MEMPHRÉMAGOG... Vraiment

BELLE DE NATURE

LE MAGAZINE | ÉDITION JUIN 2019 | NUMÉRO 01

DÉCOUVREZ NOS AMBASSADEURS
VIVEZ LA RÉGION
SOYEZ INSPIRÉ!

Marais de la Rivière aux Cerises

CENTRE D'INTERPRÉTATION DU MARAIS
- Salles en location
- Expositions
- Et bien plus!

☎ 819 843-8118 | maraisauxcerises.com

Ici, le parfum sème du bonheur | 1245 ch. des Pères. Magog
lagrangeduparfumeur.com

1ÈRE MAISON DE PARFUM D'ICI OUVERTE AU PUBLIC AU PAYS. Située entre lacs et montagnes et de rayonnement international, la Maison présente l'univers du parfumeur à travers l'expérience d'un lieu unique et d'une collection unisexe, afin d'inspirer les plus beaux instants du quotidien.

★★★★★

Chargée de projet
Louise Champoux

Recherche de contenu et rédaction
Nancy Martin
Maryse Mathieu
Vanessa Cournoyer-Cyr

Collaboration aux textes
Sophie Charbonneau
Marie Beaupré
Lisette Maillé

Révision et correction
Amélie Roy

Photographies
Marco Bergeron
Dominic Boudreau
Louise Champoux
Éric Corriveau
Michel Craig
Émile David
Marianne Deschênes
Karen Durell
Edouard de Blay
Stéphanie Descoteaux
Fany Ducharme
Mathieu Dupuis
Michel Durand
Michel Grimard
Niels Jensen
Ursula Julve
Stéphane Lemire
Antoine Petrecca
Joël Séguin
Yves Tremblay, Photohelico

Photo de la page couverture
Lac Memphrémagog, Century 21 Estrie

Graphisme et montage
Nathalie Morissette,
Éditions Média Plus communication

Éditeur
Marc Deulceux,
Éditions Média Plus communication

Représentant publicitaire
Olivier Côté,
Éditions Média Plus communication

Production
MRC de Memphrémagog

MIXTE
Papier issu de sources responsables
FSC® C103430

Carte de la région de Memphrémagog 4
Mot du préfet 5

Nature et paysages

Brigitte Marchand - Ambassadrice nature et paysage 7
Amène-moi au lac Massawippi 9
Pour se sentir en vacances... toute l'année! 10
Un paradis d'oiseaux en plein centre-ville 12
Toujours avoir son appareil photo sous la main 13

Activités et plein air

Guy Duquette - Ambassadeur activités et plein air 15
Jouer dehors différemment! 17
Bien plus que de la pêche! 20
Le circuit de l'Abbaye : marchez vers des moments inoubliables! 21

Épicurien et terroir

Todd Pouliot - Ambassadeur épicurien et terroir 23
Passion, terroir, gourmandises et découvertes! 26
Passion café avec plaisir 28
Recettes « Vraiment Memphré » à s'en lécher les doigts 29

Histoire et patrimoine

Pierre Cabana - Ambassadeur histoire et patrimoine 31
Un livre ouvert d'histoires 35
Raconte-moi une histoire 38

Arts et culture

Bernard-Y. Caza - Ambassadeur arts et culture 39
La Grange du Parfumeur 43
Galerie d'arts vivante à l'hôtel 45
Orford musique, générateur de talents 46

Innovation et entrepreneuriat

Alan Kezber - Ambassadeur innovation et entrepreneuriat 47
Entre tradition et innovation : à la découverte d'entreprises de la région 51
Brasser des affaires là où la vie est si belle 53

Sports et compétition

Lyne Tremblay - Ambassadrice sports et compétition 55
Courir, nager, pédaler, naviguer, patiner, skier... se dépasser! 58

Crédit photo : Ursula Julve

Vous souhaitez en apprendre davantage sur la région de Memphrémagog?

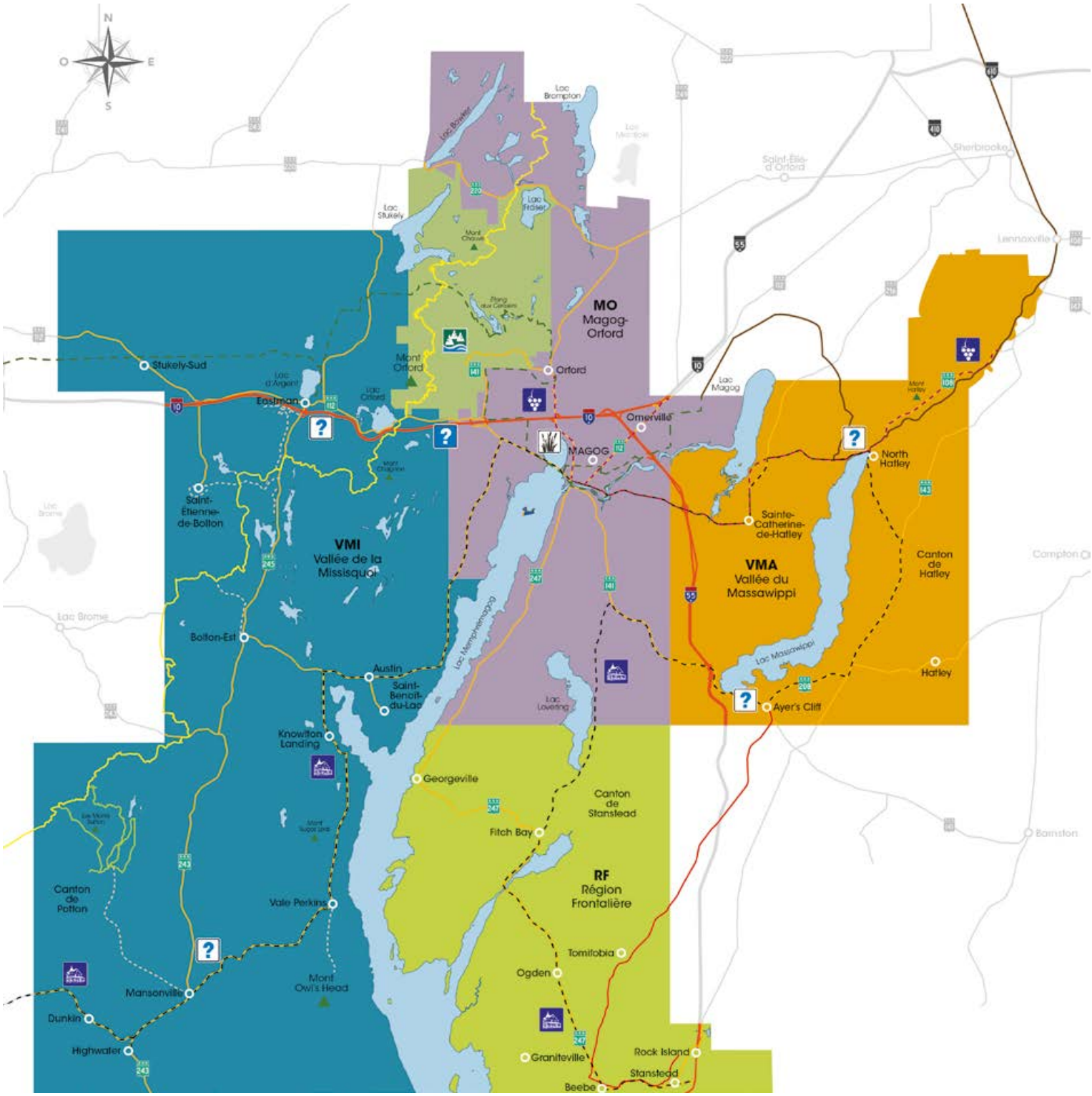
Visitez-nous sur le Web :
www.memphremagogvraiment.com

Suivez-nous aussi sur Facebook et sur Instagram!

Visitez également :
www.tourismememphremagog.com
www.typiquementmemphremagog.com

Questions ou commentaires?
info@memphremagogvraiment.com

Carte de la région de Memphrémagog



Memphrémagog… Vraiment nous!

La région de Memphrémagog, c'est beaucoup plus que le lac qui en porte le nom. C'est aussi le lac Massawippi, le lac d'Argent, le lac Lovering, les lacs Fraser et Stukely, pour ne nommer que ceux-là. Tous bleus, ils ont pourtant chacun leur teinte bien particulière, reflétant la personnalité des gens qui habitent leurs alentours. Chacune des 17 municipalités qui forment notre belle région a aussi sa couleur qui lui est propre, son caractère VRAIMENT unique.

Notre région, c'est aussi des montagnes majestueuses et un parc national reconnu pour sa grande richesse et sa beauté remarquable.

Ce sont des gens fiers de leur coin de pays et qui partagent leur culture et leur langue.

Et c'est surtout une qualité de vie qu'on ne trouve nulle part ailleurs. Elle est tangible et, chaque jour, nous la vivons et en profitons réellement. Memphrémagog, ce n'est pas une destination vacances… C'est ÊTRE en vacances toute l'année! Ça nous enveloppe, nous entoure, nous habite!

Personnellement, je n'imagine pas ma vie sans le ski au mont Orford après l'école avec mes enfants ou les promenades à vélo avec ma famille pour admirer les plus beaux paysages au Québec qui sont juste au coin de la rue!

Venez le constater par vous-même. Vous tomberez sous le charme! Que vous soyez citoyen ou de passage, visitez nos attraits, admirez nos paysages et profitez de la vie dans Memphrémagog. Partagez ensuite vos moments sur notre page Facebook et sur Instagram en utilisant le ***#vraimentmemphremagog***.

Je vous mets au défi de venir dans Memphrémagog et de ne pas avoir envie d'y rester!

Jacques Demers

Jacques Demers
Préfet de la MRC de Memphrémagog

Crédit photo : Marco Bergeron

PARC NATIONAL DU
MONT-ORFORD

EXPLOREZ UNE NATURE EXCEPTIONNELLE!

- Randonnée pédestre
- Vélo de montagne
- Ski de fond
- Fatbike
- Raquette
- Activités de découverte
- Camping, prêt-à-camper, chalets et refuges
- Plages
- Activités nautiques

sepaq.com/montorford

Sépaq

Les Côteaux Missisquoi

Écogîtes en mileu naturel

Venez vivre la nature!

Venez découvrir Les Côteaux Missisquoi

- Plein air
- Randonnée dans les sentiers privés
- Baignade
- Rivière Missisquoi
- Mycologie
- Ornithologie
- Observation d'étoiles
- Ressourcement, méditation, interprétation

Tous nos gîtes sont situés à moins de 5 minutes à pied des Sentiers de l'Estrie.

573, ch. Bolton Centre, St-Étienne-de-Bolton • 514 944-6139
info@coteauxmissisquoi.com • www.coteauxmissisquoi.com

CAMPING NATURE Plein air
CANTONS DE L'EST
NATUREPLEINAIR.COM

MONTAGNES, NATURE, RIVIÈRES

Accueil chaleureux, tranquilité & détente
À proximité : Spa Bolton, Golf Owl's Head, Réserve des Montagnes Vertes!

Bienvenue cyclistes!

Station
O'KATAVENTURES
kayak-randonnées-hébergement
WWW.OKATAVENTURES.COM

2733, ch. de la Vallée-Missisquoi, Canton de Potton (Mansonville) • 450 292-3737 *Bienvenue aux groupes et aux familles!*

Troquer le tailleur-pantalon pour les bottes à crampons

#vraimentengagée

Brigitte Marchand
AMBASSADRICE
NATURE ET PAYSAGES

PAR NANCY MARTIN

Crédit photo : Louise Champoux

« Les gens qui veulent fortement une chose sont presque toujours bien servis par le hasard. » - Balzac

Brigitte Marchand a longuement étudié pour faire carrière en gestion des ressources humaines. Après une majeure en psychologie et un baccalauréat en administration, elle complète sa maîtrise en gestion des ressources humaines, son dada, aux HEC à Montréal. Elle passe ensuite des entrevues pour travailler dans de grosses boîtes : Pétro Canada, Northern Telecom, IBM… mais le cœur n'y est pas. « J'écoute beaucoup ce que je ressens. Je fais mes choix à partir de ce qui se passe dans mon ventre. L'environnement est fondamental. Et il faut que la mission de l'entreprise corresponde à mes valeurs. »

Originaire de Saint-Jean-sur-Richelieu en Montérégie, Brigitte est une amoureuse de la nature et du plein air. Pour elle, le gris des montagnes est cent fois plus beau que celui du béton du centre-ville de Montréal. Elle vient régulièrement dans la région, pour laquelle elle a une attirance naturelle. Le parc national du Mont-Orford est son terrain de jeux. Elle s'y sent chez elle et y pratique la raquette, le vélo, le ski de fond et le ski alpin.

C'est par une belle journée, après une randonnée en montagne, que le déclic se produit. Croisant par hasard le gestionnaire du parc de l'époque, elle discute avec lui pendant plus de deux heures. « Je suis sortie du bâtiment et j'ai dit à mon conjoint : C'est ça la " job " que je veux! »

Un coup de foudre complet qui bouscule beaucoup de choses dans le cœur, la tête et la vie de Brigitte. « La formation que j'avais, c'était pour travailler dans des tours à bureaux, dans des gros services de ressources humaines. J'étais tellement en dehors de ma zone de confort! Ce n'était pas moi tout ça. J'avais le goût d'être dans la nature. »

Troquer le tailleur-pantalon pour les bottes à crampons

Elle fait donc le choix de la qualité de vie et de l'environnement au détriment des conditions salariales et part vendre sa salade à la firme SODEM, alors gestionnaire des opérations commerciales de certains parcs nationaux du Québec. Bien qu'aucune offre d'emploi n'ait été affichée, le téléphone sonne une semaine plus tard. Le poste de direction s'ouvrait au parc national de la Yamaska. C'est alors le début d'une longue aventure pour Brigitte qui travaillera pendant 19 ans pour SODEM, pour qui elle dirigera aussi le parc national du Mont-Orford, enceinte jusqu'aux oreilles, le centre récréotouristique Montjoye ainsi que la station touristique du Mont Orford avant de revenir au parc national du Mont-Orford, pour la SÉPAQ cette fois, en 2010.

Mais la fille de ressources humaines n'est jamais bien loin! Recherchant le contact avec les gens, elle aime se promener dans la montagne ou au pavillon d'accueil pour écouter les clients et avoir leurs commentaires. « Je veux avoir leur " feedback ", connaître les façons de leur faire plaisir pour qu'ils soient satisfaits. J'aime leur faire du bien! »

Brigitte n'a donc plus jamais remis de talons hauts pour travailler… et elle en est très heureuse! « J'ai des amis avec qui j'ai étudié à la maîtrise qui sont maintenant vice-présidents de grosses entreprises. Je ne les envie pas! J'ai la chance et le privilège de pouvoir combiner ma passion pour le plein air avec mon travail. C'est formidable! Je n'ai jamais regretté mon choix. »

« Quand le soleil dit bonjour aux montagneeeees » - Chanson country populaire

Matinale, Brigitte apprécie particulièrement ses randonnées de vélo au lever du soleil, quand tout le monde dort encore. Seule sur les routes de campagne, croisant parfois un ou deux cerfs de Virginie, elle profite de la beauté de la nature grandiose de la région qui l'enveloppe toute entière. Elle parle même à la montagne lorsqu'elle s'élève, majestueuse, dans la brume du matin. Et le lac Memphrémagog, qui s'étend jusqu'à toucher la ligne d'horizon, la charme à tous les coups, tout comme le marais de la Rivière aux Cerises. « Peu importe où l'on regarde, c'est magnifique. Il y a des matins, c'est tellement beau, que je me pince. C'est chez nous ça! Le calme, la sérénité et la zénitude de la région m'inspirent. Je ne retrouve pas ça ailleurs. »

« Donnez à ceux que vous aimez des ailes pour voler, des racines pour revenir et une raison de rester. » - Dalaï Lama

Tous les midis, Brigitte va dîner chez elle et, chaque fois, elle réalise la chance qu'elle a de pouvoir le faire. « Je me suis fait offrir souvent des postes à l'extérieur de la région, pour aller diriger des parcs nationaux et des centres touristiques ailleurs au Canada, et j'ai toujours refusé parce que je veux rester ici. Mon environnement est ici. Mes enfants sont ici. Ils ont vécu ici et ils ont choisi d'étudier à Sherbrooke plutôt qu'à Montréal. Depuis qu'ils sont tout-petits, on leur a fait vivre la région et ils ont appris à l'aimer. Le plaisir de se retrouver au bord du lac en fin de journée, de faire du sport dans la nature le matin… Nous sommes fondamentalement des amoureux de la région. »

Dans le futur, Brigitte aimerait développer un projet de maisons bigénérationnelles ou un quartier de mini maisons avec ses enfants, la famille et les amis. Quelque chose de tout simple, pour pouvoir profiter au maximum de l'extérieur et être en contact avec la nature, évidemment! « On est chanceux dans Memphrémagog d'avoir ce territoire-là. Et on est chanceux de pouvoir en profiter. Je vais rester ici toute ma vie! »

La « Pic de l'Ours » : Quand on mélange bière et mission de conservation environnementale

Crédit photo : Marianne Deschênes

Longtemps, l'idée a trotté dans la tête de Brigitte de créer une bière pour rendre hommage au mont Orford. Le temps a peut-être manqué au début, mais le rêve s'est toujours accroché pour, finalement, se concrétiser il y a deux ans. Conçue en collaboration avec la Ferme Brassicole, une microbrasserie de la région, la « Pic de l'Ours » fait allusion au point culminant du Sentier des Crêtes du parc national du Mont-Orford, d'où il est possible de profiter d'une vue à 360 degrés à couper le souffle. « Je voulais créer un sentiment d'appartenance à notre montagne, la faire vivre autrement. »

Bien sûr vendue au parc national du Mont-Orford, elle est aussi disponible à la montagne et à Orford Musique, de même qu'au Marché Végétarien et dans certains dépanneurs spécialisés à travers le Québec. Une partie des profits est réinvestie dans le fonds Parcs Québec pour avancer les recherches sur les enjeux de conservation, notamment au parc national du Mont-Orford.

en rafale

Pourquoi avoir accepté le rôle d'ambassadrice?

Pour dire aux gens à quel point Memphrémagog est un endroit magnifique! Il faut que ça se sache! Et il y a tellement d'avantages aussi! Les gens sont sympathiques, le mélange anglo-saxon est unique et, en plus, il y a la proximité avec les grands centres et les États-Unis. Je veux convaincre des gens de venir visiter, vivre ou de rester dans notre région où la qualité de vie est « vraiment » exceptionnelle!

Votre Memphrémagog, c'est quoi?

C'est le mont Orford vu à partir 13ème rang. Ce massif qui se déploie devant nous, c'est mon coup de cœur définitif à toute saison. Il y a aussi la route quand on revient d'Owl's Head, qu'on longe le lac et qu'on passe près de l'Abbaye de Saint-Benoît-du-lac. Le lac qui s'ouvre alors devant nous… c'est grandiose! Et le gazebo, à North Hatley, qui s'avance dans le lac Massawippi. Les sommets d'Orford et d'Owl's Head qui, au fil des saisons, offrent un nouveau spectacle.

Et je ne peux pas passer à côté du parc national du Mont-Orford, mon lieu de travail que je trouve si extraordinaire! La terrasse du centre de découverte et de services Le Cerisier, qui s'ouvre sur la pointe de l'Étang-aux-Cerises, offre une ouverture sur la nature incroyable, particulièrement l'automne avec les couleurs. On se pince tellement c'est beau! Et je ne parle pas de celle du centre de services Le Bonnallie, à la plage du lac Stukely, qui vaut vraiment le détour! J'en aurais 25 des coups de cœur comme ça…

Quel est votre « Vraiment »?

Moi, personnellement, je suis vraiment passionnée et engagée! Pour la région, je dirais vraiment exaltante, divertissante et variée!

Amène-moi au lac Massawippi

Par Nancy Martin

Crédit photo : Yves Tremblay, Photohelico

Bleu saphir, long de 14,2 kilomètres et bordé par les municipalités de North Hatley, Canton de Hatley, Hatley, Ayer's Cliff et Sainte-Catherine-de-Hatley, le lac Massawippi est considéré comme l'un des dix plus beaux lacs de la province. En abénakis, son nom signifie selon certains « beaucoup d'eau claire » et selon d'autres, « le grand lac profond ». Dans les deux cas, il porte bien son nom. Avec ses 76 mètres de profondeur, il est le lac le plus creux de la région.

Les amateurs de pêche le connaissent bien en raison de la forte présence de poissons tels que l'achigan, la perchaude et le brochet qui vivent dans ses eaux cristallines.

Alors qu'en été on peut y pratiquer toutes sortes d'activités nautiques, le secteur du lac Massawippi est un endroit privilégié pour observer, l'automne venu, les milliers d'oiseaux migrateurs qui y font leur arrêt.

L'histoire du lac Massawippi est étroitement liée à la navigation. Au 19e siècle, 4 bateaux à vapeur ont sillonné ses eaux, dont le Mayflower, qui a fait naufrage en 1894 après avoir heurté la falaise à la pointe Black. Il reposera ainsi, à 15 mètres de profondeur, pendant 123 ans, avant d'être retrouvé en septembre 2017. Plusieurs amateurs de plongée font maintenant un arrêt dans la région pour venir observer la fantomatique épave.

Vers la fin du 19e siècle, le chemin de fer « Massawippi Valley » amenait de riches voyageurs estivaux venant du sud après la guerre de Sécession. Ces aristocrates, industriels et propriétaires terriens y ont construit de magnifiques résidences d'été, à l'architecture d'inspiration américaine, sur les rives du lac. Un bel exemple est l'actuel Manoir Hovey.

Construit au détour du 20e siècle par Henry Atkinson, propriétaire du réseau électrique d'Atlanta, son architecture était largement inspirée de celle de la maison de George Washington, en Virginie.

Des lieux d'exception

Résidence privée à l'abri des regards, le Manoir Hovey est aujourd'hui une propriété 5 étoiles, acquise en 1979 par Kathryn et Steve Stafford, qui étaient captivés par l'atmosphère et la beauté de l'endroit. Membre de la prestigieuse association française Relais & Châteaux, les critiques décrivent le Manoir Hovey comme un « trésor national » et la « quintessence de la villégiature anglo-saxonne », célébrant l'art de vivre québécois, ses produits du terroir et sa nature majestueuse. Avec ses sept profils de saveur qui se déclinent au fil des saisons, la cuisine du restaurant Le Hatley se veut une véritable expérience gastronomique. « L'expérience client est au cœur de notre entreprise. Notre mission est de constamment faire évoluer, et même réinventer complètement, l'expérience que notre client vivra lorsqu'il découvrira l'univers du Manoir Hovey. Notre objectif est atteint lorsqu'un client est non seulement fidélisé, mais éprouve un sentiment d'appartenance à notre belle et prestigieuse famille. Nous souhaitons avoir réussi à imprégner un souvenir mémorable qu'il conservera à tout jamais », dit Mélissa Provencher, directrice des opérations.

Tout près d'Ayer's Cliff, sur une péninsule avec une vue sur les eaux cristallines du lac Massawippi et blotti au milieu des pins ancestraux, se trouve le Ripplecove, un autre hôtel cinq étoiles, en plein cœur de la nature. Construit par Archie et Elizabeth Stafford en 1945, le Ripplecove était, à ses débuts, un lieu de destination estivale pour les amateurs de plein air, de pêche et d'aventure. Aujourd'hui, après plus de soixante années d'existence, le Ripplecove est un lieu de villégiature d'exception qui propose aussi une cuisine gastronomique à son restaurant quatre diamants Le Riverain, mettant en vedette une cuisine du terroir évolutive dans une atmosphère romantique. Aux dires de son directeur général, Martin Pelletier, le Ripplecove « c'est l'art de se ressourcer et de se régaler en toute quiétude. Une expérience unique et mémorable. »

Lieu magique où le temps semble s'arrêter, le lac Massawippi est un endroit d'exception à découvrir ou à redécouvrir au fil des saisons.

Pour se sentir en vacances... toute l'année!

Par Nancy Martin

Crédit photo : SÉPAQ, Dominic Boudreau

Le sentier des crêtes, Parc national du Mont-Orford.
Crédit photo : SÉPAQ, Mathieu Dupuis

Une topographie unique, des paysages époustouflants... Oubliez les filtres : ici, vos photos n'en ont pas besoin! Que ce soit à pied, en vélo, en voiture ou à vol d'oiseau, laissez-vous envelopper par notre nature généreuse et grandiose. Peu importe où vous tournerez votre regard, vous serez éblouis par notre décor qui vous transportera entre lacs et montagnes. Nous avons sélectionné quelques activités qui vous permettront d'admirer la beauté de nos paysages plus grands que nature. Laissez-vous envoûter!

Cueillir des pommes en famille

Le Verger Stevens Orchard à Stanstead s'est doté d'une mission : permettre aux familles de passer du temps de qualité, d'échanger et de partager leurs rêves tout en se retrouvant sur un site enchanteur à regarder les belles montagnes de Memphrémagog. Apportez votre couverture et votre panier à pique-nique au verger pour savourer des pommes délicieuses et juteuses en observant la vue plongeante sur le lac Memphrémagog, Jay Peak, le mont Owl's Head, le mont Orford, la frontière canadienne et américaine ainsi que le village de Stanstead.

www.vergerstevens.com

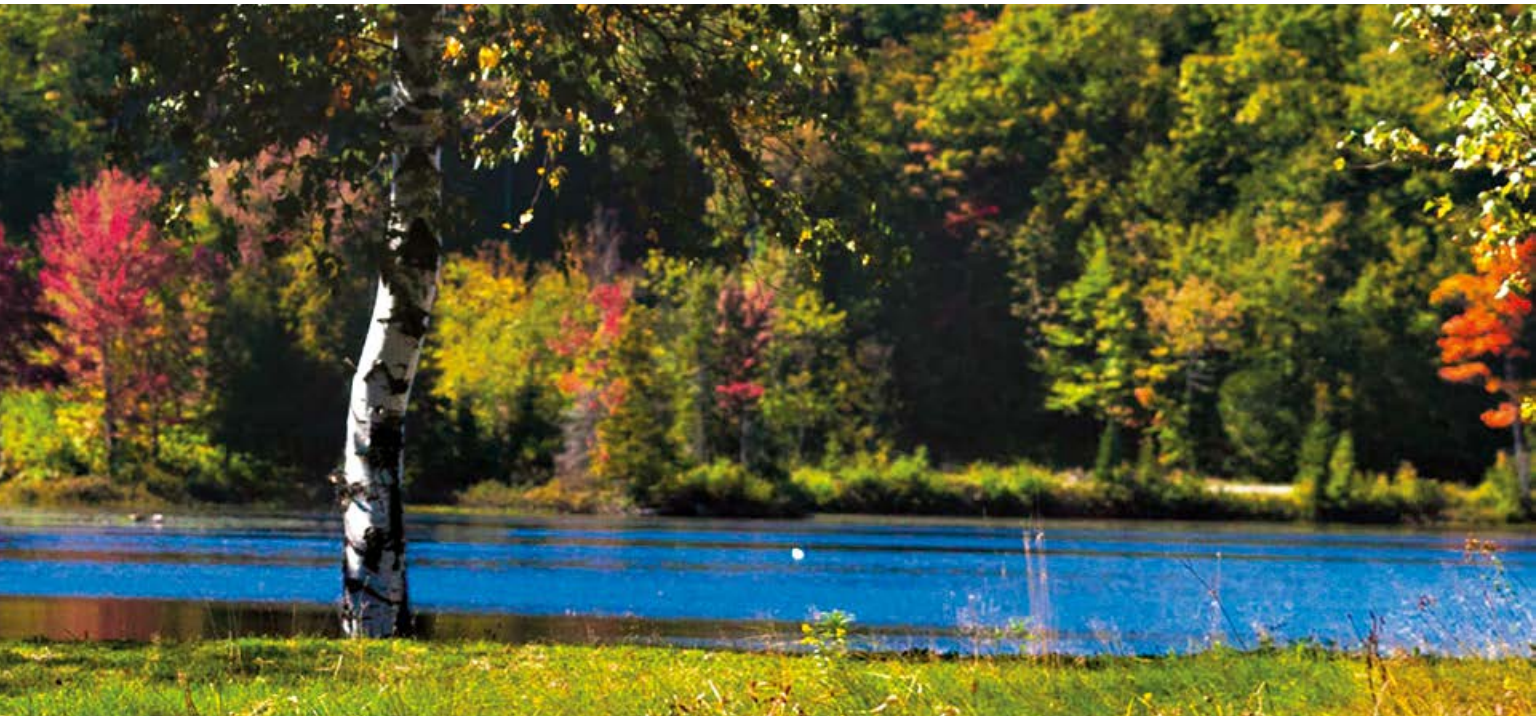
La terrasse des Enfants Terribles à Magog

La terrasse du restaurant Les Enfants Terribles, située sur le toit de l'Îlot Tourigny au centre-ville de Magog, a beaucoup fait jaser lors de son ouverture en 2017. Pouvant accueillir 150 personnes, on peut y déguster un bon repas en contemplant la vue exceptionnelle qu'elle offre sur la ville de Magog et le lac Memphrémagog.

www.jesuisunenfantterrible.com/magog

Un peu plus haut, un peu plus loin

Amateurs de randonnées, sortez vos sacs à dos, puisque la région regorge de magnifiques sommets qui vous permettent de contempler les paysages grandioses de Memphrémagog! Alors que le sommet du mont Owl's Head à Mansonville vous permet d'apercevoir le Vermont, celui du Pic de l'Ours du sentier des Crêtes du mont Orford vous offre une vue à 360 degrés sur la région. Mais saviez-vous qu'il y a un autre endroit, un peu moins connu, qui vous réserve la surprise de voir un lac en forme de cœur? Situé à Bolton-Est et visible depuis le sommet du mont Gauvin, l'étang Baker vaut vraiment le déplacement.



