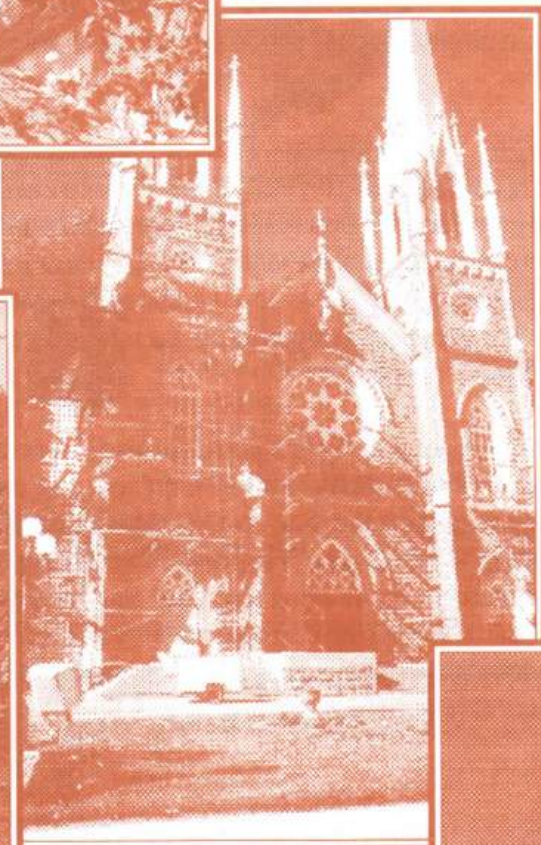
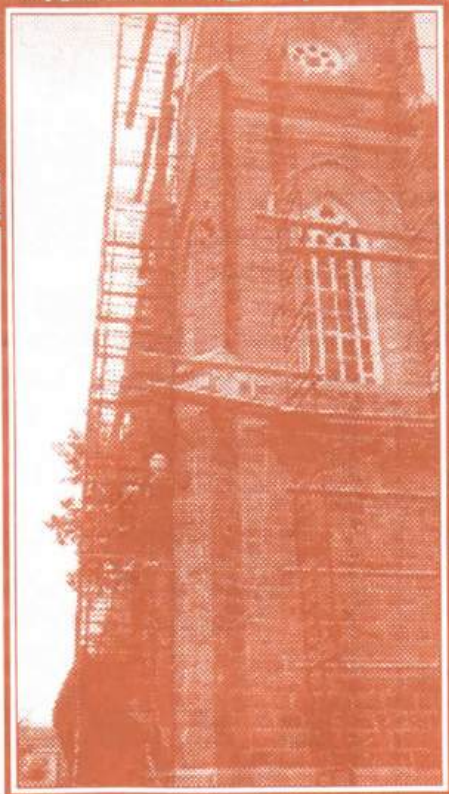
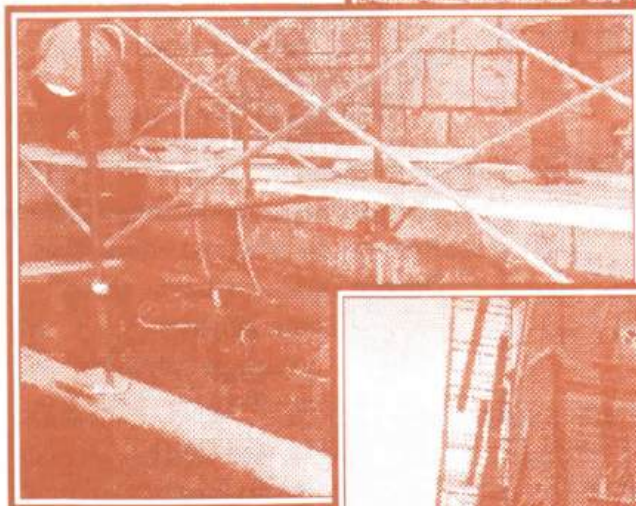


le pierre triantant

Volume 17 Numéro 4

JUILLET - AOUT 1999



Éditorial

Deux réalités; un grand défi.

Nous en avons parlé beaucoup. Nous en parlons depuis longtemps. De quoi, de quoi ? De la souscription d'abord ; depuis octobre 98, pas une journée n'est passée sans que le sujet ne vienne sur le tapis. " Le Pierre Brillant " s'est fait un devoir de vous rapporter fidèlement la progression de l'entreprise et le dimanche, à la grand-messe, on en parlait encore. Ce fut pour quelques mois le premier propos abordé dans nos conversations, déclassant même la température.

Le départ de notre curé, nous l'appréhendions et nous en causions depuis quelques années. C'est qu'il marque pour nous la fin d'une époque. Une époque où il était impossible d'imaginer un presbytère sans son curé, un presbytère à demi déserté... Un presbytère, ça se devait de **renfermer** un curé..., et, il devait toujours en être ainsi. Des mots comme modérateur, secteur, animateur n'avaient jamais fait partie de notre vocabulaire de pratiquant. Un rendez-vous se préparait avec l'inévitable. Il a fallu en jaser longtemps

Ces deux réalités ont, à mon sens, quelque chose en commun. Le défi que représentait la campagne de levées de fonds nous a unis, solidarisés. Nous avons donné le meilleur de nous-mêmes. Devant les obstacles à surmonter, notre foi s'est affermie et s'est manifestée au grand jour. Qu'en sera-t-il maintenant de cet élan qui nous animait dans une commune aventure qui vient de se terminer ? Les difficultés ont au moins cela de bon, elles nous obligent à réagir.

Désormais, le rôle du prêtre dans notre paroisse ne sera plus tout à fait le même. Ce ne sera plus **notre** curé et il ne sera pas uniquement à notre service. Peut-être en ressentirons-nous quelques frustrations. Les circonstances, encore là, nous obligent à se positionner, à réagir. Un défi se dresse devant nous. Retrouverons-nous notre bel élan, notre enthousiasme ?

Si nous relevons le défi de l'engagement comme nous l'avons fait pour la souscription, j'ai hâte de voir les résultats.

Adrienne



le pierre brillant

journal
communautaire de
val-brillant inc.

case postale 152
Val-Brillant
G0J 3L0

direction

Adrienne Aubut, prés.
Cécile Bélanger, 1^{ère} v.prés.
Rollande Côté, 2^e v.prés.
Colombe Fournier, sec-trés.

rédaction

rédactrice

Adrienne Aubut (Tél.: 742-3027)

collaborateurs-trices

Rollande Côté
Colombe Fournier
Marielle Lavoie
Anne-Marie Saint-Onge
Cécile Bélanger
Fannie Beaulieu
Guylaine Hammond

traitement de textes et correction

Doreen Dionne, Claudie Côté
Claude Pelletier

montage

Rémy Couture

distribution

l'équipe du journal

impression

Impressions Alliance 9000
412, rue du Pont, Amqui
G0J 1B0

Tél: 629-5256

tirage

685 exemplaires

mois de parution

février, avril, juin, août, octobre et décembre

abonnements: 8,00\$/ an

Envoi de publication

Enregistrement no. 5568

Dépôt légal: Biblio. Nat. du Canada,
Biblio. Nat. du Québec

Municipalité de Val-Brillant
11, RUE ST-PIERRE OUEST
VAL-BRILLANT (QUEBEC) G0J 3L0
TEL: (418) 742-3212

Avis public d'élection
Municipalité du Scrutin de Val-Brillant
99-10-03

Je, Louise Bérubé, présidente d'élection, donne aux électeurs de la municipalité de Val-Brillant l'avis suivant:

1. Les postes suivants sont ouverts aux candidatures:

CONSEILLER SIÈGE NUMÉRO: CINQ (5)

2. Toute déclaration de candidature à l'un ou l'autre des postes ouverts devra être produite au bureau du président d'élection aux jours et aux heures suivants:

DATES: du 1999 08 06 au 1999 09 10

JOURS ET HEURES: LUNDI, MERCREDI ET VENDREDI

DE 8H30 A 12H00 ET DE 13H00 A 16H30

Le dernier jour soit vendredi 1999 10 09 le bureau sera ouvert de 9h00 à 16h30.

3. Si plus d'un candidat pose sa candidature à un même poste, un scrutin sera tenu le:

DATE: 1999 10 03 DE 9H00 À 19H00

et un vote par anticipation le:

DATE: 1999 09 26 DE 12H00 À 20H00

4. J'ai nommé pour agir à titre de secrétaire d'élection:

Mme ROLLANDE MILETTE

5. Vous pouvez me rejoindre en communiquant au bureau du président d'élection:

11, RUE ST-PIERRE OUEST, Tél. (418) 742-3212

Donné à VAL-BRILLANT le 02 août 1999

Le Président d'élection

Communiqué

MINISTÈRE DE LA CULTURE
ET DES COMMUNICATIONS

UNE SUBVENTION DE 252,145,64\$ POUR LA RESTAURATION DE L'ÉGLISE DE VAL-BRILLANT

Val-Brillant, le 28 juin 1999. Le ministre de la Culture et des Communications, madame Agnès Maltais, ainsi que madame Danielle Doyer, députée de Matapédia et adjointe parlementaire au ministre des Régions, sont heureuses d'annoncer une subvention de 252,145,64\$ à la Fabrique de Saint-Pierre-du-Lac de Val-Brillant, pour la restauration de son église.

L'église de Val-Brillant, construite en 1912*, possède un fort potentiel patrimonial et constitue un monument remarquable de la Vallée de la Matapédia. L'architecte Pamphile Lemay a adopté le style néo-gothique flamboyant qui se distingue entre autres par les fenêtres de forme ogivale et les détails architecturaux des deux clochers. L'intérieur a su conserver son décor d'origine.

Pour ce projet de Val-Brillant, toute la communauté s'est mobilisée afin d'amasser l'argent nécessaire pour combler la part de la Fabrique. Le programme atteint donc un double objectif : la conservation des bâtiments d'intérêt patrimonial et la sensibilisation du milieu qui n'hésite pas à investir pour sauvegarder son patrimoine religieux.

Cette aide financière est versée dans le cadre du programme d'Aide à la restauration du patrimoine religieux du Québec. Ce programme, lancé en 1995, s'inscrit dans le cadre d'une entente intervenue entre le Ministère et la Fondation du patrimoine religieux du Québec. Les projets sont soumis et analysés par la Table des concertation du Bas-Saint-Laurent formée de sept personnes qui tiennent compte de divers critères dont la valeur patrimoniale de l'immeuble et le niveau d'urgence des travaux. Jusqu'à présent, la Table du Bas-Saint-Laurent a octroyé près de 2,715,650\$ pour une trentaine de projets.

