

— Catherine Desjardins —



# Automate Mana

# Automate Mana

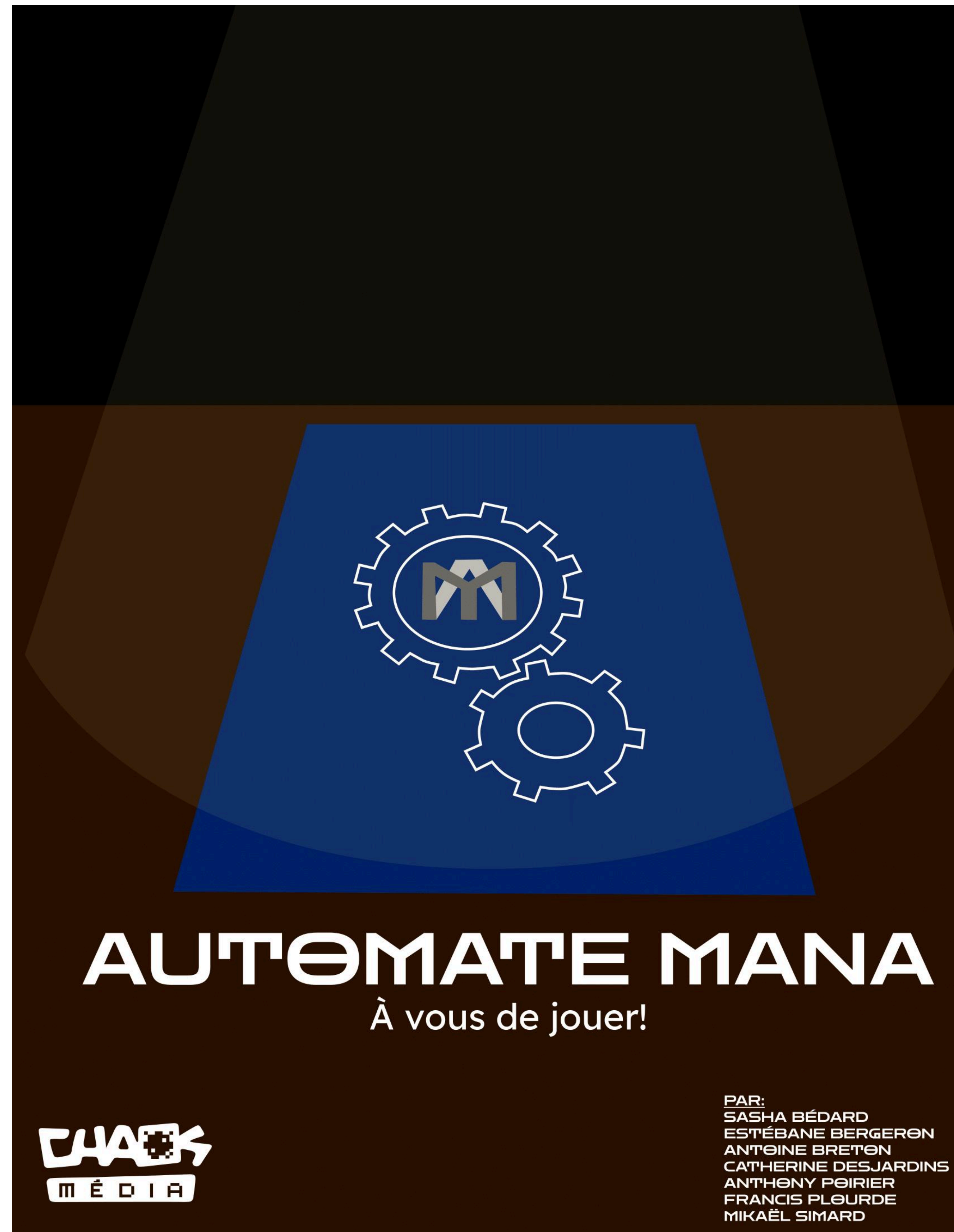
## Illustration

PROJET SCOLAIRE

Création d'une affiche promotionnelle pour une installation interactive.

Ai

Scannez-moi !





== Paper Mario ==

# Paper Mario

## Illustration

PROJET PERSONNEL

Reproduction de tous les éléments graphiques pour la création d'une affiche de jeu.

Ai

Ps





**FLEURS DE VIE**

**Thierry Leblanc** 3467, rue Boutiller  
Montréal, Qc J3J 3J3

**FLEURS DE VIE**  
**THIERRY LEBLANC**  
Propriétaire  
514 678-901  
t.leblanc@fleursdevie.com

3467, rue B  
Montréal, Qc J  
www.fleursdevie.

**FLEURS DE VIE**

**Lorem ipsum dolor sit amet**

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan et iusto odio dignissim qui blandit praesent luptatum zzril delenit augue dui dolore te feugait nulla facilisi. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam consequat.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam consequat.

*Signature*

**Fleurs de vie**

# Fleurs de vie

## Illustration PROJET SCOLAIRE

Création d'une papeterie à partir d'un logo fourni.

Ai





# Musée de l'Ingéniosité



# Musée de l'Ingéniosité

## Mise en page PROJET SCOLAIRE

Conception d'un dépliant et  
d'une boîte pour promouvoir  
un musée.



**MUSÉE DE L'INGÉNIOSITÉ**  
J. ARMAND BOMBARDIER

**NATURE | TECHNO**  
INSPIRANTE | INSPIRÉE  
Le BIOMIMÉTISME 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](http://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](http://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 d'idées! De plus, concrétisez vos projets au Fab Lab.  
Photos: Jean-Michel Naud, photographie  
Marques de commerce de BRP

**Tarifs**

Adulte	12 \$
Étudiant (14-25 ans) et aîné (65 ans +)	10 \$
Enfant (0-5 ans)	Gratuit
Enfant (6-13 ans)	8 \$
Famille (Parents et enfants)	30 \$

Pour plus d'informations sur l'adhésion d'un an:  
[museebombardier.com](http://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<sup>er</sup> mai à la fête du travail 10h à 17h

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

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 (0 to 5)	Free
Youth (6 to 13)	\$8
Family	\$30

For more information on the one-year membership:  
[bombardiermuseum.com](http://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](http://museebombardier.com)  
Facebook, Twitter, Instagram, TripAdvisor, Kératour

Continue your visit to Valcourt at the CENTRE CULTUREL, which presents free exhibitions by visual artists.  
Photos: Jean-Michel Naud, photography  
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](http://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](http://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**  
BIOMIMETICRY & TRANSPORT

**Discover our temporary exhibition**



ÉPICURIEN ET TERROIR

NATURE ET PAYSAGE

Bleu Lavande  
Crédit photo : Patrick Vuillemin

Poi  
Dif  
Préj

INC

PÂTE

- 500 g de farine blanche
- 30 jaunes d'œufs
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

FARCE

- 500 g de ricotta
- 1/2 oignon
- 3 gousses d'ail
- 50 g de parmesan
- 2 pincées de sel

# LE PLAISIR DE DÉCOUVRIR LA RÉGION À MOTO

PAR HÉLÈNE BOYER, COAUTEURE DU LIVRE « LE QUÉBEC À MOTO »

La région de Memphrémagog est assurément un bijou à découvrir pour les motocyclistes. Et pour cause ! Tant les paysages qui se dévoilent à chaque détour que les routes, tantôt sinueuses à souhait, tantôt plus rectilignes, font découvrir aux adeptes du deux roues une région coup de cœur.