Golf Dufferin Height

À elle seule, la route pour se rendre au club de golf Dufferin Heights, situé à quelques minutes du centre-ville de Stanstead, vaut le détour! Considéré comme l'un des parcours de golf avec les plus beaux panoramas du Québec, Dufferin Heights est juché à 467 mètres de hauteur et offre une vue magnifique, presqu'à 280 degrés, sur la région et le lac Massawippi.

Mais ne vous laissez pas trop distraire par la beauté des paysages, car vous pourriez vous retrouver dans les bois, dans les quatre trappes de sable ou encore dans l'herbe longue! Terrain de golf idéal pour les photographes, les amateurs s'entendent pour dire qu'il s'agit d'un parcours unique à jouer et à rejouer! De plus, la terrasse, orientée face au coucher de soleil, est l'endroit parfait pour prendre un verre après la partie et admirer le spectacle gratuit de la nature!

www.dufferinheightsgolf.com

Crédit photo : Michel Craig

Grand cru

Levez l'ancre et naviguez sur le majestueux lac Memphrémagog à bord de ce luxueux bateau au design intérieur et au concept uniques, construit spécialement pour offrir des escapades gastronomiques qui éveilleront tous vos sens! Avec ses immenses fenêtres de la table au plafond, il permet d'admirer les paysages époustouflants qu'offre le lac Memphrémagog et que vous ne pourrez voir nulle part ailleurs. Vous pourrez aussi sentir l'air du large en profitant des terrasses et des espaces extérieurs.

www.escapadesmemphremagog.com

Crédit photo : Palplus

Orford express

Embarquez à bord de l'une des trois voitures-restaurants de ce train touristique original pour contempler, confortablement assis, les plus beaux paysages qui jalonnent le trajet qu'emprunte la locomotive entre Magog, Sherbrooke et Eastman! Découvrez ou redécouvrez les beautés et les richesses de la belle région de Memphrémagog tout en savourant un repas gastronomique. Que ce soit pour le Brunch, pour le Souper à la Brunante ou pour le P'tit Plaisir Gourmand d'après-midi, le train touristique Orford Express vous offre de délicieuses aventures.

www.orfordexpress.com

Roulez vers l'infini… et plus loin encore

La Montagnarde fait partie de la Route Verte, qui traverse le Québec sur une distance de 5 000 kilomètres, et qui figure au palmarès de la série « Journeys of a Lifetime » du magazine National Geographic. La Montagnarde occupe une portion d'environ 55 km de cette route et est considérée comme l'une des sections les plus difficiles du parcours.

Vous pourrez y admirer la beauté bucolique de la région en sillonnant tantôt les rives de lacs comme le Memphrémagog, tantôt de magnifiques forêts, sans oublier les paysages naturels grandioses du parc national du Mont-Orford. La Montagnarde est accessible à plusieurs endroits (Magog, Orford, Eastman et Stukely-Sud).

www.pistescyclables.ca/Cantons/Montagnarde

Un paradis d'oiseaux
en plein centre-ville

Par Maryse Mathieu

Les balades ornithologiques en kayak sont très prisées sur le marais de la Rivière aux Cerises. Il est possible d'y admirer une grande diversité d'oiseaux aquatiques, dont le Grand Héron qui peut mesurer plus d'un mètre. Crédit photo : LAMRAC

Plus de 165 espèces d'oiseaux chantent leurs plus beaux airs au marais de la Rivière aux Cerises à Magog. Il est possible de les observer en kayak, en raquettes ou même en poussette. Un lieu magnifique offrant des clichés fabuleux avec vue sur le mont Orford.

Accessible à l'année, le marais de la Rivière aux Cerises est un espace d'air vivifiant de 184 hectares offrant un écosystème époustouflant, entre le lac Memphrémagog et le parc national du Mont-Orford. Ce milieu humide regorge d'oiseaux parce qu'ils y trouvent une abondance de nourriture, y compris de jolis papillons (et bien sûr, d'innombrables insectes). On peut même y observer des espèces menacées, dont le petit blongios qui est toutefois très discret. Il est évidemment plus aisé d'y voir apparaître des bernaches, des canards, des hérons ou d'y localiser un grand pic avec sa huppe rouge, qui percussionne à grand bruit sur les arbres.

Au grand plaisir des enfants, des mangeoires favorisent le repérage de certains granivores faciles à photographier, tels que des chardonnerets, des sitelles et des mésanges. Il y a aussi une tour d'observation de six mètres offrant une vue d'ensemble sur ce marais urbain, unique en son genre. L'endroit séduit de nombreux randonneurs, tout comme des amateurs d'ornithologie, des groupes scolaires, mais aussi, des touristes venus d'aussi loin que le Japon, le Brésil ou le Mexique.

Embarque en kayak

L'une des activités les plus prisées au marais est la balade ornithologique en kayak, accompagnée d'un guide-naturaliste, qui vous fera découvrir la faune et la flore du milieu humide. « Il est ainsi possible d'aller dans le marais deux fois par jour à partir de juin, et pour presque tout l'été, pour observer la diversité biologique qu'offre le milieu naturel », indique Laura Dénommée Patriganni, directrice générale de l'Association du Marais-de-la-Rivière-aux-Cerises (LAMRAC).

Ce contact privilégié d'une durée de deux heures avec la nature débute à la plage des Cantons, grâce à un partenariat avec le Club de voile Memphrémagog. « On s'assure de bien transmettre les techniques de base en kayak, explique la directrice. En petits groupes de 15 personnes et moins, ils longent les berges du lac Memphrémagog pour arriver à l'embouchure de la rivière aux Cerises, puis ils poursuivent dans le cœur du marais. »

Les matinées sont les meilleurs moments pour s'enivrer de gazouillis d'oiseaux, telles les parulines au chant mélodieux. Une belle diversité d'oiseaux se dévoile au petit matin, tantôt perchés, d'autres en vol plané ou parfois la tête sortie de nichoirs. C'est le cas des hirondelles, semblant dire « coucou, je suis là ». Il est même possible de repérer la chouette rayée par son hululement. Un petit conseil : apportez un chasse-moustiques en tout temps pendant la belle saison.

Géoréférencé

À l'ère de l'Internet, l'application « Ondago » permet de télécharger sur un appareil mobile les cartes des sentiers du marais, avec des points d'intérêts géoréférencés. Un outil qui plait aux petits et grands. Une partie est sur pilotis, soit 1,2 km qui traverse la zone humide, constituant l'un des plus longs sentiers sur pilotis en milieu humide entièrement accessible à l'année.

Possédant la certification « Kéroul », le marais se distingue également par son accessibilité aux personnes à mobilité réduite. Il y a même des tables à pique-nique adaptées. Les chiens y sont acceptés à la condition d'être en laisse.

Impressionnante exposition d'oiseaux

D'un réalisme saisissant, il ne faut pas manquer la splendide exposition d'oiseaux au Centre d'interprétation du Marais qui prendra fin en 2020. Il s'agit du deuxième volet sur trois de l'exposition temporaire d'envergure internationale d'oiseaux grandeur réelle, sculptés dans le bois par Louis St-Cyr. Intitulée « De plumes et de bois : oiseaux menacés du Québec », la collection de 23 oeuvres présente notamment les deux plus gros oiseaux de proie au Québec : l'aigle royal et le pygargue à tête blanche. La série inédite de sculptures appartient à l'homme d'affaires Paul Desmarais fils et son épouse Hélène Desmarais.

L'entrée au centre d'interprétation et l'accès aux sentiers sont gratuits. Une contribution volontaire est suggérée afin de soutenir les actions de conservation et la mission de l'organisme à but non lucratif.

www.maraisauxcerises.com

Le photographe Marco Bergeron au rodéo d'Ayer's Cliff. Crédit photo : Stéphanie Descoteaux

Toujours avoir son appareil photo sous la main

Par Maryse Mathieu

Le boute-en-train Marco Bergeron est un capteur insatiable d'images de la vie dans la région de Memphrémagog. Il vous demande volontiers d'immortaliser votre sourire sur une terrasse ensoleillée, tout comme il se lève à l'heure du coq pour ne pas rater le passage de bébés renards aperçus la veille dans un sentier.

Pour être certain de ne pas manquer un cliché sur sa route, Marco Bergeron préfère le plus souvent possible se déplacer à vélo. « On y voit vraiment plus de choses qu'en auto, mais à pied, ça ne va pas assez vite », rigole le sympathique photographe. C'est donc sur deux roues qu'on le voit arriver la plupart du temps, toujours avec un large sourire, dans les événements et même les conférences de presse.

Ses magnifiques photos se sont souvent retrouvées à la une du journal local. Que ce soit un joli minois dans une fête populaire, un marqueur de buts dans un match de hockey ou un nouvel angle de vue mettant en valeur la beauté du mont Orford, M. Bergeron est connu pour sa passion de la photo. « Des gens me téléphonent même pour me dire qu'ils ont vu une tanière et qu'il y aurait de belles photos à faire là, raconte-t-il, reconnaissant. Ce qui me rend fier de tous les événements que je photographie, c'est de voir le sourire des enfants capté lorsqu'ils accomplissent leurs exploits et les parents heureux de voir les photos. »

Il est même celui qui fournit les images officielles de la saison de ski au mont Orford. « C'est tellement beau la neige avec les arbres tout blancs », s'exclame le grand amateur de ski. Sur les pistes et dans les sous-bois, il aime bien aussi filmer avec sa caméra GoPro, tout comme y photographier le panorama sublime offrant une vue sur la région et les montagnes autour.

Ses meilleurs clichés

Outre les paysages, parmi ses meilleurs clichés, M. Bergeron avoue avoir un faible pour les oiseaux de proie, dont un magnifique aigle à tête blanche, capté près de la rivière Magog. « J'ai aussi un superbe Balbuzard pêcheur que je vois chaque année, car il fait son nid près de l'aréna, mentionne-t-il. C'est fascinant quand il plonge dans la rivière pour aller chercher des poissons. »

Dans son lot d'événements inoubliables, se trouve notamment son accréditation pour photographier le Sommets des Amériques, à Québec, en 2001, alors qu'il venait de terminer ses études DEP en photo et qu'il travaillait pour un journal de la « Vieille Capitale ». Les images de cet événement ont fait le tour de la planète pour ses émeutes avec des milliers de manifestants. « J'ai adoré ça. Mais plusieurs fois j'ai failli m'évanouir à cause des gaz lacrymogènes, raconte-t-il, la tête pleine de souvenirs. J'avais aussi été accrédité pour l'atterrissage du président américain Georges Bush. J'étais si près de lui que j'aurais pu lui taper l'épaule. »

Cette époque, qui était celle où les appareils photo nécessitaient des rouleaux de films, n'était pas toujours aisée pour les photographes. « Je traînais dans mon sac à dos 24 rouleaux de films 24 poses », se souvient M. Bergeron. « Le pire, c'est lorsque j'ai échappé ma lentille qui s'est brisée, pendant la conférence de presse du premier ministre Jean Chrétien. Je ne pouvais plus zoomer ».

Avec la technologie d'aujourd'hui, M. Bergeron s'est doté d'un drone et il suit des cours dans ce domaine. Il se dit totalement captivé par cet outil qui remplace les séances qui, autrefois, exigeaient de monter à bord d'un avion ou d'un hélicoptère.

TOP 3 DES MEILLEURS SITES À PHOTOS

Selon M. Bergeron, le meilleur endroit pour prendre des photos dans Magog-Orford est le mont Orford, avec ses couleurs d'automne et sa neige immaculée.

En second lieu, il est incontournable de se rendre à la pointe Merry de tout son long, particulièrement au quai MacPherson et devant l'hôtel L'Étoile-sur-le-lac, sans rater le coucher du soleil. Également, près de l'Île Charest, il affectionne notamment l'endroit avec vue sur le mont Orford.

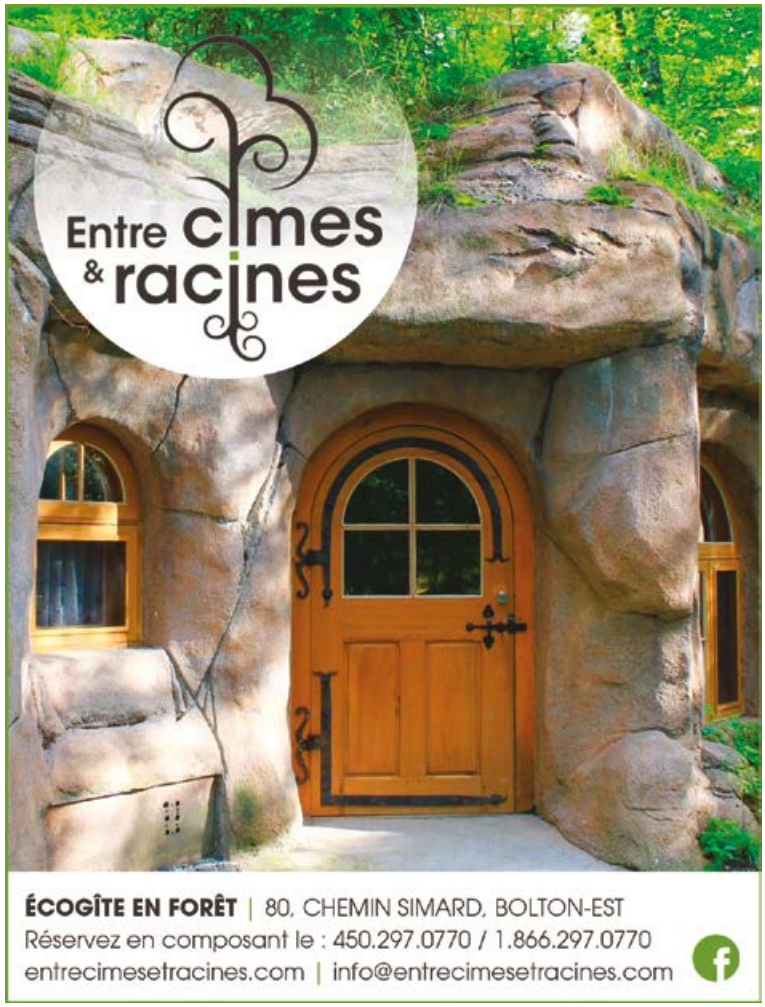
Enfin, la rivière Magog, surtout au petit matin, offre des reflets du soleil levant inédits. À cet endroit, il est possible d'y photographier des chevreuils, des oiseaux de proie, des rongeurs, des canards, etc. « *Même les insectes et les quenouilles m'inspirent* », déclare M. Bergeron. Le photographe recommande de se lever tôt pour ne pas manquer les animaux, la brume du matin et aussi le chant des oiseaux.

Téléphone : 819 437-1815

La Table
ALAIN ROGER
MOULES - STEAK - FRITES
Votre hôte, Alain Roger
341, RUE PRINCIPALE OUEST, MAGOG • 819 843-3182
latablealainroger@hotmail.com • www.latablealainroger.com
Menu sans gluten
Plats végétariens
Prix préférentiels
sur les vins
OUVERT MIDI ET SOIR
Déjeuners servis les
samedis et dimanches
de 8 h 30 à 14 h
SUIVEZ-NOUS SUR
Facebook

GILLES BÉLANGER
DÉPUTÉ D'ORFORD
ASSEMBLÉE NATIONALE
QUÉBEC
assnat.qc.ca
HÔTEL DU PARLEMENT
1045, rue des Parlementaires, bur. RC98
Québec (Qc) G1A 1A4 • Tél. : 819 644-3944
BUREAU DE CIRCONSCRIPTION
343, Principale Ouest, bureau 208
Magog (Québec) J1X 2B1
Tél. : 819 847-3911 • Téléc. : 819 847-4099
gilles.belanger.orfo@assnat.qc.ca

AUBERGE
LE CLIFF
TRAITEUR
RESTO PUB
1087, RUE MAIN
AYER'S CLIFF, QC J0B 1C0
819 838-4277
info@aubergeayerscliff.ca
www.aubergeayerscliff.ca
Une auberge, un restaurant & un service de traiteur


Entre cimes & racines
ÉCOGÎTE EN FORÊT | 80, CHEMIN SIMARD, BOLTON-EST
Réservez en composant le : 450.297.0770 / 1.866.297.0770
entrecimesetracines.com | info@entrecimesetracines.com

Jouer dehors pour arrêter le temps

#vraimentpleinair

Guy Duquette
AMBASSADEUR
ACTIVITÉS ET PLEIN AIR

PAR NANCY MARTIN

Crédit photo : Louise Champoux

L'amour de Guy Duquette pour le plein air ne date pas d'hier. Comme Astérix, il est tombé dedans quand il était petit! Issu d'une famille de dix enfants, ses parents l'ont toujours soutenu dans sa passion pour le ski alpin, qu'il a découverte en dévalant les pistes du mont Orford en petit groupe avec ses frères et sœurs. C'est en se promenant à bord du Westfalia de papa que le petit Guy goûte au plaisir de voyager et de jouer dehors. L'hiver, en classe, dès que les flocons se mettaient à tomber du ciel, son regard se transportait de l'autre côté de la fenêtre. L'envie de l'extérieur et de l'aventure faisait écho à l'appel de la montagne.

« Il faut parfois prendre un peu de recul et de maturité pour voir ce que l'on a chez nous. »

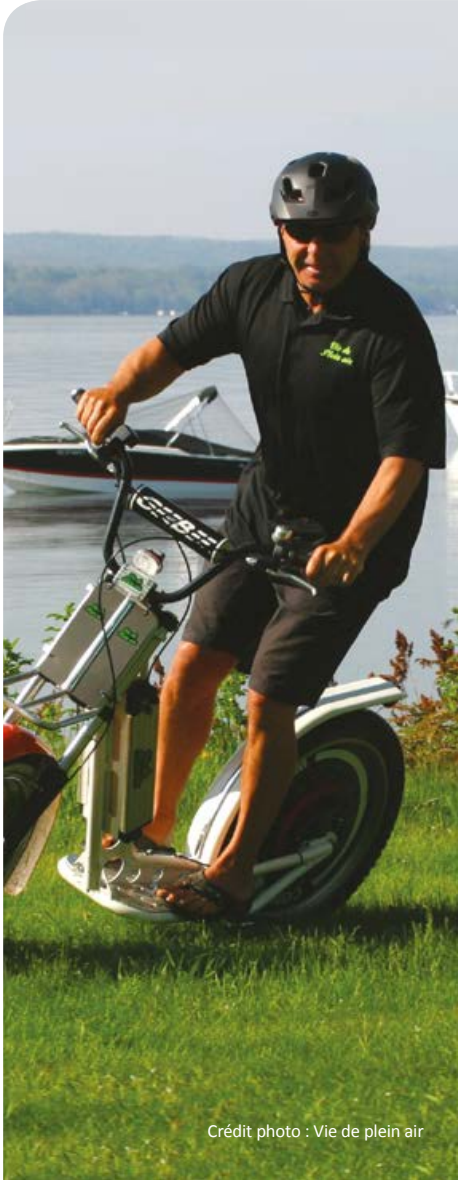
Grand voyageur, son métier et sa passion l'ont mené à travers le monde. Dans les Alpes, par exemple, où il a enseigné le ski alpin. Un coin de pays qui lui a fait particulièrement de l'œil. Quand ce n'était pas les pistes blanches qui l'amenaient dehors, c'était la voile. Responsable d'un club nautique dans les Antilles, il y rassasiait son besoin d'être sur l'eau, un élément nécessaire à son bonheur. Pour lui, il n'a donc jamais été question d'un travail de bureau.

« Le véritable voyage de découverte ne consiste pas à chercher de nouveaux paysages, mais à avoir de nouveaux yeux. » - Marcel Proust

Né à Sherbrooke, il aurait pu s'établir n'importe où, mais c'est quand même ici qu'il a choisi de revenir. Après un mariage en Suisse et trois années dans l'Ouest canadien, il décide avec sa conjointe d'origine française de s'établir à Magog.

« Au départ, quand je suis parti et que je me suis mis à découvrir tous ces endroits grandioses ailleurs, je ne pensais pas revenir. Plus jeune, je ne voyais pas les vraies valeurs de la région. J'étais habitué. Il faut parfois prendre un peu de recul et de maturité pour voir ce que l'on a chez nous. Si on s'est établi ici, c'est parce qu'on adore la région. Ça me plait bien de partir de chez moi et, dix minutes plus tard, d'être en forêt ou au pied des pentes du mont Orford. Pour moi, c'est le bonheur. Ici, il y a cette chose qu'il n'y a pas partout ailleurs : l'espace. »

C'est d'ailleurs ce qui a le plus charmé sa parenté européenne lorsqu'elle est venue visiter la région pour la première fois. « Ils veulent venir bientôt en hiver, mais ils ne sont pas prêts à ça! »



Crédit photo : Vie de plein air

« Être dehors, c'est se donner le pouvoir d'arrêter le temps. Respirer, écouter les oiseaux, les bruits de la nature qui nous entourent, dans ce vaste espace que nous offre la région. C'est tellement précieux. »

Pour Guy, le plein air, c'est d'abord et avant tout organique et l'essentiel réside dans les petites choses. Pas besoin de sports extrêmes, de compétition ou de chronomètre. Au contraire! Il croit qu'il s'agit simplement d'être capable d'observer, de sentir, de voir les choses. Essayer d'aller voir un peu plus loin que notre vue nous amène. Sentir la frénésie du printemps, la douceur de l'automne, le vent qui souffle dans les arbres. Prendre le temps de s'intégrer à la nature. « Les gens vont de plus en plus vite, sont de plus en plus chronométrés. Il y a les voitures, la vitesse, la performance, la consommation. C'est la direction que la société prend. Ça nous amène dans une espèce de spirale à courir après notre queue. Moi, avec « Vie de plein air », j'essaie de ralentir tout ça. Je veux dire aux gens de prendre un peu de temps. Et ici, le temps s'arrête. Quand on part en embarcation, qu'on fait une promenade en forêt, on n'a pas le choix de prendre du recul. Ça nous fait prendre conscience des vraies valeurs qu'on a un peu perdues. »

LES DÉCOUVERTES DE GUY

La passion qui m'anime le plus depuis quelques années c'est le kayak. Glisser sur l'eau, contempler les paysages, aller dans des zones où on n'irait pas à pied, c'est calme, la nature vient à nous. En plus, à « Vie de plein air », c'est le meilleur des deux mondes : d'un côté, il y a le marais de la Rivière aux Cerises, et de l'autre, le lac. Peu importe les vents, sur la rivière, il n'y a jamais de vagues.

En été, on a aussi les kayaks à fond transparent : un double et deux simples. Nous sommes les premiers au Québec à en avoir. C'est unique! Et bien sûr, il y a les planches à pagaie, les pédalos et canots, les patins à roues alignées et les vélos de toutes sortes, électriques ou non.

En hiver, il y a la raquette, le patin à glace, les skis raquettes et la trottinette des neiges qui vient de Finlande. Et la venue du fatbike a révolutionné le monde du vélo, qu'on peut maintenant pratiquer été comme hiver. Il y a un sentier à Magog que la ville entretient et il y a de plus en plus de pistes à la SÉPAQ.

Avec toutes ces nouvelles activités de plein air, je redécouvre même le parc national du Mont-Orford que je pensais bien connaître! Donc, même si on est de la région, il y a toujours des découvertes ou des redécouvertes à faire.

en rafale

Pourquoi avoir accepté le rôle d'ambassadeur?

Parce que je suis fier de la région. J'aime y vivre, y jouer, y travailler et y gagner ma vie. Je souhaite partager ça. Partager le plein air, parce que je crois que les gens en ont de plus en plus besoin. Je veux que les gens apprennent à se ressourcer, à arrêter le temps, à regarder, à apprécier ce qu'on a. Je serais curieux de savoir combien dans la région n'ont jamais vraiment été sur le lac ou monter la montagne. Je veux faire découvrir ce beau coin de pays que nous avons. C'est ma mission!

Votre Memphrémagog, c'est quoi?

C'est sa qualité de vie exceptionnelle. Et pas que pour le tourisme. Pour y vivre, surtout. Nous sommes privilégiés d'avoir autant d'espace et d'avoir cette richesse qu'il faut savoir apprécier et avec laquelle il faut jouer!

Quel est votre « Vraiment »?

Vraiment joueur et vraiment plein air, évidemment!

Crédit photo : Vie de plein air

Jouer dehors différemment!

Par Nancy Martin

Crédit photo : Stéphane Lemire

Que le mercure chute ou que le soleil vous chauffe la couenne, Memphrémagog est un véritable terrain de jeux! Il y a tellement de choses à faire, à voir, à vivre, pour tous les âges et pour tous les goûts, qu'il est difficile de choisir! Voici quelques-unes de nos suggestions. Venez jouer dehors avec nous!

Arbre aventure - Eastman

À la cime des arbres, aventurez-vous dans ce parcours d'hébertisme aérien époustouflant. Comme des enfants, grimpez aux arbres, glissez sur les tyroliennes, balancez-vous sur les lianes et traversez les passerelles qui jalonnent le parcours et découvrez des points de vue à couper le souffle sur la nature de la région.

Adresse : 426, chemin George-Bonnallie, Eastman (Québec) J0E 1P0
Téléphone : 450 297-2659

Surf à pagaie

Aussi connu sous le nom de Stand Up Paddle Board (SUP), la pratique de ce sport gagne en popularité, été après été. Accessible et facile à pratiquer, le surf à pagaie consiste à se tenir debout sur une planche, à pagayer et à se laisser glisser sur l'eau tout en admirant les beautés du paysage. De plus en plus d'adeptes l'utilisent aussi pour faire du yoga.

Vous pouvez pratiquer ce sport sur tous les lacs de la région, que ce soit avec votre propre planche ou en faisant la location auprès de différents commerces, dont Vie de plein air à Magog, au Club de voile Memphrémagog ou chez Uni Sup à Austin.

www.viedepleinair.com
www.voilememphremagog.com
www.uni-sup.com

Fat bike

La venue du « fatbike » a révolutionné le monde du vélo puisqu'on peut désormais pratiquer ce sport été comme hiver. Ces bicyclettes sont équipées de très larges pneus pour une traction idéale dans la neige. Au guidon d'un « fatbike », il est donc possible de rouler aisément sur des surfaces glacées ou enneigées, et plusieurs sentiers leur sont maintenant dédiés exclusivement. C'est le cas au parc national du Mont-Orford où plusieurs sentiers sont aménagés, balisés et dédiés aux vélos à pneus surdimensionnés. Les degrés de difficulté varient de facile à difficile.

www.sepaq.com

Crédit photo : Sépaq, Émile David

Crédit photo : Spa Eastman

Douche igloo
Crédit photo : Spa Eastman

Circuit Kneipp
Crédit photo : Spa Eastman

Expérience thermale hors de l'ordinaire

Les bienfaits de l'alternance du chaud et du froid sont reconnus depuis longtemps dans plusieurs pays. La région compte plusieurs spas, tous magnifiques et nichés dans des décors enchanteurs, qui permettent de vivre des expériences thermales relaxantes et ressourçantes. Le Spa Eastman se démarque particulièrement par son offre unique de circuit Kneipp et sa douche igloo, des installations que nous ne retrouvons pas ailleurs.

