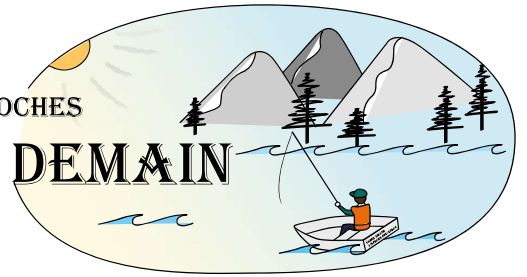


À surveiller en février :

- 2 févrierJour de la marmotte
- 4 février.....Journée mondiale contre le cancer
- 14 février...Saint Valentin
- 15 février... Journée du drapeau (Canada)
- 20 février... Journée de la justice sociale
- 26 février...Journée du chandail rose, lutte contre l'intimidation

GROSSES-ROCHES
D'HIER À DEMAIN



Volume 3, numéro 4 ~février 2025



Mois de la Santé Mentale



Mois de l'histoire des Noir.e.s



Sommaire

Journal d'hier à demain	3	Le mois de l'histoire des Noirs	8
Pierre du mois	3	Écho du présent	9
Fleur du mois	3	Souper de Noël	10
Horticulture	3	Ici on réduit les déchets - Arseno	12
Régale toi	3	Ici on réduit les déchets - La Centrale	13
Février	4	Organisme de Grosse-Roche	14
Mois du bien-être mental	4	Notre Paroisse	16
Jeux charade	5	Club 50 ans et +	18
Retour vers le passé	6	733 - Allo	19

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 : 240 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://www.facebook.com/journaldeGrossesRoches)
- <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 :

Madone Langlois, Hélène Boucher, Guylaine Ouellet, Yvano Tremblay, Caroline Turbide

Transcription, correction et mise en page :

Noël Grondin et Line Pellerin, Linda Cartier, Madone Langlois

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 :

Noël Grondin

Line Pellerin

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 mars 2025

Date de tombée :
28 février 2025





Cher Luc, nous tenons à te féliciter pour tous les efforts que tu as déployés afin de réaliser ce superbe projet d'un journal dédié et inspiré par notre beau village et ses habitants.

Le Journal D'HIER À DEMAIN, c'est d'abord et avant tout ton bébé, un bébé que tu as créé de toutes pièces. À titre de membres de l'équipe de relève, nous sommes très fiers de poursuivre ton accomplissement. Nous souhaitons également souligner l'apport de celle qui t'a appuyé dans ton rôle de créateur, de réalisateur et de décideur : ta conjointe Johanne Paquette; cette compagne et complice, celle qui t'accompagne depuis des années dans tous tes projets. Vous formez une merveilleuse équipe, vous êtes un modèle de symbiose.

Nous vous remercions, nous vous aimons et nous vous souhaitons une longue vie remplie de milliers de belles surprises.
L'équipe du journal.

La pierre du mois de février

Pierre d'équilibre et de plénitude, l'améthyste favorise la détermination. Elle symbolise également l'optimisme et la sérénité. On raconte que Saint-Valentin portait une améthyste gravée à l'effigie de Cupidon.

La fleur du mois de février

Deux fleurs se partagent la vedette en février. Il s'agit de l'iris et de la violette.

L'iris symbolise la sagesse, le courage et la foi; alors que la violette, laquelle représente la modestie et la discrétion, peut signifier une déclaration d'amour.

Horticulture

En février, les passionnés de jardins, floraux ou maraîchers, commencent à penser à leurs semis. Cette période diffère selon les régions, mais les connaisseurs, grâce à leur expérience, savent exactement quand commencer les semis. Ce moment de l'année constitue un signal que le printemps se pointera sous peu, pour notre plus grand bonheur.

RÉGALE-TOI

Pour faire plaisir à Noël et à tous les amateurs de chocolat.

Pouding au chocolat et aux bleuets.
Pâte :

1 tasse de farine non-blanchie
½ c. à thé de poudre à pâte;
¼ c. à thé bicarbonate de soude;
2 c. à soupe de cacao;
½ tasse de beurre ramolli;
¾ tasse cassonade bien tassée;
½ tasse de lait;
1 œuf.

Garniture :

1 tasse de cassonade tassée;
2 c. à soupe de cacao;
1 c. à soupe de fécule de maïs;
4 oz. de chocolat noir haché;
¾ de tasse d'eau;
½ tasse de crème 35%;
3 tasses de bleuets frais ou congelés.

Préparation de la pâte 1

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et le cacao.

Préparation de la pâte 2

Dans un autre bol, crémer le beurre avec la cassonade au batteur électrique. Ajouter l'œuf et fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne homogène. À basse vitesse, ajouter les ingrédients secs en alternant avec le lait. Déposer la pâte dans le moule déjà beurré et déposer le moule sur une plaque à biscuits pour recueillir les dégâts.

Garniture

Dans une casserole hors du feu, mélanger la cassonade, le cacao et la fécule de maïs. Ajouter le reste des ingrédients, porter à ébullition en remuant constamment et laisser mijoter 10 secondes, pas plus.



Verser délicatement sur la pâte.
Étendre les bleuets.
Cuire au four 45 minutes ou jusqu'à ce que un cure-dents inséré au centre du pouding en ressorte propre.
Les bleuets congelés demandent plus de cuisson.