La Table de concertation du Bas-Saint-Laurent a tenu compte de l'intérêt historique et architecturale de l'église en accordant une subvention équivalant à 70% du coût des travaux admissibles qui totalisent près de 355,000\$ et qui touchent essentiellement à la réfection de la maçonnerie et des fenêtres de l'église.

Note : * Début des travaux en 1914, terminés en 1915.

LE MEUBLEUR

Léo Tremblay Meubles Inc.
5, Boul. Joubert, Sayabec, Qc G0J 3K0
Tél: (418) 536-3555

MEUBLES
ET APPAREILS ÉLECTRIQUES
TAPIS - PRÉLART - CÉRAMIQUE
Possibilité de payer dans "1 an"

Conférence de presse

Par Anne Marie St-Onge

Le 28 juin dernier, en l'église de Val-Brillant, avait lieu une conférence de presse sur la restauration de l'église.

Étaient présents : Danielle Doyer, députée, Michel Plante, président de la fondation du patrimoine des fabriques de toutes les confessionnalités religieuses, Benoît Proulx, architecte des travaux, Paul Parent, contracteur des travaux, Ghislain Gendron, curé, Cécile Bélanger, présidente de la fabrique ainsi que Marc Turcotte, maire de Val-Brillant.



En haut, de gauche à droite, Benoît Proulx, Marc Turcotte, Paul Parent, Ghislain Gendron et Michel Plante

En bas, dans le même ordre, Cécile Bélanger et Danielle Doyer

Une trentaine de personnes assistaient à cette conférence.

Mmes Danielle Doyer et Cécile Bélanger prirent la parole et le texte intégral est reproduit dans cet article.

M. Michel Plante de la Table de concertation nous parle

des critères d'évaluation des églises pouvant être éligibles à une subvention. Point important, le style de l'église, son âge et les valeurs les plus remarquables, lorsqu'aucune modification n'a été apportée depuis la construction, ce que présente l'église de Val-Brillant, qui est le bâtiment le plus important de notre patrimoine religieux, témoin de la foi de nos ancêtres et qu'il faut conserver en excellent état.

Huit églises se verront attribuer la somme de 1,004,000\$ sur une période de 3 ans et demi, créant ainsi des emplois en maçonnerie, ce qui de nos jours, n'est pas fait courant.



Ghislain Gendron, Michel Plante, Danielle Doyer et Cécile Bélanger

Le curé Ghislain Gendron remercie la ministre de la culture et des communications, Mme Agnès Maltais qui a bien voulu contribuer à ce projet.

Suite à ceci, vous pouvez faire la lecture des communiqués de Mesdames Danielle Doyer et Cécile Bélanger.

LA RESTAURATION DE L'ÉGLISE DE VAL-BRILLANT DEVIENT UNE RÉALITÉ

Val-Brillant, le 28 juin 1999.- Mme Cécile Bélanger, présidente du Conseil de Fabrique de Val-Brillant, faisait part aujourd'hui de sa fierté de voir les travaux s'effectuer à l'église de Val-Brillant.

“ En effet des travaux de plus de 400,000 dollars permettront de conserver un bijou du patrimoine culturel et religieux qui fait la fierté des gens de toute la vallée de la Matapédia ”. Nous pouvons entreprendre ces travaux grâce à une subvention de la Ministre de la Culture et des Communications, madame Agnès Maltais dans le cadre du programme Aide à la restauration du patrimoine religieux du Québec. Cela représente 70% des dépenses admissibles.

Je veux souligner plus particulièrement aujourd'hui l'implication des gens d'ici pour les 133,000\$ recueillis à ce jour, (l'objectif était de 110,000\$). Pour avoir ce résultat nous avons pu compter sur un comité de

bénévoles très déterminés, efficaces et dévoués avec à leur tête, monsieur Paul-André Couture, bien appuyé de son vice-président, monsieur Jean-Guy Boulianne et du secrétaire-trésorier monsieur Bruno Beaulieu. Mercis chaleureux à ces derniers et à leur équipe. (En annexe vous avez les noms de la vingtaine de personnes impliquées dans ce comité).

Les sommes recueillies serviront à la réfection de la maçonnerie et des fenêtres de l'église. “ Nous ne pouvons pas nous arrêter en si bon chemin et c'est pour cela qu'il nous fait compter de nouveau sur la générosité de tous ceux qui aiment et admirent les joyaux tel que notre église pour obtenir un autre 30,000\$ qui devraient servir à réparer le perron, dépenses non admissibles selon les critères du programme ”.

Merci à la Fondation du patrimoine religieux du Québec, aux généreux donateurs et à notre entrepreneur.

AU " CHALETS-CONDOS MATAPÉDIA " **La Grande Rentrée**

par Anne Marie St-Onge

Cet événement qui est à sa troisième année d'existence aura lieu à Val-Brillant le 29 août sur le site de Chalets-Condos Matapédia.

Une journée qui promet d'être des plus intéressantes et des plus animées, avec C.F.V.M., votre partenaire du 3^{ème} millénaire.

On demande à ceux qui ont des baladeurs de les utiliser afin de ne rien manquer de tout ce qui sera diffusé sur le terrain.

Ouverture avec brunch à 10 h 00

Sur le terrain, musique et artistes locaux, spectacles, clowns, pique-nique, jeux, animation et marché aux puces.

Faites-vous plaisir avec un laissez-passer gratuit chez vos marchands participants, donnant droit à un tirage : 1^{er} prix 1450\$, 2^{ème} prix 1220\$.

Ainsi, nous voulons rendre hommage aux consommateurs qui appuient les marchands de chez nous et rendre aussi les détaillants sympathiques aux consommateurs,

par une exposition commerciale, dans une atmosphère de détente et d'échanges cordiaux.

Comme attrait touristique, il y aura une douzaine de kayaks de mer disponibles et les visiteurs pourront en faire l'essai, moyennant un léger montant.

Une exposition d'artisanat local sera tenue par Lucille Caron, à l'intérieur d'une tente indienne, tee-pee.

Présences des produits Industries Jack, vendus à la grandeur du monde, propriété de Maurice Lemieux.

Tout le personnel du restaurant "Le Brillantois" et du bar "La Légende" est retenu pour cette journée.

Bar et restauration sur place, hot-dogs et blé d'Inde servis également sur le terrain.

Feu de joie sur la grève

2000 visiteurs sont attendus.

Bienvenue à tous.

Amis, garagistes, ébénistes ou fermiers,

Nous avons au " Marché aux puces " de Val-Brillant une grande quantité de sacs de linge de coton préparé pour tous les travaux. Les boutons, fermetures Éclair ont été enlevés. Prêt à servir.

Jour d'ouverture : Jeudi, de 13 h 30 à 16 h 00. On vous attend.

La Direction

Demandé

Nous sommes à la recherche d'un bout de comptoir de cuisine avec évier pour le local du journal. A ceux qui songent à refaire les armoires de cuisine, laissez-nous le savoir.

Comité " La Relève " de Val-Brillant
Tél : 742-3824 ou 742-3413



Tél.: (418) 742-3887

Services Agricoles de la Vallée

FERNAND GAGNÉ
Propriétaire
Moulée et Fertilisant

Route 132 Est - Val-Brillant, Qc. - G0J 3L0

Purina. NOUS ALIMENTONS VOTRE SUCCÈS!

Mario Beaulieu

Tél.: 418-742-3106

Technicien diplômé
70 St-Pierre, C.P. 70
Val-Brillant, QC
G0J 3L0

ÉLECTROMÉNAGERS MARIO BEAULIEU
Service à domicile * Vente * Pièces

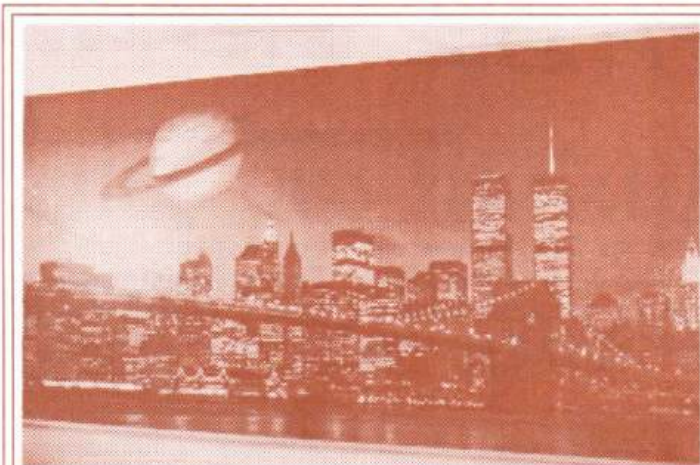


Récupération gratuite de vieux appareils

De la patience en avez vous autant que Mons Mme Armand Gagnon du 5 des Pionniers à Matapédia.

Reconstruire un puzzle de 12096 pièces (New York)

Brillant et comme elle dit s'il s'en fait de plus imposant cette ville qui ne dort jamais. 3 sachets de 4032 qui assemblés ont une dimension de 2.85 mètres de longueur par 1.38 mètre de hauteur c'est vraiment agréable à regarder, et c'est avec plaisir qu'ils reçoivent les gens du coin puisque Céline est native de Val-



je vais essayer de me le procurer et le faire c'est presque qu'un défi.

Bonne chance et félicitation à vous deux

Marielle Blais

Méli - Mélo

par Colombe Fournier

Mariages

Ont uni leurs destinées, le 23 juin 1999, en l'église de Val-Brillant, Steeve Côté, fils de Lucien Côté et de Cécile Lavoie et Nancy Lavoie, fille de Marius Lavoie et Sergine Bouillon de St-Ulric.

Le 6 mars 1999, Albert Berger, fils de feu Isidore Berger et feu Cécile Fournier épousait Dominique Latouche, fille de Gérard Latouche et Gabrielle Péloquin de Québec. Le mariage a été célébré à la Basilique Ste-Anne de Beupré, Chapelle St-Sacrement.

Félicitations aux heureux époux.

Décès :

À l'Hôpital d'Amqui, le 17 juin 1999 est décédé à l'âge de 76 ans 10 mois, M. Bernard Paquet, époux de Dame Berthe Turcotte de notre paroisse.

