimalisme numérique et en nous adonnant à des activités réelles, nous pourrions retrouver la maîtrise de notre temps tout en retrouvant des plaisirs bien agréables. Après tout, notre temps, c'est notre vie !

On n'embauche pas...
On veut accueillir un nouveau membre dans notre famiglia!

TEMPS PLEIN & PARTIEL Apporte ton C.V. en restaurant!
Cuisiniers, aide-cuisiniers, plongeurs, serveurs, hôtes, suiteurs, commis débarrasseur et assistants bar.

Le bonheur au travail, c'est possible chez Pacini!

L'Authenticité Italienne
Pâtes • Pizzas • Grillades • Déjeuner 7jrs

PACINI
L'amour de la table et des gens autour

PIZZAS 2POUR!
après 2h tous les jours en salle à manger ou pour emporter

1235, rue Daniel-Johnson Ouest, Saint-Hyacinthe QC J2S 8S4

Réservation: 450-252-2525

pacini.com/sthyacinthe/

PIERRE DUMAINE : l'humain avant tout!



L'entraide est une valeur très importante pour cet homme d'affaires fortement impliqué dans le Club Rotary. Selon lui, l'argent devrait être aussi là pour aider les autres.

ON A TOUS BESOIN D'HUMANITÉ

« Voilà l'inspiration du slogan de ma compagnie : Dumanité, cabinet de services financiers. Dans notre vision des choses, l'argent est simplement un outil pour se permettre d'atteindre un équilibre de vie et pour vivre nos passions. Notre mission est d'humaniser les services financiers », indique le président de la compagnie, Pierre Dumaine.

Cette humanité se traduit par une forte implication de sa part dans la communauté. À titre d'exemple, il est personnellement impliqué dans le Club Rotary, un organisme mondial d'aide humanitaire. Il est également bénévole dans le Réseau M à titre de mentor auprès des jeunes entrepreneurs de la région. De plus, il anime toutes les deux semaines un réseau d'échanges professionnels où une trentaine d'entrepreneurs partagent entre eux les meilleures pratiques dans leur métier respectif.

25 ANS À L'ÉCOUTE DE SES CLIENTS

« Eh bien oui, Dumanité a maintenant 25 ans! Dès le début, j'ai voulu placer l'humain au cœur de nos services. Écouter et bien comprendre nos clients font encore et toujours notre distinction. À titre de conseillers indépendants, nous pouvons aller chercher les meilleurs produits financiers auprès des institutions les plus réputées, celles qui répondent le mieux aux objectifs de nos clients, et ce, en toute objectivité, sans conflit d'intérêts », affirme Pierre Dumaine.

INVESTIR DANS NOTRE COLLECTIVITÉ, C'EST ESSENTIEL!

« Quand on investit ici, on redonne à toute notre collectivité. C'est une autre manière de créer de la richesse collective, d'encourager l'entraide locale. C'est pourquoi j'ai décidé d'investir au cœur du centre-ville de Saint-Hyacinthe en y installant nos bureaux dans une magnifique maison patrimoniale qui, par son cachet unique, nous rappelle bien nos racines », enchaîne-t-il.



On a tous besoin...

DUMANITÉ

Cabinet de services financiers

PIERRE DUMAINE, président
bureau 450 771-7652 - pierre@dumanite.com

REMUE-MÉNINGES DURABLE

Environ 75 personnes se sont présentées au Centre culturel Humania Assurance, le 15 mai dernier, en réponse à l'invitation de la Ville de Saint-Hyacinthe pour un brainstorming collectif identifiant les défis à relever pour l'élaboration de son Plan de développement durable (PDD). Piloté par l'organisme Nature-Action Québec, l'exercice rappelait aux nostalgiques les travaux d'équipe du secondaire, alors qu'à chaque table, huit citoyens discutaient entre eux pour sortir des idées que notait un scribe préalablement formé pour animer les débats sans les orienter.

SYLVAIN LAFOREST

David Bousquet, conseiller du district Sacré-Cœur et représentant du Comité du PDD, est un adepte du processus : « On avait déjà essayé cette méthode avec succès quant fut le temps de réaliser un projet pour la pédiatrie sociale, ce qui avait mené à la création du Centre de pédiatrie sociale Grand Galop ». Il ajoute que « les tables ont été formées au hasard, puisqu'on assignait des places à mesure que les gens entraient », ce qui évitait, bien sûr, que les gens soient regroupés entre amis ou par les organismes qui, souvent, les relient. Outre la présence des militants habituels ayant à cœur le développement d'une ville durable, celle de plusieurs membres du CCCPEM (Comité des citoyens et citoyennes pour la protection de l'environnement maskoutain) est à noter, dont les représentants étaient dispersés aux quatre coins de la salle.

Une belle initiative

Pour Annabelle Palardy, présidente du CCCPEM, la soirée fut très constructive. « C'est un bel exercice de participation citoyenne avec ses bons côtés et ses limites, mais qui pourrait servir d'exemple dans plein de dossiers. »

Parmi les éléments qui sont ressortis des discussions, notons le transport en commun déficient, les nombreux îlots de chaleur, le développement urbain inquiétant, le manque d'espaces verts, les impacts de l'agriculture sur l'environnement et plusieurs autres. La Ville avait aussi mis en ligne, jusqu'au 31 mai, un sondage pour que cet éventuel Plan de développement durable reflète la volonté de tous les citoyens. La compilation de ces enjeux sera la base du « diagnostic » dont le Comité du PDD fera part en septembre, en prévision de son plan d'action. ☎

**Devenez
membre au
coût de 20 \$.**

**Un simple
geste de
solidarité.**

Pour soutenir les parents en deuil



**RÉSIDENCE
FUNÉRAIRE
MASKA**

Obtenez 10 % de rabais sur nos services. Pour plus d'informations sur le soutien aux parents et nos services, visitez notre site Web :

450 773-8256 | www.rfmaska.coop
5325, boul. Laurier Ouest, Saint-Hyacinthe

Voir d'autres horizons que ceux du tourisme de masse pendant les vacances

L'été et les vacances sont à nos portes et, très souvent aussi, cette incontournable question : où partir ? Quelle expérience de voyage souhaite-t-on vivre ?

