

À surveiller en novembre :

Novembre Movember

Novembre..... Sainte-Catherine

À surveiller décembre :

1 décembre ... Journée mondiale lutte contre le sida

2 décembre ... Journée mondiale contre l'esclavage

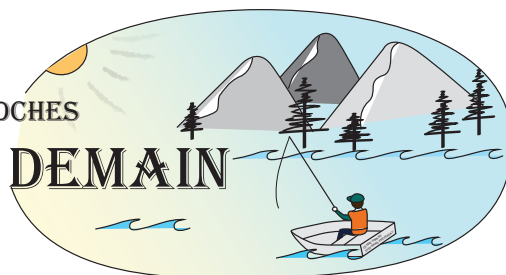
3 décembre ... Journée des personnes handicapées

5 décembre ... Journée internationale des bénévoles

10 décembre ... Journée des droits de l'Homme

15 décembre ... Journée internationale du thé

GROSSES-ROCHES D'HIER À DEMAIN



Volume 4, numéro 3 ~nov-dec 2025

MOUVEMBR MOVEMBER

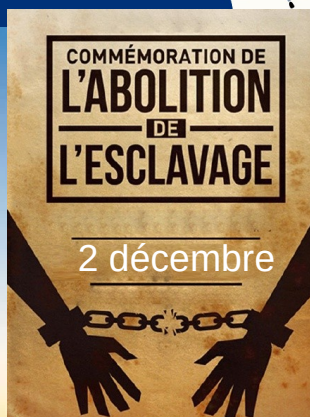


1 décembre
Lutte contre le sida



3 DÉCEMBRE

**Journée internationale
des personnes
handicapées**



2 décembre



Croque-livres du village	3	Atelier de création durable	10
Novembre Bleu	3	Solution des jeux	11
Régale toi	4	Marché public	12
Ici on réduit les déchets	5	Les Coeurs vaillants club 50 ans et +	13
Élections municipales du 2 novembre	6	Notre paroisse	14
Jeux	7	Organismes de Grosses-Roches	15
Tidelidam!	8	Souper de Noël	16

Journal D'hier à demain

Pour nous joindre: journalGR2023@outlook.com

ISSN 2817-3937 (imprimé)

ISSN 2817-3945 (numérique)

Dépôt légal : Bibliothèque et Archives nationales du Québec

Tirage : 250 exemplaires

Impression et assemblage :
Impressions Verreault à Matane

Le journal est distribué gratuitement dans les cases postales de Grosses-Roches. Il se trouve également :

- Facebook : journal de Grosses-Roches
- <https://municipalite.grossesroches.ca>

Merci à tous nos donateurs anonymes

Merci à tous nos subventionneurs



Merci à tous nos commanditaires :

Merci à tous nos bénévoles!

Fondateur du Journal d'hier à demain :

Luc Carey

Participation aux chroniques ce mois-ci :

Louis Blanchette, Linda Imbeault,
Madone Langlois, Guylaine Ouellet,
Michel Ouellet.

Transcription, correction et mise en page :

Linda Cartier, Noël Grondin, Lise Leclerc

Page Facebook du journal :

Stéphanie Prévèreau

Page Facebook de la municipalité :

Linda Imbeault

Conception de la Une :

Noël Grondin

Graphisme :

Michel Ouellet

Équipe de rédaction :

Linda Cartier
Noël Grondin
Madone Langlois

Le journal
D'hier à demain
n'est pas responsable
du contenu des articles.

Le masculin est utilisé
pour alléger le texte
et se veut inclusif.

Prochain numéro :
15 décembre 2025

Date de tombée :
2 décembre 2025



ASSEMBLÉE
NATIONALE
DU QUÉBEC

Pascal Bérubé
Député de
Matane-Matapédia





Alexis Deschênes

Député Gaspésie-les-Îles-
de-la-Madeleine-Listuguy

 alexis.deschenes@parl.gc.ca
 1 833 546-6686





Croque-livres du village



Le nouveau croque-livres du village

Le Comité de développement de Grosses-Roches (CDGR) est fier de présenter le nouveau croque-livres du village.

Le précédent avait été installé à l'été 2017. Après huit années de bons services, beau temps mauvais temps, il avait besoin d'être remplacé. Le CDGR en a commandé un nouveau auprès d'un très bon charpentier du village, monsieur Robert Faucher. Il a construit un fort joli croque-livres, en lui donnant un style « petite maison », aux couleurs à la fois vives et attrayantes.