À l'Hôpital d'Amqui, le 18 juin 1999, est décédée, à l'âge de 86 ans, Dame Élianne Chenel, épouse de feu Charles-Eugène Côté de notre paroisse.

Au Centre Hospitalier d'Amqui, le 19 juin 1999, est décédé à l'âge de 80 ans 5 mois, M. Maurice Saindon, époux de Dame Irène Dubé de notre paroisse.

Au Foyer Ste-Marie de Sayabec, le 3 juillet 1999, est décédé à l'âge de 77 ans 5 mois, M. Jean-Marie Rioux, fils de feu Philias Rioux et de Dame Emilia D'Amours de notre paroisse.

À l'Hôpital d'Amqui, le 26 juillet 1999, est décédé à l'âge de 89 ans, M. Adrien Pelletier, époux de Dame Laura Bélanger de notre paroisse.

À St-Ulric de Matane, le 31 juillet 1999, est décédé à l'âge de 101 ans 8 mois, M. Gonzague Migneault, époux en premières noces de feu Dame Marie Anne Gendron et en 2^{èmes} noces de Marie-Anne Dumais. Il demeurait ces dernières années au Foyer à St-Ulric.

A toutes ces familles éprouvées, nous offrons nos plus sincères condoléances.

En agriculture chez nous

par Colombe Fournier



Ce soir, je me rends, avec ma fille Pierrette qui reconnaît les fermes pour y être allée durant son enfance, à la ferme Paninou, sise au 151 rang 2 ouest à Val-Brillant. J'y rencontre la famille de Benoît Pelletier et Colette Millier et leurs fils.



Colette, née le 2 juin, 1944, est la fille de Ovila Millier et Thérèse Beaulieu (native de Val-Brillant). Elle a fait ses études primaires et secondaires à Sayabec, et son cours commercial à l'institut Rhéault de Mont-Joli. Elle va travailler à Sept-Iles dans une banque, ensuite dans une pharmacie et à l'accueil de l'hôpital de Sept-Iles. Elle revient à Sayabec et travaille à la Banque Nationale. Au mariage de sa sœur, leurs regards se sont croisés et plus tard à un poste d'essence, Benoît l'invite à une soirée et elle stationne sa "rambler" américaine pour une ballade dans l'auto de Benoît.

C'est le 28 juillet 1973 que Benoît conduit Colette à l'église de Sayabec. Benoît avait rêvé de se marier et de faire son voyage de noces dans une auto blanche. Un accident, deux jours avant, a fait qu'il a réalisé son rêve. Mais à cause de cette auto neuve, le voyage de noces a été chambardé. Le "carrosse blanc" est tombé en panne à Mont-St-Hilaire. Deux jours dans un petit motel en attendant d'être réparé.

Le journal "Pierre Brillant" a, en 1995, présenté l'élevage de mouton à ses débuts dans une bergerie "nouveau concept". En 1997, la fameuse "tremblante du mouton" les oblige à tout abattre leurs 302 brebis. La viande n'étant pas propre à la consommation, tout a été enfoui au site d'enfouissement sanitaire d'Amqui. Les bâtiments ont été désinfectés et un vide sanitaire de 30 jours est établi avant l'arrivée d'autres animaux. Et on recommence....

De leur union sont nés trois fils : Bruno, Patrick et Nicolas.



Famille Benoît Pelletier et Colette Millier

De gauche à droite : Patrick, Colette, Benoît, Bruno et Nicolas

Benoît est le fils de Charles-Eugène Pelletier et Marie Ange Belzile. Il est né le 23 juin 1947. Il a fait ses études primaires à l'école du rang et le secondaire à Sayabec pour continuer à l'école d'agriculture de Rimouski. Il fait d'autres cours en mécanique agricole et en soudure. Il termine son secondaire au pré-emploi.

Pendant sept ans, Benoît travaille à Dubreuilville dans une scierie, d'abord comme empileur de bois, il devient par la suite "contremaître". En 1974, il revient à Val-Brillant et travaille à la Carrière Sicott et fils, près de la ferme familiale. Il fait par la suite 2 périodes de six mois à Sept-Iles. En 1978, il s'associe à la ferme de son père et achète la ferme de Sarto Poirier. En 1980, il devient propriétaire unique de la ferme familiale.

Bruno, né le 24 juin 1974, a fait ses études primaires à Val-Brillant et son secondaire à Amqui, pour terminer à Carleton durant deux ans en machineries lourdes. Il travaille depuis comme conducteur de camion et remorque. Il est à l'emploi de Rodrigue Boulianne de Ste-Florence. Il demeure à Val-Brillant dans la maison de son grand-père Charles-Eugène, avec son amie Suzie Beaudoin.

Patrick, né le 16 décembre 1975, a fait ses études primaires à Val-Brillant et son secondaire à Amqui. Il se dirige ensuite à l'Institut de Technologie agro-alimentaire (I.T.A.) de La Pocatière, en gestion et exploitation d'entreprises agricoles. Il fait des stages dans d'autres fermes dont un à St-Jean de la Lande, en Beauce, à la ferme Bertrand Boutin. En 1988 il vient remplacer sa mère à l'élevage des moutons, lui laissant le travail de la maison qui occupe son temps.

Nicolas, né le 3 mai 1977, a fait ses études primaires à Val-Brillant, son cours secondaire à Amqui et lui aussi il fait son cours en technique agro-alimentaire à l'I.T.A. de La Pocatière.

La ferme, d'une superficie totale de 560 acres, est répartie en culture, pâture et boisé. Le pâturage occupe 40 acres, 65 acres en culture céréales-orge, 125 acres en boisé et le reste en foin : balles rondes d'ensilage et balles carrées de foin sec. Le boisé est entretenu pour la récolte du bois et les loisirs. Un des lots est sous aménagement de la Société d'exploitation des ressources de la Vallée (S.E.R.V.) Le cheptel comprend 40 vaches en lactation (8 T.B, 25 B.P. et 7 Bonnes) et 35 génisses de race Holstein pure. La reproduction se fait par insémination artificielle depuis 1963. Ils ont été parmi les premiers membres du C.A.B. (Centre d'insémination artificielle). Ils font la transplantation embryonnaire depuis 2 ans. Les résultats sont moyens. Les trucs pour de meilleurs résultats leur sont enseignés par d'autres fermiers qui ont fait des expériences avec la nourriture et dans les pâturages plutôt que dans les étables.

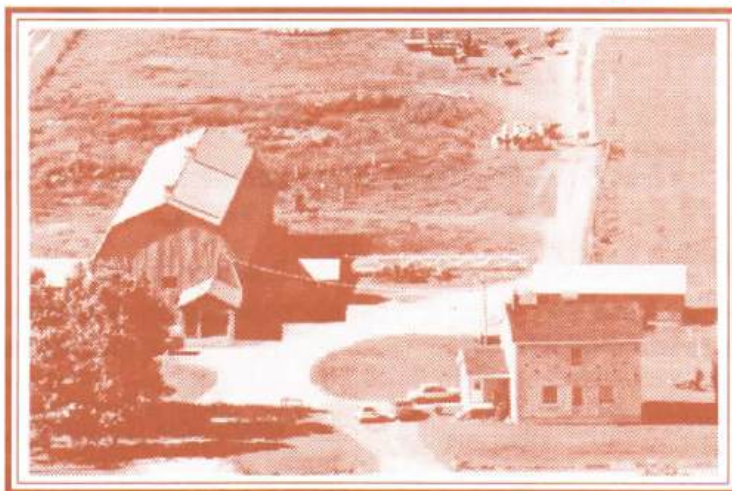
Les vaches sont alimentées de foin sec, d'ensilage, d'orge humide, de maïs sec, de suppléments laitiers protéiques et de minéraux. Les grains roulés à la ferme sont distribués aux vaches par un "robot", selon la quantité de lait, sur les conseils de la conseillère en alimentation.

La moyenne du troupeau est de 8000 k de lait à 4% mg, 34k/mg par jour. La ferme Paninou a reçu un certificat de la Meunerie Bernard Landry pour avoir obtenu le plus grand nombre de paies supérieures à 3.40% de protéines pour l'année 1998. Les brebis sont nourries d'ensilage à 90% et 10% de foin sec, d'orge ronde et de suppléments à 33% protéines, le temps de la lactation. Trois mises-bas en 2 ans. Les brebis "Arcott Canadien" donnent en moyenne 1.9 agneaux nés et 1.9 sevrés, aucune mortalité. Tous les béliers entrés en station d'épreuve se sont classés. Ils seront vendus en décembre et janvier de l'an 2000.

Les "Suffolk" sont inséminées par laparoscopie avec la semence de race Suffolk venant d'Angleterre. Résultats moyens : 2 naissances par brebis-nées, 1.8 sevrées. Ils sont membres de la C.U.M.A. pour l'utilisation de 3 instruments ; épandeur liquide, arrosoir pour mauvaises herbes et pelle-pépine. Tous les autres instruments

nécessaires à l'exploitation de la ferme et de la forêt, que l'on considère comme lieu de loisir, se retrouvent à la ferme "Pelletier".

Ils font aussi partie des clubs Holstein, Suffolk, Actron Sol (des cultivateurs qui se paient un agronome pour gérer la culture des sols), de l'U.P.A., de la Relève agricole, du C.A.B., et de la Société des éleveurs de moutons de race pure du Québec (S.E.M.R.P.Q.)



Benoît s'est impliqué dans la communauté, à la Fabrique comme marguillier durant 6 ans, président du Syndicat des producteurs de base, à l'U.P.A. comme président, conseiller municipal avant la fusion des deux municipalités, au syndicat des producteurs de lait durant 5 ans et bénévole durant 5 ans pour la construction de l'abattoir à Lac-au-Saumon.

Colette a été secrétaire municipale de 1978 à 1980. Elle a fait partie du Comité

fondateur des femmes en agriculture durant 4 ans, du Comité d'école, du Cercle de fermière, responsable du comité d'artisanat. À elle aussi revient la comptabilité de la ferme et ce n'est pas une mince tâche.

Nicolas a été 5 ans administrateur au Comité de la Relève agricole. Cette année il est le 1^{er} vice-président-trésorier. Il est aussi administrateur du C.A.B.

Patrick est administrateur au Club d'encadrement technique des éleveurs de moutons de toutes races, membre administrateur du Club de moutons "suffolk". Il initie les jeunes pour les expositions agricoles d'Amqui et Rimouski. Il organise des journées où il montre le toilettage des moutons pour expositions. Depuis 1990, il revient avec des rosettes (prix).