FRANÇOIS-OLIVIER CHENÉ ET MARIJO DEMERS

C'est bien connu, et trop nombreux sommes-nous à l'avoir déjà vécu : trop de tourisme tue le tourisme ! Paradoxalement, plus ce tourisme de masse se développe, plus une certaine quête individuelle et collective du voyage authentique, hors sentiers battus, se fait sentir aussi. Ce désir réel d'aller à la véritable rencontre de l'autre peut aussi mener à des travers touristiques au goût amer quand on y regarde de plus près.

La géniale idée à la base d'Airbnb s'est transformée en prédation locative et en mutation de vie de quartiers pour les populations

naliste et passagère... Et que dire des sites touristiques incontournables pour abreuver notre soif d'aventure et d'inconnu : îles Galapagos, Everest, Machu Picchu qui sont littéralement assaillis par des hordes de touristes ? Ces sites viennent, en quelques années, à être défigurés, pollués, voire contraints de fermer. Comme voyageurs, avons-nous d'autres avenues possibles pour découvrir d'autres types de voyages que ceux de masse ou de bonne conscience préfabriquée ?

Un autre possible touristique au cœur de l'Asie centrale

Au début des années 2000, le Kirghizistan, un pays ayant fait partie de l'ex-URSS et situé en Asie Centrale, fait face à une sévère

tourisme mondial en suscitant une attraction durable et viable vers ce type de tourisme qui ne cesse de grandir et de s'exporter, à plus petite échelle, aux pays voisins comme le Tadjikistan ou l'Ouzbékistan.

Il faut tout de suite souligner que le tourisme communautaire, parfois appelé « écotourisme » n'est pas synonyme d'entraide humanitaire ou de volontourisme. Il ne s'agit pas de repeindre une école défavorisée ou de prêter main-forte pour creuser un puits au village. Au Kirghizistan, c'est une association nationale touristique communautaire qui se trouve à être prestataire des services touristiques à travers un réseau de 15 bureaux disséminés partout sur le territoire. Cette association communautaire met en relation touristes et population locale. Cependant, il n'y a pas d'intermédiaire, de grossiste, de sous-traitance, d'agence privée : votre chauffeur sera un gars du coin, votre guide à cheval et votre installateur de yourte, un berger de la région qui habite l'endroit et qui n'est pas un professionnel de l'industrie touristique. Cette façon de faire permet des séjours à prix abordable pour les voyageurs et le développement du tourisme de manière plus équitable à travers tout le territoire kirghize, sans compter la possibilité de rencontres plus authentiques et significatives entre humains ! D'autres formes de véritables échanges, qui échappent à la logique marchande de l'industrie touristique, existent partout dans le monde.

« Bienvenue dans ma ville » ou les Global Greeters

En 1992, la New-Yorkaise Lynn Brooks décide qu'elle veut faire connaître son New York à elle au touriste de passage dans une

expérience de contact direct. L'initiative du Big Apple Greeters était née. De fil en aiguille, le phénomène s'est étendu à la planète entière et, aujourd'hui, on parle du Global Greeters Network où des résidents d'Helsinki, d'Amsterdam ou de Rio — en fait, de plus de 100 destinations — sont répertoriés sur le site Web. Une caractéristique intéressante de ce réseau se trouve dans l'esprit même des Global Greeters : les quelques heures ou la journée passée avec la personne qui vous accueille sont sans aucuns frais ; il ne s'agit ni de profit ni de marketing, et la personne qui vous fait visiter sa ville le fait que vous soyez seul ou jusqu'à six personnes dans votre groupe. Les greeters n'ont pas non plus l'approche des guides professionnels et conventionnels qui vous signalent qu'à droite se trouve le monument, à gauche, l'église gothique, et qu'il faut presser le pas, car l'autobus vous attend dans 30 minutes. Il est plutôt question de gens qui adorent leur ville sous toutes ses facettes et qui ont envie de partager ses beautés et ses secrets les mieux gardés auprès des autres.

Parlant de facettes, on peut aussi raffiner sa recherche pour trouver le greeter qui nous correspond le plus. Vous êtes un féru d'architecture ou un adepte de la gastronomie ? D'autres sont évidemment comme vous de par le monde. C'est avec plaisir qu'ils vous montreront leur ville sous cet angle particulier. Autre spécificité à noter des Global Greeters, c'est qu'on peut aller vers l'autre, mais aussi laisser l'autre venir nous visiter puisqu'il est possible, à tout moment, de créer un chapitre local au sein du réseau... Alors, pourquoi pas un « bienvenue dans ma ville » maskoutain ! ☺



locales. Le « volontourisme » ou le tourisme humanitaire amène également son lot de critiques derrière des intentions parfois louables, soit aider l'autre en croquant des égoportraits de notre bienfaisance pater-

déroute économique. Une des solutions de sortie de crise mise en place a été celle du tourisme communautaire. Depuis, ce petit pays très méconnu fait figure de pionnier ; il a placé ses pions dans le vaste échiquier du

Célébrons les

Cousin-Cousine

Vêtements enfants 0-16 ans

50 Ans

Mannie Dupont Diane Leclerc Stéphanie Blanchette

KIA
SAINT-HYACINTHE

ON A DÉMÉNAGÉ

450, rue Daniel-Johnson E, Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 8W5

VENEZ VIVRE L'EXPÉRIENCE CLIENT KIA ST-HYACINTHE DANS NOTRE NOUVELLE INSTALLATION!
VOUS VOULEZ UN SERVICE HORS PAIR, ON L'A!

- + de véhicules en inventaire
- + de bornes électriques : 3 bornes de recharge pour les véhicules électriques
- + d'espace pour les clients avec coin rafraîchissement
- + de mécaniciens, de techniciens et de spécialistes pour vous conseiller

Plusieurs démonstrateurs
SORENTO 2019 LX V6
démonstrateur avec une capacité de remorquage de 5000 lb et 7 places assises. Prix réduit et parfait pour l'été!