Le circuit Kneipp comprend un bassin d'eau glacée pour les jambes et un bain pour les bras. Cette technique allemande procure des bienfaits particuliers. Pour les jambes, elle aide les problèmes circulatoires, prédispose à la relaxation et améliore le sommeil. Pour les bras, elle peut favoriser la régularisation de la pression, l'augmentation de la circulation sanguine et lymphatique et peut mettre fin aux maux de tête et aux migraines.

Quant à la douche polaire, il s'agit d'une installation en forme d'igloo qui disperse une fine bruine d'huiles essentielles de menthe poivrée et d'eucalyptus offrant un parfum très rafraîchissant qui a un effet anti-inflammatoire.

www.spa-eastman.com

Entre Cîmes et Racines

L'entreprise familiale, située à Eastman, offre de l'hébergement qui sort de l'ordinaire. Décrochez et ressourcez-vous dans l'un des 12 écogîtes, tous plus insolites les uns que les autres, avec ou sans électricité, et qui permettent un véritable contact avec la nature tout en favorisant la détente.

Le domaine forestier de 71 hectares est parcouru d'une quinzaine de kilomètres de chemins et sentiers et de trois ruisseaux. Sur place, il y a également un labyrinthe, des ponts et une chasse aux trésors! Seul, en famille ou entre amis, vous pourrez y pratiquer la randonnée, la raquette ou le vélo de montagne en plus d'observer la faune et la flore, le jour, et le ciel étoilé, la nuit.

www.entrecimesetracines.com

Le Wippi

La navette « Le Wippi » navigue sur les eaux du lac Massawippi durant tout l'été, 7 jours par semaine. Six trajets d'une durée d'une heure se font ainsi chaque jour entre les villages d'Ayer's Cliff et de North Hatley, à partir des quais municipaux.

S'adressant aux piétons et aux cyclistes, « Le Wippi », qui peut accueillir 12 passagers, est équipé de supports pour maintenir les vélos en place durant le trajet. C'est un moyen agréable et idéal pour relier la piste cyclable Les Grandes-Fourches (par l'Axe du sommet ou l'Axe de la Massawippi) à celle du Sentier Nature Tomifobia.

Sur réservation
20 $ aller | 30 $ aller-retour
Forfait famille aller-retour 100$
(2 adultes et 2 enfants de 12 ans ou moins)

www.parcmassawippi.com

Crédit photo : Équitation Orford

Équitation

Pourquoi ne pas parcourir les paysages de la région à dos de cheval pour en avoir un point de vue tout à fait différent? Plusieurs entreprises et centres équestres de la région offrent des randonnées de jour adaptées autant aux cavaliers débutants qu'expérimentés, dont le Centre d'équitation Jacques Robidas dans le Canton de Hatley, l'Écurie Les chevaux du Roy dans le Canton de Stanstead ainsi qu'Équitation Orford à Orford, pour ne nommer que ceux-là!

www.equitationjacquesrobidas.com
www.ecurieleschevauxduroy.com

Flyboard

Voler au-dessus de l'eau, ça vous dirait? Essayez le flyboard, un croisement entre le wakeboard et le kitesurf. Ce sport vous permet non seulement de voler à environ 30 pieds au-dessus de l'eau, mais aussi d'y plonger et de réaliser des acrobaties! Son fonctionnement est simple; une planche de wakeboard est munie de deux buses reliées à la turbine d'une motomarine par un tuyau qui redirige la pression d'eau jusqu'à la planche. Le lac Memphrémagog est tout indiqué pour pratiquer ce sport hors du commun!

flyboardmemphremagog.com

Wakesurf et wakeboard

Pour ceux qui aimeraient essayer le wakeboard ou le wakesurf, tout en découvrant un nouveau coin de pays, vous pouvez le faire au lac Massawippi. Située à la Marina de North Hatley, au coeur du village et en bordure de la rivière, Massawippi Rides est une entreprise qui offre la pratique de ces sports nautiques pour découvrir le lac!

www.massawippirides.com

Randonnées aux flambeaux

La magie d'un sentier enneigé éclairé aux flambeaux. C'est ce que vous propose le parc national du Mont-Orford ainsi que le marais de la Rivière aux Cerises à chaque hiver et à des dates précises. Amenez vos raquettes ou louez-en directement sur place! Plaisir, rire et magie assurés! Informez-vous pour connaître les dates et les tarifs.

www.sepaq.com
www.maraisauxcerises.com

Bien plus que de la pêche!

Par Maryse Mathieu

Via son entreprise Lomechuse, le guide de pêche Bruno Mayot partage ses techniques avancées de capture. Originaire de Nancy, en France, il a eu un coup de cœur pour le lac Memphrémagog en 2008. Crédit photo : Lomechuse guide de pêche aux salmonidés

L'un des guides de pêche les plus appréciés sur le lac Memphrémagog est sans contredit Bruno Mayot. Ce spécialiste en écologie aquatique vulgarise des informations scientifiques qui vont bien au-delà de simplement taquiner la truite.

C'est presqu'un voyage dans les fonds marins que peuvent vivre les pêcheurs en compagnie de Bruno Mayot. Ce spécialiste en ichtyologie (science qui traite des espèces de poissons) et en entomologie aquatique, doté d'une formation scientifique en biologie, enseigne ses meilleurs trucs pour attraper des salmonidés.

Oui, il vous expliquera pourquoi certains semblent plus rusés, évitant votre leurre bien accroché à la ligne de pêche et ce, même si votre beau-frère a déjà attrapé un poisson trophée à cet endroit. « Les poissons chasseurs à vue sont très sélectifs », explique l'expert qui profite toujours de l'occasion pour communiquer les bonnes techniques. « Mais chaque jour est différent, en fonction de la luminosité ou de la température, entre autres. »

Belles histoires de pêche

Des histoires de pêche, M. Mayot en a des tonnes à raconter, car cela fait plus d'une vingtaine d'années qu'il se passionne pour cette activité. Sa plus belle prise sur le lac Memphrémagog est une truite grise de 17 livres, qu'il a fait sortir de l'eau par deux enfants, devant les yeux ébahis de la mère et du grand-père. C'était l'euphorie! « Aussitôt que j'ai senti que c'était un poisson très lourd, j'ai passé la canne (à pêche) à un des enfants. Il a réussi à la remonter à peu près à 80 pieds, puis elle a replongé. Là, j'ai passé la canne à l'autre enfant, pour qu'il puisse connaître le combat », raconte le guide Mayot qui surveillait également la scène sur sonar. « Elle nous a fait comme ça cinq plongées. Chacun notre tour, on l'a remontée en forçant », dit-il, indiquant qu'il faut savoir exercer la pression sur le poisson au bon moment. « Chaque fois, elle redescendait dans le fond, puis on la remontait de 30-40 pieds. »

Le meilleur lac du Québec

Pour sa qualité et sa quantité de poissons salmonidés (truites et saumons), M. Mayot considère que le majestueux lac Memphrémagog est le meilleur plan d'eau du Québec. « Je vous mets au défi de trouver mieux! », lance-t-il avec un grand sourire, racontant être tombé amoureux de ce lac en 2008 aussi pour la beauté des paysages. « C'était fin octobre, il faisait un très beau temps, je pêchais en t-shirt. Il faisait plus de 15 degrés », se souvient-il, rappelant notamment les magnifiques couleurs automnales. « À l'époque, le lac était ouvert à la pêche aux salmonidés jusqu'au 31 octobre. »

Son coin de paradis, comme pour de nombreux amateurs de pêche, se situe au pied du mont Owl's Head jusqu'à l'extrémité de l'Île Lord. Cet endroit est la partie la plus profonde du lac et aussi la plus étroite. Avec des profondeurs de 380 pieds (115 mètres), les poissons y trouvent de la nourriture en abondance et y affluent.

Un lac à préserver

M. Mayot est l'un des rares guides de pêche à inciter la remise à l'eau des poissons, après la prise de photos, bien sûr. Un geste primordial, selon lui, car depuis deux ans, il observe des poissons de plus en plus petits. « Le lac est victime de sa popularité. Il faut changer les mentalités, implore le biologiste. Il faut s'impliquer, pas juste profiter. »

Activités de pêche

Plusieurs activités de pêche ont lieu dans la région. Parmi les plus courues, on retrouve la Journée familiale de pêche blanche, en mars, organisée par le Club des 4 Loups sur les lacs Memphrémagog et Massawippi, en collaboration avec le Club de conservation du lac Massawippi. Les ti-loups (enfants) s'en donnent évidemment à cœur joie sur les sites, dont celui aux abords de la plage des Cantons, à Magog, qui offre plus de 1 000 trous prépercés dans la glace.

www.lomechuse.com
www.clubdes4loups.com

Le Circuit de l'Abbaye : marchez vers des moments inoubliables!

Par Marie Beaupré
En collaboration avec
Nancy Martin et Lisette Maillé

Crédit photo : Circuit de l'Abbaye

Crédit photo : Circuit de l'Abbaye

Marcher. Respirer. Contempler. Méditer. Se retrouver…

Parcours de marche pèlerine lancé en juin 2018, le Circuit de l'Abbaye forme une boucle de 155 km au cœur de la région de Memphrémagog, à partir de l'emblématique Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac. Empruntant en grande partie les chemins secondaires paisibles et peu fréquentés, le Circuit invite les marcheurs à découvrir les trésors que recèlent la région. À travers ses paysages imprenables, ses sites historiques et patrimoniaux riches et l'accueil chaleureux de ses habitants, vous vivrez une expérience de ressourcement et d'introspection qui vous habitera longtemps.

À l'instar de nombreux autres itinéraires de marche pèlerine au Québec, le Circuit de l'Abbaye s'inspire du célèbre chemin de Compostelle, qui date du Moyen Âge. Et, bien que le terme comporte une certaine connotation religieuse et que le parcours fasse découvrir cimetières et églises, nul besoin d'être croyant pour le suivre. Même si les baby-boomers représentent la majorité des marcheurs, surtout chez les femmes, l'aventure est accessible à tous. Le seul prérequis : pouvoir marcher plus de quatre heures par jour pendant plusieurs jours consécutifs. Et toutes les motivations sont bonnes : relever un défi physique, vivre un ressourcement, rechercher le silence intérieur, faire des rencontres ou, tout simplement, retrouver le plaisir de marcher. « Le Circuit de l'Abbaye est un parcours de marche autonome, ce qui signifie que le marcheur est aussi l'organisateur de son parcours. Pas de groupe, pas de date de départ fixe, pas de formule préétablie. Si on le fait en entier, il faut se préparer pour huit jours de marche, donc sept ou huit nuitées. L'excitation et la fébrilité commencent dès le début de la planification », explique Marie Beaupré, directrice générale d'Action Memphré-Ouest (AMO), l'organisme promoteur du projet.

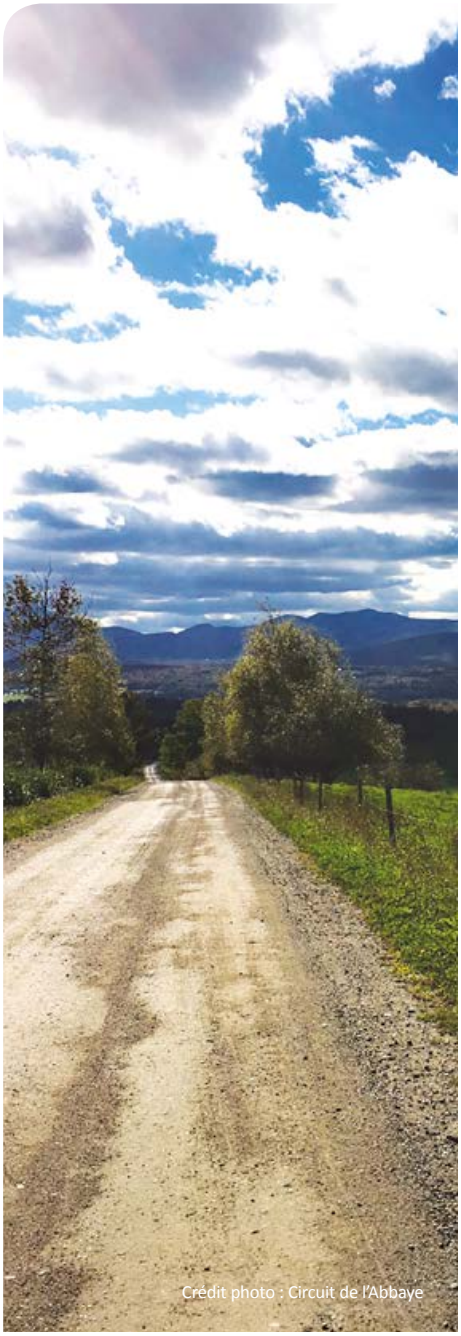
Bien que la marche pèlerine appelle à la réflexion et à l'intériorisation, n'oubliez surtout pas de vous retourner souvent sur votre chemin! Devant vous se déploiera alors toute la grandeur et la beauté de la nature que vous découvrirez sous un angle différent, à chacun de vos pas.

Faire le premier pas : une concertation intermunicipale hors du commun

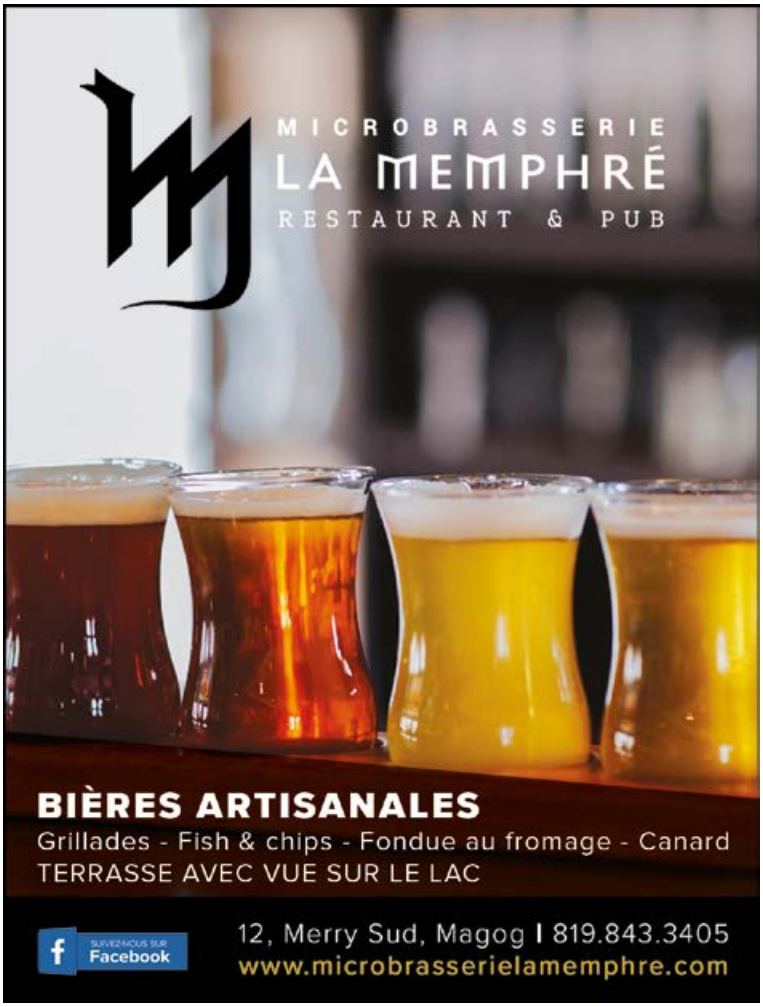
Le Circuit de l'Abbaye est le fruit d'une formidable concertation entre les huit municipalités du secteur ouest de la MRC de Memphrémagog, soit Saint-Benoît-du-Lac, Austin, Canton d'Orford, Eastman, Stukely-Sud, Saint-Étienne-de-Bolton, Bolton-Est et Canton de Potton.

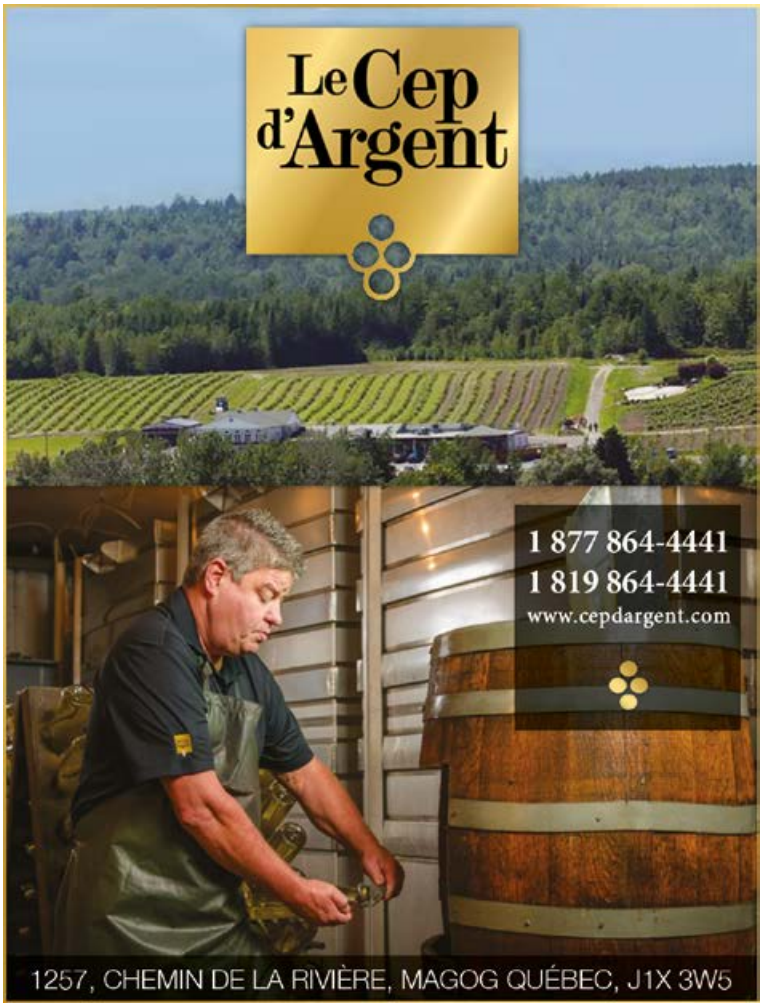
« C'est l'évolution d'une idée qui date déjà de plusieurs années. À l'origine, nous cherchions à mettre en valeur le riche patrimoine religieux de notre territoire : l'Abbaye, bien sûr, mais aussi nos cimetières et nos églises, puis s'y sont greffés nos paysages et notre patrimoine historique. Nous voulions aussi favoriser la qualité de vie de nos citoyens en leur offrant des activités de plein air. Quoi de plus naturel que la marche! Nous renforçons ainsi leur sentiment d'appartenance en les incitant à visiter leur milieu et les villages voisins », dit Lisette Maillé, mairesse d'Austin et présidente d'AMO.

Vous aussi avez envie d'une expérience vraiment exaltante? Pour plus d'information, visitez le **www.circuitdelabbaye.com**.



Crédit photo : Circuit de l'Abbaye


MICROBRASSERIE
LA MEMPHRÉ
RESTAURANT & PUB
BIÈRES ARTISANALES
Grillades - Fish & chips - Fondue au fromage - Canard
TERRASSE AVEC VUE SUR LE LAC
SUIVEZ-NOUS SUR Facebook
12, Merry Sud, Magog | 819.843.3405
www.microbrasserielamemphre.com


Le Cep d'Argent
1 877 864-4441
1 819 864-4441
www.cepdargent.com
1257, CHEMIN DE LA RIVIÈRE, MAGOG QUÉBEC, J1X 3W5

Auberge
Les Pignons Verts
2158 chemin Nicholas-Austin, Austin
Tél. : 819 847-1272 • Sans frais : 1 877 847-1272
aubergepignonsverts.com
5 chambres avec salles de bain privées
Vue panoramique sur le majestueux Lac Memphrémagog,
le Mont Owl's Head et l'Abbaye Saint-Benoît-du-Lac!
B&B

Memphrémagog
UNE ÉTENDUE
DE POSSIBILITÉS
à découvrir
MEMPHRÉMAGOG
Vraiment
VISITEZ-NOUS !
tourisme-memphremagog.com
#tourismememphremagog
SUIVEZ-NOUS

Un peu, beaucoup, passionnément, à la folie!

#vraimentgourmand

Todd Pouliot
AMBASSADEUR
ÉPICURIEN ET TERROIR

PAR NANCY MARTIN

Crédit photo : Louise Champoux

On a l'impression que Todd Pouliot vit à cent milles à l'heure : il est partout, tout le temps. Dans sa microbrasserie, où il s'active derrière le comptoir et discute avec les clients qu'il a tous l'air de connaître personnellement. Derrière des événements, qu'il monte de toute pièce pour nourrir son besoin de créer, comme celui de la Grande coulée d'Orford, ou encore dans les médias, pour parler avec enthousiasme des différentes causes pour lesquelles il s'implique, comme la Fondation de La Ruche. À tout cela s'ajoutent les réseaux sociaux, où il profite de l'occasion pour faire vivre sa passion pour le jeu et le théâtre.

Lorsqu'on le rencontre, il est impossible de ne pas remarquer l'étincelle dans ses yeux gamins. C'est un passionné, un vrai. Mais il y a aussi une certaine sérénité derrière l'homme de 46 ans, qui est devenu un homme d'affaires, un peu par accident, et qui croit maintenant être sur son X.

« Un adulte créatif est un enfant qui a survécu »
- Julian F. Fleron

Il a d'abord étudié en gestion hôtelière au Collège LaSalle. Cependant, à l'époque, le métier ne lui colle pas à la peau. Il a besoin de laisser son esprit créatif s'exprimer. Il hésite entre le graphisme et l'enseignement primaire. Le graphisme pour les arts, qui l'allument complètement. Aussi passionné de théâtre et de scène, il se dit qu'en enseignant, il pourrait en faire avec les enfants, ce qu'il fera d'ailleurs pendant quatre ans en donnant bénévolement des ateliers parascolaires de théâtre.

Incapable de choisir, il décide de prendre une pause d'une année pour réfléchir. Pour gagner sa vie, il remplace quelques quarts de travail comme serveur à la microbrasserie La Memphré. Le jour où la gérante doit quitter pour un congé de maternité, il est le choix tout désigné des gestionnaires pour la remplacer. « Les deux personnes qui opéraient ici au départ venaient de Québec et de Montréal et ne connaissaient personne. Moi je suis natif d'ici. Je connais tout le monde. Les gestionnaires avaient besoin de ça. Ils m'ont offert l'horaire que je voulais. Je suis donc entré en poste à temps plein comme gérant. »

Un an plus tard, la moitié des parts du commerce est à vendre. À l'époque, le pub est minuscule : 25 places assises et un logement attenant. « J'avais 27 ans et je n'étais pas du tout prêt à ça! J'étais pauvre et j'avais 2 enfants. Finalement, ils m'ont financé, des gens m'ont prêté des sous et mon père m'a aidé. Je remboursais tout le monde mais, au final, j'ai fini par acheter tout le monde. »

Toutefois, Todd n'est ni un comptable ni un homme d'affaires. Reconnaissant qu'il a besoin d'un coup de main, il fait appel à son amie Jennifer D'Arcy pour gérer l'entreprise avec lui. « Au début, ça n'a pas été facile de travailler ensemble, parce qu'on avait les mêmes forces et les mêmes faiblesses. Il fallait se compléter et non se nuire. On ne gérait pas le stress de la même manière non plus. On a dû s'ajuster et on a bâti l'entreprise en sachant très bien ce qu'on avait à faire. » Il avait déjà tout vu de l'intérieur : le potentiel gigantesque mais aussi les lacunes. Ils sont allés prendre des cours de gestion en même temps que l'équipe grossissait. « Même si j'étais le boss, je continuais à faire du service. Il fallait que je définisse mon rôle, en connaissant bien l'entreprise, mais aussi, qui j'étais dans l'entreprise. Je ne suis pas un gestionnaire, un gars de chiffres, je suis un gars de relations humaines, très instinctif, très artistique… très éparpillé! J'ai besoin de quelqu'un pour me dire de me calmer les nerfs! »

« Je n'étais pas un brasseur et je ne buvais jamais de bière! Moi c'était du vin ou des Sex on the Beach! »

Il n'est peut-être pas un amoureux des chiffres, mais il a un côté entrepreneur qu'il tient assurément de son père, qui a tenu un magasin de meubles pendant trente ans sur la rue Principale à Magog. « Au départ, la microbrasserie, c'était trois chaudrons dans la cave. Des burgers, tu peux en manger partout. Alors, il fallait se démarquer. On s'est donc retrouvé à la croisée des chemins : soit on arrêtait de faire de la bière et on rentrait plein de produits de microbrasseries pour rester un " beerpub " à l'anglaise, soit on s'équipait et on fonçait pour ouvrir la machine et mettre la bière de l'avant. »

Ils prennent alors leur plus grande décision d'affaires et décident de se lancer dans l'expansion d'une entreprise brassicole dans un monde qui leur est inconnu. N'ayant ni les compétences ni les outils, ils suivent une formation pour acquérir des connaissances sur les levures, les houblons et la machinerie. « Moi, je ne savais rien. Je n'étais pas un brasseur, au contraire! C'était d'ailleurs un running gag : je ne buvais jamais de bière! Moi c'était du vin ou des Sex on the Beach! La vie est bien faite parce je ne bois pas. Ici, il y a toujours de la bière, des gens, une ambiance de party. Ce serait facile de boire tous les jours, mais je n'ai pas besoin de ça et imagine la bedaine que j'aurais! »

« T'as pas ça, de la bière normale? »

Il y a sept ans, ils se sont associés avec un brasseur et un directeur des opérations, en plus de se procurer de nouveaux appareils. En deux ans, l'entreprise a explosé et a bâti sa notoriété, poussée par un engouement de plus en plus fort pour les bières de microbrasseries. « Avant, les gens venaient ici, ouvraient le menu et me demandaient : t'as pas ça de la bière normale? Quand je leur disais non, ils partaient. Mais maintenant, les clients viennent justement parce qu'on est une microbrasserie. »

« L'authenticité, ça ne se crée pas, ça ne s'invente pas. On ne peut pas jouer à être authentique. »

Todd mise beaucoup sur l'authenticité. L'authenticité de la maison, qui est la deuxième plus vieille de la ville, qui est croche, où il fait parfois froid l'hiver et où, finalement, c'est très bien comme ça. L'authenticité de son produit, aussi. « On est toujours un peu en mode séduction alors c'est difficile d'être tout le temps vrai. Parce que tu veux séduire ton client. Avec le décor, la bouffe, ton beau sourire. Moi je ne me colle pas à ce que les gens attendent de moi. Je leur offre quelque chose de différent. Tu trippes? Je suis content. Encore, je peux arrêter mes employés pendant qu'on travaille et je leur dis d'écouter le bruit des conversations, des rires… « Écoutez comme c'est beau le murmure des gens qui décrochent. » Dans la vie, on est toujours dans un rôle : un parent, un ami, un conjoint, un fils... Ici, quand du t'assois, tu te fais servir, tu prends ta première gorgée, tu n'as plus de rôles. Tu penses à toi. Il y a quelqu'un qui a mis de la musique, qui a cuisiné, qui va faire la vaisselle… t'as juste à être bien. »

Son but premier? Que les gens disent qu'ils se sentent chez eux à la Micro. Il peut alors dire « mission accomplie ». « Moi je veux être le spot à quelqu'un. La place où les gens se sentent bien, se sentent chez eux. Je vois l'importance des réguliers. Il n'y a plus d'églises, mais il y a des microbrasseries dans chaque village maintenant. On est le perron d'église! J'accueille les gens ici comme je les accueillerais chez moi. Ici, je suis identique à celui qui reçoit ses amis chez lui derrière son îlot. »

Pour lui, être épicurien, c'est rechercher et apprécier l'authenticité. De la bouffe, de l'endroit où on la mange et des gens avec qui on la partage. « Ce que je mange, ce que je bois, je veux savoir qui est en arrière de ça, je veux sentir qu'il y a un vrai fond. Quand je voyage, je veux aller dans les bars et les restos de quartier, sortir des circuits touristiques. Je n'irai pas manger au McDo à New York! Je vais m'informer et aller dans des endroits où les locaux vont. Et ici, dans la région, nous avons des foutus bons brasseurs qui font des produits nichés, de grande qualité qui ont tous leur personnalité. Il y en a une douzaine, plus que de vignobles! »

« Si vous pouvez le rêver, vous pouvez le faire. » - Walt Disney

Et la Grande Coulée dans tout ça? « C'est malade mental! Je ne m'attendais pas à ce que l'événementiel soit aussi exigeant! L'équipe va devoir grossir. Je travaille à l'année là-dessus. » L'idée était en apparence toute simple : faire un Oktoberfest pour prolonger un peu l'été et profiter des plus belles fins de semaine, qui arrivent souvent en septembre-octobre. C'était sans compter l'engouement des amateurs qui ont répondu présent en grand nombre et qui ont envahi le mont Orford.