Servir tiède ou froid.

Février

À surveiller en février :

2 février (dimanche)

Jour de la marmotte et de la Chandeleur.

4 février (mardi)

Journée mondiale contre le cancer.

14 février (vendredi)

Saint-Valentin

15 février (samedi)

Journée du drapeau (Canada).

20 février (jeudi)

Journée de la justice sociale.

26 février (mercredi)

Journée du chandail rose, lutte contre l'intimidation.

Origine de la Saint-Valentin

La légende raconte que Saint-Valentin était un prêtre romain qui fut martyrisé le 14 février pour avoir célébré des mariages en secret, ce qui était interdit à cette époque. Avant son exécution, il aurait écrit une dernière lettre d'amour à sa bien-aimée, signée «De ton Valentin».

Dans la littérature médiévale, la première mention de la fête des amoureux apparaît au XVe siècle. On associait cette date à la saison de l'accouplement des oiseaux.

Devrions-nous changer cette date, considérant que pour nous la saison des amours des oiseaux est plutôt annonciatrice du printemps?

La St-Valentin est célébrée partout autour du monde, c'est l'occasion de manifester l'amour sous toutes ses formes.



Février : mois du bien-être mental

Suggestions pour prendre soin de notre **santé mentale**.

Lumière et nature :

- Ouvrez les rideaux pour profiter de la lumière du jour;
- Marchez à l'extérieur, et ce, même si ce n'est que pour quelques minutes;
- Connectez-vous à la nature en faisant un petit jardin;
- Cultivez des plantes d'intérieur;
- Allez dans un parc.

Activité physique :

- Bougez un peu chaque jour, faites quelques étirements, dansez, pratiquez le yoga; l'important est de prendre du plaisir lors de la pratique d'une activité.

Relations sociales :

- Passez du temps avec vos proches, un message ou un rendez-vous peuvent renforcer les liens;
- Joignez-vous à un groupe (club de lecture, atelier, ou cours d'intérêts);
- Exprimez vos émotions à une personne de confiance.

Hygiène de vie :












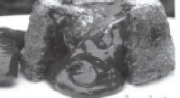









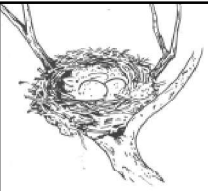












- Prenez soin de vous;
 - Dormez suffisamment;
 - Mangez sainement;
 - Réduisez le stress;
 - Essayez des techniques de relaxation.
- N'oubliez pas que chaque petit pas compte.



Remerciements à **M. Luc Carey**, fondateur du journal
Texte : Madone Langlois

Joyeuse St Valentin

Jeux - Charades

 	  AL	 	 
 	  	 N° 	M°   
 L  	 	 	 
 	  127.0.01 	 	Reponse: 1. La Tuque 2. Montréal 3. Grand-mère 4. Québec 5. Cap-chat 6. Rimouski 7. Portneuf 8. Maurice 9. Das-St-Laurent 10. Nicolet 11. Estrie 12. Longueuil 13. Côte-Nord 14. St-Philippe 15. Colorado



Jeux : Johanne Natasha Thibeault



Pensée du mois:

Pour tous les maux, il y a deux remèdes : le temps et le silence.

source : Alexandre Dumas



Photo: Madone Langlois

Retour vers le passé

C'est avec grand plaisir que je vous présente mes grands-parents paternels : M. et Mme Philippe Boucher.

Ma grand-mère Emma Dion, Mémère Boucher, est née le 30 août 1894 à Ste-Félicité et elle est décédée le 26 novembre 1989 à Matane à l'âge de 95 ans et 3 mois. En ce qui a trait à mon grand-père Philippe, Pépère Boucher, il est né le 2 avril 1892 à Ste-Félicité et est décédé le 10 janvier 1984 à Matane à l'âge de 91 ans et 9 mois.



Emma et Philippe se marient le 24 juin 1912 à Ste-Félicité et s'établissent sur une ferme entre Ste-Félicité et Grosses-Roches, en bas de la côte à Ti-Yam Marquis, sur le côté nord. Pépère est cultivateur et bûcheron durant plusieurs années et Mémère est femme au foyer et s'occupe de la marmaille. Elle enfante 8 garçons (Honoré, Léonce, Adhémar (René), Hector, Georges, Raymond, Joseph et Louis-Gérard) et 2 filles (Irène et Hectorine). Le couple adopte également une dernière petite fille (Francine) en 1949. Ils déménagent au village de Grosses-Roches à la suite

d'un feu qui détruit complètement leur maison en bas de la côte, et resteront dans ce village jusqu'à la fin de leur vie. Ils ont célébré 71 ans de mariage, ce qui est tout de même remarquable!!!

Le Pape et le Premier Ministre de l'époque leur envoient un certificat et une lettre de félicitations.

Mémère Boucher est une femme forte avec beaucoup de courage et de sang froid. Elle est parfois appelée comme sage-femme afin d'aider les femmes qui accouchent. Elle m'a déjà raconté avoir mis au monde plusieurs enfants dont une petite fille qui est devenue infirmière, ce qui faisait sa fierté. Au début des années 50, elle décide d'avoir des petits chalets sur le bord de la grève, tout en bas de la côte rue de la Mer, ils sont toujours là aujourd'hui et c'est maintenant à notre tour, mes soeurs et moi-même, d'en prendre bien soin.