DÉCOUVREZ AUSSI LE **TELLURIDE**
POUR LA FAMILLE MODERNE



LE VUS À 8 PLACES ÉQUIPÉ AVEC NOS TECHNOLOGIES
LES PLUS ÉVOLUÉES PERMETTANT AUX FAMILLES
DE PROFITER DE LEUR MODE DE VIE ACTIF

450 774-3444 - 514 454-3444 - kiasthyacinthe.com

FERME DES CINQ

L'agriculture comme une vocation

La plupart des agriculteurs vous le diront : on pratique l'agriculture comme une vocation. S'il fallait calculer tout le temps qu'on y consacre en fonction des revenus, il serait souvent plus payant de faire autre chose.

ROGER LAFRANCE

Pour Ève Bouchard, c'est beaucoup cette réalité. En plus, elle a choisi une production méconnue pour la plupart des Québécois : l'élevage de chèvres Boer. Elle ne

visait pas à devenir riche avec sa ferme, mais plutôt à la faire grandir au point où, un jour, elle pourra en vivre.

Comme bien d'autres, rien ne la destinait à devenir agricultrice. Diplômée de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), elle a œuvré pendant 10 ans dans une rôtisserie Saint-Hubert. Son conjoint et elle recherchaient un cadre de vie champêtre pour leurs trois enfants. Une maison à vendre dans le 5^e rang de La Présentation fut leur premier coup de cœur.

Le deuxième fut une chevrette nommée Clochette. « Au début, nous voulions faire de l'autosuffisance, raconte-t-elle à Mobiles. La première année, on s'est acheté des poules, des lapins. Puis, la deuxième, un veau, un agneau et une chevrette. Je suis tombée en amour avec les chèvres. C'est un animal vraiment attachant. C'est là que j'ai décidé d'élever de la chèvre de boucherie. »

Il y a cependant tout un monde entre la restauration et l'élevage! En plus de suivre différentes formations, elle a acquis quelques bêtes afin de monter son troupeau. Elle a également intégré le Regroupement des éleveurs de chèvres de boucherie du Québec (RECBQ) qui regroupe une cinquantaine de membres. « Au départ, mon intention était de produire une viande pour le monde de la gastronomie tout en développant des petits produits pour les gens. »

La viande de chevreau est relativement méconnue au Québec, même si, dans le monde, elle est grandement consommée. C'est une viande faible en calorie et en gras, mais riche en protéines.



PHOTO : ROGER LAFRANCE

Ève Bouchard est tombée en amour avec les chèvres Boer au point d'en devenir productrice.

Présentement, la Ferme des Cinq compte 15 chèvres pouvant donner naissance à 2 à 3 chevreaux par année. Il faut environ neuf mois pour rendre un chevreau à maturité. Chaque carcasse peut donner de 55 à 59 livres de viande.

Ethnie et gastronomie

Évidemment, lorsqu'on adopte un élevage aussi particulier, l'un des premiers défis est de faire connaître cette viande aux consommateurs. Pour y arriver, Ève Bouchard participe à plusieurs marchés de producteurs locaux, dont les Matinées gourmandes de la MRC des Maskoutains.

« Je dois faire connaître le produit, car les gens se demandent toujours si cela se mange. Ils sont nombreux à penser que la viande va goûter le fromage de chèvre, ce qui n'est pas du tout le cas. »

Comme la plupart des éleveurs québécois, elle a opté pour la race Boer qui offre un bon rendement en matière de viande. Ses chevreaux ont été adoptés par le restaurant L'Empanaché qui le met régulièrement à

son menu. Sinon, sa production est vendue sous diverses découpes ou encore transformée en pâtés et terrines en collaboration avec l'entreprise Chevreau Gourmet. Elle s'apprête notamment à produire ses propres recettes.

Pour l'instant, la Ferme des Cinq envisage toujours d'augmenter son cheptel afin d'atteindre une certaine rentabilité. Ève Bouchard ne veut pas brûler les étapes. Dans les productions marginales comme la sienne, il vaut mieux y aller lentement, mais sûrement.

« Je veux rester une production familiale et artisanale, tout en grossissant toujours. J'ai des clients qui partent de loin pour venir s'approvisionner à la ferme. Pour moi, cet aspect est important et je veux conserver ce contact avec les gens. »

Au fait, pourquoi avoir choisi le nom de Ferme des Cinq? D'abord, pour les cinq membres de la famille, et parce que la ferme est située sur le 5^e rang. Pas plus compliqué que ça! 🐐



Aînés,
des réponses
à vos
questions

L'AQDR RICHELIEU-YAMASKA VOUS INVITE À SON ASSEMBLÉE GÉNÉRALE AINSI QU'À LA PRÉSENTATION DU CAHIER « AÎNÉS, DES RÉPONSES À VOS QUESTIONS »

**LE JEUDI 20 JUIN 2019
UN DÉJEUNER SERA OFFERT
GRATUITEMENT À 8 H 30
(ACCUEIL À 8 H)**

Restaurant Lussier au 2005, rue Saint-Pierre Ouest, Saint-Hyacinthe.
L'assemblée générale annuelle suivra à 9 h.

INFORMATION : 450 774-1396



Fête des nouveaux citoyens

Je vous invite à venir rencontrer les nouveaux citoyens de notre belle circonscription le lundi 1^{er} juillet de 13 h à 15 h lors d'un événement familial gratuit.

Parc Jean-Claude-Patenaude, Loisirs Bourg-Joli
(2520, rue Sainte-Catherine, Saint-Hyacinthe)

Merci de confirmer votre présence au **450 771-0505** ou à brigitte.sansoucy@parl.gc.ca



Brigitte Sansoucy | Votre députée de Saint-Hyacinthe—Bagot



HISTOIRE DE SUCCÈS : LA DÉPUTÉE CHANTAL SOUCY OFFRE CET ESPACE À LA MAISON DE LA FAMILLE DES MASKOUTAINS POUR FAIRE CONNAÎTRE SES SERVICES ET SES BONS COUPS À NOTRE COMMUNAUTÉ.