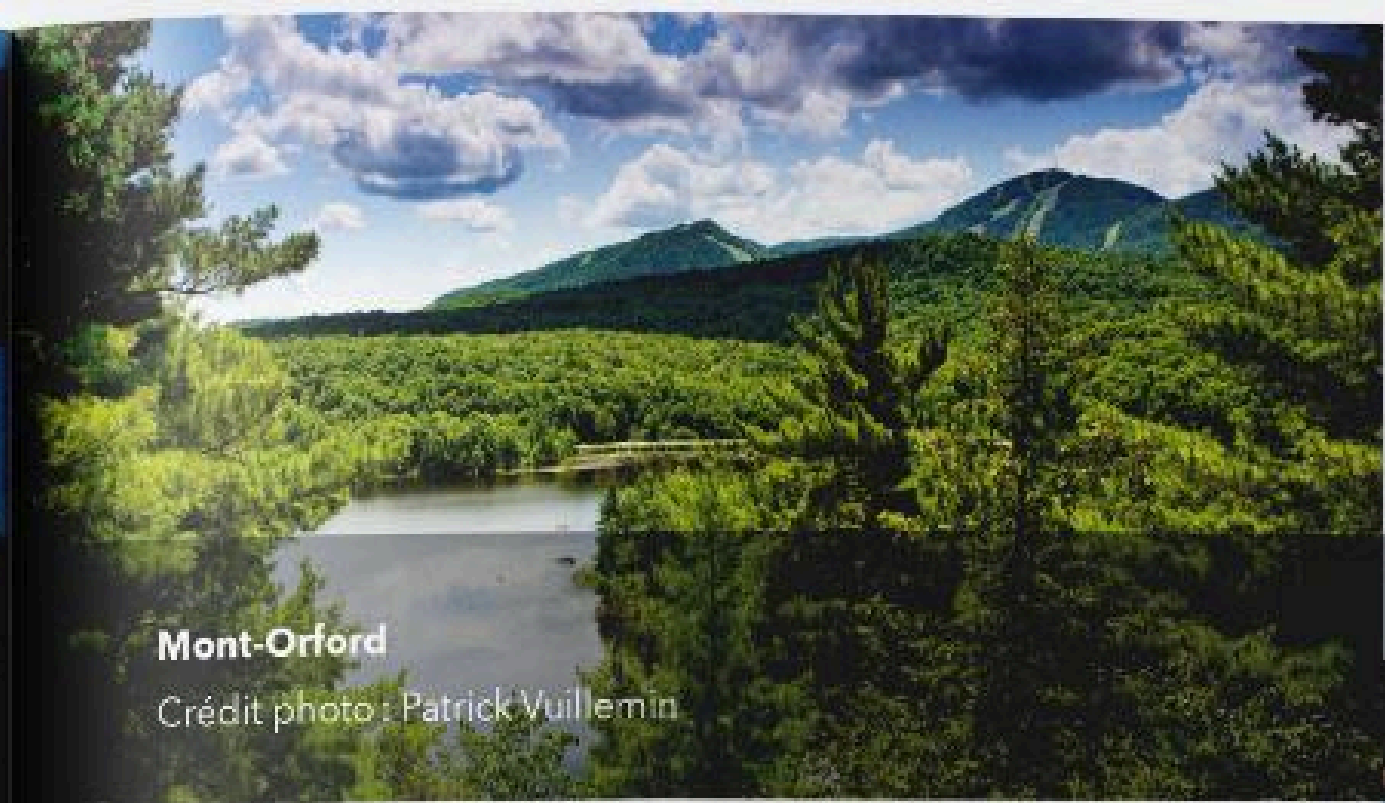
Le tour du lac Memphrémagog figure d'ailleurs au palmarès des plus beaux circuits à faire à moto. Au départ de Magog, où vous pourrez aisément casser la croûte dans un des restaurants qui bordent la rue Principale, prenez la route 247 Sud en direction de Georgeville. Ne manquez pas de vous arrêter au magasin général de l'endroit et n'hésitez pas à prendre une pause au quai, d'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 Fitch Bay, une autre belle destination qui vous permettra de visiter l'entreprise Bleu Lavande, dont les champs s'étendent à perte de vue. Arrêtez-vous 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 Highwater, empruntez à droite le chemin de l'Aéroport, puis bifurquez à droite sur le chemin du Monastère. En poursuivant votre route sur ce chemin non asphalté, vous découvrirez le monastère russe de la Sainte-Transfiguration. L'endroit est bucolique, situé en pleine campagne et impose le silence. Il est possible de visiter ce lieu de culte, tout comme le cimetière adjacent où l'on peut lire des inscriptions en caractères cyrilliques. En reprenant la route 243 Nord, vous passerez par Mansonville, Vale Perkins et Austin, avant d'arriver à l'Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac. Prenez le temps de découvrir cet endroit et peut-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 Massawippi. De là, prenez le chemin de la Station pour vous rendre sur les berges du lac.

Tous les motocyclistes aimeront aussi emprunter la route 141 Nord qui mène au mont Orford et qui permet de prendre le chemin Al-



Mont-Orford  
Crédit photo : Patrick Vuillemin



Monastère russe  
Crédit photo : Manon Pinette

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 !



Pont couvert de la Frontière, Mansonville  
Crédit photo : Patrick Vuillemin

**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

## Mise en page PROJET SCOLAIRE

Amélioration d'une mise en page déjà montée.



## Avant

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

Portions: 6 personnes Cuisson: 3 min  
Difficulté: Moyenne Temps: 30 min  
Préparation: 30 min Temps total: 1 h 30

**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 ciselées  
50 g de roquefort non traité  
2 gousses de poivres d'ail noir

**LE CŒUR DE LIAT À L'AIL**  
1/2 lb de lait, non stérilisé le lait La Perte d'Agnes (1%)  
10 gousses d'ail  
100 g de croûte de lait ou parmesan  
1 œuf battu

**PURÉE D'ÉPINARDS À L'AIL**  
100 g de lait non stérilisé  
50 g de lait non stérilisé  
70 g d'épinards blanchis  
1 pincée de sel  
1 pincée de saumc

**PRÉPARATION:**  
1. Pour former du lait à l'ail: Dans une casserole, faire chauffer le lait, l'ail cru et les croûtes de lait jusqu'à frémissement et laisser mijoter 30 min. Retirer les gousses d'ail et faire d'écouler. Amalgamez le lait d'écouler. Ajouter la laitine au lait chaud, mélanger vigoureusement à l'aide d'un fouet et couvrir.

2. Pour la pâte d'épardi à l'ail: Dans une assiette, verser le lait avec les épinards dans un petit bol d'olive. Dans un robot, mixer les gousses d'ail préalablement ciselées avec le lait avec les épinards et la farine.

3. Pour la pâte: Dans un bol, verser la farine et le sel. Ajouter le lait avec les épinards et la farine. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Pétrir par un pétrissage à la main d'environ 5 min, afin d'obtenir une pâte souple, élastique et non collante. Rouler dans le rouleau à pâte sur un plan lisse et laisser sécher pendant 30 min.

4. Pour la farce: Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, verser l'ail et l'œuf battu. Déposer délicatement le fromage ricotta et le parmesan et laisser mijoter.

5. Passer la pâte dans un tamis ou l'écumoire au ruisseau. Avec un empilage propre, découper vos pâtes une à une. Les déposer sur une plaque à pâtisserie préalablement enfarinée. Couvrir les pâtes couvertes d'un peu d'huile d'olive pour qu'elles ne sèchent pas et les laisser sécher pendant 15 à 20 min.

6. Travailler avec 2 feuilles de pâte à la fois et garder les autres recouvertes. Déposer 2 à 3 gousses (10 g) de farce au centre de la pâte. Avec la dose d'une cuillère, former et lisser délicatement le cœur d'œuf. Humidifier légèrement le bord de chaque empilage.

7. Déposer avec un pinceau et recouvrir avec le 2<sup>e</sup> feuille de pâte pour fermer le ravioli. Avec une baguette, verser le lait avec les épinards et la farine sur le côté du ravioli.

8. Pour le dressage: Dans la fond d'une assiette, verser la purée d'épardi à l'ail avec un peu d'huile d'olive. Déposer délicatement le ravioli sur le côté de l'assiette. Ajouter le lait d'écouler et la laitine au lait chaud, mélanger vigoureusement à l'aide d'un fouet et couvrir.

9. Pour le dressage: Dans la fond d'une assiette, verser la purée d'épardi à l'ail avec un peu d'huile d'olive. Déposer délicatement le ravioli sur le côté de l'assiette. Ajouter le lait d'écouler et la laitine au lait chaud, mélanger vigoureusement à l'aide d'un fouet et couvrir.

**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 découverts aux adeptes d'une route en 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 les champs d'épardi à perte de vue. Arriver à la Frontière, prenez la route 247 Sud en direction de Coaticouk. Ne manquez pas de vous arrêter au magasin général de l'abbaye et à l'abbaye de Saint-Benoît-du-Lac. Ensuite, revenez au Québec par la route 243 Nord. Montez à 4 kilomètres après avoir passé les deux anses américaines de Highgate, empruntez à droite de Highgate, empruntez à droite le chemin de l'Annapolis, puis bifurquez à droite sur le chemin du Monastère. En poursuivant votre route sur ce chemin non asphalté, vous découvrirez la monastère route de la Sainte - Transfiguration. L'endroit est magnifique, 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 découvrez un beau tronçon de route!