Après les travaux saisonniers, on commence à penser aux vacances à tour de rôle. On fait du V.T.T. (véhicule tout terrain) et de la motoneige. On assiste aux expositions, visite des fermes, même en Ontario.

Et la relève agricole est assurée, car la ferme est enregistrée société en non collectif (S.E.N.C.). Chacun a ses responsabilités.

Patrick et Nicolas ont chacun 20% des parts et Benoît et Colette chacun 30%. La ferme "Paninou" est propriété des "Pelletier" depuis 94 ans. Patrick et Nicolas forment la 4^{ème} génération.

Les grands papas Alexis et Charles-Eugène ont toutes les raisons du monde d'être fiers de leur descendance.

Bravo ! et que vienne la 5^{ème} génération.

Merci de m'avoir reçu au nom du Journal Pierre Brillant.

la cuisine

et les jours

par Anne-Marie St-Onge



Hachis de bœuf aux pommes de terre

1½ c. à soupe d'huile végétale
1½ livre de bœuf cuit haché
3 pommes de terre bouillies, hachées
1 petit oignon haché
½ c. à thé d'origan

1 pincée de clou de girofle
1 pincée de clou moulu
1 pincée de gingembre
Sel & poivre
Oeufs frits (facultatif)

Faire chauffer l'huile dans une poêle à frire. Ajouter les restes de bœuf, les pommes de terre et les oignons; bien mélanger.

Faire cuire 15 minutes à feu moyen-vif tout en remuant de temps à autre. Si désiré, servir avec des œufs frits.



Gâteau aux carottes et à la noix de coco

1¼ tasse huile végétale
4 oeufs extra gros
1 c. à thé cannelle
1¼ c. à thé muscade
1 c. à thé sel
½ tasse noix de coco râpée

2 tasses de sucre granulé
2¼ tasse farine tout usage
2 c. à thé poudre à pâte
1 c. à thé bicarbonate de soude
3 c. à soupe rhum blanc
2 tasses carottes râpées

Préchauffer le four à 350F. Beurrer et fariner un moule à gâteau à fond amovible de 10 pouces. Mettre de côté. Mettre le sucre et l'huile dans un bol. Bien mélanger. Ajouter deux œufs, un à un, en battant bien après chaque addition. Tamiser tous les ingrédients secs ensemble. Ajouter la moitié du mélange à la pâte. Ajouter le reste des œufs, en battant bien après chaque addition. Incorporer le reste des ingrédients secs. Ajouter le rhum et la noix de coco. Incorporer les carottes. Verser la pâte dans le moule. Faire cuire au four 60 à 70 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte sec. Laisser refroidir. Glacer avant de servir, si désiré.

Tirées du livre de Pol Martin.

Bonne chance !

En affaires chez-nous

Par Anne Marie St-Onge

Mario, fils de Cyrille Turgeon et de Agathe Migneault, est âgé de 34 ans.

Après ses études secondaires, il s'inscrit au Collège du Meubles à Victoriaville.

Ses études terminées, il décide qu'il travaillera dans sa paroisse natale.

Mario est très doué pour ce qu'il fait. Depuis 1988, il se spécialise dans la fabrication d'armoires de cuisine, bibliothèques et meubles sur mesure : vanité de chambre de bain, lit capitaine, meubles de chambre d'enfant.

Depuis ses débuts, il a utilisé près de 2000 panneaux de 4 X 8 de mélamine.

Il lui arrive aussi parfois de faire la rénovation clients.
d'extérieur de maison.



Lors de mon passage à l'atelier, il fabriquait des portes moustiquaires à l'ancienne en tous points. Seront-elles peintes en vert ?

Vous voulez un meuble d'appoint dans un espace restreint, vous ne pouvez le trouver en magasin, parlez-en à Mario, il va fabriquer ce que vous avez besoin. J'en ai fais l'expérience et j'en suis satisfaite. Son lieu de résidence est au 102 rang 2, Causapscal, Téléphone : 756-3845. Pas de réponse ? appelez chez son père Cyrille à Val-Brillant, téléphone : 742-3221 et le message sera fait.

Mario est un gars bien de chez nous, à l'écoute de ses

 **IMPRESSIONS**
Alliance 9000

142, rue du Pont
C.P. 1688 Amqui (Québec) G0J 1B0
Site internet: www.alliance9000.com

Tél.: (418) 629-5256
Téléc: (418) 629-4970

Une alliance, pour faire meilleure impression.



Lise et Danny
Propriétaires

Distribution Dalis
D'AVANTAGE pour LES GENS D'ICI !

Quincaillerie
Peinture Sico
Pièces de bicyclettes
Papeterie

14, rue Lauzier, Val-Brillant, (Québec) G0J 3L0

La Boîte à Suggestions

par Guylaine Hammond



Voilà déjà le retour à l'école pour nos enfants. Certains attendent ce moment depuis quelques semaines tandis que d'autres préféreraient que les vacances se prolongent. Pour les parents qui préparent la **boîte à lunch** tous les jours et qui parfois manquent d'inspiration, je vous suggère quelques idées toutes simples qui vous faciliteront la vie. Tout d'abord, souvenez-vous qu'un lunch doit être coloré, amusant, varié et équilibré. Si vous respectez ces quatre principes de base, vos lunches seront grandement appréciés.

METTEZ-Y DE LA COULEUR

Souvent, les enfants préfèrent continuer de jouer plutôt que de manger. Alors, pour leur ouvrir l'appétit, rien de mieux qu'un repas haut en couleur!

- Ex.: - Variez vos pains à sandwiches (blanc, brun, pitas,...) et votre choix de remplissage.
- Accompagnez de petits cubes de cheddar, de poivron en lanières et de carottes.
- Boîte de jus préféré et varié à l'occasion (jus de légumes, de raisins, etc.)

FAITES-LEUR UNE SURPRISE

Pour faire en sorte que le lunch de votre enfant soit le plus attrayant de tous, garnissez-le de petites surprises.

- Ex.: - Jouez avec les formes : utilisez les emporte-pièces pour donner une allure différente aux sandwiches, pains, gâteaux, morceaux de fromage.
- Préparez de délicieuses brochettes de fruits, de légumes ou de fromage en enfilant des petits morceaux sur un cure-dent.

RECHERCHEZ L'ÉQUILIBRE

Vous aurez beau préparer un lunch coloré, varié et amusant, si les quatre groupes du Guide alimentaire canadien n'y sont pas, vous échouez votre examen! Ainsi, dans chaque lunch, pensez à inclure des:

- produits céréaliers (pain à grains entiers, riz, céréales ou pâtes alimentaires)
- fruits et légumes (frais de préférence, congelés, en conserve ou sous forme de jus)
- viandes et substituts (viande, poisson, poulet, noix, oeufs, etc.)
- produits laitiers (lait, lait au chocolat, fromage ou yogourt)

CHANGEZ LE MENU

C'est vraiment durant l'enfance qu'il faut apprendre à manger des aliments différents. Pourquoi? Parce que c'est dans une alimentation variée que vos enfants seront plus susceptibles de retrouver tous les éléments nutritifs nécessaires à leur développement.



Les jeunes de chez nous

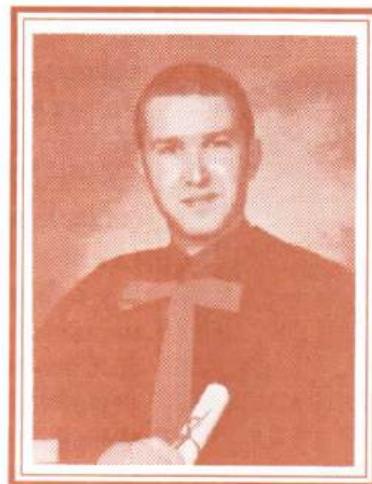
par Colombe Fournier

Félicitation !

Étienne Charest, fils de Claude Charest et Louise Bonneau, a obtenu son doctorat en médecine dentaire le 5 juin 1999, après 4 années d'études à l'Université Laval.

Son parcours est le suivant : il a complété ses études secondaires à Amqui, de même que ses études collégiales au Séminaire St-Augustin, Québec. Lorsqu'il fut admis en médecine dentaire, il s'apprêtait à terminer un baccalauréat en activités physiques à l'Université Laval.

C'est le 14 juin 1999 qu'il a commencé à pratiquer comme chirurgien dentiste, en alternance dans deux cliniques dentaires, l'une à St-Georges de Beauce et l'autre à St-Éphrème de Beauce.



Tél.: (418) 742-3866

Garage Gilles Pâquet Enr.

Mécanique Générale
Débosselage - Peinture
Remorquage 24 heures

Route 132 est Val-Brillant, Qc - G0J 3L0

Framboisière Sirois

Prop.: Richard Sirois et Georgette Santerre

Vente et auto-cueillette de framboises

248, Rte 132 Est - 3, St-Joseph
Val-Brillant, Tél.: 1-418-742-3719



Georges Fournier & Fils Inc.

Maurice Fournier, thanatologue

Bureau: 1, ave Marcheterre
SAYABEC (Québec) G0J 3K0
Téléphone: (418) 536-5436
Télécopieur: (418) 536-5436

Résidences thanatologiques:
SAYABEC
ST-NOËL
VAL-BRILLANT



Centre
d'Action bénévole
Vallée de la Matapédia
20, boul. St-Benoît Nord
C.P. 2080 Amqui, Qué.
Tél.: (418) 629-4456

Heures d'ouverture durant l'année scolaire:
8h00 à 12h00 - 13h00 à 16h00

Les jeunes de chez nous

par Colombe Fournier

MÉLANIE LÉVESQUE EXCELLE EN BIATHLON



Mélanie Lévesque de Val-Brillant termine une année en biathlon avec beaucoup de satisfaction et plusieurs récompenses.

Il y a la médaille de bronze remportée au relais aux Jeux du Canada à Corner Brook, Terre-Neuve. On sait que Mélanie arrivait, cette journée là, la première de toutes

les participantes avec des cibles parfaites : elle a même battu les temps de l'équipe masculine du Québec, sauf celui de Christian Picard. Cette médaille lui vaut une très belle lettre du ministre François Legault.

Après ces Jeux, Mélanie se rend en Alberta pour compétitionner sur le site de biathlon des Jeux Olympiques de Calgary pour le Championnat Canadien. Elle monte sur la deuxième marche du podium et revient de Canmore avec une médaille d'argent.