CHANTAL SOUCY

DÉPUTÉE DE SAINT-HYACINTHE
VICE-PRÉSIDENTE DE L'ASSEMBLÉE NATIONALE

chantal.soucy.sahy@assnat.qc.ca

TÉL. : 450 773-0550



12 DÉCEMBRE 1996 OU LE NOUVEAU DÉPART

12 décembre 1996, l'Afghanistan déchiré par la guerre, Mahgul et son mari prennent l'importante décision de fuir leur pays natal avec leurs deux enfants. Débute alors un nouveau chapitre de leur vie où le Canada s'impose comme terre d'accueil. Le frère de Mahgul y résidait déjà et acceptait de parrainer la famille, et le pays offrait de bonnes possibilités d'éducation pour les enfants.

UN TEXTE DE FLORENCE LAVALLÉE

À leur arrivée au Canada, Mahgul et son mari ont mis les bouchées doubles afin de reconstruire leur vie. Mahgul tenait à franchir rapidement la barrière de la langue afin de pouvoir aider ses enfants à l'école. C'était quelque chose de très important pour elle, car c'était un facteur clé d'intégration. Ainsi, elle a pris des cours de francisation à temps plein durant un certain moment. Durant ce temps, son mari travaillait pour payer le loyer et prenait des cours de francisation à temps partiel à la Maison de la Famille des Maskoutains (MFM). « La MFM a été notre première maison à St-Hyacinthe », souligne Mahgul. Côté professionnel, elle raconte qu'elle et son mari ont enchaîné de longues journées de travail durant 4-5 ans afin d'assurer le succès du restaurant duquel ils s'étaient fait offrir des parts. Elle est notamment allée chercher certaines certifications en alimentation et en sécurité au travail.

Plus de 20 ans après son arrivée au Québec, on peut dire que Mahgul est un exemple parfait d'intégration réussie. Au-delà de son statut de réfugiée afghane, elle est avant

tout une femme énergique et accomplie qui a réussi à rebâtir sa vie et à redonner à sa communauté d'accueil. Elle raconte qu'elle n'a pas eu la chance de faire des études à cause de la guerre et qu'elle est comblée que ses enfants réussissent et s'épanouissent à l'école. Débordante de fierté, elle souligne que son aîné est en train de finir ses études à l'Université de Montréal. Pour Mahgul, l'éducation est un droit dont tous les enfants devraient bénéficier et elle le souhaite ardemment aux jeunes de son pays natal.

Aux nouveaux arrivants, Mahgul conseille de ne pas perdre courage et de croire en soi. Elle mentionne également l'importance d'apprendre le français et d'aller chercher le support nécessaire : « J'ai été accueillie à bras ouverts par les Québécois. Je suis extrêmement reconnaissante pour tout ce que j'ai reçu. Maintenant, je veux à mon tour donner le plus possible ! » Elle travaille ainsi à la MFM à titre d'interprète et anime des activités interculturelles comme l'espace cuisine. Elle qui a un jour eu à s'intégrer contribue aujourd'hui à l'intégration de d'autres nouveaux arrivants, comme quoi la roue tourne !

* La Maison de la Famille des Maskoutains accompagne les nouveaux arrivants dans leur inté-



Mahgul tenait à franchir rapidement la barrière de la langue afin de pouvoir aider ses enfants à l'école.

gration. Parmi les services offerts par la MFM, on compte les fêtes d'accueil, les cuisines collectives interculturelles, les liaisons santé, les liaisons socio-éducatives, le programme d'intégration linguistique, le service d'interprètes,

etc. Une fois installées, ces nouveaux arrivants ont à s'intégrer dans la communauté et à rebâtir leur vie. C'est là que les citoyens de Saint-Hyacinthe peuvent faire toute la différence. S'intéresser à eux, apprendre à les connaître,

leur faire une place dans la communauté sont tous des gestes qui aideront ces personnes à retrouver une vie normale et à développer un sentiment d'appartenance. À vous de jouer!

MAISON DE LA FAMILLE DES MASKOUTAINS

2130, AVENUE MAILHOT,
SAINT-HYACINTHE

TÉLÉPHONE : 450 771-4010
COURRIEL : ACCUEIL@MFM.QC.CA
WWW.MFM.QC.CA





Le goût de l'été Des petits fruits dans notre assiette

Ce sera bientôt le temps des petits fruits, une douceur de l'été produite localement à Saint-Hyacinthe. Camerises, bleuets, fraises, framboises : voici des manières originales de les utiliser pour colorer notre assiette, et profiter de leurs bienfaits pour la santé ! Manon Robert, grande gourmande devant l'éternel et propriétaire de l'épicerie fine Les Passions de Manon, nous livre quelques-uns de ses secrets. La fabuleuse créativité culinaire de Manon est bien connue dans la région. Manon a grandi sur une terre maraîchère près de Saint-Hyacinthe. Dès son plus jeune âge, elle partait à la conquête des bois pour y dénicher des douceurs sucrées. Sous les branches, à l'ombre des grands arbres, Manon a appris très jeune ce que la nature avait à offrir. « Mon père nous disait : allons chercher la gadelle ! Et on s'en allait chercher les petits fruits, les framboises, les bleuets... Aujourd'hui, on parle beaucoup de la camerise, c'est un fruit au goût intéressant, plus acidulé que le bleuets. Il contient beaucoup d'antioxydants et, comme tous les petits fruits, il est excellent pour notre santé ! »

Gaspacho aux fraises et au matcha

Pour le dessert — simple et idéal
500 g de fraises fraîches
3 c. à soupe de sirop d'érable
2 c. à soupe d'huile d'olive
Matcha
Crème balsamique
Mettre les fraises, le sirop d'érable et l'huile d'olive dans un mélangeur.
En faire une purée homogène.
Verser dans de beaux petits bols.
Décorer de fraises tranchées, d'une pincée de matcha et de 3 gouttes de crème balsamique.

