

— Catherine Desjardins —



Automate Mana

Automate Mana

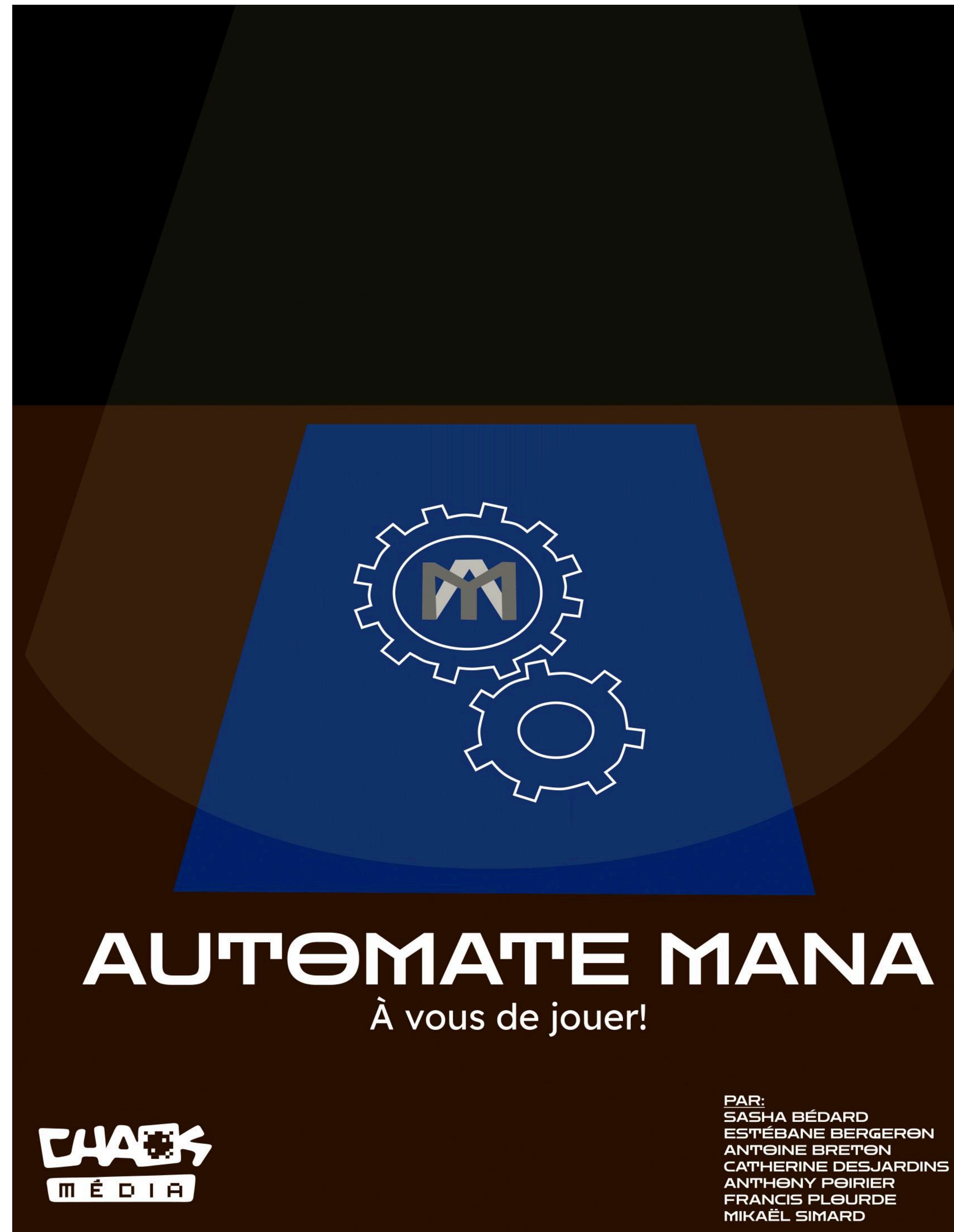
Illustration

SCHOOL PROJECT

Creation of a promotional poster for an interactive installation.

Ai

Scan me !
(French text)





== Paper Mario ==

Paper Mario

Illustration

PERSONAL PROJECT

Reproduction of all graphic elements for the creation of a game poster.

Ai

Ps





Life Flowers

Life Flowers

Illustration SCHOOL PROJECTS

Creation of stationery from
a provided logo.



Museum of Ingenuity

Layout SCHOOL PROJECT

Design of a flyer and an on-theme box to promote a museum.



MUSEE DE L'INGENIOSITE J-ARMAND BOMBARDIER

NATURE | TECHNO
INSPIRANTE | INSPIREE
Le BIOMIMETISME et le TRANSPORT

Découvrez notre exposition temporaire

L'ingéniosité c'est dans notre ADN... et dans le VÔtre

Allumez l'étincelle
Vivez avec émotion le destin du créateur Joseph-Armand Bombardier au théâtre d'objets. La passion d'une vie. Voyez l'essor de l'entreprise Bombardier grâce au spectacle immersif La passion d'entreprendre. Expérimentez l'ingéniosité à la Bombardier à travers l'exposition interactive La passion d'innover.
Bienvenue aux groupes scolaires!
Pour plus d'informations: museebombardier.com sous l'onglet Groupes scolaires
Crédit photo: Moment Factory

Forfait musée-usine BRP
Assistez à l'assemblage de véhicules Cam-Am® ou de motoneiges Ski-Doo®.
14 ans et plus, sur réservation et en semaine seulement* : 450 532-5300
Pour plus d'informations: museebombardier.com sous l'onglet Activités
*Horaires variables et sujets à changements. Merci de vous informer au préalable.

Mettez au défi votre créativité
Devenez la vedette d'une publicité de motoneiges Ski-Doo®, prenez-vous pour un pilote et faites voler un avion de la gamme C Series, imaginez votre véhicule du futur et testez-le dans le Studio à idées! De plus, concrétisez vos projets au Fab Lab.
Photos: Jean-Michel Naud, photographe
Marques de commerce de BRP

Tarifs

Adulte	12 \$
Étudiant (14-25 ans) et aîné (65 ans +)	10 \$
Enfant (6-13 ans)	8 \$
Enfant (6-13 ans)	Gratuit
Famille (Parents et enfants)	30 \$

Pour plus d'informations sur l'adhésion d'un an: museebombardier.com sous l'onglet Musée/Horaires et tarification

Droits d'entrée individuels du forfait musée-usine BRP

Adulte	17 \$
Étudiant (14 ans et +) et aîné (65 ans et plus)*	15 \$

*Pièce d'identité requise

Horaires
Du mardi au dimanche 10h à 17h

Horaires estival
Tous les jours du 1^{er} mai à la fête du travail 10h à 17h

1001, avenue J.-A. Bombardier, Valcourt (Québec) J0E 2J0
T: 450 532-5300
museebombardier.com
Twitter Facebook Instagram TripAdvisor Kéroul

Poursuivez votre visite de Valcourt au CENTRE CULTUREL qui présente gratuitement des expositions d'artistes en arts visuels.

MUSEUM OF INGENUITY J-ARMAND BOMBARDIER

Rates

Adult	\$12
Student (14 and up) and senior (65 and up)	\$10
Child (6 to 13)	Free
Youth (6 to 13)	\$8
Family	\$30

For more information on the one-year membership: bombardiermuseum.com in the Museum/Hours and rates section

Individual admission for the museum-BRP plant package

Adult	\$17
Student (14 and up) and senior (65 and up)*	\$15

*ID required

Schedule
Tuesday to Sunday 10 a.m. to 5 p.m.

Summer schedule
Everyday from May 1st to Labour Day: 10 a.m. to 5 p.m.