Crédit photo : Louise Champoux

« On s'est fait ramasser! On ne s'attendait jamais à ça! On a manqué de verres, tout le monde a manqué de bières. La deuxième année aussi ça été fou! Les gens étaient au rendez-vous, ils veulent ce genre d'événement. C'est un OBNL alors on ne fait pas d'argent avec ça. Mais c'est tellement rendu gros qu'on serait capable d'être un organisme rentable et de donner à d'autres, comme la banque alimentaire par exemple ou la Fondation de l'hôpital. Moi, je pensais que ce serait un tout petit festival familial d'une journée au Parc des Braves et c'est rendu sur trois jours avec trente exposants et des milliers de visiteurs au mont Orford! On parle même de faire une Grande coulée d'hiver. Je l'imagine déjà dans ma tête. Des idées, j'en ai. C'est le temps qui me manque pour tout faire. »

« Un peu de folie est nécessaire pour faire un pas de plus. » - Paulo Coelho

Oui, des projets, des idées, des flashs… Todd en a à la tonne et il voit grand! Lui et sa partenaire d'affaires ont conclu, fin février, l'achat d'un terrain pour déménager la fabrique. Ils projettent d'y construire leur propre usine et de proposer une offre touristique qui permettra aux gens de la visiter et de découvrir les produits qui y sont brassés. Il y a aussi le fameux camion à bières miniature, le seul au Québec. Un petit camion qu'ils ont acheté au Japon et qui ne mesure pas plus de 8 pieds de long avec une boite réfrigérée. « Je suis vraiment très fébrile. Moi, si je suis dans la création, je suis heureux! »

Miser sur l'indice bonheur pour être sur son X

Pas évident pour un homme aussi vivant, expressif, et véritable boîte à idées ambulante de ralentir. Todd admet cependant qu'aujourd'hui, après toutes ces années à courir partout, le « Être » est devenu plus important que le « Faire ». « On n'a jamais pensé trop gros. Je suis probablement dans ma dernière étape au niveau de l'expansion et je ne virerai pas fou. Ça va être plus beau, plus gros, plus le fun et ce sera exactement ce que je voulais. Je ne veux pas plus. Mon plus grand regret, c'est de ne pas avoir fait de la télé. Je voulais faire de la scène. Mais je trouvais ça trop risqué et j'ai eu des enfants jeune. Mais je le fais ici. Je fais des vidéos, de l'animation, et mon stage, c'est le plancher de mon pub! L'indice bonheur est très important pour moi. Plus je vieillis, plus je me pose la question : Est-ce que je vais être heureux si je le fais? Est-ce que j'ai besoin de le faire? Est-ce que ça me tente vraiment? Avant, j'allais partout. Je disais oui. Maintenant, si je n'en ai pas envie, je ne le fais pas. Je dis non. Je vais partager mes idées par contre. Parce qu'il faut que je fasse quelque chose avec ça, ça sort de partout! Je me sens sur mon X. Mon meilleur indice, c'est ma mère. On ne peut rien cacher à sa mère! Quand elle me dit : " Je sens que tu es bien ", pour moi, ça veut tout dire. »

Crédit photo : Microbrasserie La Memphré

en rafale

Pourquoi avoir accepté le rôle d'ambassadeur?

Parce que je pense que je joue naturellement ce rôle depuis des années, avec toutes mes implications. Ici, dans mon pub, je parle abondamment aux gens de ce qu'il y a à voir, à faire, à vivre dans la région. Je veux la faire bouger, rayonner… Je veux que ce soit la destination où tout le monde veut aller. Il y a un festival du cochon qui fonctionne alors pourquoi les gens ne voudraient pas venir ici juste parce que c'est beau? Les gens la découvrent et l'apprécient de plus en plus. Et elle s'embellit avec les années.

Votre Memphrémagog, c'est quoi?

C'est tout pour moi. Je suis natif de la région, j'y suis né, j'y habite et je crois à la région. Ici tout est accessible en dedans de 10 minutes. C'est un mode de vie et c'est bien plus beau ici qu'à bien des endroits. J'ai la chance d'être installé au bord du lac. Les gens me disent que je dois être habitué. Je ne m'habitue jamais!

C'est toujours différent et magnifique. Des fois, on est installés tout le " staff " ici devant la vitre et on regarde comment c'est beau. Les bateaux, les couleurs, la lumière le matin qui fait comme des diamants sur le lac. C'est chez nous ici! Je suis chanceux. Je vais ailleurs, je me promène, je voyage et non seulement je reviens, mais j'y habite et j'y reste. Je n'irais pas ailleurs.

Quel est votre « Vraiment »?

Moi je suis vraiment… fou! Vraiment créatif. Authentique aussi et si on peut être créatif tout en gardant notre authenticité dans Memphrémagog, on va " shiner " !

Passion, terroir, gourmandises et découvertes!

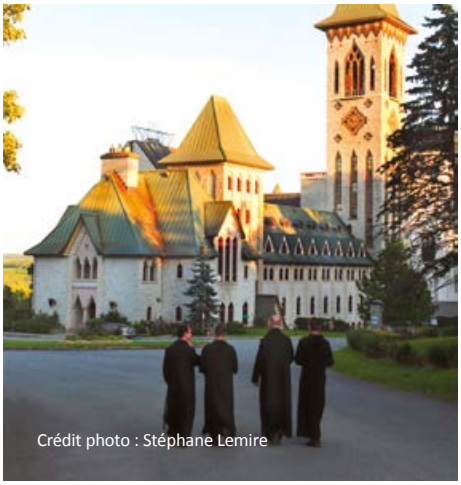
Par Nancy Martin

Memphrémagog... vraiment gourmande!

La région de Memphrémagog est reconnue pour ses beaux paysages et sa nature généreuse. Mais elle est aussi de plus en plus populaire pour son tourisme agroalimentaire. Chez nous, producteurs locaux, vignerons et chefs s'assoient à la même table pour vous faire vivre des expériences gustatives et gastronomiques savoureuses et authentiques. Nous avons même nos propres appellations gourmandes! Plusieurs de nos commerçants et artisans portent fièrement les marques « Créateurs de saveurs », « Cafés de village » ou encore « Chefs créateurs ». Embarquez avec nous le temps d'une virée gourmande pour découvrir quelques-uns de nos producteurs locaux.

Abbaye Saint-Benoît-du-Lac

Située à Austin, aux abords du lac Memphrémagog, l'Abbaye Saint-Benoît-du-Lac compte une trentaine de moines qui vivent selon la règle monastique de saint Benoît. Depuis plus de 75 ans, ils fabriquent différents fromages de type bleu et suisse. La gamme compte aujourd'hui 12 fromages dont certains sont primés et reconnus mondialement. C'est le cas du Bleu Bénédictin qui a notamment remporté plusieurs prix, dont celui du Grand Champion en 2000, et celui de Champion de catégorie en 2002 et en 2006.



Crédit photo : Stéphane Lemire

De plus, les fins de semaine, durant la saison des pommes, il est possible de faire de l'autocueillette de pommes et de poires dans leur immense verger.

www.abbaye.ca

Aux Champs Mère-Terre

Potton est le paradis des petits fruits méconnus et qui valent le coup d'être découverts. Aux Champs Mère-Terre, vous ne trouverez pas moins de 1 143 plants de camerisiers (un fruit savoureux rappelant le bleuet), 2 000 plants d'aronias (un fruit aux multiples propriétés médicinales et dont le goût rappelle le cassis mais en plus astringent) en plus de 125 plants d'argousiers (un des fruits les plus nutritifs et vitaminés de tout le règne végétal) ainsi que quelques plants de bleuets. Il est possible de faire l'autocueillette de l'aronia et de la camerise sur place ou de vous les procurer frais ou congelés au kiosque.

Téléphone : 450 292-3546

Vignoble d'Orford

Situé sur un site enchanteur faisant face au mont Orford, le Vignoble d'Orford cultive la vigne dans un microclimat favorable à la croissance des dix mille plants de vigne partagés entre deux cépages rouge, le Frontenac et le Sabrevois, et deux cépages blanc, le Louise Swenson et le Adalmina. Il est possible de faire une visite guidée des lieux et de déguster leurs produits de vins blancs, rouges, rosés et fortifiés.

www.auvignobledorford.com

Chocolats Vanden Eynden

Alain Vanden Eynden et Danielle Lalous ont fondé leur chocolaterie en 2004. Fabricants de chocolats depuis 1988, ils créent et confectionnent des chocolats inspirés directement de la tradition belge, leur pays d'origine. Leur vaste gamme de chocolats est disponible dans leur boutique-atelier ouverte au public, en plus d'être distribuée dans différents commerces de la région. Ils offrent plus de 30 chocolats fins, une grande variété de chocolats en tablette avec ou sans noix, ainsi que plusieurs fantaisies chocolatées pour toutes les occasions, telles que gâteaux et pâtisseries qui sont aussi fabriqués sur place à partir d'ingrédients de toute première qualité.

Crédit photo : Chocolats Vanden Eynden

www.chocolatsvandeneynden.com

Domaine Bergeville

Crédit photo : Domaine Bergeville

Seul vignoble au Québec à se consacrer exclusivement au vin mousseux, le Domaine Bergeville est l'un des rares à être certifié biologique, biodynamique et Vin du Québec. Les vignerons Marc Théberge et Eve Rainville mettent toute la richesse du terroir en valeur avec leurs cépages adaptés au climat du Québec. Implanté près de North Hatley depuis 2008, le vignoble est ouvert à l'année pour des dégustations et des visites.

www.domainebergeville.ca

Poisson fumé Keet-Baird

Fondée en 2000 par un couple de Fitch Bay, la petite entreprise familiale fait la transformation de truite et de saumon en produits fumés à l'ancienne, à froid ou à chaud. Vous trouverez également des tartinades et des roulades à leur boutique située au village.

www.poissonfumekeetbaird.com

Quand je vais au marché, je mets dans mon p'tit panier…

Saviez-vous que la région compte pas moins de neuf marchés fermiers durant la saison estivale? Profitez de l'occasion pour rencontrer les producteurs, découvrir les cultures locales et mettre les produits de la région dans votre assiette!

Pour la liste complète des marchés et tous les détails, ainsi que pour découvrir des dizaines d'autres producteurs de la région, consultez le répertoire agrosensoriel de la MRC.

www.mrcmemphremagog.com/repertoire

Crédit photo : Michel Grimard

Ferme au pied levé

À la fois ferme, gîte et table champêtre, la ferme Au pied levé vous propose de dormir, manger, découvrir et vivre la nature, tout cela au même endroit! Du côté de la ferme, vous trouverez une panoplie d'animaux allant du bœuf Highland à la chèvre Boer en passant par la dinde sauvage, qui sont tous élevés à l'extérieur, autant que faire se peut, et sans supplément ou médication. N'oubliez pas de saluer Agathe, la taure toujours un peu perdue, au passage! Côté table, vous dégusterez les légumes de saison, la viande de l'élevage et les herbes du jardin de l'endroit. Et si vous souhaitez prolonger votre séjour, des chambres spacieuses et calmes et des couettes de duvet vous attendent.

www.aupiedleve.ca

Vignoble Le Cep d'Argent

Profitez de la vue exceptionnelle sur la rivière Magog et sur le champ de vignes tout en dégustant l'un des vins produits avec soin par les frères François et Jean-Paul Scieur. Originaires de la Champagne en France, ils ont fondé le vignoble Le Cep d'Argent en 1987. Ils y concoctent trois mousseux selon la méthode traditionnelle ainsi que toute une gamme de vins tranquilles : vins blancs, rouges, apéritif, vin de glace, etc. Vous pouvez les acheter à la boutique et ils sont également distribués à la SAQ.

www.cepdargent.com

Rose des champs

Rose des Champs est une entreprise unique au Québec qui cultive, fabrique et distribue une vaste gamme de produits alimentaires et cosmétiques à base de pétales de roses dans le respect de la nature et sans produits chimiques. Sirop, gelée, eau de rose, huile, tisane, savon, baume, crème… Vous pouvez vous procurer ces merveilleux produits en ligne ou chez différents distributeurs.

www.rosedeschamps.com

Bleu lavande

C'est dans le village de Fitch Bay que vous trouverez un petit coin de paradis bleu qui embaume l'air de son doux parfum apaisant. Les champs de Bleu Lavande se déploient sur la colline et vous invitent à y faire une promenade pour remplir vos poumons des effluves de lavande.

Apportez votre pique-nique ou savourez des produits du terroir régionaux disponibles au bistro. Relaxez dans un environnement exceptionnel d'une rare beauté et profitez des massages aux huiles essentielles proposés sur place.

www.bleulavande.com

Crédit photo : Bleu Lavande

Passion café
avec plaisir

Par Maryse Mathieu

Hugue Fontaine et Milos Vukovic, copropriétaires de Fitch Bay Café, créent des mélanges de grains sur mesure. L'un d'eux est offert au café-bar La Shop, à Magog. L'endroit fait partie du réseau des Cafés de village des Cantons-de-l'Est. Crédit photo : Edouard de Blay

Un café qui vous décroche un sourire avant même d'y goûter, oui, ça existe. Il suffit de regarder les étiquettes « funky » de Fitch Bay Café. Celle du mélange fort et corsé exhibe l'appellation « La Brute » et il y est écrit « Votre coup de pied au derrière ». Vous riez? Dégustez maintenant. Vous verrez.

Créée en janvier 2018, la jeune entreprise Fitch Bay Café fait fureur pour ses arômes exquis et pour l'originalité de ses emballages aux couleurs vives qui détonnent dans les présentoirs. Par exemple, le mélange de grains du Costa Rica arbore un jaune éclatant. Il semble goûter les vacances avec son étiquette affichant « Le Beach Bum », sur laquelle il est inscrit « caféine, soleil et liberté ».

En moins d'un an, l'entreprise, qui a débuté avec trois points de service, en est rendue à plus d'une trentaine, dont certaines épiceries de la région. S'ajoute à cela, l'ouverture d'une boutique au printemps 2019. Celle-ci est située tout juste à côté du café-bar La Shop à Magog, l'un des Cafés de village, qui est un réseau semblable à celui des Cafés de pays en France. Ces adresses se démarquent notamment pour leur accueil et leurs saveurs locales.

« Notre boutique permet d'offrir plus d'une trentaine de variétés et du haut de gamme », mentionne Hugue Fontaine, copropriétaire de Fitch Bay Café, prêt à vous servir votre café bien chaud pour emporter et vous inviter à explorer le coin : le Quartier des Tisserands et le centre-ville de Magog.

Son complice, Milos Vukovic, observe que les amateurs de café aiment bien essayer différents mélanges, mais aussi, des cafés d'origine aux goûts de chocolat ou de bleuet uniques à leur provenance. « On pense souvent qu'un bon café doit être fort, mais il y a plus que le corsé, dit-il. Le café, c'est un peu comme le vin; on y retrouve des subtilités dans les saveurs. »

Torréfaction artisanale

L'histoire de Fitch Bay Café est captivante! Milos, qui a été propriétaire d'un café-resto à Sherbrooke pendant six ans, adorait y travailler avec son bon ami Hugue. Étant tous les deux passionnés de café, l'idée de se lancer dans la torréfaction a surgi lorsque Milos a vendu son restaurant. « On connaissait des torréfacteurs à Sherbrooke, mais pas à Magog. On s'est dit qu'il y avait là un marché à développer », raconte Hugue. Ainsi, après s'être dotés de formations dans le domaine, ils ont choisi d'offrir une torréfaction artisanale contrôlée afin de travailler les saveurs et d'assurer la fraîcheur de leurs cafés.

Tout par soi-même

C'est en investissant leurs économies de près de 30 000 $ qu'ils ont débuté en achetant un torréfacteur, un moulin, une scelleuse, des sacs et du café. Tout, absolument tout, est conçu par les deux copropriétaires chez Fitch Bay Café. Même le présentoir en bois! « Et je ne suis pas ébéniste », rigole Milos, diplômé en techniques de gestion hôtelière. Quant à Hugue, bachelier en histoire, qui a été représentant pendant plusieurs années, il est celui qui visualise les idées, qu'ensuite Milos matérialise. Ce fut le cas de l'image visuelle de leur entreprise évoquant la marina de Fitch Bay : un voilier. Milos a conçu le design avec un logiciel, sans oublier le petit poisson tout mignon sur le côté du paquet.

Passionnés, ils prennent grand plaisir à sélectionner leurs grains chez leurs fournisseurs à Montréal. Leur rêve : importer eux-mêmes leurs grains de café, éventuellement. Au fait, pourquoi avoir choisi le nom de Fitch Bay Café? Tout simplement parce que l'entreprise a débuté dans le garage de Hugue, habitant le magnifique village de Fitch Bay. Un coin de pays à découvrir, via la route touristique Le Chemin des Cantons.

www.fitchbaycafe.com
www.cantonsdelest.com
www.chemindescantons.qc.ca

Recettes
« *Vraiment Memphré* » à s'en lécher les doigts

Par Maryse Mathieu

Les occasions sont rares d'entrer en cuisine et d'observer des chefs concocter des plats sous nos yeux. Comme si vous y étiez, humant les saveurs de cuisson, deux chefs vous partagent ce délice en vous offrant chacun leur création culinaire « *Vraiment Memphrémagog* ».

Amoureux des produits du terroir, les chefs Alexandre Provencher, de La Table Alain Roger, et Christophe Dorville, de la Pâtisserie Dorville, ont créé de quoi séduire nos papilles. Habitués à élaborer des recettes avec des produits locaux, cette fois, ils ont peaufiné le régal en mettant au point une spécialité identifiant la région de Memphrémagog.

Ainsi donc, Alexandre propose au menu : un magret de canard des Ducs de Montrichard, laqué aux baies d'argousier de Gourmet par Nature et miel de trèfle de la Ferme Api, parsemé d'un filet de vinaigre balsamique de Le Vieux Balsamique (voir fiche-recette). « Tous ces produits sont mes coups de cœur de la région. Je me plais à travailler avec eux douze mois par année », lance le chef Provencher, précisant que les épiceries locales offrent ces produits d'ici.

« J'aime le jus d'argousier. Je l'utilise souvent pour remplacer le vinaigre dans mes recettes. C'est délicieux! », révèle-t-il, invitant à en faire chez soi. « Prendre 1 kg de baies d'argousier pour ½ tasse de miel, portez à ébullition, passez au tamis et cela donne un jus acidulé exquis. » Le chef affirme également ne pas pouvoir se passer du vinaigre balsamique qu'il met quasiment dans toutes ses recettes.

Dessert en deux versions

Le pâtissier Dorville suggère, quant à lui, la « Tarte Memphré », version tartelette ou décomposée à l'assiette (voir fiche-recette). Un délectable dessert garni notamment de camerises avec une ganache au chocolat blanc et mélilot. « J'ai découvert le mélilot cette année et j'aime aussi beaucoup la camerise », confie celui qui avoue qu'être gourmand comme lui, ça aide à être pâtissier.

Selon lui, le mélilot mérite d'être mieux connu. Il s'agit d'une petite fleur poussant partout dans les fossés au Québec. « Ça goûte un peu la vanille et l'amande », précise M. Dorville qui note toutefois que ce produit est plus facile à trouver sur le Web que sur les tablettes. « On peut acheter la fleur de mélilot et l'infuser. L'essence s'utilise comme la vanille. »

Le chef Alexandre Provencher, capté en train de cuisiner sa recette de magret de canard. Crédit photo : Eric Corriveau

Le chef Christophe Dorville se plait à dire qu'il faut être gourmand pour être pâtissier.
Crédit photo : Eric Corriveau

Dégustation

Les deux chefs complices se sont amusés à pousser leur défi de création de recette « Vraiment Memphré » en offrant à l'autre de goûter. Résultat? « C'est vrrraiment bon! Wow! », s'est exclamé le chef Provencher, goûtant la Tarte Memphré. Même scénario de la part de M. Dorville : « Très bon et parfaite cuisson! Je vais revenir au resto! », a-t-il signalé avec grand plaisir.

Passion du « tablier »

Nos deux chefs proviennent de familles où cuisiner était évidemment une passion. « Mon père, mon grand-père et mes oncles étaient cuisiniers », mentionne M. Dorville, né à Paris. Ses diplômes en cuisine et pâtisserie l'ont fait voyager aux États-Unis, puis sur le bateau touristique Le Grand Cru, pour finalement l'amener à ouvrir sa pâtisserie desservant les restaurateurs, hôtels et traiteurs de la région. Toutefois, il est de retour cette été au Marché public de Magog, tous les dimanches, offrant des desserts classiques.

Quant au chef Provencher, il rigole à peine lorsqu'il raconte avoir toujours été sous la jupe de sa mère lorsqu'elle cuisinait, en plus d'avoir un père roi du BBQ. Autodidacte et adorant cuisiner, il a toujours œuvré en restauration où un chef français lui a enseigné des techniques. Depuis 2009, il se plaît à travailler à La Table Alain Roger. Il est également coordonnateur du souper-bénéfice Opération des chefs, réunissant une douzaine de chefs dans la même cuisine.

www.latablealainroger.com
www.patisseriedorville.com

Magret de canard des Ducs du Montrichard, laqué aux baies d'argousier de Gourmet par Nature et miel de trèfle de la Ferme Api, parsemé d'un filet de vinaigre balsamique de Le Vieux Balsamique. Crédit photo : Eric Corriveau

RECETTE DU CHEF ALEXANDRE PROVENCHER

Magret de canard des Ducs de Montrichard, laqué aux baies d'argousier de Gourmet par Nature et miel de trèfle de la Ferme Api MD, parsemé d'un filet de vinaigre balsamique de Le Vieux Balsamique.

Portions : 2

Ingrédients :

- 450 g de magret de canard frais
- 2 c. à soupe de miel de trèfle
- 2 c. à soupe de jus d'argousier
- 1 c. à thé de mélange cinq épices chinois Crousset
- 1 c. à thé de Vieux Balsamique
- Légumes de saison au choix

Préparation :

1. Chauffer le four à 350°C.
2. Dans un poêlon, saisir à feu moyen-vif le magret du côté peau, jusqu'à ce que celle-ci soit croustillante. Saisir ensuite le côté chair.
3. Ajouter le mélange cinq épices chinois sur le côté chair et mettre au four 15 à 18 minutes.
4. Dans un autre poêlon, mélanger le jus d'argousier et le miel jusqu'à l'obtention d'un caramel et réserver.
5. Une fois le magret sorti du four et bien reposé (environ le tiers du temps de cuisson), réchauffer le caramel en y déposant le magret pour le laquer.
6. Couper le magret en tranches fines, ajouter un filet de Vieux Balsamique sur le magret.
7. Servir avec vos légumes de saison préférés.

TARTE MEMPHRÉ DU PÂTISSIER CHRISTOPHE DORVILLE

Ingrédients :

- Fond de pâte sucrée
- Praliné de graines de citrouille
- Confit de camerises
- Crème légère au chocolat blanc et mélilot
- Quinoa soufflé au caramel

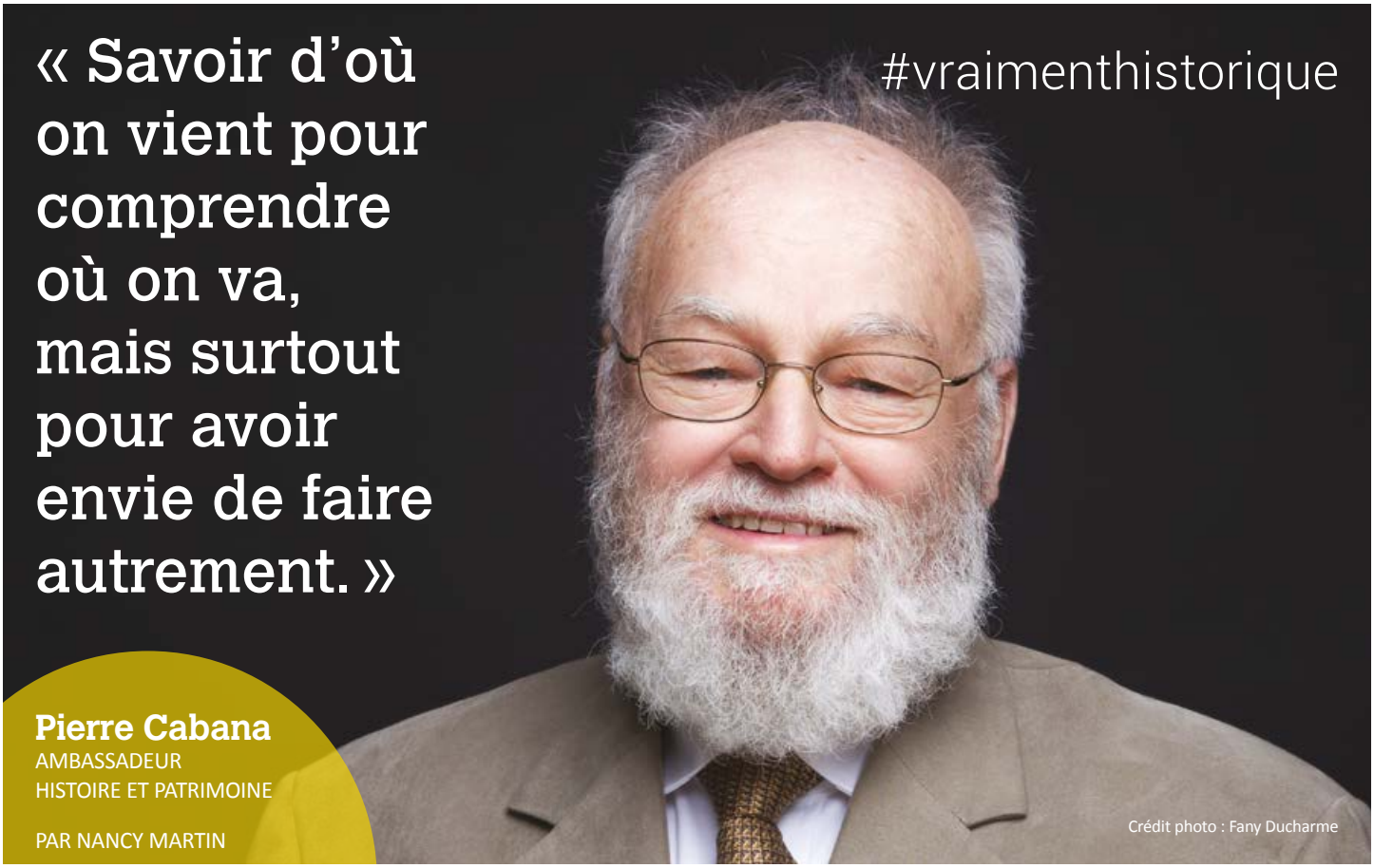
Préparation :

1. Faire votre pâte à tarte ou l'acheter à l'épicerie, cuire votre pâte vide.
2. Prendre des camerises avec du sucre et un peu de jus de citron et mettre le tout à cuire, puis déposer le confit dans un plat, ensuite au frigo pour refroidir.
3. Déposer une fine couche de confit de camerises dans le fond de tarte, ajouter du praliné de graines de citrouille ou autre praliné (noisettes, amandes, etc.).
4. Chauffer de la crème 35 % et verser sur le chocolat blanc (quantité égale) et ajouter la même quantité de crème 35 % froide, ajouter l'essence de mélilot et mettre au frigo 24 h.
5. Mettre la crème de mélilot dans un mélangeur avec le fouet et monter la crème comme une chantilly (fouettée).
6. Déposer la crème de mélilot sur le praliné de citrouille.
7. Faire un caramel et ajouter du quinoa soufflé et mélanger le tout, étaler sur une plaque et laisser refroidir.
8. Ajouter quelques morceaux de quinoa sur la tarte pour décorer.