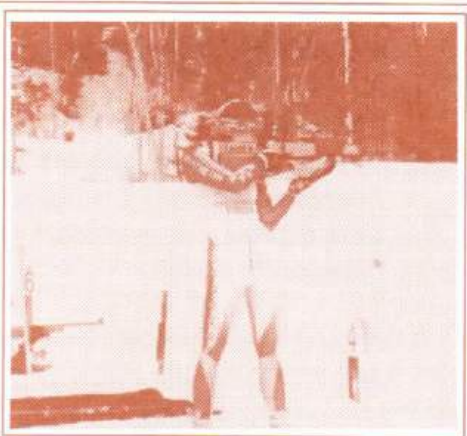
Pour la dernière tranche de la Coupe-Québec, c'est à St-David-de-Falardeau près de Chicoutimi qu'elle accroche une médaille d'or à son cou.

Au cumulatif de la saison, Mélanie est nommée championne québécoise individuelle et remporte la Coupe-Québec. À la Coupe-Canada, elle se classe troisième et se voit décerner la médaille de bronze et une bourse.

Dans sa lettre, le ministre d'État à l'Éducation et à la Jeunesse, M. François Legault lui écrivait ceci : " Vous représentez, particulièrement pour la jeunesse, un modèle de courage et de discipline ".

Mélanie est entraînée par M. Nelson Ayotte du Club Courcellette.

Cet article a été envoyé à tous ceux et celles qui l'ont commanditée pour ses exploits en athlétismes.



Café/Boutique



«Moment Présent»

Prop. Bérangère Côté

19, St-Pierre Ouest Val-Brillant G0J 3L0

Tél.: 742-3040

cafevb@globetrotter.net



Lavage sous pression Gaspard Claveau Inc.

Nettoyage et dégraissage de ventilation
Restaurant, hôpitaux, etc...

4, rue Saint-Germain, C.P. 154,
Val-Brillant (Qué.) G0J 3L0

Tél.: (418) 742-3622

Reflexion

-par Rolande Côté

Le Rire

Les philosophes ont à peu près tout dit sur le rire. Et, curieuse coïncidence, rares sont ceux d'entre eux qui ont réussi à le provoquer.

Pour moi, dit l'auteur de cet article, le plus grand philosophe, c'est bien celui qui sait prendre la vie du bon côté, qui sait rire à se déployer la gorge plus souvent qu'à son tour, et qui sait faire rire les autres, - à condition d'être capable.

Sans parler du rire sarcastique,
Du rire des autres
Et du rire jaune,
On peut toujours rire
Et de plusieurs choses, y compris soi-même....

Que ce soit dans sa barbe, aux éclats, jusqu'aux larmes ou autrement, mourir de rire n'a jamais tué personne.

Au contraire, certains viveurs ont répété : " Rions bien et vivons gras "

D'autres, moins dispendieux dans leur façon de penser, ont dit que le rire était un remède gratuit.

Et l'expérience a démontré que les deux formules n'étaient point du tout mauvaises, car il est bien vrai que le rire allège les soucis et que l'état d'esprit qu'il éveille en nous peut transformer même jusqu'à nos maux physiques.

L'auteur poursuit son article en disant : Le rire est essentiel : il est le sel de la vie. Et comme un repas sans sel, la vie sans lui serait fade et sans attrait. Bien plus, la vie sans lui serait presque impossible tant c'est vrai que le rire a une influence immédiate sur la santé et le comportement de la personne.

Un médecin célèbre a déjà prouvé que le rire avait un effet direct sur la santé des poumons de même que sur celle du cœur; avis aux cœurs bouleversés.

Un autre a dit : Le rire est le docteur du corps et de l'esprit; et si les gens riaient davantage, ils riraient sans doute la guérison de leurs troubles mineurs tant physiques que psychiques.

Ne croyez vous pas ajoute l'auteur, que ce serait utile, en plus d'être économique. Chacun pourrait avoir pour soi dans le rire son propre docteur à la maison. Et les docteurs seraient loin de trouver ça drôle.

Pour terminer, disons que le rire est un bon moyen de vivre heureux et en santé en dépit de ceux qui disent et pensent le contraire.

Essayez-le pour voir et rira bien qui rira le dernier.

" si vous êtes trop occupés pour rire, vous êtes trop occupés "

Kramer

Gens d'ici

par Cécile Bélanger

La famille de Marthe et Georges Rioux

Une maison devenue trop grande, pleine des souvenirs de tant des siens partis pour un monde meilleur. C'est dans ce décor que j'ai le plaisir de rencontrer Marthe Rioux, fière descendante de Philiass et Emilia D'Amours.

Des 19 enfants de la famille Rioux, seulement 4 sont encore vivants. Marthe, âgée de 83 ans vit avec son frère Georges, qui lui, a 86 ans. Marie-Jeanne, âgée de 81 ans est pensionnaire de la Résidence Marie-Anne Ouellet du Lac-au-Saumon et Germain, 80 ans, demeure à Arvida.

Marthe se raconte. Ses yeux s'illuminent quand elle parle de sa jeunesse vécue sur la "butte" comme on disait dans le temps. De là, une vue magnifique sur le lac, les prairies environnantes, les montagnes de Val-d'Irène et même les clochers de l'église.

À l'âge de 10 ans, j'allais au catéchisme au village, trois milles, à pied, matin et soir dit-elle. Il m'aurait été possible de coucher chez tante Ernestine, mais je m'ennuyais trop. Nos parents savaient créer un climat extraordinaire de joie et de fraternité. Notre attachement à la famille et à la maison paternelle en découlent et j'en garde les meilleurs souvenirs. Par exemple, le cipaille que maman faisait, jamais j'en ai mangé de si bon ailleurs. Marthe poursuit: "J'ai souvenir des tables bien garnies pour les noces des aînés, que nous, les petits regardions du haut de l'escalier."

"Je garde beaucoup d'admiration pour ma mère Emilia qui a élevé 19 enfants avec les maigres moyens du temps. Je la vois encore assise devant le rouet à filer la laine." Marthe se plaît à parler de son père Philiass, qui, comme bien des jeunes de l'époque a dû prendre la route de Lewiston pour gagner sa vie. La belle horloge à pendule qui orne les murs de la cuisine est un souvenir de ce temps

lointain. Ce pionnier de notre paroisse, en plus d'être un grand défricheur, a été conseiller et maire de Saint-Pierre-du-Lac pour enfin être secrétaire-trésorier de la municipalité et de la commission scolaire pendant plus de 25 ans. Il n'en fallait pas plus pour que ce couple de vaillants parents reçoive la décoration de la Croix de Saint-Germain lors de leurs noces d'or en 1948.

À mon tour, poursuit-elle, avec ma soeur Berthe, je devins maîtresse de maison. De

la visite, j'en ai reçu. Même une famille de 9 personnes à plusieurs reprises. Marthe, on m'a dit que c'était la personne ressource dans la famille, celle à qui on se confiait et sur qui l'on pouvait compter en toutes circonstances. Parmi ses nombreuses occupations, il y avait le grand jardin à entretenir, la traite des vaches à la main avec sa soeur Berthe et ses frères Jean-Marie, Georges et Pierre qui cultivaient les terres. Le dimanche soir, nous allions veiller chez un voisin. C'était notre sortie de la semaine, de sorte, qu'ainsi, nous visitons toutes les familles du rang.



1ère rangée, de gauche à droite: Assis, Paul-Emile, Marthe, Debout: Berthe, Assis: Philiass, Emilia, Debout: Jean-Marie, Assis: Marie-Jeanne, Germain.
2ième rangée: Georges, Charles, Pierre, Joseph, Marie-Rose, Omer, Ernestine, Philippe.
3ième rangée: Guillaume, Marie-Anne, Marie-Ange, Jean-Baptiste.

Marthe aime faire mémoire des 35 ans d'enseignement de sa soeur Marie-Jeanne, dont 29 ont été dispensés à l'école du 2e rang est.

En 1974, c'est avec regret me dit-elle que nous avons vendu notre propriété agricole pour acheter la maison actuelle sur la rue Saint-Jean-Baptiste. Nous étions 9 alors. Nous avons dû refaire l'intérieur de cette résidence et changer les fenêtres. Le gros garage a été construit par Joseph.

Georges, malgré ses 86 ans, cultive encore une partie de son jardin. Nous sommes fin juillet et il me dit que ses patates sont prêtes à récolter. Il pêche la petite truite du ruisseau et fait les courses. En hiver, il sort ses raquettes et retourne sur les lieux de sa jeunesse qui lui sont si chers.

Pendant quelques années, la maison paternelle est devenue le "Manoir Rioux" qui servait d'hébergement pour vacanciers. Depuis 1985, celle-ci est la propriété de

Suzanne Rioux (fille d'Omer) et de Rock Lévesque. Marthe en parle avec fierté, heureuse de voir continuer la lignée Rioux dans ce domaine jadis grouillant d'enfants.

La maison de la rue Saint-Jean-Baptiste, Marthe se propose de la mettre en vente avec l'assentiment de Georges. Et, elle poursuit: "ça conviendrait bien pour un foyer de vieillards autonomes. Il y a 7 chambres et beaucoup de commodités."

Les nombreux petits-enfants, arrière-petits-enfants et arrière-arrière-petits-enfants continuent un peu partout au Québec à vivre les valeurs familiales laissées en héritage par les parents Rioux et leurs 19 enfants. Marthe, qui me dit vivre au jour le jour, continue de faire la joie de ses neveux et arrière-neveux en les accueillant dans la maison devenue trop grande.

P.S. Sincère merci à Marthe et à Georges pour leur bon accueil et leur précieuse collaboration.

AMECO

Association des
médias écrits
communautaires
du Québec

Tél.: (514) 383-8533

Fax: (514) 383-8976

amecq@accent.net

<http://www.pageweb.qc.ca/amecq>



Société mutuelle
d'assurance générale
de la Gaspésie
et les Îles

PROMUTUEL

MICHEL HALLÉ
représentant

3, rue Desjardins, C.P. 457
Sayabec (Québec)
G0J 3K0

Tél.: (418) 536-3328



Raymond Blouin
Arpenteur-Géomètre

26, St-Benoît Nord, suite 101, C.P. 339,
Amqui G0J 1B0

Résidence: (418) 742-3339

Téléphone: (418) 629-3339

Télécopieur: (418) 629-4303

DÉPANNEUR DICI Enr.