1001 J.-A. Bombardier Avenue, Valcourt, QC J0E 2J0
T: 450 532-5300
museebombardier.com
Twitter Facebook Instagram TripAdvisor Kéroul

Continue your visit to Valcourt at the CENTRE CULTUREL, which presents free exhibitions by visual artists.
Photos: Jean-Michel Naud, photographe
Trademarks of BRP

Museum-BRP package
Watch the assembly of Can-Am® Spyder® vehicles or Ski-Doo® snowmobiles.
14 and up, upon reservation, week days only* : 450 532-5300
For more information: museebombardier.com in the Activities section
*Variable hours and subject to change. Please inform yourself beforehand.

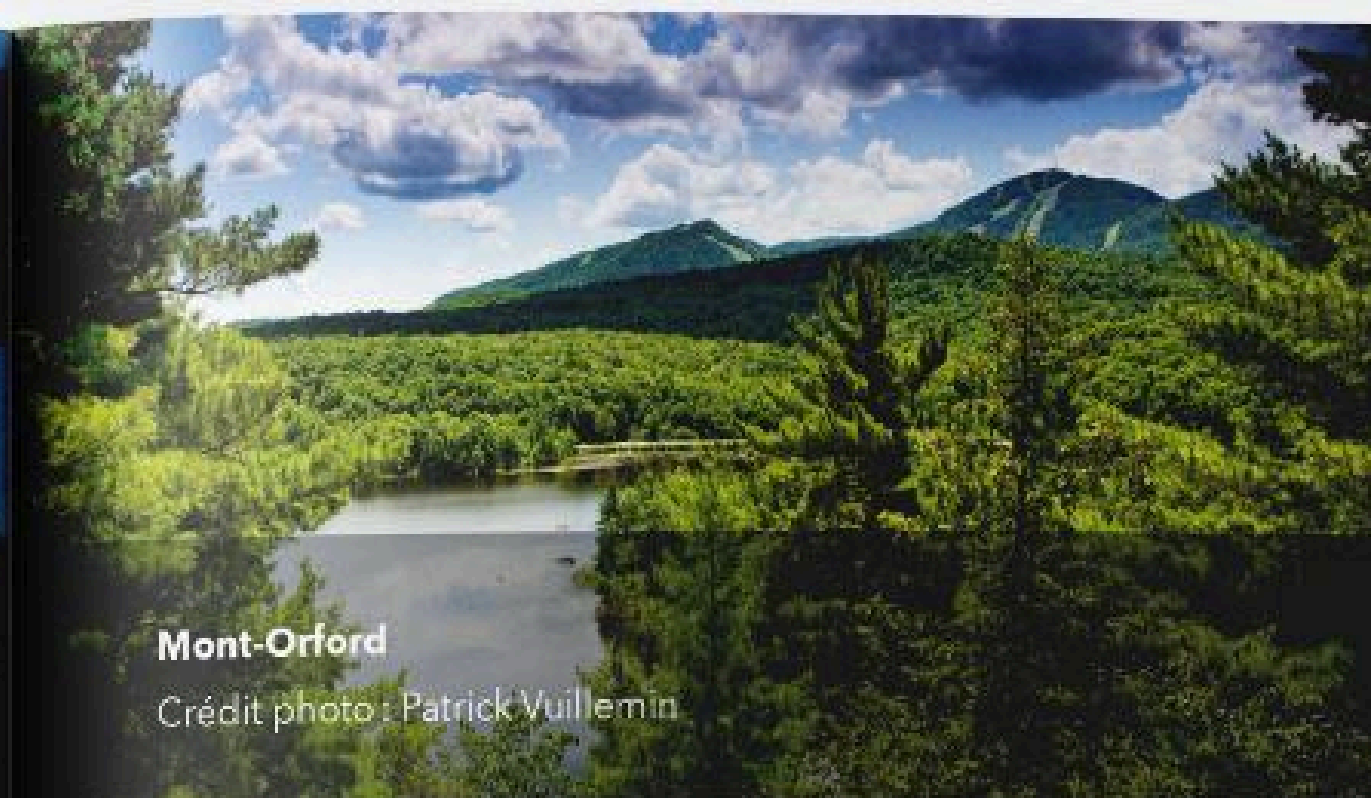
Spark the light
Experience the riveting destiny of the creator Joseph-Armand Bombardier at the theatre of objects Passion as a way of life. See the rise of the Bombardier company through the immersive show A passion for success. Experience Bombardier-style ingenuity through the interactive exhibition A passion for innovation.
School groups welcome!
For more information: bombardiermuseum.com in the School Groups section
Photo credit: Moment Factory

Challenge your creativity
Become the star of a Ski-Doo® snowmobile commercial, pretend to be a pilot and a fly C Series aircraft, come up with your idea of the vehicle of the future and test it in the Idea Studio! Also, bring your project to the life at the Fab Lab.

Ingenuity is in our DNA... and in yours

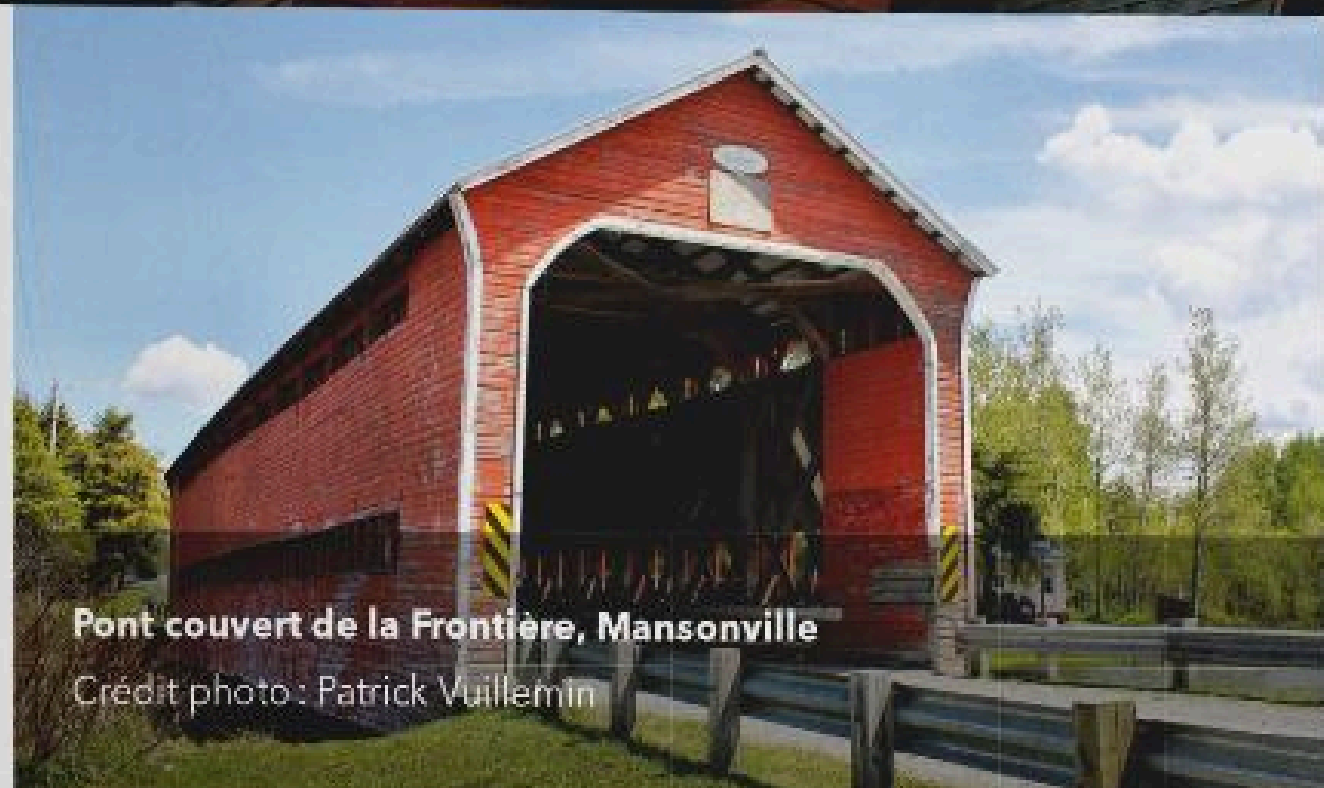
INSPIRING | INSPIRED
NATURE | TECHNO
BIOMIMETISME | TRANSPORT

Discover our temporary exhibition



fred-Desrochers. Il s'agit encore d'une route coup de cœur qui vous permettra de voir de merveilleux paysages. Ce chemin vous mènera vers la route 220 Ouest qui longe le mont Orford. Encore une fois, préparez-vous à découvrir un beau tronçon de route !