Si vous aimez la lecture, n'hésitez pas à l'utiliser pour un prêt de livres ou de revues. Vous êtes également invités à l'alimenter, le nourrir en ajoutant des livres, des revues ou des magazines que vous avez déjà lus. Le croque-livres est

également dépositaire de l'édition hebdomadaire du journal *Le Soir*.

Il est accessible au même endroit, soit près de la porte qui donne accès au sous-sol de l'église.

Texte Louis Blanchette

Photo par Pâquerette Coulombe

Novembre Bleu

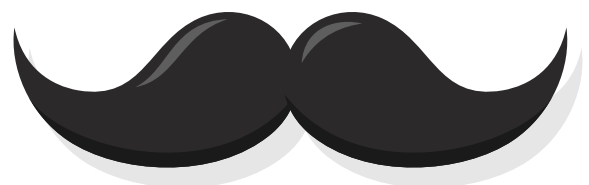
Je reviens sur la signification du port de la moustache au mois de novembre.

Le simple fait de porter la moustache attire l'attention et ouvre la conversation sur les problèmes de santé masculine, particulièrement de la prostate, le cancer des testicules et la prévention du suicide.

La santé masculine manque souvent de visibilité. Le port de la moustache est un symbole d'engagement et un moyen de montrer sa solidarité envers les hommes qui luttent contre les maladies masculines.

À l'origine, cet événement a été lancé en 2003 en Australie. Il est devenu mondial et officiellement organisé dans plus de vingt pays.

La santé est une responsabilité individuelle et collective.



Mijoté d'original à la bière rousse

Ingrédients

2 livres de cubes d'original
2 c. à soupe de beurre
2 c. à soupe d'huile
1 gros oignon coupé en 12 quartiers
3 c. à soupe de farine
1 bière rousse ou au choix (2 tasses)
1 enveloppe de soupe à l'oignon
2 tasses d'eau
1 navet moyen, pelé et coupé en gros cubes
4 carottes, pelées et coupées en tronçons
4 pommes de terre, pelées et coupées en gros cubes
1/2 tasse de canneberges séchées
1/2 tasse de persil ciselé
Sel et poivre



Préparation

Dans une cocotte, dorer la viande dans l'huile et le beurre. Saler et poivrer. Réserver dans une assiette.

Dans la même cocotte, dorer l'oignon ajouter de l'huile au besoin. Saupoudrer de farine et bien mélanger.

Déglacer avec la bière et porter à ébullition en remuant. Réduire le liquide du tiers. Remettre la viande dans la cocotte.

Diluer l'enveloppe de soupe à l'oignon dans les 2 tasses d'eau tiède et verser ce bouillon dans la cocotte ainsi que les carottes et le navet, saler et poivrer. Porter à ébullition.

Couvrir et cuire au four à 325 F pendant 2 heures.

Ajouter les pommes de terre et les canneberges.

Couvrir et cuire environ 1 h 15, jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.

Rectifier l'assaisonnement, ajouter le persil, bien mélanger.

Temps de cuisson : 3 h 15.

Se congèle.

Bonne dégustation!

Soupe gratinée aux poireaux

Ingrédients

4 tasses de poireaux tranchés
1/4 tasse d'huile
4 c. à thé de farine
2 tasses de bouillon de poulet
1 tasse de lait
Sel et poivre du moulin
Pain de campagne
1 tasse de fromage râpé (emmental ou gruyère)

Préparation

Dans une poêle, faire revenir dans l'huile les poireaux, cuire environ une dizaine de minutes en remuant.

Incorporer la farine et la laisser roussir sans cesser de remuer.

Ajouter le bouillon et porter à ébullition en remuant.

Réduire le feu, assaisonner, couvrir et mijoter à petits bouillons 7 à 8 minutes.

Ajouter le lait et laisser chauffer sans bouillir.

Verser la soupe dans un bol, déposer le pain et parsemer de fromage.

Faire gratiner au four.

Note :

Cette soupe peut se congeler à condition de ne pas ajouter le lait. Ajouter ce dernier au moment de réchauffer la soupe.



ICI, on réduit les déchets!



ICI, on réduit les déchets!

Connaissez-vous le Mouvement Fiole Verte? Cette initiative québécoise permet aux pharmacies d'adopter des **fioles réutilisables en verre pour les médicaments**, réduisant ainsi l'usage du plastique.



Katy Gauthier-Pelletier et **Marie-Renée Chouinard**, pharmaciennes chez Proxim Matane, ont choisi d'embarquer dans ce mouvement pour réduire l'impact environnemental de leur entreprise. Depuis 2019, les pharmacies participantes ont permis d'éviter l'utilisation de millions de fioles en plastique chaque année au Canada!