Clafoutis aux framboises

1 casseau de framboises
2 c. à soupe de sucre roux à la fève tonka

Pâte à clafoutis
40 g de farine
1 pincée de sel himalayen
2 c. à soupe de sucre roux à la fève tonka
2 œufs
250 ml de lait
2 c. à soupe de mascarpone

Chauffer le four à 180 °C.
Mélanger la farine, le sucre et le sel dans un bol.
Dans un autre bol, casser les œufs, battre au

fouet, puis ajouter le lait en fouettant sans arrêt. Incorporer ensuite le mascarpone en fouettant toujours.
La préparation doit être homogène.
Verser doucement dans la farine en remuant continuellement.
Huiler un plat peu profond.
Déposer les framboises et les saupoudrer de sucre roux à la fève tonka.
Verser le mélange de clafoutis.
Cuire de 30 à 40 minutes environ.
Le drink : La Vallée de la Framboise Le Brochu,
Code SAQ : 10977616

Cocktail à l'argousier

50 ml de gin (ayant des notes d'agrumes)
100 ml d'eau pétillante de concombre
20 ml de jus de citron
2 c. à soupe combles de baies d'argousier
15 ml de sucre de canne
Tranches de pêches
Dans un shaker (coquetelier), écraser les baies d'argousier avec le sirop de canne.
Ajouter le gin, le jus de citron et de la glace.
Shaker ! (Agiter !)
Verser dans un beau verre et ajouter l'eau pétillante.
Pour le décor, une petite brochette de baies d'argousier et de morceaux de pêches.

Noroi Dry Gin : Dry gin, 750 ml
Code SAQ : 14020969

Salade colorée camerises et pistaches

Mâche
Camerises fraîches
Concombre
Poivron orange
Pistaches
Fleurs comestibles

1 c. à thé de tartinade de camerises et de bleuets Mistouk
50 ml d'huile d'olive
50 ml d'huile de noisette
30 ml de balsamique blanc
Sel himalayen
4 poivres

Laisser l'artiste sortir de vous pour le montage de cette salade.
Les pistaches sont rôties à sec dans une poêle.
En garnir le dessus de votre salade, ajouter les camerises et quelques fleurs.
PS : Ajouter une cuisse de canard et voilà un repas complet



Venez chercher à notre kiosque vos fraises et vos framboises fraîchement cueillies

Suivez-nous sur Facebook pour être informé de la date d'arrivée des fraises et des framboises en kiosque.



SERRES & JARDINS
GIROUARD

355, rue St-Simon, Sainte-Madeleine | 450 795-3309

www.serresgirouard.com

Venez cueillir la camerise à partir de la mi-juin
et nos bleuets à partir de la mi-juillet

La Camerise

Un nouveau fruit à saveur unique



**Venez faire
l'auto-
cueillette
de ce fruit
miracle
cet été !**



**Suivez-nous
sur Facebook
pour l'ouverture
officielle.**

Le fruit est légèrement
sucré, souvent acidulée,
et sa saveur unique marie
le cassis, le bleuet et la
framboise. Il est plus riche
en vitamines C et A que
la plupart des petits fruits
et dépasse largement le
bleuet et la canneberge
quant au pourcentage
d'antioxydants.

Bleuetière



1341, route de Michaudville
Saint-Jude **450 888-1341**
Contactez Dany



Le Centre des arts Juliette-Lassonde présente

L'ÉTÉ dans le 450 à Saint-Hyacinthe



Mehdi Bousaidan

9 et 10 août 2019 | 20 h

Rég. 37,50\$ | Étud. 27,50\$ | Privilège 33,50\$



Mariana Mazza

15 au 17 août 2019 | 20 h

Rég. 47\$ | Étud. 37\$ | Privilège 43\$



Rachid Badouri

23 et 24 août 2019 | 20 h

Rég. 53,50\$ | Étud. 43,50\$ | Privilège 49,50\$



P-A Méthot

28 et 29 août 2019 | 20 h

30 et 31 août 2019 | 20 h **Complet**

Rég. 49\$ | Étud. 39\$ | Privilège 45\$



Jean-Marc Parent

3 et 4 septembre 2019 | 20 h

Rég. 63\$



Laurent Paquin

6 et 7 septembre 2019 | 20 h

Rég. 47\$ | Étud. 37\$ | Privilège 43\$

Les taxes et les frais de billetterie sont inclus dans le prix indiqué.
Frais de service en sus si achat par téléphone ou via Internet. Salle Desjardins.

CENTREDESARTS.CA

450 778-3388

1705, rue Saint-Antoine, Saint-Hyacinthe

**GERMAIN
LARIVIÈRE**
enchanté!



**CET ÉTÉ,
UN MARCHÉ PUBLIC
CHEZ-VOUS!**

Les samedis dès 9 h

SAINT-HUGUES // 8 JUIN
SAINT-HYACINTHE JARDIN DANIEL A. SÉGUIN // 9 JUIN
SAINT-LIBOIRE // 15 JUIN
SAINT-JUDE // 22 JUIN
SAINT-BERNARD-DE-MICHAUDVILLE // 29 JUIN
LA PRÉSENTATION // 6 JUILLET
SAINTE-HÉLÈNE-DE-BAGOT // 13 JUILLET
SAINT-LOUIS // 10 AOÛT
SAINT-BARNABÉ-SUD // 17 AOÛT
SAINTE-MADELEINE // 24 AOÛT
SAINT-HYACINTHE JARDIN DANIEL A. SÉGUIN // 7 SEPTEMBRE



Journée de sensibilisation pour l'accessibilité des commerces du centre-ville

Le 5 juin dernier, dans le cadre de la Semaine québécoise des personnes handicapées, quatre équipes ont été à la rencontre des commerçants du centre-ville de Saint-Hyacinthe afin de les sensibiliser à l'accessibilité de leur commerce. Ces équipes étaient composées d'élus municipaux, de membres de la Table de concertation des organismes et de gens ayant des limitations.

Cet après-midi de sensibilisation s'inscrit dans le cadre du lancement du guide Comment rendre mon commerce accessible qui a eu lieu en février dernier. Cet outil a été développé avec la Table de concertation des organismes offrant des services aux personnes handicapées de la région de Saint-Hyacinthe et Acton. La version électronique du guide est disponible au www.ville.st-hyacinthe.qc.ca/accessibilite.

Gagnez votre achat

Tirage 1^{er} juillet

Jusqu'à un maximum de 500 \$, 1 bon par achat



**NOUS
PAYONS
LES DEUX
TAXES**



-20 % sur nos matelas

15 845, avenue Saint-Louis, Saint-Hyacinthe QC - 450 768-4107

Le revenu de base : simple ou compliqué ?