Il est impossible de quitter la région de Memphrémagog sans parler des ponts couverts qui s'y trouvent. Vestiges d'une autre époque, ces ponts couverts ont tous une histoire et sont considérés, à juste titre, comme des joyaux de notre patrimoine culturel. Sur la route 247 Sud, trois kilomètres après Fitch Bay, tournez à droite sur le chemin Merrill. Vous arriverez au pont Narrows bâti en 1881. Enjambant la baie Fitch, ce pont d'une longueur de 28 mètres est désormais fermé à la circulation. L'endroit étant vaste et peu fréquenté, vous pourrez y faire une pause agréable.



Quelques kilomètres au sud de Mansonville, lorsque vous êtes sur le chemin de l'Aéroport, n'hésitez pas à poursuivre votre route jusqu'au chemin Bellevue en prenant ce tronçon à droite. À l'intersection du chemin de Province Hill, vous trouverez les indications pour le pont couvert de la Frontière construit en 1896. Aujourd'hui désaffecté, ce pont menait autrefois à la frontière canado-américaine, comme son nom l'indique. Bien entendu, ce chemin est désormais sans issue.

Force est de constater que la MRC de Memphrémagog est une région qui a beaucoup à offrir pour les motocyclistes. Enfourchez votre moto et prenez le temps de savourer les routes magnifiques que la région recèle en vous laissant guider par le plaisir de la découverte !

PSSST... AVIEZ-VOUS DÉJÀ REMARQUÉ ?

Lorsqu'on arrive de Montréal par l'autoroute, juste avant la sortie 100, du côté d'Eastman, on peut voir le mont Orford dessiner le profil d'un homme, avec son chapeau, son nez et son menton. Selon la légende, c'est l'homme de l'Est, John Eastman, qui se serait couché sur le dos, dans l'herbe, et qui, en figeant sur place, serait devenu une montagne. La prochaine fois que vous y passerez, ouvrez l'œil et saluez l'homme de l'Est !

Memphrémagog

Memphrémagog

Layout SCHOOL PROJECT

Improvement of an already installed layout.



RECETTE RAVIOLI À L'AIL
CHEF ALEXANDRE VACHON, MANOIR HOVEY, RELAIS ET CHATEAUX

INGRÉDIENTS

PÂTE: 500 g (3 tasses) de farine non blanchée
1 pincée de sel
1 œuf battu à coupe d'huile d'olive

FARCE: 500 g (3 tasses) de fromage ricotta égoutté
1/2 œufnon battu
2 gousses d'ail ciselé
50 g de roquefort non traité
2 gousses de poivres d'ail noir

L'ÉCUME DE LAIT À L'AIL: 1 l de lait
1 œufnon battu
1 cuillère à soupe de beurre
10 gousses d'ail
100 g de croûtes de saumon au persil

TIGES DE VERT: 1 œufnon battu
100 g de croûtes de saumon au persil

PURÉE D'ÉPINARDS À L'AIL: 100 g de tiges de brocoli
50 g de tiges de chou-fleur
70 g d'épinards
1 œufnon battu
1 pincée de sel
1 pincée de saum

PRÉPARATION:

- Pour l'écume de lait à l'ail: Dans une casserole, faire chauffer le lait, l'ail cru et les croûtes de saumon jusqu'à ébullition et laisser mijoter 30 min. Retirer les gousses d'ail et l'écume d'écume. Ajouter la moitié du lait chaud, mélanger vigoureusement à l'aide d'un fouet et réserver.
- Pour la pâte: Dans un bol, verser la farine, le sel et l'œuf. Mélanger avec les doigts jusqu'à former une boule homogène. Laisser reposer 30 min.
- Pour la farce: Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, verser l'ail et l'épave ciselés, la moitié du fromage et la préparation à l'ail. Assaisonner au goût.
- Pour la pâte: Dans un bol, verser la farine, le sel et l'œuf. Mélanger avec les doigts jusqu'à former une boule homogène. Laisser reposer 30 min.
- Pour la farce: Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, verser l'ail et l'épave ciselés, la moitié du fromage et la préparation à l'ail. Assaisonner au goût.
- Pour la pâte: Dans un bol, verser la farine, le sel et l'œuf. Mélanger avec les doigts jusqu'à former une boule homogène. Laisser reposer 30 min.
- Pour la farce: Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, verser l'ail et l'épave ciselés, la moitié du fromage et la préparation à l'ail. Assaisonner au goût.
- Pour la pâte: Dans un bol, verser la farine, le sel et l'œuf. Mélanger avec les doigts jusqu'à former une boule homogène. Laisser reposer 30 min.
- Pour la farce: Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, verser l'ail et l'épave ciselés, la moitié du fromage et la préparation à l'ail. Assaisonner au goût.
- Pour la pâte: Dans un bol, verser la farine, le sel et l'œuf. Mélanger avec les doigts jusqu'à former une boule homogène. Laisser reposer 30 min.
- Pour la farce: Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, verser l'ail et l'épave ciselés, la moitié du fromage et la préparation à l'ail. Assaisonner au goût.

LE PLAISIR DE DÉCOUVRIR LA RÉGION À MOTO
PAR HÉLÈNE BOYER, COAUTEURE DU LIVRE «LE QUÉBEC À MOTO»

Le région de Memphrémagog est assurément un bijou à découvrir pour les motocyclistes. Et pour cause! Tous les paysages qui se dévoilent à chaque détour que les routes, tantôt étroites et sinueuses, tantôt plus rectilignes, sont décorés aux dépens de deux autres: une région coup de cœur.

Le tour de la Memphrémagog figure d'ailleurs au palmarès des plus beaux circuits à faire à moto. Au départ de Magog, où vous pourrez admirer comme le crâne dans un des restaurants qui bordent la rue Principale, prenez la route 247 Sud en direction de Coaticouck. Ne manquez pas de vous arrêter au magasin général de l'abbaye et à l'abbaye qui a gardé une place au Québec, où vous aurez une vue imprenable sur l'abbaye de Saint-Benoît-du-Lac.

En poursuivant votre chemin sur la route 247, vous arriverez à Frich Bay, une autre belle destination qui vous permettra de visiter l'estuaire Bleu Lavande, dont les champs s'étendent à perte de vue. Arriver à la petite boutique pour y faire provision de produits de toutes sortes à base de lavande. Vous arriverez à la frontière américaine moins de 12 kilomètres plus loin pour rejoindre la route 105 Ouest. Ensuite, revenez au Québec par la route 243 Nord. Moins de 4 kilomètres après avoir passé les douanes américaines de Highgate, empruntez à droite

PSST... AVIEZ-VOUS DÉJÀ REMARQUÉ ?

Lorsqu'on arrive de Montréal par l'autoroute, juste avant le mont Orford, on peut voir le mont Orford de loin, dans l'horizon, avec son clocher, son nez et son menton. Selon la légende, c'est l'homme de l'Est, John Estlin, qui se serait couché sur le dos, dans l'herbe, et qui, en regardant le ciel, avait vu une montagne. La prochaine fois que vous y passerez, ou que vous y irez, faites attention à la montagne.