Adieu bouteilles d'eau jetables! Chez Proxim, les client·e·s peuvent se procurer des gourdes réutilisables et les remplir sur place. On peut aussi s'y procurer différents items écoresponsables: des produits nettoyants en vrac, des items d'hygiène lavables* et des shampoings solides.

Le prochain défi? Encourager davantage de personnes à adopter les fioles vertes et à apporter leurs sacs réutilisables lors de leurs achats.

Merci Katy, Marie-Renée et à l'équipe de Proxim Matane pour leur engagement inspirant pour un monde plus en santé.



* Vous habitez Matane? Un programme de subvention est disponible pour certains produits d'hygiène: <https://bit.ly/subventions-matane>.

La série de portraits d'initiatives **ICI, on réduit!** est réalisée par le CIBLES (Carrefour international bas-laurentien pour l'engagement social) grâce à un partenariat avec la MRC de La Matanie s'inscrivant dans le cadre du Plan de gestion des matières résiduelles (PGMR) et la campagne d'éducation à l'écocitoyenneté « Ma planète, notre maison »

Élections municipales du 2 novembre : Le nouveau conseil municipal

Les résultats des élections municipales du 2 novembre dernier ont été un moment-clé pour notre communauté. Nous tenons à féliciter chaleureusement les membres du nouveau conseil municipal qui ont été élus pour représenter notre municipalité pour les prochaines années. Voici les noms des élus qui prendront place au sein du conseil :

- **Monsieur Bruno Fournier**, maire
- **Monsieur Patrick Fabre**, conseiller au siège #1
- **Monsieur Sylvain Tremblay**, conseiller au siège #2
- **Monsieur Carol Fournier**, conseiller au siège #3
- **Monsieur Gilles Bilodeau**, conseiller au siège #4

Nous leur adressons toutes nos félicitations et leur souhaitons plein succès dans leurs nouvelles fonctions.

Projets à venir pour la municipalité : novembre et décembre

En novembre et décembre, le nouveau conseil municipal travaillera sur les prévisions budgétaires pour l'année 2026, un exercice essentiel pour planifier les projets à venir et assurer la bonne gestion des finances municipales.

Après les fêtes, le conseil se penchera sur les besoins et les projets de la municipalité. L'un des axes prioritaires sera la recherche de subventions pour financer de nouveaux projets qui profiteront à notre communauté et renforceront notre cadre de vie.

Matrec et la gestion des déchets : un contrat pour trois ans

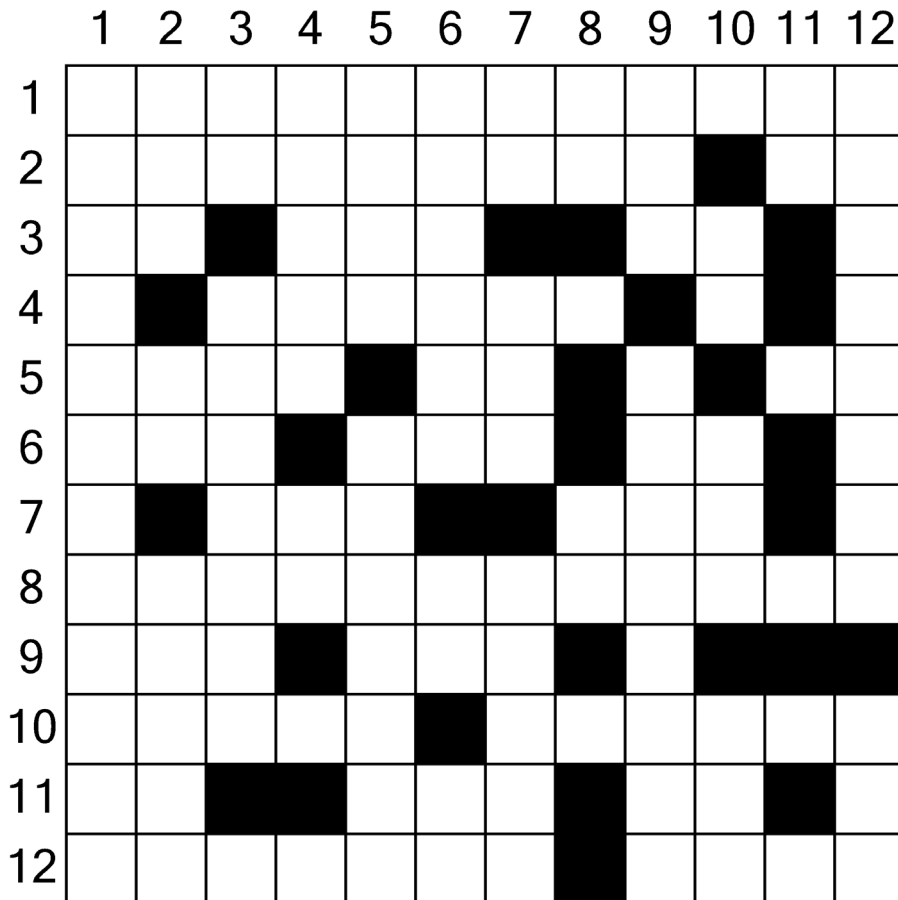
Un autre sujet important à noter est la signature du contrat avec la compagnie **Matrec**, qui s'occupera de la collecte des matières résiduelles, recyclables et organiques pour les trois prochaines années. Ce partenariat permettra d'assurer une gestion efficace et responsable des déchets, en accord avec nos objectifs environnementaux.

