

Le Tartan

d'Inverness



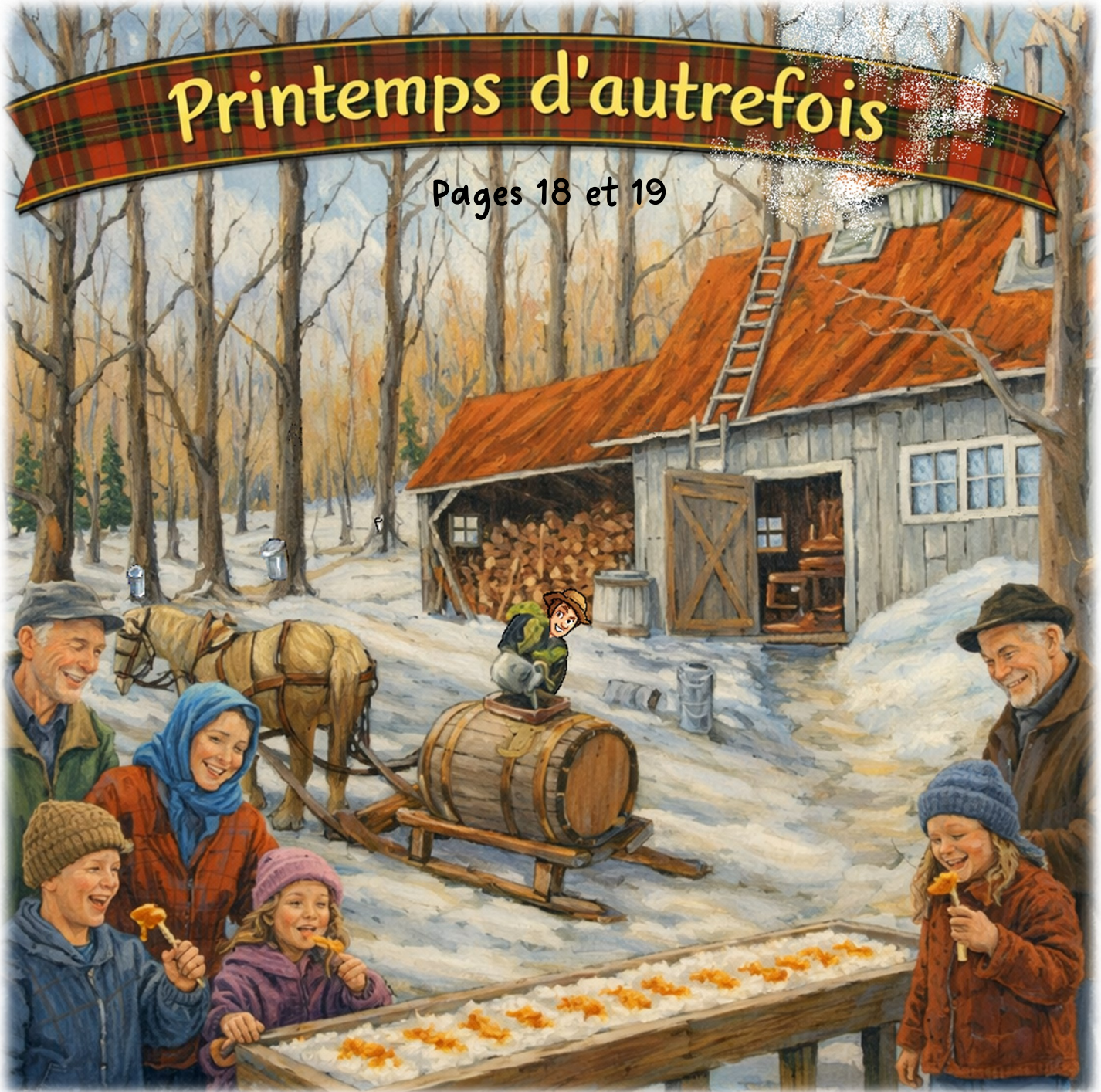
Cinq dollars

Volume 27 N°2, Avril 2026

Notre tissu social

Printemps d'autrefois

Pages 18 et 19



L'ÉDITION

Redonner

Dès son plus jeune âge, l'enfant apprend à prendre. Le doigt de sa mère, sa sucette, sa doudou; plus tard, sa bouteille de lait, un toutou, un jouet. Un autre jour, on va lui dire: « Donne-le à maman, à papa, à ton petit ami. » On a appris à prendre, il faut maintenant apprendre à donner.

Donner de ses biens, de son temps, donner des choses ou de l'affection, une fois qu'on l'a appris, il faut le mettre en application.

Dans notre société, on apprécie de plus en plus la générosité des autres, surtout quand elle s'exprime par le bénévolat. Je ne possède pas beaucoup de biens matériels, mais j'offre de mon précieux temps pour faciliter la vie des autres. Un geste de solidarité humaine, indispensable, un beau geste!

Gilles Gagné

Notre équipe pour ce journal :

Gilles Gagné
Jean-Yves Lalonde
Heather Learmonth
Amilie Méthot
Gaston Plante
Chantal Poulin
Étienne Walravens

Page couverture :

Chantal Poulin.

Infographie et illustrations :

Chantal Poulin

Impression :

La Municipalité d'Inverness
et Marie-Pier Pelletier

Le prochain numéro :

Volume 27 # 3, juin 2026
Date de tombée : 10 juin 2026
Livraison à domicile : 20 juin 2026

Commanditaires officiels :

La Municipalité d'Inverness
Le Festival du Bœuf d'Inverness
Ministère Culture et Communications
Les Odd Fellows
Atelier Du Bronze
Fonderie d'Art d'Inverness

Autres publicités :

Pour tous vos besoins, contactez un membre de l'équipe ou écrivez-nous :

letartan@hotmail.com

Coûts de la publicité :

Pour les résidents	Pour les non-résidents
Une carte prof. : 0 \$	Une carte prof. : 10 \$
Un quart de page : 0 \$	Un quart de page : 25 \$
Une demi-page : 0 \$	Une demi-page : 50 \$

Tous les citoyens et citoyennes d'Inverness ayant une adresse postale reçoivent gratuitement *Le Tartan*.

Les gens de l'extérieur d'Inverness peuvent en tout temps s'abonner au journal *Le Tartan* en communiquant par le courriel du *Tartan* ou avec Étienne Walravens au 418 453-2538. Adresse : 1840, Dublin, Inverness, G0S 1K0, Qc.

Abonnement : 25 \$ par année

Nombre d'exemplaires imprimés : **580**

L'édition numérique est sur le site de la Municipalité d'Inverness.

Notre numéro ISSN : 1929-9060

Notre équipe a réussi encore une fois grâce à ses collaborateurs :

Robert Blais, Danielle Blanchette, Christine Bolduc, Raymonde Brassard, Julie Duhaime, Rosemary Gagné, Clovis Gosselin, Diane Legault, Marie-Pier Pelletier, Sabrina Raby, Johanne Savard, Manon Tanguay, et Carmen Vallières.
Merci à tous!

À lire dans cette édition :

Pages	
3	Nos chers érables
4-5	Bouillon de famille en Suisse
6	Ce que donne la Terre
7 à 9	Inverness 2050 / Inverness 2062
10-11	Olympiades agricoles
12	Partager une église
13	20 ans déjà
14-15	Les racines profondes d'Inverness
17	Vive le printemps avec Clovis Gosselin
18-19	Back in the day.../ Printemps d'autrefois
20	Aux portes de notre histoire / At the dorrs of our history
24 à 36	Les nouvelles communautaires

Nos chers érables!

Par Jean-Yves Lalonde

Nous aimons la visite et eux aussi, je crois.

Dressés comme trente fiers gardiens, ils seront les premiers à vous accueillir sur l'allée qu'ils déroulent devant la maison et qu'ils décorent à leur goût au gré des saisons.

Ils ont leur identité propre, pas deux pareils et chacun a son histoire. Nous les connaissons si bien nos chers érables.

Côté Sud, une rangée de solides pins les préserve des fureurs du vent d'ouest. Ces résineux ont probablement été plantés intentionnellement jadis par un propriétaire qui, lui aussi comme moi, devait converser avec eux.



Quel âge ont-ils? Une douloureuse ponction dans le tronc et nous

pourrions compter le nombre de cernes, c'est-à-dire le nombre de printemps qu'ils ont connus. Nous ne les ferons pas souffrir, nous avons décidé qu'ils avaient plus de deux siècles et l'approximation nous suffit.

J'avoue les avoir exploités quelques années au début de notre séjour ici. Oui, ils ont connu la mèche et le chalumeau. Ces cicatrices sont devenues invisibles, la nature se soigne en silence.

Merci beaux érables pour votre majesté qui embellit notre chez nous. Merci, beaux érables pour vos fleurs discrètes qui préparent d'amusantes samares volantes. Merci, pour cette abondance de

jolies feuilles dessinées à l'emblème du Canada, merci plus encore, pour l'ombre qui mieux qu'un parasol font de la pelouse un petit paradis de fraîcheur. Merci, surtout pour la fête des couleurs en automne, devant laquelle nous nous exclamons toujours : *Oh! Que c'est beau et c'est chez nous, c'est gratuit!*

L'hiver fait merveille quand il pose sur vos branches de délicats velours blancs, mais parfois il vous malmène : la glace, c'est lourd et si le vent s'y met, le supplice commence.

À nos chers érables : « Soyez courageux, vous êtes déjà si forts. Vous nous donnez sans rien demander en retour, seriez-vous déjà des reflets du paradis ».



Photos : Jean-Yves Lalonde et Étienne W.