Tarte Memphré, en version tartelette, garnie de camerises avec une ganache au chocolat blanc et mélilot. Crédit photo : Eric Corriveau

« Savoir d'où on vient pour comprendre où on va, mais surtout pour avoir envie de faire autrement. »

#vraimenthistorique



Crédit photo : Fany Ducharme

Pierre Cabana
AMBASSADEUR
HISTOIRE ET PATRIMOINE

PAR NANCY MARTIN

Juste avant que nous arrivions à sa résidence de la rue Merry Sud, Pierre Cabana travaillait sur son ordinateur. Il n'y dessinait pas des plans pour restaurer une église ou réaménager une école de l'une des commissions scolaires locales, mais y faisait plutôt des recherches sur les compositeurs de la fin du Moyen Âge et du début de la Renaissance. Autour de nous, dans son bureau, nous trouvons des rouleaux de dessins, des gravures et des artéfacts liés à l'architecture et à la construction, dont une vieille équerre ayant appartenue à son grand-père, qui dessinait. Âgé de 79 ans, Pierre a l'esprit vif et est volubile. Il aime raconter son histoire, celle de ses ancêtres, celle de Magog, la ville où il a grandi, et celle du Vaisseau Fantôme de Wagner, l'opéra allemand qui lui a fait découvrir la musique.

« Le p'tit gars à Raoul. »

Pour la petite histoire, les Cabana-Charron étaient de ceux qui ont fondé le village de Saint-Étienne-de-Bolton autour de 1843 après avoir été chassés de leurs terres en raison des tensions linguistiques et politiques de l'époque. Entourés d'anglophones avec East-Bolton et Bolton-Center, ils forment une communauté francophone et érigent une petite église catholique. Sa famille grandissant, le grand-père de Pierre vient s'installer à Magog. Il est alors entrepreneur et fonde l'entreprise familiale, Cabana Construction, que Raoul reprendra en rentrant de la guerre et que Pierre reprendra à son tour en 1976, après un détour par le Séminaire de Sherbrooke pour étudier. Mais nous y reviendrons. En attendant, l'année 1939 est synonyme de guerre pour les Cabana. Le paternel se rend à Halifax pour construire des bâtiments pour l'armée. À son retour, lui et son épouse partent à la découverte de l'Amérique, laissant derrière eux leurs enfants qu'ils confient aux bons soins des sœurs de la crèche. De nombreuses cartes postales, envoyées des 48 états américains qu'ils visitent, décrivent leurs aventures. À leur retour en 1950, et inspiré des prestigieux motels de South Miami Beach, le père érige le Motel Cabana sur la pointe qui porte aujourd'hui son nom.

Le petit Pierre étudie d'abord à Magog avant d'entamer son cours classique au Séminaire de Sherbrooke. Un séjour qui sera cependant bref. « Le bon curé a dit à mon père que je n'apprendrais jamais rien dans la vie, qu'il valait mieux qu'il m'achète un coffre à outils et, ensuite, ils m'ont mis à la porte. » Il retourne donc terminer sa douzième année sur les bancs de l'école publique et commence ensuite à travailler avec son père sur la construction de l'hôpital de Magog.

Un jour, en vidant l'entrepôt de son père pour y faire de l'espace, il tombe sur de grands bassins en cuivre contenant plusieurs pièces de quincaillerie en bronze et des cadres de ses ancêtres, qu'il enverra à la poubelle. À partir de ce jour, il n'a plus jamais rien jeté. Au contraire, il s'est mis à accumuler tout ce qu'il considérait nécessaire de garder pour les futures générations.

« Mon père était un avant-gardiste. C'est de lui que je tiens ma volonté d'aller voir, d'aller chercher et d'apprendre. En plus d'avoir parcouru l'Amérique à la fin des années 40, il est parti découvrir l'Europe sur 50 000 kilomètres, en 1967, à bord d'une voiture qu'il avait achetée. Du Moyen-Orient jusqu'à Moscou, j'ai tous les récits

de voyage et les photos de ce qu'il a vu, ce qu'il a mangé... » Ce désir, cette importance de marquer et de garder des souvenirs n'est cependant pas une tradition québécoise francophone, mais plutôt anglo-saxonne. « Les familles s'écrivaient, des mensonges parfois, se courtisaient, se donnaient des nouvelles et ils conservaient tout ça dans des boîtes à chaussures avec la date, le timbre, l'enveloppe, tout! Et on retrouve ça aujourd'hui dans les greniers des vieilles maisons anglaises. On ne retrouve pas ça chez les francophones. Ma mère n'a jamais écrit une lettre à mon père. Mais cette tradition-là, mon père l'a ramassée parce que son père et son grand-père étaient parmi les anglais à East-Bolton. Et moi, j'ai copié, sans le savoir, cette façon de faire. »

Créer l'histoire future en bâtissant du neuf et en restaurant des églises

En 1960, le gouvernement change de parti et de couleur. N'étant pas du bon côté, les contrats se font plus rares pour l'entreprise Cabana. Considérant avoir suffisamment travaillé, son père décide de mettre la clé sous la porte et suggère fortement à son fils de se trouver un autre emploi. Pierre envisage le dessin d'architecture, un métier qui l'a toujours intéressé. Avec sa douzième année en poche, il se présente dans un bureau d'architectes de Sherbrooke où il est engagé comme dessinateur.

En 1964, avec son expérience, il est recruté pour aller travailler dans un plus gros bureau à Montréal. Il y fait carrière jusqu'en 1970. Il quitte ensuite pour Halifax où il ira construire l'Université des Jésuites. Il redevient alors entrepreneur et construira, au cours des années suivantes, pour 500 millions de dollars en bâtiments. « Je me suis mis à côtoyer plusieurs professionnels de différents corps de métier sur de grands projets et, à 40 ans, quand on me demandait où j'avais fait mes études, je répondais à l'Académie St-Patrice de Magog. Cela ne correspondait pas du tout avec mon niveau d'expertise et les nombreux projets que j'avais faits! »

L'occasion se présente alors de reprendre l'entreprise familiale, mais encore une fois, la politique vient jouer les trouble-fêtes. Les péquistes arrivent au pouvoir et s'en suit une stagnation des projets de construction au Québec.

Il profite de ce creux pour aller chercher le fameux diplôme dont il rêve. Il fait d'abord sa maîtrise en gestion de projets à l'UQAM avant de s'inscrire en architecture à l'Université du Québec à Montréal où il obtient son droit de pratique en 1987.

Sept ans plus tard, à l'âge de cinquante-quatre ans, il fait un premier infarctus. Pensant alors ne plus jamais pouvoir travailler, il ferme le bureau de Montréal et s'installe à la campagne, où il s'imagine s'occuper des pommiers et de la vieille grange. Mais les choses se passent différemment. Son nom étant sur la liste des architectes reconnus par le ministère de la Culture pour faire de la restauration d'églises, il restaurera 18 édifices religieux à travers l'Ontario, le Québec et même dans l'État de New York. « C'est assez phénoménal de voir comment les choses évoluent par elles-mêmes. Parfois, on s'inquiète de ce qui va se passer, mais il ne faut pas. C'est la nature même de l'objet de se transformer et celle de l'idée de s'épanouir. C'est par mon intérêt pour la musique de Wagner, alors que j'étais étudiant en architecture, que j'ai pu rencontrer le père d'une amie avec qui j'avais voyagé et qui était non seulement amateur, comme moi, d'opéra, mais aussi le propriétaire d'une grosse entreprise qui fournissait tous les accessoires de messe aux églises. Il m'a un peu pris sous son aile et, de fil en aiguille, je me suis retrouvé à être parmi les experts en restauration de lieux de culte et de patrimoine religieux. »

« L'histoire, c'est une collection de faits qui n'étaient pas obligés de se produire. » - Stanislaw Jerzy Lec

Pierre est un passionné d'histoire, certes, mais aussi un collectionneur. Il possède entre deux et trois cents plaques de verre qui relatent l'histoire et l'évolution de Magog en photos et qui datent d'avant 1913. Il a d'ailleurs bien l'intention de monter une exposition pour partager ces images avec le public. « Ce qui me fascine, c'est de voir ce qui est arrivé pour forcer les choses à changer. L'arrivée du chemin de fer, par exemple. Savoir quel impact cela a eu sur la façon d'organiser notre vie. À Magog, il a séparé la ville en deux. Le haut et le bas. Il faut prendre chaque morceau, l'approfondir et le développer. Il faut avoir la volonté d'aller au-delà de ce qui existe et de se transporter dans un autre univers. Il faut transmettre ça aux jeunes. Ils sont sur Internet pour jouer alors qu'ils pourraient y être pour apprendre. »

Un collectionneur de musique aussi. C'est sa fierté. Il nous amène d'ailleurs dans le sous-sol de sa maison, où nous découvrons une véritable bibliothèque musicale aménagée entre la salle de lavage et les dizaines de boîtes de pièces d'argenterie, une autre de ses collections. En cheminant à travers les étroites rangées, on constate que les quelque quarante mille vinyles et disques sont classés minutieusement par compositeur, par leur date de naissance et par leur type de musique.

« En 1950, mon père est passé devant la vitrine en coin de chez Eaton. À l'époque, ils y recréaient un décor prestigieux. Ils y mettaient ce qu'il y avait de plus beau dans le magasin. Mon père a acheté la vitrine au complet, qui comprenait une salle à manger avec tous les accessoires, et un salon dans lequel il y avait un tourne-disque de marque Viking, mais aussi, des albums dans lesquels il y avait des disques des symphonies de Beethoven et trois opéras de Wagner. Ils ont livré ça chez nous. C'est comme ça que j'ai découvert la musique, à 10 ans. »

Mais il ne se contente pas de les écouter, seul ou avec sa compagne, bien installé, yeux clos, dans son salon de la rue Merry Sud. Il est allé partout dans le monde pour assister à des concerts de musique : à New York, San Francisco, Londres, Paris et en Russie…

Pendant 13 ans, il a aussi été président de l'Orchestre symphonique de Sherbrooke et il envisage maintenant faire un doctorat en musicologie. « Ma plus grande réalisation, c'est d'être en vie. J'aurais dû mourir à 54 ans. Je vis sur du temps emprunté et je ne vois pas quand cela va s'arrêter. J'ai eu toutes les maladies possibles. J'ai fait cinq infarctus, j'ai eu deux cancers, quatre méningites… Mais je n'ai jamais arrêté de travailler, d'écouter de la musique et je n'ai jamais cessé d'être heureux. »

Crédit photo : Louise Champoux

en rafale

Pourquoi avoir accepté le rôle d'ambassadeur?

Je serais tenté de vous dire « pourquoi pas ? » Je suis un passionné, j'ai l'intérêt de le faire et je crois que je peux apporter beaucoup de choses.

Votre Memphrémagog, c'est quoi?

C'est un milieu de vie qui est unique parce qu'on est à la frontière de l'ancien lac Champlain, de l'époque de la grande déglaciation. On est dans l'environnement de la première chaîne de montagne qui a formé la planète. En face du mont Owl's Head, sur le bord du lac Memphrémagog, il y a une terre sur laquelle se trouve un marais dont le fond en argile date du temps de cette déglaciation. Cette région est un endroit unique par rapport à plein d'autres endroits. Et en plus, on n'a pas de moustiques!

Dans mon métier, j'en rencontre régulièrement des gens qui sont tombés en amour avec la région, la gentillesse de ses gens, son accueil, ses lacs, ses montagnes, son air frais et qui veulent transformer une résidence secondaire en résidence principale pour venir y vivre à l'année.

Quel est votre « Vraiment »?

Il faut reconnaître et valoriser ce que nos ancêtres nous ont laissé et qui nous permet d'avoir une si belle vie aujourd'hui. Parce que c'est grâce à eux que nous avons la chance de vivre ici. Et on est vraiment bien, ici.

PUB GASTRONOMIQUE

LE Mam'zelle PUB

382, rue Principale Ouest
Magog, Qc J1X 2A9
mamzellepub@gmail.com
819 769-8665 • mamzellepub.ca

CHOCOLATS Vanden Eynden

La noblesse du chocolat belge

chocolatsvandeneynden.com • info@chocolatvde.com

LA FABRIQUE - LA BOUTIQUE
1745 Ch. de la Rivière aux Cerises
Magog J1X 3W3
819 843-1706

LE BAR À CHOCOLAT
464 Principale Ouest
Magog J1X 2A9
819 843-5158

AUBERGE LE SUNSHINE

CAFÉ • BISTRO • BOULANGERIE • TERROIR
HÉBERGEMENT • MINI-MARCHÉ • TRAITEUR

4 chambres ou appartement
Cuisine tout équipée, grande terrasse et BBQ

Cafés spécialisés, plats maison et prêt-à-manger, produits régionaux et artisanaux
Pains, pâtisseries, fromages, saucisses, cretons, tartinades, kombucha, savons, idées cadeaux et bien plus encore!

Galerie d'artistes régionaux

819 876-7272 contact@aubergelesunshine.com
www.aubergelesunshine.com AubergeLeSunshine
680, rue Dufferin, Stanstead (Québec) J0B 3E0

RM

Saveur et créativité

Roland Michon
Chef traiteur

Plats cuisinés | Chef à domicile | Cocktails
Buffets et réceptions (mariage, anniversaire...)
Livraison et service

819 340-1959
349, rue Principale Ouest, Magog
www.chefpourvous.com

Un livre ouvert d'histoires

Par Nancy Martin

Avec la collaboration de Sophie Charbonneau

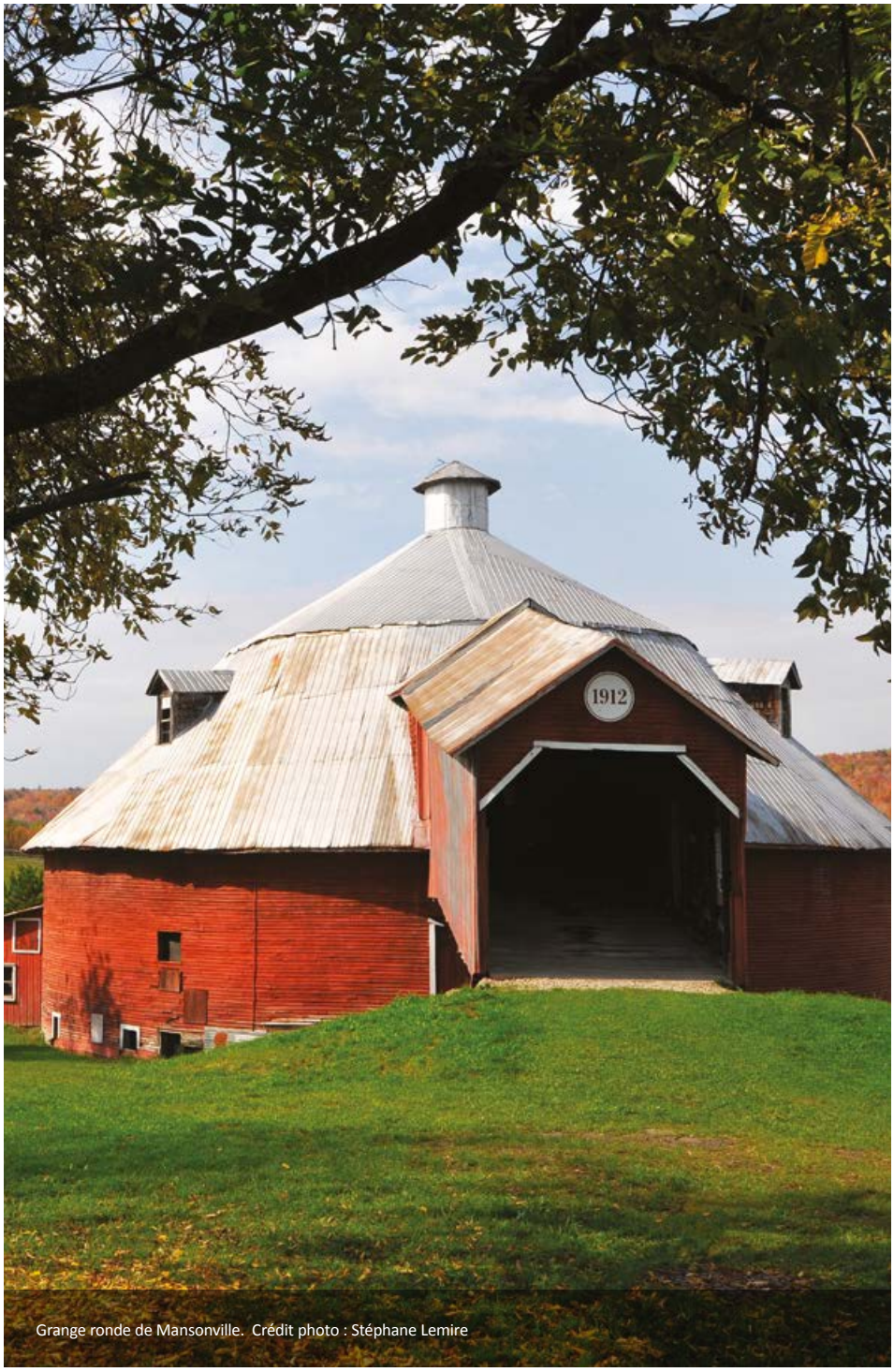
MEMPHRÉMAGOG... VRAIMENT HISTORIQUE!

L'histoire du lac Memphrémagog va bien au-delà de la légende de son célèbre monstre. La région possède une histoire fascinante qui mélange héritage américain et culture francophone.

De cette histoire, qui prend naissance avec le passage des Abénakis, sont nées les 17 municipalités de la MRC de Memphrémagog, avec chacune leur personnalité et leurs caractéristiques propres.

Qu'il fasse partie de la mémoire populaire ou que nous le retrouvions documenté dans nos musées et lieux historiques, notre riche héritage patrimonial saura vous faire voyager dans le temps!

Il y a tellement d'attraits et de sites historiques dans la région qu'il aurait fallu un magazine tout entier pour tous les nommer. Pour cette première édition, voici ceux qui retiennent particulièrement notre attention. Florilège.



Grange ronde de Mansonville. Crédit photo : Stéphane Lemire

Grange ronde de Mansonville, Canton de Potton

Construite en 1911 pour un certain Robert Eckels Jersey, cette grange-étable ronde en bois possède trois niveaux servant d'étable, de fenil et de batterie. Son toit brisé circulaire est percé de lucarnes à pignon.

Cité immeuble patrimonial, la grange ronde de Mansonville est la seule des quatre granges rondes qui s'élevaient dans le canton de Potton qui subsiste aujourd'hui. Elle a été utilisée à des fins agricoles jusqu'en 1990.

www.potton.ca/municipalite/la-grange-ronde

Hôtel de ville, Bolton-Est

Construite en 1867 avec des ressources limitées et la main-d'œuvre locale anglophone, la mairie du Canton de Bolton est devenue, en 1976, la mairie de la municipalité de Bolton-Est.

Elle consiste en un bâtiment de deux étages au parement de planches à clin. Bien qu'elle date de la deuxième moitié du 19e siècle et qu'elle soit d'échelle modeste, la mairie du Canton de Bolton présente une conception architecturale très sophistiquée et est un modèle d'architecture des dernières années du 19e siècle. Elle a été désignée lieu historique national du Canada en 1984.

PSSIITT...
Saviez-vous que Bolton-Est est le lieu de naissance de Reginald Fessenden, celui qui a inventé la modulation d'amplitude (AM) dans la radio?

Église Saint-James, Hatley.
Crédit photo : Michel Durand

Maison Merry, Magog.
Crédit photo : Antoine Petrecca

Église Saint-James, Hatley

L'église Saint-James témoigne de l'établissement des communautés anglicanes dans les Cantons-de-l'Est au tout début du 19e siècle. Conjuguant une structure d'inspiration palladienne et des éléments néogothiques, ce lieu de culte est construit entre 1827 et 1828 en l'honneur du révérend Charles James Stewart, un aristocrate écossais qui a construit le premier lieu de culte à Hatley avant d'être nommé évêque du diocèse anglican de Québec, en 1826.

Faite en bois et peinte en blanc, elle présente un plan rectangulaire composé d'une nef à un vaisseau, d'un chœur et coiffé d'un clocher. Le décor d'origine du temple est graduellement adapté au renouveau liturgique de l'Église d'Angleterre, qui commande des aménagements inspirés par l'art gothique. Il s'agit du plus ancien temple anglican et protestant de la région de l'Estrie et l'un des plus anciens subsistant au Québec.

Maison Merry, Magog

Ouverte au public depuis juillet 2018, la Maison Merry a été construite en 1821 par Ralph Merry III, considéré aujourd'hui comme le fondateur de Magog. Au fil des ans, six générations de Merry vont y habiter. Reconnue comme un exemple de l'architecture vernaculaire états-unienne du 19e siècle, elle est la plus ancienne maison du Magog urbain. Propriété de la Ville de Magog, la Maison Merry est un lieu de mémoire citoyen racontant l'histoire de Magog et sa région, des autochtones à aujourd'hui, en passant par les colons américains. Expositions et activités dynamiques y sont présentées toute l'année.

www.maisonmerry.ca

Usine Dominion Textile, Magog

Pendant plus d'un siècle, l'industrie du textile joue un rôle important dans l'histoire de Magog et tout commence en 1883 avec l'ouverture de la Magog Textile & Print Co sur la rive gauche de la rivière Magog. La première pièce de coton y est imprimée en juin 1884. L'usine devient la Dominion Textile en 1905. Il s'agit alors de la seule usine canadienne qui réunit au même endroit les opérations de filature, de tissage, de blanchiment et d'impression. Au fil des ans, l'usine est agrandie à plusieurs reprises. Au plus fort de la Deuxième Guerre mondiale, 2 300 personnes y travaillent. Les décennies suivantes marquent cependant le déclin de l'industrie textile au Québec. Après avoir été rachetée par deux compagnies américaines en 1989 puis en 2004, la dernière usine du complexe ferme définitivement ses portes en 2011.

Édifice Haskell Free Library and Opera House, Stanstead

C'est à l'épouse et au fils de Carlos F. Haskell, un propriétaire de scierie et commerçant reconnu de Derby Line décédé en 1865, que nous devons la construction de la Haskell Free Library and Opera House, érigée à partir de 1901 sur la frontière entre le Canada et les États-Unis. L'architecte américain James Ball conçoit la salle de spectacle en s'inspirant du Old Boston Opera House et demande à un important décorateur de salles de théâtre de Boston d'imaginer les éléments décoratifs. Un concert inaugural a lieu en 1904 et la bibliothèque ouvre ses portes l'année suivante. En 1908, les deux gouvernements interdisent la construction de tout nouveau bâtiment sur la frontière afin d'en faciliter la surveillance. Encore aujourd'hui, des spectacles sont présentés à la Haskell Free Library and Opera House plusieurs fois par année et la bibliothèque est toujours ouverte au public.

www.haskellopera.com

Église Saint-Matthew, Stukely-Sud

Préconisant un retour à l'architecture médiévale, l'église Saint-Matthew est un bon exemple des petits temples ruraux d'inspiration néogothique construits au milieu du 19e siècle. Construite à partir de 1854 sur un terrain acheté à Luke Holland Knowlton, l'église est consacrée en 1856 sans son clocher, qu'elle obtiendra 14 ans plus tard. La cloche y est installée en 1875. L'incendie de la fromagerie et la fermeture des mines de cuivre de Bolton, deux industries importantes de la région, provoquent la décroissance de la communauté anglicane de Stukely-Sud durant le dernier quart du 19e siècle. Le lieu de culte est fermé en 1991 et est désacralisé en 1992. L'édifice est vendu à la municipalité de Stukely-Sud en 1993. Citée patrimoniale en 2002, l'église Saint-Matthew sert maintenant de lieu d'activités culturelles et communautaires.

www.centrestmatthew.ca

Musée Colby-Curtis, Stanstead. Crédit photo : Louise Champoux

Musée Colby-Curtis, Stanstead

Construite en 1859 pour le docteur Moses French Colby, la villa grégorienne Carrollcroft est faite de granit taillé. Une addition en pierres des champs sera construite plus tard par son fils, l'avocat et politicien Charles Carroll Colby. La résidence sera à nouveau agrandie en 1905 par le petit-fils Colby pour accommoder son cabinet médical. La vaste demeure abrite, depuis 1992, le Musée Colby-Curtis où on peut voir une exposition permanente de mobilier, costumes, peintures et objets d'art d'origine de la famille Colby qui témoignent du mode de vie élégant de l'époque victorienne et de cette importante famille frontalière d'origine états-unienne.

www.colbycurtis.ca

L'Épopée de Capelton, Canton de Hatley

Ouverte en 1863, la mine Capelton a été, jusqu'à sa fermeture en 1907, une importante mine de chalcopyrite (minerai de cuivre). Profonde de 1 500 mètres, la mine a été rouverte aux touristes en 1995 qui peuvent depuis y vivre une épopée inoubliable sous la terre parcourant les galeries colorées et ornées de stalactites.

www.capelton.ca

Chemins patrimoniaux d'Austin

Héritage reçu des générations passées, les chemins patrimoniaux d'Austin invitent à la balade avec leurs éléments naturels, culturels ou aménagés attrayants et empreints d'histoire. Dévoilant des paysages remarquables, ils contribuent à renforcer le sentiment d'appartenance du citoyen et à forger l'identité de la municipalité. Ils apparaissent sur les cartes dès 1825 et portent le nom des pionniers venus s'y installer. Les chemins Millington, Fisher, Patch, Shuttleworth, Taylor et Nicholas Austin se distinguent par des éléments du patrimoine bâti tels que de belles granges et des maisons d'époque.

Chemin des Cantons

Un des meilleurs moyens d'explorer les lieux historiques et patrimoniaux de la région est de suivre le Chemin des Cantons. Route touristique signalisée sur le patrimoine américain et britannique des Cantons-de-l'Est, le Chemin des Cantons trace un parcours chargé d'histoires fascinantes et de lieux emblématiques qui vous amène à Stanstead, Magog, Georgeville, Ayer's Cliff, North Hatley et Mansonville, tout en faisant des arrêts à la Maison Merry ainsi qu'au Musée Colby-Curtis.

www.chemindescantons.qc.ca

Typiquement Memphrémagog

Pour en apprendre davantage sur les lieux historiques et les paysages de la région de Memphrémagog, visitez le : www.typiquementmemphremagog.com.

Profitez-en pour partager vos photos et anecdotes en lien avec ces lieux ou pour nous faire découvrir ceux qui vous touchent particulièrement.

Découvrez | Suivez | Visionnez | Proposez

Raconte-moi une histoire

Par Nancy Martin
En collaboration
avec Maryse Mathieu

Sophie Charbonneau, directrice générale de la Maison Merry en compagnie de Patrick Vuillemin, agent d'information touristique, partagent quotidiennement leur savoir sur la région, riche en histoire. Crédit photo : Louise Champoux

Par une journée grise et pluvieuse, nous avons donné rendez-vous à deux passionnés d'histoire à la Maison Merry. Un citoyen autodidacte et une experte en histoire. L'objectif : nous parler du patrimoine de la région, chacun à leur manière, et nous en faire découvrir davantage sur la richesse de Memphrémagog.

Réunis dans une des pièces de la maison-musée baignée de la lumière blafarde de ce lent début de printemps, Patrick Vuillemin et Sophie Charbonneau prennent place et la conversation n'est pas longue à faire ressortir leur enthousiasme commun pour les beautés historiques que recèlent les 17 municipalités de la région.

Pendant près d'une heure, ces deux êtres mordus d'histoire discuteront autant des fouilles archéologiques sur le site de la Maison Merry, qui ont permis de retrouver des artéfacts de plus de 4 000 ans, que de la meilleure tarte au sucre, confectionnée par une certaine Rita, dans un café de village que vous n'auriez pu découvrir autrement qu'en prenant le temps de savourer une journée de balade.