Le chemin de l'Angepot, puis bifurque à droite sur le chemin du Monastère. En poursuivant votre route sur ce chemin non asphalté, vous découvrirez la monastère rose de la Sainte-Trinité. L'endroit est bucolique, situé en pleine campagne et repose le silence. Il est possible de visiter ce lieu de culte, tout comme la chapelle adjacente où l'on peut lire des inscriptions en caractères cyrilliques. En reprenant la route 243 Nord, vous passerez par Manonville, Val Parisis et Austin, avant d'arriver à l'abbaye de Saint-Benoît-du-Lac. Prenez le temps de découvrir cet endroit et pour être de vous régaler de produits locaux offerts à la boutique!

Une autre belle route, au départ de Magog, vous fera découvrir de beaux villages pittoresques. En effet, la route 108 Est mène au village de North Hatley, où vous pourrez faire une petite pause bien méritée et admirer le panorama enchanteur qui s'offre à vous. De retour sur la route 108 Est, poursuivez votre chemin et bifurquez vers la route 143 Sud. Ce chemin vous mènera au village de Massawog. De là, prenez le chemin de la Station pour vous rendre sur les bords de lac.

Tous les motocyclistes aimeront aussi emprunter la route 141 Nord qui mène au mont Orford et qui permet de prendre le chemin d'Alfred Desrochers. Il s'agit encore d'une route coup de cœur qui vous permettra de voir de merveilleux paysages. Ce chemin vous mènera vers la route 220 Ouest qui longe le mont Orford. Encore une fois, préparez-vous à découvrir un beau tronçon de route!

Il est impossible de quitter la région de Memphrémagog sans parler des points couverts qui s'y trouvent. Visitez d'un autre époque, ces points couverts ont tous une histoire et sont considérés à juste titre, comme des joyaux de notre patrimoine culturel. Sur la route 247 Sud, trois kilomètres après Frich Bay, tournez à droite sur le chemin Merit. Vous arriverez au point Narrows bâti en 1881. Entrez dans la base Fish, ce pont d'une longueur de 28 mètres est désormais fermé à la circulation. L'endroit était vaste et peu fréquenté, vous pourrez y faire une pause agréable.

Quelques kilomètres au sud de Manonville, lorsque vous êtes sur le chemin de l'Angepot, choisissez la base Fish, ce pont d'une longueur de 28 mètres est désormais fermé à la circulation. L'endroit était vaste et peu fréquenté, vous pourrez y faire une pause agréable.

À l'intersection du chemin de la Province 148, vous trouverez les indications pour le pont couvert de la Frontière construite en 1896. Aujourd'hui désaffectée, ce pont menait autrefois à la frontière canado-américaine, comme son nom l'indique. Bien entendu, ce chemin est désormais sans issue. Force est de constater que le MRC de Memphrémagog est une région qui saura toujours offrir aux motocyclistes, enfants du vent et gens de la route, des routes magnifiques que la région recèle en vous laissant guider par le plaisir de la découverte!

RECETTE RAVIOLI À L'AIL
PAR CHEF ALEXANDRE VACHON, MANOIR HOVEY, RELAIS ET CHATEAUX

INGRÉDIENTS

PÂTE: 500 g (3 tasses) de farine non blanchée
1 pincée de sel
1 œuf battu à coupe d'huile d'olive

FARCE: 500 g (3 tasses) de fromage ricotta égoutté
1/2 œufnon battu
2 gousses d'ail ciselé
50 g de roquefort non traité
2 gousses de poivres d'ail noir

L'ÉCUME DE LAIT À L'AIL: 1 l de lait
1 œufnon battu
1 cuillère à soupe de beurre
10 gousses d'ail
100 g de croûtes de saumon au persil

TIGES DE VERT: 1 œufnon battu
100 g de croûtes de saumon au persil

PURÉE D'ÉPINARDS À L'AIL: 100 g de tiges de brocoli
50 g de tiges de chou-fleur
70 g d'épinards
1 œufnon battu
1 pincée de sel
1 pincée de saum

PRÉPARATION:

- Pour l'écume de lait à l'ail: Dans une casserole, faire chauffer le lait, l'ail cru et les croûtes de saumon jusqu'à ébullition et laisser mijoter 30 min. Retirer les gousses d'ail et l'écume d'écume. Ajouter la moitié du lait chaud, mélanger vigoureusement à l'aide d'un fouet et réserver.
- Pour la pâte: Dans un bol, verser la farine, le sel et l'œuf. Mélanger avec les doigts jusqu'à former une boule homogène. Laisser reposer 30 min.
- Pour la farce: Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, verser l'ail et l'épave ciselés, la moitié du fromage et la préparation à l'ail. Assaisonner au goût.
- Pour la pâte: Dans un bol, verser la farine, le sel et l'œuf. Mélanger avec les doigts jusqu'à former une boule homogène. Laisser reposer 30 min.
- Pour la farce: Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, verser l'ail et l'épave ciselés, la moitié du fromage et la préparation à l'ail. Assaisonner au goût.
- Pour la pâte: Dans un bol, verser la farine, le sel et l'œuf. Mélanger avec les doigts jusqu'à former une boule homogène. Laisser reposer 30 min.
- Pour la farce: Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, verser l'ail et l'épave ciselés, la moitié du fromage et la préparation à l'ail. Assaisonner au goût.
- Pour la pâte: Dans un bol, verser la farine, le sel et l'œuf. Mélanger avec les doigts jusqu'à former une boule homogène. Laisser reposer 30 min.
- Pour la farce: Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, verser l'ail et l'épave ciselés, la moitié du fromage et la préparation à l'ail. Assaisonner au goût.
- Pour la pâte: Dans un bol, verser la farine, le sel et l'œuf. Mélanger avec les doigts jusqu'à former une boule homogène. Laisser reposer 30 min.
- Pour la farce: Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, verser l'ail et l'épave ciselés, la moitié du fromage et la préparation à l'ail. Assaisonner au goût.

LE PLAISIR DE DÉCOUVRIR LA RÉGION À MOTO
PAR HÉLÈNE BOYER, COAUTEURE DU LIVRE «LE QUÉBEC À MOTO»

Le région de Memphrémagog est assurément un bijou à découvrir pour les motocyclistes. Et pour cause! Tous les paysages qui se dévoilent à chaque détour que les routes, tantôt étroites et sinueuses, tantôt plus rectilignes, sont décorés aux dépens de deux autres: une région coup de cœur.

Le tour de la lac Memphrémagog figure d'ailleurs au palmarès des plus beaux circuits à faire à moto. Au départ de Magog, où vous pourrez admirer comme le crâne dans un des restaurants qui bordent la rue Principale, prenez la route 247 Sud en direction de Coaticouck. Ne manquez pas de vous arrêter au magasin général de l'abbaye et à l'abbaye qui a gardé une place au Québec, où vous aurez une vue imprenable sur l'abbaye de Saint-Benoît-du-Lac qui se trouve sur la rive opposée.

En poursuivant votre chemin sur la route 247, vous arriverez à Frich Bay, une autre belle destination qui vous permettra de visiter l'estuaire Bleu Lavande, dont les champs s'étendent à perte de vue. Arriver à la petite boutique pour y faire provision de produits de toutes sortes à base de lavande. Vous arriverez à la frontière américaine moins de 12 kilomètres plus loin pour rejoindre la route 105 Ouest. Ensuite, revenez au Québec par la route 243 Nord. Moins de 4 kilomètres après avoir passé les douanes américaines de Highgate, empruntez à droite le chemin de l'Angepot, puis bifurque à droite sur le chemin du Monastère. En poursuivant votre route sur ce chemin non asphalté, vous découvrirez la monastère rose de la Sainte-Trinité. L'endroit est bucolique, situé en pleine campagne et impose le silence. Il est possible de visiter ce lieu de culte, tout comme la chapelle adjacente où l'on peut lire des inscriptions en caractères cyrilliques. En reprenant la route 243 Nord, vous passerez par Manonville, Val Parisis et Austin, avant d'arriver à l'abbaye de Saint-Benoît-du-Lac. Prenez le temps de découvrir cet endroit et pour être de vous régaler de produits locaux offerts à la boutique!