Nouveau contrat de déneigement : Les Entreprises D'Auteuil et Fils

En parallèle, nous avons également le plaisir d'annoncer que le contrat pour le déneigement des rues du village, ainsi que de la route de Grosses-Roches, a été octroyé à **Les Entreprises D'Auteuil et Fils** pour les trois prochaines années. Ce partenariat assurera un déneigement efficace et rapide, garantissant la sécurité de tous pendant la saison hivernale.

Nous invitons tous les citoyens à suivre l'actualité municipale, soit par le site WEB de la municipalité ou le site Facebook et à s'impliquer dans la vie de leur communauté.

Jeux



Horizontalement :

1. Qui est réservé à un nombre restreint de destinataires
2. Conséquence - Il désigne la personne à qui l'on parle
3. Note - Grand navire à voile - Chemin de halage
4. Emploi du temps
5. Entreprends avec courage - Dépouillé - Au contraire
6. De mauvaise qualité - Que je badine - Symbole chimique pour l'hélium
7. Époque remarquable - Le meilleur
8. Addictions incontrôlables
9. Gomme-résine extraite par incision de la racine des *Ferula asafoetida* - Voie de circulation d'une ville
10. Développe le récit d'un fait - Vomie
11. Tel, un tel - Mammifère robuste de la famille des équidés - Ne peut être divisé
12. Jeunes colonies d'abeilles - Estonien.

SUDOKU

2	3		6					1
		4			1	2		5
							3	6
	2			7			4	8
	4	3		5	6			
5				4				
		1						
3				1			7	
4		2			8			9

Verticalement :

1. Événement particulier
2. Chanson du groupe Metallica sortie en 1989 - Connaissance qu'on a de quelque chose - Avais le courage de dire ou faire quelque chose
3. Nomenclature combinée - Transmettre par télex
4. Achevés - Diverti
5. Pareil - Reconstituai
6. Déterminé - Conjonction - Nanomètre
7. Préposition - Qui a des couleurs changeantes - Femmes qui a un ou plusieurs enfants
8. Nomenclature combinée - Tension artérielle
9. Semblable - Qui a rapport au son
10. Utilisé pour la deuxième personne du singulier - Équipements de Protection Individuelle - Seuls de son espèce, qui n'a pas d'équivalent
11. Conjonction de coordination
12. Experts de la fabrication, de la restauration et de la réparation - Saison

DEVINETTE

Je suis ce que tu prends, mais que tu ne peux pas garder.
 Je peux être bonne ou mauvaise, parfois suivie d'un regret.
 On me dit « réfléchie » ou « précipitée », et pourtant je ne dure qu'un instant.
 Sans moi, tu restes immobile, avec moi, ta vie change de trajectoire.

Qui suis-je?

Tidelidam! revient faire taper du pied La Matanie **Du 28 au 30 novembre 2025, avec un petit avant-goût le 23 novembre**

Matane, le 9 octobre 2025 — L'École de musique de Matane est heureuse d'annoncer la troisième édition de Tidelidam!, le festival des arts traditionnels québécois qui fera résonner La Matanie du 28 au 30 novembre prochain, avec une activité « off » le dimanche 23 novembre, juste avant la saison des partys de Noël.

Au menu : musique traditionnelle, danse câllée, artisanat, conférence, ateliers, cipâte et beaucoup de bonne humeur. « Cette année, on sent que le volet musical prend son envol : les violons, les voix et les pieds vont se répondre d'un bout à l'autre de La Matanie!, se réjouit Isabelle Roy, directrice de l'École de musique de Matane. Mais Tidelidam!, c'est toujours plus qu'un festival : c'est un grand rassemblement de savoir-faire, d'histoires et de traditions qui continuent de vivre aujourd'hui. » La programmation 2025 réunit plusieurs figures importantes de la scène trad actuelle.