Le premier est européen d'origine. Il a appris à découvrir la région à travers ses patrouilles en tant que policier et son travail d'enquêteur. Comme citoyen, Patrick Vuillemin aime sillonner à moto les routes pittoresques de la région à la recherche des plus beaux endroits cachés. Trouver des cœurs villageois vivants et des lieux patrimoniaux empreints d'histoire. Il prend également plaisir à photographier des détours de routes picturales, dont seule notre imagination connaît la destination. « On a des paysages absolument remarquables, que même si on y repasse plusieurs fois, ce n'est jamais pareil et c'est toujours aussi beau! » Aujourd'hui à la retraite, il aime conseiller les visiteurs avides de découvertes, en tant qu'agent au bureau d'information touristique de la sortie 115, et leur propose des circuits qu'il apprécie ou qu'il a lui-même découverts. Parmi ses parcours préférés, il y a, notamment, le Chemin des Cantons. « Ce type de circuit est justement ce que nous recherchons quand on va à l'étranger. On veut toucher au vrai, vivre des expériences uniques et sortir un peu des sentiers battus ou touristiques », signale-t-il.

De son côté, Sophie Charbonneau s'est dotée d'un baccalauréat et d'une maîtrise en histoire, en plus d'une autre maîtrise en muséologie. Elle s'est impliquée dans toutes les étapes de la restauration de la Maison Merry à Magog, qui a ouvert ses portes au public en juillet 2018, pour reconstituer minutieusement l'histoire sur plusieurs générations de la famille Merry, et en faire un lieu de mémoire citoyen vivant et accessible. Elle en est la directrice générale. « Il s'en est passé des choses avant l'arrivée des premiers colons blancs », souligne Mme Charbonneau, parlant entre autres des Abénakis. « La Maison Merry, c'est un bel exemple de sauvegarde et de mise en valeur du patrimoine », mentionne-t-elle. L'experte en histoire tient à saluer le courage de la Ville de Magog, qui a sauvé la maison de ses fondateurs, datant de 1821.

Faisant des aller-retours entre les faits historiques et les paysages exceptionnels, ils renchérissent chacun leur tour, s'entendant la plupart du temps sur les points de vue de l'autre.

Affectionnant plusieurs endroits dans Memphrémagog, M. Vuillemin soutient que le charme de Georgeville l'a conquis. Mme Charbonneau opine. « Il y a la petite école avec le clocher, l'église protestante, le magasin général, la fameuse auberge ancestrale, le musée (Copp's Ferry) et le café… On s'assoie là et le temps recule, image-t-il. Souvent, je dis aux gens qu'il ne manque que la famille Ingalls de La petite Maison dans la prairie! » De son côté, Mme Charbonneau nous racontera que Ralph Merry III est arrivé du Massachussetts avec huit enfants et sa femme enceinte pour s'établir à Magog. Son petit-fils, Ralph Merry V a, quant à lui, arraché une dent à un cachalot lors d'une partie de chasse à la baleine, une histoire qui fascinera M. Vuillemin. « À la Maison Merry, la technologie permet de marier l'ancien avec le moderne dans la maison. Par exemple, des cadres qui parlent et le jeu de mémoire sur la table interactive de la salle à manger. On retrouve également des diffusions sur écran à l'exposition temporaire portant sur l'industrie du textile à Magog, ayant employé des milliers de travailleurs à l'époque » souligne Mme Charbonneau qui précise que la Maison Merry est même un modèle à travers la province.

Complices au quotidien, un téléphone disposant d'une ligne directe relie même la Maison Merry au bureau d'information touristique pour que les visiteurs puissent obtenir rapidement des conseils et renseignements sur la région. Passionnés, vous dites?

www.maisonmerry.ca
www.cantonsdelest.com
www.typiquementmemphremagog.com

Être un trait d'union entre les artistes et le public

#vraimentpassionné

Bernard-Y. Casa
AMBASSADEUR
ARTS ET CULTURE

PAR NANCY MARTIN

Crédit photo : Louise Champoux

On ne peut pas parler de Bernard-Y. Caza sans parler abondamment du Vieux Clocher. C'est son deuxième chez lui, l'endroit où il passe le plus de temps. Presque tous les soirs de représentation, il prend plaisir à accueillir les spectateurs venus voir un des artistes qu'il a choisi pour eux. « Mon travail est de faire en sorte que c'est possible ce qui se passe ici. La scène est pour tout le monde et je veux que les artistes puissent rencontrer leur public et vice-versa. Il y en a pour tous les goûts et on veut donner la chance à tous les spectacles de prendre leur envol. »

Bernard s'installera ensuite à la dernière table au fond de la salle pour observer et analyser attentivement ce qui s'y passe durant la soirée : réaction du public, qualité de l'éclairage et du son, etc. L'objectif est de toujours offrir une expérience exceptionnelle aux spectateurs. Et il ne manquera jamais d'aller voir l'artiste à l'intermission ou à la fin du spectacle.

« Les artistes se préparent pendant des mois, des années et même parfois pendant toute une vie avant de se lancer. Certains vivent la peur de faire une gaffe, d'autres, l'angoisse de la performance ou le stress lié à la première présentation de leur travail. Avec notre expertise, nos compétences techniques et humaines, nous les accompagnons et les supportons. Dès leur première venue sur notre scène, ils entrent dans la famille du Vieux Clocher. Les artistes aiment ensuite y revenir, il y a une fidélité, une relation qui s'installe entre nous et les artistes. »

« I want to pogne » - RBO

Celui qui jouait de la guitare électrique dans les églises à l'adolescence, dans le cadre des fameuses « messes à gogo », a abandonné sa profession de psychothérapeute pour partir en tournée avec le groupe de jazz Démesure, pour qui il agit comme gérant et producteur. Il enchaîne ensuite les contrats de gérance, dont un avec Vic Vogel, le père du jazz au Québec, avec qui il part en tournée provinciale.

En 1981, Bernard-Y. Caza fait une offre pour acheter une salle de spectacle en faillite, le Vieux Clocher, après l'avoir visité à la lumière d'une lampe de poche. À sa grande surprise, sa proposition est acceptée. Il doit donc faire face à son engagement et trouver l'argent qu'il n'a finalement pas vraiment. Pendant quelque temps, il dort même dans le sous-sol de la salle de spectacle avec son chien. C'est à ce moment que Bernard décide d'innover et de tenter quelque chose qui n'avait encore jamais été fait au Québec : produire des spectacles en plein été. Si, à l'époque, les salles de spectacles et les centres culturels ferment durant la saison estivale, laissant toute la place aux théâtres d'été, le Vieux Clocher est visionnaire et propose un spectacle qui sort complètement des sentiers battus : celui de RBO, un groupe alors connu par les auditeurs de la radio communautaire CIBL à Montréal, mais totalement inconnu en région. Chacune des représentations affiche complet et le Vieux Clocher touche ainsi à son premier grand succès. « Les décors et les costumes se sont finalisés quelques jours avant le début du spectacle, ici, dans le sous-sol. Nous avons de l'intuition, du flair, de l'audace et des antennes partout pour savoir ce qui est original et nouveau. Aujourd'hui, le Vieux Clocher est reconnu pour les découvertes que les gens y font. »

L'année suivante, c'est le Groupe Sanguin qui s'y produit et, au fil des ans, ce sont 90 % des humoristes au Québec qui réclameront leur moment sur les planches de l'ancien théâtre des Baladins. Tout cela se passe à l'époque où l'humour gagne en popularité auprès des spectateurs québécois. Dans la foulée, le Festival Juste pour Rire et les Lundis des HA! HA! naissent de cet engouement pour le rire. Aujourd'hui, la majorité des salles de spectacle offre une programmation durant l'été. C'est l'héritage du Vieux Clocher.

« Jouer au Vieux Clocher, c'est comme jouer à l'intérieur d'une guitare. » - Shawn Philipps

Ceux qui connaissent le Vieux Clocher savent que la salle est conçue comme une petite boîte noire. Pas de flaflas ni d'éléments de distraction ici : tout est organisé pour que ce soit la scène et la personne qui s'y produit qui soient le point de focus. Assis à la première table en avant, les spectateurs peuvent toucher les souliers de l'artiste, alors qu'au point le plus reculé, il n'y a que 45 pieds qui les séparent de la scène, soit l'équivalent de la lettre E dans une grande salle. Les artistes, comme le public, apprécient ce côté intimiste. Le Vieux Clocher, c'est aussi un lieu de vie, une salle conviviale avec des tables à quatre, où les gens peuvent se rencontrer et discuter avant un spectacle. Des amitiés et des couples sont même nés dans l'éclairage tamisé et l'odeur de bois qui caractérise l'endroit. « Quand on demande aux gens quel est le dernier spectacle qu'ils ont vu au Vieux Clocher, ils s'en rappellent toujours. Vivre un spectacle au Vieux Clocher, c'est une expérience, une ambiance, un moment de vie. Pas juste un " show ". Mon plus beau cadeau, c'est de constater que les gens appellent souvent pour savoir, en premier, s'il y a de la place, et, en deuxième, pour savoir qui joue! Parce qu'ils nous font confiance et qu'ils savent qu'ils vont passer un beau moment et faire une découverte. »

« Est-ce qu'il y a des magogois dans la salle? »

« Il y a beaucoup de gens qui choisissent leur semaine de vacances en fonction des spectacles qu'il y a ici. C'est inscrit dans notre ADN : nous vivons dans une région touristique. Ceux qui ont loué un chalet pour une semaine ou deux, qu'est-ce qu'ils font le soir? On répond à un besoin! Il y a souvent autant de gens de l'extérieur dans la salle que de magogois, sinon plus. Nous sommes un catalyseur de talents et un moteur économique. Un vendredi soir en décembre 2017 on a dû annuler un spectacle des Sœurs Boulay à 48 heures d'avis parce qu'une des deux allait accoucher. Ce soir-là, il y a eu quatre cents personnes de moins à encourager l'économie locale. L'an dernier, avec les 151 spectacles qu'on a présentés, on a reçu 43 600 spectateurs. »

« Mesdames et Messieurs, vous venez d'assister à la mort d'un numéro » - Clémence Desrochers

C'est ce contact et cette communion avec le public qui fait que les artistes aiment venir et revenir au Vieux Clocher. Par exemple, Clémence Desrochers profitait de sa présence au Vieux Clocher pour tester ses numéros. Elle préparait jusqu'à deux heures et demie de matériel pour en couper jusqu'à une bonne heure au fil des représentations. Souvent le point de départ de grandes tournées, les artistes enthousiastes et enflammés de présenter leur nouveau matériel y trouvent un contact fort et unique avec le public. Chaque soir, les spectateurs assistent à un moment spécial, qui ne se reproduira plus, et repartent avec le sentiment d'avoir été privilégiés. C'est ça aussi, l'expérience du Vieux Clocher.

www.vieuxclocher.com

Crédit photo : Vieux Clocher de Magog

Crédit photo : Louise Champoux

en rafale

Pourquoi avoir accepté le rôle d'ambassadeur?

J'accepte ce rôle avec plaisir. C'est naturel pour moi de promouvoir la région. J'ai toujours dit que la région est un paradis autant au niveau de sa beauté, de ses paysages et de ses attraits qu'au niveau de ce qu'on peut y découvrir et y vivre comme expérience. Nous avons un milieu et un style de vie extraordinaire ici.

Votre Memphrémagog, c'est quoi?

Mon Memphrémagog à moi, c'est avant tout un lieu parfait pour y vivre pleinement. J'y ai élevé cinq garçons. C'est fantastique pour le sport, le plein air, mais aussi pour évoluer et grandir en nature. Malgré que l'on soit une petite région, nous avons tout à offrir et nous sommes près de tout. On est vraiment choyés d'être ici!

Quel est votre « Vraiment »?

Pour le Vieux Clocher de Magog, je dirais que nous sommes vraiment contents du chemin parcouru et du chemin qui se présente à nous alors que nous sommes en route vers le 50e anniversaire. Nous avons été, et nous sommes encore, témoins de toute la créativité des artistes des arts de la scène. Tant au niveau de la chanson que de l'humour, le Vieux Clocher a été au cœur de notre histoire culturelle. Nous avons contribué à ce que l'on vive des moments magiques ensemble et que l'on se reconnaisse dans ce que nous avons de plus riche : notre culture.

Crédit photo : Vieux Clocher de Magog

SECONDAIRE
PRIMAIRE
PRÉSCOLAIRE

École Montessori

INNOVANT
INCLUSIF
INVESTI

PERMIS DU MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION LANGUE FRANÇAISE PRIMAIRE ET SECONDAIRE

L'ÉCOLE DE DEMAIN, ICI EN ESTRIE

- Située dans un environnement exceptionnel
- Pédagogie adaptée et personnalisée au rythme de chacun
- Enseignement bilingue

École Montessori
Magog - Orford
Un élève, un parcours

819 769-0963
info@montessorimagog.org
montessorimagogorford.org

École Montessori Magog
(Pavillon préscolaire/primaire) 25, chemin Roy, Magog
École Montessori Orford
(Pavillon secondaire) 3165, chemin du Parc, Orford

Festival d'été, concerts de musique classique et jazz, bistro

ACADÉMIE DE MUSIQUE,
LOCATION DE SALONS ET SALLES

ORFORD MUSIQUE

3165, ch. du Parc, Orford
819 843-3981 | **orford.mu**

Restaurant-Auberge Ste-Catherine-de-Hatley

2, GRAND'RUE, STE-CATHERINE-DE-HATLEY
819 868-1212 • www.restaurantgagnon.ca

DEPUIS 1995 à votre service

ABBAYE DE
SAINT-BENOÎT-DU-LAC

1, rue Principale, Saint-Benoît-du-Lac
819 843-4080, poste 6504 • info-visiteur@abbaye.ca
abbaye.ca

« Parfois on trouve un vieux flacon qui se souvient d'où jaillit, toute vive, une âme qui revient. »
Baudelaire

La Grange du Parfumeur

Par Nancy Martin

Crédit photo : La Grange du parfumeur

Pousser la porte de la Grange du parfumeur, c'est se mettre le nez dans un univers parallèle, dans un cocon d'odeurs envoûtantes. C'est accepter de ralentir, de prendre le temps d'être. C'est se faire transporter loin, sous l'abricotier, pour danser une valse bleue. C'est sentir le lac au printemps, jouer à cache-cache dans les cèdres, manger des pêches au jardin et marcher dans la brume de l'aube. C'est surtout se remplir de la poésie d'Alexandra Bachand, la parfumeure qui, avec ses notes en fioles, compose des mélodies d'histoires et des symphonies magiques. Magiques parce qu'elles ont le pouvoir d'arrêter le temps et même de le remonter, au rythme de nos réminiscences les plus douces.

Cette magie, nous la retrouvons dans des flacons joliment présentés. Tout est fait à la main, avec soin. De la composition, devant l'orgue du parfumeur, à la fabrication dans le labo, en passant par les étiquettes créées avec toute la délicatesse et le soin que cela mérite. Et seules les plus belles matières de la plus haute qualité sont admises dans l'atelier.

Et si le parfum m'était raconté

Alexandra Bachand grandit dans les Cantons-de-l'Est, dans un lieu de villégiature qui fût autrefois le King's Hall College. Elle garde de précieux souvenirs des jardins et des allées de fleurs que ses grands-parents entretenaient avec soin, et de toutes les odeurs feutrées qui caractérisaient ce lieu de patrimoine unique. Guidée par la création, Alexandra a d'abord fait ses études aux Beaux-Arts en peinture. C'est lors d'une soirée de vernissage à Montréal qu'elle fait la rencontre de celui qui deviendra son plus grand complice, Eric Delbaere, tout récemment arrivé de France pour un court séjour. Il reviendra pourtant et, au moment de choisir un lieu pour s'enraciner durablement et fonder leur famille, ils optent pour la région de Memphrémagog.

Par une journée de l'été 2010, en pédalo sur le lac Stukely à Orford, le rêve se révèle. « Je terminais alors tout juste mon congé de maternité, une nouvelle ère s'amorçait pour moi », se rappelle Alexandra. « Comme les odeurs ont toujours fait partie de mes inspirations, de mon univers créatif, j'ai eu envie de suivre cette voie afin que le parfum soit le medium de ma prochaine exposition. Le soir même, j'ai fait des croquis et j'ai dessiné les esquisses de ce qui allait devenir la maison de parfum. Il ne restait plus qu'à se commettre, faire le premier pas et accepter de faire le saut vertigineux dans l'inconnu. »

Bien que respecté et admiré en Europe, le métier de parfumeur est extrêmement rare et très peu connu en Amérique du Nord. Alexandra se lance donc dans des recherches exhaustives pour découvrir comment accéder à la formation nécessaire à la réalisation de leur projet. Elle se rend plusieurs fois en Europe, sur la route des parfums, où elle fait la rencontre de son maître-parfumeur et décroche, quelques années plus tard, un diplôme à la Perfumery Art School, en Angleterre. Le moment est ensuite venu de créer un lieu propice à l'inspiration et à la création. Avec beaucoup de travail et d'engagement, ils écrivent alors l'un des premiers chapitres de leur rêve et de la parfumerie au Québec en reconvertissant la vieille grange qui se trouve sur le terrain de leur résidence et en amalgamant les standards européens à leurs valeurs québécoises. « C'est une grange qui est plus que centenaire. Elle illustre notre patrimoine, l'histoire du Québec. C'est un symbole qui rend hommage au travail de la terre. En la reconvertissant en parfumerie, où l'excellence est de mise, nous lui redonnons ses lettres de noblesse », explique Eric.

Sentir et ressentir

Situé dans un écrin majestueux, entre lac et montagne et où l'horizon infini nous enveloppe tout entier, la parfumerie devient un lieu où tout devient possible.

Il lui a fallu sept années de travail continu, de doigté et de patience pour arriver à composer la première collection de parfums qui porte le nom de 1245, l'adresse civique de la grange. « Je m'installe dans mon bureau, tôt le matin, pour travailler. Je regarde dehors et j'imagine le jardin olfactif, sous la neige, invisible en hiver mais qui refleurira au printemps. Je laisse venir l'inspiration. On ne peut pas forcer la création, comme on ne peut pas forcer une plante à pousser. Le froid de l'hiver est particulièrement propice à la création. Il y a une lutte de survie dans la nature et cela porte à dépasser ses limites, à ne pas se mettre de barrières. Au printemps, on a envie de déployer nos ailes! Ce qui compte le plus dans un parfum, ce qui est le plus important, c'est l'émotion qu'il suscite en nous et qui permet de nous faire voyager intérieurement. J'aime aussi penser qu'on peut encapsuler la beauté de notre paysage. »

Appelée récemment à donner des conférences à travers le monde, Alexandra Bachand partage son savoir unique et sa passion pour l'art olfactif. Ses parfums font partie d'expositions au sein d'établissements muséaux (voir encadré).

www.alexandrabach.com

Crédit photo : La Grange du parfumeur

LES EXPOSITIONS

« Fleur d'ARMES »

Fleurs d'ARMES est une exposition d'art itinérante multi-sensorielle inspirée des fleurs cueillies par le soldat George Stephen Cantlie et envoyées à sa petite fille à Montréal pendant la Première Guerre mondiale. Dix parfums, crées par Alexandra Bachand, ponctuent le récit pour nous transporter à travers les souvenirs et le temps.

www.fleursdarmes.ca

« Ma vie à la Textile »

Première exposition temporaire à la maison Merry et réalisée en collaboration avec la Société d'histoire de Magog, elle porte sur les ouvriers de l'industrie textile à Magog. Une installation olfactive, créée par Alexandra Bachand, présente le parfum «Hymne aux tisserands» qui a pour objectif de rendre hommage aux travailleurs de l'ancienne fabrique de coton de la ville.

www.maisonmerry.ca

Les coups de cœur artistiques d'Eric Delbaere et d'Alexandra Bachand

« Il y a des pépites ici. Des gens qui ont un immense talent, qui rayonnent internationalement et qu'on connait trop peu ici. Nous avons un territoire riche en créateurs. S'il y a une région qui inspire les écrivains, les peintres, les musiciens, c'est bien ici! »

- Le peintre et sculpteur André Desjardins et la Galerie Roccia (**andredesjardins.com**)
- Le sculpteur sur bois Louis St-Cyr (ses sculptures d'oiseaux sont exposées à LAMRAC)
- La sculpteure Nicole Taillon (**nicoletaillon.com**)
- Le peintre Alexi-Martin Courtemanche (**aleximartin.com**)

Crédit photo : La Grange du parfumeur

Galerie d'arts vivante à l'hôtel

Par Maryse Mathieu

Après avoir fasciné les touristes en peignant en direct devant les vitrines dans la galerie LAB au centre-ville de Magog pendant quatre ans, le besoin de plus d'espace a amené le concept à déménager. Depuis mai dernier, c'est à l'hôtel Estrimont Suites & Spa, à Orford, que la galerie LAB poursuit son œuvre.

Les performances en direct avec diffusion sur le Web demeurent la spécialité de LAB (Live Art Business) qui a d'ailleurs inauguré de cette agréable façon son nouvel emplacement d'expositions de près d'une cinquantaine d'œuvres, lors de la fête des Mères. « C'est pour approcher l'art encore plus près des gens que nous choisissons d'exposer et de créer dans des lieux publics, car nous avons observé que les gens n'osent pas entrer dans une galerie d'arts », explique Daniel Victor, propriétaire de LAB.

Lui-même artiste-peintre ayant exposé pendant plus de dix ans dans une grande galerie à New York, M. Victor y a observé un phénomène semblable là-bas où les gens se sentent parfois intimidés à l'idée de mettre les pieds dans un lieu voué à l'art. « C'est dommage; il y a tellement de talents! », lance celui qui a également exposé à Washington, San Francisco, Miami et en Europe. Malgré qu'il ait rencontré de nombreuses célébrités pendant sa carrière, dont David Bowie et Oprah Winfrey, M. Victor a toujours voulu que l'art soit accessible à tous.

Le Sherbrookois d'origine a donc choisi d'emménager à Magog pour réaliser ce rêve. « J'ai eu un coup de cœur pour le mont Orford. C'est magnifique! », déclare M. Victor, qui dit admirer les paysages chaque jour en se rendant au travail.

Son ouverture à vouloir faciliter l'accès à l'art se traduit notamment en offrant les œuvres du LAB en reproductions limitées, signées par les artistes. « Tous ne peuvent pas se payer une œuvre originale », reconnaît-il.

Les amateurs d'art peuvent commander des reproductions de tailles variées, entre autres sur toile traditionnelle ou support acrylique.

Du Louvre à Rome jusqu'ici

Parmi la vingtaine d'artistes de LAB dont les œuvres ornent les murs de l'hôtel Estrimont, on retrouve Luc Langlois qui a exposé au prestigieux musée du Louvre à Paris. Inspiré par l'art abstrait, il est créateur d'une technique artistique appelée aquacryographie, développée par des procédés de congélation.

Du groupe également, Robert Johnson, père du célèbre spectacle équestre Cavalia, qui peint actuellement beaucoup d'animaux hyperréalistes. Une de ses oeuvres se retrouve exposée au Vatican; il s'agit du portrait de Jean-Paul II.

Au sein des nouveaux talents, se démarque l'artiste Mr Grenwood qui conçoit d'impressionnants mandalas à partir d'insectes. Cet entomologiste utilise entre autres de fabuleux papillons opalescents, tout comme des libellules et des bestioles lustrées, dont des coléoptères. Il est d'ailleurs possible d'admirer plusieurs œuvres originales à la réception de l'hôtel Estrimont.

Plusieurs des œuvres de LAB ornent maintenant les murs de l'hôtel Estrimont Suites & Spa, à Orford, savamment agencées au décor. Crédit photo : LAB Estrimont

Ateliers sur Ipad

LAB offre plusieurs ateliers de dessin, dont celui sur Ipad plaît énormément aux plus jeunes. « Au lieu d'utiliser du papier, on peint grâce à un logiciel en ligne », indique M. Victor qui, lui aussi, est émerveillé par cet outil avec lequel il enseigne parfois. « Je suis heureux de voir que des jeunes s'intéressent à l'art. Ce sont les artistes de demain », dit-il, ajoutant que les jeunes savent très bien s'émouvoir devant des œuvres.

www.liveartbusiness.com

Orford Musique, générateur de talents

Par Maryse Mathieu

Crédit photo : Orford Musique

Orford Musique attire des milliers de touristes par la qualité de ses spectacles à l'année, sur un site enchanteur, au pied du mont Orford. À proximité de grands hôtels de la région, certains y viennent à pied, d'autres à vélo, tandis que plusieurs y affluent pour l'après-ski, en passant au Bistro avant un concert.

La période estivale est la plus achalandée en raison du Festival Orford Musique, où près de 25 000 personnes y abondent et 25 % des spectacles affichent salle comble. Principalement parce que cet événement d'envergure internationale y présente de grands noms, tout comme de la relève de haut niveau, sans oublier le prestigieux Prix Orford Musique. On y compte plus d'une cinquantaine de concerts, dont plusieurs sont gratuits.

Ce concours unique permet au public d'assister aux demi-finales et la grande finale de 12 des meilleurs stagiaires de l'Académie de musique classique, qui compte plus de 450 étudiants universitaires des 4 coins de la planète. Les spectateurs peuvent même voter pour leur lauréat du prix Coup de cœur. Plusieurs artistes ont donc vu leur carrière naître chez Orford Musique, puisque les gagnants du concours se voient inviter au festival de l'année suivante.

Matin, midi ou soir

Durant l'année, les talents sont nombreux à y offrir des prestations dans le cadre d'activités culturelles variées, tels les séries Déjeuners concerts, Soupers jazz et classiques, ainsi que Les Grandes soirées.

En été, des prestations en plein-air sont particulièrement appréciées, dont les 5 à 7 à deux pas d'Orford Musique, au parc de la Rivière-aux-Cerises, tout comme les pique-niques classiques au parc municipal, secteur de l'étang à Saint-Étienne-de-Bolton, offerts en plein midi.

En tournée

Dans la série de concerts offerts par Orford Musique hors de ses murs, l'Abbaye Saint-Benoît-du-Lac est prisée pour son acoustique, et évidemment, son fabuleux site au bord du lac Memphrémagog. Le populaire lieu de culte, qui accueille des milliers de touristes, a été sélectionné cette année pour y présenter, notamment, la sublime musique baroque italienne inspirée de Vivaldi, avec la hautboïste Louise Pellerin et Olivier Godin à l'orgue.

En plein centre-ville de Magog, la Maison Merry datant de 1821 figure également sur la liste des endroits où Orford Musique tient des concerts. Inaugurée depuis à peine un an, les activités dans la plus vieille résidence de la ville, devenue maison-musée, sont souvent à guichet fermé.

Des notes d'Italie en sérénade

Avec une programmation sous le thème de l'Italie cette année, le Festival Orford Musique a réussi le coup de maître de faire monter sur sa scène, en grande première canadienne, l'électrique chanteuse italienne Floriana Cangiano.

Cet hommage à la musique et la culture italienne coïncide avec le 500e anniversaire du décès du remarquable artiste Leonard de Vinci, peintre de la célèbre Joconde. Plusieurs événements sur la planète commémorent la mémoire de ce scientifique passionné par les arts et la nature, qui inspire encore notre quotidien, car il est à l'origine de multiples inventions, dont l'avion.

Évidemment, les coups de cœur pendant le festival sont toujours nombreux. Pour les familles, il y a fort à parier que le spectacle pour tous racontant une partie de la vie de Leonard de Vinci sera du nombre. « La sympathique comédienne bien connue Pascale Montpetit y joue le rôle de Da Vinci et c'est un orchestre qui lui répond », explique Wonny Song, directeur général et artistique d'Orford Musique.

Découvertes

Outre des découvertes musicales, le festival présente des expositions, des conférences-dégustations de vins italiens et des soupers-concerts. C'est vraiment une belle occasion de goûter la culture italienne, puis de savourer la musique de ce pays de la dolce vita. Parmi les chefs qui occuperont les fourneaux du Bistro pour l'occasion, on retrouve Pasquale Vari, connu entre autres pour sa collaboration à l'émission « Les Chefs! ».

www.orford.mu

« Seulement ceux qui prendront le risque d'aller trop loin découvriront jusqu'où on peut aller »
- T.S. Eliot

#vraimentfier

Alain Kezber
AMBASSADEUR
INNOVATION ET
ENTREPRENEURIAT

PAR NANCY MARTIN

Crédit photo : Louise Champoux

On entre chez Kezber un peu comme on entre chez soi. Il se dégage une vibration positive et contagieuse des bureaux de l'Îlot Tourigny. Définitivement, il s'agit de l'énergie de son propriétaire, Alan Kezber, un homme que l'on reconnaît de loin. En raison de sa prestance physique, naturellement, avec ses larges épaules et sa grande taille, mais aussi, et surtout, en raison de la lumière qu'il dégage. Le sourire constamment accroché à ses lèvres, on retrouve dans son regard l'esprit gamin et le pétillant des yeux des enfants qui croient que tout est possible.