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'une 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 Fish Bay, tournez à droite sur le chemin Merit. Vous arriverez au pont Narrows bâti en 1881. Embarquez 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'Annapolis, 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 143, 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 les motocyclistes. Enrichissez votre mot et prenez le temps de découvrir 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 le poste 100, du côté d'Estimac, on peut voir le mont Orford derrière le profil d'un homme, avec son chapeau, son nez et son menton. Selon la légende, c'est l'homme de l'Est, John Estima, qui se serait couché sur le dos, dans l'herbe, et qui, en regardant son placis, avait deviné une montagne. Le prochain fois que vous y passerez, ou une fois et savez l'homme de l'Est!

**Manonville russe**  
Crédit photo: Marco Pirelli

**Pont couvert de la Frontière, Manonville**  
Crédit photo: Marco Pirelli

**Pont Narrows, Fish Bay**  
Crédit photo: Marco Pirelli

## Après

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

Portions: 6 personnes Cuisson: 3 min  
Difficulté: Moyenne Temps: 30 min  
Préparation: 30 min Temps total: 1 h 30

**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 ciselées  
50 g de roquefort non traité  
2 gousses de poivres d'ail noir

**LE CŒUR DE LIAT À L'AIL**  
1/2 lb de lait, non stérilisé le lait La Perte d'Agnes (1%)  
10 gousses d'ail  
100 g de croûte de lait ou parmesan  
1 œuf battu

**PURÉE D'ÉPINARDS À L'AIL**  
100 g de lait non stérilisé  
50 g de lait non stérilisé  
70 g d'épinards blanchis  
1 pincée de sel  
1 pincée de saumc

**PRÉPARATION:**  
1. Pour former du lait à l'ail: Dans une casserole, faire chauffer le lait, l'ail cru et les croûtes de lait jusqu'à frémissement et laisser mijoter 30 min. Retirer les gousses d'ail et faire d'écouler. Amalgamez le lait d'écouler. Ajouter la laitine au lait chaud, mélanger vigoureusement à l'aide d'un fouet et couvrir.

2. Pour la pâte d'épardi à l'ail: Dans une assiette, verser le lait avec les épinards dans un petit bol d'olive. Dans un robot, mixer les gousses d'ail préalablement ciselées avec le lait avec les épinards et la farine.

3. Pour la pâte: Dans un bol, verser la farine et le sel. Ajouter le lait avec les épinards et la farine. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Pétrir par un pétrissage à la main d'environ 5 min, afin d'obtenir une pâte souple, élastique et non collante. Rouler dans le rouleau à pâte sur un plan lisse et laisser sécher pendant 30 min.

4. Pour la farce: Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, verser l'ail et l'œuf battu. Déposer délicatement le fromage ricotta et le parmesan et laisser mijoter.

5. Passer la pâte dans un tamis ou l'écumoire au ruisseau. Avec un empilage propre, découper vos pâtes une à une. Les déposer sur une plaque à pâtisserie préalablement enfarinée. Couvrir les pâtes couvertes d'un peu d'huile d'olive pour qu'elles ne sèchent pas et les laisser sécher pendant 15 à 20 min.

6. Travailler avec 2 feuilles de pâte à la fois et garder les autres recouvertes. Déposer 2 à 3 gousses (10 g) de farce au centre de la pâte. Avec la dose d'une cuillère, former et lisser délicatement le cœur d'œuf. Humidifier légèrement le bord de chaque empilage.

7. Déposer avec un pinceau et recouvrir avec le 2<sup>e</sup> feuille de pâte pour fermer le ravioli. Avec une baguette, verser le lait avec les épinards et la farine sur le côté du ravioli.

8. Pour le dressage: Dans la fond d'une assiette, verser la purée d'épardi à l'ail avec un peu d'huile d'olive. Déposer délicatement le ravioli sur le côté de l'assiette. Ajouter le lait d'écouler et la laitine au lait chaud, mélanger vigoureusement à l'aide d'un fouet et couvrir.

9. Pour le dressage: Dans la fond d'une assiette, verser la purée d'épardi à l'ail avec un peu d'huile d'olive. Déposer délicatement le ravioli sur le côté de l'assiette. Ajouter le lait d'écouler et la laitine au lait chaud, mélanger vigoureusement à l'aide d'un fouet et couvrir.

**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 découverts aux adeptes d'une route en 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 les champs d'épardi à perte de vue. Arriver à la Frontière, prenez la route 247 Sud en direction de Coaticouk. Ne manquez pas de vous arrêter au magasin général de l'abbaye et à l'abbaye de Saint-Benoît-du-Lac. Ensuite, revenez au Québec par la route 243 Nord. Montez à 4 kilomètres après avoir passé les deux anses américaines de Highgate, empruntez à droite de Highgate, empruntez à droite le chemin de l'Annapolis, puis bifurquez à droite sur le chemin du Monastère. En poursuivant votre route sur ce chemin non asphalté, vous découvrirez la monastère route de la Sainte - Transfiguration. L'endroit est magnifique, 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 découvrez un beau tronçon de route!

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'une 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 Fish Bay, tournez à droite sur le chemin Merit. Vous arriverez au pont Narrows bâti en 1881. Embarquez 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'Annapolis, 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 143, 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 les motocyclistes. Enrichissez votre mot et prenez le temps de découvrir 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 le poste 100, du côté d'Estimac, on peut voir le mont Orford derrière le profil d'un homme, avec son chapeau, son nez et son menton. Selon la légende, c'est l'homme de l'Est, John Estima, qui se serait couché sur le dos, dans l'herbe, et qui, en regardant son placis, avait deviné une montagne. Le prochain fois que vous y passerez, ou une fois et savez l'homme de l'Est!