Bouillon de famille en Suisse



Par Chantal Poulin

Jour 10 – De Zurich à Coire

Départ le matin de Zurich en direction de Coire Bahnhof, où nous passerons la nuit. Après avoir déposé nos valises, nous partons pour une randonnée de 4 h le long du Rhin, au cœur de ce que l'on surnomme le *Swiss Grand Canyon*. La journée s'annonce splendide, et elle le sera du début à la fin.

Ce véritable joyau naturel des Alpes grisonnes, déploie un décor presque féérique. Cette gorge spectaculaire nous offre des panoramas saisissants, des sentiers de randonnée variés, des possibilités de rafting et même des lacs propices à la baignade. Les parois abruptes, parfois hautes de 350 mètres, dominent la vallée et nous invitent à contempler la richesse de la flore et de la faune locales.

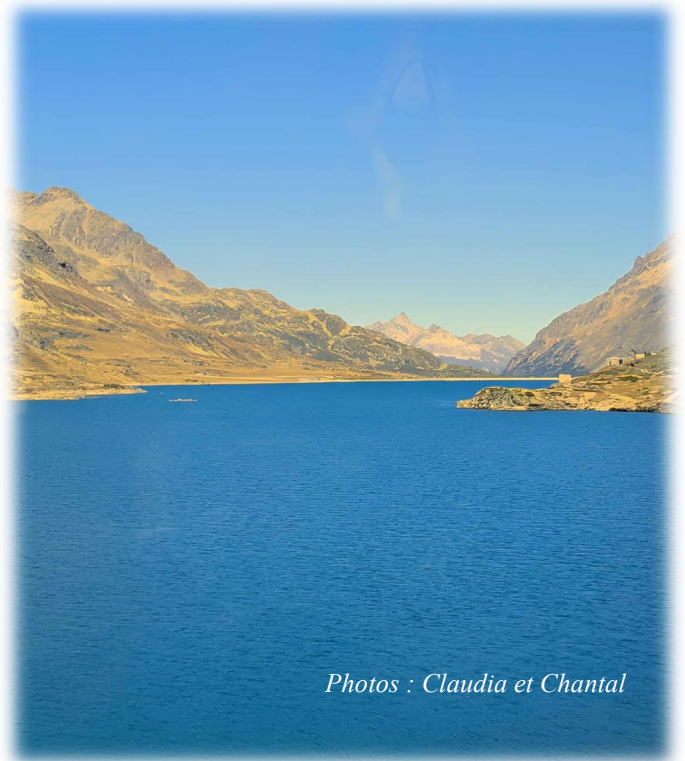
En soirée, de retour à l'hôtel *ABC Swiss Quality* de Coire, nous partons flâner dans la vieille ville, considérée comme l'une des plus anciennes de Suisse et





même, l'une des plus anciennes au monde. Elle compte près de 5 000 ans d'histoire documentée et plus de 13 000 ans de présence humaine attestée : des chasseurs-cueilleurs y vivaient déjà à l'âge de pierre. La ville fut ensuite occupée par les Romains, période durant laquelle elle devint un important siège épiscopal. Au fil des siècles, Coire est demeurée une ville de commerce et de passage, grâce à sa situation stratégique au cœur des Alpes.

Anecdote : Alors que nous déambulons dans les ruelles, surprises et profondément émues, nous entendons soudainement résonner un concert de cloches provenant de la vieille cathédrale. Un moment suspendu, presque magique, qui vient clore magnifiquement cette journée.



Photos : Claudia et Chantal

Jour 11 – De Coire à Lugano à bord du *Bernina Express*

Tôt le lendemain, nous montons à bord du train panoramique pour traverser les Alpes jusqu'à Lugano. Dès la sortie de Coire, le *Bernina Express* grimpe lentement dans la montagne, suivant un tracé spectaculaire qui témoigne d'une véritable prouesse d'ingénierie.



À mesure que nous prenons de l'altitude, le

paysage devient grandiose : les sommets se couvrent de neige, les glaciers apparaissent et le *Lago Bianco*, d'un bleu laiteux presque irréel, offre l'un des moments les plus marquants du trajet. Le contraste entre les crêtes et la couleur du lac est tout simplement magique.

Puis, en descendant vers l'Italie, le décor change complètement. La neige disparaît, les vallées s'ouvrent, les couleurs se réchauffent. En quelques kilomètres, nous passons des paysages alpins aux palmiers et aux vignobles. L'arrivée à Lugano, baignée de lumière, marque la fin de cette journée inoubliable.

(Dans la prochaine édition, je vous parlerai de la villa de James Bond et du lac de Côme en Italie...)

Ce que donne la Terre

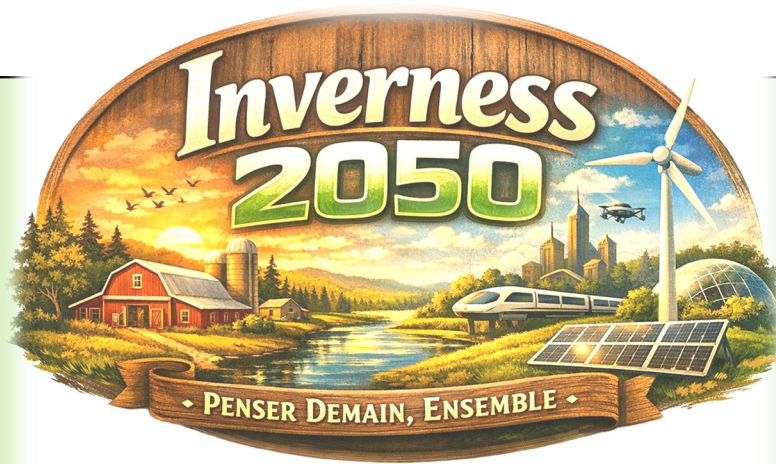
Par Gilles Gagné

Des humains tournent autour de la lune; c'est émouvant! Ici, sur notre petite planète bleue, c'est un autre cadeau qui nous est offert: le temps des sucres. Les érables se réveillent, l'eau recommence à circuler dans leurs veines, les cabanes chauffent à plein régime, et on y produit ce fameux sirop blond, un délice offert par nos forêts aux humains. On dit de notre terre qu'elle est nourricière, une mère pour l'humanité. En ce mois où nous allons célébrer le Jour de la Terre, apprécions avec gratitude et respect cette chance que nous avons. Je vous propose ici un extrait d'un discours prononcé par un chef Mohawk, Tom Porter, lors de l'ouverture d'un colloque : « Vivre avec la Terre » tenu en 1992, et organisé par l'Institut Inter-culturel de Montréal.

« Lorsque le Créateur nous a offert cette terre, cette mère pour nous porter et nous nourrir, il ne nous a pas abandonnés sans ressources. Il nous a donné comme conseil de vivre en harmonie avec tout être vivant. Quand vous boirez un verre d'eau pure, dites merci pour cette eau et le pouvoir qu'elle vous donne. Quand vous mangerez des fruits de la terre, dites merci et n'en prenez pas plus que de besoin. Quand vous bâtirez vos maisons, faites-les à une grandeur raisonnable pour votre famille. De cette façon, il y aura toujours sur cette terre assez de nourriture et de ressources pour accommoder tous ses occupants pour très longtemps ». *(Traduction libre du texte anglais.)*

Image : Chantal Poulin





Par Gaston Plante

Le 14 mars dernier, une dizaine de nos concitoyens se sont réunis au Café l'Entraide pour échanger librement sur le thème de l'avenir de notre communauté avec comme point de repère l'année 2050. Ce regard sur notre milieu de vie s'est fait sans volonté de se donner un plan d'action, se résumant à exprimer des opinions, des questionnements et des espoirs. Somme toute, un exercice pour explorer aussi la possibilité de se donner une plateforme occasionnelle d'échanges entre nous, sur des sujets à définir ensemble. Nous livrons ici un résumé succinct des échanges et des réflexions qui ont eu cours à l'occasion de ce premier exercice commun.

Nous disposons collectivement d'une connaissance réelle des changements qui se sont produits chez nous depuis 25 ans en matière de services, de démographie, d'événements climatiques et de projets communautaires. Pour les années qui s'annoncent, nous sommes dans l'incertitude pour un grand nombre de domaines d'activités : climat, économie, emploi, énergie, coût de la vie, services locaux, coûts du logement et des terrains, vieillissement de la population, maintien des infrastructures, etc. Par ailleurs, nous désirons que ce qui nous caractérise comme milieu de vie se perpétue.

Ainsi, en dépit des obstacles qui surviendront, un regard sur l'avenir doit miser sur la protection de notre qualité de vie, le maintien d'un maximum de services de proximité, sur nos liens et notre voisinage avec la nature, tout en maintenant le fort engagement des citoyens dans la douzaine d'organismes qui interviennent auprès de notre population. Il nous faut réfléchir en dehors du cadre habituel, car demain sera nécessairement différent, ne devenons pas une simple municipalité-dortoir et prenons toujours en compte et comme priorité les humains qui habitent notre territoire.

Il nous faudra assurément apprendre à répondre à nos besoins sur de nouvelles bases entre autres en matière d'alimentation, de protection de notre

environnement, de déplacements, de services locaux de santé et nous ouvrir à des formes d'indépendance énergétique, de productions alimentaires locales et autres. Un plan d'urgence bien diffusé serait utile tout en

ayant une connaissance fine de qui habite notre communauté pour intervenir rapidement là où les besoins se feront sentir. On parle d'un projet de société à bâtir à notre niveau où l'esprit d'entraide des agriculteurs pourra nous inspirer et où les liens entre les résidents des rangs, du village et ceux du lac Joseph seront raffermis.