*Souvent présenté comme une solution à la pauvreté, le revenu de base fait jaser. Mais de quoi parle-t-on exactement ? Pour le savoir, Mobiles a rencontré Ambre Fourier, autrice de l'essai *Le revenu de base en question*, paru en 2019 aux éditions Écosociété.*

CATHERINE COURCHESNE

Le revenu de base, également appelé revenu minimum garanti, revenu d'existence ou encore allocation universelle, est généralement défini comme « un revenu versé par une communauté politique à tous ses membres, sur une base individuelle, sans contrôle des ressources ni exigence de contreparties¹ ». Toutefois, derrière ces différentes appellations et cette définition générique, peut-on supposer des modes de fonctionnement et des fondements idéologiques contradictoires selon

que le promoteur se trouve à droite ou à gauche de l'échiquier politique ? Une question qui, aux yeux d'Ambre Fourier, méritait investigation.

Un concept complexe simplifié

Selon Ambre Fourier, le revenu de base est tout sauf simple. En fait, ses recherches lui ont permis de le diviser en quatre types, soit l'impôt négatif (type 1), l'allocation universelle (type 2), le revenu social garanti (type 3) et le revenu de transition (type 4), chacun s'articulant ensuite autour de deux caractéristiques :

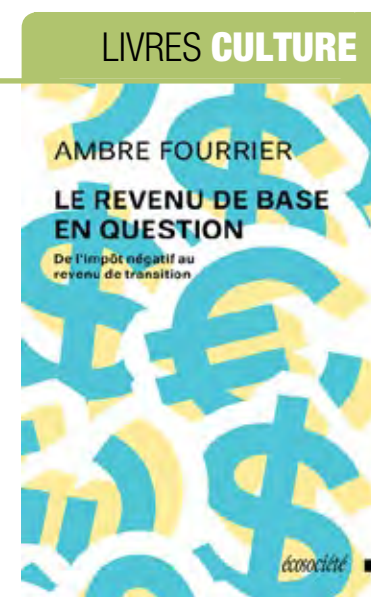
l'importance du montant attribué ainsi que les conditions d'attribution. « Alors que les types 1 et 2 sont insuffisants pour vivre sans activité rémunérée, les types 3 et 4 suffisent pour sortir ses bénéficiaires de la pauvreté. Également, alors que les types 1 et 3 sont strictement offerts aux personnes les plus pauvres, les types 2 et 4 sont distribués à l'ensemble de la population », explique l'autrice. Outre ces différences, les deux premiers types, de variantes libérales, viseraient l'efficacité de l'économie de marché ; le troisième, la réduction de la pauvreté ; et le quatrième, la sortie du système capitaliste.

Un concept testé et contesté

À ce jour, certaines expérimentations du revenu de base méritent d'être soulignées. Parmi celles-ci, l'expérimentation du type 1 à Winnipeg et à Dauphin, au Canada (1974-1979), et celle du type 2 à Madhya Pradesh, en Inde (2011-

2013). « Bien qu'incomplètes et imparfaites, ces expérimentations ont eu des retombées positives, dit Ambre Fourier. Par exemple, au Canada, l'impôt négatif (type 1) aurait permis aux mères monoparentales de retarder leur retour sur le marché du travail pour s'occuper de leur enfant, tout comme aux adolescents de poursuivre leurs études. Tandis qu'en Inde, l'allocation universelle (type 2) aurait notamment contribué à stimuler l'économie locale. »

Malgré ces conséquences positives, les détracteurs des types 1 et 2 sont nombreux. Leurs craintes ? Un désengagement de l'État, une privatisation des services, une perte des protections salariales, l'épuisement des ressources de la planète, ainsi que l'augmentation de la pollution... En revanche, les types 3 et 4 seraient plus viables à long terme, car favorisant une réduction des inégalités qui génèreraient un mieux-être général.



Cela dit, bien que discrète sur la question, Ambre Fourier semble avoir une légère préférence pour le revenu de transition... « Menant à un dépassement du capitalisme, il demande toutefois courage et conviction, tant de la part des gouvernements que de la population. » La question est maintenant de savoir si tous voudront passer à l'action. ☞

¹PARIJS, Philippe Van et VANDERBORGHT, Yannick. *L'allocation universelle*, Paris, La Découverte, coll. « Repères », 2005, p. 6.



FOURIER, AMBRE
Le revenu de base en question,
Écosociété, 2019
152 p.

Chroniques de l'Après-Terre : quand le fantastique rejoint l'actualité

*Jacques Lazure, auteur montréalais, installe souvent ses histoires dans des univers fantastiques. À travers son œuvre, certaines thématiques qui lui sont chères, comme la littérature, la musique et le cinéma, rejoignent parfois le réel. Dans le contexte actuel du débat sur la laïcité, des femmes autochtones disparues, des conflits liés aux religions et des transgenres, son dernier livre *Chroniques de l'Après-Terre* s'avère une lecture tout à fait d'actualité.*

ANNE-MARIE AUBIN

Après le chaos : sauver les textes

À la manière du roman *Le Rêve* couleur d'orange, Jacques Lazure débute ce récit épique dans un contexte postapocalyptique, suite à une guerre, un conflit, un grand chaos qui a déchiré le monde. Joni, jeune héroïne de 16 ans, appartient à la communauté des Rebelles. Fille de Céline et petite-fille de Janis, elle est amoureuse de Djaq, le

jardinier, et s'apprête à partir en mission.

Sa grande-mère malade l'envoie chercher deux textes à Kantar, chez Gériko, parce qu'elle fait partie des rares personnes qui savent lire et écrire « dans ce monde qui a tout oublié des mots ». Sur son chevalet (créature hybride cheval-dromadaire), Joni prend la route accompagnée de trois filles plus âgées : Nico, l'archère experte, Nina, la cartographe, et Siouxie, érudite qui parle plusieurs lan-

gues. En chemin, elle transcrit différents textes sacrés des trois peuples fondateurs de l'Après-Terre : Les Fkions, les Rebelles et les Éclatants.