**Manonville russe**  
Crédit photo: Marco Pirelli

**Pont couvert de la Frontière, Manonville**  
Crédit photo: Marco Pirelli

**Pont Narrows, Fish Bay**  
Crédit photo: Marco Pirelli

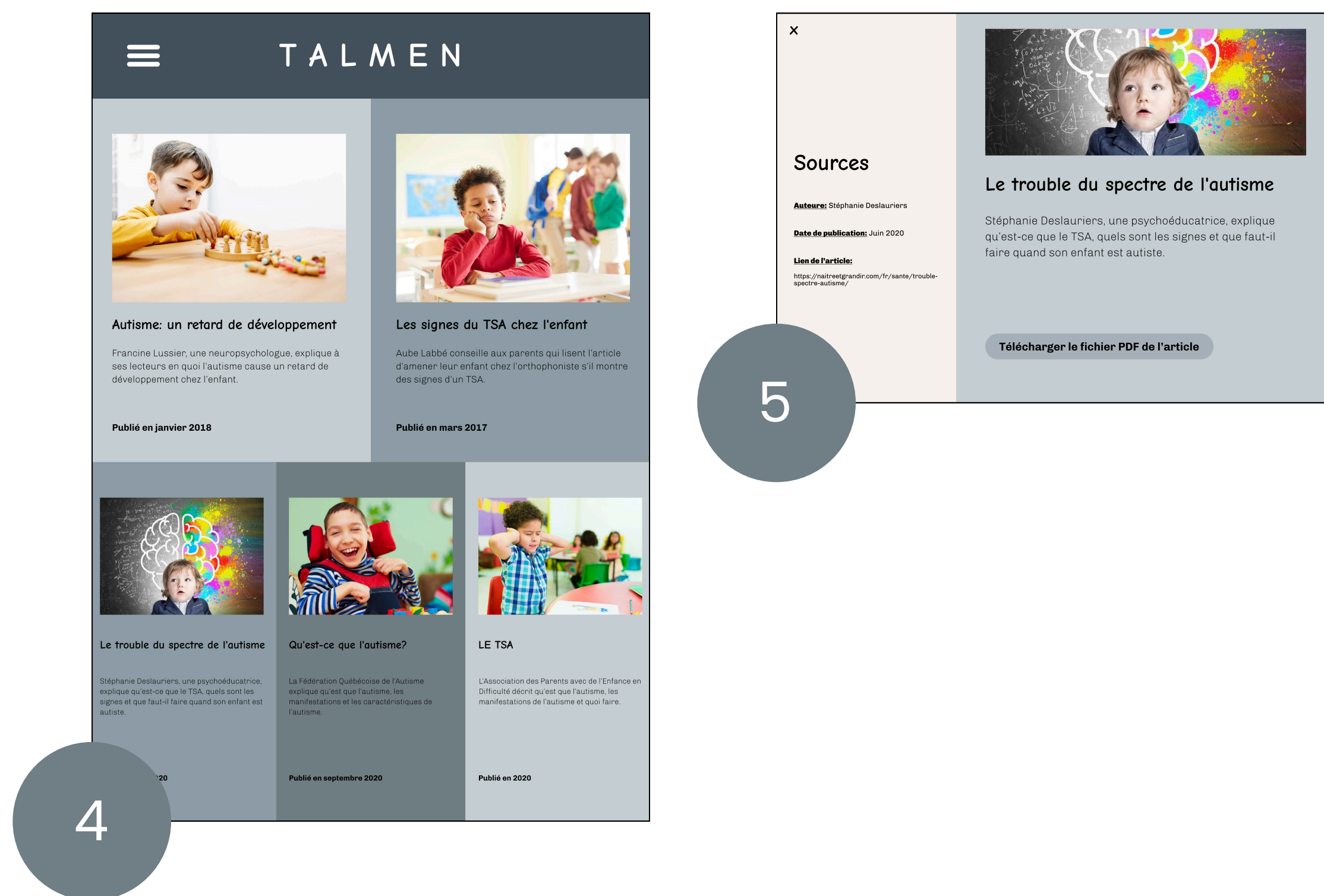


TALMEN

# TALMEN

## Mise en page PROJET PERSONNEL

Conception d'un magazine  
électronique éducatif.