Une autre belle route, au départ de Magog, vous fera découvrir de beaux villages pittoresques. En effet, la route 108 Est vous mènera au village de North Hatley, où vous pourrez faire une petite pause bien méritée et admirer le panorama enchanteur qui s'offre à vous. De retour sur la route 108 Est, poursuivez votre chemin et bifurquez vers la route 143 Sud. Ce chemin vous mènera au village de Massawog. De là, prenez le chemin de la Station pour vous rendre sur les bords de lac.

Tous les motocyclistes aimeront aussi emprunter la route 141 Nord qui mène au mont Orford et qui permet de prendre le chemin d'Alfred Desrochers. Il s'agit encore d'une route coup de cœur qui vous permettra de voir de merveilleux paysages. Ce chemin vous mènera vers la route 220 Ouest qui longe le mont Orford. Encore une fois, préparez-vous à découvrir un beau tronçon de route!

Il est impossible de quitter la région de Memphrémagog sans parler des points couverts qui s'y trouvent. Visitez d'un autre époque, ces points couverts ont tous une histoire et sont considérés à juste titre, comme des joyaux de notre patrimoine culturel. Sur la route 247 Sud, trois kilomètres après Frich Bay, tournez à droite sur le chemin Merit. Vous arriverez au point Narrows bâti en 1881. Entrez dans la base Fish, ce pont d'une longueur de 28 mètres est désormais fermé à la circulation. L'endroit était vaste et peu fréquenté, vous pourrez y faire une pause agréable.

Quelques kilomètres au sud de Manonville, lorsque vous êtes sur le chemin de l'Angepot, choisissez la base Fish, ce pont d'une longueur de 28 mètres est désormais fermé à la circulation. L'endroit était vaste et peu fréquenté, vous pourrez y faire une pause agréable.

À l'intersection du chemin de la Province 148, vous trouverez les indications pour le pont couvert de la Frontière construite en 1896. Aujourd'hui désaffectée, ce pont menait autrefois à la frontière canado-américaine, comme son nom l'indique. Bien entendu, ce chemin est désormais sans issue. Force est de constater que le MRC de Memphrémagog est une région qui saura toujours offrir aux motocyclistes, enfants du vent et gens de la route, des routes magnifiques que la région recèle en vous laissant guider par le plaisir de la découverte!

PSST... AVIEZ-VOUS DÉJÀ REMARQUÉ ?

Lorsqu'on arrive de Montréal par l'autoroute, juste avant le mont Orford, on peut voir le mont Orford de loin, dans l'horizon, avec son clocher, son nez et son menton. Selon la légende, c'est l'homme de l'Est, John Estlin, qui se serait couché sur le dos, dans l'herbe, et qui, en regardant le ciel, avait vu une montagne. La prochaine fois que vous y passerez, ou que vous y irez, faites attention à la montagne.

Le chemin de l'Angepot, puis bifurque à droite sur le chemin du Monastère. En poursuivant votre route sur ce chemin non asphalté, vous découvrirez la monastère rose de la Sainte-Trinité. L'endroit est bucolique, situé en pleine campagne et impose le silence. Il est possible de visiter ce lieu de culte, tout comme la chapelle adjacente où l'on peut lire des inscriptions en caractères cyrilliques. En reprenant la route 243 Nord, vous passerez par Manonville, Val Parisis et Austin, avant d'arriver à l'abbaye de Saint-Benoît-du-Lac. Prenez le temps de découvrir cet endroit et pour être de vous régaler de produits locaux offerts à la boutique!

Une autre belle route, au départ de Magog, vous fera découvrir de beaux villages pittoresques. En effet, la route 108 Est vous mènera au village de North Hatley, où vous pourrez faire une petite pause bien méritée et admirer le panorama enchanteur qui s'offre à vous. De retour sur la route 108 Est, poursuivez votre chemin et bifurquez vers la route 143 Sud. Ce chemin vous mènera au village de Massawog. De là, prenez le chemin de la Station pour vous rendre sur les bords de lac.

Tous les motocyclistes aimeront aussi emprunter la route 141 Nord qui mène au mont Orford et qui permet de prendre le chemin d'Alfred Desrochers. Il s'agit encore d'une route coup de cœur qui vous permettra de voir de merveilleux paysages. Ce chemin vous mènera vers la route 220 Ouest qui longe le mont Orford. Encore une fois, préparez-vous à découvrir un beau tronçon de route!

Il est impossible de quitter la région de Memphrémagog sans parler des points couverts qui s'y trouvent. Visitez d'un autre époque, ces points couverts ont tous une histoire et sont considérés à juste titre, comme des joyaux de notre patrimoine culturel. Sur la route 247 Sud, trois kilomètres après Frich Bay, tournez à droite sur le chemin Merit. Vous arriverez au point Narrows bâti en 1881. Entrez dans la base Fish, ce pont d'une longueur de 28 mètres est désormais fermé à la circulation. L'endroit était vaste et peu fréquenté, vous pourrez y faire une pause agréable.

Quelques kilomètres au sud de Manonville, lorsque vous êtes sur le chemin de l'Angepot, choisissez la base Fish, ce pont d'une longueur de 28 mètres est désormais fermé à la circulation. L'endroit était vaste et peu fréquenté, vous pourrez y faire une pause agréable.

À l'intersection du chemin de la Province 148, vous trouverez les indications pour le pont couvert de la Frontière construite en 1896. Aujourd'hui désaffectée, ce pont menait autrefois à la frontière canado-américaine, comme son nom l'indique. Bien entendu, ce chemin est désormais sans issue. Force est de constater que le MRC de Memphrémagog est une région qui saura toujours offrir aux motocyclistes, enfants du vent et gens de la route, des routes magnifiques que la région recèle en vous laissant guider par le plaisir de la découverte!



TALMEN

TALMEN

Layout PERSONAL PROJECT

Design of an educational
electronic magazine.



1

2

3

4

5



EYE KNOW YOU

EYE KNOW YOU

Website PERSONAL PROJECT

Creating a web experience that is interactive and educational.





Ai



Historique  Nos saveurs

Saveurs traditionnelles

-  Clémentine
-  Chocolat
-  Érable
-  Fraise
Framboise
-  Melon
-  Noix de coco

Saveurs exotiques

-  Bananes
Banane
-  Coco
Banane
-  Coco
Fraise
-  Érable
Clémentine
-  Lime
Piment
-  Mûre
Melon



Lèche Babines 2024 © - Tous droits réservés - Catherine Desjardins

Historique  Nos saveurs

Le commencement

En 1925, Louis Bélanger ouvre son «Stand à patates» sur la rue de Grosbois. Dans ce quartier de Montréal où, à l'époque, on y trouvait que des chalets d'été et des fermes. Son casse-croûte n'était ouvert que du mois de mai au mois de septembre. Le reste de l'année, il travaillait à entretenir les chalets de ses voisins. Les enfants de la famille tournaient autour du casse-croûte et ils connaissaient le commerce.

Flo Bélanger durant l'hiver avait la bougeotte et elle amenait la famille un peu partout pour visiter le pays. À l'hiver 1950, elle décide que la famille, c'est-à-dire Flo, Louis et les deux plus jeunes Jean et Michel, visiteraient l'Italie pour 3 mois. À la suite de ce voyage, Jean tombe amoureux du pays et décide d'y retourner pour y poursuivre ses études en génie mécanique. Il y passera cinq ans.

Durant ses années d'études, Jean fera la connaissance du pays, de la cuisine savoureuse de la région milanaise et des jolies Italiennes. C'est Hélène qui lui tombera dans l'œil. Il la marie.