Préparer le terrain pour ceux qui habiteront ici dans 25 ans nécessite de travailler en amont, car il est facile d'oublier quand tout va bien. C'est pourquoi en conclusion de cette rencontre, le groupe a retenu comme élément très important : le transfert des nombreuses compétences, habiletés, expertises et formes d'engagement communautaire des plus âgées vers les plus jeunes, tout en recherchant le raffermissement des liens entre eux.

Comme il n'y a pas d'avenir sans relève, il a été convenu par les personnes présentes de se donner une autre occasion d'échanger, **le samedi 18 avril, 10 h au Café l'Entraide**. Le thème sera celui du **compagnonnage** et portera sur le renforcement des liens entre jeunes et plus vieux, le transfert d'expériences, le partage des savoirs, sur le besoin d'apprendre et réapprendre à faire. Sont donc invités tous les jeunes et les gens d'expérience qui veulent discuter de ce sujet et d'orienter la façon de les mettre en œuvre. Et le cas échéant, qui pourrait en prendre la charge?

En terminant, il fut constaté que nous avons parmi nous un prophète, un Nostradamus moderne qui en 2012, dans *Le Tartan*, avait décrit ses visions de l'an 2062. Nous reproduisons intégralement l'article de l'époque que l'auteur, Étienne Walravens, a bien voulu nous lire ce samedi 14 mars, et ce, aux pages suivantes...

Inverness 2062

Troisième lettre de Sophie Bienpensante aux Invernois de 2012

Par Étienne Walravens



Inverness, le 20 février 2062

Chers grands-parents et arrière-grands-parents, vous qui en début de 2012, m'avez demandé de vous décrire ce qu'était devenu votre cher village deux générations plus tard.

Mon nom Sophie signifie Sagesse en grec. Comme vous voyez, je passe à travers les années sans vieillir et c'est encore moi, deux cents ans après ma première lettre, qui vous donne les nouvelles.

Il faut que je vous dise d'abord que le monde n'est pas plus heureux maintenant que de votre temps. Ils veulent des choses auxquelles vous n'auriez pas pensé, dont vous n'avez jamais manqué. Vous savez comme moi : les besoins sont des sentiments de manque qui sont, le plus

souvent, créés par ceux qui peuvent les combler avec profit...pour eux.

En 2000, vous avez vu votre population diminuer, les commerces et les services abandonner la campagne, car tout devait être rentable ou disparaître. « On ne travaille pas pour rien, quand même ! ».

À notre époque en 2062, la vie est chère, car tout a suivi le prix de l'énergie. Le pétrole se fait rare. Des centaines de millions de personnes, surtout en Asie et en Amérique latine, veulent vivre comme nous et en ont maintenant les moyens. La demande ne suffit plus, l'Occident s'appauvrit.

Le village a gagné une certaine population : des retraités, des familles pauvres, des immigrants, qui trouvent ici des maisons pas trop chères et un terrain où ils cultivent des légumes, des

tubercules en tous genres, des champignons, des céréales. À cause du réchauffement des saisons, le rendement s'est beaucoup amélioré. Malheureusement on coupe beaucoup de bois pour chauffer une pièce de la maison. On ne fait plus de sirop d'érable, le bois est trop précieux. Alors l'eau d'érable se boit telle quelle.

Les riches seuls mangent encore de la viande. Presque tous les grains sont consommés directement par les humains. Le bœuf cependant trouve dans notre région des pâturages inaptes à la culture. Il est donc nourri à l'herbe et au foin. Il a trois ou quatre ans quand il atteint un poids suffisant pour l'abattage : d'où sa valeur. Il y a comme dans le Far West, jadis des voleurs de bétail. Les bovins ont donc tous une puce électronique implantée sous la peau et peuvent ainsi être surveillés par satellite (GPS). Les producteurs de bœuf sont riches, mais les producteurs de porcs les élèvent à l'extérieur. La moulée est trop onéreuse, alors les quelques cochons courent les bois et reçoivent des sous-produits de l'industrie alimentaire. On fait, par exemple, de l'amidon et du sucre à partir de la cellulose des arbres. Ça remplace un peu le pain. Les bouleaux se prêtent bien à cette nouvelle ressource, sont très productifs surtout s'ils sont modifiés génétiquement. On découvre de plus en plus de richesses dans la fibre du bois dont la nanocellulose cristallisée qui peut servir à tellement d'usages. Nos forêts deviennent de vrais trésors.

Nous jouissons d'un grand progrès médical : nous sommes un peu comme nos vaches. Je m'explique. Nous portons presque tous un petit appareil, pas gênant du tout, qui surveille continuellement nos fonctions vitales, analyse notre sang, détecte même les poisons que nous pourrions ingérer (nicotine, drogues, radiations, etc.) Il a en mémoire notre dossier médical complet et ainsi avertit par télécommunication le centre médical. Si nécessaire, nous recevons immédiatement des conseils, des traitements ou la visite de l'infirmier du village. Comme nous avons été bien plus que vous, sensibilisés à notre bien-être, les hôpitaux ne sont plus que de petits bâtiments presque vides.

Bien des personnes peuvent travailler à distance, donc ceux qui n'ont pas besoin des mirages de la

ville et qui préfèrent les sentiers des érablières sont restés au village. Nous pouvons suivre tous les cours possibles par Internet. Il ne reste que les stages à réussir pour acquérir un nouveau diplôme. L'école a disparu.

La vie sociale ne s'est pas améliorée : les gens travaillent, se distraient ou étudient chez eux. Nous sommes plus actifs, mais souvent devant un écran qui imite nos gestes et nous gratifie de points virtuels. Mais c'est mieux que l'immobilité des années 2010 : il y a moins d'obésité.

Le tourisme a baissé dans le monde, sauf le tourisme de proximité, celui qui se fait à pied ou à vélo. Le vélo électrique s'est bien amélioré, ainsi, du village on fait l'aller-retour aux chutes Ly-sander en une bonne demi-heure sans être exténué.

Vous pensez qu'il n'y a plus de problèmes ? L'humain ne sera jamais content de ce qu'il a et sera toujours inquiet de l'avenir. Je viens de vous parler de l'individualisme : plus de groupe de joueurs de cartes, d'amateurs de musique, de sportifs. Ainsi, on vit en bonne santé plus longtemps, mais les caisses de pensions étaient à sec. On a ouvert les portes à l'immigration, ce qui ne plaît pas à tous (ils ont parfois raison).

On doit travailler pour manger moins bien qu'avant. Les tensions entre écolos et partisans du progrès compliquent la vie politique et administrative. Vous voyez, nous avons de vrais problèmes, il faudra les résoudre si nous voulons que le village survive.

Inverness avec ses 17500 hectares et ses 1000 habitants sera mieux que ne l'était la Floride en 2000 : une belle nature avec laquelle les personnes vivent en harmonie, pas d'autoroute et surtout...pas de centre commercial ! À bien y réfléchir notre village n'a jamais prétendu devenir une ville : il est là pour les solitaires, les agriculteurs, les sylviculteurs, les intellectuels, ceux qui apprécient le calme, la nature proche et qui se moquent bien de n'avoir pas à choisir entre 12 types de restaurants, 4 quincailleries, 18 écrans de cinéma, 15 kilomètres de comptoirs d'épicerie ou 21 variétés de litière pour chat.

À la grâce du Grand Tout Co(s)mique

Olympiades agricoles



Par Étienne Walravens

Sur nos écrans qui sont la voix de la vérité pour trop d'entre nous, si le sujet du jour en est venu aux pesticides, inévitablement vous verrez un agriculteur qui arrose son champ, on ne sait trop avec quoi. Si on en vient aux gaz à effet de serre, inévitablement une vache apparaîtra. On parle de maltraitance animale, c'est la truie allaitant généreusement ses douze adorables cochonnets que vous pourrez contempler, mais... horreur! La généreuse maman est en cage. Oui, nos agriculteurs sont parfois des mal-aimés. Pourtant ils nous nourrissent de mieux en mieux!



L'agriculture connaît effectivement une hausse de productivité constante et nos voisins, les agriculteurs dans les rangs ne sont pas en reste, au contraire.

En quarante années, la production annuelle d'une très bonne vache laitière est passée de 5 à 15 000 kg de lait, pour une moyenne provinciale de 10 336 kg. Dans un bon troupeau, la production moyenne de beurre est de 1,5 kilo par jour par vache! Pas d'hormone, c'est formellement interdit, rien que du bien-être grâce à des soins intelligents et de plus en plus précis. Pas de chaîne au cou, un confortable lit de sable, de copeaux ou un matelas digne de « Dormez-vous? » pour vachettes. Un grand espace de promenade est disponible, là où la jasette avec les copines les occupe tout en contemplant le paysage. Soudain, une petite envie de se gâter, il suffit pour cela de se rendre au guichet à bonbons. Nous n'avons pas de carte de débit, ce sont nos mamelles qui, délicatement, se chargent de la transaction avec le terminal point de vente à quatre sucettes. Un peu plus loin, le buffet est toujours servi, il suffit de passer la tête, il y a là foin au parfum d'été, de la luzerne, du maïs, le tout saupoudré de tourteaux, sels que nous appelons assaisonnements garantissant notre bonne santé. Une fois l'estomac rempli il nous reste une activité des plus relaxantes (vous ne la connaissez pas, car ruminer est tellement plus triste pour un humain que pour nous).

Photos : Étienne W. et G. Peters



Le confort animal est une science exacte, la ventilation, que ce soit pour les bovins, les porcs, les volailles, est surveillée de très près, l'informatique y a pris place. L'alimentation est une science plus précise encore. L'agriculteur fait analyser l'humus de ses champs, mais aussi ensilage et foin qui sont entreposés près de l'étable.