EYE KNOW YOU

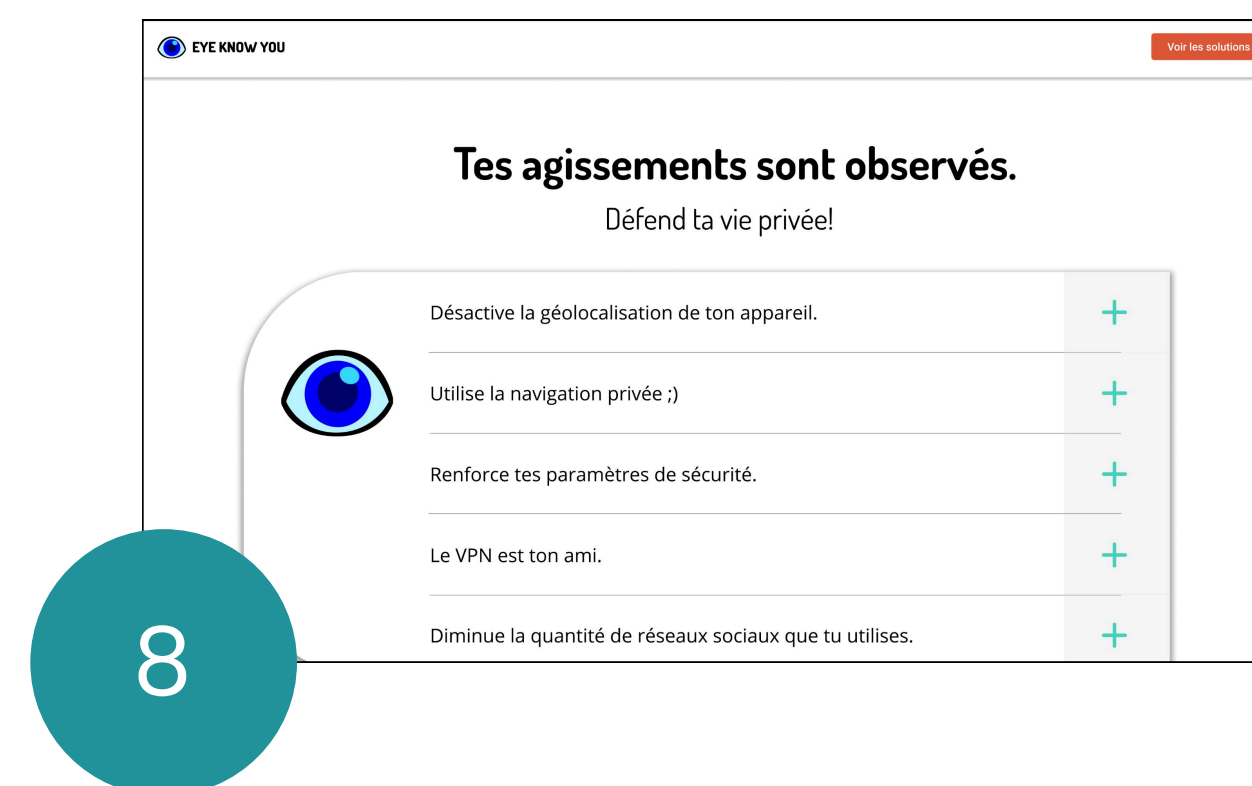
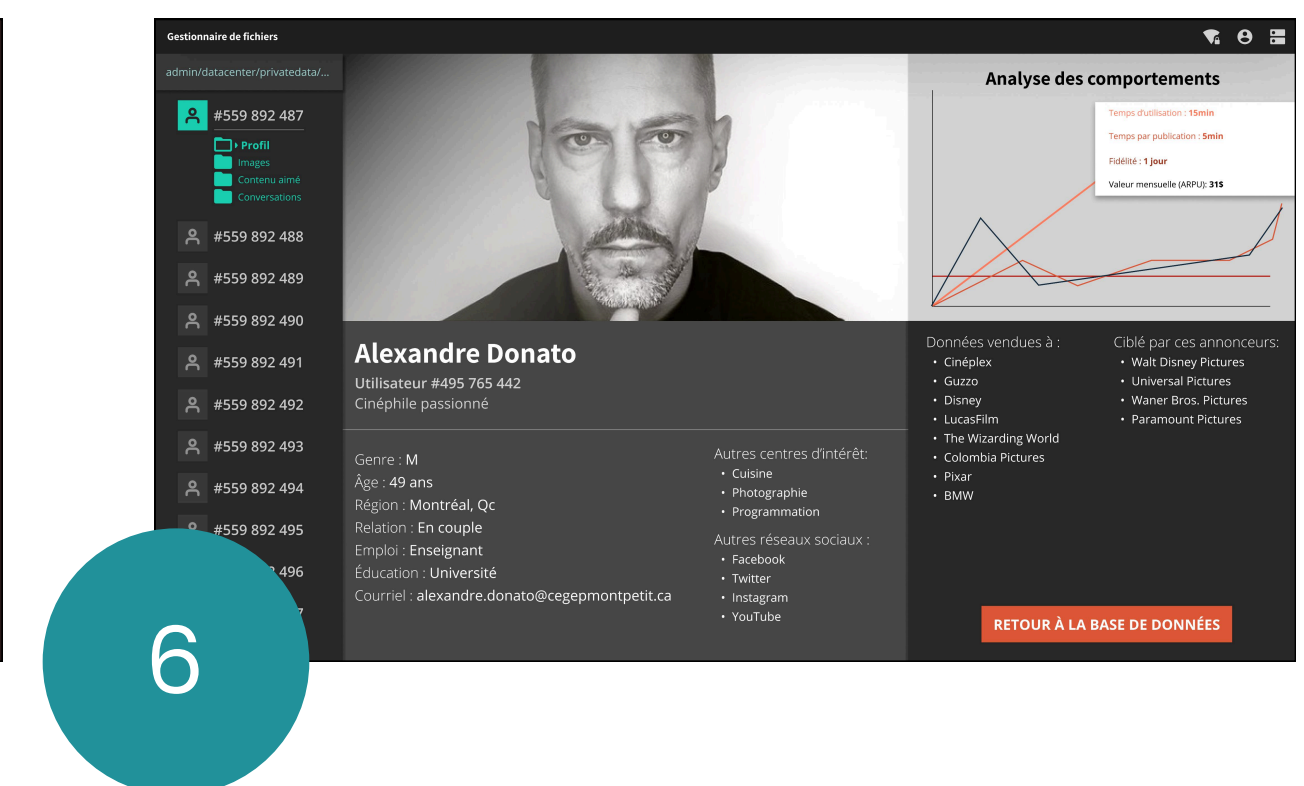
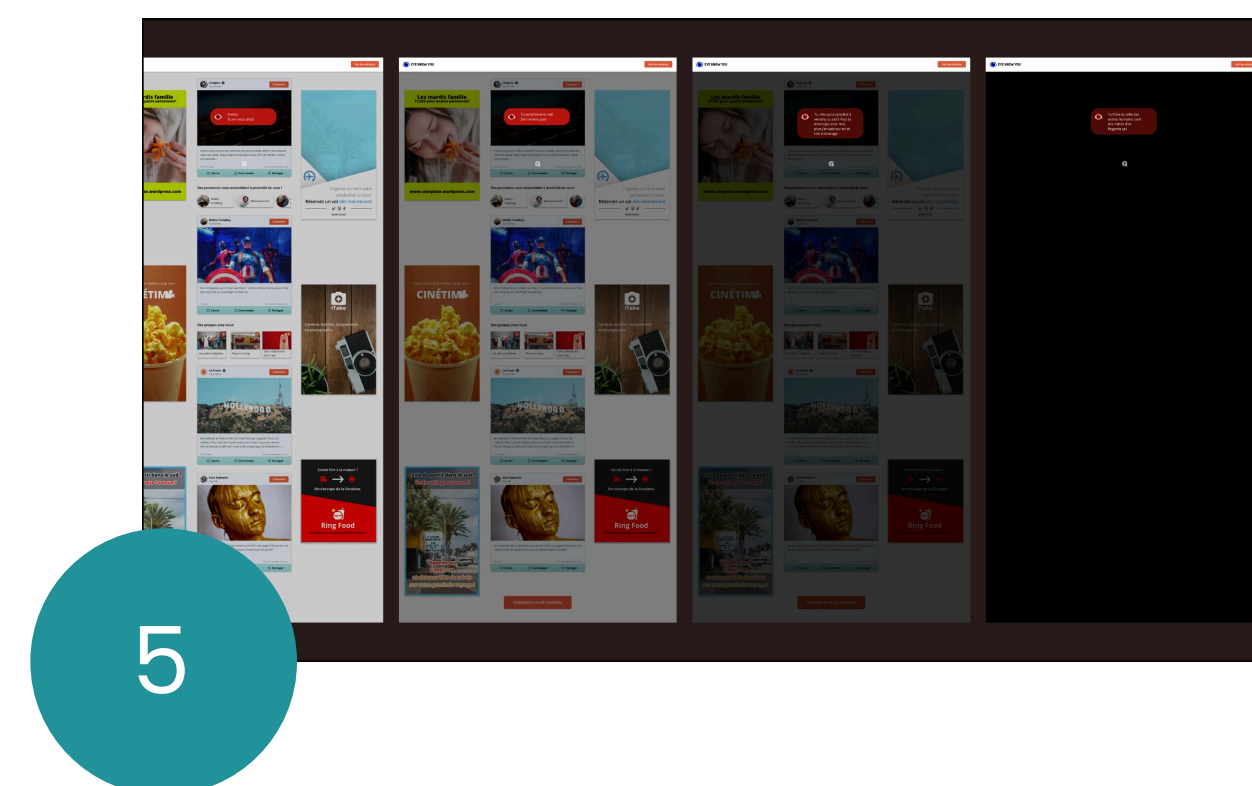
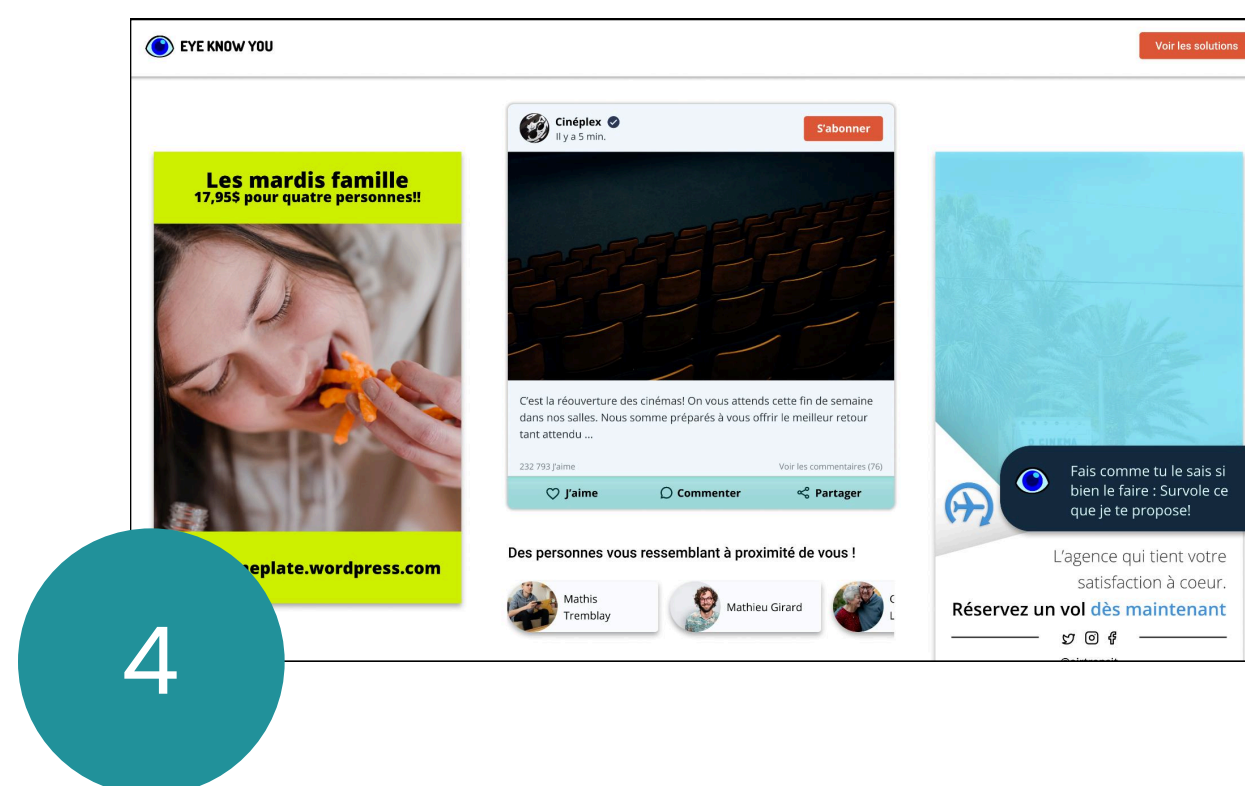