61, Route 132 Ouest
Val-Brillant, Qc
G0J 3L0 742-3735

Carmen Couture prop.

*Ouvert Tous les jours
de 6h30 à 23h00*

Au plaisir de vous servir



Produits naturels de santé!

Mariange Michaud
Conseillère en santé

117, avenue du Parc
Amqui, Québec
G0J 1B0

Tél: (418) 629-1466
1888-367-2683

Une sorte de pèlerinage

C'était pour moi une sorte de pèlerinage, *un voyage fait en un lieu par dévotion (Larousse)* tout simple, pas très long mais si bénéfique à mon moral, à mon cœur. À la fin de chaque été, je prenais le petit chemin qui mène chez mon amie Fiona. Ce petit chemin traverse des boisés magnifiques où le soleil, comme un gamin en vacances, joue à la cachette avec ceux qui y circulent. Il enjambe aussi des ruisseaux tordus. L'eau claire et fraîche qui coule allègrement est, j'en suis certaine, porteuse de frétilantes petites truites. Chemin tranquille que l'automne maquille de façon presque extravagante alors qu'un véritable délire de couleurs s'empare des feuilles des arbres qui le bordent. Devenues folles, celles-ci tourbillonnent devant nous, ignorant qu'elles dansent pour la dernière fois. Spectacle grandiose et troublant !

C'est ainsi que la tête pleine d'images et les yeux éblouis, j'atteignais la maison de mon amie. Je la retrouvais presque toujours, se hâtant entre la cuisine et son potager, confectionnant marinades et confitures. " C'est pour les enfants, disait-elle, tu sais, ils aiment tellement cela ".

Comme si elle devait expliquer ou excuser son amour maternel et son besoin de leur être encore utile.

Je m'empressais de lui apporter mon aide. Une fois la tâche accomplie, nous nous retrouvions en tête-à-tête, au cœur à cœur, bien installées sur la grande galerie, devant un coucher de soleil qui fondait dans l'œil.

C'est à ce moment-là, que nous causions au passé, au présent et au futur, mais toujours au féminin. Un cœur, c'est profond et les jardins secrets grandissent avec l'âge. Nous en faisons le tour lentement, se ménageant quelques haltes silencieuses. Nous échangeons secrets et confidences. Nous partageons peines et déceptions, joies et espoirs. Dans la douce lumière du jour assoupi, mon pèlerinage atteignait sa plénitude. Je me baignais à la source revigorante d'une profonde et sincère amitié, dans un environnement apaisant.

Mais la vie ressemble à ces petits ruisseaux tordus coulant en cascades bouillonnantes. Cette année, j'ai revu Fiona... sur un lit d'hôpital. Elle va mieux à présent. Encore quelques mois et elle marchera sans aide. Elle pourra quitter sa chambre et se rendre à la jolie salle à manger ou au salon de la résidence où elle habite maintenant.

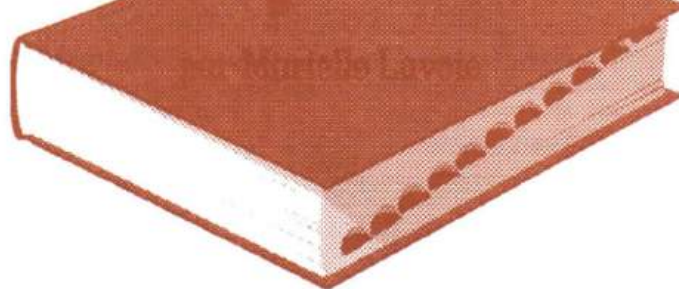
La maison où elle m'accueillait est désertée. Ce havre où je me sentais si bien et que je quittais toujours le cœur ragaillard, est devenu une coquille vide. Même cette gentille route qui m'y menait ne sera plus pareille car personne ne m'attendra au dernier détour, pour partager le pain de l'amitié.

Je reprendrai donc mon bâton de pèlerin et emprunterai les avenues encombrées afin d'y retrouver mon amie qui, me voyant venir, pleurera sa joie. C'est là que mon pèlerinage prendra tout son sens

Delphine



J'ai lu pour vous



Au Pied Levé

C'est proprement au pied levé, à pieds joints et de plain-pied que j'ai saisi l'occasion de la période estivale pour poser mon pied sur le mot pied. Nul besoin de me donner un coup de pied pour me mettre à pied d'œuvre, ni de marcher sur les pieds de qui que ce soit. J'avance prudemment, sur la pointe des pieds, bien décidé à ne pas céder un pied de terrain, même si ne n'ai pas des pieds d'athlète.

Si vous croyez que j'ai le pied marin, détrompez-vous; je n'ai même pas de beaux pieds puisque j'ai un pied bot, sans pour autant me traîner les pieds. Quelqu'un m'a dit qu'à mon âge on a déjà un pied dans la tombe. Eh bien ! je ne ferai pas le pied de grue devant sa porte, mais je me suis promis que s'il remettait les pieds chez moi je l'attendrais de pied ferme. Je lui parlerais sur un pied d'égalité, le mettrais au pied du mur, le prendrais au pied de la lettre en lui disant que lui, autant que moi, partira un jour les pieds devant. Certains disent que c'est un pied de nez.

Dans l'intervalle, je ne lâche pas pied et ne vois aucune difficulté à mettre un pied devant l'autre.

À moi on n'a dit : vous êtes bête comme vos pieds, moi qui fais des pieds et des mains pour me rendre aimable. En fait, il m'arrive rarement de ne pas savoir sur quel pied danser, ou d'avoir pieds et poings liés. Si d'aventure quelqu'un me casse les pieds, ce n'est pas une raison pour

perdre pied. Au contraire, je prends le contre-pied. De la tête aux pieds, je suis rempli de bonne volonté; contre tout malheur je suis armé de pied en cap, et ce n'est pas mon fort de mettre les pieds dans les plats, à moins d'avoir les pieds plats.

Je vous donne peut-être l'impression que je travaille d'arrache-pied pour concocter cet exercice. Non, rien n'a été plus facile pour moi que de le mettre sur pieds, sans même avoir besoin de pied-de-roi. Et n'allez pas vous aviser de me mettre pour autant sur un piédestal; faites-en plutôt un pied-à-terre pour pied-d'allouette. Je ne crains nullement que quelqu'un vienne me couper l'herbe sous le pied, et je ne suis jamais sur un pied de guerre, bien au contraire. Au cas où ça m'arriverait, je retomberais bien vite sur mes pieds, sans fouler au pieds qui que ce soit, ni taper du pied en l'occurrence. Car ce n'est ni au pied ni aux pieds que l'on juge les gens. Et bravo à la femme d'en face qui a trouvé chaussure à son pied. Cela prouve qu'elle n'a pas les deux pieds dans le même sabot. En vérité, je trouve ça beau. Et veux, veux pas, me voilà contraint de me jeter à vos pieds; permettez que je vous tire ma révérence pour continuer ma route à pied, et du même coup vous m'enlèverez à coup sûr une épine du pied. Pour tout dire, j'en ai mon pied.

Marcel Provost, capucin.
Source: Messager St-Antoine

Tremplin
Travail



Carrefour
Jeunesse
Emploi

VALLÉE DE LA MATAPÉDIA

- Choix Professionnel Planifié
- Club de recherche d'emploi
- Orientation
- Accueil / référence
- Entrepreneurship
- C.V.
- Lettre de présentation
- Entrevue

Téléphone : (418) 629-2572

Offre de service

Permettez-moi de vous offrir mes services en collaboration avec Aide-Maison Vallée pour faire l'entretien ménager, repas, soins personnels ou Dame de compagnie. Disponible tous les jours de la semaine.

Monique Martel,
Val-Brillant 742-3324

Capsule d'espérance

par Carmen Couture

Je suis comme l'arbrisseau
Je ne sais quelle fleur mes branches
vont engendrer
Quels fruits j'enfanterai

Je suis comme l'arbrisseau dans la forêt
Désireux de ressembler à ce chêne voisin
cet érable si fort
Mais peut-être suis-je pommier? Qui sait?

Mes racines, elles, savent mon nom
Et de toute leur éternité
Connaissent la saveur de ma moisson
à venir...
Il faut sans cesse m'y ressourcer
Et laisser monter ma sève

.....
Pour entrevoir l'orée
de ma réalité...

Je suis comme l'arbrisseau
Et pourtant je suis femme et homme
Mes racines comme mon fruit
Sont de Dieu et portent son visage

Pourtant mes questions sont d'écorce
Et obscurcissent le présent
Quelle sera ma vie ?
Que faire de ma vie?

Mes racines, elles, ont deviné ma vie
C'est là qu'est "la volonté de Dieu"
Pas dans des fils de marionnettes
Mais dans la souche de mon être
C'est là qu'est ma seule liberté
mon seul choix

A vouloir être un autre arbre
A vouloir bourgeonner d'autres fleurs
que les miennes

Je pousserais de travers,
Mes branches tordues
Vers de faux désirs
Mes feuillages desséchés
Ayant fui la lumière

Le Bonheur nous a déjà choisi
L'homme et la femme
Pourront croquer leur Fruit
En retournant à leurs Racines
En laissant inonder de sève,
Comme l'arbre, son bois
Tous leurs élans de chair, de sang, d'idéal

Aimer et choisir sa vie
C'est ce pèlerinage intérieur
Que j'appelle...la prière.

Réf.: André Roy

DÉCORATION D'AMOURS INC.

CARPET-MAX

ENTREPRENEUR
Construction - Rénovation

Vente et installation
Tapis, Prélart, Céramique,
Bois franc, Plancher résistant

Prop. Raymond D'Amours
Tél.: (418) 742-3655
Fax: (418) 742-3038

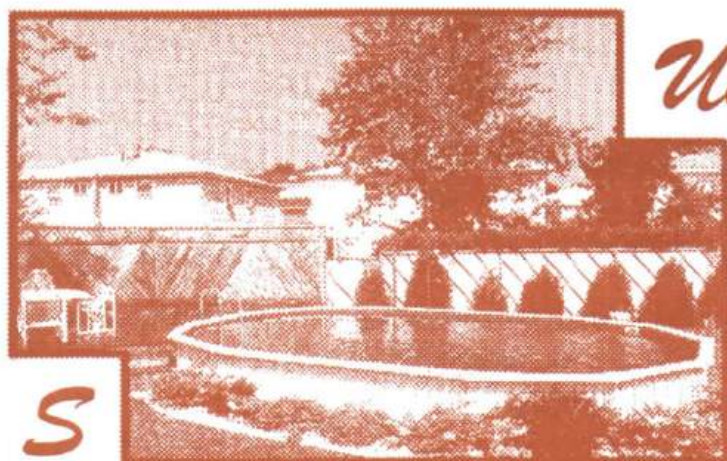
88, Rte 132 Ouest, Val-Brillant, G0J 3L0



André D'Amours Enr.
Entrepreneur Electricien
Installations de tout genre
Spécialité: chauffage électrique
2, St-Pierre Ouest, c.p. 216,
Tél.: **742-3259**

La conciergerie d'Amqui inc.