La côte de la rue de la Mer, combien de fois Mémère l'a montée et descendue dans sa vie, je pense à elle quand je suis toute essoufflée en la montant! Son plus jeune fils, Louis-Gérard, est pêcheur alors que Mémère loue ses chalets aux gens qui veulent venir pêcher ou bien passer des vacances en famille.

On peut la voir tricoter et tenir son artisanat, entre autres de napperons et catalognes, faits au métier dans le chalet qu'elle appelle son dépanneur, lequel sert parfois de chalet de location lorsque les autres sont déjà tous loués. Elle en tricote des bas de laine avec des doubles talons!!! Même avec un doigt en moins à l'une de ses mains, perte causée par une infection appelée panaris, elle n'a jamais arrêté de travailler et de tricoter tout au cours de sa vie. Mon père disait qu'elle avait des dons parce qu'elle était dotée d'une grande intuition. Par exemple, elle réveil-



Louis Blanchette
Auteur-éditeur
Spécialité : Histoire maritime

418 733-1371
blanchettelouis@telus.net

HISTO-GRAFF
enr.
Recherche et édition



L'Art-Tisanerie Enchantée
Plantes et fleurs séchées
Encens et Bâtons de fumigation
Produits de Gaspésie
Cueillis et préparés à la main avec amour
www.marielaure-leymonie.com

lait mon grand-père en disant : Philippe va voir dans l'étable la vache est en train de donner naissance, et c'était bien ça! C'était toute une grand-mère, Mémère Boucher!!! Elle a aidé beaucoup de gens dans sa vie et a pris beaucoup soin des autres. Dans les années difficiles durant la crise, des quêteux venaient dormir dans un appentis à l'arrière de la maison, ce n'était pas chauffé mais ça leur servait au moins d'abri pour la nuit. Chaque fois qu'on venait visiter nos grands-à Grosses-Roches le dimanche, la morue bouillie ou rôtie avec oignons et patates étaient au rendez-vous et on se régalaient. Plus tard, alors qu'elle était plus âgée, elle nous accueillait et disait : si c'est pas Hélène la fille à Jos! Elle nous reconnaissait tout le temps et je conserve le meilleur souvenir de Mémère!



Pépère Boucher est un homme petit et un peu frêle, il a bon cœur et est très vaillant. Il pratique tous les métiers: cultivateur, bûcheron, pêcheur et il s'occupe

**J.M. TREMBLAY
ET FILS INC.**
Aménagement Paysager
Conception, Réalisation et Entretien
Comptoir: 418 562-2805

de sa sucrerie. Ce dont je me souviens le plus, c'est qu'il a une santé fragile. Il prise le tabac à chiquer et le recrache dans son pot, fait de l'asthme, fume la pipe et en vieillissant, il est souvent assis tranquille dans sa chaise. Il ne refuse jamais un verre de vin ou de bière lorsque l'occasion se présente. Son rire inoubliable est ancré dans ma mémoire; quand mon père Jos lui racontait quelques anecdotes de leur vie ensemble, c'était beau à voir! J'ai le souvenir d'un pépère bien tranquille, habillé avec sa chemise munie de genres d'élastiques en haut des bras à ses manches et aussi des bretelles pour tenir ses pantalons comme c'était la mode dans ce temps-là!

Toute la famille s'est réunie pour célébrer leur 65e anniversaire de mariage le 19 juin 1997; plus de 53 convives à table représentant à l'époque un bilan de vie de 11 enfants, 59 petits-enfants et 106 descendants. Nous pouvons être très fiers de nos grands-parents Philippe et Emma qui ont travaillé fort et qui se sont aimés toute leur vie.

C'était le bon temps!!!!

Texte : Hélène Boucher



SERVICES COMPTABLES
ACOMBA

Services aux Entreprises et aux Particuliers | Impôts
20 ans d'expérience
Laura Latour Tél.: 450 612.9618

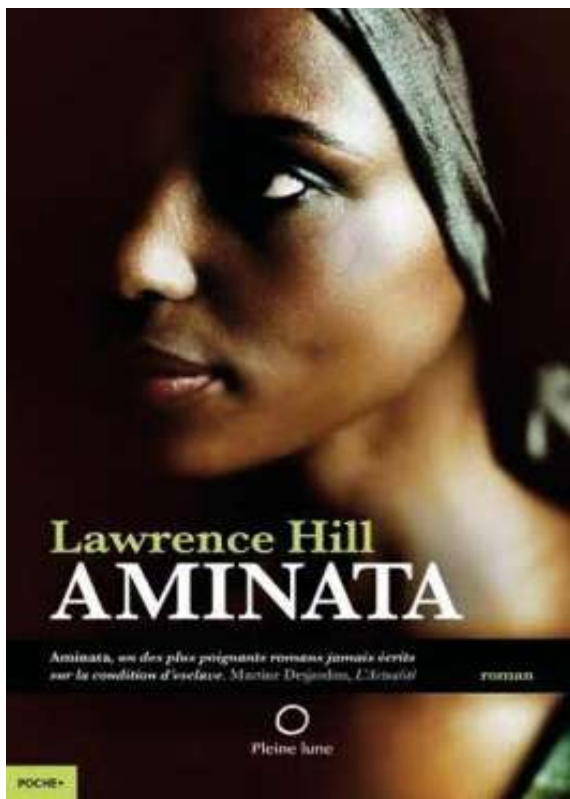
Le mois de l'histoire des noirs

Février est aussi le mois des «Noirs» et constitue donc l'occasion de souligner et de célébrer l'histoire et la culture noire, mais également un moment privilégié pour découvrir, reconnaître et promouvoir la contribution de ces communautés.