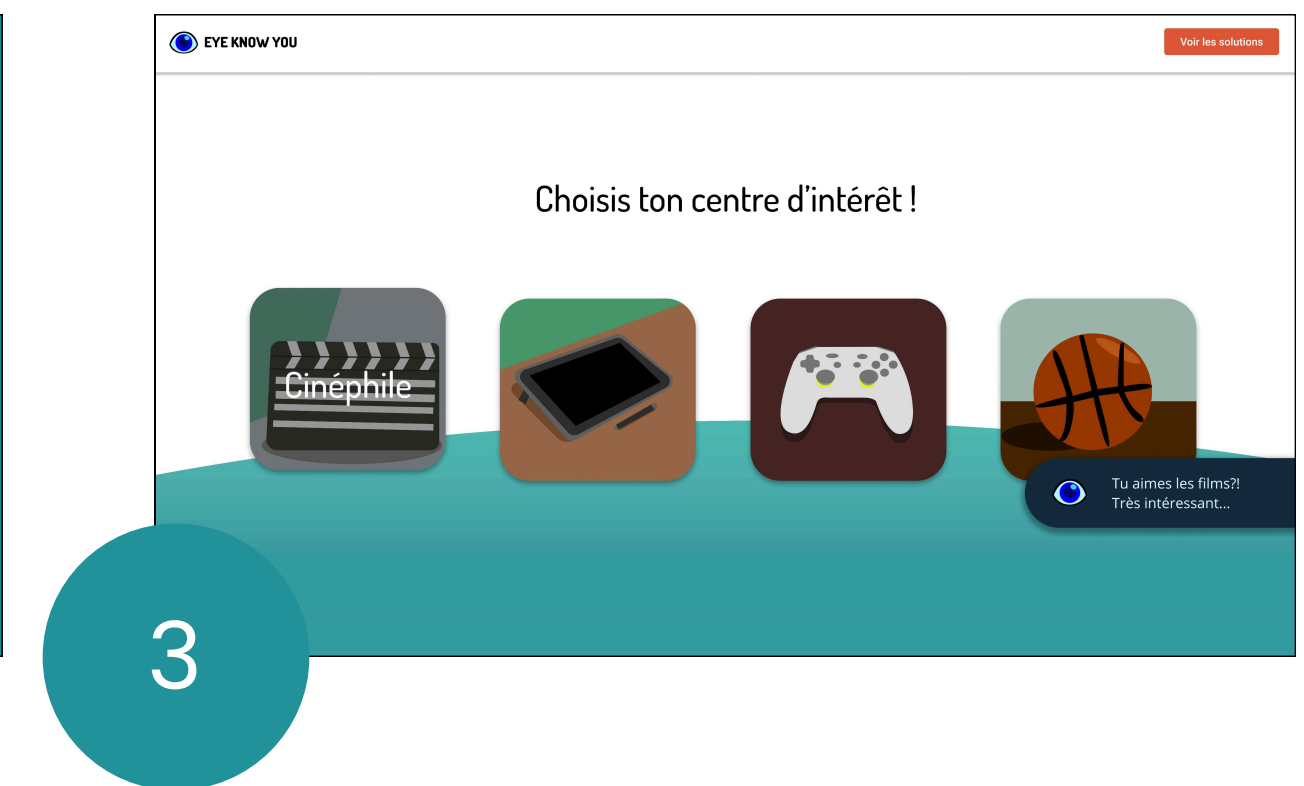
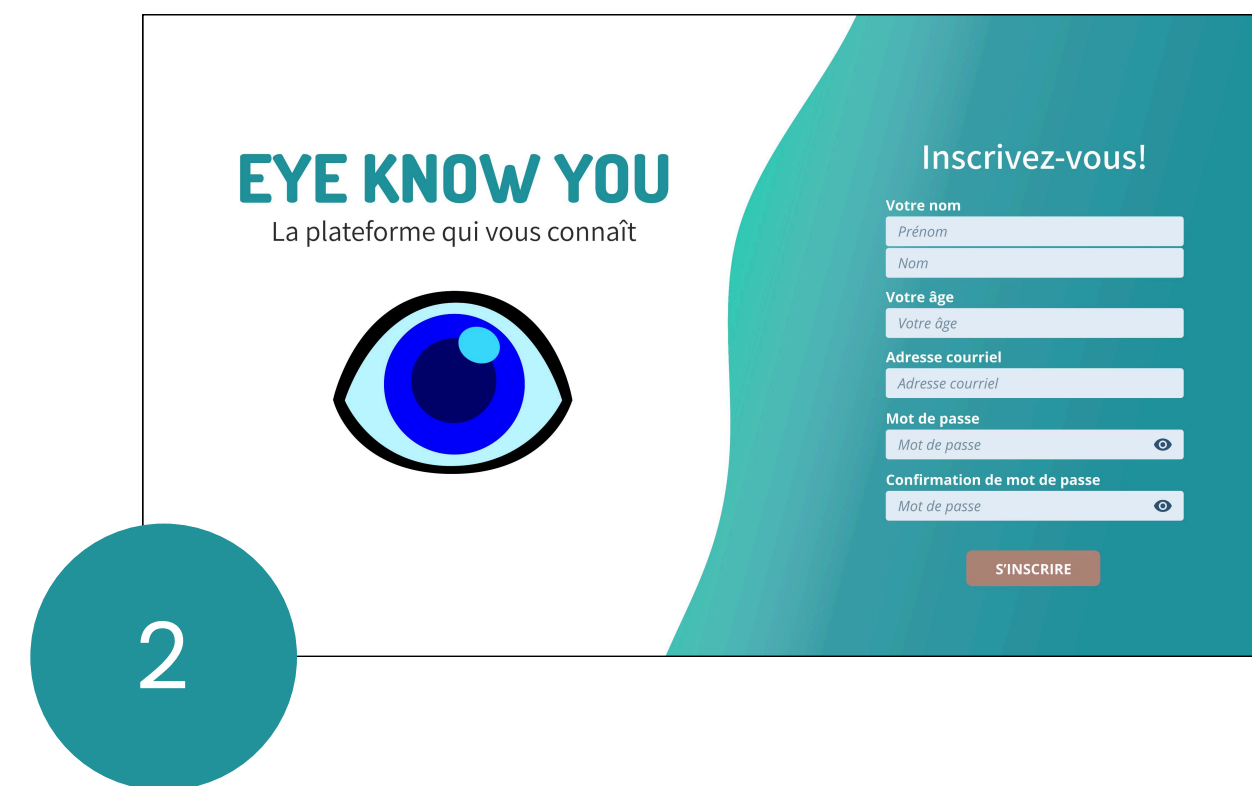
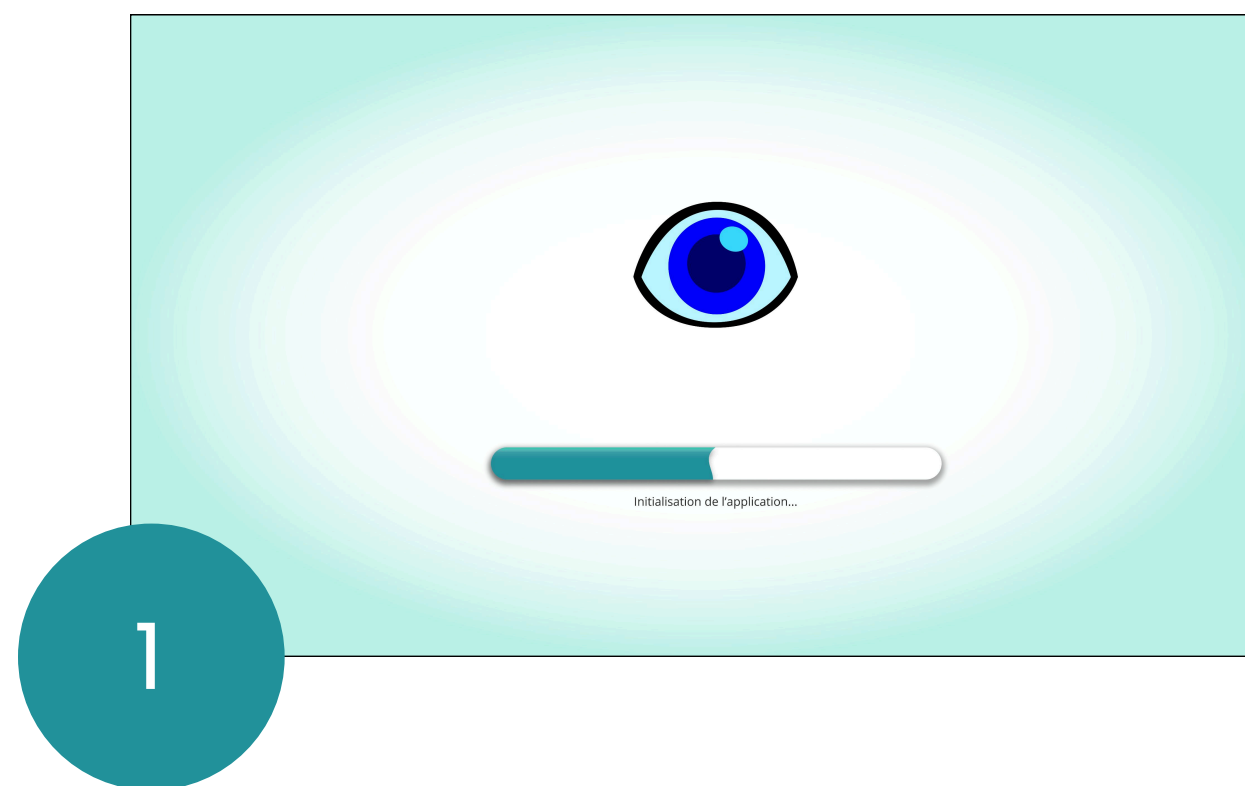
# EYE KNOW YOU