Ici, en plus des immenses fenêtres qui donnent sur le spectaculaire paysage combinant le lac Memphrémagog et le mont Orford, on trouve des bouteilles de vin entreposées dans la partie vitrée à température contrôlée qui sert à maintenir les nombreux serveurs informatiques de l'entreprise à la bonne température. La personnalité de ce passionné de vins, de gens et d'innovation, teinte chaque recoin des vastes bureaux.

Il n'était pas nécessairement écrit dans le ciel qu'Alan Kezber serait un jour président-directeur général de la société de services informatiques et de développement d'applications sur mesure qui porte aujourd'hui son nom. Né à Montréal d'une mère écossaise et d'un père syrien, il a d'abord connu les barrages de la Baie-James, du Labrador et le froid du nord du Manitoba en raison des nombreux déplacements de son paternel, qui travaillait pour une entreprise de gestion de projets hydroélectriques. « La technologie m'a toujours intéressé. Pour moi, c'est une façon de faire plus de choses, mieux et plus rapidement. C'est mon père qui m'a acheté mon premier ordinateur quand j'avais 17 ans. C'était un Apple 2. »

« Le génie, c'est de savoir saisir les opportunités. »
- Antoine Bernheim

Chose certaine, à cet âge, il avait déjà la fibre entrepreneuriale. Il possédait sa propre entreprise de disc jockey et trois groupes de DJ travaillaient pour lui.

C'est en voulant aider un ami qui travaillait pour une entreprise de composantes électroniques et d'ordinateurs que la magie se produit : « Il devait participer à un salon d'exposants à Toronto et il avait besoin de bras pour charger et décharger le camion. Pendant le salon, pour me désennuyer, je me promenais à travers les kiosques. Finalement, j'ai vendu plus d'ordinateurs que tous les vendeurs ensemble! »

Quelques années plus tard, c'est l'emploi de son épouse, Martine, qui les amène dans la région. Travaillant à l'époque pour la Dominion Textile, elle est relocalisée à Magog lorsque l'entreprise est rachetée par la CS Brooks. Alan se trouve, lui aussi, un emploi dans la compagnie, au support informatique. « On s'était acheté une toute petite et vieille maison à Georgeville. Un an plus tard, tous les employés qui avaient été transférés de Montréal ont été mis à pied. Ma femme était enceinte. On ne pouvait pas rester les bras croisés, il fallait faire quelque chose! Pour s'en sortir, je suis devenu consultant en informatique et, ironiquement, CS Brooks est devenu mon principal et meilleur client. Ensuite, j'ai eu la Domtar. »

KEZBER
Inciter l'évolution

Faire de Kezber votre partenaire TI, c'est avoir accès à tous ces services au même endroit

- DÉVELOPPEMENT D'APPLICATIONS SUR MESURE
- INFOGÉRANCE ET RESSOURCE D'APPOINT
- SOLUTIONS INFONUAGIQUES
- EXPERTISE AI/BI
- CYBERSÉCURITÉ

CONTACTEZ NOS EXPERTS

1 888 889-4668
info@kezber.com
kezber.com

Microsoft Partner
Gold Développement d'Application
Gold Solution cloud pour les PME
Gold Collaboration et Contenu
Gold Centre de données

« Ils ne savaient pas que c'était impossible, alors ils l'ont fait. »
- Mark Twain

« Au tout début, Kezber c'était moi tout seul dans mon sous-sol, dans mon auto. Je travaillais le jour, la nuit, sur appel. J'ai accumulé les clients. Comme la charge devenait grande, j'ai engagé des gens. J'ai décidé d'ouvrir les premiers bureaux à Sherbrooke, parce qu'à l'époque, Microsoft tenait compte de la localisation de l'entreprise pour donner des références Google. Alors, géographiquement, ça faisait du sens de s'installer là. »

Trente ans après son arrivée dans la région, à cinquante-cinq ans et papa de trois enfants, âgés entre quatorze et vingt-six ans, dont un garçon qui travaille dans l'entreprise, Alan Kezber a encore des projets et des idées plein la tête : « Si je n'avais pas Kezber, j'aurais trois autres affaires. Souvent, je dois me restreindre, me freiner parce que j'en ferais trop! Il faut savoir s'arrêter et focusser. Mais j'aime tellement ça! Il y a tellement de possibilités pour tout le monde… vraiment! »

Pour lui, être entrepreneur c'est de toujours voir les opportunités qui sont partout et de ne pas avoir peur de foncer: « On y va, on est prêt, let's go! ». Cette philosophie, il souhaite la transmettre aux jeunes en allant, notamment, à la rencontre des étudiants en entrepreneuriat de l'Université Bishop's.

« Il faut innover. Il faut trouver les possibilités et une nouvelle façon de faire les choses. Amener des nouvelles idées, penser à l'extérieur de la boîte, être un peu fou. Les idées peuvent partir dans tous les sens mais c'est comme ça qu'on trouve comment faire différemment. Ça peut être aussi simple que de faire des bureaux comme ceux des ilots à Magog! Ça, c'est innovant! »

« Prenez soin de vos employés, ils prendront soin de votre entreprise. »
- Richard Branson

Il y a deux ans, Alan Kezber a décidé d'installer son siège social à Magog. Le style de vie où la nature, le travail et la convivialité des gens se côtoient lui plaisent particulièrement. Il y voit également une façon d'attirer des employés : « Si je veux que des gens de Montréal, de Toronto ou de Boston viennent travailler pour nous, je dois pouvoir leur offrir quelque chose de différent, de mieux que ce à quoi ils ont déjà accès. Tant qu'à changer une ville pour une autre ville, les gens vont rester chez eux. Il faut leur apporter une valeur supplémentaire et ici, on a ça! »

Avec la région en toile de fond, Kezber répond alors à la demande grandissante d'une génération de travailleurs qui recherchent, d'abord et avant tout, l'équilibre entre la vie personnelle et la vie professionnelle : « On a une très belle rétention d'employés, on a beaucoup de succès à recruter. Les gens veulent venir travailler ici et ils sont heureux de travailler pour Kezber. Et cela se ressent dans la relation que nous avons avec nos clients. On veut garder cet esprit dans tout ce que l'on fait. »

en rafale

Pourquoi avoir accepté le rôle d'ambassadeur?

Parce que je pense que les gens travaillent tellement fort pour la région! Ça fait du sens pour moi de participer. Je veux supporter ma région… vraiment!

Votre Memphrémagog, c'est quoi?

Memphrémagog est extraordinaire! J'adore le lac, la montagne aussi. La vie de mes enfants est ici. Ils y sont nés. Dans la région, les gens sont chaleureux, on se reconnaît, on se parle. Ici, nous ne sommes pas des inconnus, comme c'est souvent le cas ailleurs. C'est humain. Tu vas faire ton épicerie, c'est certain que tu rencontres des gens que tu connais. Il y a un côté village que j'aime beaucoup.

Quel est votre « Vraiment »?

Moi je suis vraiment content d'être là! Je vous le dis. C'est aussi simple que ça. Je suis vraiment content!

Crédit photo : Louise Champoux

Entre tradition et innovation :

À la découverte d'entreprises de la région

Par Vanessa Cournoyer-Cyr

On retrouve dans la MRC de Memphrémagog des centaines d'entrepreneurs aux parcours uniques, aux ambitions infinies, à l'énergie débordante. La MRC de Memphrémagog est vraiment un terreau fertile à la création de projets innovants.

On vous propose de partir à la découverte d'entreprises inspirantes, installées aux quatre coins de la région de Memphrémagog. Œuvrant dans des secteurs d'activité très variés, ces entreprises sont pilotées de main de maître par des entrepreneurs qui n'ont pas froid aux yeux et qui, par leur caractère passionné et dynamique, ont de quoi renforcer notre fierté de vivre dans Memphrémagog!

L'ARTISANAT ET LA TRADITION… AU GOÛT DU JOUR

Qui dit tradition, dit respect et mise en valeur d'un savoir-faire ancestral et artisanal. Des entreprises de la région se sont donné comme mission de redonner ses lettres de noblesse à cette approche. Parcourons la région pour en découvrir quelques-unes.

Crédit photo : Aux pieds du Roy

PREMIER ARRÊT…

Ayer's Cliff, chez Aux pieds du Roy. Cette charmante localité est située au bord du lac Massawippi, où Benoît Roy s'est installé après trente années passées dans les Laurentides.
Ce qui l'a amené dans la région? Ses deux fils maintenant établis en Estrie, desquels il souhaitait se rapprocher. Ce qui l'anime? Le métier d'artisan bottier maroquinier qu'il exerce au sein de son entreprise.

Il faut dire que ça fait plus de quarante ans que M. Roy travaille le cuir avec passion. Autodidacte proclamé, cet entrepreneur a tout appris par lui-même sur le métier de bottier. Il est devenu maître dans l'art de créer une chaussure sur mesure pour une clientèle plus que variée.
Quatre décennies de métier ont su garnir sa collection de modèles de chaussures pour hommes et pour femmes, dans laquelle figure plus de quatre cents modèles en tout genre : chaussures stylées, bottes chics, sandales de confort…

www.auxpiedsduroy.com

POURSUIVONS NOTRE ROUTE,

direction Bolton-Est, Pierre Simard, artisan et entrepreneur, est confortablement installé dans son atelier où il travaille le bois avec rigueur et amour depuis déjà 15 ans. Son entreprise, JUstenbois, a su faire sa place dans l'univers de la confection d'accessoires de cuisine.

Saviez-vous qu'il y avait 28 étapes derrière la fabrication d'une fourchette en bois d'érable? C'est donc un travail de précision et de finesse qu'exerce M. Simard, un travail qui n'est pas à la portée de tous!

Que ce soit en Californie, en Europe ou même en Australie, des milliers de consommateurs ne jurent que par ces ustensiles de grande qualité fabriqués à partir de bois d'érable, ici, dans la MRC de Memphrémagog. C'est avec fierté que M. Simard s'approvisionne en grande partie dans des forêts de Mansonville.

Pourtant, M. Simard n'était pas prédestiné à devenir fabricant et distributeur d'articles de cuisine. Originaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean, il a fait son nom dans l'industrie de la musique à Montréal pendant plusieurs années, avant de décider de venir s'installer dans la région. C'est l'appel de l'eau et des lacs qui a attiré ce grand nageur, qui fait une saucette à tous les jours avant d'aller à son atelier de Bolton-Est.

Aujourd'hui, M. Simard continue de rouler sa bosse et de gagner en popularité chez les adeptes du mouvement zéro déchet, notamment. Malgré des perspectives d'avenir intéressantes, cet homme de conviction compte bien maintenir un rythme de croissance modéré, question de demeurer en adéquation avec ses valeurs… et de continuer de faire quelques longueurs dans le lac avant de se rendre au boulot!

www.justenbois.com

Crédit photo : Karen Durell

Crédit photo : Le Rucher Boltonnois

TOUJOURS À BOLTON-EST,

on retrouve l'entreprise Le Rucher boltonnois. Une entreprise d'économie sociale fondée par Alain Déry, qui s'est donné comme mission de favoriser l'apiculture communautaire.

La formule derrière le Rucher boltonnois est simple : inviter la communauté à adopter une ruche pour la saison estivale et à participer aux activités apicoles. Le succès fût instantané. Semaine après semaine, des résidents de plusieurs municipalités avoisinantes se donnent rendez-vous pour participer aux activités du Rucher boltonnois.

En un peu plus d'un an, le Rucher boltonnois a fait beaucoup de chemin pour sensibiliser la population aux bienfaits de l'apiculture. Un marché public mettant en valeur les produits locaux s'est greffé au projet. Un café de village serait également sur le point de voir le jour à Bolton-Est. L'avenir est radieux pour Le Rucher boltonnois!

www.rucherboltonnois.net

QUAND INNOVER RIME AVEC FIERTÉ

Repousser les limites, aller hors des sentiers battus, défricher, c'est ça, innover. Et dans la MRC de Memphrémagog, l'innovation, ça nous connaît. Il faut dire qu'un écosystème bien particulier s'est mis en place au fil des années au cœur du centre-ville de Magog. Son nom? Magog Technopole. C'est cet incubateur qui permet à de nombreuses entreprises d'innover, avec brio et avec fierté.

C'EST LE CAS D'EXPÉDIBOX,

une entreprise spécialisée dans le développement d'un réseau de casiers intelligents, installée dans les locaux de Magog Technopole. Depuis deux ans, l'entreprise ne ménage pas les efforts pour offrir des solutions adaptées aux nouvelles réalités entourant la livraison de colis. Et on peut dire qu'Expédibox voit grand. Elle vise entre 1 000 et 2 000 casiers intelligents répartis un peu partout en Amérique du Nord. Pas mal pour une petite start-up qui a vu le jour lors d'un Start-up Weekend! Pour Francis Campbell, président de l'entreprise, il allait de soi d'installer ses pénates dans la région de Memphrémagog, qui offre la possibilité de vivre la nature tout en travaillant, de développer sa créativité grâce à la qualité de vie. L'effervescence entourant le secteur des TIC est également un moteur de développement incomparable. Avec tous ces avantages, il n'y avait aucune raison de fonder son entreprise ailleurs que dans la région de Memphrémagog!

www.expedibox.com/fr/

Une autre entreprise reconnaissante de l'appui indéfectible offert par Magog Technopole, c'est **LEKLA**, spécialisée dans les systèmes de stockage d'énergie solaire. Peut-être avez-vous déjà remarqué le luminaire intelligent aménagé au parc de la Baie-de-Magog à partir duquel vous pouvez recharger vos appareils électroniques? Cette installation est l'œuvre de Lekla! Fondée en 2010 à Sherbrooke, l'entreprise a fait le choix de s'établirdans Memphrémagog il y a quelques années pour son réseau de partenaires engagés, la vitrine technologique qu'offre la région et son dynamisme.

Et on peut dire que Patrick Fontaine et Mélissa McGrail, les deux sympathiques entrepreneurs derrière Lekla, n'ont jamais regretté leur geste! Leurs affaires ont explosé depuis leur arrivée dans la région et les projets sont nombreux pour leur entreprise. Gageons que nous croiserons d'autres installations signées Lekla dans les prochaines années!

www.lekla.ca

À quelques portes de là, l'entreprise **GROUPE IXTROM** occupe un étage entier de l'immeuble abritant Magog Technopole. Le Groupe Ixtrom, c'est le secret le mieux gardé de la région. C'est une entreprise qui développe depuis 10 ans des logiciels intelligents pour la gestion des mesures d'urgence, le tout grâce à un système de sécurité des plus avancés. À sa barre? L'Estrienne d'adoption, Soledad R. Bourque. Diplômée en informatique et arrivée d'Espagne il y a une dizaine d'années, elle a toujours caressé le projet de fonder son entreprise technologique et c'est au Québec qu'elle a réalisé son rêve. Après avoir débuté ses activités à Sherbrooke, le Groupe Ixtrom et Soledad R. Bourque ont choisi de poursuivre leur aventure à Magog et de joindre les rangs de la grande famille de Magog Technopole. Rapidement, Mme Bourque a été conquise par la qualité de vie qu'offre Magog, un endroit qui permet de profiter des avantages de la ville, sans en vivre les inconvénients. Le Groupe Ixtrom compte des clients de renom, comme le ministère de la Sécurité publique, la Sûreté du Québec et le groupe Jean Coutu, pour ne nommer que ceux-là. Pourtant, l'entreprise tarde à se faire connaître du grand public. Qu'à cela ne tienne, Mme Bourque ne cache pas avoir des projets d'expansion pour son entreprise et souhaite partir à la conquête de nouveaux marchés un peu partout dans le monde. Le Groupe Ixtrom risque bien de devenir un secret de Polichinelle!

www.ixtrom.com/fr

Jean-Paul Scieur (copropr. Le Cep d'Argent), Stéphane Bégin (prés. Conceptromec), ainsi que Luigi Sciorio (prop. Cuir Eleganza) sont d'avis que la beauté et la qualité de vie de la région sont les attraits les plus puissants pour attirer des affaires, travailleurs et touristes. Crédit photo : Louise Champoux

Brasser des affaires là où la vie est si belle

Par Maryse Mathieu

Ce n'est pas une utopie de croire que des clients ou gens d'affaires ne veulent plus partir après un séjour dans la région de Memphrémagog. Même si c'est l'hiver et même s'ils viennent d'aussi loin que le Mexique ou la Californie. Vraiment! Trois hommes d'affaires en témoignent.

Stéphane Bégin, président fondateur de Conceptromec, œuvre dans le milieu des affaires depuis 31 ans. Selon lui, avoir une entreprise à Magog lui permet d'obtenir davantage de contrats à l'international. « Parce que les gens veulent revenir pour faire leur approbation et visiter la région », affirme-t-il, enthousiaste. Possédant une autre usine au Mexique, il observe le même phénomène avec les habitants de ce pays où il fait pourtant presque toujours beau et chaud. « Là-bas, ils ne connaissent pas les changements de saison », mentionne-t-il, notant que les couleurs d'automne ont particulièrement la cote, tout comme le ski au mont Orford.

Avec la pénurie de travailleurs qui affecte de nombreuses entreprises, M. Bégin soutient que la beauté des paysages et la qualité de vie du secteur magogois lui permettent également de recruter en France et aux Philippines, entre autres.

Hochant la tête d'approbation, le Français d'origine champenoise Jean-Paul Scieur, copropriétaire du vignoble Le Cep d'Argent, dit comprendre pourquoi plusieurs de ses compatriotes se plaisent autant aux alentours. « La France, c'est 66 millions d'habitants dans un territoire 3 fois plus petit que le Québec », note le vigneron, installé à Magog depuis 1982, pour y planter des vignes parmi les grands espaces tant appréciés. « Ici, il y a un microclimat avec le petit lac Magog qui est devant et avec le mont Orford derrière, qui divise les précipitations. »

Plein air et agrotourisme

M. Scieur est l'instigateur du plus gros événement agrotouristique de la région : la Fête des Vendanges Magog-Orford. L'événement qui a célébré ses 25 ans en 2018 attire plus de 80 000 visiteurs, en septembre. Pour lui, créer des événements dans un site aussi enchanteur que le bord du majestueux lac Memphrémagog et avec une vue sur le mont Orford, c'est magique.

« C'est la plus grosse période d'achalandage à ma boutique », déclare Luigi Sciorio, propriétaire de Cuir Eleganza, confirmant que les affaires sont bonnes. Le sympathique artisan de 71 ans, confectionne entre autres des sacs à main de renommée internationale depuis 25 ans dans son atelier-boutique de la rue Principale, à Magog. Plus de 80 % de sa clientèle est touristique et plusieurs reviennent chaque année. « J'ai une cliente de la Californie qui passe à chaque mois de février, en venant faire du ski au mont Orford », apprécie le commerçant.

La qualité de ses produits est souvent comparée à celle de grands noms de la haute couture européenne. D'ailleurs, il raconte qu'une cliente s'est fait interpeller sur les Champs-Élysées à Paris pour se faire demander d'où venait son magnifique sac à main.

***« Ce n'est pas Naples ni Venise qu'il faut voir avant de mourir, mais plutôt Magog! »*, croit fermement M. Sciorio.**

M. Sciorio se fait souvent interroger afin de savoir pourquoi un talentueux Italien comme lui a quitté sa « Napoli » natale pour s'installer à Magog? Il répond que c'est d'abord après être tombé amoureux d'une Magogoise rencontrée à Montréal, puis après être tombé sous le charme de la région. « Quand je vais voir mon fils à Rome, après une semaine, j'ai hâte de revenir, avoue l'homme qui signale avoir une santé de fer en raison de la qualité de vie et de l'air à Magog. Je vais travailler à pied tous les jours et ça me prends 25 minutes. »

Pour M. Bégin, originaire de Thetford Mines, c'est le travail à la Dominion Textile qui l'avait amené à Magog dans les années 80. Il ne voulait plus partir et il a lancé son entreprise dans une région où il confesse se sentir toujours en vacances. « Pendant 10 ans, on a eu un bateau et, avec les enfants, on se promenait sur le lac Memphrémagog, apprécie-t-il. J'ai aussi la chance de demeurer sur une ferme qui me rappelle mon enfance. »

L'homme d'affaires conclut en indiquant que ce sentiment de « vacances » est partagé par ses employés, simplement en se promenant sur la rue Principale le midi ou en s'assoyant sur une terrasse après le boulot.

Cuir Eleganza | Tél. : 819 868-1622
www.conceptromec.com
www.cepdargent.com

Venez vivre une expérience *vraiment unique*

au cœur de la région Memphrémagog

Avec les entreprises du Groupe PAL+, créez des forfaits uniques qui vous ressemble. Découvrez l'envers du décor de la région à bord du train touristique Orford Express ou du bateau de croisière le Grand Cru, savourez un repas exquis au Bistro 4 Saisons, au OMG Resto ou à l'Ancrage et complétez votre escapade par un séjour à l'Espace 4 Saisons ou à l'Étoile-sur-le-lac.

Orford Express

Randonnées en train : brunch, dîner, souper ou sans repas.

Escapades Memphrémagog

Croisières sur le lac Memphrémagog : brunch, dîner, souper ou sans repas.

Le train et le bateau sont situés au Quai MacPherson (Pointe Merry) à Magog.

orfordexpress.com

Pour réserver ou créer votre forfait train, bateau, hôtel : 1 866 575-8081

escapadesmemphremagog.com

OMG Resto

Restaurant moderne construit dans une ancienne église au coeur de Sherbrooke. Un lieu à visiter!

1175, rue King Ouest, Sherbrooke

819 823-7001

OmgResto.com

Espace 4 Saisons

Hôtel 4 étoiles au design unique avec vue exceptionnelle sur le mont Orford.

4940, chemin du Parc, Orford

1 877 768-1110

Espace4Saisons.com

Bistro 4 Saisons

Situé à même l'hôtel. Une des meilleures tables de la région!

819 847-2555

Bistro4Saisons.com

Étoile-sur-le-lac

Hôtel 4 étoiles. Sur les rives du majestueux lac Memphrémagog.

1200, rue Principale Ouest, Magog

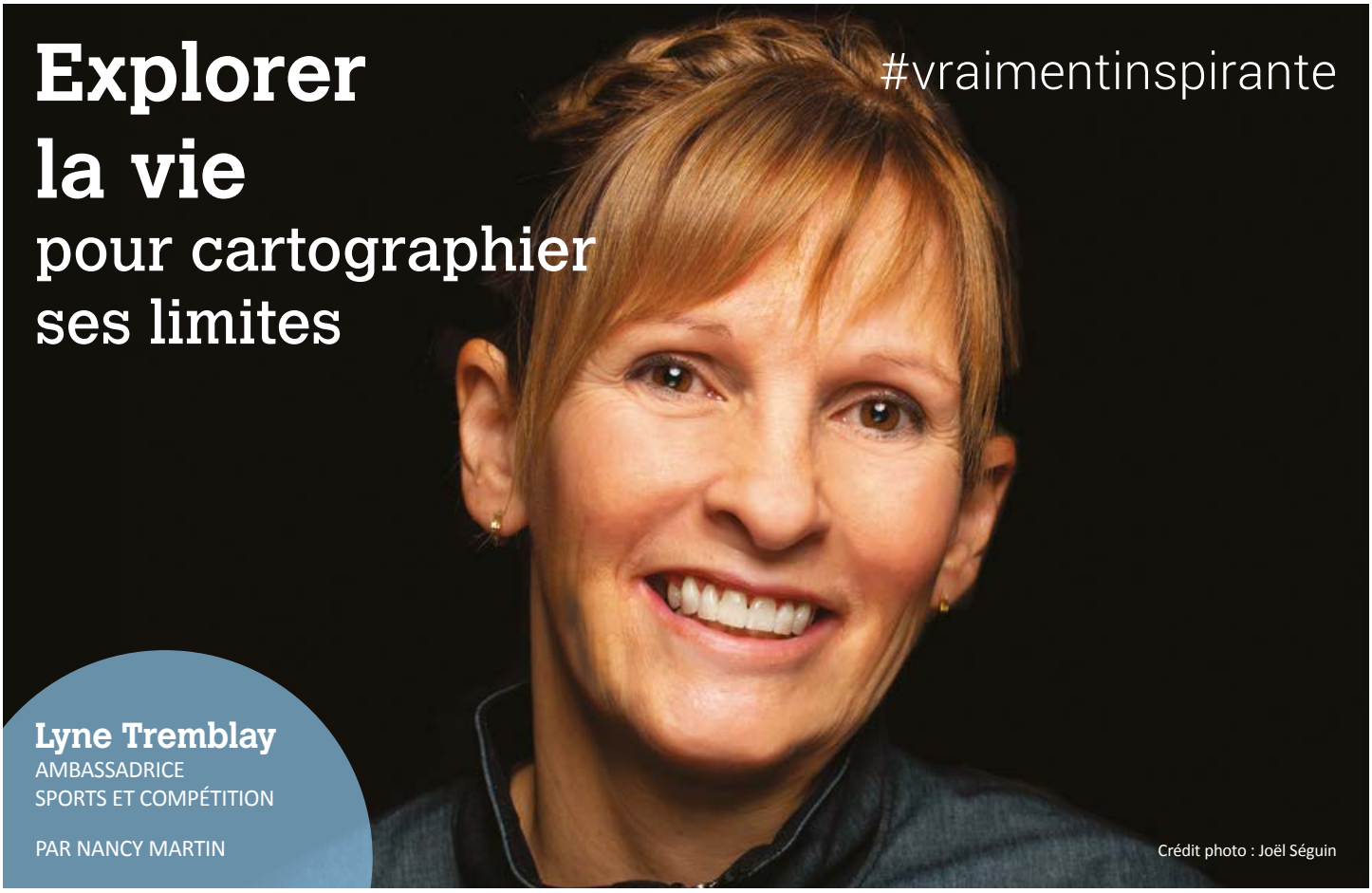
1 800 567-2727

Etoilesurlelac.ca

L'Ancrage

Situé à même l'hôtel. Grande terrasse avec vue spectaculaire sur le lac.