Le festival s'ouvrira le vendredi 28 novembre à la salle Isabelle-Boulay avec **Anne Bilodeau et La Cordée de bois**, pour un 5 à 7 entremêlant cipâte, musique et chanson. **Le kiosque Trad-à-porter** sera là pour faire essayer aux gens une foule d'instruments de musique traditionnelle.

Le samedi 29 novembre, place à la cinéaste et violoneuse **Stéphanie Lessard-Bérubé**, qui offrira à la bibliothèque municipale une conférence contée inspirée de son ouvrage *Journal d'une cinéaste-violoneuse*, où elle raconte notamment l'histoire du violoneux Elie Murray, de Saint-René-de-Matane. Le soir, le groupe trad féministe **Germaine** sera au Tank-à-y-être du Cégep de Matane pour revisiter le répertoire de chansons traditionnelles québécoises, en y intégrant une touche résolument actuelle. Ce concert sera présenté en collaboration avec le Comité de la condition féminine du Cégep de Matane, dans le cadre des 12 jours d'action contre les violences faites aux femmes, du 25 novembre au 6 décembre 2025.

Le dimanche 30 novembre, cap sur Sainte-Félicité, où la violoniste **Émilie Brûlé** mènera son projet **Trad tournante Gaspésie** avec ses complices violoneux **Gabriel Vincent Beaudoin** et **Martin Henry**, ainsi que la câlleuse **Marie-Capucine** pour un atelier, une danse câllée et un concert de **Paruline**, projet musical indie-folk-trad mené par l'auteur-compositeur et multi-instrumentiste **Charles Labrèche**.

Enfin, un brunch musical « off festival » réunira **Anne Bilodeau**, **La Cordée de bois** et le public le dimanche 23 novembre autour d'un bon repas et de musique live, au Café La Caisse de Baie-des-Sables, pour ouvrir les festivités tout en douceur. Tout au long du festival, le **Cercle de fermières de Matane** tiendra son marché de Noël dans

son local de l'édifice Marie-Guyart, tandis que Danse folklorique Matane fera bouger les danseurs lors de la danse câllée. Bref, une fin de semaine où la culture québécoise se célèbre, se partage et se transmet à coup de violons, de fuseaux et de rires contagieux.

Tidelidam! est rendu possible grâce au soutien du Réseau des Flambeaux, de la Ville de Matane, du gouvernement du Québec et de la MRC de La Matanie dans le cadre de l'Entente de développement culturel de la MRC de La Matanie, et de la MRC de La Matanie dans le cadre du Fonds Régions et Ruralité - volet collaborations spéciales, du Cégep de Matane, de Développement Économique Matanie (DEM), des députés Pascal Bérubé et Alexis Deschênes et de La Fabrique - Brasserie artisanale.

Site Web : www.ecolemusiquematane.com

Facebook : facebook.com/ecoledemusiquedematane

À propos de l'École de musique de Matane

Fondée en 1979, l'École de musique de Matane est le seul établissement d'enseignement de la musique en Matanie. Portée par le désir d'offrir une formation musicale de qualité et d'être une porte ouverte sur la culture, elle se veut un lieu vivant, inclusif et chaleureux. Acteur clé du paysage culturel régional, l'École contribue à la vie citoyenne de la Matanie en proposant des cours et activités musicales pour tous les âges et tous les goûts.



3^E ÉDITION
TIDELIDAM!

28-30 NOV. 2025

GERMAINE
PROJET PARULINE
STÉPHANIE LESSARD-BÉRUBÉ
TRAD TOURNANTE GASPÉSIE
ÉMILIE BRÛLÉ
CHARLES LABRÈCHE
GABRIEL VINCENT BEAUDOIN
CAPUCINE MARTIN HENRY
ANNE BILODEAU
& LA CORDÉE DE BOIS
KIOSQUE TRAD-À-PORTER
DANSE CÂLLÉE
MARCHÉ DE NOËL
ATELIERS
BRUNCH MUSICAL

Infos : www.ecolemusiquematane.com 418 562-4212

D'ÉCLAIREURS
Matane
CÉGEP DE MATANE
DEM
Développement Économique Matanie
La Fabrique

MRC de La Matanie
Québec
Pascal Bérubé
Alexis Deschênes



COMMUNIQUÉ

Pour diffusion immédiate

LA MRC DE LA MATANIE INVITE LA POPULATION À UN ATELIER DE CRÉATION DURABLE

Matane, le 10 novembre 2025 – À l'approche du temps des Fêtes et dans un esprit de partage et de solidarité, la MRC de La Matanie convie la population à un atelier gratuit de confection de cosmétiques le samedi 22 novembre à 13h30 au Manoir des Sapins de Sainte-Félicité. Une occasion parfaite de créer des cadeaux uniques naturels et faits à la main tout en réfléchissant à nos habitudes de consommation.