Histoire à tiroirs

Des territoires désertés, des créatures fabuleuses, des événements merveilleux et diverses épreuves jalonnent leur route. À travers le récit du périple de Joni et de ses acolytes, des histoires s'insèrent ici et là, ajoutant informations et matière aux personnages et à l'intrigue. À la manière des contes des Mille et une nuits, on valse dans le temps et l'espace pour mieux revenir au récit premier. Alternant entre le rêve et la réalité, le vrai et le faux, le passé et le présent, l'auteur nous tient en haleine dans ce roman très dense.

Le plaisir des mots

Jacques Lazure joue avec les mots, les déforme, les réinvente : vinylothèque, Terre Propice, Home-lanne... Il offre de belles trouvailles : les sangsongues, le philosophe

Énig, les plaines Itudes, les cachaleines. « La musique des ancêtres Rebelles provenait de la vibration des pierres, d'où la musique Roc. » Les références à la Bible, à la mythologie, au cinéma, à la littérature et à la musique témoignent de la vaste culture de l'auteur.

Le romancier transpose les conflits religieux, les injustices faites aux femmes, les croyances et les guerres dans ce monde de l'Après... pourtant si près de nous. Il est également question de la parole, de la communication, puis des machines qui ont facilité la lecture et l'écriture, mais « dans la facilité, il y a la paresse. Et puis l'oubli... Pourquoi sommes-nous si peu nombreuses à savoir lire et écrire aujourd'hui ? Je dis nombreuses parce que c'est presque uniquement des femmes qui écrivent, lisent et deviennent scribes. »

Étonnamment, Joni, la scribe, transcrit les textes avec ses encres, papiers, lutrin et plumes, comme si on revenait à la base, comme si



tout était à refaire... Les textes sont partout sur les draps, sur la pierre, sur les arbres... précieux témoins du passé. Certains sont soigneusement conservés, d'autres sont lancés à la mer, brûlés, détruits.

Riche de son expérience, Joni dépassera le statut de scribe : « Ce sont des Humains solitaires qui écrivent pour eux d'abord avant de les offrir aux autres... Les mots des autres ne te suffisent plus. Tu possèdes tes propres mots pour raconter ta propre histoire. Qu'attends-tu pour l'écrire ? »

Voilà un texte qui donne foi en l'humanité et en un monde plus juste ! ☞



LAZURE, JACQUES
Chroniques de l'Après-Terre, Saint-Lambert, Soulières Éditeur, 2018, 380 p.

Un oiseau parasite

Quand on pense parasite, grosso modo, on pense à un être qui vit aux dépens d'un autre. Il peut s'agir de plantes, d'insectes, mais peut-on vraiment penser à un oiseau ? Pourtant, c'est le cas du vacher à tête brune.

SERGE CAYA

Le vacher à tête brune est un oiseau tout à fait commun à l'échelle du Canada. De petite taille, il possède un plumage généralement noir, presque bleuté pour le mâle, et dont le cou et la tête sont bruns. Le bec et les pattes sont noirs. L'iris est brun. Chez la femelle, le plumage est entièrement gris brunâtre.

Pendant la période de reproduction, le vacher à tête brune se régale d'insectes, sinon, il est essentiellement granivore. Le plus souvent, on l'observe en milieu champêtre, près du bétail, en bordure des forêts et, parfois, près des mangeoires.

Contrairement à la plupart des oiseaux qui construisent un nid et y élèvent leurs oisillons, la femelle vacher a ceci de particulier : elle pond ses œufs dans le nid d'autres espèces et leur confie la responsabilité de mener son oisillon à son autonomie. C'est ce que les ornithologues appellent « le parasitisme de couvée ».

En fait, la femelle vacher observe les autres oiseaux qui construisent leur nid et attend le moment propice pour aller y pondre un œuf. Puis, elle recommence autant de fois que nécessaire durant la période de repro-

duction qui se situe de mai à juillet. L'œuf est généralement accepté par l'oiseau hôte, peu importe l'espèce. Les bruants familiers, les bruants chanteurs et certaines espèces de parulines figurent parmi les hôtes les plus fréquents selon plusieurs ornithologues. Il y a quelques années, j'ai d'ailleurs pu observer ce type de comportement avec un couple de parulines flamboyantes au Bois-des-Douze !

Le bébé vacher grandit rapidement et il lui arrive de jeter les oisillons compétiteurs hors du nid devenu trop petit, et d'accaparer toute la nourriture. Mais d'où provient ce comportement ?

Jadis, les vachers à tête brune profitaient du déplacement des troupeaux de bisons qui dérangaient les moustiques pour s'en nourrir goulûment. Les vachers ne pouvaient donc pas s'arrêter pour construire un nid, sinon ils perdaient leur source de nourriture. Alors, pour assurer la survie de l'espèce, les femelles se sont mises à parasiter d'autres nids. La population de vachers a donc continué de prospérer au fil du temps. Les vachers se sont ensuite adaptés à la disparition des hordes de bisons broutant dans les champs et les prairies et se sont approchés des troupeaux de bovins. ☺



PHOTO : SERGE CAYA

Un mâle vacher à tête brune surveille la présence de femelles sur son territoire.



PHOTO : SERGE CAYA

Une femelle, en bordure de la forêt, a trouvé sa nourriture. À noter, son plumage gris brunâtre.

Les jours adrénaline

Cédez à la tentation d'une **nouvelle voiture** pendant les jours adrénaline.

169\$ | **1,99%** | **60** | **78\$**

ÉVALUATION À PARTIR DE | TRIMESTRIELLEMENT À | PENDANT | AN | PAR SEMAINE

Sur certains modèles 120 paiements trimestriels (acompte de 0 \$) / prix au détail 51 298 \$ (0 \$ payé au moment de l'entrée en vigueur de la location) 16 000 kilomètres par année, 0,10 \$/km par kilomètre excédentaire

RVR SE BLACK EDITION AWC 2019*

Obtenez sans frais le groupe Black Edition, valant jusqu'à 2 500 \$*.

Caractéristiques Black Edition sans frais valant 1 450 \$:

- / Sièges en suède artificiel harmonisé
- / Pédales en aluminium
- / Jantes en alliage de 18 po peintes noires
- / Volant gainé de cuir à coutures rouges

*Offert sur certains modèles. Voir le catalogue.