PAR LE GROUPE PAL+ Expériences touristiques



Explorer la vie pour cartographier ses limites

#vraimentinspirante

Lyne Tremblay
AMBASSADRICE
SPORTS ET COMPÉTITION

PAR NANCY MARTIN

Crédit photo : Joël Séguin

La première chose qui nous marque lorsqu'on croise la route de Lyne Tremblay, c'est son énergie, à la fois calme et pétillante. Une grande force intérieure et une confiance, aussi, qui lui ont permis de toujours se tenir debout, malgré les coups du destin et son handicap. Lyne a toujours eu un profil d'exploratrice. Petite fille, elle était attirée par l'inconnu et se cherchait un véhicule pour pouvoir voyager. Ce véhicule aurait pu être l'art ou son métier d'ingénieure et d'enseignante technologique. Mais c'est le sport qu'elle choisit, inspirée, comme toute une génération, par les Jeux olympiques de 1976 et la performance de Nadia Comaneci. « Le sport a toujours fait partie de mon ADN. C'est dans mes fibres. J'ai toujours été active et, pour moi, le sport, ça se passe à plusieurs niveaux. Il n'y a pas que le physique. Il y a aussi tout le côté mental et un aspect technologie qui rejoignent tous mes intérêts. »

C'est à 17 ans, alors qu'elle doit composer avec la séparation de ses parents, que Lyne découvre réellement le sport et ses bienfaits. Elle trouve dans la course à pied l'exutoire dont elle avait besoin pour passer à travers ce moment difficile de sa vie. Entière et intense, elle court chaque jour un peu plus longtemps, un peu plus loin, jusqu'à faire des marathons. Malheureusement, un événement tragique viendra mettre un terme à sa carrière de marathonienne : victime d'un grave accident d'automobile, elle doit faire le deuil de ses trois amis qui prenaient place avec elle à bord du véhicule. Des problèmes avec ses membres inférieurs apparaissent alors. Étonnamment, selon les médecins, il ne s'agit pas de séquelles de l'accident, mais plutôt d'un surentraînement. Pour donner un répit à ses jambes, elle change donc de sport et débute la pratique du cyclisme sur route en 1984. À l'époque, ce sport n'étant pas connu au Québec, elle doit s'expatrier en Europe pour poursuivre son entraînement. C'est là-bas qu'elle rencontre son mari qui décède, quelques années plus tard, d'un infarctus massif. « Ça a bouleversé ma vie, mais ça m'a aussi ramenée aux choses importantes, et c'est par le sport que j'ai réussi à m'en sortir. Je me suis mise au triathlon ultra distance et j'y ai découvert un certain équilibre parce que ça remplissait ma nature excessive. »

Ce côté passionné, elle le tient de son père, qu'elle décrit comme un grand rêveur patenteux. « J'ai passé mon enfance avec un père qui construisait un avion dans le sous-sol de la maison. J'ai été élevée dans cette culture que rien n'est impossible. Mon père a été le premier constructeur d'avion amateur au Canada. Comme par osmose, mon premier métier a été celui de pilote. Mais je ne pouvais pas être pilote de ligne parce que je n'avais pas la grandeur requise. Ensuite, je me suis tournée vers le côté plus technologique de l'aviation et je suis devenue mécanicienne aéronautique, instructeure et ingénieure. »

« Ce qu'on dit d'un malheur, qu'il n'arrive jamais seul, on peut le dire aussi des passions. »
- François-René de Chateaubriand

À 34 ans, le diagnostic de la maladie dont elle souffre tombe : une maladie évolutive du système neurologique. Ses jambes étant de plus en plus affectées, elle doit arrêter le triathlon. Encore une fois, pas question pour cette battante de cesser d'être active ou de laisser les épreuves de la vie lui dicter la suite de la sienne. Elle se met donc au kayak de mer et participe à plusieurs défis importants, dont la traversée du fleuve Saint-Laurent en solitaire. Mais Lyne n'est pas au bout de ses peines et d'autres écueils l'attendent. Alors qu'elle

s'entraîne sur le lac Memphrémagog, elle se fait happer par des plaisanciers en état d'ébriété. Cette collision laissera de nombreuses séquelles physiques qui mèneront à la paraplégie avec laquelle elle doit composer aujourd'hui. « Ça été une adaptation, une nouvelle exploration pour moi. Je préfère l'aborder de cette façon. J'explore un nouvel univers : le monde des personnes à mobilité réduite ou avec handicap. Ça va paraître drôle à dire, mais je trouve ça extraordinaire et fascinant. Non pas que je souhaitais en faire partie, mais au final, je découvre des gens exceptionnels qui m'apportent une richesse incroyable. » Elle commence alors la pratique du ski alpin adapté. Mais comme un énième coup du sort, cette quête est freinée par un autre accident. En compétition de Super G, elle perd un ski et se fracture plusieurs côtes, notamment. C'est la fin de sa carrière de ski.

« La plus grande gloire dans la vie ne réside pas dans le fait de ne jamais tomber, mais dans celui de se relever à chaque fois que nous tombons. »
- Nelson Mandela

S'en est suivi le tir à l'arc, sport pour lequel elle représente le Canada aux Jeux paralympiques de Pékin et Londres. Avec ce sport, elle explore un autre côté de l'être humain, un côté plus sombre, plus obscur. « J'ai appris qu'il y a des gens qui sont en relation d'aide et qu'il y en a d'autres qui sont en relation de pouvoir. Parce que c'était trop difficile pour moi, j'ai décidé en 2014 de changer de sport et de faire du tir à la carabine et j'en suis extrêmement heureuse. Ce sport m'apprend le moment présent. Dans les autres disciplines, il faut être beaucoup dans l'anticipation. Avec le tir, tu n'as pas le choix de focusser, de te concentrer, de t'arrêter. »

« Je ne regarde pas ce que je n'ai plus; je regarde ce qu'il me reste. Je n'ai peut-être plus de jambes, mais j'ai tellement d'autres choses! »

Résilience est le mot qui vient à l'esprit lorsqu'on entend le parcours de cette femme délicate qui ne s'est jamais laissée terrasser par les épreuves douloureuses que la vie lui a apportées. Refusant le rôle de victime passive, elle les a plutôt transformées en rage de vivre. Un état d'être et d'esprit qui lui viennent, entre autres, de sa mère.

« J'ai été amenée jeune à sortir de ma zone de confort et j'y ai toujours découvert du plaisir. Ma résilience me vient de là. Chaque fois, je le vois comme une nouvelle exploration qui va m'amener de nouveaux défis et de nouvelles aventures. Je ne regarde pas ce que je n'ai plus; je regarde ce qui me reste. Je n'ai peut-être plus de jambes, mais j'ai tellement d'autres choses! Et je suis une fille qui ne pense pas trop. Je suis une fille d'instinct. Je ne perds pas de temps à trop réfléchir. J'avance! »

Ultimement, c'est la passion qui la tient debout. Un autre legs de sa maman, qui a vécu les dernières années de sa vie aux côtés de sa fille. « Ma mère était une passionnée de tricot. Elle en faisait tout le temps. Elle a fait plusieurs AVC, elle était à mobilité très réduite et ne pouvait pratiquement plus rien faire, mais jusqu'à la fin, elle a eu ses broches à tricoter dans les mains. À partir du moment où on a une passion, on se raccroche à quelque chose. » Mais pourquoi le sport, encore et toujours? Pourquoi pas la peinture ou autre chose? « Parce que ça rejoint ma personnalité de fille structurée et disciplinée. Le sport m'amène une structure, une sensation de liberté, un bien-être physique et un bien-être mental aussi. Il y a un côté social et communautaire dans le sport. En plus, ça me permet de voyager. Tout ce que je suis, je le retrouve dans le sport. Je pourrais le retrouver aussi dans la musique, mais j'ai besoin du côté physique et extrême du sport. J'ai besoin de me dépasser. »

C'est en 1992 qu'elle adopte la région comme terre d'accueil. « Ça été un coup de foudre. Pour moi, Magog est la plus belle ville au Québec. Même si je voyage beaucoup et que je vois de beaux endroits, c'est Magog MA ville. Je suis saguenéenne d'origine mais magogoise de cœur.

Crédit photo : Gracieuseté

Mon pied à terre est ici et il va le rester pour le reste de ma vie. Parce que c'est un milieu qui est propice à l'équilibre. Être passionnée et ne vivre que de sa passion nous met en déséquilibre. Tandis qu'ici, on peut l'être vraiment parce qu'il y a différentes choses qui nous ramènent les deux pieds sur terre. »

En 2008, Lyne commence à donner des conférences pour parler de ce qu'elle appelle « ses aventures ». Sortant grandie de cette expérience, elle souhaite aller plus loin et fait appel à Marie-Lise Pilote pour mettre en scène sa conférence de « haut niveau ». « C'est le prolongement de ma carrière d'enseignante technologique. Pour moi, c'est une façon de continuer à être utile professionnellement. Je veux transmette l'éveil de la curiosité, du désir et du rêve. C'est mon huitième sport ! »

À la fin, lorsque nous quittons la maison de Lyne pour reprendre notre route, nous repartons avec un immense espoir, une inspiration qui nous submerge la tête et le cœur, et une magistrale leçon de vie qui nous suivra longtemps après cet entretien…

« Personne ne peut retourner en arrière, mais tout le monde peut aller de l'avant. Et demain, quand le soleil se lèvera, il suffira de se répéter : je vais regarder cette journée comme si c'était la première de ma vie. »
- Paulo Coelho

Crédit photo : Louise Champoux

en rafale

Pourquoi avoir accepté le rôle d'ambassadrice?

Quand on voyage à titre de sportif, notre travail c'est bien sûr de performer, mais c'est aussi d'être ambassadeur de notre pays, de notre province et de notre milieu de vie. De façon concrète, dans nos bagages, on amène toujours quelque chose qui nous réconforte. Un vêtement doux dans lequel on est bien à la maison, des photos de notre famille, etc. Moi, quand je suis angoissée ou stressée avant une compétition, je fais de la méditation et je m'imagine ici, à Magog. C'est là que notre milieu prend tout son sens. Parce qu'on a toujours envie d'y revenir, parce qu'on s'y sent bien. C'est un ancrage important.

Votre Memphrémagog, c'est quoi?

C'est un milieu sécuritaire et sain parfait pour les familles et dans lequel les enfants peuvent découvrir la nature. Il y a un aspect communautaire très important aussi. On se sent enrobé par un bonheur. C'est aussi la nature dans laquelle je peux pratiquer tous mes sports. Les sept! C'est quand même remarquable de penser que, grâce aux quatre saisons, je peux tout faire dans la région! Le mont Orford est la montagne idéale pour s'entraîner en ski parce qu'il y a toutes les conditions de neige, de la poudreuse à la glace. Le lac nous permet de faire du kayak longue distance et du triathlon avec son corridor de nage en eau libre. Et quel paradis pour le vélo et la course, sur route ou en montagne, avec les pistes qui nous amènent dans des endroits grandioses! Les grandes terres ici permettent la pratique du tir à l'arc et à la carabine. Il y a des gens de l'Ouest canadien et d'ailleurs qui viennent ici s'entraîner avec moi! C'est extraordinaire! C'est aussi une région qui est propice à la créativité parce qu'elle est authentique, sans artifices. Il y a d'autres régions qui ont été prises par des gros consortiums américains qui les ont transformées, dénaturées. Nous, ce n'est pas ça. Nous sommes restés vrai. Et en plus,moi, je suis une passionnée d'histoire et d'art. La région est extrêmement riche en patrimoine culturel et historique. C'est fou! Et combien d'artistes viennent ici parce que la région les inspire! Donc la femme, la sportive, la professionnelle, la passionnée, tout ce que je suis finalement est comblé! Qu'est-ce qu'on peut demander de plus?

Quel est votre « Vraiment »?

Moi je suis vraiment passionnée! Vraiment passionnée de sport, d'art, d'histoire, de culture, de vie, de tout!

Courir, nager, pédaler, naviguer, patiner, skier… se dépasser!

#vraimentactive

Par Nancy Martin

Crédit photo : Stéphane Lemire

Dans Memphrémagog, on carbure aux défis! Que vous soyez débutant, intermédiaire ou expert, vous trouverez une activité ou un événement qui satisfera votre côté compétitif! Pour courir, nager, pédaler, naviguer, patiner, skier, glisser et vous dépasser, découvrez notre gym à ciel ouvert!

Courir!

Des mordus de course, il y en a beaucoup dans Memphrémagog! Pas étonnant qu'il y ait autant d'événements organisés en lien avec ce populaire sport dans la région! Marathon, demi-marathon, Défi des collines avec ses côtes vertigineuses pour les mollets aguerris ou courses pour enfants, il y en a pour tous les niveaux et tous les âges. Courir ici, c'est avoir le souffle coupé. Coupé par les défis qui vous attendent, mais aussi par les paysages éblouissants qui vous servent de décor. Oubliez le tapis roulant! Que ce soit en s'associant à l'un des clubs de course de la région ou en s'inscrivant aux différents défis, ici, c'est dehors que nous courons! À vos marques, prêt, courez!

Courir en Estrie propose différents défis tout au cours de la saison de course, soit de mai à octobre. D'abord, il y a le demi-marathon de la fête des Mères, en mai à North Hatley, qui offre de nouveaux parcours plats à 90 % longeant la rivière Massawippi. En juillet, il y a la version estivale du Marathon de Magog avec ses distances de 42,2 km, 21,1 km, 10 km, 5 km et de 1 km pour les enfants de moins de 12 ans.

Le Défi des Collines, quant à lui, se tient en septembre. Les amateurs de course à pied ont alors l'occasion de se mesurer aux collines de Sainte-Catherine-de-Hatley. Surtout ne retenez pas votre souffle! Vous pourriez manquer d'air devant les paysages spectaculaires et à perte de vue que vous découvrirez du sommet des côtes. Les courses offertes sont de 5,5 km, 11 km, 15 km et 30 km. Encore une fois, il y a aussi un parcours de 1 km pour les enfants.

Finalement, le Marathon de Magog vient clore la saison de course sur route en octobre avec l'un des plus beaux parcours de marathon. Tout comme sa version d'été, il offre sa distance mythique de 42,2 km en plus des traditionnels 21,1 km, 10 km, 5 km et de 1 km pour les enfants de moins de 12 ans.

www.courirenestrie.com

Il ne faut pas manquer non plus le Relais Desjardins du Lac Memphrémagog qui, en septembre de chaque année, attire son lot de coureurs, prêts à relever le défi de faire le tour du lac Memphrémagog à la course à pied. Un défi de 123 kilomètres en équipe qui n'est pas à prendre à la légère avec ses routes sinueuses et ses dénivelés importants! Il s'agit d'un parcours magnifique sur les berges du lac, qui permet d'admirer les paysages automnaux. Par ailleurs, tous les dons générés par le Relais Desjardins du Lac Memphrémagog sont versés à la Fondation Christian Vachon, qui a pour mission de soutenir financièrement la persévérance et la réussite éducative en donnant une chance égale à tous les jeunes dans le besoin d'avoir accès à cette réussite dans plus de soixante écoles primaires de l'Estrie. Courez pour une bonne cause!

www.fondationchristianvachon.com

Crédit photo : Marco Bergeron

Nager!

Longtemps, Memphrémagog a été reconnu pour sa fameuse Traversée internationale, qui a fait l'histoire et alimenté les passions sportives pendant 37 ans. Cet événement a laissé sa marque et un héritage : depuis 2018, un corridor de nage en eau libre peut être utilisé par les adeptes de natation dans le lac Memphrémagog.

Devenant l'une des premières villes au Québec à offrir au grand public ce type d'installation sportive, Magog favorise ainsi le développement de la relève chez les nageurs d'eau libre en région, mais aussi aux niveaux provincial et national.

Accessible de la pointe Cabana, le corridor de nage en eau libre offre un parcours de 500 mètres aux nageurs, soit 1 km aller-retour, dans les eaux du lac Memphrémagog. Un parcours alternatif de 250 mètres est également offert. L'aire de baignade est surveillée par des sauveteurs certifiés et est ouverte de juin à septembre.

www.ville.magog.qc.ca

Mais si vous êtes plutôt du genre à vous prélasser ou à patauger dans le bleu de nos lacs, une multitude de plages s'offrent à vos maillots, pelles et sceaux. Au lac Memphrémagog, trois plages sont accessibles au public soit : Des Cantons, Baie-de-Magog Est et Baie-de-Magog Ouest.

Au lac Massawippi, l'ancienne plage des Servites à Ayer's Cliff est désormais publique. Elle appartient aux municipalités du Canton de Hatley, de Hatley, de Sainte-Catherine-de-Hatley et d'Ayer's Cliff. Il y a aussi la plage de North Hatley pour les citoyens et les visiteurs. Il y a cependant un tarif pour accéder à cette plage familiale avec des jeux pour enfants et des tables à pique-nique.

Finalement, à Orford, vous avez accès aux plages de sable des lacs Stukely et Fraser, qui se trouvent à l'intérieur du parc national du Mont-Orford de la SÉPAQ.

Bonne baignade!

www.ville.magog.qc.ca
www.lacmassawippi.ca
www.sepaq.com

Pédaler!

En plus de La Montagnarde (voir article page 11), la région compte plusieurs pistes cyclables toutes plus bucoliques les unes que les autres.

SENTIER NATURE TOMIFOBIA

Situé entre Ayer's Cliff et Stanstead, le Sentier Nature Tomifobia permet d'observer des milieux naturels uniques et une faune diversifiée. Se rattachant au réseau cyclable de la Ville de Stanstead, vous pourrez parcourir plus de 25 km sur piste.

Voici quelques autres idées de circuits pour des balades dont vous vous souviendrez longtemps. Vous pouvez télécharger leurs cartes au **www.mrcmemphremagog.com/velo.**

LE TOUR DU LAC LIBBY

Circuit de 12 km vous permettant de faire le tour du lac Libby, à Saint-Étienne-de-Bolton. Une portion de ce circuit se trouve sur une route non asphaltée.

MAGOG-ORFORD

Ce circuit de 37 km vous permet de circuler au pied du mont Orford. Vous pédalerez autant dans le centre-ville de Magog que dans des secteurs agricoles et touristiques.

ENTRE TERRE ET LAC

Situé sur la rive est du lac Massawippi, ce circuit de 19 km relie Ayer's Cliff et North Hatley. Profitez de l'occasion pour utiliser le tout nouveau service de navette sur le lac Massawippi, Le Wippi, qui permet de relier ces deux villages!

Crédit photo : Stéphane Lemire

AU FIL DE L'EAU

Circuit de 73 km reliant Ayer's Cliff, Georgeville, Fitch Bay et Stanstead, il permet de découvrir plusieurs entreprises agrotouristiques ainsi qu'un patrimoine architectural et religieux riche. Vous pourrez également y admirer le lac Massawippi, le lac Lovering ainsi que le lac Memphrémagog.

LA ROUTE DES PÈLERINS

En partant de Mansonville, un pèlerinage de 52 km vous permettra d'atteindre l'abbaye de Saint-Benoît-du-Lac. Vous circulerez à proximité du lac Memphrémagog et découvrirez de magnifiques paysages. Vous préférez le vélo de montagne et les sensations fortes? Sachez que Memphrémagog a quelques beaux sentiers à vous proposer dans le parc national du Mont-Orford, qui offre 10 km de pistes dédiées au vélo de montagne.

www.sepaq.com

Et n'oubliez pas! Il y a aussi le « fatbike » qui a révolutionné le monde du vélo, puisqu'on peut désormais pratiquer ce sport été comme hiver!

Naviguer!

Immense plan d'eau blotti dans un écrin de montagnes, le lac Memphrémagog est un paradis pour la voile et les sports nautiques. Long de 40 km, il peut vous faire glisser jusqu'au Vermont et profiter de son air vivifiant et un brin iodé. Certains y naviguent pour admirer les riches demeures qui bordent le lac. D'autres, pour jeter l'ancre, se rafraîchir et se prélasser dans l'une des nombreuses baies. Une fois par année, une course amicale de voiliers de plus de 18 pieds, d'une durée de 6 à 7 heures, se tient entre Magog et Newport.

La marina Merry et la Capitainerie à Magog offrent tous les services essentiels, alors que la baie de Fitch possède une descente pouvant accommoder les yachts et une station de lavage. Le Club de voile Memphrémagog, situé près de la plage municipale de Magog, dispose aussi d'un poste de lavage et d'une rampe de mise à l'eau pour les embarcations motorisées.

Le lac Massawippi, un peu plus loin vers l'est, est également un endroit magnifique et très apprécié des plaisanciers et des pêcheurs. Plus petit avec ses 14 km de long, mais offrant des points de vue tout aussi mirifiques, il permet de voir les demeures des premiers estivants, de riches Américains confédérés. On peut accéder au lac par la marina de North Hatley ainsi que via la rue Main à Ayer's Cliff.

Par ailleurs, du midi jusqu'au coucher du soleil, deux patrouilles nautiques, chacune composée de deux agents, sont à l'œuvre afin de garantir la sécurité sur les lacs Memphrémagog, Massawippi, Lovering et Magog.

Patiner!

Quand les montagnes se fardent de blanc et que les lacs se couvrent de givre, le paysage de Memphrémagog prend des allures de bijou de cristal. L'air pur et frais remplit vos poumons et rougit vos joues, alors que les jeux d'hiver extérieurs précèdent le chocolat chaud et le feu de bois.

Lacez vos patins et venez glisser sur les 2,8 kilomètres de sentier glacé longeant le majestueux lac Memphrémagog. Avec ses quatre boucles panoramiques, le circuit est éclairé lorsque tombe le soir. De plus, des abris situés à chaque extrémité vous accueillent pour vous permettre de vous réchauffer. Gratuite en tout temps, cette activité plaira à toute la famille!

Il y a également plusieurs patinoires extérieures sur tout le territoire de la MRC pour accueillir les équipes de hockey amicales. L'aréna de Magog, pour les plus frileux, accueille également les patineurs, selon un horaire précis, de septembre à mai.

www.ville.magog.qc.ca

Skier!

Vous aimez dévaler les pentes? Memphrémagog regroupe deux montagnes uniques qui plairont autant aux amateurs de sensations fortes qu'à ceux qui souhaitent profiter d'une belle journée d'hiver en famille. Que vous choisissiez Orford ou Owl's Head, vous ne serez pas déçus! Ouvrez grand les yeux!

D'abord, descendre les 61 pistes du mont Orford, c'est vivre des montées d'adrénaline intenses tout en admirant les plus beaux panoramas sur la région. S'étendant sur trois monts (Orford, Giroux et Alfred-Desrochers), cette montagne offre des pistes de grande qualité pour tous les types de skieurs.

Desservie par une remonté hybride, le sommet du mont Orford vous donne accès à l'un des plus beaux points de vue sur Memphrémagog. Lorsque le temps le permet et que l'horizon s'ouvre devant vous, vous pourrez y apercevoir Owl's Head, Jay Peak et Bromont. Sur Orford, vous retrouverez à la fois une piste reconnue pour les compétitions (Trois-Ruisseaux), la célèbre 4 km, sinueuse et étroite, ainsi que quelques pistes plus extrêmes pour les plus aguerris, qui vous réservent une multitude d'obstacles naturels. Et ceux qui aiment les sous-bois seront servis avec plusieurs superbes sentiers uniques au Québec.

De son côté, le mont Giroux propose plusieurs sous-bois sur son versant est, et de larges pistes damées sur son versant nord. Finalement, le mont Alfred-Desrochers offre une neige entièrement naturelle. « Skier au mont Orford, c'est une invitation à venir découvrir ou profiter d'un environnement exceptionnel, situé en plein coeur d'un parc national, entre lacs et nature luxuriante, et près de la ville! Le mont Orford offre une expérience ski exaltante, du débutant à l'expert. Il vous en mettra plein la vue et plein les poumons ! », dit Pascal Mongeau, directeur général de la station de ski du Mont-Orford.

www.orford.com

Crédit photo : Niels Jensen

Crédit photo : Stéphane Lemire

Si vous optez pour Owl's Head, le haut de la piste Centennial vous attend avec sa vue spectaculaire qui englobe le lac Memphrémagog, l'abbaye Saint-Benoît-du-Lac et le mont Orford. Plusieurs skieurs s'y attardent d'ailleurs pour contempler le paysage époustouflant.

Avec ses 540 mètres, Owl's Head présente le quatrième plus grand dénivelé skiable au Québec. Du sommet, vous aurez l'impression de plonger directement dans le lac! Owl's Head compte 50 pistes pour tous les goûts : quelques-unes plus sinueuses et plusieurs larges pistes, plus propices aux virages. Fait à noter : le Ponsoon est l'un des sous-bois les plus vastes de la province, avec ses presque 20 acres.

Avec des investissements de 240 M $, les nouveaux propriétaires, qui succèdent à la famille Korman, ont de grands projets pour la station. Le chalet a été entièrement rénové et la configuration de certaines pistes a été revue. De plus, la station offre de l'hébergement dans le chalet principal et dans l'appartement-hôtel situé au bord de la piste La Chouette.

www.owlshead.com

Et les amateurs de ski de fond ne sont pas en reste dans la région! L'endroit par excellence pour le pratiquer est sans contredit le parc national du Mont-Orford avec ses 13 sentiers, totalisant 50 km de pistes, pour tous les niveaux. Que vous soyez un skieur contemplatif ou sportif, adepte du pas classique ou du pas de patin, vous y trouverez assurément votre compte.

Très appropriées pour le ski en famille, les pistes 1 et 2 proposent du ski facile avec vue sur les plans d'eau. Quant aux pistes 10 et 11, elles promettent de vous faire chauffer les mollets! Skieurs déterminés et exigeants? Les pistes 7 et 9 sont pour vous! Peu importe votre choix, les sentiers balisés, tracés et damés vous transportent dans un décor magique et enveloppant. Ouvrez l'œil : vous pourriez croiser quelques chevreuils sur votre route!

www.sepaq.com

Se dépasser!

Vous avez envie de repousser vos limites et de vous dépasser tout en vous amusant? Relevez les différents défis qu'offrent les XMAN Race, XTRAIL et Boot Camp qui ont choisi la région pour établir leurs parcours extrêmes dans un environnement plus grand que nature!

Le XMAN Race est une course à obstacles en montagne qui comprend 40 obstacles répartis sur environ 7 km. Courez, grimpez, rampez, sautez, lancez des objets, transportez des charges, franchissez des murs et traversez des ruisseaux! Soyez prêts à vous rouler dans la boue! Malgré sa nature extrême, le XMAN Race est accessible à tous, peu importe votre niveau de forme physique, puisque vous pouvez le faire à votre rythme tout en admirant les paysages magnifiques de la région!

www.xmanrace.com

Unique en son genre, le XTRAIL d'Orford est la course en sentier la plus populaire au Canada! L'épreuve principale fait 23 km sur le magnifique Sentier des Crêtes, l'un des plus beaux au Québec. Il passe par le sommet du mont Orford à plus de 864 m d'altitude avant de redescendre. De leurs côtés, les parcours cross-country sillonnent le parc national du Mont-Orford sur différents types de terrains et de dénivelés sur 20 km, 11,5 km et 5 km. Pour les plus jeunes, le 1 km est toujours au rendez-vous.

www.xtrailrace.com

Quant au Base Boot Camp de Hatley, il compte trois courses à obstacles réparties sur l'année : la Snow Love Run en février, la Fun Run en juillet et l'Énigme des Zombies en octobre. Tous les parcours font au minimum quatre kilomètres et comprennent au moins une trentaine d'obstacles.

www.basebootcamp.ca

En terminant, pour les sportifs de plus haut niveau, il y a le TriMemphré, qui a été fondé en 1995, par le Club de triathlon Memphrémagog pour promouvoir ce sport méconnu. « Ici, le triathlon est une tradition et on a une région parfaite : les paysages sont magnifiques, la qualité de l'eau est excellente et nos parcours sont sélectifs. Contrairement à plusieurs autres endroits qui tiennent des triathlons, ici, il y a beaucoup de dénivelés et cela représente un défi substantiel pour les athlètes. C'est un beau challenge! On a des participants qui viennent de l'Ouest canadien, qui ont pourtant les Rocheuses, mais qui voudraient venir vivre ici tellement ils trouvent la région belle. Et on peut se lancer des fleurs aussi. On a une belle organisation », explique son président, René Pomerleau.

L'an dernier, 2 500 personnes ont participé au TriMemphré qui a remporté le prix de Manifestation sportive de l'année au Gala du mérite sportif de l'Estrie pour la 6e fois en 2017.

www.trimemphre.com

Crédit photo : Marco Bergeron

Crédit photo : Marco Bergeron

Crédit photo : Marco Bergeron

Le centre-ville de Magog se refait une beauté
Suivez vos envies

centrevillemagog.ca

L'EXPÉRIENCE JOUVENCE

Séjournez en formule TOUT INCLUS dans le parc national du Mont-Orford

JOUVENCE
L'hôtellerie autrement !

jouvence.com
1-800-567-3134

ALESSA
TRATTORIA

CUISINE ITALIENNE TYPIQUE,
AMBIANCE FAMILIALE

481, rue Principale Ouest, Magog | alessa.ca

Pinocchio
restaurant

CUISINE BISTRO
AMBIANCE RECHERCHÉE

469, rue Principale Ouest, Magog | restaurantpinocchio.com

ÉQUIPE POTHIER & CÔTÉ

Natifs de la région, nos courtiers connaissent et savent mettre en valeur ses richesses et sa beauté. Plusieurs années de reconnaissance dans le milieu font de nous la référence en matière de courtage immobilier dans la région. Faites confiance à notre équipe!

PROPRIÉTÉS UNIQUES
MISE EN MARCHÉ EXCLUSIVE
RÉSULTATS EXCEPTIONNELS

CENTURY 21
Estrie

78 PAYS
16 LANGUES
30 DEVISES

819 868-6000
century21estrie.com

NICOLAS-A. MORENCY Courtier immobilier
MAXIME POTHIER Courtier immobilier agréé
MÉLISSA CÔTÉ Courtier immobilier
VICKY BEAUDREAULT Courtier immobilier
DANIEL LEBLANC Courtier immobilier agréé
TANYA JACQUES Courtier immobilier