Une journée sans achat : offrons autrement

Cet atelier s'inscrit dans l'esprit de la Journée sans achat célébré le dernier vendredi du mois de novembre, en même temps que le Vendredi fou, journée qui encourage la consommation. C'est l'occasion de faire une pause et réfléchir à notre façon de célébrer et d'offrir.

« Le temps des Fêtes est synonyme de générosité et de rapprochement mais il rime aussi trop souvent avec surconsommation. Que ce soit en fabriquant soi-même ses cadeaux ou en choisissant des produits d'artisans et d'entreprises d'ici, on peut célébrer autrement. Des gestes simples qui réduisent les emballages, les transports et qui soutiennent notre économie locale », souligne Nixon Sanon, coordonnateur au développement durable à la MRC de La Matanie.

Un atelier pratique et convivial

Les personnes participantes apprendront à confectionner deux cosmétiques naturels – un exfoliant et un beurre corporel – qu'elles pourront offrir en cadeau. Au-delà de la fabrication, l'atelier abordera de façon ludique les enjeux de la surconsommation et proposera des trucs concrets pour célébrer les Fêtes de manière plus écoresponsable.

« Un cosmétique fait maison, c'est un cadeau qui raconte une histoire. On y met du temps, de l'attention, du soin. C'est une autre façon d'exprimer notre affection, sans se perdre dans la frénésie des achats de dernière minute », soutient Sarah Ann Raymond, chargée de projets en Matanie et co-responsable du volet agroalimentaire du programme éducatif Ma planète, notre Maison, du CIBLES, qui animera l'atelier.

Les places étant limitées, l'inscription est obligatoire via le lien : <https://bit.ly/cosmetiques-offrir>

Pour toute question, communiquez avec Sarah Ann Raymond au 581-665-2207 ou par courriel à communication@cibles.org.

À propos du Plan de gestion des matières résiduelles de La Matanie

Au Québec, les MRC sont responsables d'élaborer les plans de gestion des matières résiduelles (PGMR) pour faire état des lieux et identifier des cibles de réduction de l'enfouissement. En 2023, le PGMR de la MRC de La Matanie 2023-2029 a été approuvé par RECYC-QUÉBEC. Le plan comprend plusieurs mesures d'information, de sensibilisation et d'éducation du public, réalisées en collaboration avec le Carrefour international bas-laurentien pour l'engagement social (CIBLES), un organisme régional d'éducation à l'écocitoyenneté.

Source :

Nixon Sanon

Coordonnateur au développement durable

MRC de La Matanie

418-562-6734 poste 225

Légende de la photo en pièce jointe: Les participantes à l'atelier de l'an dernier ont appris à créer leurs propres cosmétiques naturels dans une ambiance conviviale. Devant la popularité de l'activité, présentée à deux reprises, la MRC récidive le 22 novembre prochain.



«Un vent de nature !»

SOLUTION DES JEUX

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	C	O	N	F	I	D	E	N	T	I	E	L
2	I	N	C	I	D	E	N	C	E		T	U
3	R	E		N	E	F			L	E		T
4	C		T	I	M	I	N	G		S		H
5	O	S	E	S		N	U		P		S	I
6	N	U	L		R	I	E		H	E		E
7	S		E	R	E				T	O	P	R
8	T	O	X	I	C	O	M	A	N	I	E	S
9	A	S	E		R	U	E		I			
10	N	A	R	R	E		R	A	Q	U	E	E
11	C	I			A	N	E		U	N		T
12	E	S	S	A	I	M	S		E	S	T	E

2	3	5	6	9	7	8	4	1
6	7	4	3	8	1	2	9	5
8	1	9	4	2	5	7	3	6
9	2	6	1	7	3	4	5	8
1	4	3	8	5	6	9	2	7
5	8	7	9	4	2	1	6	3
7	5	1	2	6	9	3	8	4
3	9	8	5	1	4	6	7	2
4	6	2	7	3	8	5	1	9

RÉPONSE DEVINETTE : Une décision



COMMUNIQUÉ

Pour diffusion immédiate

MARCHÉ PUBLIC : BILAN ET MARCHÉ DES FÊTES !

Matane, le 11 novembre 2025 – L'équipe de la MRC de La Matanie s'active à organiser le **Marché des Fêtes** qui se tiendra aux Galeries du Vieux Port le **samedi 13 décembre de 10 h à 16 h**. Les quarante-quatre (44) exposants bioalimentaires et artisans sur place proposeront, à la population, divers produits locaux de qualité ainsi que d'innombrables créations originales.