Un autre progrès sans inconfort pour l'animal a été la sélection génétique. Avec l'insémination artificielle, le tri séminal et la transplantation d'embryons, les championnes ont rempli les étables. La longévité des laitières s'approche maintenant de cinq lactations.

À la porcherie, il y a lieu de s'extasier aussi, une truie peut donner naissance à 35 porcelets sevrés par an, qui une fois engraisés produiront quatre tonnes de porcs à l'entrée de l'abattoir. Mon père était fier d'une truie qui, après avoir donné dans l'année, deux portées de 10 jeunes dont il avait pu en sevrer une quinzaine.

Les pondeuses méritent toutes nos félicitations : de 20 douzaines d'œufs par an en 1980, elles en produisent 25 maintenant, alors qu'elles vivent deux mois de plus. Ce n'est qu'une question de gestion de l'équilibre alimentaire, de ventilation surveillée, d'espace supplémentaire et bien entendu de sélection des meilleures.

Les poulets de chair sont sur la même voie : confort et toujours confort sans compromis, ainsi que la nourriture parfaite. La température est adaptée

exactement à chaque stade de croissance. Dans ce domaine, un autre progrès s'annonce : une variété de volailles à chair, venant du Brésil, promet une petite révolution, les essais sont en cours.

Dans le champ, l'agriculteur a comme nouveaux outils : ordinateur, drones, analyses précises du sol et de la production localisée. Un exemple est le maïs qui produisait jadis six tonnes à l'hectare, pour des records de quinze tonnes actuellement. L'analyse de sols, la comptabilité précise du rendement pour chaque bout de champ, permet d'utiliser les fertilisants avec précision sans excès.

Ces grands pas ne sont pas faits aux dépens de l'écologie, au contraire.

Merci, chers cultivateurs nourriciers, la critique ne viendra plus de nous.



Partager une église

Par Gilles Gagné

Dimanche 15 mars 2026. Le soleil se lève derrière l'Academy et illumine les vieux arbres parés de cristal du dernier verglas. Ils brillent de mille feux autour de l'église anglicane *Church of the Ascencion*. La petite église blanche plus que centenaire se réveille après un long hiver de dormance.

La fumée de la cheminée dit la chaleur accueillante de l'intérieur. En effet, ce matin, les vieilles boiserie de l'église accueillent des fidèles du village. Ce sont ceux de la religion catholique, orphelins de leur église, qui viennent rejoindre le prêtre qui va célébrer l'office dominical.

Une église pour deux congrégations, une particularité de notre village qui en est à sa deuxième expérience. En effet, après discussion entre les responsables des deux confessions, Mgr Bruce Myers et l'abbé Jean-Paul Lacroix, ils en étaient venus à une entente, une formule de cohabitation des deux communautés.

Dans une communication écrite au mois de décembre 2025, le pasteur attitré à la communauté anglicane de notre région, le père Terry Blizzard accueillait cette décision par ces mots de bienvenue.

« Nous les fidèles de l'église de l'*Ascencion*, partageons avec joie ce lieu, cette église avec nos frères de la paroisse de St-Athanase. Notre église n'est pas simplement une relique du temps passé pour nos deux communautés, vestige d'un hier figé dans le



temps. Au contraire, elle vit toujours en tant que lieu où les chrétiens s'assemblent. Elle est un signe puissant, un sacrement même de la présence du fils de Dieu au cœur de notre village. Signe que frères et sœurs peuvent vivre sous un même toit, dans un monde divisé par la colère et la haine, par un manque de confiance envers "l'autre" ». *Terry Blizzard*

Le bonheur était palpable dans le sourire des paroissiens qui retrouvaient en ce matin radieux, un lieu chaleureux, dédié à l'expression et au partage de leur spiritualité. Sous ce magnifique vitrail qui représente la montée du Christ vers son père, se matérialisait cette maxime d'espérance mille fois répétée en ces lieux: « Paix aux hommes de bonne volonté ». Après la messe ça sentait l'encens autour de l'église.

Ite Missa Est

Photo : Chantal Poulin

20 ans déjà...

Par Chantal Poulin

Depuis dix décennies, le 1809 rue Dublin est bien plus qu'une adresse : c'est le cœur chaleureux de notre village

Aujourd'hui, nous tenons à remercier Jin et Ming, les propriétaires de cette épicerie pour leur dévouement infatigable et leur accueil. Merci d'avoir fait d'Alimentation Inverness un lieu où l'on se sent chez soi.

Que ce soit par la fraîcheur de vos produits, vos spécialités locales, vos repas préparés ou votre présence rassurante jour après jour, nous vous disons MERCI de faire partie de nos vies depuis 20 ans.

Félicitations pour ce beau parcours! Nous sommes choyés de vous avoir parmi nous!



Alimentation Inverness

418 453-2275

Repas du jour - Spécialités locales - produits frais

Lundi au jeudi : 8 h à 18 h
Vendredi et samedi : 8 h à 20 h
Dimanche : 9 h à 17 h

*Photos : Chantal Poulin et
 Eastern Townships Roots sur Facebook*

Les racines profondes d'Inverness

Image Espritmodèle RC :

Super continent Pangée Ultima dans 250 millions d'années,



Par Gaston Plante

Dans nos histoires de famille, notre regard sur le passé ne dépasse guère celui de nos grands-parents ou de nos arrière-grands-parents, car au-delà, nous disposons rarement d'informations précises. Quand nous portons un regard sur le territoire d'Inverness que nous habitons, nous nous retrouvons dans la même situation. Quel est son passé? En parcourant du regard notre coin du monde, nous observons un espace calme et reposant avec ses paysages harmonieux où se succèdent collines et vallons, champs et forêts entrecoupés de cours d'eau. Tout cela fait partie de notre spectacle coutumier, de notre normalité. Mais comment notre environnement immédiat est-il parvenu à cette stabilité? Imaginons un peu!

Dans la réalité, le sol d'Inverness est un des plus vieux de la terre. Il a émergé et s'est solidifié il y a un peu plus de 4 milliards d'années. Il a donc dû se modifier et se transformer depuis une multitude de fois avant de produire les paysages que nous observons aujourd'hui. Ainsi, il aurait connu cinq glaciations dont la dernière s'est terminée il y a environ 12 000 ans, effaçant beaucoup des traces antérieures. Et pour ceux qui ont trouvé l'hiver long cette année, il faut préciser qu'une de ces

glaciations a duré 100 millions d'années. Donc tout est relatif pour des humains comme nous qui vivront moins de 100 ans.

Mais ce n'est pas tout. Nous appartenons selon la géologie à un espace beaucoup plus grand qui comprend les terres du Canada actuel et des États-Unis auxquels on a donné le nom de *Laurentie*. Et comme les continents flottent sur des plaques tectoniques qui bougent constamment, le petit territoire d'Inverness s'est promené au fil du temps. Il a fait partie de trois supercontinents qui ont regroupé et divisé par la suite toutes les terres émergées à certaines époques géologiques, ce qui a assurément influencé la forme de nos paysages.

Ces trois supercontinents sont le *Nuna-Colombia* qui s'est constitué il y a 2.5 milliards d'années pour se défaire un milliard d'années plus tard, pour se reconstituer ensuite sous le nom de *Rodinia*, défait lui aussi par la suite. Enfin, notre dernière participation à ces regroupements fut celle de la *Pangée*, formée il y a 300 millions d'années pour se disloquer 50 millions d'années plus tard pour constituer les continents actuels. Ouf, ça bouge lentement, mais ces regroupements d'immenses

territoires ont sculpté la Terre entière. Et ce n'est pas fini, car les experts prévoient un nouveau super-continent dans 250 millions d'années sous le nom de Pangée Ultima, que peu d'entre nous pourrions voir, même en mangeant bien et en restant en bonne forme.

L'apparition de la végétation et de la vie animale est relativement récente sur la terre ferme (450 millions d'années) et si en sortant de nos résidences nous pouvions observer tout ce qui s'est passé ici selon les époques, ce serait la surprise : des mousses et lichens d'un mètre de haut, des arbres imposants sans feuilles, d'immenses fougères et d'énormes champignons. Et que dire des insectes géants qui grouillaient partout, des mille-pattes d'un mètre de long et des libellules grosses comme des corneilles. Quel malheur, aujourd'hui nous devons nous contenter de maringouins, mouches noires et coccinelles asiatiques. Autres temps, autres bibites.

Nous ne pouvons imaginer tout ce que notre territoire a vécu en termes de bouleversements de sa topographie et de la vie qu'il a pu soutenir. Il reste peu de choses de cela et pour imaginer de ce qui s'est passé ici, pour cela il faut se fier sur les territoires voisins et leurs vestiges. Des dinosaures chez nous, sans doute, une mégafaune comme le mammoth, les loups, ours et castors géants, probablement, et quoi d'autre? Une découverte sur les rives du lac St-Jean en 1978 est venue rendre plus vraisemblable la présence d'animaux hors normes sur l'Inverness ancien. On y a déterré ce que l'on croyait être un gros caillou, mais il s'agissait d'une dent énorme qui s'est avérée appartenir à un mastodonte (une espèce disparue d'éléphant), et qui date de 100 000 ans, donc avant la dernière glaciation. On en avait peut-être chez nous. Peut-être... Regardons bien, les gros cailloux ne manquent pas chez nous!



ESTHÉTIQUE
Vanessa Patoiné

Services offerts

- Soin du visage
- Soin du dos
- Soin des pieds
- Extension de cils
- Rehaussement de cils
- Épilation à la cire
- Coloration des sourcils au henné
- Ongles
- Maquillage

819-291-8263
17 rue des fondateurs, Inverness

« parce que prendre soin de soi change tout! »



Producteur de viande caprine (chèvres) situé à Inverness

MAGNIFIQUE SERVICE : ÉCOPÂTURAGE
La solution naturelle pour entretenir vos espaces verts.