L'apport de gens issus de ces groupes est d'une importance prodigieuse en ce qui a trait à l'histoire du Québec, à son développement économique, ainsi que sur les plans social et culturel, en plus de son influence tangible à la vitalité de la langue française.

Suggestions de livres

Aminata

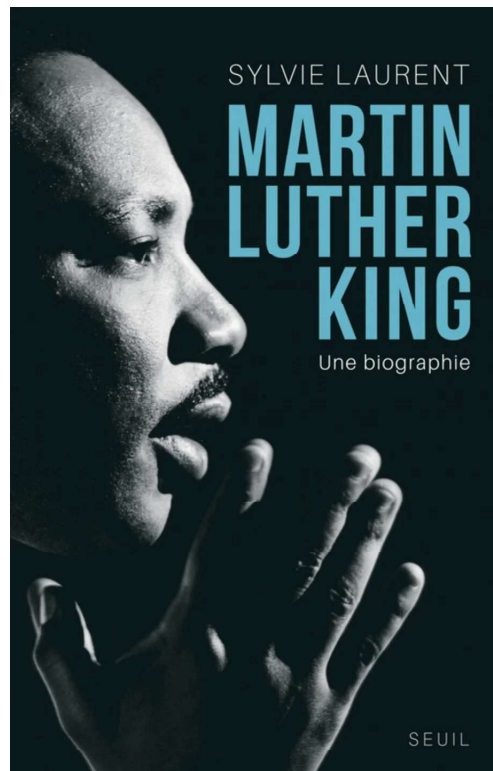


De l'auteur **Lawrence Hill**, celui qui a su transformer une page de l'histoire de l'esclavage des Noirs en un roman brillant et attachant. *Aminata* relate l'histoire d'une femme qui a réussi à se frayer un chemin malgré l'hostilité envers la couleur de sa peau et son sexe. Selon *Calgary Herald*, *Aminata* est l'un des personnages féminins les plus forts de la littérature récente. Ce livre est resté gravé dans ma mémoire. Vous ne serez pas déçu.

Sachez que Lawrence Hill, auteur d'*Aminata*, est né au Canada d'une mère blanche et d'un père noir. Il a

fait des études à l'Université Laval et à l'Université John Hopkins. Ancien journaliste, il poursuit toujours son implication à titre de Patron d'honneur pour le «Carrefour canadien international», organisme caritatif de Montréal. Lawrence Hill réside actuellement à Hamilton, Ontario.

Biographie de Martin Luther King



La biographie de **Martin Luther King**, figure emblématique pour la lutte des droits civiques et l'égalité des noirs, est un livre remarquable, tout comme son sujet. Sylvie Laurent est l'autrice de ce chef-d'œuvre.

Bonne lecture.

MRC de La Matanie

www.lamatanie.ca

[mrcdelamatanie](https://www.facebook.com/mrcdelamatanie)

«Un vent de nature !»

« Écho du Présent... » Exposition et résidence d'artistes Nina Dussault et Francine Ménard

Deux artistes en arts visuels de la Matanie,
Nina Dussault, artiste peintre et

Francine Ménard, artiste sculpteure.

Elles présenteront leur nouvelle exposition « Écho du Présent » à la salle Isabelle-Boulay de la Bibliothèque municipale du Complexe culturel Joseph-Rouleau à Matane du **27 janvier 2025 au 15 février 2025** et seront sur place en résidence d'artistes.

Nina Dussault peint à l'huile des fleurs, des paysages qui sont pour elle sa source d'inspiration. Elle s'inspire d'antiquités, de tasses anciennes, de porcelaines pour ses natures mortes. Elle adore jouer avec les différentes matières, les contrastes de formes, textures et couleurs. Elle aime amplifier l'intensité de ses sujets par la couleur de ceux-ci afin de les faire ressortir dans ses œuvres.

Francine Ménard s'exprime au travers la sculpture. Elle sculpte en toute liberté et ses créations s'articulent à partir de la mémoire de ses transformations émotives. Des visages, des personnages sculptés, modelés, coulés, des ronds bosses, des masques qui surgissent de sa mythologie, de ses croyances et incertitudes. Créer des présences et continuer d'exposer au gré du vent, c'est sa passion.

Nos deux artistes en arts visuels, peintre et sculpteure, nous feront découvrir leurs œuvres, leur par-



“ÉCHO DU PRÉSENT”
EXPOSITION & RÉSIDENCE D'ARTISTES

NINA DUSSAULT FRANCINE MÉNARD

Peinture & Sculpture

**DU 27 JANVIER
AU 15 FÉVRIER 2025**

COMPLEXE CULTUREL JOSEPH-ROULEAU
SALLE ISABELLE BOULAY
520, AVENUE SAINT-JÉRÔME, MATANE

LUNDI: 13H-17H
MARDI, MERCREDI: 10H-17H
JEUDI: 13H-20H
VENDREDI: 13-17H
SAMEDI: 10H-17H
DIMANCHE: FERMÉ

NOS PARTENAIRES: BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE DE MATANE ET ESPACE F.