Au service des matapédiens



*Une équipe dynamique
et expérimentée*

Tél.: (418) 629-1554

Fax: (418) 629-3249

S
E
R
V
I
C
E
S

Vente et pose de piscine

Ramonage de cheminée

Grand-Ménage (Résidentiel & Commercial)

Tonte de pelouse

Vente de produits d'entretien ménagers de toutes sortes

Ménage après incendie et dégât d'eau

Lavage de tapis et meubles

Décapage et cirage de plancher

Nettoyage à pression d'extérieur de maison

Brossage de pelouse

Travaux divers



Francis Lee
Propriétaire

Normand Perron
Propriétaire

304, St-Benoît Nord, Amqui (Québec), G0J 3L0

Bonjour,

Je suis zélatrice depuis 1974 pour la revue Notre-Dame-du-Cap.

Les personnes qui voudraient s'abonner peuvent communiquer au 742-3230, je serais très heureuse de prendre vos abonnements.

Merci.

Rollande Côté.

Moisson Vallée reçoit le mérite municipal

Le 11 juin dernier, lors d'une cérémonie du Mérite municipal qui a eu lieu au Capitole de Québec, Moisson Vallée Matapédia s'est vue remettre le prix du Mérite municipal dans la catégorie organismes communautaires, pour la région 01.

C'est Diane Gagnon, coordonnatrice à Moisson Vallée Matapédia, qui a reçu le trophée au nom de l'organisme.

Au-delà de l'objet que constitue le trophée, le prix du Mérite municipal est une reconnaissance publique de l'engagement de ses lauréats dans des actions susceptibles d'améliorer la qualité de vie des citoyens du Québec.

Bravo à tous ceux et celles qui ont contribué aux mieux-être de la collectivité! Bravo à Moisson Vallée Matapédia!

Pierrette Morneau

Café "Délices"

Place Sybrel
Amqui

Comptoir lunch

Spécialité:

Smoked Meat, Menu léger

Propriétaire: Angèle Chicoine



Epicerie Fernand Côté & Fils inc.

"Vous servir est notre plaisir!"

Fernand et Mario



Licenciée

boucherie, service de traiteur,
buffet chaud ou froid.

Nous offrons aussi un service de location de
laveuse à tapis, de photocopie et nous avons un
club vidéo!

29, rue st-pierre est, tél.: 742-3281

Cantine "La Paysanne"

Spécialités: Sous-marins

Crème glacée molle (24 saveurs)



139, Rte 132 Ouest

Val-Brillant

Propriétaire: Angèle Chicoine

Tél.: 742-3422

Un Petit mot du Centre D'action Bénévole de la Vallée

Bonjour à vous,

Nous sommes rendus à la fin d'une autre année, le temps nous file entre les doigts et les actions bénévoles se multiplient. En lisant ces quelques lignes, vous vous rendrez compte de toutes ces belles réalisations accomplies par les bénévoles du Centre d'action bénévole.

Que ce soit dans les services d'accompagnement-transport, d'accompagnement social, Popote roulante, le service Bonjour, comment ça va?, les dîners rencontres et les visites amicales. Ces services sont toujours rendus avec générosité et amour de la part des bénévoles.

Dans le tableau qui suit, vous constaterez les actions bénévoles rendues par des gens au grand cœur et soucieux du bien-être des personnes âgées, malades et démunies.

Nous poursuivons toujours notre mission qui est de promouvoir le bénévolat, recruter des ressources bénévoles, orienter ces ressources. Nous offrons également des services aux organismes pour répon-

dre aux besoins sociaux de toute notre communauté. En plus, pour l'année 1999-2000, nous voulons instaurer dans d'autres paroisses le service du dîner-rencontre ainsi que le service de Popote roulante qui est en constante expansion.

Nous maintiendrons le souci de perfectionnement des bénévoles afin de faciliter l'accomplissement de leurs tâches, et enfin, nous travaillerons en collaboration avec la société d'Alzheimer Bas-St-Laurent. Ce sera un projet pilote qui sera réévalué dans un an.

Par leur énergie, leurs connaissances et leur savoir faire aux services des bénéficiaires, les bénévoles contribuent à l'amélioration et à la qualité de vie de ces gens. Merci à vous tous et toutes pour votre présence bénévole auprès des Matapédiens et Matapédiennes.

Bonne vacances

Par : Claire Niquette, directrice
Centre d'action bénévole

Services	Nombre	Heures
* Accompagnement social	203	110.00
* Accompagnement-transport	2 343	3 595.25
* Visite amicale	329	372.50
* Popote roulante	8 325	2 125.75
* Bonjour, comment ça va?	3 950	1 717.75
* Dîner rencontre	1 006	584.54
Total des services et des heures	16 156	8 595.79



Les Chalets-Condos Matapédia



82, rue des cèdres, C.P. 10
Val-Brillant, Qc
G0J 3L0

Gilbert Bérubé

Directeur général

Tél. 1-418-742-3800

1-877-924-2538

Fax: 1-418-742-3611

E-mail: gilberub@globetrotter.net

www.cit.qc.ca/chalets-nature



Benoit D'Amours inc.
construction

Entrepreneur général et spécialisé,
résidentiel, commercial, industriel

742-3883

86, rue St-Pierre Ouest, Val-Brillant

MINI GOLF DU LAC



Site éclairé
Gazon naturel

742-3883

86, rue St-Pierre Ouest, Val-Brillant



Usinage Val-Brillant

Soudure
Entretien mécanique
Usinage général
Donald Paquet
prop.

79, Rte 132 est

Val-Brillant (Québec) G0J 3L0

Tél.: (418) 742-3100
Téléc.: (418) 742-3101



EXCAVATION
ET DEBARDAGE DE BOIS

VAL-BRILLANT, (QUÉBEC) G0J 3L0

(418) 742-3749

**JULES
MICHAUD**
ENTREPRENEUR



**SALON SYLVIE
COIFFURE ENR.**

4 Rue St-Pierre Ouest
Val-Brillant

"Pour Toute La Famille"

742-3315



GAZ-O-BAR



AVEC SERVICE

Station Service Francysan
Dépanneur licencié

- Bière et vin, cartes, cadeaux, articles
scolaires, terminal loto-Québec, vidéo,
etc...
- Garage avec service et lave-auto

**A votre service tous les jours de
7.00 hrs à 21.00 hrs
Bienvenue
Tel.: 742-3303**

À LA POURSUITE DU TUEUR SILENCIEUX

-- L'HYPERTENSION --

Au Canada, plus d'un homme sur quatre et d'une femme sur cinq sont atteints d'hypertension, mais la plupart ne le savent pas. Vingt-six pour cent des personnes hypertendues ignorent leur état parce qu'elles n'ont pas de symptômes.

“ Lorsque les symptômes apparaissent, il est déjà trop tard, nous dit Robert Luton, médecin de famille de London, en Ontario. Les atteintes aux organes, comme le durcissement des artères, l'hypertrophie cardiaque ou les effets indésirables sur les reins et la vue se seront déjà manifestés. C'est pourquoi il est si important de déceler l'hypertension dès le début ”.

L'hypertension augmente le risque de maladie cardiovasculaire sous toutes ses formes - coronaropathie, accident vasculaire cérébral, insuffisance cardiaque congestive et maladie des artères périphériques - de 200 à 300 pour cent.

L'autre statistique effrayante est que 57 pour cent de ceux qui se savent atteints d'hypertension ne sont pas traités de façon adéquate.

“ La fidélité au traitement représente un gros problème, explique Dr Luton. Bon nombre des plus anciens médicaments ont des effets secondaires incommodes comme la toux, les maux de tête, l'enflure des chevilles, l'impuissance et la léthargie. D'autres agents ne peuvent pas être utilisés chez les gens qui souffrent d'asthme ou de problèmes circulatoires ”.

Après avoir changé de médicament quelques fois ou avoir essayé des associations de deux ou trois agents, les patients abandonnent et ne retournent pas chez le médecin ou à la clinique.

Nouveau traitement sans effets secondaires

La bonne nouvelle, c'est que Atacand, un nouvel agent hautement efficace pour réduire l'hypertension, a été très récemment lancé au Canada. Pour bien des gens, un seul comprimé d'Atacand

par jour permettra d'obtenir rapidement la maîtrise de leur tension artérielle, selon le docteur Luton. Dans des essais cliniques auxquels ont participé 7000 personnes, les patients qui prenaient le médicament n'ont pas rapporté plus d'effets secondaires que ceux qui prenaient le placebo.

Un policier de London, Ontario, le sergent d'état-major Chester Olszewski, a pris Atacand dans le cadre d'un programme d'essais cliniques de pré-lancement. Dans son travail, il voit des gens de tous âges mourir prématurément de crises cardiaques. Lorsqu'on lui a dit que sa tension artérielle était élevée, M. Olszewski savait qu'il devait suivre un traitement, mais il s'inquiétait des effets secondaires. “ Ma mère, mon père et d'autres membres de ma famille ont pris des médicaments contre la haute pression, et ils ont tous ressenti des effets secondaires. Mais j'ai vu que je pouvais prendre un comprimé d'Atacand une fois par jour, puis ne pas y repenser de la journée. C'est comme prendre un verre d'eau. Vingt-quatre heures plus tard, ma tension artérielle continue d'être bien maîtrisée. Maintenant, la haute pression est une des choses dont je n'ai pas à m'inquiéter ”.