- Zéro bruit • 100 % écologique • Un débroussaillage efficace et écoresponsable dans les endroits difficiles d'accès.



LOCATION DE LOADER AVEC OPÉRATEUR.

Service de **nettoyage avec petit loader** pour espace restreint.

Idéal pour étables basses et travaux d'intérieur/d'extérieur

RESPECT DE LA BIOSÉCURITÉ

Tél.: 418 476-2702
Cell.: 819 621-8245
fermebovos@gmail.com
www.fermebovos.com

Histoire de mots à l'école du joual

Par Étienne Walravens

Oui, on parle français au Québec, c'est que m'avait assuré le consul du Québec à Bruxelles, mais notre chère langue maternelle s'est enrichie rapidement d'une *parlure* nouvelle que je déguste depuis notre arrivée en « Nouvelle France ».

Destinés à devenir agriculteurs, nous avons choisi dès les premiers jours d'habiter le Québec rural. Rapidement nous avons fait connaissance de notre voisin, Jean, sympathique descendant d'une grande famille d'agriculteurs. On se voyait souvent et mon vocabulaire *joual* s'enrichissait rapidement.



Un lundi matin, Jean, qui m'appelait *le gars de l'aut bord*, me dit :

J'aurais besoin de toi. J'ai une bad luck dans la grange, le dallot est full d'eau, mes taures sont dans la bouette et j'peux par les sortir, la broche du pacage est à terre, je dois les garder dans les ports.

Je viens t'aider, Jean.

C'est ce jour-là tout en réparant les dégâts, en faisant bien attention au plancher *coulant*, j'ai appris d'autres mots bien utiles dans la

ferme, *raboudiner*, *amanchure*, *niassage*, *champlure*, *tataouinage*, *chicane*, *maganer*, *pantoute*.

Après le *raboudinage* de plombiers amateurs, pour finir en beauté, une ou deux canettes en main, Jean me dit :

N'faurait pas r'virer une brosse et prendre le clos en t'en r'tou'rnant en ma'hine.

À une autre occasion mon prof Jean m'a énuméré toutes les pièces de son tracteur, mais là, j'ai compris que la langue de Shakespeare avait pris le dessus : du *muffler* on est passé aux *tires*, au *starter*, au *tchôk*, à la *tank*, de la *clutch*, au *shifter* aux *breakes* et aux *bearings* : une drôle de *boucane* linguistique devenue indispensable pour moi, dorénavant. Merci Jean!

Qu'est-ce que tu fais là, Jean?

Va fare frette à soir, j'rent' des bûches pour ma truie!

Tes cochons ne sont pas dans la *soue*? m'aventurerais-je à lui dire. J'ai soudain compris que ce petit poêle bas, c'était sa truie.

Viens, en d'dans tire-toi une bûche, j'va t'en conter une : l'aut jour à l'encan, me suis gréé de trois belles cochettes, des vraies catins, mais ratoureuses comme tout'e, elles se sont échappées de nuit, c'est les flos du voisin qui les ont r'trouvées. Faudrait que j'raboudine les vieilles portes de la soue!

Jean, j'ai mon joual aussi, les francophones d'Europe ont gardé, chacun dans sa région, un ancien patois particulier.

C'est mon grand-père qui dans les conversations avec ses amis m'a appris le wallon. C'était aussi la langue secrète que ma petite bande de garnements employait pour communiquer secrètement. Il était formellement interdit de parler ce dialecte dégradant devant les parents, grand-maman ou autres gens bien. Tant et si bien qu'au confessionnal je m'accusais d'avoir parfois parlé wallon :

M'sieu l'curé dj ai'ticvousei d'visé wallon!(). Mais non il était hollandais notre curé, loin de lui, l'argot du village, j'étais pardonné d'avance!*

**Ces patois se parlent, mais ne s'écrivent pas, si ce n'est phonétiquement.*



Vive le printemps avec Clovis Gosselin



Back in the day...

Par Heather Learmonth

Today, father?
No son, not today.

He could hardly contain his impatience, but if father said it was not today, then all he could do was wait.

Father had broken the roads at the first sign of spring. He had taken the team of horses to the sugarbush days before. The snow in Inverness was exceptionally deep that winter. The first two rounds of the roads, father had only hitched the team to the whippetree. The horses had ploughed through the snow, at times up to their bellies. Satisfied that the horses would make it through, the next round father hitched the team to the sleigh.

Now the trees were tapped and the buckets hung at the end of spouts, awaiting just the right temperature for the sap to run. Father had let him tap the broad maple beside the sugar camp. It proudly displayed not one, but two buckets!

Mother would soon have the sugar camp ready. This was the only time of year that she left the house for long hours, sometimes boiling sap into the night. It was also the time of year that grandmother came to stay with the little ones. Often, mother and father arrived from the camp with syrup strainers to wash, long after he had gone to bed.

When the first gallons of golden maple syrup were brought to the house in tin cans, Grandmother would make taffy on snow. She would fill a wash tub with snow and ladle the thickened syrup onto it. The whole family would roll the sweet, sticky taffy around a twig and stuff it into their mouth until the last morsel had been cleaned from the snow!

Soon, mother would keep him home from school, because he was needed at the camp. Such excitement! A special holiday. He would carry wood



from the woodshed to the evaporator. He would keep an eye on the holding tank, informing mother if the sap level got too low. Each time that mother fired, it was his job to keep the sap in the big pan from boiling over by dipping a cube of pork fat on the end of a wire into the bubbling liquid.

Some days, he would ride on the sleigh into the sugarbush to help father gather the sap. He was assigned the trees nearest the gathering tank. The buckets were often heavy and difficult to tip into his pail. The sap sloshed out and he could not help getting some in his overshoes! When it was time to move along, he would holler for the horses to advance.

Father wore snowshoes to gather sap from the maple trees farther from the road, carrying two heavy pails as he half walked-half slid down the slope to the sleigh. When the tank was full, they would make their way back to the sugar camp to unload the sap into a tin trough that would carry the sap to the holding tank. They would return several times until all the sap had been gathered.

Any day now, sugar making season would begin. He was eager to hear the pitter patter of sap dripping into the buckets. However, he would have to wait, because today was not the day.

Printemps d'autrefois...

Par Heather Learmonth

- *Aujourd'hui, papa ?*
- *Non fiston, pas aujourd'hui.*

Il pouvait à peine contenir son impatience, mais si son père disait que ce n'était pas aujourd'hui, alors on devait attendre. Tous savaient pertinemment que d'un jour à l'autre, le temps des sucres allait commencer. Le petit garçon avait hâte d'entendre le crépitement de la sève qui coulerait dans les chaudières.

Papa avait levé les chemins dès les premiers signes du printemps. Il avait emmené l'attelage de chevaux à l'érablière quelques jours auparavant. La neige à Inverness était exceptionnellement épaisse cet hiver-là. Lors des deux premiers tours de chemin, papa avait seulement attelé l'attelage au *backue*. Les chevaux avaient de la neige, parfois jusqu'au ventre. Satisfait que les chevaux passent au travers, le tour suivant, papa attelait le *team* au traîneau.

Désormais, les arbres étaient entaillés et les chaudières suspendues au bout des chalumeaux, attendant la bonne température pour que la sève coule. Papa avait laissé fiston entailler le grand érable à côté de la cabane. Il arborait fièrement non pas un, mais deux chaudières!

Maman allait bientôt préparer la cabane à sucre. C'était la seule période de l'année où elle quittait la maison pendant de longues heures, faisant parfois bouillir la sève jusqu'à tard dans la nuit. C'était aussi la période de l'année où grand-mère

venait rester avec les petits. Souvent, maman et papa arrivaient du camp avec des tuques à sirop à laver (couloirs), et ce, longtemps après que tous étaient couchés.

Lorsque les premiers gallons de sirop d'érable doré arrivaient à la maison dans des contenants en métal, grand-mère préparait de la tire sur la neige. Elle remplissait une cuve de lavage de neige et y versait le sirop épaissi. Toute la famille roulait la tire sucrée et collante autour d'un petit bâton de bois et la dévorait jusqu'à ce que le qu'il ne reste aucune miette de tire sur la neige!

Bientôt, maman garderait fiston à la maison au lieu de l'envoyer à l'école, car on avait besoin de lui à la cabane. Quelle excitation! Des vacances spéciales. Il transportait le bois du *shed* jusqu'à l'évaporateur. Il surveillait le réservoir et informait sa mère si le niveau de sève devenait trop bas. Chaque fois que maman chauffait la bouillieuse, il avait pour tâche d'empêcher la sève de la grande panne de déborder en trempant un cube de graisse de porc au bout d'une broche dans le liquide bouillonnant.

Certains jours, il montait en traîneau jusqu'à l'érablière pour aider son père à récolter l'eau d'érable. On lui attribuait les arbres les plus proches de la *tonne*. Les chaudières étaient souvent lourdes et difficiles à verser dans la tonne. La sève s'écoulait et il ne pouvait s'empêcher d'en mettre dans ses surchaussures! Quand il était temps d'avancer, il criait aux chevaux d'avancer.

Papa avait mis ses raquettes pour récolter l'eau des érables plus éloignés du chemin, transportant deux lourdes chaudières alors qu'il marchait sur une moitié du sentier et l'autre moitié glissant sur la pente jusqu'au traîneau. Lorsque le tonneau était plein, ils retournaient à la cabane pour décharger l'eau d'érable dans une auge en fer blanc qui coulait jusqu'au réservoir de rétention. Ils revenaient plusieurs fois jusqu'à ce que toute l'eau d'érable soit recueillie.