Site Web  
PROJET PERSONNEL

Conception d'une  
expérience web qui est  
interactive et éducative.



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



### 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.



Lèche Babines 2024 © - Tous droits réservés - Catherine Desjardins

# Lèche Babines



# Lèche Babines

## Site Web

PROJET PERSONNEL

Conception d'une maquette pour un site web *responsive*.



Historique Nos saveurs

La recette d'Héléna et le savoir-faire de Jean une fois réunis 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 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-croute 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-croute 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-croute. 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-croute. 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 Fraise Framboise Melon Noix de coco

### Saveurs exotiques

Ananas Banane Coco Fraise Écaille Lime Piment Mûre Melon

Lèche Babines 2024 © - Tous droits réservés - Catherine Desjardins

Historique Nos saveurs

La recette d'Héléna et le savoir-faire de Jean une fois réunis 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 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-croute 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-croute 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-croute. 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-croute. 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 Fraise 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](#)

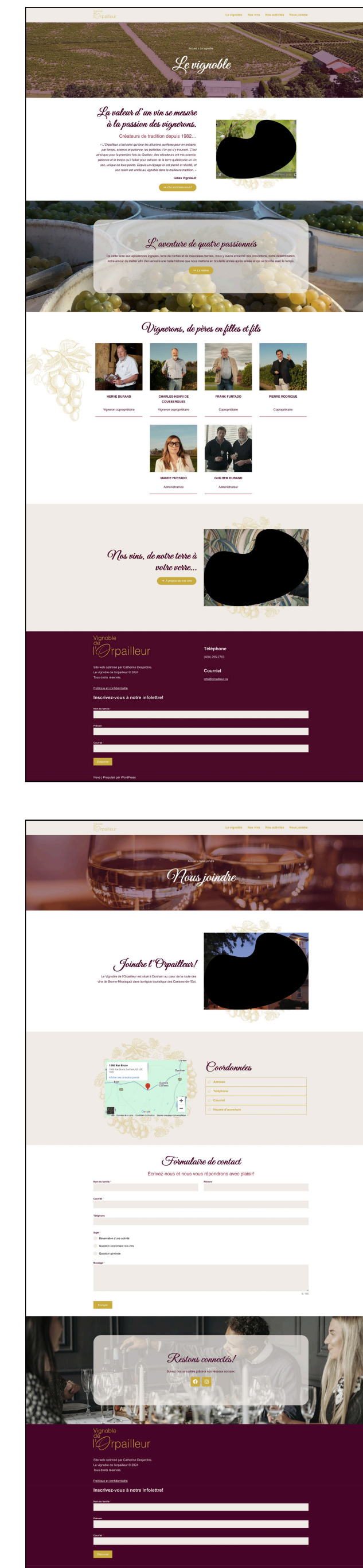
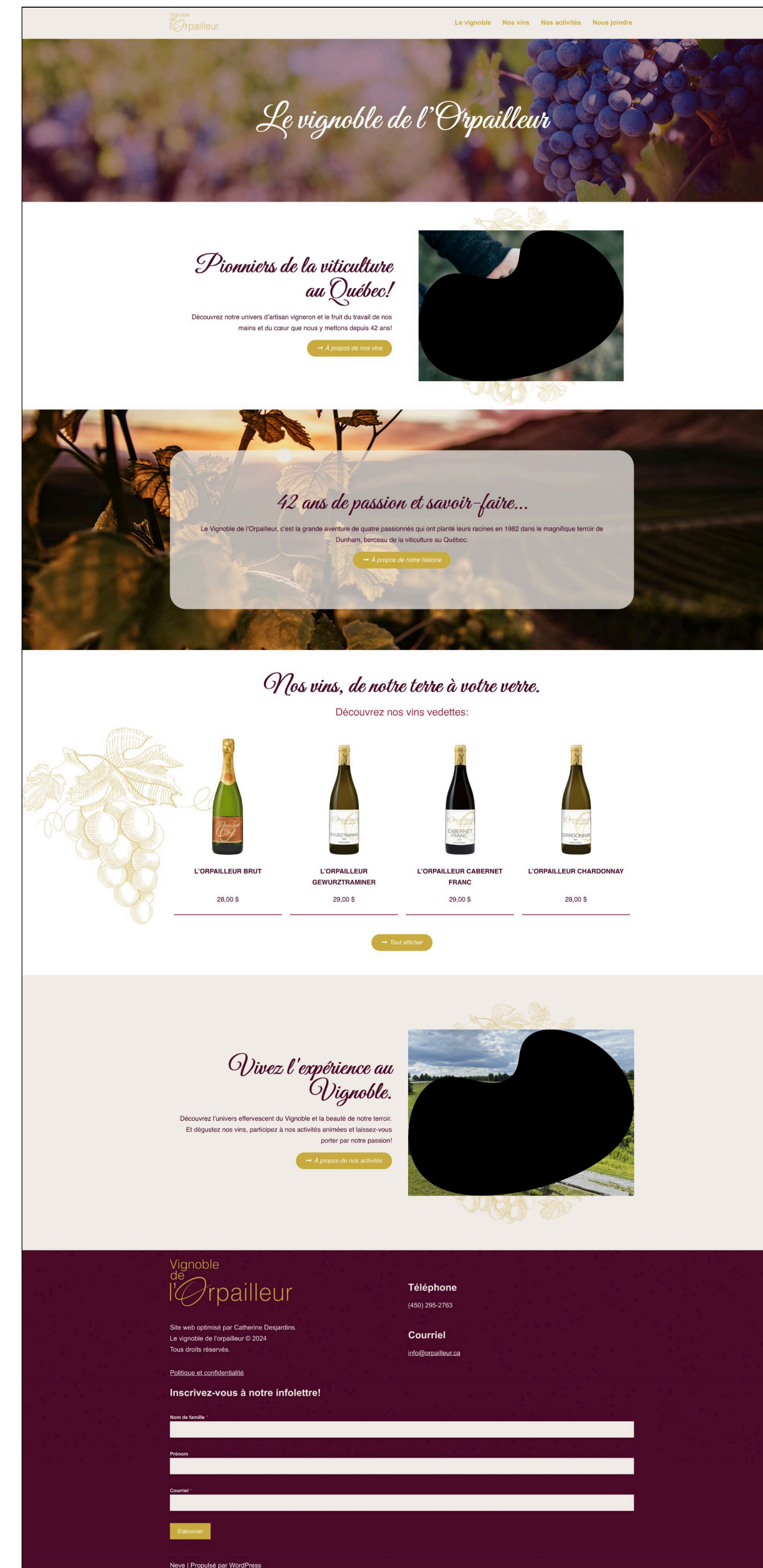


Le Vignoble de l'Orpailleur

# Le Vignoble de l'Orpailleur

Site Web  
PROJET SCOLAIRE

Reproduction d'une  
maquette fournie sur un site  
WordPress.



# Nature Éducation

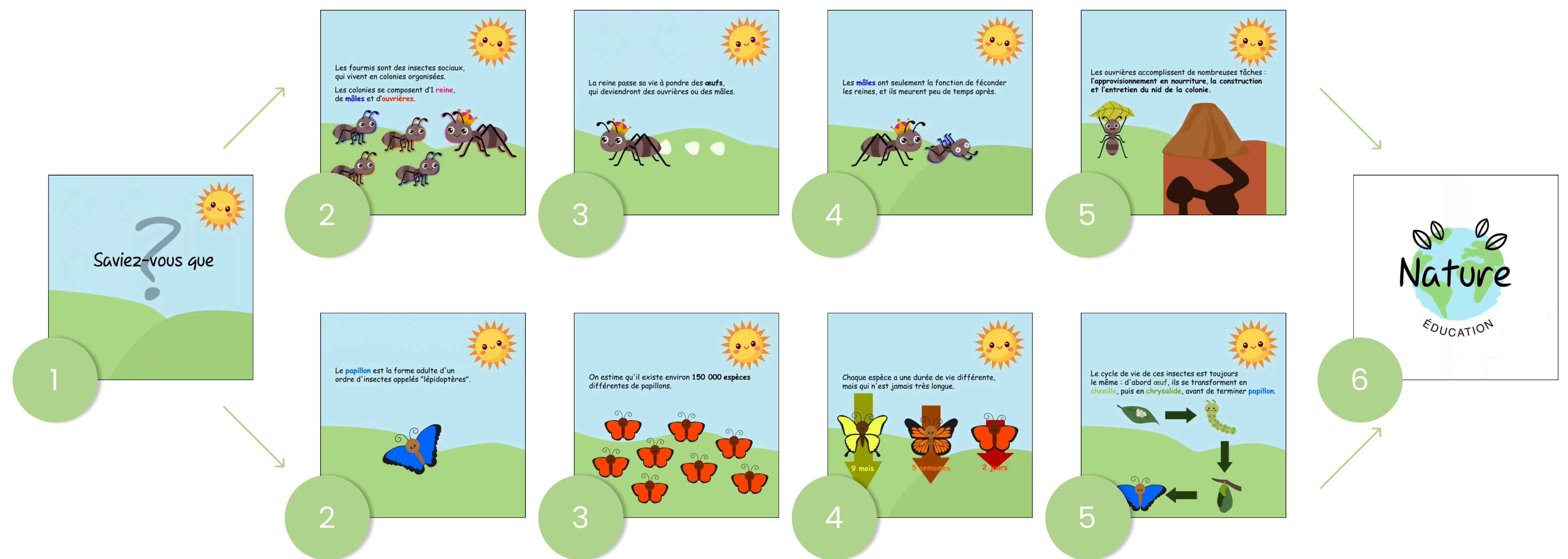
## Animation

PROJET SCOLAIRE

Création d'une animation pour éduquer les enfants sur les fourmis et papillons.