Louis a toujours son casse-croûte. La ville a remplacé les chalets et la clientèle est grandissante. Quand Louis décède, Robert et Jean prennent la relève. Hélène continuera à aider. En 1999, l'été est particulièrement chaud. Hélène décide de faire de la crème glacée à l'italienne et de la vendre au casse-croûte. C'est un succès. Après réflexions, Hélène et Jean se lancent et ouvre, juste à côté du Stand à patates de Louis, le Lèche-babines.

Avec les recettes de crème glacée d'Hélène et le savoir-faire de Jean, le Lèche-babines est prêts à faire plaisir à plusieurs générations d'amoureux de la bonne crème glacée.




9:41  

La recette d'Hélène et le savoir-faire de Jean une fois réuni vous amène dans un nouveau monde de délices givrés. Des saveurs classiques qui jouent avec des accords inusités font que la crème glacée artisanale du Lèche-babines vous délectera. Que des ingrédients naturels, que de la fraîcheur pour ce produit d'exception.

-  Sans noix
-  Sans arachides
-  Sans agent de conservation
-  Sans gluten




Lèche Babines

Lèche Babines

Website

PERSONAL PROJECT

Design of a mockup for a responsive website.



Historique Nos saveurs

La recette d'Hélène et le savoir-faire de Jean une fois réunis vous offrent dans un nouveau monde de délices givrés. Des saveurs classiques qui jouent avec des accords inusités font que la crème glacée artisanale du Lèche-babines vous séduira. Que des ingrédients naturels, que de la fraîcheur pour ce produit d'exception.

Sans noix Sans arachides Sans gluten Sans agent de conservation

Lèche Babines 2024 © - Tous droits réservés - Catherine Desjardins

Historique Nos saveurs

Le commencement

En 1925, Louis Bélanger ouvre son «Stand à patates» sur la rue de Grosbois. Dans ce quartier de Montréal où, à l'époque, on y trouvait que des chalets d'été et des fermes. Son casse-croûte n'était ouvert que du mois de mai au mois de septembre. Le reste de l'année, il travaillait à entretenir les chalets de ses voisins. Les enfants de la famille tournaient autour du casse-croûte et ils connaissaient le commerce.

Flo Bélanger durant l'hiver avait la bougeotte et elle amenait la famille un peu partout pour visiter le pays. À l'hiver 1950, elle décide que la famille, c'est-à-dire Flo, Louis et les deux plus jeunes, Jean et Michel, visiteront l'Italie pour 3 mois. À la suite de ce voyage, Jean tombe amoureux du pays et décide d'y retourner pour y poursuivre ses études en génie mécanique. Il y passera cinq ans.

Durant ses années d'études, Jean fera la connaissance du pays, de la cuisine savoureuse de la région milanaise et des jolies Italiennes. C'est Hélène qui lui tombera dans l'œil. Il la marie.

Louis a toujours son casse-croûte. La ville a remplacé les chalets et la clientèle est grandissante. Quand Louis décède, Robert et Jean prennent la relève. Hélène continuera à aider. En 1999, l'été est particulièrement chaud. Hélène décide de faire de la crème glacée à l'italienne et de la vendre au casse-croûte. C'est un succès. Après réflexions, Hélène et Jean se lancent et ouvre, juste à côté du Stand à patates de Louis, le Lèche-babines.

Avec les recettes de crème glacée d'Hélène et le savoir-faire de Jean, le Lèche-babines est prêt à faire plaisir à plusieurs générations d'amoureux de la bonne crème glacée.

Lèche Babines 2024 © - Tous droits réservés - Catherine Desjardins

Historique Nos saveurs

Saveurs traditionnelles

Clémentine Chocolat Écaille Fraîse Framboise Melon Noix de coco

Saveurs exotiques

Ananas Banane Coco Fraîse Écaille Lime Piment Mûre Melon

Lèche Babines 2024 © - Tous droits réservés - Catherine Desjardins

Historique Nos saveurs

La recette d'Hélène et le savoir-faire de Jean une fois réunis vous offrent dans un nouveau monde de délices givrés. Des saveurs classiques qui jouent avec des accords inusités font que la crème glacée artisanale du Lèche-babines vous séduira. Que des ingrédients naturels, que de la fraîcheur pour ce produit d'exception.

Sans noix Sans arachides Sans agent de conservation Sans gluten

Lèche Babines 2024 © - Tous droits réservés - Catherine Desjardins

Historique Nos saveurs

Le commencement

En 1925, Louis Bélanger ouvre son «Stand à patates» sur la rue de Grosbois. Dans ce quartier de Montréal où, à l'époque, on y trouvait que des chalets d'été et des fermes. Son casse-croûte n'était ouvert que du mois de mai au mois de septembre. Le reste de l'année, il travaillait à entretenir les chalets de ses voisins. Les enfants de la famille tournaient autour du casse-croûte et ils connaissaient le commerce.

Flo Bélanger durant l'hiver avait la bougeotte et elle amenait la famille un peu partout pour visiter le pays. À l'hiver 1950, elle décide que la famille, c'est-à-dire Flo, Louis et les deux plus jeunes, Jean et Michel, visiteront l'Italie pour 3 mois. À la suite de ce voyage, Jean tombe amoureux du pays et décide d'y retourner pour y poursuivre ses études en génie mécanique. Il y passera cinq ans.

Durant ses années d'études, Jean fera la connaissance du pays, de la cuisine savoureuse de la région milanaise et des jolies Italiennes. C'est Hélène qui lui tombera dans l'œil. Il la marie.

Louis a toujours son casse-croûte. La ville a remplacé les chalets et la clientèle est grandissante. Quand Louis décède, Robert et Jean prennent la relève. Hélène continuera à aider. En 1999, l'été est particulièrement chaud. Hélène décide de faire de la crème glacée à l'italienne et de la vendre au casse-croûte. C'est un succès. Après réflexions, Hélène et Jean se lancent et ouvre, juste à côté du Stand à patates de Louis, le Lèche-babines.

Avec les recettes de crème glacée d'Hélène et le savoir-faire de Jean, le Lèche-babines est prêt à faire plaisir à plusieurs générations d'amoureux de la bonne crème glacée.

Lèche Babines 2024 © - Tous droits réservés - Catherine Desjardins

Historique Nos saveurs

Saveurs traditionnelles

Clémentine Chocolat Écaille Fraîse Framboise Melon Noix de coco

Saveurs exotiques

Ananas Banane Coco Banane Écaille Clémentine Lime Piment Mûre Melon

Lèche Babines 2024 © - Tous droits réservés - Catherine Desjardins

Le vignoble de l'Orpailleur

Pionniers de la viticulture au Québec!

Découvrez notre univers d'artisan vigneron et le fruit du travail de nos mains et du cœur que nous y mettons depuis 42 ans!

[→ À propos de nos vins](#)