ARTISTE PEINTRE: WWW.NINADUSSAULT.COM
ARTISTE SCULPTEURE: WWW.FRANCINEMENARD.COM

cours artistique, leur passion, leurs médiums et processus de création. Tout ceci est possible grâce à la Ville de Matane qui met à leur disposition l'espace et à Espace F pour leurs ressources mobilières

Vous êtes invité du 27 janvier au 15 février 2025 à venir nous rencontrer sur place.

Salle Isabelle-Boulay
de la Bibliothèque municipale de Matane

Lundi et vendredi de 13h à 17h.
Mardi, mercredi et samedi de 10h à 17h.
Jeudi de 13h à 20h.



Gilles Bilodeau déneigement
Service de mini-pelle pour petits travaux
tél. : 418-883-6448 (Grosses-Roches)
courriel : gilles124kelly@hotmail.com



Quand un menu traditionnel du temps des Fêtes prend des couleurs de gastronomie



Encore une fois, nous avons été gâtés à **Grosses-Roches**.

Le 14 décembre dernier, c'est dans une ambiance chaleureuse et festive, que des bénévoles du Club des 50 ans plus, dirigés par notre «grand Chef» Yvano, nous ont accueillis pour célébrer le temps des «Fêtes» avec un «Menu de Noël Traditionnel»

Visite guidée du menu! :

Tout d'abord, une entrée traditionnelle de dinde. Servie en «Bonbon à la dinde aux effluves provençales», le

tout agrémenté d'un coulis de canneberge. Les commentaires sont unanimes :

«Absolument délicieux!»

On enchaîne avec un potage au goût délicat : «Velouté d'hiver, à la courge musquée»



Bonbon à la dinde aux effluves provençales



Velouté d'hiver

On passe aux choses sérieuses :

«Cipaille et Tourtière» qui sont en effet des mets traditionnels. Mais, déployez-les ensembles, ajoutez-y la touche du Chef Yvano, alors cela devient tout à fait savoureux.

Servez le tout avec un ketchup aux fruits, salade et autres condiments, nous voilà rendus dans la gastronomie.

On termine le tout, avec un délicieux «Gâteau aux carottes». Un peu trop sage au goût du Chef, car il désirait nous offrir un «Reine Élisabeth», mais voilà, la reine était occupée ailleurs!...



Cipaille et Tourtière



Gâteau aux carottes

Cet excellent souper nous a permis de faire la connaissance de nouveaux Rochelois, dont entre autres :



Patrick Fabre



Francine Proulx, Normand Braconnier.

Merci de nous avoir donné l'occasion de célébrer dans notre village!

photos des gens, de la salle au souper de Noël : Madone Langlois
photos des plats : Hélène Plante





Recette de Cipaille du Chef Yvano

Quantité

Rôtissoire de 12 pouces par 14 pouces

Ingrédients :

- 7 livres de viande en cubes (boeuf, porc, poulet, gibiers, orignal, chevreuil, perdrix, lièvre)
- 2 gros oignons en petits cubes
- épices mélangées au goût
- anis sauvage au goût
- 1 sachet de sauce demi-glace
- Sel et poivre

Mélanger les ingrédients, faire mariner 24 heures. Par la suite, déposer dans le fond de la rôtissoire.

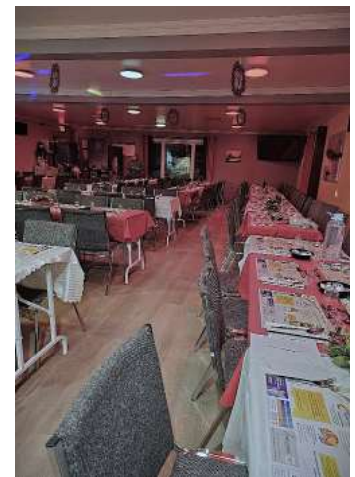
Ajouter :

- 8 livres de pommes de terre
- 8 à 10 tasses de bouillon de poulet
- Recouvrir de pâte
- 4 tasses de farine
- 2 c. à soupe de poudre à pâte
- 1 c. à soupe de sel
- 1/4 tasse huile d'olive



Détremper la pâte avec de l'eau froide et rouler sur un peu de farine.

Mettre le tout au four à 350° F pendant 1 heure, poursuivre à 300° F jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.



Bravo à toutes les personnes qui ont contribué au succès de cet événement qui s'est terminé par une soirée dansante.

Nous aimerions remercier tous les bénévoles qui ont participé au succès de cette soirée (en espérant n'avoir oublié personne) :

Jean-Guy Renald,
Guylaine Ouellet,
Ann Labrie,
Sylvain Tremblay,
Johanne Dubé,
Paulette Savard,
Lucille Marin,
Martin Gaudreault



ICI, on réduit les déchets!

Fondée en **1952**, Arseno est une entreprise matanaise qui rayonne dans le secteur textile au Québec.



Consciente de l'impact environnemental de cette industrie, Camille Arsenault (co-proprétaire et directrice marketing) explore sans cesse des idées pour réduire l'empreinte écologique de l'entreprise et valoriser ses surplus.