Ae

Ai



Scannez-moi !

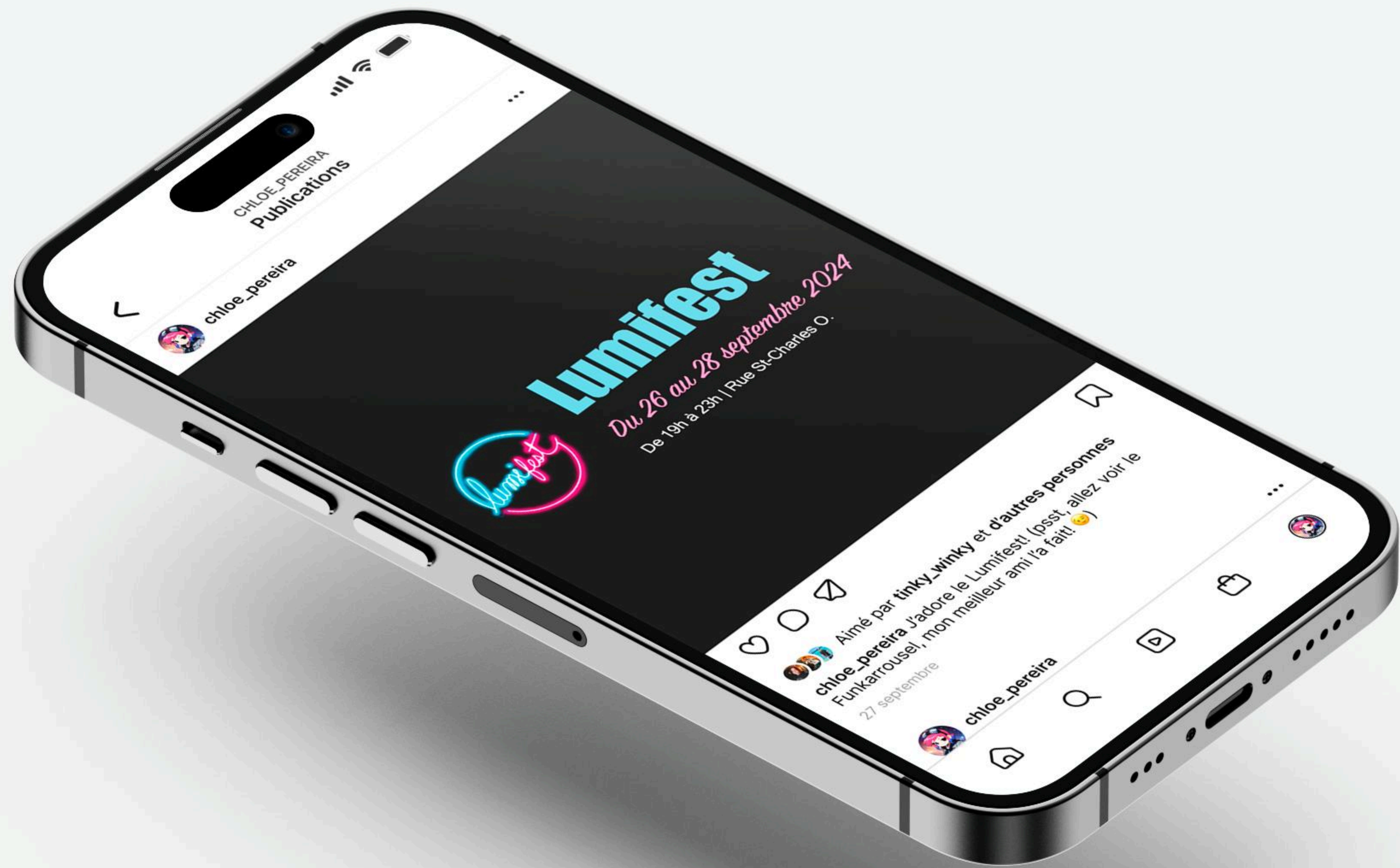


Fourmis

Papillons



— Nature Éducation —



Lumifest

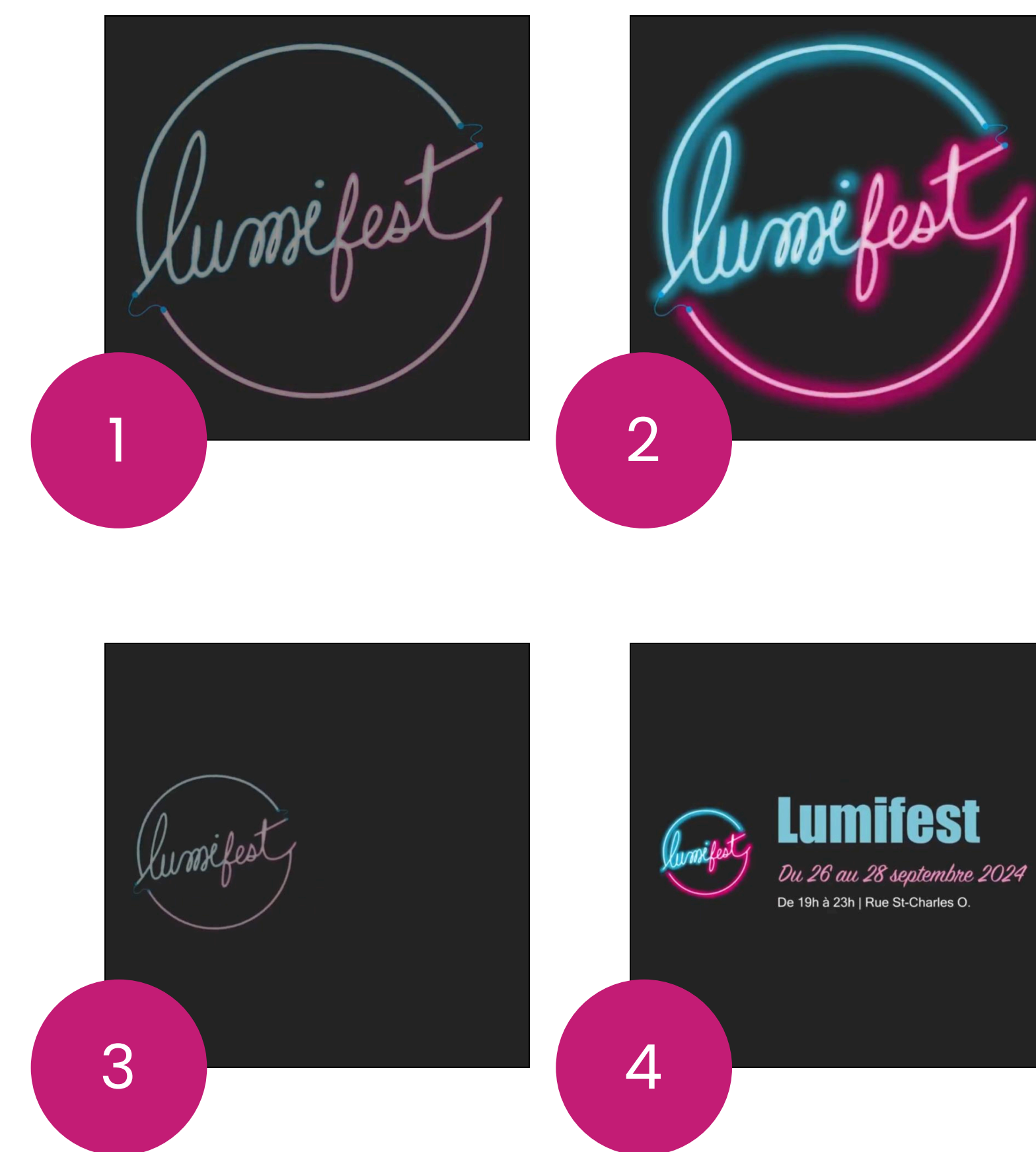
# Lumifest

Animation  
PROJET PERSONNEL

Création d'une  
animation pour un  
festival.

Ae

Ps



Scannez-moi !





== Mariage ==



# Mariage

## Animation

PROJET PERSONNEL

Création d'une animation pour une petite célébration.

Ae

Ai



Scannez-moi !