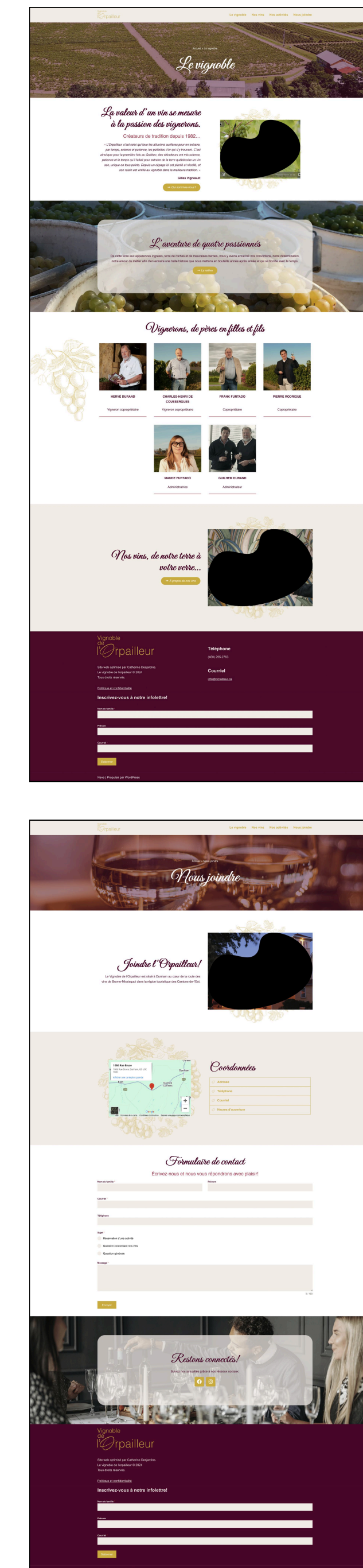
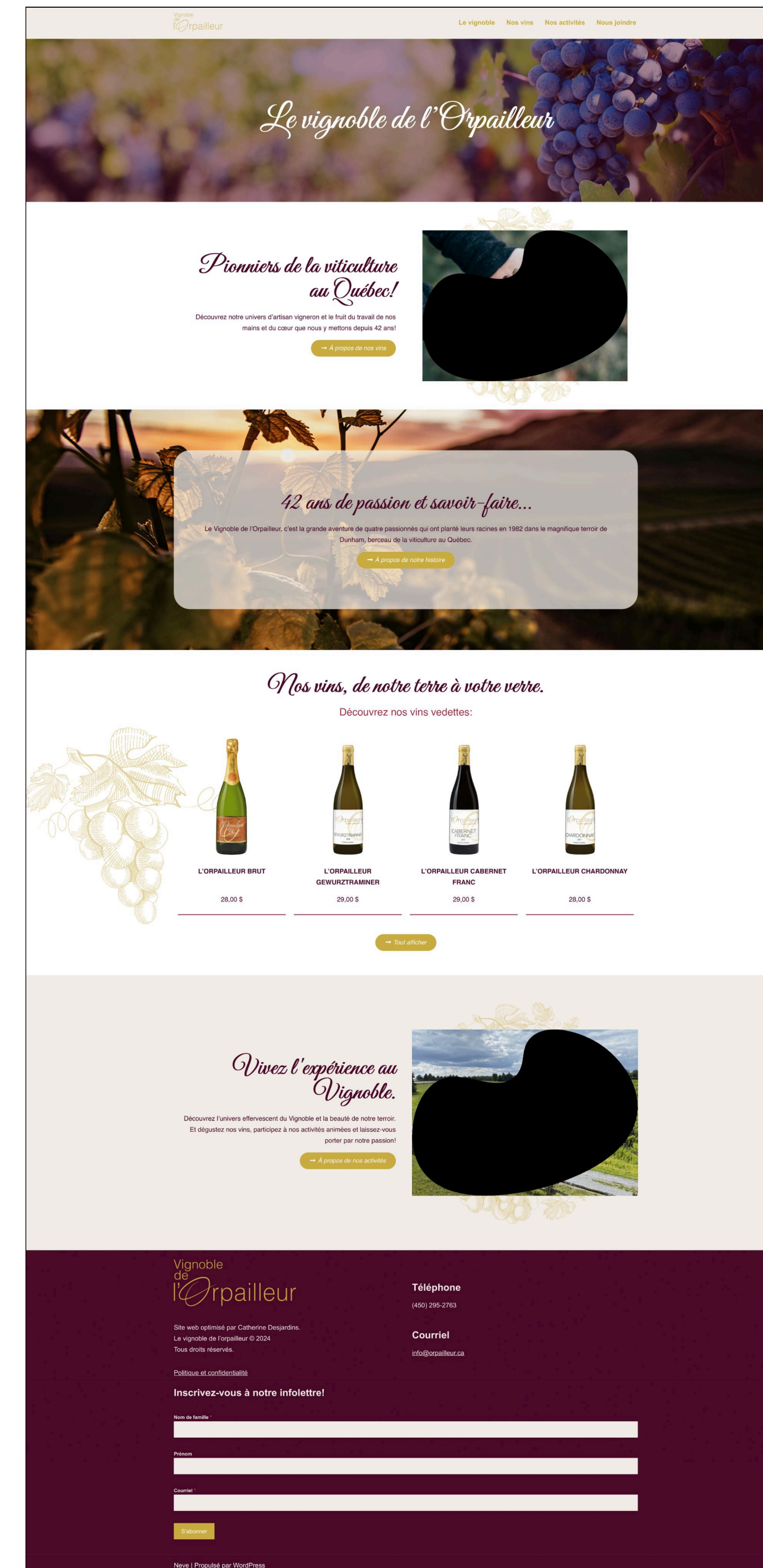


Le Vignoble de l'Orpailleur

Le Vignoble de l'Orpailleur

Website
SCHOOL PROJECT

Reproduction of a
model provided on a
WordPress site.





Nature Éducation

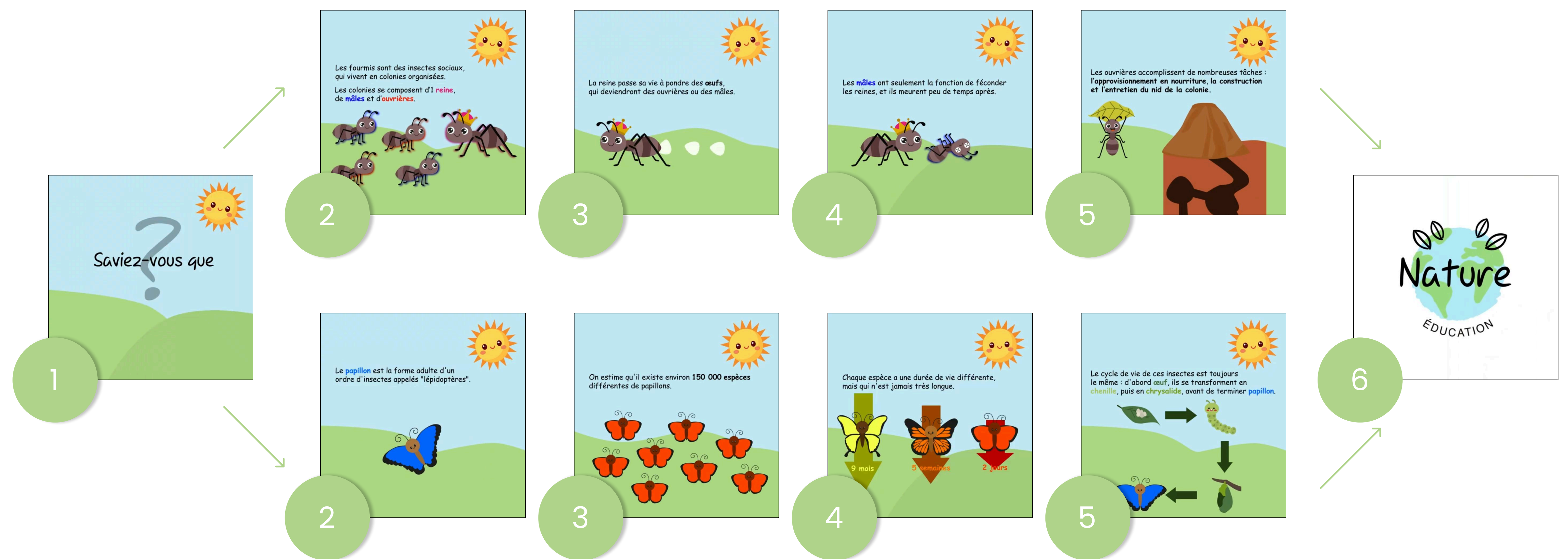
Nature Éducation

Animation SCHOOL PROJECT

Creation of an animation to educate children about ants and butterflies.