Camille a mis en place un comité environnement chez Arseno. Celui-ci est chargé d'assurer un tri rigoureux des matières résiduelles, de fixer des objectifs de réduction, de mesurer l'impact des actions et d'apporter les ajustements nécessaires. À titre d'exemple, un bac destiné aux matières organiques a été installé dans la cuisine, le papier brun est composté et les boîtes de carton sont réutilisées plusieurs fois.



Arseno fournit également des consignes à ses fournisseurs pour réduire l'emballage plastique et propose une gamme écoresponsable fabriquée à partir de matières recyclées. Engagée dans l'économie circulaire, l'entreprise donne aussi son papier kraft de découpe à Rabot D. Bois, qui l'utilise pour protéger ses envois.

Pour tout savoir sur Arseno: www.arseno.ca
Pour un accompagnement de votre entreprise en matière d'économie circulaire: communiquez avec Luc Massicotte ou Maria Valderruten de Synergie Matanie : lmassicotte@sadcmatane.ca ou mv.synergiebsl@sadcmatane.ca.

Merci à Camille Arsenault et ses partenaires d'affaires Jessica Côté et Sarah Couture pour leur leadership et leur créativité afin de donner une deuxième vie aux ressources utilisées par leur entreprise.



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'éco-citoyenneté *Ma planète, notre maison*.

ICI, on réduit les déchets!

La Centrale Matanie - Espace collaboratif accueille régulièrement des événements impliquant de la nourriture. « Avant, on devait gérer les restes dans notre réfrigérateur sans savoir à qui ils appartenaient, ni si on devait les jeter. Ça entraînait du gaspillage et des odeurs désagréables », explique Denis Lévesque, responsable des réservations et directeur de la Chambre de commerce et d'industrie de La Matanie.

Ayant à cœur de diminuer le gaspillage alimentaire tout en aidant sa communauté, Denis a décidé de contribuer activement à l'initiative des Frigos-partagés portée par plusieurs partenaires dont la MRC de La Matanie. Les Frigos Partagés sont déployés un peu partout sur le territoire, alimentés par des dons de la communauté et accessibles à toute la population*.



À la Centrale Matanie, les surplus de nourriture des événements sont collectés et redistribués via ces frigos, contribuant ainsi à la fois à la propreté des lieux et à l'entraide communautaire. « C'est le meilleur des mondes! » se réjouit Denis, satisfait d'observer que les organisations et les personnes qui fréquentent La Centrale embarquent avec lui dans cette initiative.



Concrètement, un affichage aux couleurs du projet est visible dans les locaux afin de sensibiliser les gens. « Aux personnes qui appellent pour réserver une salle, on mentionne toujours la procédure à suivre s'il y a des surplus alimentaires », précise Denis. « On en profite pour leur dire qu'on fournit la vaisselle, les tasses, les verres, les coupes et les ustensiles, ce qui diminue le plastique à usage unique. », conclut-il.

Pour obtenir des affiches et autres visuels Frigos-partagés pour votre milieu de travail, communiquez avec Nadine Turcotte à la MRC de La Matanie: nadine.turcotte@lamatanie.ca.



* Pour la liste des frigos, armoires et congélateurs partagés de La Matanie:

<https://bit.ly/frigos-partages-matanie>

La série de portraits d'initiatives ICI, on réduit les déchets! 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*.

Organismes de Grosses-Roches

Club des 50 ans Les Cœurs vaillants

159, rue Mgr-Ross
418 733-8151 (Yvano Tremblay)
grosses-roches@hotmail.com

- Yvano Tremblay, président et trésorier
- Sylvain Tremblay, vice-président
- Lina Bérubé, administratrice
- Jean-Guy Renald, administrateur
- Lise Savard, administratrice
- Paulette Savard, administratrice
- (1 poste vacant de secrétaire)

Paroisse Saints-Sept-Frères

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

- Pâquerette Coulombe, présidente
- Lucille Mercier, vice-présidente
- Guylaine Ouellet, trésorière et secrétaire
- Nicole Côté, marguillière
- Georgio Lavoie, marguillier
- Layne Perry, marguillière
- Gertrude Truchon, marguillière
- (0 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
- Layne Perry, administratrice
- (3 postes vacants)

Conseil municipal

122, rue de la Mer
418 733-4273 (Linda Imbeault, dir. générale)
(Renaud Desrosiers, Jean-Guy Millette, travaux publics)
grossesroches@lamatanie.ca

- Bruno Fournier, maire
- Sonia Bérubé, conseillère
- Nicole Côté, conseillère
- Pâquerette Coulombe, conseillère
- Carol Fournier, conseiller
- Dominique Ouellet, conseiller
- Sylvain Tremblay, conseiller
- (0 poste vacant)

Journal D'hier à demain

159, rue Mgr-Ross
journalGR2023@outlook.com

- Johanne Thibeault, présidente
- Sylvie Fournier, vice-présidente
- Linda Cartier, trésorière
- Hélène Plante, secrétaire
- Madone Langlois, administratrice
- Ève-Marie Marin, administratrice
- Laura Latour, administratrice



Très belles pantoufles

100 % laine et tricotées
à la main

Pour adulte : **15 \$**

Pour enfant : **7 \$**

Guerty : 418 733-4539

Aurores boréales



Photos de Zack Desrosiers



Couture professionnelle
 Paquerette Coulombe

Réparation de tout genre :
 Bas de pantalons, bas de jupes, fermeture-éclair, etc.
 Rembourrage léger, sièges de quatre-roues, motos
 Je fais aussi des rapports d'Impôts

153, rue Saint-Jean, Grosses-Roches, Qc G0J 1K0
 418 733-8504 paquerette@telus.net

Café du Havre
 Trésor sur le bord du fleuve

Bienvenue !
 Welcome!