Réunis dans une ambiance festive, les marchands vous offriront de nombreuses découvertes et idées cadeaux à quelques jours de Noël et des célébrations de fin d'année. Une chorale de Noël, de la musique traditionnelle et d'autres surprises attendent aussi les visiteurs.

Fin de saison 2025

La deuxième saison du Marché public de La Matanie a été une véritable réussite. Les visiteurs et les clients habituels ont été au rendez-vous tous les samedis du 21 juin au 11 octobre ainsi que quelques journées supplémentaires durant cette période (29 jours d'ouverture au total). Nous estimons à plus de 40 000 le nombre total de personnes ayant fréquenté le marché en 2025.

Un sondage auprès de la clientèle nous confirme que 74 % des visiteurs du marché public habitent La Matanie. Un répondant sur cinq se rend au Marché toutes les semaines alors qu'un sur quatre le fréquente plutôt une fois par mois. La forte majorité des clients (81 %) viennent au marché pour les produits frais et locaux, notamment pour les produits maraichers (45 %), la viande (29 %) et les produits transformés (15 %). Le sondage en ligne a été complété par 135 personnes, de juin à octobre.

Bilan à venir

Un bilan plus complet sera fait en début d'année prochaine avec la participation des exposants. Ce bilan permettra à l'équipe du Marché de planifier la nouvelle saison qui débutera en juin 2026.

On s'voit au Marché !

Source :

Marie-Claude Soucy
Conseillère en développement rural et territorial
Responsable du Marché public de La Matanie
marieclaudesoucy@lamatanie.ca
418-562-6734 poste 211

Un vent de nature !

Les Cœurs vaillants Club 50 ans et +



LES CŒURS
VAILLANTS

159, rue Mgr-Ross

Grosses-Roches, Qc G0J 1K0

Tél. : 418 733-8151

Facebook : Club des 50 ans et + Grosses-Roches email : grosses-roches@hotmail.com

Pour les escomptes de la carte de membre : voir le site web www.carrefour50.com

Horaire du local

Francine Carpentier vous accueille du
Lundi au jeudi de 8 h à 12 h et de 13 h à 16 h
Vendredi 8 h à 21 h

Tricot

Tous les lundis
de 13 h à 15 h

Vous pouvez contacter :
Victoire Marin 418 733-4623

Couture

Tous les mardis
de 9 h à 12 h

Vous pouvez contacter :
Pâquerette Coulombe 418 733-8504

Peinture

Tous les mercredis
de 13 h à 15 h 30

Vous pouvez contacter :
Francine Marin 418 733-4333

Quilles

Salle de quilles de Matane

Jeudi matin de 9 h à 11 h

Coût 15 \$ taxes incluses

Bingo

Vendredi 19 h

2 400 \$ en prix

1 Tour : 1 000 \$

1 Tour : 400 \$

1 Tour : 250 \$

Bienvenue à tous 18 ans et plus

Resto

Tous les vendredis

Commande à partir de 13 h

Pizza - Frites - Poutines - Ailes piquantes
Oignons français et autres

De 16 h à 18 h

Pour info : 418 733-8151

La Soupe sur le pouce
Tous les mardis

Notre paroisse

Fabrique des Saints-Sept-Frères

171, rue Mgr Ross
Grosses-Roches, Qc
G0J 1K0

fabrique.saints7freres@gmail.com

HORAIRE DES MESSES NOVEMBRE

23 Messe célébrée à **Grosses-Roches**
à **10 h 30**. Par l'abbé **Jean-Marie**.

Intention de messe pour ses trois sœurs
décédées par **M. Yvan Simard**.

Intention de messe pour leurs proches décédés
par **Mme Reine Ouellet** et **M. Alain Tremblay**.

Lampe du sanctuaire par **Mme Reine Ouellet**
et **M. Alain Tremblay**.

Collecte pour les PANIERS DE NOËL
(denrées non périssables svp).

HORAIRE DES MESSES DÉCEMBRE

14 Messe célébrée à **Grosses-Roches**, à **9 h**,

Intention de messe pour **M. Norman Richard**
par sa fille, **Christine**.

Intention de messe pour **Mme Pierrette Denis**
par **M. Serge Houde**.

Lampe du sanctuaire par **Mme Carmen Gagné**.

24 **Messe de Noël** célébrée au sous-sol de
l'église de **Grosses-Roches**, à **20 h**.