10 ANS

ST-HYACINTHE MITSUBISHI

4885, boul. Laurier Ouest (secteur Douville)

450 774-2227 - Sans frais : 1 877 774-2257 - www.st-hyacinthemitsubishi.ca

MITSUBISHI MOTORS

Saint-Hyacinthe se prépare à la 182^e édition de l'Expo agricole !

De retour cette année pour la 182^e édition, l'Exposition agricole et alimentaire de Saint-Hyacinthe sera présentée du 18 au 27 juillet. Au fil des années, ce sont des millions de personnes qui se sont déplacées à l'Expo.

En plus des activités incontournables, l'Expo agricole ajoute plusieurs nouveautés à sa programmation. Vous pourrez donc voir en action des chiens de berger de troupeau à l'Aréna L.-P. Gaucher (18 juillet) ainsi qu'un spectacle VTT haute voltige à sensations fortes à ne pas manquer (19 et 20 juillet). Trois journées thématiques sont également au programme : la journée de la famille présentée par Les Galeries St-Hyacinthe (20 juillet), la journée des aînés (23 juillet) et la journée du maïs (24 juillet).

L'Expo agricole, c'est aussi des spectacles musicaux jeunesse et grand public. Cette année se succéderont à l'Expo-Bar Lassonde les artistes suivants : Lendemain de veille (18 juillet), The Bounty Hunters (19 juillet), Laurence Jalbert et La Caravane Country (20 juillet), présentée par Camions Dubois, la soirée DJs Dream Land (22 juillet), Three of us (23 juillet), Hells Bells (24 juillet), le groupe maskoutain Karma (25 juillet), Dominique Hudson (26 juillet) et 110 % Bob Bissonnette (27 juillet). En nouveauté, Expo Grandiose (21 juillet), vous promet également une soirée à la hauteur de son nom avec en vedette Brett Kissel et Robby Johnson, deux figures montantes de la scène country avec plus de 10 artistes sur scène, 4 heures de spectacle et plusieurs invités : Brigitte Boisjoli, Jonas

Tomalty, Wilfred Lebouthillier, Travis Cormier, Jeff Boudreault, Emmanuel Auger et Catherine-Audrey Lachapelle (première partie : Sam Rhoads et Mister Goodfaith). Les billets pour ce méga spectacle sont actuellement en vente sur ticketpal.com.

Du côté de l'Espace Famille, de nombreux spectacles et activités attendent petits et grands du 18 au 27 juillet prochain : Zumba familiale (18, 20 et 24 juillet), Kiro le Clown (18 juillet), Initiation au skateboard (19 juillet), Duo fantastique (20 juillet), Transformers (21 juillet), le magicien Erik Electrick (22 juillet), Dan Cowboys (23 juillet), Renard à la guitare (24 juillet), Zone Disney (25 juillet), visite du Père Noël (26 juillet) et Merlin le magicien (27 juillet).

À la scène Lassonde, retrouvez Bill Bestiole, Salmigondis et Hercule (20 juillet). La journée Naître et grandir (27 juillet) accueillera les artistes Moppi, Anne-Lune, Atlas Circus et Ari Cui Cui.

Finalement, du 6 au 28 juin, les familles du Québec sont invitées à participer au concours culinaire « À la recherche de saveurs locales » mettant en vedette quatre produits du Québec : la fraise, la pomme, le bleuet et le sirop d'érable. Tous les détails et le formulaire de participation sont dans la section CONCOURS du site Internet.

Il est possible de se procurer passeports et billets journaliers sur le site Internet et également les billets pour les incontournables : rodéo, le Grand National de tire de tracteurs modifiés et le derby de démolition.

Pour toutes les informations et la programmation détaillée, visitez expo-agricole.com.

PROGRAMMATION 2019

La Fête nationale du Québec

23 JUIN

AU CENTRE-VILLE DE SAINT-HYACINTHE

La Fête nationale du Québec
UN MONDE DE TRADITIONS

14 h 30 à 18 h 30 NOUVEAU!
Fête familiale au parc Casimir-Dessaulles avec tyrolienne, tour d'escalade, jeux gonflables, animation, maquillage, etc.
Kiosque alimentaire (\$) sur place

5 à 7 Les Rendez-vous urbains

19 h 30 Cérémonie protocolaire sur la scène Intact à l'extérieure du Centre des arts Juliette-Lassonde

20 h Spectacle des groupes québécois :
VILAIN PINGOUIN LES FRÈRES À CH'VAL NOIR SILENCE

22 h 30 Feux d'artifice avec Royal Pyrotechnie

22 h 45 Poursuite des activités avec Les Rendez-vous urbains

www.ville.st-hyacinthe.qc.ca

EXPO AGRICOLE DE SAINT-HYACINTHE

PRÉSENTÉE PAR **Desjardins** AVEC LA PARTICIPATION FINANCIÈRE DE **Québec**

L'EXPO AGRICOLE, OFFICIELLEMENT LANCÉE

LA CONFÉRENCE DE PRESSE QUI A EU LIEU LE 28 MAI DERNIER FUT UN FRANC SUCCÈS

PLUS DE DÉTAILS: EXPO-AGRICOLE.COM

ACHETEZ VOTRE PASSEPORT 2019!

www.expo-agricole.com

À LA BILLETTERIE
2670, av. Beauparlant
du lundi au vendredi,
de 9 h à 16 h

BUROPRO Citation Saint-Hyacinthe, Beloeil, Granby et Drummondville

EN PRÉVENTE 45\$

jusqu'au 7 juillet 2019
Prix par personne,
taxes incluses et pour 10 jours

Des jardins à couper le souffle, partez en voyage avec nous dans le sud de Sainte-Marie-Madeleine



ENTRÉE GRATUITE

Ouvert à partir de la St-Jean-Baptiste jusqu'à la mi-septembre.

Apportez votre lunch, nous avons des tables à pique-nique.

Venez découvrir des variétés de cactus et plantes grasses comestibles ainsi que des variétés qui survivent à nos hivers.



 Suivez-nous sur Facebook pour toutes vos questions horticoles, nos promotions et activités

www.cactusfleuri.ca • 450 795-3383
1850, rang Nord-Ouest, Sainte-Marie-Madeleine