Café du Havre
 117, rue du Parc
 Grosses-Roches,
 QC G0J 1K0



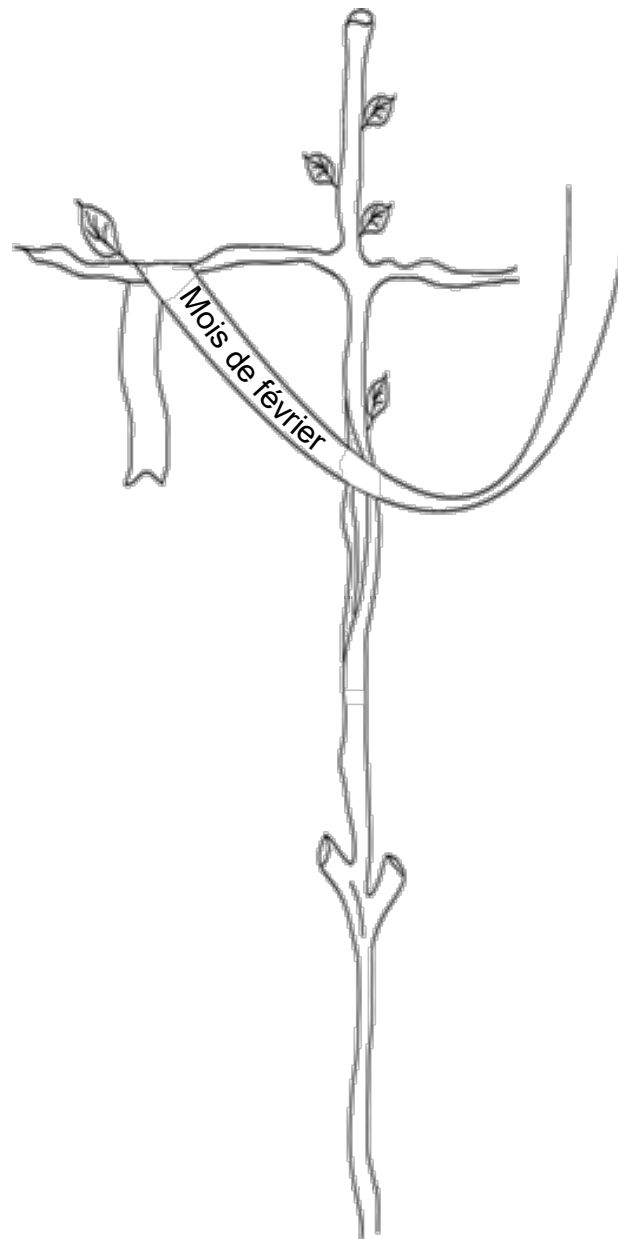
Photo: Madone Langlois

Notre paroisse

Fabrique des Saints-Sept-Frères

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

fabrique.saints7freres@gmail.com



BRUNCH COMMUNAUTAIRE

**BRUNCH SPÉCIAL
ST-VALENTIN**



6 à 13 ans : 7.50 \$
14 ans et plus : 15 \$

À Grosses-Roches

Dimanche 16 février 2025

de 10h à 13h

171, Rue MGR-Ross

Pour informations : 514-973-0683

Toujours le 3^{ème} dimanche du mois

Horaire des messes et des célébrations de la Parole

- 02** Célébration de la Parole
à Ste-Félicité ou Les Méchins à **10h30**
- 09** Messe célébrée à **9h00**
par **Auguste Ifèdoun Agai**, curé.
- 16** Célébration de la Parole
à Ste-Félicité ou Les Méchins à **10h30**
- 23** Messe célébrée à **9h00**
par **Paul-Émile Labrie**, prêtre.

Intentions de messe

- 09** Pour **M. Alexandre Prévèreau**,
par **M. Laval Langlois**.
- 23** Pour **M. Grégoire Simard**,
par son fils, **M. Yvan Simard**

Lampes du sanctuaire

- 09** Par **Mme Guylaine Ouellet**,
pour la guérison des personnes malades
- 23** Par **M. Yvan Simard**,
pour ses proches décédés

Remerciements

À tous ceux et celles qui donnent si généreusement de leur temps et qui participent à nos activités de financement (brunchs, vente de garage, etc.) ou qui, par le biais de leurs dons, nous permettent de conserver notre église au sein de notre communauté, nous adressons nos remerciements et notre profonde gratitude

Capitation, don, commandite pour l'année 2025 :

Nous vous invitons à payer vos capitations (*Personne seule \$50.00, Famille : \$100*), faire un don (**régulier ou toiture**), acheter une lampe du sanctuaire, faire célébrer une messe pour les défunts qui vous sont chers...