Voilà un printemps d'autrefois (début 1940) raconté par mon père Hubert Learmonth lorsqu'il avait entre 6 et 10 ans.



La Bibliothèque Henriette Bouffard-Poulin d'Inverness présente

Aux portes de notre histoire



Photo : Stéphane Giraldeau Illustration : Annie Fugère Texte : Gilles Gagné Design : France Tardif



Cette maison de type cubique se distingue par son revêtement en blocs de béton imitant la pierre et par sa remarquable galerie ouverte.

Datée, selon le rôle, vers 1910, elle fut le presbytère de l'église presbytérienne, vocation qu'elle a conservée presque tout le temps. Tous les occupants diront qu'ils ont eu très froid dans cette demeure.

At the doors of our history (traduction Heather Learmonth)

This foursquare style house is distinguished by its concrete block cladding imitating stone and its remarkable covered porch. According to the records, it dates to around 1910. It served as the manse for the Presbyterian Church, for the better part of its time. All its occupants would tell you that they were very cold in this house.

It is said that...

In the barn behind the house, now a second-hand shop, there is a spirit. Some more sensitive visitors told the current owner that they felt its presence.

Today,

Mrs. France Houle lives in this residence. Go to meet her for a chat on a nice, summer day in her treasure-filled, second-hand shop; her life story is fascinating.

On raconte que...

Dans la grange devenue brocante, derrière la maison, il y avait un esprit. Certains visiteurs plus sensibles ont senti sa présence et en auraient parlé à la propriétaire actuelle.

De nos jours,

Mme France Houle habite cette résidence. Allez la rencontrer dans sa brocante remplie de trésors pour jaser un peu par un beau jour d'été, l'histoire de sa vie est passionnante.

Entente de
développement
culturel



Québec

Melomakarona (biscuits grecs au miel et noix)

Par Diane Legault

Une recette de biscuits grecs épicés avec huile d'olive au miel et aux noix qui pourrait surprendre vos amis et vous-même!

Portions: 30 biscuits
Préparation: 30 minutes
Cuisson: 25 à 30 minutes

Les ingrédients:

310ml (1 1/4 tasse) d'huile d'olive extra vierge
125 ml (1/2 tasse) de sucre
2 jaunes d'œufs
1 once de Metaxa ou brandy
125 ml (1/2 tasse) de jus d'orange
2 ml (1/2 c. à thé) de soda
5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
1 litre (4 tasses) de farine
15 ml (1 c. à soupe) de cannelle moulue
8 ml (1/2 c. à soupe) de muscade moulue
8 ml (1/2 c. à soupe) de clou de girofle moulu

Marche à suivre :

Préchauffer le four à 190° C (375° F)

— Dans un grand bol, fouetter l'huile avec le sucre et les jaunes d'œufs. Incorporer l'alcool et le jus d'orange. Réserver.

— Dans un autre bol, tamiser le soda, la poudre à pâte et la farine. Avec les mains, ajouter les ingrédients secs graduellement au premier mélange jusqu'à consistance homogène. Ajouter les épices et mélanger le tout uniformément. Former des petites boules de la grosseur d'un œuf, les déposer sur une plaque de cuisson doublée d'un papier parchemin. Aplatir légèrement les biscuits à l'aide d'une fourchette avant de les enfourner. Cuire de 25 à 30 minutes dans le haut du four.

— À la sortie du four, refroidir les biscuits complètement. Plonger les biscuits quelques-uns à la fois, dans le sirop chaud (voir plus bas sirop) ; ils doivent tremper environ 15 à 20 secondes de chaque côté. À l'aide d'une cuillère trouée, retirer les biscuits du sirop, les saupoudrer du mélange de noix (voir plus bas) et laisser refroidir sur une grille.

Sirop :

125ml (1/2 tasse) de sucre
125ml (1/2 tasse) de miel
250 ml (1 tasse) d'eau

Dans une petite casserole mélanger le sucre le miel et l'eau et porter à ébullition. Laisser frémir 2 minutes et maintenir chaud.

125 ml (1/2 tasse) de noix hachées finement
1ml (1/4 c. à thé) de cannelle moulue

Dans un petit bol, mélanger les noix et la cannelle. Réserver.

Petit souvenir d'une belle rencontre au Café l'Entraide le 25 février 2026, soulignant notre mariage en Tunisie en 1972.



Le dos des chevaux

Par Christine Bolduc, thérapeute

Savais-tu que...

Le dos creux, ce n'est pas juste chez le cheval vieillissant.

Oui, les chevaux âgés y sont plus prédisposés, mais sur le terrain, la réalité est différente. On voit énormément de chevaux, même jeunes, avec un dos affaissé. Des chevaux qui travaillent, qui sortent en randonnée, qui performant dans une discipline, qui semblent "corrects"... mais dont le corps en dit long, quand on prend le temps de regarder.

Et souvent, la phrase revient: "Il a toujours été comme ça."

Mais un cheval ne naît pas avec un dos creux fonctionnel. Il s'adapte. Un dos qui se creuse, ce n'est jamais un hasard. C'est un corps qui compense quelque chose.

Les causes peuvent être multiples :

- Un manque de tonus musculaire, surtout au niveau des abdominaux
- Une alimentation qui ne soutient pas les besoins du corps
- Un entraînement mal adapté (trop, pas assez, ou mal structuré)
- Une selle qui crée des inconforts, même subtils

Des douleurs sous-jacentes (ulcères, tensions, inconfort chronique)

Mais dans la majorité des cas, ce n'est pas une seule cause. C'est une accumulation.

Le cheval ajuste sa posture pour continuer à fonctionner. Il creuse son dos, transfère son poids ailleurs, limite certains mouvements. Et à force de répéter ces adaptations, son corps s'organise autour de ça. Il modifie son schéma corporel. Ça devient sa normalité. Mais normal ne veut pas dire confortable.

Dos équilibré



Dos affaissé



Ce que je vois souvent, ce sont des chevaux qui ne sont pas "paresseux", "raides"... mais des chevaux qui ont appris à ne plus utiliser leur dos parce que ce n'est pas confortable pour eux. Alors ils compensent.

Un petit test simple: Regarde ton cheval à l'arrêt. Est-ce que son dos est soutenu, ou est-ce qu'il s'affaisse entre le garrot et la croupe? Et en mouvement, est-ce que tu sens une souplesse dans son dos ou une rigidité?

Ces détails-là sont précieux! Parce que travailler un dos creux sans comprendre pourquoi il s'est creusé, c'est souvent tourner en rond. On améliore un peu, puis ça revient.

C'est un peu comme essayer de remplir un seau percé. On peut ajouter de l'eau autant qu'on veut, si la fuite n'est pas réparée, ça ne tiendra pas.

Et surtout, arrêtons de dire : "Ah ben il est vieux, c'est normal."

Oui, le corps change avec l'âge. Mais on peut toujours améliorer le confort, la posture et la façon dont le cheval utilise son corps. Un cheval, peu importe son âge, devrait être capable d'utiliser son dos sans se protéger.

Et parfois, tout commence simplement par regarder autrement.

La Voix des Chevaux

Médiation équine et Zoothérapie à INVERNESS

Par Johanne Savard

Reconnectez-vous avec nos anges à quatre pattes

La Voix des Chevaux est un centre de ressourcement holistique, nous offrons un accompagnement doux, respectueux et bienveillant, en lien avec les chevaux et les animaux, pour toutes les personnes qui souhaitent se sentir mieux, retrouver confiance en soi, comprendre les schémas répétitifs et harmoniser leurs émotions.

Nos services :

- Séances individuelles avec les chevaux : Simplement être avec eux, observer, ressentir et se reconnecter à soi.
- Programme de zoothérapie : Un accompagnement structuré pour enfants, adolescents, adultes et personnes âgées, avec suivi personnalisé.
- Séances « Douceur » : Un moment simple et apaisant auprès d'un cheval, pour ralentir, respirer et simplement être.
- Journées immersives et retraites thématiques : Explorations profondes du bien-être et de la connexion avec les chevaux.
- Accompagnement énergétique pour humains et animaux : soins LaHoChi et harmonisation énergétique.
- Projet « Sens le Décodage » : Un accompagnement immersif avec les chevaux pour explorer vos blocages, libérer les schémas familiaux et ce qui ne vous appartient pas et retrouver votre alignement intérieur.
- Cours d'équitation intuitif : Connectez-vous profondément avec votre cheval et apprenez



à ressentir ses messages pour une expérience unique.

- Cours d'équitation western : Maîtrisez l'équitation western, améliorez votre technique et profitez du plaisir de la monte dans un cadre sécuritaire.
- Cours d'équi-motricité : Développez votre équilibre, coordination et conscience corporelle à cheval, tout en vous amusant et en progressant en douceur.

Les chevaux sont nos guides sensibles et sans jugement, qui reflètent vos émotions et vous aident à avancer avec justesse et douceur. Chaque rencontre est unique et adaptée à votre rythme.

Situé : au 1126, chemin Gosford nord Inverness.