Ae

Ai

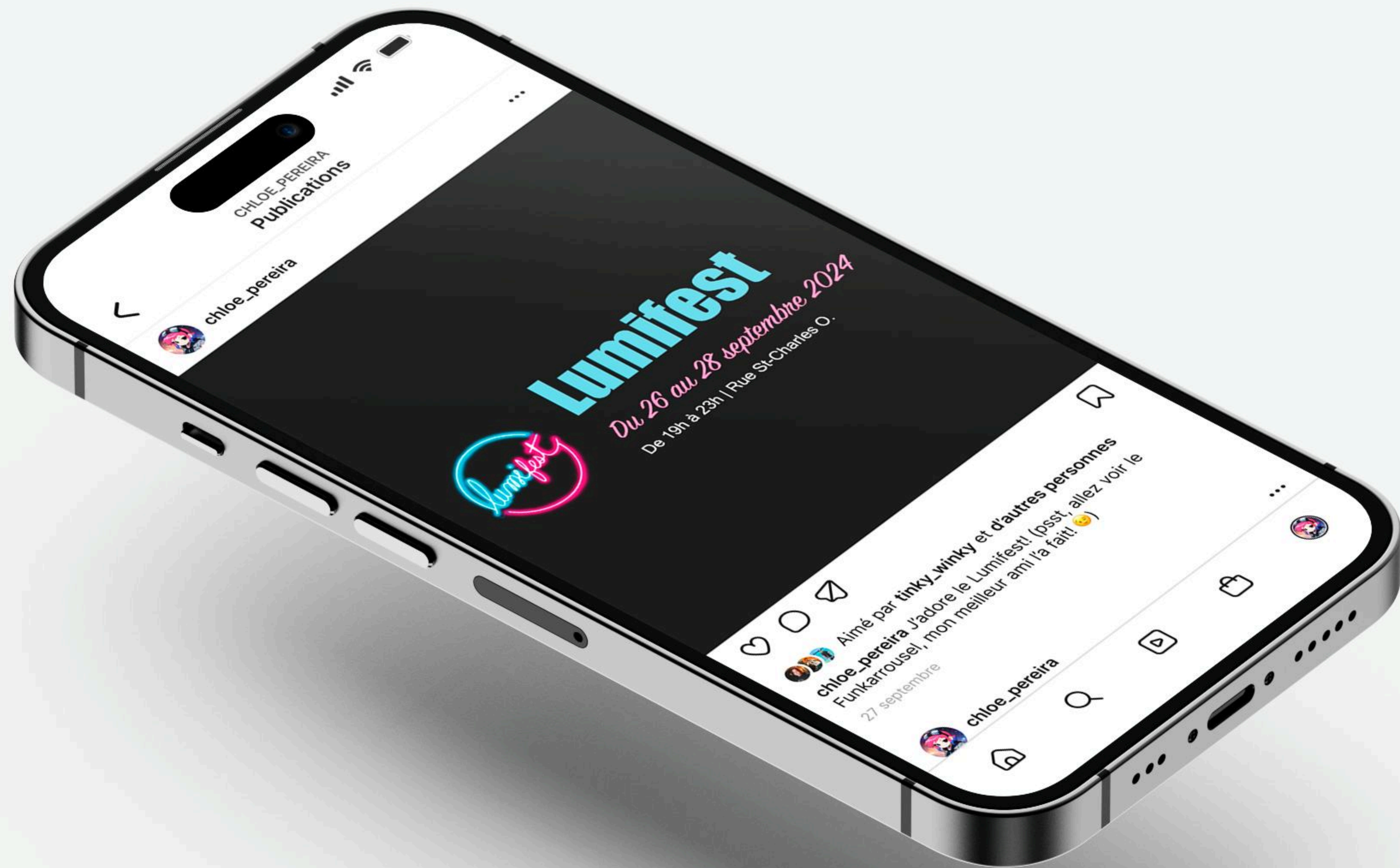


Scan me !
(French text)



Fourmis

Papillons



Lumifest

Lumifest

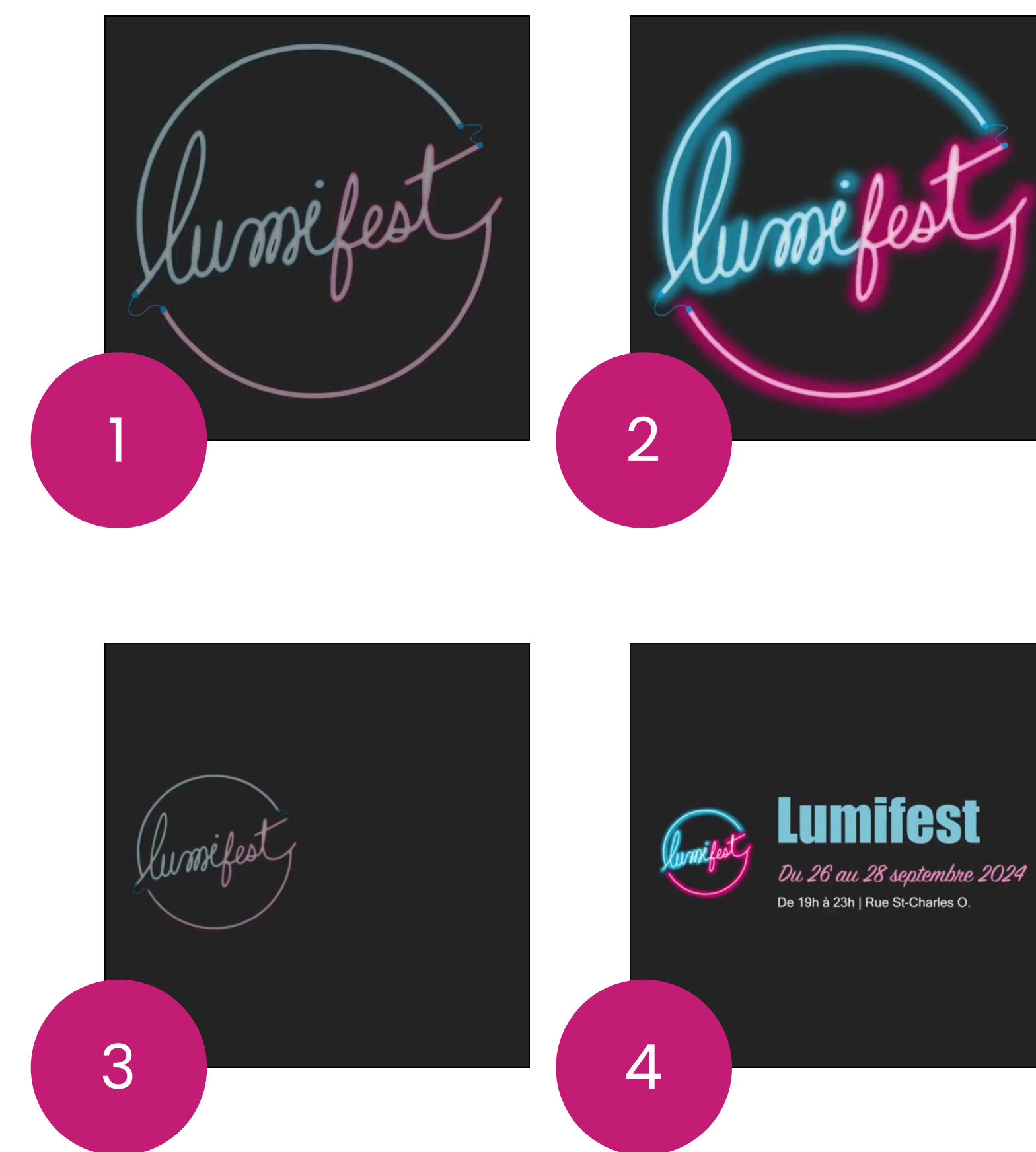
Animation

PERSONAL PROJECT

Creation of an animation for a festival.

Ae

Ps



Scan me !
(French text)





Wedding

Wedding

Animation

PERSONAL PROJECT

Creating an animation
for a small celebration.

Ae

Ai



Scan me !
(French text)