Des objectifs de traitement énergiques

Une nouvelle étude a montré qu'auparavant, les médecins ne traitaient pas l'hypertension de façon assez énergique. Jusqu'à récemment, les lignes directrices que suivent les médecins recommandaient de viser une tension artérielle diastolique de 90 mm Hg. Or, une étude récente d'une durée de 5 ans à laquelle ont participé 18 000 patients de 26 pays, dont le Canada, a montré une réduction de 30 p. 100 du risque de crise cardiaque et d'accident vasculaire cérébral avec une tension artérielle diastolique cible de 85 mm Hg. Pour les diabétiques, l'étude HOT (pour Hypertension Optimal Treatment) suggère une cible encore plus basse, soit 80 mm Hg.

PLAN D'ACTION POUR LUTTER CONTRE L'HYPERTENSION

Ne laissez pas le tueur silencieux vous prendre par surprise. Prenez la situation en main.

Faites vérifier votre tension artérielle régulièrement. Il n'y a pas d'âge pour l'hypertension. Les diabétiques, les fumeurs et les gens qui ont de l'embonpoint sont particulièrement à risque.

Suivez les directives de votre médecin. Pour faire son effet, un médicament contre l'hypertension doit être pris tous les jours. Si vous avez des effets secondaires désagréables, parlez-en à votre médecin avant de cesser de prendre le médicament.

Notez vos progrès. Chaque fois que votre tension artérielle est mesurée, notez la valeur. Si votre tension artérielle systolique est supérieure à 140 mm Hg ou votre tension artérielle diastolique est supérieure à 85 mm Hg, discutez avec votre médecin de nouveaux médicaments qui pourraient vous aider.

Visitez le médecin ou la clinique de façon régulière. Vous pourrez ainsi discuter des effets secondaires ou des problèmes liés à votre traitement. Avec tous les nouveaux agents sur le marché, comme Atacand, il est peut-être temps pour vous de changer votre traitement.

Apportez des changements à votre style de vie. Ne croyez pas que vos médicaments compenseront vos mauvaises habitudes. Perdre du poids, réduire sa consommation de sel, cesser de fumer, faire plus d'exercice et trouver des façons de réduire son stress sont autant de moyens d'aider à maîtriser sa tension artérielle.

Des lecteurs nous écrivent

Colombe Fournier

Bonjour,

C'est toujours avec plaisir que je lis le Pierre Brillant. Gens d'ici, me rappelle de très beaux souvenirs, principalement M. Mme Raoul Ross et les parents de Thérèse Bélanger. Tout est intéressant. Félicitations à tous pour ce beau travail. Bonnes vacances...

Hénédine Couturier,
Ste-Foy

Bonjour,

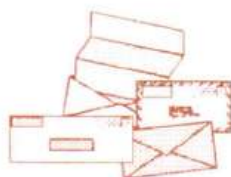
Comme je désire recevoir des nouvelles de ce beau coin de pays, des gens de Val-Brillant, je m'empresse de vous faire parvenir le renouvellement de mon abonnement au Journal Pierre Brillant. Il est toujours aussi intéressant. Félicitations à toute l'équipe.

Monique Paré,
St-Raphaël

Bonjour,

C'est toujours un grand plaisir de lire et relire le Journal Pierre Brillant.

Jeannine Fournier Philippe



Salut l'Équipe,

Une légère contribution pour vous encourager à continuer. L'idée de Marc Côté de faire " revivre le Club 4-H " est fort intéressante. J'ai été président du Club en 1953 et j'ai des photos de l'époque dont l'une de Monsieur Brûlé, le fondateur. Souhaitant te voir Marc, à mon prochain voyage à Val-Brillant.

Ghislain Morin

Bonjour à tous,

Nous aimons beaucoup lire le Journal. Félicitations à toute l'équipe.

Pascal Leblanc,
Talher Alberta

Bonjour,

Nous recevons le Pierre Brillant toujours avec plaisir; nous le lisons du début à la fin.

Arthur et
Madeleine Gaudreault,
Repentigny

Bonjour,

Félicitations et bon succès.

Thérèse et
Constant Côté,
Sorel

Bonjour,

C'est avec grand plaisir que je renouvelle mon abonnement au Pierre Brillant. Que ce soit pour raffermir mes attaches au coin de pays qui sera toujours mien ou pour boire à la source de sagesse inépuisable de Delphine, l'arrivée du petit journal me réjouit toujours.

Je vois passer bien des noms familiers, et ils évoquent parfois un peu de nostalgie. Permettez-moi de dire bonjour en passant au Fr Charles-Henri Guay qui lit, je le sais, le Pierre Brillant et qui m'a vu grandir au collège des Frères Maristes de Val-Brillant et ensuite à l'école secondaire de Sayabec, pour ceux qui ne le savent pas, Fr Guay sait également très bien réparer les bicyclettes...

J'encourage donc toute l'équipe à poursuivre un travail qui est sans doute parfois ardu mais qui fait beaucoup de bien à ceux qu'il touche.

André Aubut,
Gatineau

NOTE :

Nous ne pouvons donner de reçu pour les dons au Journal, nous n'avons pas de numéro de charité car les revues et journaux ne sont pas admissibles à ces permis.

Merci,

La direction.

GÉNÉREUX DONATEURS

par *Colombe Fournier*

Arthur Gaudreault
Ghislain D'Amours
Fr Charles Henri Guay
Renaud D'Amour
Georgette Vallée Gagnon
Yvette G. Côté
Sr Hélène Fournier
Juliette Fournier Côté
Raymonde Dupéré
& Yves Tremblay
Cécile Rioux
Louise Beaulieu
Fr Bertrand Gendron
Mme Louis
Joseph St-Laurent
Lucien
et Marie Ange Caron

Repentigny
Montréal
Ville La Baie
Trois-Rivières ouest
Le Gardeur
Charlesbourg
Montréal
Ville La Baie
Amqui
Ste-Irène
Cap-de-la-Madeleine
Québec
Rimouski
Aylmer

Ghislain Morin
Jeannine Philippe
Mme Rita Lebel Gagnon
François Malenfant
Pascal Leblanc
Nérée Gagnon
Maurice Tremblay
Marc Migneault
Lucielle St-Laurent
Ghislain Gendron, ptre
Jean-Louis Caron
Raoul D'Amours
Nathalie Paquet
et Christian Corbeil
Monique Paré
Hénédine Couturier

Montréal
Longueuil
Mont-Joli
Guyenne
Talher, Alberta
Mont-Joli
Jonquière
Amqui
Deux Montagnes
Rimouski
Boisbriand
Longueuil
Bellefeuille
St-Raphaël de Bellechasse
Ste-Foy



ÉCOLO-VALLÉE

GRUPE ÉCOLOGIQUE DE LA VALLÉE DE LA MATAPÉDIA
C.P. 3179 AMQUI G0J 1B0



CLEROBEC INC.

- ♦ PLOMBERIE
- ♦ QUINCAILLERIE
- ♦ MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION
- ♦ SPÉCIALITÉ CÈDRE DE L'EST

78, ROUTE 132 EST
SAYABEC (Québec) G0J 3K0

Téléphone : (418) 536-3344
Télécopieur: (418) 536-3348

Clément Sirois
Rés.: (418) 536-3677



Les Grands Amis de la Vallée
166, Boulevard St-Benoît Nord
Casier postal 418
Amqui (Québec)
G0J 1B0 (418) 629-2799

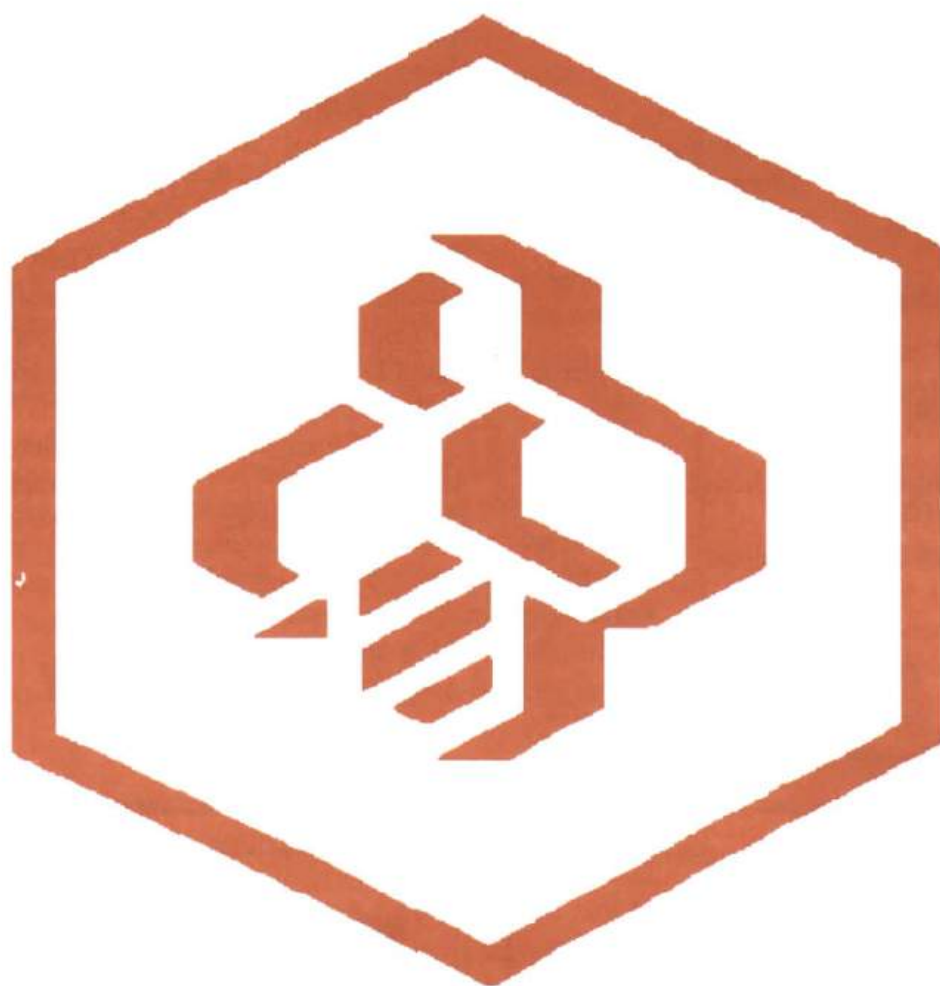


AU GENTIL *Paulette Loirier, prop.*

24, de l'Église
Sayabec, QC G0J 3K0
Tél.: 536-3333

MUGUET

"Un cadeau qui sera apprécié"



**La caisse populaire Desjardins
de
Val-Brillant**

**1, rue St-Pierre ouest, Val-Brillant
742-3271**