Cellulaire : 418-456-5509

Courriel : johannesavard10@hotmail.fr

Site internet : lavoixdeschevaux.ca

Page Facebook : la voix des chevaux

Sur rendez-vous seulement

La Fraternité des Trois Anneaux

Par Robert Blais, secrétaire de
la Loge de Kinnear's Mills

Les deux Loges de la Fraternité des Trois Anneaux de la région, située à Kinnear's Mills et Inverness, ont enfin tenu leur Soirée annuelle de Jeux le 24 janvier 2026 à la Loge d'Inverness. Des jeux tels que le 500, cribbage et pichenolle furent joués, mais les participants pouvaient aussi jouer à leurs jeux préférés à condition qu'ils apportent le matériel nécessaire. L'animation de cette soirée s'est faite dans les deux langues officielles et se termina avec un léger goûter. Cet événement a été un franc succès avec un total de près de 50 participants au cours duquel une somme de 1300 \$ fut amassée. La totalité de cette somme sera éventuellement retournée à différents organismes dans les environs. Des billets avaient été vendus préalablement pour le tirage de nombreux prix de présence gracieuseté des généreux commanditaires suivants :

- La Corporation de Développement de la Communauté d'Expression Anglaise de Mégantic;
- Le restaurant Le Pizzeria du Boulevard de Thetford-Mines
- Garage Multi-mécanique A.S Inc d'Inverness;



- Francis Campbell Meubles de Ste Agathe de Lotbinière
- Mr Don Campbell de Ste Agathe de Lotbinière;
- NOAH Spa de Thetford-Mines;
- Les Fermes Rudbeckie de Kinnear's Mills;
- La Micro Brasserie Des Halles de Thetford-Mines;
- La petite Boucherie Raby de Robertsonville;
- La brasserie Griendel de St Jacques de Leeds.

.....et encore de bonnes nouvelles: le samedi 28 février, deux membres représentant les Loges locales des Odd Fellows présentaient à la Friperie Gratuite de l'Escale et à l'Armoire de Madame Louise un chèque de 2000 \$, somme en provenance de notre Grande Loge provinciale. La Friperie Gratuite de l'Escale est située dans le Centre de Formation l'Escale à Thetford-Mines où les personnes dans le besoin peuvent obtenir gratuitement vêtements, vaisselles et literie. L'Armoire de Madame Louise, aussi à Thetford-Mines, est un petit entrepôt géré par Louise Trépanier de Kinnear's Mills où nous retrouvons de l'ameublement et des électroménagers pour les personnes démunies.



Droite à gauche: Brent Maxwell et Roger Allan, représentant les deux Lodges Odd Fellow locales, Louise Trépanier, bénévole à la Friperie et directrice de l'Armoire, Andréanne Lacasse, enseignante et bénévole, René Gosse- lin, directeur de l'Escale et Virginie Cauchon, enseignante à l'Escale et bénévole.

News from your local Odd Fellows!

By Robert Blais, Leeds Lodge Secretary



Your two local Odd Fellow Lodges, Kinnear's Mills and Inverness, finally held their Annual Games Night on January 24th 2026 at the Inverness Lodge. Games like 500, Cribbage and Crokinole were played followed by a light lunch at the end of the evening. Participants could play other games if they wished as long as they brought the material needed. The emceeing was done in both official languages. It was a very successful event as we had nearly 50 participants and a total of \$1300 raised, this entire sum to be eventually donated to various organizations in the community. The following sponsors greatly contributed to the success of this event :

- The Megantic County Development Corporation (MCDC);
- Le Restaurant le Pizzeria du Boulevard in Thetford-Mines;
- Garage Multi-mécanique A.S Inc. in Inverness;

- Francis Campbell Meubles in Sainte-Agathe.
- Mr Don Campbell, a resident of Ste-Agathe de Lotbinière
- NOAH Spa in Thetford-Mines;
- Les Fermes Rudbeckie in Kinnear's Mills;
- La Micro Brasserie Des Haldes in Thetford;
- La Petite Boucherie Raby in Robertsonville;
- La Brasserie Griendel in St Jacques de Leeds.

On behalf of all Odd Fellows, we wish to thank every one involved in its organization, our generous sponsors and the many participants who braved a rather cold evening that day . Many thanks again and see you all next year!

More good news.....On Friday, 28th February 2026, two members representing our two local Lodges presented to La Friperie Gratuite de

l'Escale and to l'Armoire de Madame Louise, a \$2000 cheque, funds initially given to our two Lodges by the Odd Fellows Grand Lodge of Quebec, our provincial organization. La Friperie Gratuite de l'Escale is located in the Centre de Formation l'Escale in Thetford-mines where free clothing, dishes and bedding can be obtained. L'Armoire de Madame Louise, also located in Thetford-Mines, is a small warehouse run by Mme Louise Trepazier of Kinnear's Mills and where people in need can get some furniture and household appliances. A very well done to all those involved!

Group picture on the day of the presentation, 28th February



Musée du BRONZE



Par Sabrina Raby, directrice

Le Musée du Bronze obtient l'appui du CALQ pour un projet de publication

Le Musée a reçu une excellente nouvelle : le projet de publication lié à l'exposition *Nous sommes tous humains*, consacrée à l'artiste Marc André J. Fortier, a été accepté dans le cadre du programme Publication et documentation critique du Conseil des arts et des lettres du Québec.

Cette aide permettra de réaliser un ouvrage qui accompagnera l'exposition présentée au musée à l'été 2026, en collaboration avec l'Atelier du Bronze. Le projet vise à faire découvrir au public l'univers de l'artiste dont le travail s'intéresse depuis de nombreuses années à la condition humaine, à nos contradictions, à nos aspirations et aux rôles que nous jouons dans la société.

La publication mettra aussi en lumière un aspect central de sa pratique : le lien étroit entre l'artiste et la fonderie d'art. Le Musée du Bronze agira comme partenaire du projet en contribuant à la coordination, à la validation des contenus techniques, à la corédaction de certains volets et à la diffusion de l'ouvrage.

Voilà un beau projet pour faire rayonner Inverness et ses fonderies d'art!



Sculpture : MAJ Fortier « SMILE IN THE BOX », 2020, bronze, Atelier du Bronze

Sabrina Raby, directrice
 Téléphone : (418) 453-2512, poste 4206
 Site : www.museedubronze.com
 Courriel : museedubronze@gmail.com

Bibliothèque Henriette Bouffard-Poulin

1801 rue Dublin

Heures d'ouverture: Merc. 14 h 30 à 16 h, Jeu. 18 h 30 à 20 h, sam. 9 h 30 à 11 h 30



Coup de coeur de Geneviève

Ici et maintenant

Les passagers du vol Hobart-Sydney patientent à bord de l'avion dans l'attente du décollage. Parmi eux, une mère dépassée par ses deux enfants, de jeunes mariés en lune de miel, un père de famille qui rentre chez lui, un homme en deuil, une infirmière proche de la retraite, une hôtesse de l'air qui fête son anniversaire. Des étrangers destinés à ne jamais se revoir. Mais voici que, tout à coup, une petite femme discrète aux cheveux gris se lève de son siège et s'adresse à chacun d'eux pour leur annoncer la date et les circonstances exactes de leur mort.. Qui est-elle ? Une véritable voyante ou une folle ? Pour nos voyageurs, une chose est sûre : la vie ne sera plus jamais comme avant.

Ce roman laisse une sensation troublante et persistante : il nous confronte à la fragilité de la vie tout en éveillant une profonde tendresse pour l'instant présent.

Dans ma petite enfance déjà, les fleurs, les feuilles, le jardin, les herbes sauvages me fascinaient ! J'habitais à la campagne et mon terrain de jeux était vaste, mystérieux et enchanteur....

Venez découvrir les petits jardins muraux faits de végétaux séchés par Madame Colette Gigleux, qui a été propriétaire de serres à Kinnear's Mills pendant plus de 40 ans.

Exposition
Colette Gigleux

Nouveautés littéraires



Généalogie et diversité
des origines
le jeudi 7 mai à 18 h 30
333 rue Gosford
Gratuit.
Inscriptions:
info@invernessquebec.ca

Vos bénévoles : Céline Charest, Marthe Coulombe, Annie Fugère, Louise Gagné, Geneviève Gingras,
Diane Legault, Catherine Mercier, Élise Mercier, Mireille Brossard et France Tardif.

Le Club Optimiste d'Inverness



Par Manon Tanguay

INVITATION SPECIALE AUX JEUNES FAMILLES



Bien établi depuis plus de 40 ans au sein de la vie communautaire d'Inverness, le CLUB OPTIMISTE a pour but d'améliorer la qualité de vie des jeunes à travers divers programmes et initiatives. L'engagement envers la jeunesse est au cœur même de sa mission.

Au fil des années, plusieurs d'entre vous ont probablement eu la chance de prendre part à un évènement organisé par « LES OPTIMISTES ».

Né d'un besoin d'avoir un organisme local qui permettait aux membres de se rencontrer pour fraterniser et se divertir, le Club a vite fait de devenir un essentiel au sein de la communauté.

Il suffit de se remémorer les soirées d'humour, les soupers boîtes à lunch, les déjeuners inter-clubs, les sorties en autobus aux EXPOS, aux PEE-WEE ou encore à l'Hypodrome de Montréal. Ouf, on ne rajeunit pas!

Bien sûr, les activités pour les jeunes ont toujours occupé la plus grande part des réalisations, sortie à vélo, différents concours d'Art Oratoire, Art de s'Exprimer, semaine de l'appréciation de la Jeunesse, Maire d'un jour, Fête de Noël, compétition sportive, Course à relais, Sécurité sur roue et simulation d'accidents, etc.,

Les années passent et pour que ça continue, on a besoin de vous...

- Besoin de connaître vos attentes, vos besoins et vos suggestions.
- Besoin aussi de votre énergie, votre bonne humeur, votre jeunesse
- Besoin de votre engagement!

L'idée n'est pas de vous créer une obligation, mais plutôt vous offrir la chance de nous faire connaître votre personnalité, vos talents, vos connaissances. Chaque contribution compte, vous êtes des gens formidables et on aimerait vous découvrir.

Notre Club est résolument tourné vers l'avenir et déterminé à offrir le meilleur à vos jeunes, il ne manque que vous pour faire la différence.

Pour vous joindre à nous ou pour plus d'informations sur les avantages, communiquez sans tarder avec nous via notre page Facebook « club optimiste Inverness », par courriel à cluboptimistedinverness@gmail.com ou encore auprès d'un de nos directeurs.