LE CIMETIÈRE

Nous demandons à tous les paroissiens et paroissiennes qui ont déjà payé des arrangements funéraires ou qui possèdent un lot au cimetière de Grosses-Roches de nous contacter, car nous avons besoin de mettre à jour certaines informations. Le but ultime étant d'éviter le désagrément d'avoir à débattre de ce genre de choses avec un de vos proches lors de votre décès.

Pour ce faire, nous aurons besoin de votre contrat/reçu. Toutefois, si vous l'avez perdu ou égaré, il est encore plus important de nous

14 D'hier à demain



LE CIMETIÈRE (SUITE)

contacter pour que nous soyons en mesure de comparer les informations que vous avez avec celles que nous possédons.

À noter que c'est d'autant plus important si votre lot est situé dans la partie qui est borné par le terrain qui est situé entre l'église et l'ancien dépanneur.

Dans un monde idéal, il faudrait que le tout soit fait avant la fin octobre 2025. Alors svp me contacter le plus rapidement possible.

Guylaine Ouellet, secrétaire

Fabrique de Grosses-Roches

Cellulaire : 514 973-0683

Courriel : fabrique.saints7freres@gmail.com

Brunch communautaire

À GROSSES-ROCHES

LE DIMANCHE

16 NOVEMBRE

10 HEURES

AU SOUS-SOL DE L'ÉGLISE



Adultes : 20 \$ / Enfants : 10 \$ (10 ans et moins)

toujours le 3e dimanche du mois

Organismes de Grosses-Roches

Club des 50 ans Les Cœurs vaillants

159, rue Mgr-Ross
418 733-8151
grosses-roches@hotmail.com

- Jean-Guy Raynald, président
- Sylvain Tremblay, vice-président
- Roselyne Martin, secrétaire
- Lise Savard, trésorière
- Lina Bérubé, administratrice
- Françoise Tremblay, administratrice
- Paulette Savard, administratrice

Paroisse Saints-Sept-Frères

171, rue Mgr-Ross
fabrique.saints7freres@gmail.com

- Pâquerette Coulombe, présidente
- Lucille Mercier, vice-présidente
- Guylaine Ouellet, trésorière et secrétaire
- Georgio Lavoie, marguillier
- Layne Perry, marguillière
- Gertrude Truchon, marguillière
- Augustin Favi, curé
- (1 poste vacant)

Comité de développement (CDGR)

122, rue de la Mer
418 733-1371 (Louis Blanchette)
infocdgr@gmail.com

- Louis Blanchette, président
- Pâquerette Coulombe, trésorière et secrétaire
- Christophe Paul, administrateur
- Patrick Fabre, administrateur
- Carol Fournier, administrateur
- Layne Perry, administratrice
- (1 poste vacant)

Conseil municipal

100, Route 132 ouest
418 733-4273 (Linda Imbeault, dir. générale)
(Nathalie Fournier, directrice générale adjointe, Renaud Desrosiers, inspecteur municipal et responsable des travaux de voiries, Jean-Guy Millette, journalier)
grossesroches@lamatanie.ca

- Bruno Fournier, maire
- Patrick Fabre, conseiller
- Sylvain Tremblay, conseiller
- Carol Fournier, conseiller
- Gilles Bilodeau, conseiller
- (0 poste vacant)

Journal D'hier à demain

159, rue Mgr-Ross
journalGR2023@outlook.com

- Johanne Thibeault, présidente
- Laura Latour, trésorière
- Hélène Plante, secrétaire
- Madone Langlois, administratrice
- Sylvie Fournier, administratrice
- (0 poste vacant)



Guerty
Très belles pantoufles
100 % laine et tricotées à la main
Pour adulte : 15 \$
Pour enfant : 7 \$
Guerty : 418 733-4539



Souper de Noël 2025

Le samedi 13 décembre à 17 heures

Au local du Club de l'Âge d'or

Grâce à une contribution financière obtenue dans le cadre du programme Voisins solidaires, le Comité de développement de Grosses-Roches (CDGR) est en mesure de confirmer que le souper de Noël, prévu le samedi 13 décembre prochain, au local du Club de l'Âge d'or, sera gratuit pour cinquante (50) personnes, habitant à Grosses-Roches, et qui réservent leur souper.

Donc, si vous habitez le village de Grosses-Roches et que cette offre vous intéresse, nous vous invitons à réserver votre souper auprès du club en téléphonant au numéro 418 733-8151.

Une précision : le souper de Noël n'est pas réservé uniquement à ces 50 personnes. Il est ouvert à tous au prix de 25 \$, jusqu'à la capacité permise du local, soit environ 100 personnes.

Texte : Louis Blanchette