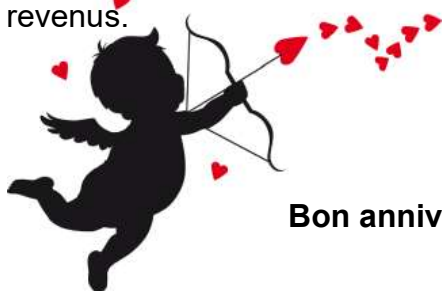
1. En déposant une enveloppe cachetée dans la quête du dimanche;
 2. Par la poste;
 3. En prenant rendez-vous avec Guylaine Ouellet
- Courriel : fabrique.saints7freres@gmail.com
 - Téléphone : (514) 973-0683

À NOTER :

Le fonctionnement du frigo partagé est appelé à changer, car certaines personnes ne respectent pas les règles de fonctionnement, et ce, même si elles sont affichées sur le frigo.

Par exemple :

- En prenant beaucoup plus que le nombre d'aliments suggérés les fins de semaine. Par conséquent, il y a plusieurs personnes dans le besoin qui se retrouvent devant un frigo presque vide.
- En passant prendre des denrées les fins de semaine, alors qu'elles ne sont pas vraiment à faibles revenus.



Bons souhaits

Bon anniversaire à tous les natifs de février!

Frigo Partagé

Projet qui vise à faciliter l'accès aux aliments pour ceux qui sont dans le besoin, mais aussi à contrer le gaspillage alimentaire. Vous êtes donc invités à y déposer des denrées alimentaires comestibles non entamées et/ou à y prendre des aliments afin de combler vos besoins, mais en n'oubliant pas d'en laisser pour les autres personnes qui sont aussi dans le besoin.

À NOTER QUE LES SAMEDIS ET DIMANCHES SONT RÉSERVÉS POUR LES PERSONNES À FAIBLES REVENUS. Le reste de la semaine, c'est ouvert à tous!

MERCI à la **Cuisine Collective de Matane**, à la **Ferme Chamberland**, à **Collabor** et à tous ceux et celles qui contribuent au **FRIGO PARTAGÉ** en y laissant des denrées!

Si vous désirez faire un don pour l'aide alimentaire, celui-ci sera utilisé pour acheter du matériel d'emballage et des denrées alimentaires lorsque nos fournisseurs ont moins de choses à nous partager.

Pour faire un don ou pour des besoins urgents, contactez **Guylaine Ouellet** :

- Par téléphone : (514) 973-0683
- Par courriel : fabrique.saints7freres@gmail.com



Les Cœurs vaillants Club 50 ans et +



LES CŒURS
VAILLANTS

159, rue Mgr-Ross
Grosses-Roches (Qc) G0J 1K0
Facebook : Club 50 ans & +

tél : 418 733-8151
email : grosses-roches@hotmail.com
Grosses-Roches

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

Carte de membres 2025

Les cartes sont maintenant disponibles
Vous êtes nouveau, et vous aimeriez obtenir une
carte de membre :

25\$ pour l'année 2025

Contactez Ann au local du club

Date limite **15 février 2025**

Bingo

Vendredi 19h00

2400\$ en prix

1 Tour : **1000\$** (cumulatif)

1 Tour : **400\$**

1 Tour : **250\$**

Bienvenue à tous 18 ans et plus

Horaire du local

Lundi au jeudi : **8h à 11h30 / 12h30 à 15h30**

Vendredi : **8h à 18h**

Tournoi de poker

(Texas Hold'em)

Dans les prochaines semaines.
Inscription au montant de 25\$
(avant le 18 février 2025).

Le 3/4 des gains ira au gagnant et le 1/4 des gains au deuxième.

Pour plus d'informations et inscriptions,
Contacter : **Jean-Guy Renald** au **514-984-6718**

RESTO

Vendredi pizza

De 11h00 à 12h00

Frites – Poutines - Ailes piquantes - Oignons français et Pogo

De 16h00 à 18h00

*Pizza 12 po : Garnie – ail – végé
Frites – Poutines – Ailes piquantes et Pogo*

Pour info : 418-733-8151

SPECTACLE COUNTRY

15 février

avec

Pascal Bessette

35\$ le billet

Pour réservation :
581-232-6999

La Soupe sur le pouce
recommencera tous les **mardis de 11h00 à 12h30,**
à partir du **11 février 2025.**



Nouvelles de Ste-Félicité

Inscription scolaire maternelle 4 et 5 ans

école Sainte-Félicité

Du 5 février au 12 février 2025

Centre Communautaire

Gym cerveau

Tous les lundis de *13h à 15h*

Pétanque

Tous les mardis et les jeudis à *13h*

Cours de danse en ligne pour débutants et intermédiaires

Les mercredis à *19h*

Patinoire municipale

La patinoire est ouverte
selon les conditions météo.

Bienvenue !

Sentiers municipaux

(raquette, ski de fond, marche)

Deux départs possibles :

stationnement au centre communautaire ou sur la route de l'Église

2025

Grosses-Roches

JANVIER						
Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

FÉVRIER						
Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		

MARS						
Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

AVRIL						
Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

MAI						
Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

JUIN						
Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

JUILLET						
Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

AOÛT						
Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

SEPTEMBRE						
Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

OCTOBRE						
Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

NOVEMBRE						
Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

DÉCEMBRE						
Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Récupération
 Déchet
 Compost
 Gros-Rebut 5 Mai 29 septembre.