Avouez que vous aimeriez être des nôtres à la prochaine activité!



Photos : Archives du Club Optimiste d'Inverness

Le Club Optimiste en photos



LES NOUVELLES DES FERMIÈRES

Par Danielle Blanchette et Carmen Vallières



Le 19 mars dernier, Hélène et Danielle ont participé à la journée de printemps organisée par le Comité régional de Fermières à Davelyville. Les membres du Conseil ont fait le bilan des actions réalisées cette année. En avant-midi et en début d'après-midi, plusieurs cercles ont partagé leurs projets d'artisanat et différentes techniques. Cette rencontre fut intéressante et enrichissante.

Exposition annuelle

Maintenant, chez nous aussi ça bouge! Plusieurs membres assistent à nos rencontres mensuelles et nous en sommes aux derniers préparatifs pour notre exposition annuelle.



Cette année, vous pourrez venir admirer les projets des fermières au Centre communautaire le **samedi 25 avril prochain de 10 h à 16 h**. Tricot, couture, tissage et même plus démontrent tout notre talent et l'importance de transmettre notre savoir afin que celui-ci demeure toujours vivant.

Comme mentionné dans le communiqué du Groupe Inverness Communautaire, nous avons eu notre dernière rencontre tricote-placote. Nous prenons une pause pour quelques mois. Ces dernières reprendront au cours du mois d'octobre. D'ici là, pour toutes les personnes qui désirent se joindre au groupe, vous pouvez penser à un projet que vous aimeriez réaliser cet automne.

Nous vous souhaitons un heureux printemps et vous attendons en grand nombre à notre exposition.

Photos Carmen Vallières

La FADOQ d'Inverness

Par Raymonde Brassard, présidente



Bonjour chers amis,

Le printemps est enfin arrivé, du moins au calendrier ! Laissons derrière nous le froid de mars et réjouissons-nous des jours plus longs et plus doux d'avril.

Nos soupers connaissent un beau succès, rassemblant environ cinquante personnes dans la bonne humeur.

Repas de cabane

Au Centre récréatif, notre repas de cabane à sucre aura lieu le dimanche 26 avril. De 14 h à 16 h, profitez de la tire sur la neige et de l'animation musicale de Christian et Laurent. La soirée se poursuivra avec un souper préparé par les abeilles de la FADOQ. Coût : 20 \$. Notez bien cette date !

Assemblée générale annuelle (AGA)

L'Assemblée générale annuelle aura lieu le vendredi 15 mai. Un souper sera servi avant la rencontre.

Pétanque

La saison de pétanque débutera au mois de mai, dès que la température le permettra. La contribution est de 5 \$ par personne pour la saison. Un système de cumul de points sera en place et une petite récompense sera remise en fin de saison.

Bon printemps à tous!

Sur ce, je vous laisse sur une belle pensée...

Fadoquement vôtre,



Votre Infolettre
Avril 2026

FESTIVAL DU BŒUF D'INVERNESS

LA JEUNESSE AU CŒUR DU FESTIVAL

Pour cette édition, j'avais envie de mettre **en lumière nos jeunes**. L'idée m'est venue d'exposer quelques photos de jeunes en action lors du Festival du bœuf, que ce soit pendant la fin de semaine de l'événement ou encore dans les semaines qui précèdent, lors de la préparation. Évidemment, il ne s'agit pas de tous les jeunes, mais de quelques-uns qui représentent bien l'énergie et l'engagement de toute une génération.

Je trouve important de mettre en valeur ce que les jeunes apportent à notre communauté. Après tout, ce sont eux qui formeront la communauté de demain et qui porteront éventuellement le Festival du bœuf sur leurs épaules.

Cela m'amène aussi à réfléchir au bénévolat et à tous les bienfaits qu'il apporte. On entend souvent dire que les jeunes passent beaucoup de temps devant les écrans et que leurs relations se vivent surtout à travers les réseaux sociaux. Pourtant, le bénévolat leur offre une magnifique occasion de se rassembler autrement : apprendre à interagir entre eux, bien sûr, mais aussi à échanger avec des gens de différentes générations.

Ces moments permettent de développer le respect, l'entraide et la communication. Le bénévolat donne aussi aux jeunes un sentiment d'utilité. Ils réalisent qu'ils peuvent contribuer, aider les autres, participer à un projet commun et, surtout, avoir du plaisir en le faisant.

Si je peux me permettre un parallèle, on pourrait remonter cent ans en arrière. Vers 1925, la religion occupait une place très importante dans la vie des gens. Les gens se rendaient à l'église chaque semaine; peu importe leurs croyances, cela créait une communauté, un sentiment d'appartenance et un réseau de soutien.

Aujourd'hui, cette réalité est beaucoup moins présente. Pour ma part, j'aime voir le Festival du bœuf un peu comme une forme de « religion communautaire » — bien sûr au sens figuré. C'est un rassemblement de personnes de tous âges qui souhaitent transmettre leur savoir d'une génération à l'autre, s'entraider et travailler ensemble vers un objectif commun : faire vivre le Festival du bœuf.

On y donne du temps bénévolement, sans attendre de rémunération en retour, simplement pour la fierté du travail accompli, pour le plaisir d'être ensemble et pour les liens qui se créent entre nous.

En tant que maman de cinq filles — dont mes quatre plus grandes s'impliquent déjà beaucoup — cela me touche particulièrement. Dans ma famille, l'implication remonte à loin : mes grands-parents, mes parents, puis moi-même. Aujourd'hui, voir mes enfants prendre part à cette aventure est extrêmement valorisant.

Nous vivons dans un petit village, mais notre communauté est grande et forte. Beaucoup de gens se connaissent, ou se sont rencontrés grâce au Festival du bœuf. Et ces liens continuent de se transmettre d'une génération à l'autre.

C'est quelque chose de vraiment beau à voir.

Sur ce, avec cette petite réflexion en introduction, je vous laisse découvrir quelques photos de nos jeunes en action lors du Festival du bœuf l'an dernier.

Bonne découverte... et merci.

Amilie Méthot

24 AVRIL 2026

Lancement de la prochaine édition

Sur place, au Saloon du Festival, dès 19 h (arrivez un peu avant) pour une soirée à notre image, avec de la musique, de l'ambiance et bien plus.

Adresse du Saloon: 1910 rue Dublin Inverness

En ligne, sur nos réseaux sociaux, avec notre vidéo promo.



**Merci d'être
avec nous !**

COMITÉ 12-18
Centre du Québec
INVERNESS

Activité de financement
Au profit du Comité 12-18

DIMANCHE 03 MAI 2026

Déjeuner
Crêpes & Gaufres

Heure d'arrivée
10H30

Prix du couvert:
15\$ par personne
10\$ pour les 6 ans et -

Incluant :
Crêpes, Gaufres et
1er café ou petit jus gratuit!

Date limite pour réserver :
jeudi 30 avril, 17 hrs

- Paiement obligatoire lors de la réservation
- Virement bancaire ou argent comptant
- Non remboursable

ENDROIT: CENTRE RÉCRÉATIF ROBERT-SAVAGE, 1866 RUE DUBLIN
POUR RÉSERVATION : ISABELLE 819-740-0948
OU AUPRÈS DES JEUNES MEMBRES DU COMITÉ 12-18 D'INVERNESS




DISTILLERIE
ÇÎME & FORÊT

**A LA RECHERCHE DE BRANCHE DE PRUCHE,
PIN SYLVESTRE ET D'ÉPINETTE NOIRE**

NOUS VENONS LES RAMASSER OU L'ACHETONS EN PAQUET
D'ENVIRON 50 LBS.

CONTACTEZ-NOUS SI VOUS VOULEZ FAIRE ÉQUIPE AVEC
NOUS, NOS CUEILLEURS ET CUEILLEUSES SONT PRÊTS À
VENIR FAIRE UN BEAU MÉNAGE DE VOTRE FORÊT OU DE
VOTRE TERRAIN !

NOUS PRODUISONS ÉGALEMENT
DU PAILLIS FORESTIER BIO QUE
NOUS VENONS LIVRER
DIRECTEMENT À LA MAISON :)

POUR NOUS CONTACTER
819-740-2870 OU 581-748-9723




Christine Bolduc

Praticienne en bodywork équin

Pour le confort, l'équilibre et la performance du cheval

BODYWORK • BIOMÉCANIQUE • MIEUX-ÊTRE

 christinebolduc.com

TULIPES

autocueillette



OUVERTURE
MAI
2026
4E ÉDITION

Venez vivre l'expérience de cueillette de tulipes ici-même à Inverness. Ce sont plus de 35 000 tulipes qui ont été plantées à la main pour vous offrir une expérience hautement colorée et unique dans la région! Ouverture *prévue* à la fête des mères. Restez à l'affût pour la date d'ouverture officielle.

Organisé par
La Ricardière



2050 ch. Hamilton
Inverness
418-453-2405
laricardiere.ca

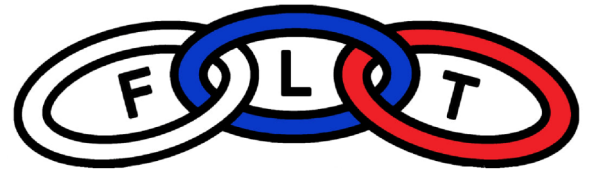
BONNE FÊTE DES

Mères



Dimanche 10 Mai

Merci à tous nos commanditaires



INDEPENDENT ORDER OF
ODD FELLOWS



INVERNESS

Simply unique
depuis 1845

ATELIER
Fondeur d'art **DU**
depuis 1989
BRONZE



Québec